





Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING

*The universal supplication of
all people in all times and places.*



1 44

L'ART

ALIMENTAIRE

POUR L'HOMME.

L. M. R. T.

DEFINITIONS

FOUR VOLUMES

L'ART
ALIMENTAIRE,
O U
METHODE

Pour préparer les Aliments les plus
sains pour l'Homme.

J. P.
Par M. BUC'HOZ, Auteur de différents
Ouvrages économiques.



A PARIS,
Chez l'Auteur, rue de la Harpe.

M. DCC. LXXXIII.

1st-2d.

THE
GENTLEMAN

OF THE

OF THE

OF THE



A PARIS

chez l'Auteur, rue de la Harpe

M DCC LXXXIII



P R É F A C E.

CET Ouvrage est un des plus intéressants à l'homme , puisqu'il traite des Aliments qui sont les plus salutaires à sa vie , & qu'il expose la maniere de les préparer. Il fait suite à nos différents Ouvrages économiques , & n'est pas moins utile que la plupart d'entr'eux. On y apprendra la méthode d'employer les Aliments , tant solides que liquides , qui paroissent , au premier aspect , les moins utiles , & dont on ne reconnoîtra pas moins l'efficacité. Ce Traité est le treizieme de la classe de nos Ouvrages qui concernent l'Economie cham-

P R É F A C E.

pêtre. On trouvera à la fin de ce volume la table des titres de ces différents Ouvrages, avec le prix qu'ils se vendent. On publiera toutes les années un pareil volume, sur les découvertes nouvelles qu'on aura pu faire dans la matiere alimentaire.



L'ART



L'ART
ALIMENTAIRE,
O U
MÉTHODE

*Pour préparer les Aliments les
plus sains pour l'homme.*

*RECETTE pour faire une liqueur carmi-
native, qu'on appelle Vespétrot.*

POUR un pot d'eau-de-vie, on
prend une livre de sucre bien pilé, deux
citrons, desquels on coupe les zestes ;
on en exprime le jus, ensuite on met
le reste en petits morceaux, & on les
jette dans l'eau-de-vie. On prend ensuite
un gros & demi de semences d'angé-
lique, un gros de canelle, quatre gros

A

2. *L'Art alimentaire, ou Méthode*
de coriandre, seize clous de girofle ;
on pese bien ces quatre drogues, on
les met encore dans l'eau-de-vie ; on
laisse infuser le tout pendant huit jours
au plus : si le sucre n'est pas totalement
fondu, on passe ensuite la liqueur par
la chauffe ou le papier gris. Il faut avoir
attention de remuer souvent la bou-
teille ; & pour empêcher que le girofle
ne prédomine, on fera bien de n'y en
mettre que moitié de ce que nous
avons dit.

*Maniere de faire du pain avec la farine
des Choux-raves, par M. Glaser.*

2. On coupe la rave de ces choux
en petits morceaux, après l'avoir bien
nettoyée : on la fait ensuite dessécher
dans des cribles, & lorsque les morceaux
en sont bien secs, on les fait moudre.
Sur une livre de cette farine, on prend
environ une once & demie de levain &
un peu de sel : on fait lever le tout,
& on le cuit comme du pain de grain ;
le pain a la croûte gercée comme celui
fait avec l'orge ; mais la mie est belle,
tendre & blanche, comme celle du
meilleur pain de seigle : il n'a pas d'odeur

pour préparer les aliments. 3

désagréable, ni de mauvais goût; à la vérité il est douceâtre & sent un peu le rance. Toutes les personnes qui en ont mangé, ont unanimement déposé qu'il ne leur a pas laissé la moindre incommodité. Ce pain se conservera tendre pendant long-temps, & on peut le garder jusqu'à quinzaine, sans qu'il soit sujet à la moisissure. Il est aussi bon pour la soupe. La farine peut être employée dans la bouillie; & pourvu qu'on la tienne dans un endroit sec, elle ne contracte point la moindre mauvaise qualité, sur-tout si les parties de la rave ont été bien desséchées avant de passer par le moulin. Quant à l'usage de ce pain, M. Glafer croit qu'il est sain & plus convenable que celui de patate; qu'on pourroit tirer parti de cette expérience dans les pays qui ne portent pas beaucoup de grains, & où les navets viennent aisément. On pourroit rendre ce pain encore plus sain & de meilleure qualité en y mêlant un peu de carvi, de fenouil & d'anis, &c., & sur-tout en ne prenant qu'une partie de farine de navets, sur deux ou trois parties de farine de seigle, de froment.

Maniere de faire du pain avec le riz.

3. On commence d'abord par réduire le riz en farine, ce qui se fait par le moyen d'un moulin, ou quand on n'en a point, de la maniere suivante. On fait chauffer de l'eau dans une marmite ou chaudiere: lorsqu'elle est prête à bouillir, on y jette du riz en grain à discrétion; on retire aussi-tôt le vaisseau de dessus le feu, & on laisse tremper le riz du soir au matin. Le riz tombe au fond, on jette l'eau qui le surnage, & on le met pour égoutter sur une table, que l'on a soin auparavant de disposer en pente. Lorsqu'il est sec, on le pile & on le réduit en farine, que l'on passe par le tamis le plus fin que l'on peut avoir.

On prend de cette farine ce que l'on juge à propos, & on la met dans le coffre qui sert ordinairement à faire le pain, & que l'on nomme, suivant les lieux, huche, met ou pétrin. En même-temps on fait chauffer une quantité d'eau suffisante dans une chaudiere, où l'on jette quatre jointées de riz en grain, que l'on fait bouillir & créver. Lorsque

pour préparer les aliments. §

cette matiere gluante & épaisse est un peu refroidie, on la verse sur la farine, & on pétrit le tout ensemble, en y ajoutant du sel & du levain. On le couvre ensuite de linges chauds, & on laisse lever la pâte. Par la fermentation de cette pâte, de ferme qu'elle étoit, elle devient liquide comme de la bouillie, & paroît ne pouvoir être utilement employée que pour faire du pain: mais voici de quelle façon on doit se conduire.

Pendant que la pâte leve, on a soin de faire chauffer le four, & lorsqu'il est convenablement chaud, on prend une casserole étamée, emmanchée dans une perche assez longue pour qu'elle puisse atteindre jusqu'au fond du four; on met un peu d'eau dans cette casserole, on la remplit ensuite de pâte, & on la couvre de feuilles de choux ou d'autres grandes feuilles, ou d'une feuille de papier. Les choses ainsi disposées, on enfourne la casserole, & lorsqu'elle est dans le four, à la place où l'on doit mettre le pain, on la renverse promptement: la chaleur du four saisit la pâte, l'empêche de s'étendre, & lui conserve la forme que la casserole lui a donné.

C'est ainsi que se fait le pain de riz

6 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
pur, qui sort du four aussi jaune & aussi
beau que les pâtisseries, que l'on a dorées avec le jaune d'œuf. Il est d'aussi bon goût qu'appétissant à l'œil, & se trempe dans le bouillon, de même que le pain de froment: cependant sa bonne qualité diminue considérablement, lorsqu'il est un peu raffis.

Différentes façons de préparer le riz, inconnues en France.

4. La première façon est des plus simples, elle consiste à nous fournir toujours du riz tout pur à employer, soit dans le bouillon gras, soit dans le lait. Mettez du riz dans un sac de toile, que vous coudrez ensuite; faites-le crever & cuire dans l'eau; retirez-le, laissez-le égoutter pendant quatre ou cinq heures, puis ouvrez le sac & étendez le riz sur une nappe blanche, ou sur une table, pour le faire sécher au même point qu'il étoit en premier lieu. Il acquiert par-là un goût plus fin & plus flatteur. Lorsqu'il est bien sec, ramassez-le & le ferrez, il se conservera tant que vous voudrez. Pour en user dans le moment, il suffira de faire chauffer le bouillon

ou le lait , & d'en mettre dedans ce qu'on jugera à propos , en couvrant l'écuelle ou le pot pendant un demi-quart d'heure. Cette préparation , que l'on peut faire à son loisir , devient d'une très-grande commodité quand on a des malades , qui d'ordinaire aiment à être servis sur le champ. Elle est même utile pour épargner le temps que le riz au lait coûte aux cuisiniers à préparer.

On peut encore préparer le riz cuit à la mode de Guinée, c'est celui que les Negres nomment *couscouche*, & dont ils font leur plus grand régal ; il est en effet excellent. On réduit telle quantité de riz que l'on veut en farine , de la maniere dite ci - dessus. Cette farine étant mise dans un plat , on verse dessus avec la main quelques gouttes d'eau , & on la secoue ou retourne de bas en haut , ce qui la fait renfler & rouler. On a en même - temps deux terrines propres à entrer l'une dans l'autre : la plus grande doit être assez profonde pour qu'étant à moitié pleine d'eau , le cul de la petite n'en approche de trois pouces. Cette petite terrine doit être percée d'une infinité de petits trous. On la garnit au-dedans d'un linge fin

3 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
& propre, & l'on arrange dessus la farine roulée; on y met ensuite un couvercle, que l'on lutte avec de la pâte; & l'ayant posée, ainsi préparée dans la grande terrine, on les lutte encore toutes deux avec de la pâte, dans l'endroit où elles se touchent. Ceci suppose qu'on a eu la précaution de placer d'avance la grande terrine sur un fourneau. Alors on allume le feu, que l'on entretient médiocre au commencement, puis on le pousse jusqu'à faire bouillir l'eau. La vapeur chaude de l'eau s'élève & s'insinue par les trous de la petite terrine, cuit le riz doucement &, à proprement parler, sans eau. Au bout d'une demi-heure de cuisson on le retire, & ainsi préparé on peut le mettre dans le lait & le bouillon, & on le trouvera plus fin & plus délicat que lorsqu'il est cuit en pleine eau.

Enfin on fait avec le riz une boisson que les Negres nomment du *deguet*, comme s'ils vouloient exprimer par-là qu'elle rend le cœur gai, ce qui en effet est une de ses propriétés. Voici comment elle se compose.

On fait cuire du riz dans beaucoup d'eau, & on le laisse bouillir jusqu'à

ce que l'eau soit toute évaporée. Il se forme au fond du chaudron un gratin, qui n'est point perdu, on le mange comme des galettes. On met alors le riz cuit dans un pot, ou une grande cruche contenant environ huit pintes, mesure de Paris; on l'y met, dis-je, à la quantité de deux pintes, on y ajoute quatre bonnes poignées de farine de riz, & un peu de levain, après quoi on remplit la cruche d'eau, & on la laisse ainsi trois au quatre jours, sans y toucher ni la couvrir: le riz fermente & bout comme le vin nouveau dans le tonneau; la fermentation finie, la liqueur est faite, & on peut la boire. Elle a un goût agréable & sucré. Elle rafraîchit, conforte l'estomac, réjouit le cœur & engraisse. Le marc est aigrelet & sucré, & n'est point mauvais à manger; on peut en user sans craindre en aucune façon d'en être incommodé. On observera que lorsqu'une cruche a une fois servi à faire cette boisson, il n'est plus besoin, quand on réitere, d'y mettre du levain: la première fois suffit pour toutes.

Excellent Vinaigre sans vin, & Cornichons.

5. Pour faire de l'excellent vinaigre, il ne s'agit que de tirer la seve du poi-rier sauvage & du chêne, dans les temps qu'elle monte, au printemps & dans l'automne. On fait à l'arbre, du côté du midi, à la hauteur de l'estomac, une incision du haut en bas, de la longueur d'environ quatre pouces; on ouvre un peu l'écorce de part & d'autre, & au bas de la fente, on pique dans le bois une lame de couteau sans manche, ou autre pareil instrument, au-dessous duquel on met un vase de terre, de faïence ou de verre, & non de bois, ni d'autre métal. La seve coule par l'arme dans le vaisseau. On guérit l'arbre de l'incision qu'on lui a faite, en le frottant en cet endroit, de terre sèche ou de cendres.

On peut tirer de chaque arbre jusqu'à six pintes de seve, mesure de Paris, sans le trop fatiguer; & celle du poi-rier sauvage vaut mieux que celle du chêne. On passe cette seve dans un linge fin, & tout de suite on la met dans

pour préparer les aliments. II

une bouteille ou de grès. Il faut la laisser reposer ainsi trois mois, pendant lesquels elle déposera ce qui lui reste d'impuretés. On la tirera ensuite au clair de dessus son marc, & on l'emploiera par-tout où l'on en aura besoin; on peut s'assurer que l'on sera payé avec usure du peu de peine que l'on aura pris. Plus le vinaigre est vieux, meilleur il est.

En donnant la préférence au vinaigre de poirier sauvage, sur celui de chêne, ce n'est pas que le dernier ne soit aussi excellent que le premier; mais c'est parce qu'il ne soutient point la chaleur, qui le fait évaporer aussi-tôt; qu'il veut être employé à froid, & qu'après avoir été tiré de l'arbre il faut l'exposer à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié: on le met alors dans des bouteilles, & on le gouverne comme celui de poirier.

On confit dans ce vinaigre avec plus de succès que dans tout autre, & sans besoin de le renouveler, toute sorte d'herbes, de légumes & de fruits, comme pourpier, passe-pierre, christe-marine, haricots verts, concombres & autres.

A ce sujet, il convient d'ajouter que

12 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
si, sur une couche de melons, on cueille
les petits melons, qui, à la fin de la
saison, ne peuvent plus parvenir à leur
grosseur naturelle, & que les coupant
par tranches, semblables aux corni-
chons, on les fasse confire dans ce vinaig-
re, on les trouvera d'un goût plus fin
& beaucoup plus exquis que les meil-
leurs, que l'on tire de la Flandre Fran-
çoise.

Confitures de Carottes.

6. Cette confiture ne peut se faire
qu'au temps de la vendange. Prenez des
carottes ce que vous jugerez à propos,
ratissez-les parfaitement, & les coupez
de la même longueur & grosseur que
l'on fait pour les mettre dans le pot.
Mettez de l'eau dans un chaudron sur
le feu, & lorsqu'elle bouillira, jetez-y
vos carottes, & les y laissez un bon
quart-d'heure. (C'est ce qu'on appelle
blanchir.) Tirez-les ensuite & faites-les
égoutter & sécher sur des claies d'osier.
Les carottes étant ainsi préparées, ayez
du vin doux : plus il sera doux, plus
la confiture sera recommandable ; il
n'en est point de meilleur que celui qui
coule du raisin, lorsque l'on charge le

pressoir. Aussi la nomme-t-on la *mere goutte*. On regle la quantité de vin doux sur celle des carottes ; & telle est la proportion de l'un & de l'autre , qu'il faut que le vin surnage le fruit de la hauteur de la main. Cependant on n'y met pas tout d'un coup les carottes. On fait auparavant bouillir le vin. On l'écume exactement , & c'est lorsqu'il est bien écumé , que l'on y met les carottes : on les laisse bien cuire sur un feu doux , jusqu'à ce qu'il ne reste plus de jus , que ce qui en est nécessaire pour conserver la confiture. Ce fruit ne peut jamais trop cuire. Mais la marque à laquelle on connoitra que le jus a son juste degré de cuisson , c'est lorsqu'on en a tiré un peu sur une assiette , & qu'on l'a laissé refroidir , qu'il s'épaissit & brunit. Aussi-tôt que l'on a mis les carottes cuire dans le vin , on y jette la canelle en branches , & on y mêle deux pintes de bon miel , que l'on a eu soin auparavant de raffiner ; on acheve ensuite la confiture comme il vient d'être dit , & l'on peut s'assurer qu'elle sera très-fine & très-bonne.

Nouvelles méthodes de cuire les Asperges.

7. Première méthode. Ayez une marmite ou un pot de terre vernissé, d'une grande profondeur, dans le fond duquel vous mettrez une assez grande quantité d'eau, pour qu'elle ne tarisse point pendant tout le temps qu'il sera nécessaire de la faire bouillir. Trouvez moyen de suspendre en l'air, dans votre vaisseau, vos asperges, en sorte qu'elles ne touchent point à l'eau, pas même en bouillant. Un crochet ou un anneau attaché au milieu du couvercle de la marmite suffira pour cet effet. On y attachera le fil ou la ficelle qui contiendra les asperges en botte. Le pot de terre est sujet à plus de difficulté; mais on peut trouver le couvercle auprès de sa pomme ou de son bouton, & passer le fil par cette ouverture, que l'on aura soin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre grasse; & si on ne veut pas trouver le couvercle, on disposera en travers, dans le vaisseau, un bâton ou une branche de fer soutenue par deux montants, qui, pour plus grande sûreté, répondront à un pied,

pour préparer les aliments. 15

& auront par ce moyen toute la consistance requise. Toutes choses ainsi disposées, on couvrira la marmite ou le pot, & on luttera soigneusement avec de la pâte ou de la terre grasse le couvercle du vaisseau, afin qu'en aucune façon la vapeur n'en puisse sortir. Mettez ensuite sur le feu, & faites bouillir aussi long-temps que vous jugerez nécessaire: une heure suffira pour les asperges, qui cuiront sans entrer dans l'eau, & que vous trouverez d'un goût infiniment supérieur à celui qu'elles ont, étant préparées à l'ordinaire.

Seconde méthode: on peut faire cuire les asperges dans une tourtiere, comme on a coutume de faire cuire la pâtisserie, en mettant du feu dessous & dessus; cependant la forme de la tourtiere n'étant pas commode pour les asperges & les autres légumes, on pourra faire faire des vaisseaux de cuivre étamés, d'une forme ovale, un peu aplatie, dont les deux parties puissent se joindre aussi parfaitement que la tourtiere avec son couvercle. On n'y mettra point d'eau, & le Cuisinier prendra garde de ne point donner d'abord un feu trop vif. Les asperges & tous autres légumes

16 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
cuisent aussi doucement dans leur jus
& conserveront tout leur sel. On y
pourra faire cuire avec le même avan-
tage toutes sortes de racines & de fruits,
comme panais, carottes, pommes de
terre, pommes, poires & autres.

Nouvelle maniere de faire le Café.

8. Gardez chaque jour le marc de
votre café, faites-le bien sécher à l'air,
& conservez-le dans un lieu sec. Lors-
que vous en aurez une certaine pro-
vision, mettez-le dans un creuset que
vous exposerez au feu de calcination,
afin que le marc puisse être réduit en
cendres très-blanches: vous conserverez
les cendres dans une boîte de bois bien
fermée, & dans un endroit qui ne soit
point humide; quand vous voudrez en
faire usage, voici le procédé qu'il fau-
dra suivre: vous prendrez le marc de
votre dernier café; sur trois cuillerées
de ce marc, vous mettrez trois cuille-
rées de ces cendres dans une pinte d'eau.
Vous ferez bouillir le tout à bouillons
lents une petite demi-heure, après
quoi vous le laisserez reposer & refroidir.
Vous filtrerez au travers cette liqueur,

qui sera très-claire & qui prendra la place de l'eau simple , que vous auriez employée à faire votre café. Si les opérations annoncées ont été bien faites , en mettant dans cette liqueur la dose de café ordinaire , vous aurez une boisson beaucoup plus forte & plus agréable. Tous ces petits soins paroissent peut-être embarrassants ; mais on assure que les gourmets n'auront pas lieu de s'en repentir.

Vin factice , d'un goût excellent.

9. Prenez du cidre au fortir de la presse , mélez-y autant de miel qu'il en faudra pour y faire surnager un œuf. Faites bouillir doucement ce mélange pendant un quart-d'heure dans un pot de terre ou dans un chaudron bien étamé ; mais non dans un vase de fer ; écumez - le bien , laissez - le refroidir , versez-le ensuite dans un baril , avec la précaution de ne pas le remplir tout-à-fait. Mettez ce mélange en bouteille dans le mois de Mars suivant , & un mois ou six semaines après il sera potable. Ce composé est aussi vineux & aussi fort que le vin de Madere , & d'un goût exquis.

Ce prétendu vin est néanmoins dangereux, en cas de maladie; on ne peut assez sévir contre ceux qui nous le vendent pour du véritable vin d'Espagne, abusant par-là de la crédulité du public.

*Maniere de faire de la Soupe sans beurre
& sans aucune espece de graisse.*

10. Prenez trois noix pour la soupe d'une seule personne, ou deux noix pour chaque personne, en augmentant à proportion du nombre, à moins qu'il n'excede celui de quatre ou cinq; en ce cas il faut diminuer quelque chose du nombre des noix. Après en avoir enlevé la coque & ce qui se trouve arrangé au noyau de la noix, enveloppez les noyaux entiers dans un linge lié, lorsque l'eau sera bouillante, jetez-les dans la marmite, écumez bien exactement cette eau, tant qu'il paroitra de l'écume, pour empêcher le bouillon de noircir: mettez-y ensuite les choux, les herbes & les autres légumes que vous voudrez, avec le sel, le poivre & les autres assaisonnements ordinaires. On peut même y jeter quelques oignons

pour préparer les aliments. 19
coupés par quartiers. Cette soupe sera
bonne, meilleure, plus saine & moins
chere qu'avec le beurre ou la graisse.

*Secret pour conserver aussi long-temps que
l'on veut le Gibier & la Volaille.*

11. On ouvre chaque piece, & on
la vuide; on ôte aux oiseaux jusqu'au
jabot: mais on les laisse dans leurs plu-
mes, ainsi que les lievres dans leur poil.
On les remplit ensuite de froment, &
après les avoir recouverts, on les enterre
dans un tas de bled.

*Façon de préparer les Huîtres pour en
avoir toute l'année.*

12. On tire les huîtres de leur écaille;
on jette plus de la moitié de l'eau qui
s'y trouve, & on les met à mesure dans
une chaudiere proportionnée à la quan-
tité qu'on en veut avoir. On met ensuite
le vaisseau sur le feu, pour faire rendre
aux huîtres toute l'eau qui reste. Ainsi
cuites, on les fait égoutter sur des
clayons, & on finit par les boucaner,
comme on fait les jambons & les ha-
rengs saurs. Pour boucaner les huîtres,

on dresse un gril élevé de deux pieds & demi de fer, dont les branches soient assez ferrées pour les soutenir. On les arrange une à une sur le gril, & lorsqu'il en est couvert, on allume du feu dessous. La fumée monte, desseche & durcit les huîtres, qui prennent une couleur dorée. On leur donne cette façon des deux côtés, & après les avoir levées de dessus le gril, on les met refroidir à l'ombre; ensuite on les serre dans un lieu sûr, où l'humidité ne pénètre point. Pour faire usage de ces huîtres, on les met tremper pendant une heure dans une première eau fraîche, puis on les relave dans une seconde; elles perdent ainsi tout le goût de fumée, & sont en état d'être préparées, comme on veut, soit en friture, soit à la sauce de poulet, soit en beignets.

Maniere nouvelle de faire cuire une Volaille sans broche & sans feu.

13. Commencez par apprêter & larder une volaille comme à l'ordinaire; ensuite farcissez-la de bon beurre avec de la sauge, & d'un morceau d'acier rougi au feu, de la longueur de la vo-

pour préparer les aliments. 21

laille & de la forme à-peu-près d'un rouleau de Pâtissier. Mettez votre vo-laille dans une boîte de fer-blanc bien fermée ; au bout de deux heures elle sera cuite. Cette méthode expéditive & peu embarrassante , peut être d'usage pour des Officiers qui sont en route , & qui , sans beaucoup d'appréts & sans s'arrêter , pourront par ce secret porter avec eux leur dîner tout cuit.

Secret infallible pour faire cailler le Lait en un instant.

14. Sans avoir recours à la présure ; dont le mélange est dégoûtant pour bien des personnes ; lorsque vous voudrez faire un fromage sur le champ , ayez un vaisseau bien net , que vous frotterez avec du serpolet & du thim sauvage ; versez - y ensuite le lait ; il se caillera dans le moment. Outre l'avantage de l'expédition , cette méthode a encore celui de n'introduire dans le lait aucune mixtion mal-propre ou étrangère.



Méthode pour faire du Sel gris à peu de frais & promptement.

15. On choisit pour cette opération, qui se fait par le moyen du Soleil, une belle saison & un lieu découvert, où cet astre puisse larder librement ses rayons. Ce lieu doit être ou près de la mer, ou près de l'eau salée, dont on se sert, afin d'épargner les frais du transport de l'eau, qui deviendroient trop considérables, si on en étoit à une certaine distance. On dresse sur le terrain une grille de bois qui se construit de la manière suivante.

On plante en terre quatre fourches qui y entrent à la profondeur de deux pieds & demi, & ne s'élevent au-dessus que de la hauteur de deux pieds : la distance de ces fourches est arbitraire, selon la grandeur que l'on veut donner à la grille ; il suffit qu'elle soit carrée. Sur les deux côtés parallèles de ce carré, on place, d'une fourche à l'autre, deux grosses perches, sur lesquelles on en pose d'autres en travers, que l'on a soin d'attacher aux premières par les deux bouts. Les traverses sont éloignées

Les unes des autres de deux bons pieds. Alors on a une grande quantité de fagots secs, sans aucune feuille ni verte, ni sèche : plus les bois des fagots sont menus, & mieux ils conviennent. On les étend sur la grille à telle épaisseur qu'on juge à propos ; la moindre qu'on leur doit donner, est celle de deux pieds & demi. Les choses ainsi disposées, on remplit d'eau salée des arrosoirs, & on la verse sur les fagots : ce qu'on continue de faire jusqu'à ce qu'on s'aperçoive qu'ils sont très-percés, & que l'eau commence à tomber sur la terre. Plusieurs se servent pour cette méthode d'une pompe qui épargne bien de l'ouvrage ; elle doit être terminée par un bout de cuivre ou de plomb, avec une tête d'arrosoir troué très-finement ; car il est essentiel que l'eau ne tombe point en gros volume, qui perceroit facilement l'épaisseur des branchages & réduiroit l'opération à peu de chose : il est plus utile qu'elle soit répandue par petits filets, afin qu'il en entre davantage & qu'elle puisse s'attacher plus aisément aux fagots. On aura soin d'en verser exactement par-tout ; ce qu'on négligeroit en ce cas, seroit autant de

24 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
profit perdu. Lorsque l'on voit la terre
humectée on cesse d'arroser, & on laisse
ainsi le cadre & les fagots pendant deux
jours, au bout desquels le sel est for-
mé autour des branches par l'action du
Soleil. Pour le ramasser, on étend un
drap sous la grille & avec de longues
perches, des hommes forts & vigou-
reux frappent sur les fagots : le sel se
détache sous leurs coups & tombe sur
le drap ; il n'est pas nécessaire d'aver-
tir que l'on doit frapper sur les fagots
de tous les côtés, afin de les dégarnir
de tout le sel qui y peut être attaché.
On expose ensuite ce sel au Soleil pen-
dant vingt-quatre heures, après quoi
on peut le ferrer.

Maniere de faire sécher les Abricots.

16. On les prend lorsqu'ils sont bien
mûrs, & au lieu de les ouvrir comme
les pêches, pour leur ôter le noyau, on
se contente de le repousser par l'endroit
de la queue, ce qui le fait sortir. Les
abricots ainsi entiers, on les applatit
seulement & on les fait sécher comme
les pêches : ou prenez les abricots,
mettez du sucre gros comme un pois
à

à la place du noyau , remplissez-en une terrine , à laquelle vous ferez un couvercle de pâte : mettez-la au four , où le pain a pris couleur : laissez-l'y jusqu'à ce que le four soit refroidi. Cela fait , mettez-les sur des ardoises , & les abricots ainsi secs , poudrez-les de sucre lorsqu'ils sont chauds. Servez-les deux heures après qu'ils auront été séchés.

Liqueur de Café.

17. Choisissez une livre & demie de café moka , du meilleur qu'il sera possible de trouver ; faites-le torréfier dans une poêle de fer. Il ne faut pas qu'il le soit trop ; il le sera suffisamment quand il aura contracté une couleur de marron ; donnez-vous bien de garde qu'il aille jusqu'au noir , ni qu'il sente la flamme : vous le moudez ensuite , comme si vous aviez dessein de le prendre à l'eau ; mettez en infusion cette livre & demie de café en poudre dans neuf pintes d'eau-de-vie ; vous ferez l'infusion pendant huit jours : le terme expiré , vous en ferez l'infusion dans la cucurbitre , vous y adapterez le réfrigérant , vous placerez l'alambic au bain - marie , &

26 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
vous distillerez d'abord au filet assez fort. Ayant retiré six pintes de liqueur, vous les reverferez dans la cucurbite par le canal de cohobation, après quoi vous distillerez au très-petit filet. Ayant retiré cinq pintes de liqueur spiritueuse & bien imprégnée d'huile aromatique de café, vous cesserez; vous ferez ensuite fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de rivière, vous mêlerez les esprits avec le syrop: après avoir bien remué le mélange, vous filtrerez, selon l'art.

La liqueur spiritueuse du café n'a point les mêmes vertus que le café pris à l'eau; mais aussi n'occasionne-t-elle pas les mêmes effets dangereux; elle n'empêche point de dormir; elle n'échauffe le sang que médiocrement; elle est apéritive, elle réveille les esprits, elle incise les aliments lourds & de digestion difficile; enfin elle excite la sensation du café plus agréablement & plus puissamment que lorsqu'il est en simple infusion.



Pour faire du Ratafia, connu sous le nom d'eau jaune.

18. Prenez un pot d'eau-de-vie, une chopine d'eau de mélisse, une chopine d'eau de chardon-bénit, une once d'angélique confite, un quart d'once de girofle, une once de coriandre, un quart-d'once de canelle, une once d'anis, une livre de sucre, deux gros de galanga : exposez le tout au soleil, pendant trois semaines.

Liqueur pour la conservation de la santé.

19. Il faut mettre ensemble dans un pot de terre vernissé, deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau-de-vie, une pinte d'eau de fontaine ou de rivière, une once de canelle pilée, une noix muscade rapée, douze clous de girofle concassés, de la poudre de coriandre, trois pincées & autant d'anis verts, & six onces de sucre candi. On couvrira le pot avec son couvercle, qu'on luttrera bien avec de la pâte, & on le mettra sur un fourneau ou dans un four. Si c'est sur un

28 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
fourneau, on donnera d'abord grand feu; & lorsqu'on jugera que la composition commence à bouillir, on diminuera le feu & on la laissera ainsi mitonner pendant au moins quatre bonnes heures. On la laissera huit heures dans le four. Au bout de ce temps, retirez le pot & le laissez refroidir. Ensuite délutez-le, & ayant toute prête la bouteille où vous voulez mettre la liqueur, avec un entonnoir garni d'un linge, versez & passez très-promptement votre composition, puis bouchez la bouteille. Le marc qui restera dans le linge vous servira à faire encore une seconde liqueur, en y mettant seulement une pinte de vin & autant d'eau.

On prend de cette liqueur le matin à jeun une cuillerée, sur quatre doigts de vin. Elle fortifie l'estomac & la poitrine & excite l'appétit; elle procure le sommeil quand on en prend le soir, une demi-heure avant de se coucher.

Compote d'Abricots verts.

20. Il faut prendre des abricots verts, les plus frais cueillis que vous

pour préparer les aliments. 29

pourrez : vous les mettrez dans une serviette , & suivant la quantité que vous en voudrez faire , vous pilerez une poignez de sel , le plus fin que vous pourrez , que vous jetterez sur vos abricots : vous les remuerez bien dans la serviette , & les arroserez avec une cuillerée d'eau ou de vinaigre ; cela leur ôtera toute la bourre , c'est-à-dire le duvet qui couvre leur première peau : ensuite vous les jetterez dans l'eau fraîche , pour les bien laver. Il ne faut pas jeter cette première eau : vous pouvez la laisser dépurer , la tirer au clair & la faire bouillir pour en tirer tout le sel. Après les avoir bien lavés dans de l'eau fraîche , vous ferez bouillir de l'eau dans une poêle , & lorsque vos abricots seront bien égouttés sur un tamis , vous les jetterez dans l'eau bouillante : vous prendrez une écumoire pour les regarder de temps en temps , ayant attention qu'ils ne cuisent point trop. Lorsqu'une épingle y entrera facilement , vous les tirerez de dessus le feu , & les jetterez dans de l'eau fraîche avec l'écumoire. Vous prendrez enfin du sucre clarifié ; & lorsqu'il ne bouillira & qu'il ne

30 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
fera point trop cuit, vous y mettrez les abricots, que vous ferez bouillir à petit feu : ils deviendront verts & beaux ; il faudra néanmoins les laisser un peu reposer, afin qu'ils jettent leur eau & qu'ils prennent le sucre. Après qu'ils auront reposé, vous pourrez les achever promptement, afin qu'ils conservent leur vert.

Il y a encore une autre manière pour ôter la bourre : vous ferez une lessive avec de la cendre de bois neuf : lorsque la cendre aura bouilli, vous jetterez vos abricots dans cette lessive & dans sa cendre, & les ferez bouillir, jusqu'à ce qu'ils se débourent & quittent même leur première peau, en les frottant doucement avec vos mains. Si vous ne trouvez point de bonne cendre, vous pouvez faire une lessive avec une livre de cendre gravelée : jetez ensuite les abricots dans l'eau fraîche, & les lavez bien dans une première & seconde eau, pour les nettoyer & leur ôter la peau. La première lessive avec le sel est meilleure & plutôt faite ; ils en verdissent mieux & deviennent plus beaux. Pour le sucre, il en faut mettre une livre pour

pour préparer les aliments. 31

une livre d'abricots, lorsqu'on veut les garder ; sinon il suffit de mettre une demi-livre de sucre pour une livre de fruits.

Thé, liqueur.

21. Prenez quatre onces de bon thé impérial, c'est le meilleur ; à son défaut, prenez le thé vert : jetez cette dose dans une chopine d'eau bouillante, retirez la cafetière du feu, fermez-la exactement, donnez le loisir au thé de se développer. Cette première infusion n'étant plus que tiède, vous aurez une forte teinture ; versez-la avec les feuilles de thé dans neuf pintes d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche, & laissez le tout en infusion pendant huit jours ; si au bout de ce temps l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de thé agréable & tirant un peu sur la violette, ce sera une marque que votre thé n'est pas d'une excellente qualité ; en ce cas prenez encore deux onces de thé, jetez-les dans un demi-septier d'eau bouillante ; tirez - en la teinture comme la première fois, & ajoutez - la à votre infusion, que vous continuerez pendant huit autres jours :

B 4

32 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
il fera pour lors temps de le distiller.
Vous commencerez cette opération &
vous la finirez au bain-marie, en ob-
servant de pousser jusqu'au plus fort
filet pendant les quatre premières pin-
tes qui sortiront; vous les cohoberez,
& diminuant le degré du feu, vous
continuerez la distillation au petit filet,
jusqu'à l'occurrence de cinq pintes:
vous cesserez alors. Faites votre syrop
à froid en faisant fondre cinq livres
de sucre dans cinq pintes d'eau: met-
tez-y vos cinq pintes d'esprit de thé,
& filtrez, selon l'art. La liqueur de thé
est douce & fort agréable; elle ap-
proche assez de l'eau-de-vie d'Andaille,
elle en a même les propriétés, étant
ainsi qu'elle, souveraine contre les in-
digestions; comme elle est extrême-
ment diurétique, elle dégage les reins
& apaise les douleurs néphrétiques.

Ratafia de fleurs d'Orange.

22. Prenez deux livres de fleurs
d'orange, épluchez-les, faites clarifier
ensuite quatre livres & demie de sucre
& neuf chopines d'eau, & les faites
cuire à la petite plume, après quoi

pour préparer les aliments. 33

vous jetterez dedans les fleurs & leur ferez faire deux petits bouillons. Jetez le tout en six pintes d'eau - de - vie d'Orléans , & le laissez infuser dans une cruche bien bouchée pendant huit jours , ensuite passez-les à la chauffe , sans rien presser , & mettez-les dans la bouteille.

Pour conserver les Raisins.

23. Il faut avoir un baril ou tonneau parfaitement bien fait , & qui ne prenne aucun air par les jointures des douves : on fait en même temps provision de son de froment bien desséché au four , ou de cendres tamisées : on en fait un lit suffisamment épais au fond du vaisseau , sur lequel on pose les grappes de raisins coupés pour le mieux , avec les précautions employées pour les autres fruits ; l'on se garde bien de serrer les grappes entr'elles , ni d'en mettre deux l'une sur l'autre. Sur les grappes on met un nouveau lit de cendre ou de son , ensuite on met un autre lit de grappes ; après quoi un lit de cendres & de son , & toujours alternativement jusqu'à ce

34 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
que le vaisseau soit plein , avec cette attention néanmoins , que l'alternatif doit finir par un bon lit de cendre ou de son. Enfoncez ensuite votre tonneau ou le bouchez , de sorte que l'air n'y puisse pénétrer ; c'est le point essentiel , & assurez-vous qu'au bout de huit ou dix mois , & au-delà d'un an , lorsque vous ouvrirez votre vaisseau , vous trouverez votre raisin aussi sain & presque aussi frais , que vous l'y aurez mis. Pour lui faire reprendre sa fraîcheur entière , on coupera le bout de la branche de la grappe , & comme on fait tremper un bouquet , on la fera tremper de même , mais non dans de l'eau , c'est du vin qu'il faut à la place , en observant d'en donner du blanc au raisin blanc , & du rouge à tous les autres raisins.

Compote d' Abricots verts.

24. Prenez la valeur d'un litron ou environ d'abricots verts , puis un chaudron ou une poêle à confiture , où vous mettez de l'eau à demi ; vous y mettez ensuite deux ou trois bonnes péléées de cendres de bois neuf ;

pour préparer les aliments. 35

& lorsque vous aurez fait cette lessive, & qu'elle aura bouilli sept ou huit bouillons, vous y jetterez les abricots, que vous remuerez doucement avec l'écumoire : en les maniant, vous examinerez s'ils quittent leur bourre, & sitôt qu'ils la quitteront vous les prendrez avec l'écumoire & les jetterez dans de l'eau froide ; ensuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nettoyer, & les rejetterez à mesure dans d'autre eau claire. Vous mettrez de l'eau bouillante dans une poêle à confiture, & y jetterez vos abricots pour les faire blanchir, ce qui s'appelle cuire. Vous essaierez avec une épingle s'ils sont cuits & si elle y entre facilement sans trop la presser ; vous mettrez ensuite un demi-septier ou chopine de sucre clarifié, ou bien du sucre à l'équivalent, que vous ferez fondre dans une petite poêle à confiture : lorsque le sucre bouillira, vous prendrez les abricots, que vous aurez fait égoutter sur un tamis ou quelque autre chose, & les y jetterez : vous les ferez bouillir deux douzaines de bouillons doucement ; & lorsque vous verrez qu'ils commenceront à verdier, vous

36 *L'Art alimentaire, ou Méthode*

les pousserez promptement sept ou huit bouillons, & les ôterez de dessus le feu. Cela fait & après les avoir remués & écumés, vous les laisserez refroidir & les servirez; ou bien

Pelez les abricots & les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, puis tous ensemble dans de l'eau tiède, avec un peu de vinaigre; couvrez-les & faites bouillir jusqu'à ce qu'ils aient une couleur verte; alors ôtez-les du feu & les laissez refroidir dans leur eau; après quoi vous les tirerez & les mettez dans de l'eau fraîche; faites ensuite cuire du sucre apprêté, égouttez les abricots, & les y mettez cuire à grand feu; tirez-les, lorsque le syrop sera cuit à grand perlé. Si c'est pour garder, il ne faut pas que le sucre soit cuit avant d'y mettre les abricots.

Cinnamomum, liqueur.

25. Pour faire avec la canelle une excellente liqueur à boire, & très-agréable, prenez une livre d'écorce longue, fine, cassante, douce au goût & suave à l'odorat; concassez bien cette dose, & mettez-la infuser pen-

dant quinze jours dans neuf pintes d'eau - de - vie ; distillez l'infusion au bain-marie ; comme l'huile de canelle est très-pesante , conséquemment qu'elle monte difficilement , vous distillerez au fort filet : on ne risque rien de pousser d'abord le feu un peu vivement. Après avoir retiré six pintes de liqueur , il faudra les verser dans l'alambic par le canal destiné à la cohobation ; continuez pour lors la distillation au filet simple ; & si vous trouvez que votre esprit ne soit pas assez imprégné d'huile aromatique , vous cohoberez pour la troisième fois : faites attention cependant qu'il ne faut pas trop pousser le feu , parce que l'huile de canelle est très-susceptible d'empyreume ; il ne faut pas non plus que votre esprit soit trop chargé d'essence aromatique , l'excès donneroit à votre liqueur un goût piquant & désagréable. Ayant retiré cinq pintes d'esprit par la distillation , retirez le matras , & continuant le feu très-vivement , vous recueillerez une eau blancheâtre , très-odorante & très-chargée d'huile essentielle , que vous réserverez pour d'autres usages. Ayant préparé votre syrop comme il a été

38 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
dit pour la liqueur de thé & de café,
vous le mettrez exactement avec vo-
tre esprit de canelle ; vous joindrez au
mélange deux bons verres d'eau de rose
double , ensuite vous filtrerez. Cette
liqueur a toutes les vertus de la ca-
nelle , elle fortifie en échauffant les
visceres ; elle arrête la lienterie , elle
appaïse la mélancolie ; mais sur-tout
elle est merveilleuse pour les accou-
chements.

Ratafia de Cerise.

26. Pour un pot d'eau-de-vie , prenez
trois livres de bigarreaux noirs , qu'il
faut faire cuire dans une demi-chopine
de vin vieux , puis en exprimer le jus ;
une demi-livre de framboises entieres ,
une livre de gruottes , dont il faut
couper les queues , douze clous de
girofle , une branche de canelle , de
l'orange confite un morceau , trois-
quarts de sucre royal , placez le tout
au soleil jusqu'au mois de Septembre.



*Pour conserver des Haricots verts & des
petits-Pois, pour les manger en hiver.*

27. Faites provision d'autant de haricots verts qu'il vous en faut pour la fourniture de votre maison, & choisissez les bien tendres, c'est-à-dire, dans le temps où il n'y a point encore de feve de formée dans la cosse; puis les ayant fait éplucher, comme si vous aviez dessein de les manger le jour même, jetez-les dans un chaudron plein d'eau bouillante, pour les faire blanchir; quand ils seront assez blanchis, on les tirera de l'eau bouillante pour les jeter dans de l'eau froide, & on les mettra ensuite égoutter sur des claies d'ozier, après quoi on les fera ressuyer au soleil, jusqu'à ce qu'ils soient entièrement secs. Dans les campagnes ou même dans les villes de Province, où on a la commodité d'avoir des fours, on peut y mettre ces haricots après avoir tiré le pain, ils seront bien plutôt secs; mais si on n'a pas cette facilité, on les fera sécher à l'air. Lorsque les haricots ont acquis leur perfection, on peut les serrer

40 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
dans une caisse, & les mettre dans un
lieu qui ne soit point exposé à l'hu-
midité. On peut faire sécher des pois
de la même façon.

Lorsqu'on veut faire usage des ha-
ricots ou des petits-pois ainsi séchés,
il en faut prendre une poignée ou deux
& les mettre tremper dans de l'eau
tiède; ils y renfleront & reprendront
peu à peu la même grosseur qu'ils
avoient quand on les a cueillis, &
ensuite on les fera cuire & on les ac-
commodera comme on fait à ceux qui
sortent des jardins.

Compote d'Abricots en maturité.

28. Vous prendrez une douzaine
d'abricots que vous fendrez par la
moitié; vous en casserez les noyaux
pour en avoir les amandes, que vous
pilerez & tiendrez prêtes pour les jet-
ter à la fin dans la compote: vous
mettrez ensuite une demi-livre de su-
cre dans une poêle à confiture; vous
le ferez fondre, & après qu'il aura
bouilli, vous y arrangerez vos moi-
tiés d'abricots, les ferez bouillir une
trentaine de bouillons & y jetterez les

pour préparer les aliments. . 41

amandes : vous retirerez votre compote de dessus le feu , en la remuant doucement , afin d'amasser l'écume , que vous ôterez avec du papier. Quand les abricots auront jetté leur eau , vous les remettrez sur le feu bouillir dix ou douze bouillons ; & s'il y a encore de l'écume , vous l'ôterez , & les laisserez refroidir avant de servir. Si par hasard vos abricots étoient trop durs , vous pouvez les passer à l'eau , leur donner un bouillon & les faire égoutter avant de les mettre dans le sucre. Si vous voulez les peler , il ne tiendra qu'à vous : quelquefois on les pele , & quelquefois on ne les pele pas , c'est à volonté. Quand ils sont pelés , la compote est plus belle ; mais elle n'a pas tant de goût , parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit , ce qui est le plus agréable. Vous vous souviendrez encore qu'avant de les mettre dans le sucre , il faut qu'il soit cuit en syrop , autrement tout s'en iroit en marmelade.

Huile de Cythere.

29. Mélez cinq pintes de syrop & deux verres d'eau de rose avec cinq

42. *L'Art alimentaire, ou Méthode*
pintes d'esprit de canelle, comme si vous
vouliez faire de la liqueur de canelle ;
ajoutez à ce mélange une pinte de
scuba, dont nous donnerons plus bas
la composition ; six gouttes d'essence
de cédrat, six gouttes d'essence de gi-
rosfle, six gouttes d'essence de citron,
deux gouttes d'essence de bergamote ;
remuez bien le mélange, clarifiez-le
au blanc d'œuf, placez-le au bain-marie
pendant six heures ; filtrez ensuite selon
l'art.

Les propriétés de l'huile de Cythere
sont supérieures à celles du cinnamo-
mum liqueur : comme elle agit plus
vivement, l'excès en est plus nuisible à
la santé ; prise en petite dose, elle est
cordiale & stomacale, mais prise im-
modérément, elle excite la soif & cause
des maux de gorge.

Recette pour l'Hydromel de Metz.

30. Prenez treize pots d'eau de riviere
ou de fontaine, mettez-les dans une
chaudiere qui contienne environ le
double, prenez avec une baguette la
hauteur des treize pots d'eau & faites-
y un cran à cette hauteur. Jetez-y

ensuite deux autres pots d'eau & quatre pots de miel, faites cuire le tout ensemble dans votre chaudiere, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la hauteur du cran. Vous aurez grand soin de bien écumer votre eau tant qu'elle cuira, & quand elle n'écumera plus, vous y jetterez de temps en temps une demichopine d'eau chaque fois pour la mieux faire écumer. L'eau étant bien écumée & toujours réduite à la hauteur susdite, vous la retirerez de dessus le feu, & vous la mettrez toute bouillante dans un baril bien chaudé & bien rincé, dans lequel vous aurez jetté, ou environ, un demi-verre de bonne eau de vie d'Orléans pour ôter tout goût d'eau & de bois: vous exposerez votre baril au soleil pendant un mois ou cinq semaines, & vous le remplirez tous les matins pendant ledit temps.

Nota. 1^o. Il ne faut prendre qu'un baril de dix pots pour mettre cette composition, pour avoir de reste les trois autres pots pour le remplir.

Nota. 2^o. A l'endroit du bondon du baril mettez une petite plaque de fer-blanc percée à jout, que vous attachez

44 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
avec quatre broquettes. Votre baril étant
ainsi reposé pendant un mois ou cinq
semaines au soleil, vous le mettrez à
la cave & vous en ôterez la plaque
pour y substituer le bondon; si vous
avez de la liqueur de reste, vous aurez
grand soin de le remplir chaque quin-
zaine dans la cave. A la pleine lune de
Mars vous tirerez cette liqueur au clair
& la mettrez en bouteille; plus elle est
vieille, meilleur elle est.

Recette pour faire le Ratafia de Noix.

31. Il faut que les noix qu'on veut
y employer soient bien choisies,
qu'elles ne soient ni trop vertes ni trop
avancées; c'est-à-dire, que le cerneau
soit formé en-dedans & bon à manger;
mais que le bois de la coque ne soit
pas trop dur. On doit les cueillir à
l'arbre, & non les abattre avec la per-
che, en observant sur-tout que ce soit
par un temps sec, & qu'elles n'aient
aucune tache.

Vous prenez ensuite ces noix que
vous essuyez avec un linge blanc de
lessive. Vous en ôtez seulement les
queues qui sont restées, & vous jettez

les noix telles qu'elles ont été cueillies à l'arbre, avec leur écorce verte, dans un mortier bien propre, où vous les concassez avec le pilon, jusqu'à ce que le tout fasse une espee de pâte. Vous mettez cette pâte dans une cruche de grès, avec la quantité d'eau-de-vie nécessaire, qui est communément une pinte par chaque dixaine de noix. Choisissez toujours la meilleure eau-de-vie de Coignac. Vous bouchez bien la cruche avec un linge blanc en plusieurs doubles & du parchemin par-dessus, & vous laissez infuser le tout ensemble pendant l'espace de deux mois sans y toucher.

Au bout de ce temps, vous passerez tout ce qui est dans votre cruche par un linge blanc de lessive, jusqu'à trois fois de suite, en changeant de linge à chaque fois. Cela fait, vous mesurerez la liqueur, vous y joindrez un quarteron de sucre pour chaque pinte, & vous la remettrez avec le sucre dans la même cruche, après l'avoir bien fait laver & nettoyer. Vous boucherez cette cruche comme la première fois, & vous laisserez encore infuser le tout pendant un mois. Enfin vous passerez de nouveau cette liqueur à la chauffe d'Hypocrate,

46 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
& étant alors bien faite & bien clarifiée,
vous la mettrez dans des bouteilles pro-
pres & bouchées avec soin, pour la con-
server & vous en servir au besoin.
Comme ce ratafia n'a pas de lui-même
une couleur bien flatteuse à la vue, on
peut lui en donner en jettant avec les
noix des fleurs de coquelicot, à raison
d'une bonne poignée par chacune dixaine
de noix ou chaque pinte d'eau-de-vie.

Citronelle, liqueur.

32. Choisissez trente citrons les plus
frais, & ceux qui auront été les moins
maniés sont les meilleurs; vous cou-
perez l'écorce de vos citrons en lames
fines & déliées, y laissant le moins de
blanc qu'il sera possible; vous les met-
trez en infusion dans neuf pintes d'eau-
de-vie, vous ajouterez l'écorce de quatre
oranges, une poignée de coriandre con-
cassée & quatre clous de girofle: l'infu-
sion fera de trois semaines ou un mois,
après quoi vous distillerez au filet très-
délié, & vous ne cohoberez point, parce
que dès la première opération votre
esprit sera imprégné de l'essence aro-
matique. Ayant retiré environ cinq

pour préparer les aliments. 47

pintes par la distillation, vous les mêlerez à une égale quantité de sirop ; la composition vous donnera pour l'ordinaire un mélange laiteux. Pour le rendre très-limpide, faites usage du blanc d'œuf, ensuite filtrez suivant l'art.

La citronelle, liqueur, tient des propriétés de l'huile de citron & de l'esprit de vin proprement dit, par conséquent elle est bonne contre les influences d'un air contagieux.

Cervelats excellents.

33. Prenez douze onces de viande de porc qu'il faut hacher & en ôter les peaux & les nerfs ; en les hachant on l'arrosera de vin rouge ; deux livres de lard frais coupé en façon de petits dés, que l'on mêlera avec la viande lorsqu'elle sera hachée, dix gros de poivre blanc bien concassé, un gros & demi de clous de girofle, un gros de fleurs de muscade, un gros de basilic sec, un gros de thim, un demi-gros de sariette, dix onces de sel, une once de salpêtre, le tout bien pilé & réduit en poudre, des échalottes coupées menu à discrétion, un peu d'écorce d'orange rapée ;

48 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
méléz bien le tout ensemble & l'arrosez
de vin rouge ; il en faut une pinte , y
compris celui que l'on met en hachant
la viande. On laisse le tout pendant
vingt-quatre heures avant de remplir
les boyaux ; on prend ceux que l'on
nomme fuseaux pour les remplir ensuite :
étant pleins on les pend dans la chemi-
née , on les laisse sécher pendant huit
à dix jours , ensuite on les range dans
un pot , & l'on y verse du sain-doux
fondu ; il en faut un bon pouce au-
dessus du cervelat pour les bien con-
server.

*Méthode pour faire sécher & conserver
les Pêches.*

34. Vous fendez les pêches par le
milieu & vous en ôtez le noyau : vous
les pelez ensuite & vous les mettez sur
un plat , où vous les applatissez un peu
avec la main ou avec une petite palette
de bois. Vous les laissez sur le plat pen-
dant environ douze heures , depuis le
soir jusqu'au matin. Elles y jetteront
un sirop , qu'on ramassera avec soin dans
un vase particulier & qu'on assaison-
nera avec sucre. Une demi-livre suffit
pour

pour préparer les aliments. 49

pour chaque livre de sirop , avec une chopine d'eau-de-vie , un peu de canelle & de clous de girofle , le tout infusé ensemble sur des cendres chaudes pendant dix à douze heures.

Vous arrangerez vos pêches au sortir du plat , sur des claies propres , & vous les mettrez ainsi dans un four , dont la chaleur soit bien douce : pour cet effet on ne chauffe le four qu'avec du sarment de vigne. Quand vous les y aurez laissé un certain temps , vous les retirez & vous les trempez l'une après l'autre dans le sirop qui leur a été préparé. Vous les remettez ensuite sur des claies , toujours bien arrangées & sans qu'elles se touchent entr'elles ; vous les renfournez de nouveau avec la même chaleur douce. Après quelque-temps vous les retirez pour les tremper encore dans le sirop. Vous faites la même chose à plusieurs reprises , jusqu'à ce que les pêches paroissent suffisamment seches. Ordinairement cette opération se réitére trois fois , & demande une attention bien exacte.

Vous connoissez que les pêches sont au degré de sécheresse qui leur convient , lorsqu'elles ont une couleur de

C

50 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
brun incarnat, lorsque leur chair est
ferme, transparente & reluisante par
le vernis que le sirop y aura fait. Vous
ferrez alors les pêches dans des boîtes
de sapin, propres & garnies de papier
blanc, &, en les tenant dans un lieu
sec, vous les conserverez pendant un
temps considérable.

Cédrat, liqueur, & Parfait-amour.

35. La liqueur de cédrat se prépare,
se distille & se compose de la même
manière que la liqueur citronnelle, à la
réserve que le cédrat, qui est une espèce
de citron, étant plus gros & plus aro-
matique, il en faut employer une moin-
dre quantité; pour neuf pintes d'eau-de-
vie, sept gros cédrats suffisent: on n'a-
joute ni coriandre, ni girofle, ni orange,
mais à leur place très-peu de canelle,
environ une demi-once sur neuf pintes
d'infusion. On teint le cédrat en couleur
rouge de pourpre. Le cédrat mis en
couleur de cette sorte, change de nom,
on lui donne celui de Parfait-amour.
Pour teindre cette liqueur en beau rouge,
prenez, pour huit pintes, quatre gros
de cochenille & un demi-gros d'alun;

pour préparer les aliments. 51

pilez les drogues dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre impalpable, versez sur cette poudre un demi-septier d'eau bouillante, remuez bien votre mélange avec le pilon, pour aider à la teinture de se détacher; quand le tout commencera à refroidir, versez la teinture dans vos liqueurs.

Méthode pour faire du pain avec des pommes de terre.

36. Elle consiste à réduire ces pommes en une espece de bouillie; cela se fait par le moyen d'un moulin: cette machine est une espece de varlope renversée, portée sur quatre pieds, telle que celles des Tonneliers, qu'ils appellent *Colombe*; le fût a six pouces de largeur sur trois à quatre pieds de longueur, & trois à quatre pouces d'épaisseur: le fer doit avoir quatre pouces dix lignes de largeur, placé comme tous les fers de varlope ordinaire, mais un peu moins incliné; il laisse neuf lignes de bois de chaque côté; la lumiere, c'est-à-dire l'espace vuide entre le fer & le bois, ne doit avoir que deux à trois lignes.

Sur cette varlope, on met une espece de petit coffre sans fond, de la même largeur que le fer, de quinze à seize pouces de longueur, & de huit à neuf pouces de hauteur. Les planches d'assemblage de ce petit coffre ne doivent avoir que huit lignes d'épaisseur, c'est-à-dire un peu moins que le plein du fût de chaque côté du fer; sur chaque côté long de ce coffre, est cloué extérieurement une planche qui déborde en dessus, de douze à quinze lignes. Ces planches servent à embrasser la colombe & à assurer ainsi la direction du coffre lorsqu'on le met en mouvement; & pour la mieux assurer encore, il est bon d'attacher vers le milieu de ces planches, dans toute leur longueur, une petite tringle de quatre à cinq lignes de largeur & de même grosseur: cette tringle engagée, mais librement, dans une rainure de pareille largeur & profondeur, pratiquée dans le fût de chaque côté, tient toujours le coffre fixé sur la colombe & l'empêché de se déranger en travaillant. Un bout de cette colombe forme une sellette sur laquelle le travailleur s'assied, comme à cheval, ce qui rend l'opération plus commode, &

fert encore à mieux assurer la position de cette sellette. On remplit à-peu-près aux trois quarts le coffre de pommes de terre, que l'on a pelées auparavant, & on les couvre d'une planche un peu pesante & moins grande en tout sens que l'intérieur du coffre. Pour donner le poids nécessaire à cette planche, on la surcharge de plomb; elle doit être percée de plusieurs trous, pour laisser passage à l'eau que l'on verse de temps en temps sur les pommes pendant l'opération, pour la faciliter.

Au moyen de deux chevilles, ou mains, placées de chaque côté du coffre, on l'agite en poussant bien avant & retirant à soi. La planche qui pèse sur les pommes contenues dans le coffre, les assujettit au fer, & ce qui s'en trouve grugé à chaque coup de main, tombe par la lumière en bouillie fine, que reçoit un vase placé dessous.

La planche baissée à mesure que le volume de pommes diminue, & l'on n'attend pas qu'il n'en reste plus dans le coffre pour le remplir; ce que l'on fait successivement jusqu'à ce que l'on ait préparé la quantité dont on a besoin. Il n'est pas nécessaire de faire cuire les

54 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
pommes ; étant rapées toutes crues , le pain n'en est pas moins bon , la bouillie faite avec les pommes de terre fraîches , s'incorpore même mieux avec la farine de froment : on y joint telle quantité que l'on veut de cette farine. Avec un tiers de farine & deux tiers de pomme de terre , on fait un pain très-mangeable ; à parties égales le pain est bon , & si on met deux tiers de farine sur un tiers de pommes , le pain est tel , qu'il est difficile de s'appercevoir qu'il n'est pas de pur froment. Ce mélange fait , on pétrit avec du levain ordinaire & en même quantité que l'on a coutume d'en mettre. Il faut peu d'eau , puisque cette bouillie en contient presque autant qu'il est nécessaire. Cette pâte leve très-bien , on en fait des pains plus ou moins grands , que l'on met cuire au four , à l'ordinaire , observant de ne le pas tant chauffer. Un trop grand degré de chaleur brûleroit ce pain , ou tout au moins le rendroit noir à l'intérieur , quoique l'extérieur n'en fût pas moins bon.



*Maniere de faire le Ratafia de Cerises , à
la Provençale.*

37. Choisissez les meilleures cerises que vous pourrez trouver , les grosses cerises à courte queue , connues sous le nom de cerises à la Montmorency , sont les plus estimées ; vous aurez soin de leur ôter la queue , en prenant bien garde de les froisser : quand vos cerises seront ainsi préparées , vous en mettrez le poids d'une livre dans du vin rouge , mesure de Paris , le plus excellent & le plus naturel que vous pourrez avoir. Vous laisserez infuser ces cerises dans le vin , pendant l'espace de trois semaines , dans une cruche ou une bouteille bien bouchée exactement , que vous exposerez pendant ce temps au plus grand soleil , & que vous retirerez pendant les nuits. Après ce temps vous séparerez les cerises du vin & vous les écraserez , en les pressant dans un linge pour en exprimer tout le jus ; vous mêlerez ensuite le jus avec la première liqueur ou le vin , vous mesurerez le tout ensemble , & vous y joindrez le tiers d'eau-de-vie ; c'est-à-dire une chopine sur trois chopines de vin

56 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
& de jus, avec demi-livre de sucre par pinte. Vous exposerez de nouveau tout ce mélange au soleil le plus chaud, pendant le même temps de trois semaines, ayant soin de ne laisser jamais les bouteilles passer la nuit dehors, parce que cela diminueroit l'effet de la fermentation. Il ne sera pas nécessaire de remuer la bouteille tous les jours, comme font quelques-uns; mais après ce temps expiré, on passera le tout à la chausse d'Hypocrate, ou au travers d'un sachet de papier brouillard, ou d'un linge plié en plusieurs doubles. Le ratafia se trouvera parfaitement clarifié, & pour le conserver, on le mettra dans des bouteilles bien bouchées, qu'on gardera à la cave jusqu'à ce qu'on veuille en faire usage.

Il y en a qui concassent les noyaux des cerises, lorsqu'on les écrase pour en exprimer le jus, & qui en retirent les amandes qu'ils mettent dans la liqueur: d'autres y mettent aussi le bois de ces noyaux, après l'avoir un peu pilé. Le ratafia de cerises est très-stomacal & préférable à beaucoup d'autres, pour les personnes qui sont attaquées de maux d'estomac. On n'en prend qu'un demi-verre à la fois.

Huile de Jupiter.

38. Prenez trois pintes d'esprit im-
pregné d'huile essentielle de citron,
même dose d'esprit de citron ; mêlez
les esprits dans un ample vaisseau ; ajou-
tez à ce mélange égale quantité de
sirop un peu plus chargé de sucre qu'à
l'ordinaire ; plus , deux bouteilles de
scuba , quatre gouttes d'essence de ber-
gamotte , deux gouttes d'essence de
muscade , deux gouttes d'esprit d'am-
bre ; remuez bien le tout , le mélange
deviendra trouble : pour le clarifier ,
prenez deux blancs d'œuf , battez les
bien dans une bouteille avec une
chopine de votre liqueur ; versez le
tout dans un grand vaisseau : remuez
encore , placez votre vaisseau bien bou-
ché au bain-marie , pendant six heures ,
laissez éteindre le feu & refroidir le
tout , filtrez. Cette huile de Jupiter
est une espece d'élixir très - cordial ,
très-agréable & très-efficace dans toutes
les maladies froides de l'estomac : il
fortifie les parties nobles ; il aide à la
digestion , & il augmente la chaleur
naturelle.

Pain de semence d'avoine.

39. Il faut recueillir la graine d'avoine dans sa juste maturité : on la lave & on l'agit plusieurs fois dans des baquets pleins d'eau, avant de la mettre au moulin ; on la fait moudre légèrement, crainte de la trop écraser ; on en blute la farine comme il faut, ni trop, ni trop peu ; on verse dessus de l'eau bouillante ; quand on la veut pétrir ; enfin on en fait cuire à propos.

Maniere de faire du Ratafia d'œillet, à la Provençale.

40. Pour faire le ratafia d'œillet, on prend ordinairement de petits œillets jaspés, ou peints de différentes couleurs, parce qu'ils ont plus de parfum que les autres : on les épiluche bien, c'est-à-dire, qu'on en tire toutes les feuilles des fleurs & leurs pistilles, qui sont les seules parties qu'on doit employer : on hache bien ces parties, en les coupant aussi menues qu'il est possible ; on en pese ensuite la totalité, & sur chaque livre pesant, on met une

pour préparer les aliments. 59

pinte d'eau-de-vie, la plus excellente est toujours la meilleure pour ces sortes de liqueurs : on laissera infuser le tout ensemble pendant quinze ou vingt jours, à la grande ardeur du soleil; & suivant que la saison sera plus ou moins chaude, on donnera à cette infusion plus ou moins de temps, de manière que la fermentation puisse détacher des œillets les parties spiritueuses, & les incorporer avec l'eau-de-vie. Quand cette infusion sera faite, on passera la liqueur au tamis d'un linge plié en quatre, ou au travers de la chausse; on pressera bien en même temps les œillets avec les mains, pour en exprimer tout le jus que l'on pourra, & on laissera reposer cette liqueur pendant trois ou quatre jours avant de la changer de vase. On y mêlera ensuite un peu de fleur de safran, seulement autant & à proportion qu'on voudra colorer la liqueur : on ajoutera encore à la composition un tiers de jus de framboises & une demi-livre de sucre par chaque pinte mesure de Paris. Cela fait, on remettra le tout infuser au soleil le plus ardent, pendant le même espace de temps, pour que la liqueur soit

60 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
bien mixtionnée : on la tirera ensuite
au clair, comme ci-dessus, en la fai-
sant passer de nouveau par la chauffe
ou à travers un linge quadruple ; après
quoi on la mettra dans des bouteilles
de verre bien bouchées, pour la conser-
ver & en boire quand on le jugera à
propos.

Les propriétés de ce ratafia sont de
fortifier l'estomac, d'en appaïsser les
douleurs & les coliques, de prévenir
ou même d'arrêter les inflammations
des entrailles : il purifie aussi le sang ;
mais il faut avoir attention de n'en user
que sobrement.

Fine Orange, liqueur.

41. Pilez légèrement dans un mor-
tier de marbre, cinq livres de fleurs
d'orange sans être épluchées ; ayez soin
de les faire cueillir par un temps serein
& un peu avant le lever du soleil, elles
sont plus odorantes alors ; pilez de
même vingt petites oranges vertes,
de la grosseur du pouce, même au-
dessus ; mettez le tout en infusion
dans neuf pintes de bonne eau-de-vie ;
ajoutez une pinte d'eau de fleurs d'o-

pour préparer les aliments. 61

ranges double , & deux pintes d'eau commune de fontaine ou de riviere : faites durer l'infusion pendant un mois au fort du soleil ; distillez ensuite au feu ouvert , en commençant par une chaleur bien douce , augmentez-le par degrés jusqu'au filet médiocre ; entre-prenez votre feu dans ce degré. Ayant retiré six pintes , versez le produit dans la cucurbite , pour cohober : continuez l'opération. Quand vous aurez extrait environ cinq pintes , & que vous apercevrez quelque blancheur dans le récipient , il sera temps d'arrêter la distillation : commencez pour lors votre composition , en faisant fondre environ cinq livres de sucre fin , dans cinq pintes d'eau de fontaine ; mêlez vos esprits à ce sirop ; quelquefois ce mélange devient laiteux , d'autres fois louche , le plus souvent il reste clair : dans les premiers cas , clarifiez-le par le moyen du blanc d'œuf. Cette liqueur est cordiale , histérique , céphalique & vermifuge.

Maniere dont on peut faire la soupe au riz pour vingt-cinq personnes.

42. Il faut se pourvoir d'un chaudron

assez grand pour contenir vingt pintes d'eau, mesure de Paris; s'il est plus grand, il en fera plus commode: on mettra dans ce chaudron quatre pintes & demie d'eau aussi mesure de Paris; quand elle sera chaude, on y jettera trois livres de riz, bien lavé auparavant avec de l'eau chaude. Le riz étant sur le feu, l'on aura attention de le faire cuire bien lentement, & de le remuer sans cesse afin qu'il ne s'attache pas au fond: à proportion que le riz augmentera de volume & qu'il s'épaissira, on y versera successivement une pinte & demie d'eau chaude, qui sera bientôt absorbée, le riz continuant à se gonfler; il faut environ une livre pour cette première opération, après quoi on humectera le riz & on lui fera encore absorber successivement quatorze pintes d'eau; ce qui fera en tout environ vingt pintes, qu'on versera peu-à-peu & par intervalles, de peur de noyer le riz: cela fait on laissera le riz sur le feu pendant deux autres heures, & on l'y fera cuire lentement & à petit feu, en le remuant continuellement, sans quoi il s'attacheroit au fond du chaudron. Le riz bien cuit, on y mettra une demi-livre de beurre ou

de sain-doux , ou à leur défaut deux livres de lard coupé par morceaux , avec six onces de sel & deux gros de poivre noir en poudre , en observant de remuer le tout ensemble pendant une demi-heure.

Au lieu de beurre on peut mettre du lait , la quantité de trois pintes suffit pour la chaudronnée ; mais il faut prendre garde que le lait ne soit vieux , car il s'aigrirait à la cuisson : on ôtera ensuite le chaudron de dessus le feu , pour y mettre aussi-tôt , mais peu à peu , six livres de pain blanc ou bis , qu'on coupera en soupes très-minces , & on mêlera le pain & le riz de manière qu'il aille au fond pour s'imbiber & faire corps ensemble. Si l'on se sert de lait , au lieu de beurre , il faut quelques pintes d'eau de moins dans la préparation du riz , autrement il seroit trop clair ; on y mettra aussi du pain blanc , parce que le pain bis seroit aigrir le lait.

La distribution doit être faite sur le champ pour trouver les vingt-cinq portions : chaque portion sera de deux cuillerées , qui contiendront chacune la valeur d'un demi-septier , ou quart

64 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
de pinte mesure de Paris: pour les
enfans de neuf ans & au-dessous, une
de ces cuillerées fera une portion con-
sidérable.

En distribuant les soupes chaudes ,
on aura soin de remuer le riz avec la
cuiller à pot , & de prendre au fond
du chaudron , pour que la distribution se
fasse également , tant au riz qu'au pain.

*Maniere de faire une bonne crème au
Chocolat.*

43. La veille du jour que vous vou-
drez servir votre crème , découpez six
tablettes de chocolat d'une once cha-
cune , que vous ferez fondre dans un
bon gobelet d'eau jusqu'au lendemain
matin : prenez alors trois demi-septiers
de lait , que vous ferez bouillir , ensuite
vous en ôterez uu poïsson , dans lequel
vous delaierez une cuillerée de fine
farine ; mettez le chocolat dans le reste
du lait bouilli : remuez le tout ensemble
sur le feu , ajoutez-y le poïsson de lait
dans lequel la farine a été déliée , &
continuant à faire bouillir le mélange
jusqu'à consistance suffisante ; faites en-
suite fondre au caramel un quarteron

pour préparer les aliments. 65

de sucre que vous mêlerez dans la crème, pour lui donner du goût & de la couleur. Il ne s'agira plus que de dresser la crème sur le plat dans lequel vous voudrez la servir. Si vous voulez une crème plus ou moins copieuse, augmentez ou diminuez à proportion la dose du chocolat, du lait, du sucre, &c.

Tablettes de jus de viandes, faciles à transporter, & qu'on peut conserver pendant un an & plus.

44. Prenez le quart d'un gros bœuf, un veau entier ou une partie seulement, selon sa grandeur, deux moutons, deux douzaines de vieilles poules & de vieux coqs, ou une douzaine de vieux dindons plumés, vuidés & arosés: après que toutes les viandes auront été bien dégraissées, que vous aurez fait échauder & nettoyer séparément les pieds de veaux & de moutons, jetez le tout dans une grande chaudiere de teinturier; ajoutez-y la décoction de douze ou quatorze livres de rapure de cornes de cerf, que vous aurez fait bouillir séparément, & que vous aurez passée toute chaude par la presse: puis

66 *L'Art alimentaire, ou Méthode*

versez sur le tout la quantité de quatre seaux de fontaine ; fermez & couvrez exactement la chaudiere de son couvercle, dont vous luterez les bords avec de la pâte : chargez-la d'un poids de cinquante à soixante livres ; faites bouillir les viandes à un feu doux & égal, sans les écumer, pendant six heures & plus même, s'il est nécessaire, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment cuites, ce qui se connoitra quand les os se détacheront aisément ; pour lors vous en ôterez les plus gros, puis laissant toujours la chaudiere sur le feu, pour entretenir les viandes dans une très-forte chaleur, vous les en retirerez aussi promptement que vous pourrez, vous les acherez dans l'instant même, & les mettrez immédiatement après dans une grande presse garnie de plaques de fer chaudes, pour en tirer tout le jus. Dès que cette opération sera faite, vous joindrez les extractions avec le bouillon chaud qui sera resté dans la chaudiere : vous passerez au plus vite le tout ensemble par un gros tamis de crin, pour en séparer tout ce qu'il y auroit de grossier : ensuite vous laisserez refroidir le tout & vous en ôterez la

pour préparer les aliments. 67

graisse. Affaïsonnez le bouillon dégraissé avec une médiocre quantité de sel, de poivre blanc & de clous de girofle en poudre : faites-le chauffer encore, en le remuant sans cesse avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'étant versé sur une assiette à froid, il se réduise en une gelée forte, qui deviendra de couleur brune.

Otez le tout du feu ; laissez-le refroidir à demi & le versez dans des vaisseaux de terre vernissés, dont la profondeur n'excédera point celle de trois pouces. Sitôt que cette extraction sera tout à fait refroidie, vous la mettrez sécher, soit dans l'étuve, soit dans le four, après néanmoins que le pain en aura été tiré ; prenant garde sur-tout qu'elle ne s'y rôtisse & ne brûle. Elle doit y devenir aussi dure que la colle forte ; en forte qu'elle puisse se rompre aisément & sous la main, pour en former des tablettes du poids d'une ou de deux onces : on les gardera pour s'en servir au besoin dans des bouteilles de verre, dans des boîtes ou des barils bien fermés & mis dans un lieu sec & frais. Elles sont de bon goût étant fondues, & peuvent servir également à faire des

68 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
bouillons ordinaires & des potages mi-
tonnés. La maniere de se servir de ces
tablettes, lorsqu'on a besoin d'un bouil-
lon, est d'en faire fondre dans une
chopine d'eau, depuis une once jusqu'à
deux onces, selon que l'on veut le
bouillon plus ou moins fort. Dans les
maladies on en fera prendre de trois
heures ou de quatre heures en quatre
heures; l'usage qu'on en fera doit être
réglé sur celui qui se fait ordinairement
des bouillons composés avec des vian-
des fraîches.

Méthode pour conserver le Lard.

45. Après que le lard a été quinze
jours dans le sel, il faut avoir une
caisse où il puisse en entrer trois pie-
ces; on mettra du foin au fond. On
enveloppera chaque piece de lard dans
du foin, & on en mettra une couche
entre deux: cela l'empêchera de se
rancier, & on le trouve au bout d'un
an aussi frais que le premier jour: il faut
seulement avoir soin de le garantir des
rats & des autres insectes qui peuvent
se couler dans la boîte.

*Maniere de faire le Ratafia de pêche
à la Provençale.*

46. Pour avoir de bon ratafia de pêche , il faut prendre des pêches qui ne soient ni trop mûres , ni trop vertes , mais cependant des plus belles , & de la meilleure espece que l'on pourra trouver : vous les pelerez d'abord , & vous ferez ensuite infuser dans l'eau-de-vie le fruit dépouillé de sa peau. Choisissez toujours l'eau-de-vie la plus parfaite en qualité : on y fera infuser de même les pelures , mais dans un vaisseau séparé : on donnera à ces infusions quinze ou vingt jours d'exposition au grand soleil , pour que la chaleur puisse digérer & mélanger ensemble les parties spiritueuses. Lorsqu'au bout de ce temps ou environ , on s'apercevra que l'infusion sera bien faite , on retirera les pêches de la liqueur , pour en nettoyer les noyaux : on cassera ces noyaux pour en avoir les amandes , qu'on pelera & qu'on mettra encore infuser dans la liqueur des pêches , pendant cinq à six jours seulement. On ne touchera

point à la liqueur des pelures, que quand l'infusion de la liqueur des pêches avec les amandes sera faite : alors on mêlera les deux liqueurs ensemble, celle des pelures & celle du fruit ; on remuera le tout, pour que ces liqueurs s'incorporent bien : on mettra une demi-livre de sucre par pinte de liqueur, comme on aura mis aussi une livre de fruits ou de pelures par pinte d'eau-de-vie mesure de Paris. On laissera infuser encore le tout ensemble pendant cinq à six jours ; on passera cette liqueur à travers un linge bien blanc une fois seulement : on la mettra ensuite dans des bouteilles bien bouchées pour s'en servir quand on voudra.

Il y a des personnes qui font infuser dans la liqueur où sont les pelures, & non dans celle où sont les pêches, les amandes des noyaux qu'on a retirés des pêches, comme nous avons dit, quinze ou vingt jours après que les liqueurs ont été exposées au soleil. Quand les amandes & pelures ont été suffisamment infusées ensemble pendant cinq à six jours, on passe la liqueur au travers d'un linge blanc, on en exprime tout le jus du marc, & on mêle cette liqueur avec

pour préparer les aliments. 71

celle des pêches; alors on y joint le sucre dans la même quantité de demi-livre par pinte de liqueur, & on mélange bien le tout, qu'on laisse infuser ensemble durant quelques jours, avant d'en remplir ses bouteilles & de les servir; ce qui donne une liqueur excellente à boire, & un fruit très-agréable à manger, qui se conserve fort bien dans sa liqueur. Ce ratafia est spécifique pour les maladies du poulmon, il ôte la mauvaise odeur de l'haleine & de la bouche, & est très-bon pour les personnes bilieuses.

*Maniere de faire du Vinaigre de
Sureau.*

47. Choisissez le meilleur & le plus fort vinaigre, dont vous remplirez une bouteille, ou une petite cruche: vous y mettrez infuser de la fleur de sureau. Si vous pouvez avoir de cette fleur fraîchement cueillie de dessus l'arbre, le vinaigre en sera d'un goût bien plus délicat, parce que le parfum de cette fleur ne s'étant point encore dissipé dans l'air, se communiquera en plus grande quantité à la liqueur, & lui donnera une odeur des plus agréables. Vous éplucherez cette

72 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
fleur avec attention, feuille par feuille,
& sans y laisser la moindre partie de sa
queue, qui donneroit de l'âcreté. Après
avoir mis les feuilles dans la cruche, vous
exposerez cette cruche bien bouchée à
la grande ardeur du soleil pendant trois
ou quatre semaines, & vous vous servi-
rez ensuite de ce vinaigre, en le prenant
à mesure dans la cruche même. On fait
aussi un vinaigre dont le goût est très-
bon, avec la fleur de vigne sauvage, de
la même manière qu'avec le sureau.

*Maniere de faire les fromages, façon
de Brie.*

48. Aussi-tôt que l'on a trait les va-
ches, on passe leur lait encore chaud au
travers d'un linge, & l'on y verse toute
la crème de la traite du soir précédent,
que l'on leve au même instant sur son
lait reposé de la nuit: cette sorte de lait
nouveau se trouve riche de deux crèmes.
On a eu soin de se précautionner en
même-temps d'eau chaude: on en jette
dans le lait seulement autant qu'il en faut
pour lui communiquer une chaleur dou-
ce, & on le bat continuellement avec
une grande tasse, jusqu'à ce qu'il soit à
peine

peine tiède : alors la crème est suffisamment échauffée, & le lait est en état de recevoir la présure. Si elle est bien faite, une cuillerée suffit pour douze pintes, à raison de quoi huit cuillerées seroient à peu près la mesure nécessaire pour faire cailler cent pintes d'aussi bon lait que celui qu'il faut pour les fins fromages.

Cette présure ne doit jamais être mise à nud dans le lait, il faut l'enfermer dans un lige fin & la délayer ainsi enveloppée dans le lait : cette précaution est d'autant plus essentielle, que si la plus petite partie de présure tomboit dans le lait, sans avoir été parfaitement dissoute, on ne la distingueroit pas aisément dans le caillé que la présure doit former, & dès lors elle ne manqueroit pas de corrompre & de tacher la partie du fromage à laquelle elle se seroit attachée. Or, on sait que la plus petite partie du fromage étant tachée, la corruption gagne bientôt & se communique à tout le fromage. La présure étant mise ainsi dans le lait, on couvre bien le vaisseau dans lequel il est contenu, & on le laisse en repos pendant environ une bonne demi-heure : ce temps passé, on découvre le

74 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
vaisseau; & si le lait n'est pas encore caillé, il faut, sans perdre de temps, ajouter un peu de nouvelle présure; car il est certains laits qui en exigent plus que d'autres. Cette nouvelle présure mise dans le lait, on recouvre le vaisseau comme la première fois, & on l'ouvre de temps en temps pour voir si le lait est suffisamment pris.

Aussi-tôt que le caillé est formé, on le remue en tout sens dans son petit lait, d'abord avec une grande tasse, puis avec les mains; enfin on le presse avec soin dans le fond du vaisseau: c'est alors qu'il est en état d'être levé. Cette opération se fait avec les deux mains; on en remplit tout aussi-tôt le moule à fromage, en l'y pressant bien, & l'on couvre le moule avec une planche faite exprès, sur laquelle est posé un petit poids qui oblige la planche d'affaisser le fromage: on le laisse en cet état jusqu'à ce que le petit lait soit entièrement exprimé.

Lorsqu'il paroît absolument dépouillé de son petit lait, on mouille un linge qu'on étend sur la planche du moule, & l'on y renverse le fromage; au même instant on étend un autre linge mouillé dans le moule, & on y replace le fro-

pour préparer les aliments. 75

mage en pressant bien ses côtés , & on le recouvre en entier avec le linge , & la petite planche servant de couverture. En ce cas on le met au pressoir pour l'y comprimer peu à peu , & le faire ainsi quitter tout son petit lait : au bout d'une demi-heure on le retire du pressoir pour le changer de lieu , puis on le remet au pressoir. Cette même opération de changement de linge & de pressoir , se répète de deux en deux heures , mais on n'enveloppe plus le fromage qu'avec un linge fin & bien sec : on continue cette manœuvre jusqu'au soir du lendemain , & la dernière fois qu'on retourne le fromage , on le met sans linge dans le moule : en cet état on le fait encore passer une bonne demi-heure au pressoir , pour l'épurer , s'il le faut , davantage.

Au sortir du pressoir , on met le fromage dans un baquet pour le frotter avec du sel. On le laisse ainsi saupoudré de sel pendant toute la nuit , & le lendemain on le refrotte encore une bonne fois avec de nouveau sel , puis on le laisse dans cette saumure pendant l'espace de trois jours. Ce temps écoulé , on le met sécher sur une planche , & l'on a l'attention de l'y bien nettoyer une fois

le jour avec un linge sec, & de le retourner en même-temps jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait sec. Il est bon que cette dessiccation s'opere un peu promptement dans les premiers jours, & peu dans la suite, l'endroit plus ou moins chaud où l'on fait sécher ces fromages, produit plutôt ou plus tard cet effet.

Lorsque le fromage paroît suffisamment fait, on le place dans un tonneau défoncé, sur un lit de ces mêmes pailles qui proviennent des épis d'avoine, & que l'on nomme pailles d'avoine. Ce lit doit avoir pour le moins quatre pouces d'épaisseur. On recouvre le fromage d'un autre lit de semblable paille de même épaisseur: on place sur ce lit un nouveau fromage, que l'on recouvre encore d'un autre lit de paille d'avoine, & ainsi jusque vers le haut du tonneau; observant néanmoins que le dernier fromage soit recouvert d'un lit tout au moins de quatre pouces de pareille paille. Quelques personnes, pour empêcher que ces menues pailles n'entrent dans les croûtes du fromage, étendent d'abord dessus & dessous des clisses de pailles fines, ou de jonc. Ce sont ces brins de longue paille qui marquent de leurs empreintes les fromages à

mesure qu'ils s'affaissent. Pour hâter ce moment, on place les tonneaux dans des endroits un peu frais, sans être humides. Les fromages y restant s'attendrissent; & comme ils sont pleins de crème, ils deviennent extrêmement délicats, & acquierent ainsi dans peu de mois cette perfection qui les fait tant rechercher.

Maniere de faire les Fromages selon la méthode de Bresse.

49. On prend dix à douze pintes de lait: après l'avoir coulé, on le met sur le feu dans une chaudiere, où on le laisse acquérir assez de chaleur pour pouvoir à peine y tenir le bras nud. On y met ensuite une once de bon fromage détrempe dans un ou deux verres d'eau, dans laquelle on a délayé assez de safran pour donner une belle couleur au caillé, & de là au fromage. Lorsque le lait, qu'on a mis dans la chaudiere, est suffisamment chaud, on brise le fromage avec un bâton bien net, afin que la partie la plus onctueuse aille au fond de la chaudiere & se mêle ensuite. Cette opération faite, il s'agit de se bien laver les bras, & de pé-

78 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
trir la pâte de ce fromage, en la tournant
& retournant, jusqu'à ce qu'elle soit par-
tout également échauffée, & qu'elle ait
acquis une consistance un peu ferme.
On tire alors le fromage de la chaudiere,
on le met sur un linge blanc & par-dessus
un poids, afin qu'il soit dans le cas de se
bien égoutter; on le laisse ensuite repo-
ser pendant cinq à six heures, après quoi
on le descend à la cave sur des tablettes
bien propres. Cinq jours après que le
fromage a été à la cave, il se forme sur sa
superficie une espece de farine. Alors on
a l'attention de le saupoudrer avec du sel
bien égrugé & bien sec. Le lendemain on
le retourne, & on le sale de même de
l'autre côté. Trois jours après on ôte le
linge dans lequel on l'avoit enveloppé;
on le nettoye & on le laisse ainsi s'affermir
jusqu'au lendemain, qu'on le sale enco-
re, mais plus que les trois premiers jours.
On l'enveloppe ensuite dans le même
linge, & on continue tous les jours de
le retourner & de le saler. Du reste on
ôte de trois jours en trois jours le linge
& la croûte farineuse qui se reforme in-
cessamment. Cette opération se renou-
vellera ainsi pendant un bon mois; au
bout duquel temps le fromage est entié-

rement fait. Au surplus, il faut plus ou moins de sel pour ces sortes de fromages, suivant qu'ils sont plus ou moins cuits; mais ils n'en prennent pour l'ordinaire que ce qu'il leur en faut. Lorsqu'il en a faisi la quantité qui lui convient, on le tourne & retourne tous les jours jusqu'à ce qu'il soit bien sec. Ensuite on le ratiffé de tous les côtés avec le dos d'un couteau, & on le met dans une chambre, où l'on a l'attention de le changer de place de quinze en quinze jours, & de le ratiffé exactement, ainsi que les planches, toutes les fois qu'on les change de place. Il demande ces mêmes soins pendant sept ou huit mois.

Façon de faire les Fromages secs aux orties.

50. On prend le lait du matin tout sortant du trayon, & sans autre addition, on le passe à travers un linge dans un petit baquet, & on y met la présure nécessaire pour le faire cailler. Pour lors on couvre le vaisseau, pendant une demi-heure; on pousse le caillé en bas jusqu'au fond du vaisseau, ôtant le petit lait par inclinaison ou avec une tasse; on serre

ensuite le caillé entre les mains pour en exprimer le reste du petit lait. En cet état on les met dans un moule de la profondeur tout au plus d'un pouce, on recouvre ce moule de sa planche, & on le met au pressoir. Là on le gouverne précisément comme le fromage crémeux façon de Brie, jusqu'à ce qu'il paroisse bien sec.

Dans presque toutes les laiteries, on est dans l'habitude, pour sécher les fromages, de les étendre sur un dressoir couvert d'un lit de jonc. Pour faire un fromage aux orties, au lieu de jonc, on place sur le dressoir des orties fraîchement coupées, on en fait un lit d'un bon pouce d'épaisseur, & on y étend les fromages à mesure qu'on les retire du pressoir, puis on les recouvre d'un autre lit d'orties, s'il se peut, encore plus épais. Au reste, il est absolument nécessaire que les orties destinées à cet usage, soient jeunes & toutes nouvelles, & qu'en les étendant, on les arrange & on les comprime de manière que le lit qui en est formé, présente une surface unie, afin que la côte du fromage soit bien lisse. Il est donc à propos de cueillir tous les jours des orties nouvelles, pour renouveler ainsi chaque jour le lit des fromages, jusqu'à ce qu'ils soient bien

pour préparer les aliments. 81

secs: avant de les replacer sur le nouveau lit, on doit avoir l'attention de les bien essuyer avec une poignée d'orties, à chaque fois qu'on change de lit d'orties; on doit aussi couvrir les fromages avec de nouvelles orties récemment coupées. D'ailleurs ces sortes de fromages, pour être parfaits, exigent, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement mûrs & prêts à être mangés, & même jusqu'au moment où on doit s'en servir, d'être gardés de la même manière entre deux lits d'orties, renouvelés presque tous les jours. Au moyen de cette attention, ils deviennent un manger frais & délicieux; mais ils ne sont pas d'une bien longue garde, ni fort faciles à transporter.

Façon du Fromage mou aux orties.

§ 1. Pour faire le fromage, on mêle ensemble une égale quantité de crème & de lait, sortant du trayon de la vache. On met ce mélange dans un vaisseau propre, que l'on met lui-même dans un autre vaisseau où il y a de l'eau à la hauteur du lait & de la crème. On place ce dernier vaisseau sur le feu: ce qui forme un bain-marie, & on l'y laisse jusqu'à ce que

D 5

82 *L' Art alimentaire, ou Méthode*

le mélange ait acquis le degré de chaleur égale à celle du lait sortant du pis de la vache. Pour lors on ôte de l'eau le vaisseau qui contient le lait & la crème, & l'on y met la présure. On couvre exactement le vase, & lorsque le caillé est un peu pris, on le presse doucement sur le fond du vase pour aider la sortie du petit lait. On retire ce petit lait pour le mettre au bain-marie, & lorsqu'il est suffisamment chaud, on le rejette sur le caillé, qu'on leve ensuite avec les deux mains sans le casser, pour le mettre dans le moule, puis dans le pressoir simple, posant dessus d'abord un petit poids, ensuite un plus lourd. Le petit lait en étant bien exprimé, on saupoudre un peu de sel en dessous & en dessus, on le pose entre deux lits d'orties, arrangés bien uniment; les orties doivent être d'ailleurs renouvelées tous les jours. Avec cette précaution ce fromage se trouve fait & propre à être mangé dans l'espace tout au plus de trois semaines. Trois pintes de lait nouveau & autant de crème, suffisent pour faire un bon fromage de cette espece.



Maniere de faire une autre sorte de Fromage excellent, façon d'Angleterre.

52. On mêle dans le lait nouvellement trait du matin, toute la crème de la traite du soir précédent, & après avoir passé le tout à travers un linge dans un grand baquet, on y met la quantité suffisante de présure. On tient ce vaisseau couvert pendant une demi-heure, après laquelle on brise & l'on presse bien le caillé pour en séparer tout le petit lait. Lorsque le caillé paroît assez ferme, on y ajoute trois livres de beurre frais pour environ soixante pintes de lait. On mêle le beurre le plus exactement qu'il est possible avec les deux mains, puis on répand dessus ce mélange un peu de sel, que l'on y incorpore le plus que l'on peut. En cet état, on met le caillé dans le moule bien enveloppé d'un linge mouillé, puis au pressoir. Lorsqu'il y a resté environ une demi-heure, on retourne le fromage, puis on le remet au pressoir. Il faut répéter souvent ces changemens, se servant à chaque fois d'un nouveau linge mouillé jusques vers la fin, qu'il faut le changer quatre fois avec du linge sec, en le retournant cha-

84 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
que fois. La dernière fois qu'on mettra ce fromage au pressoir, on doit l'y serrer ainsi à la presse pendant quarante heures. Après ce temps, il sera en état d'être retiré du pressoir; pour lors il s'agit de le laver avec du petit lait, & de l'envelopper dans quelque linge bien net, jusqu'à ce qu'il soit bien sec.

On le pose ensuite sur un dressoir pour achever de l'y essuyer, on le retourne souvent en l'essuyant bien à chaque fois qu'on le retourne, jusqu'à ce qu'il devienne parfaitement sec.

Méthode pour faire sécher des Poires, & les conserver long-temps.

53. Pour faire sécher des poires, on prend particulièrement des poires d'hiver; on cueille ces poires avant qu'elles soient tout-à-fait mûres, ayant soin de leur conserver la queue, & de choisir un beau jour pour cette récolte; après les avoir cueillies, on les fait à demi cuire dans une chaudière d'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles viennent à mollir un peu. Après quoi on les met sur des claies pour les faire égoutter, & on les pele alors tout de suite en entier, ayant toujours soin de

pour préparer les aliments. 85

leur laisser la queue. A mesure qu'on les pélera, on les mettra sur des plats, la queue toujours en haut. Elles y jetteront un sirop qu'on ramassera, & qu'on mettra dans un vaisseau particulier. Vous mettrez ensuite les poires pelées sur des claies bien propres, dans un four dont la chaleur sera douce à peu près comme elle l'est lorsqu'on vient d'en retirer le pain. Vous l'y laisserez tant que le four aura de la chaleur, c'est-à-dire, l'espace d'environ dix à douze heures. Pendant ce temps, vous préparerez le sirop que vous aurez ramassé, en y mettant une demi-livre de sucre sur une demi-livre de sirop, & une chopine d'eau-de-vie avec de la canelle & des clous de girofle. Vous ferez infuser le tout ensemble pendant le même temps de dix à douze heures sur des cendres chaudes.

Après avoir retiré les poires du four, vous les tremperez dans ce sirop, pour leur donner une espece de verni, & vous les remettrez ensuite au four pour la deuxième fois, avec le même degré de chaleur douce: il faut bien prendre garde que cette chaleur ne soit pas trop forte, pour que le fruit n'en soit pas brûlé. Il vaut mieux qu'elle le soit moins, & plu-

fiere se contentent pour cette opération de chauffer le four avec du sarment. Il faut avoir soin que les poires soient toujours bien rangées sur des claies, la queue en haut, & sans se toucher entr'elles. A mesure qu'elles sécheront, elles occuperont moins de place, & l'on en pourra mettre une plus grande quantité sur la même claie, sans néanmoins qu'elles se touchent.

Vous les retirerez du four pour la seconde fois, & vous les tremperez de nouveau dans le sirop, pour leur donner une seconde couche de verni; après quoi vous les remettrez encore une troisième fois au four, en le chauffant moins cette dernière fois que les autres. Vous les y laisserez jusqu'à ce que vous jugiez que vos poires sont suffisamment seches. Vous mettrez alors ces poires dans des boîtes de sapin bien propres, où vous les garderez enveloppées dans du papier blanc, & elles s'y conserveront très-long-temps.



Maniere de dégraisser en vingt - quatre heures le Vin , & de clarifier dans le même espace de temps celui qui a été troublé.

54. Prenez des raiforts , raves ou radis , & après les avoir bien pelés , raclez-les bien menu , & jetez-les dans votre tonneau par le bondon ; ou bien jetez dans le tonneau une chopine de la meilleure huile d'olive que vous pourrez trouver ; l'une ou l'autre de ces deux méthodes produira sur votre vin un effet surprenant. Si votre vin est devenu trouble , soit pour avoir été remué ou autrement , il y a un moyen bien simple pour remédier à cet inconvénient , il ne s'agit que de jeter dans le tonneau de la raclore de bois de sarment , ou prenez une douzaine de blancs d'œufs , avec environ un gros d'alun en poudre : battez & mêlez bien le tout ensemble , & jetez-le dans le tonneau par le bondon ; remuez le tout avec un bâton , & laissez-le reposer ensuite , votre vin s'éclaircira en vingt-quatre heures , & deviendra aussi beau que le vin vieux le plus clair.

Maniere de composer une graisse qui égale en bonté & en délicatesse celle de rôti.

55. Les graisses de rôti sont d'un grand secours aux pauvres, mais comme elles coûtent encore trop cher, on les remplace par le mélange suivant. Ce mélange est composé de parties égales de saindoux, de lard, de graisse fraîche de veau, ou de pareille graisse d'agneau, d'huile de noix ou d'olives, ou telle autre qu'on est en usage de manger, & enfin de beurre. On fait fondre & bouillir le tout ensemble dans un chaudron, en y ajoutant de la canelle, des clous de girofle pulvérisés, & un peu de muscade, avec une écorce de citron. Toutes ces graisses étant cuites & bien mêlées ensemble avec ses ingrédients, on les coule à travers un linge blanc dans un pot de terre ou autre vase propre. Elles font alors un tout, où rien ne domine de ces différentes choses; mais où les unes étant modifiées par les autres, leur mélange produit un effet agréable au goût; on peut s'en servir pour faire de très-bonnes soupes, & sur-tout des fritures.

Recette pour faire la Soupe du Dauphiné, appelée en Turquie Touble, au moyen de laquelle on nourrit un grand nombre de personnes, abondamment & à peu de frais.

56. Prenez une livre de farine de froment, pétrissez-la avec de l'eau un peu salée : quand la pâte sera faite & pétrie de manière à être un peu molle, partagez-la en morceaux de la grosseur d'un œuf chacun ; ensuite étendez ces morceaux séparément avec un rouleau, de sorte que la pâte de chacun soit extrêmement mince, & mettez le tout proprement sur une table.

Ayez tout prêt sur le feu, une terrine ou pot de terre rempli de quatre pintes d'eau. Quand l'eau sera chaude, jetez-y un peu de sel & un quarteron de beurre ou de graisse. Lorsque le tout commencera à bouillir fortement, jetez-y votre pâte, que vous aurez eu soin de couper auparavant en très-petits morceaux ; ayez attention aussi en les jettant dans l'eau, de les mettre à l'endroit où l'eau est plus bouillante. Il ne faudra plus après cela qu'un petit

90 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
feu pour cuire cette soupe doucement pendant cinq quarts-d'heure ou une heure & demie ; mais il sera à propos de temps en temps de remuer le tout jusqu'au fond, avec la cuiller, de crainte que la pâte ne s'attache au fond du vaisseau : si vous trouvez que la soupe soit trop grasse, mettez-y un peu d'eau chaude ; & si elle vous paroît trop claire, jetez-y un peu de farine. Cette soupe est agréable au goût, rassasiante & fort nourrissante. La quantité ci-dessus suffira pour nourrir six personnes, la moitié à dîner, & le reste pour le souper.

Fleurs de Cassis, liqueur.

57. Faites infuser, dans neuf pintes d'eau-de-vie, cinq livres de fleurs de cassis ; ajoutez deux onces de canelle concassée, & six clous de girofle : mettez l'infusion au soleil pendant trois semaines, ou un mois ; remuez le vaisseau deux fois par jour : le temps prescrit pour l'infusion révolu, versez vos matières dans la cucurbitte, adaptez le chapeau & distillez au bain-marie, au très-petit filet. Ayant retiré cinq pintes d'esprit, mêlez-les avec quatre pintes &

pour préparer les aliments. 91
demie d'eau , dans laquelle vous aurez
fait fondre cinq livres de sucre fin ; ce
mélange passera aisément par le filtre ,
& vous donnera une liqueur très-claire ,
très-limpide & très-chargée de l'odeur
du cassis.

Pâte d'abricots.

58. Choisissez de beaux abricots
bien murs , pelez-les , & otez-en les
noyaux ; faites-les sécher à petit feu ,
en les remuant toujours avec la cuiller
ou la spatule. Quand ils seront bien des-
séchés , & que la pâte aura assez de con-
sistance , vous la jetterez dans le sucre ,
que vous aurez préparé en même-
temps & que vous aurez fait cuire à la
plume. Vous la mêlerez bien ; & quand
elle sera suffisamment incorporée , vous
la ferez frémir , puis vous la dresserez
sur des ardoises ou dans des moules , &
la ferez sécher à l'étuve avec bon feu.

Maniere de faire l'eau d'anis , liqueur.

59. Pilez en poudre fine une demi-
livre d'anis ; faites en sorte qu'il soit de
l'année ; infusez cette dose pendant quin-
ze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ,

92 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
distillez au bain-marie & au filet médiocre ; le produit est de quatre à cinq pintes d'esprit, mêlez-les avec quatre pintes d'eau, dans laquelle vous aurez fait fondre quatre livres de sucre. Ce mélange étant fait, la liqueur deviendra laiteuse ; pour la clarifier, vous vous servirez du blanc d'œuf.

Eau d'abricots.

60. Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, faites-les cuire dans de l'eau bien nette ; laissez refroidir l'eau : passez-la dans une serviette ; mettez dans une pinte d'eau un quarteron de sucre : cette liqueur se boit très-froide ; ou mettez six ou huit abricots dans une pinte d'eau ; leur grosseur en détermine le nombre. Coupez-les en morceaux auparavant ; donnez-leur un bouillon dans l'eau, pour en tirer le goût : ôtez-les ensuite de dessus le feu ; & quand ils seront refroidis, mettez-y quatre ou cinq onces de sucre. Le sucre étant fondu, passez le tout à la chausse, jusqu'à ce que la liqueur soit claire, & faites-la rafraîchir avant de la servir.

Badiane , liqueur.

61. Pilez en poudre fine six onces de badiane ; faites infuser cette poudre pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-vie ; distillez au filet médiocre. Si l'esprit est suffisamment imprégné d'odeur, comme il arrive ordinairement dans cette opération, vous vous en tiendrez à cette seule distillation, faute de quoi après six pintes vous cohoberez ; à la seconde fois vous vous contenterez de cinq pintes : vous mêlerez ces cinq pintes d'esprit au sirop préparé avec cinq livres de sucre, quelque chose moins, & cinq pintes d'eau ; le mélange contractera un œil désagréable, louche ou laiteux, il faudra le clarifier au blanc d'œufs, & filtrer selon l'art.

Crème d'abricots.

62. Après avoir fait cuire les abricots dans le sucre, on les passe au tamis, & on y ajoute du vin du Rhin ou de celui de Champagne. Lorsque le tout est d'un bon goût, on le laisse refroidir ; puis on y met des jaunes d'œufs une demi-

94 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
douzaine pour un petit plat. Quand on
a passé ce mélange à l'étamine, on le
fait cuire au bain-marie dans le plat où
on servira. Cette crème se fait pour
entremets, froide ou chaude.

Beignets d'abricots.

63. Ayez des abricots qui ne soient
pas trop mûrs, ouvrez-les en deux, &
les mettez dans une casserole avec un
peu de sucre & un verre d'eau-de-vie.
Laissez-les mariner une couple d'heu-
res, en les retournant de temps en
temps. Prenez ensuite une bonne poi-
gnée de farine, que vous détremperez
dans une casserole ou autre vaisseau avec
du vin blanc : ayez de la friture toute
prête sur le feu, mettez vos abricots
dans la pâte & les faites frire sur le
champ ; il faut que la friture soit bien
chaude : observez de laisser vos beignets
prendre une belle couleur. Tirez-les,
poudrez-les de sucre ; glacez-les avec
la pelle rouge, & servez chaudement
pour entremets. Lorsque les abricots
sont d'une bonne qualité, & que leur
chair est ferme, il n'est pas besoin de
faire une pâte, il suffit de poudrer de
farine.

Amandé, boisson.

64. Pelez deux onces d'amandes douces des plus nouvelles. Faites bouillir légèrement dans de l'eau une demi-poitnée d'orge mondé. Jetez cette première eau & lavez encore l'orge dans d'autre eau chaude jusqu'à ce qu'il soit bien net ; faites-le bouillir ensuite dans une suffisante quantité d'eau, jusqu'à ce qu'il commence à crever ; alors retirez la décoction de dessus le feu, & laissez refroidir. Cependant vous pilez vos amandes dans un mortier de marbre avec un pilon de bois ; & quand elles commencent à se mettre en pâte, vous y versez peu à peu une livre de cette décoction d'orge, pour faire un lait, que vous coulez avec expression & dans lequel vous ferez fondre une once & demie de bon sucre. Si l'on veut le lait plus délicieux, on y mêle une once d'eau de fleurs d'orange ou quelqu'autre aromate. Pour rendre l'amandé moins rafraîchissant, on peut faire la décoction avec du grueau, ou avec de l'avoine.

Cette boisson est nourrissante & ra-

96 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
fraîchissante, propre à adoucir les âcres-
tés du sang, à provoquer le sommeil
& très-utile dans la pleurésie & l'éthisie.

Autre amandé propre pour les collations.

65. Echaudez une livre & demie d'a-
mandes douces; quand elles seront bien
épluchées, pilez-les en les arrosant d'eau,
pour les empêcher de tourner en huile;
étant bien pilées, vous mettrez une mar-
mite ou casserole sur le feu, avec de l'eau
& la mie d'un pain à potage. Quand elle
sera bien mitonnée, vous y ajouterez
vos amandes, ayant soin de les remuer
avec une cuiller. Lorsque le tout sera
lié, vous le passerez bien à travers une
étamine, puis le mettrez dans une cas-
serole, avec un morceau de sucre, un
peu de sel & de canelle; achevez de lui
donner la cuisson, le faisant plus ou
moins épais, selon le goût des personnes.

Genievre, liqueur.

66. Choisissez des baies de genievre,
qui ne soient pas vieilles; prenez garde
aussi qu'elles n'aient fermenté: en ayant
choisi un demi-litron, écrasez-les dans
un

un mortier de marbre ; ajoutez deux onces de canelle & quatre clous de girofle : mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie , pendant quinze jours , après ce temps distillez au bain-marie : ayant extrait cinq pintes d'esprit bien imprégné du genievre , vous composerez votre liqueur en mêlant autant de sirop que vous aurez d'esprit ; ce mélange pour l'ordinaire deviendra louché , s'il ne devient tout-à-fait laiteux ; en ce cas , clarifiez-la au blanc d'œufs & la filtrez.

Cette liqueur est sudorifique , cordiale , hystérique , stomachique , carminative , apéritive & béchique.

Amandes à la praline.

67. Il faut prendre , pour deux livres d'amandes bien triées , une livre ou cinq quarterons de sucre. L'ayant fait cuire à la plume , vous y jetterez les amandes ; vous les remuerez bien avec la spatule , prenant garde qu'elles ne s'attachent au fond de la poële. Remuez-les toujours jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre , & qu'elles soient bien pralinées : gouvernez-les doucement sur un petit

98 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
feu à la fin, pour faire fondre les grémilles ou petits grumeaux de sucre, & faites enforte qu'il n'en reste point & que tout s'attache autour des amandes. Prenez garde encore qu'elles ne se mettent en huile ou espee de sirop. Lorsqu'elles seront faites, elles peteront; pour lors vous pouvez les ôter du feu: vous les laisserez dans la poële, & les couvrirez avec quelque chose, pour les faire refluyer; puis vous les laisserez refroidir & les mettrez dans des boîtes.

Vous pouvez praliner les avelines de même. Les pralines qu'on fait de cette maniere sont grises.

Pour les faire rouges, aussi-tôt qu'elles ont pris le sucre, & que vous les avez retirées de dessus le feu, vous les criblez: le sucre qui tombe du crible, se met dans le même poëlon, y ajoutant un quarteron de sucre & un peu d'eau, pour fondre le tout. Faites le cuire ensuite à cassé, & jetez-y de l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir de la cochenille, avec de l'alun & de la crème de tartre. Mettez de cette eau autant qu'il est nécessaire pour donner au sucre une belle couleur; puis faites-le cuire encore sur le feu, pour le faire venir

à cassé, parce que la cochenille l'aura décuit; étant cuit à cassé, jetez-y vos amandes & ôtez le poëlon de dessus le feu: remuez-les bien jusqu'à ce qu'elles soient seches. Pour faire des pralines blanches, il faut d'abord échauder & piler des amandes, les jeter dans du sucre cuit à cassé, leur faire prendre ensemble un ou deux bouillons, & faire le reste comme ci-dessus.

Esprit de Genievre.

68. Prenez une assez grande quantité de baies bien mûres, écrasez-les, mêlez-y du miel ou de la levure de biere, pour exciter la fermentation; placez vos vaisseaux à la cave, sans les coucher; laissez-les en digestion jusqu'à ce que vous sentiez qu'ils exhalent une odeur forte & vineuse. Versez pour lors vos matieres dans la cucurbite, avec un tiers d'eau ou environ. Adaptez le chapiteau, & distillez au feu ouvert, jusqu'à ce que vous apperceviez que ce qui tombe dans le récipient n'a plus de force; ce seront les phlegmes, il sera temps de cesser.

Cette eau est bienfaisante, sur-tout dans les indigestions.

Amandes glacées.

69. Jetez les amandes pilées dans un mélange de sucre en poudre, blanc d'œufs, fleurs d'orange ou de citron, & jus d'orange de Portugal, si vous en avez. Faites-leur prendre la glace en les y roulant bien : ensuite dressez-les sur une feuille de papier, faites-les sécher au four, à petit feu : ou,

Après que vous aurez échaudé & pelé vos amandes, jetez-les dans du blanc d'œufs, & ensuite dans du sucre en poudre, où vous les roulez bien. Si elles ne sont pas assez glacées pour la première fois, vous réitérerez la même chose, puis vous les laisserez & les ferez sécher, comme il est dit ci-dessus.

Céleri, liqueur.

70. Coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de céleri, plus ou moins, suivant leur grosseur, faites-les infuser pendant un mois dans neuf pintes d'eau-de-vie : distillez au fort filet : l'huile montera difficilement, par conséquent cohobez : si vous trouvez que l'o-

pération vous a fourni des esprits trop peu chargés d'aromates , pour les renforcer avant que de procéder à la composition , prenez une bonne quantité de céleri bien blanchi en terre , faites - le bouillir dans très-peu d'eau , il en jettera de lui-même considérablement ; exprimez & coulez cette eau ; emplissez votre cucurbite avec d'autre céleri cru , & coupez en petits morceaux ; versez sur votre céleri l'eau que vous aurez exprimée de la cucurbite , adaptez le chapiteau & distillez au feu ouvert. Il faut bien prendre garde dans cette opération , de ne point laisser toucher le céleri au fond de la cucurbite ; pour prévenir cet inconvénient , ne retirez que les deux tiers de l'eau que vous aurez mis dans la cucurbite. Cette eau , sans être spiritueuse , fera très-odorante , vous vous en servirez au lieu d'eau commune , pour faire votre sirop ; comme il en faut une quantité égale à votre esprit , vous vous réglerez sur cette proportion , c'est-à-dire que de neuf pintes d'infusion , ayant retiré cinq pintes d'esprit , il faudra vous arranger de façon que vous puissiez avoir cinq pintes d'eau odorante pour faire votre sirop. Le mélange fait , vous y ajou-

102 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
terez dix gouttes d'essence de berga-
mote ; vous la laisserez en couleur claire
& lymphide. La filtration ne vous donnera
aucun embarras.

Lait d'amandes pour potage.

71. Prenez telle quantité d'amandes
qu'il sera convenable, les ayant bien
échaudées, pilez-les tout de suite, en les
arrosant d'un peu d'eau. Erant bien pi-
lées, vous ôterez de dessus le feu la cas-
serole où vous aurez de l'eau tiède &
fort peu de sel, vous verserez cette eau
dans le mortier, & passerez le tout deux
ou trois fois par l'étamine. Mettez ensuite
ce lait dans une marmite bien nette,
avec un bon morceau de sucre & de la
cannelle en bâton, & faites cuire lente-
ment. Pour dresser le potage, coupez
de la mie de pain en tranches, que vous
arrangerez proprement dans le plat,
quand elles seront séchées à l'air du four ;
faites mitonner votre potage avec le
même lait, & étant prêt de servir,
arrosez-le autant qu'il est nécessaire : ou
Faites bouillir environ deux pintes
d'eau dans une marmite, avec de la mie
de pain blanc & délicat, & des amandes ;

pour préparer les aliments. 103

assaisonnez de sel , sucre , canelle , & faites mitonner dans la marmite. Ensuite passez-le à l'étamine , faites mitonner des mies de pain , ainsi qu'on vient de dire , & les mettez avec votre coulis d'amandes , puis semez par-dessus. On peut garnir ces potages avec des amandes à la praline , ou des mies de pain frites , ou des biscuits de Savoie.

Angélique , liqueur.

72. Choisissez neuf onces de racines d'angélique , qui ne soit pas vermoulue ; concassez-la grossièrement dans un mortier : mettez - la en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie : ajoutez deux onces de genievre & deux onces de canelle. Faites durer l'infusion huit ou quinze jours , distillez ensuite au bain - marie , au filet médiocre ; point de cohobation. Si votre eau-de-vie est d'une bonne qualité , vous retirerez cinq pintes d'esprit aromatique. Préparez votre sirop à l'ordinaire ; dans la composition , vous donnerez la couleur qu'il vous plaira , le mélange sera toujours clair ; filtrez selon l'art.

Gâteau d'amandes.

73. Pour en faire un qui soit de moyenne grandeur, prenez une livre d'amandes douces, avec environ trente ameres; échaudez-les, pilez-les bien fines & les rafraichissez de blanc d'œufs de temps à autres, en les pilant. Etant pilées, ajoutez-y trois quarterons de sucre en poudre, un peu de fleur d'orange, & trois œufs entiers. Battez bien le tout avec une spatule, & y mettez de l'écorce de citron vert rapée. Puis continuez à battre, en y ajoutant des jaunes d'œufs, jusqu'à concurrence d'une douzaine, peu-à-peu. Quand ce mélange blanchira, fouettez les blancs à part, tandis qu'une autre personne battera toujours les amandes, afin qu'elles ne tombent point en huile. Les blancs étant bien fouettés, mêlez-les avec les amandes, & mettez le tout dans un moule de fer-blanc beurré. Ce moule doit absolument être de fer-blanc; car cette pâte a besoin d'un feu extrêmement doux. Laissez cuire trois quarts-d'heure, & tâchez qu'il ne soit pas forcé du dessous, & qu'il ait une belle couleur. Etant cuit, vous le renverserez

pour préparer les aliments. 106
sur un petit plafond, & le servirez tel
qu'il est pour entremets. On en peut
faire de petits avec la même pâte, dans
de petits moules.

Absinthe, liqueur.

74. Vous prendrez dix-huit poignées
d'absinthe, grande ou petite, verte ou
seche, n'importe; plus, deux onces de
canelle; plus; un demi-litron de genie-
vre; plus, une demi-once de racines
d'angélique: mettez ces aromates en
infusion d'eau-de-vie, pendant quinze
jours, remuez la cruche de temps à
autre, après quoi vous distillerez au
bain-marie, au fort filet. Quand vous
aurez recueilli la valeur de six pintes
d'esprit, versez le tout dans la cucurbite,
& cohobez; diminuez pour lors le feu
d'un degré. Ayant extrait cinq pintes
d'esprit bien chargé d'odeur, vous dis-
continuez cette première opération,
& vous procéderez à la composition.
Prenez six livres de sucre, que vous
ferez fondre dans quatre pintes d'eau de
fontaine ou de rivière; vous ajouterez
à cette quantité une pinte de bonne
eau de fleurs d'orange double. Votre

E 5

106 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
sirop étant fait, vous le mêlerez avec
vos cinq pintes d'esprit; vous colorerez
le mélange en rouge, avec la cochenille
& l'alun; vous finirez par la filtration,
qui ne vous donnera pas grande peine.

Cette liqueur est souveraine dans les
maladies hystériques; elle emporte les
obstructions des viscères, elle excite
l'appétit, elle provoque les urines.

*Pâte d'amandes pour toutes sortes de
Tourtes à la glace, & pour les fonds
de croquantes, ou darioles à la glace.*

75. Echaudez les amandes & les lavez
dans l'eau fraîche, puis pelez-les & les
arrosez de blancs d'œufs peu-à-peu, afin
qu'elles ne tournent point en huile. On
ne fauroit trop les piler. Quand elles le
sont bien, on met la pâte dans une
poêle, sur le feu, pour la dessécher,
avec du sucre en poudre: il faut, sur
une livre de pâte, une demi-livre ou
trois quarterons de sucre; on mêle bien
le tout avec une cuiller, & on remue
toujours jusqu'à ce que la pâte ne tienne
plus à la poêle, ou que, posant le dos
de la main dessus, elle ne s'attache pas:
pour lors ôtez-la de la poêle, & la ma-

niez sur une table bien nette, avec du sucre en poudre. On peut aussi la dessécher avec du sucre cuit à la plume: pour une livre de pâte, une demi-livre de sucre, observant d'ailleurs ce qui a été dit ci-dessus. Il faut laisser un peu reposer la pâte, avant de l'employer.

Elle servira à faire des abaisses pour les tourtes. On peut aussi la travailler de plusieurs manières, la passer à la seringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rognures qui resteront, étant seches, il ne faut que les remettre dans le mortier, & les piler avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir: elles serviront à former de petits choux, ou autres galanteries pour garnir les plats.

Macaroni, liqueur.

76. Pour faire cette liqueur, jetez dans un mortier de marbre une livre d'amandes ameres; faites bien attention qu'il n'y ait point de noyaux d'abricots parmi; ajoutez gros comme le pouce de racine d'angélique de Bohême; mettez le tout en infusion pendant quinze jours, dans sept pintes d'eau-de-vie; remuez la cruche fréquemment: le terme de

108 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
l'infusion passé, versez péle-mêle les
amandes & l'eau-de-vie dans la cucur-
bite, adaptez le chapiteau, placez l'alam-
bic au bain-marie, & distillez au petit
filet, entretenez votre feu le plus égale-
ment qu'il vous sera possible, parce que
vous ne ferez point obligé de cohober.
Ayant extrait cinq pintes d'esprit bien
imprégné de l'odeur d'amandes, vous
ferez votre sirop avec cinq livres de sucre,
trois bouteilles d'eau commune, & deux
bouteilles d'eau de fleurs d'orange douce.
Le sirop fait, commencez la compo-
sition, en mêlant votre sirop avec vos
esprits, & en ajoutant vingt ou trente
gouttes d'essence de cédrat; filtrez en-
suite par le papier gris.

Anchois en alumettes.

77. Les anchois étant lavés, fendez-
les en deux, ôtez l'arête & mettez-les
trémper dans du vin blanc, puis les ayant
jettés dans une pâte composée de farine
& de vin ou de biere, mettez les
promptement les uns après les autres
dans une friture bien chaude, sur un
feu vif. Ayez soin qu'ils ne s'attachent
pas entr'eux. Lorsqu'ils auront pris une

belle couleur , tirez - les & les laissez égoutter ; dressez - les & les garnissez de persil frit , & servez pour entremets.

Au lieu de pâte , on peut les tremper dans des blancs d'œufs battus , & les couvrir de mie de pain.

On accommode encore les anchois en alumettes , en les farcissant avec de la chair de volaille , & remettant les deux moitiés l'une contre l'autre , que l'on attache ensemble avec du fil ; puis on pratique le reste comme ci-dessus.

Singuliere liqueur.

78. Vous prendrez les zestes d'un gros cédrat , ou de deux moyens ; à leur défaut vous prendrez les zestes de trois beaux citrons , l'écorce de deux oranges de Portugal , deux onces de canelle , deux gros de macis , neuf clous de girofle , demi-once d'anis , demi-once de coriandre , deux gros de racine d'angelique de Bohême , un gros de safran , une demi-once de genievre. Ayant pilé , concassé & écrasé toutes ces drogues , mettez - les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie , pendant un bon mois au soleil , ou dans un lieu tempéré ; & pour

accélérer la macération, en même-temps pour faciliter l'incorporation mutuelle de tous les aromates, vous aurez grand soin de remuer souvènt la cruche. Le mois d'infusion expiré, versez vos matieres dans la cucurbite, par le canal de cohobation; continuez à distiller au filet médiocre, vos esprits seront pour lors imprégnés des huiles aromatiques, autant qu'ils pourront l'être. Ayant extrait cinq pintes, vous vous disposerez à la composition avec toute l'attention possible; d'abord vous commencerez par le sirop, que vous préparerez avec cinq livres de sucre, trois pintes d'eau commune, deux pintes d'eau de fleurs d'orange double. Le sirop fait, vous y verserez vos esprits; vous remuerez bien le tout, & vous goûterez si rien ne domine, à l'exception de la fleur d'orange, qui doit s'annoncer un peu plus que le reste, pas trop cependant; & s'il est nécessaire de fortifier les autres aromates, vous tiendrez prêtes des quintessences de cédrat, de girofle, de canelle, &c. ou simplement des esprits bien imprégnés de toutes ces drogues; vous en verserez dans votre composition autant qu'il sera nécessaire pour

pour préparer les aliments. III

établir l'équilibre entre vos aromates ; & quand vous croirez avoir monté votre liqueur sur le ton convenable , alors vous la colorerez en rouge avec le *phytolaca* , c'est-à-dire que vous prendrez des morceaux de toile imbibés du suc de ce fruit ; vous les ferez infuser dans une pinte , ou plus , de liqueur , pendant vingt-quatre heures ; les morceaux de toile se déchargeront , & votre liqueur prendra toute leur teinture : elle sera plus ou moins foncée , à proportion de la quantité de *phytolaca* que vous emploierez : si vous n'avez point de *phytolaca* , servez-vous de cochenille ; vous en prendrez trois gros , un demi-gros d'alun de glace , & quatre ou six pains de tournesol : pilez bien les teintures dans un mortier de marbre , en versant de temps en temps de l'eau bouillante pour les délayer plus facilement ; la dissolution des teintures faite , vous l'ajouterez à la totalité de la liqueur. Souvenez vous que si vous colorez votre liqueur de cette dernière façon , il faut avoir soin de diminuer l'eau commune de votre composition , en raison de celle que vous emploierez pour la teinture , sans quoi vous affoiblirez trop vos esprits. Votre

112 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
liqueur étant bien colorée, le plus fort
sera fait, il ne restera plus que la filtra-
tion; vous en ferez quitte avec un peu
de patience.

Maniere de confire l'Angélique.

79. Après avoir ôté les folioles & la
peau des côtes, qu'on doit prendre fraî-
ches & de bonne grosseur, on les coupe
d'une longueur convenable; on les met
dans l'eau fraîche. On les fait ensuite
blanchir dans une autre eau qu'on fait
bouillir à gros bouillons. Quand les côtes
ou nerfs des feuilles s'écrasent aisément,
ôtez-les du feu, & les laissez dans la
même eau pour les faire reverdir; en-
suite vous les tirerez & les mettrez dans
deux eaux fraîches. Après les en avoir
tiré & laissé égoutter, vous les mettrez
dans un poëlon, avec du sucre clarifié,
où elles doivent prendre dix ou douze
bouillons. Vous les tirerez après cela,
vous les remuerez, & vous jetterez le tout
dans une terrine. Le lendemain, il faut
égoutter le sirop, le faire cuire à la pe-
tite perle, & le jetter sur les côtes. Deux
ou trois jours après, égouttez-les; faites
cuire le sirop à la grosse perle, en l'aug.

mentant de sucre ; mettez-y les côtes , & faites-leur prendre cinq ou six bouillons ; tirez-les , mettez-les égoutter , rangez-les sur des ardoises , poudrez-les d'un peu de sucre , & faites-les sécher à l'étuve.

Huile de Vénus.

80. Réduisez en poudre impalpable trois onces de graine de carvi , trois onces de graine de chirowis , quatre onces de graine de daucus creticus , quatre gros de macis & une once de canelle ; faites infuser ces poudres dans neuf pintes d'eau-de-vie , pendant l'espace d'un mois , après quoi vous distillerez au bain-marie , au fort filet d'abord. Ayant retiré six pintes , vous les reverferez dans l'alambic , & vous cohoberez. Ayant retiré à cette seconde distillation la valeur de cinq pintes d'esprit , laissez éteindre votre feu , composez ensuite votre sirop. Pour le faire , faites bouillir quatre gros de safran dans trois pintes d'eau ; le safran ayant bien bouilli & déchargé sa teinture , coulez cette eau teinte en jaune , & d'une consistance plus épaisse que celle de l'huile : coulez-la , dis-je ,

114 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
toute bouillante, sur sept livres de sucre
ou environ : remuez bien le sucre, afin
qu'il se fonde plus facilement. Etant
fondu laissez-le refroidir, versez alors
vos esprits sur votre sirop : le mélange
fera trop épais pour être filtré au papier
gris, il faudra se servir d'une chausse
faite de toile de coton.

Anguilles en roulade, pour garder.

81. Ayez de grosses anguilles, que
vous fendrez depuis la tête jusqu'à la
queue, par le ventre : tirez l'arête,
coupez les têtes, poudrez le reste avec
modérément de sel, poivre, fines her-
bes, épices & salpêtre, & laissez ainsi
jusqu'au lendemain ; alors vous les cou-
lerez le plus serré qu'il sera possible, &
les affermirez encore avec un ruban de
fil, large de deux doigts, que vous croi-
serez & ferrerez bien. Vos anguilles
étant ainsi apprêtées, mettez dans une
casserole une couple de bouteilles de vin
blanc, du sel, poivre, clous de girofle,
basilic, thym, laurier ; mettez-y les an-
guilles & achevez de les mouiller d'eau,
ensorte qu'elles puissent tremper : ajoutez
quelques oignons coupés en tranches, &

pour préparer les aliments. 115

faites bouillir au plus un quart-d'heure, après quoi vous les laisserez refroidir : puis vous les ôterez ; vous ferez bouillir leur court-bouillon, & le passerez dans un tamis. Lorsqu'il sera froid, vous mettez les anguilles dans un baril ou dans un vaisseau de terre ; & leur court-bouillon par-dessus, afin qu'elles ne s'éventent point, ou bien couvrez-les d'huile. Le baril ou pot étant bien bouché, conservez-le dans un lieu frais : on peut y ajouter une bouteille de vinaigre.

Eau des Barbades, liqueur.

82. Faites infuser, pendant quinze jours, les zestes de quatre gros cédrats, & deux onces de canelle dans neuf pintes d'eau-de-vie : après ce temps, distillez au bain-marie au petit filet. Ayant retiré sept pintes, démontez tout-à-fait votre alambic, jetez comme inutile ce qui reste dans la cucurbite, rincez-la proprement, versez-y vos sept pintes de la première distillation, ajoutez les zestes de quatre nouveaux cédrats & deux onces de canelle ; adaptez le réfrigérant, distillez au bain-marie & au petit filet, comme la première fois. Ayant retiré

116 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
quatre pintes, versez-les par le canal de
cohobation, pour rectifier les esprits
une troisieme fois. Ayant extrait cinq
ou six pintes au plus, cessez; alors rapez
en poudre fine sept livres du plus beau
sucre, faites-le dissoudre dans une pinte
& demie d'eau presque bouillante, mêlez
vos esprits à ce sirop, filtrez le mélange,
& vous aurez une liqueur agréable, à la
vérité, mais qui ne sera bonne à être
bue que lorsqu'elle sera bien vieille,
encore restera-t-elle toujours d'une force
étonnante.

Culs d'artichaux confits.

83. Pelez-les, n'y laissant aucune
feuille, & les mettez en même-temps
dans de l'eau fraîche; les en ayant re-
tirés, faites-leur prendre un bouillon,
jusqu'à ce que le reste du foin se puisse
ôter facilement. L'ayant ôté, mettez-
les dans un pot de terre, ajoutez-y de
l'eau bien salée, qui surnage de trois
doigts; quelques-uns mettent une partie
d'eau & une partie de vinaigre: couvrez
le tout avec l'épaisseur de deux doigts de
bonne huile, ou de beurre qui ne soit
guere chaud. Il faut mettre le pot dans

la cave, sur un ais ou une tuile, & le couvrir d'un lingé double. Lorsque l'on veut manger de ces culs d'artichaux, il faut les tirer avec un bâton, & ne pas mettre la main dans la saumure, puis on les fait tremper dans l'eau, depuis le soir jusqu'au matin, pour les dessaler, & on les accommode comme à l'ordinaire. Les artichaux de l'arrière - saison sont toujours les meilleurs pour cela.

Crème des Barbades.

84. Mettez en infusion, dans neuf pintes d'eau-de-vie, les zestes de trois cédrats, les zestes de trois belles oranges de Portugal, deux gros de macis, quatre gros de canelle, douze clous de girofle; l'infusion durera quinze jours, au plus: vous distillerez au bain - marie, au fort filet. Ayant extrait six pintes d'esprits, versez-les par le canal de la cucurbitte, & cohobez: contentez-vous à cette seconde fois de tirer cinq pintes d'esprits; après quoi faites fondre six livres de bon sucre fin, que vous pilerez ou que vous raperez, pour accélérer la dissolution, dans quatre pintes d'eau; vous

118 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
la laisserez en blanc fin, comme l'eau des
barbades.

Maniere de saler les Culs d'artichaux.

85. Il faut d'abord éclater de force les têtes de leurs tiges, & non les couper : on entraîne ainsi les filets qui tiennent au cul, ce que le couteau ne fait point. On les jette ensuite, telles qu'elles sont, dans l'eau bouillante, on les y laisse cuire à demi. Quand elles sont retirées de l'eau, & un peu refroidies, on ôte proprement toutes les feuilles ; si on ne peut pas encore enlever le foin avec une cuiller, on met tremper les culs dans l'eau jusqu'à ce qu'ils se détachent aisément : on coupe ensuite le dessous, à l'épaisseur d'un petit écu : tout de suite on jette les artichaux dans de l'eau froide ; au bout de deux heures on les met égoutter sur des claies exposées au soleil : on les met à deux différentes fois dans un four modérément chaud. Quand ils y sont devenus bien secs, on les enferme, en sorte qu'ils ne contractent point d'humidité.

Ratafia à fruits rouges.

86. Prenez six livres de cerises belles, grosses, tirant sur le brun rouge à force de maturité, trois livres de framboises, autant de fraises, autant de groseilles, deux livres de merises, une livre de guignes; épluchez bien les fruits, écrasez-les, & enfin laissez-les reposer dans leur jus, cinq ou six heures, dans un lieu frais, afin qu'ils déchargent leur teinture, mais pas davantage, de crainte qu'ils ne fermentent. Après ce temps, exprimez-en bien le jus à travers d'un gros linge, dont le tissu ne soit pas fort ferré; versez sur chaque pinte de jus une pinte d'eau-de-vie, & sur chaque pinte de ce mélange quatre onces de sucre rapé ou pilé en poudre. Ayant bien remué le tout, si vous avez par produit six pintes de liqueur, tant jus qu'eau-de-vie & sucre, vous y ajouterez deux onces d'amandes amères concassées, quatre clous de girofle, deux gros de canelle, un demi-gros de macis, autant de poivre blanc: si vous avez une plus grande quantité de liqueur, ne manquez pas d'aug-

120 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
menter les doses de ces derniers ingrédients, toujours en proportion.

L'infusion préparée, bouchez vos cruches d'un bouchon de liege, qui entre à force, couvrez-le d'une feuille de parchemin mouillée & pliée en double, assurez-la d'une bonne ficelle, & placez vos cruches, conditionnées de la sorte, au soleil, pendant six semaines ou deux mois; ayez grand soin de les remuer exactement deux ou trois fois par jour. Si vous n'êtes pas pressé, laissez votre infusion jusqu'au commencement de Novembre, ou tout au moins jusqu'à la mi-Octobre: ouvrez vos cruches, pour lors, & passez par la chauffe.

Asperges confites.

87. Prenez les plus petites, coupez-les en tranches, saupoudrez-les avec beaucoup de sel & des clous de girofle grossièrement concassés, & couchez-les dans un pot de terre plombé, faisant une couche de sel, puis une couche d'asperges, jusques au haut du pot. Il faut que le premier lit & le dernier soient de sel; ensuite vous le remplirez de bon vinaigre, & vous tiendrez le pot
bien

bien fermé. Lorsque vous en tirerez, il faut que ce soit avec une cuiller d'argent ou de bois, & non pas de fer; prenez garde aussi que la main ne touche le vinaigre: ou

Otez le dur de vos asperges, & après leur avoir fait prendre un bouillon avec eau, sel & beurre, remettez-les dans l'eau fraîche; ensuite retirez-les, laissez-les égoutter, & les mettez dans un pot, avec clous de girofle entiers, sel, citron vert, & moitié eau, moitié vinaigre, couvrez-les d'un linge en double, & par-dessus deux ou trois doigts de beurre fondu; serrez-les dans un lieu tempéré: vous pourrez vous en servir en la manière ordinaire, comme si elles étoient nouvelles: ou

On les garde toutes crues pendant cinq ou six jours, afin qu'elles se fanent, après quoi on les étend dans un vaisseau, & on les couvre de saumure & d'huile, ou de beurre.

Vin de Cerises.

88. Prenez une grande quantité de cerises bien mûres, n'en admettez aucune qui ne le soit parfaitement, sans

cependant l'être trop; ajoutez le tiers de framboises; ôtez de tous les fruits ce qu'ils pourroient avoir de vert, de moisi ou de gâté, jetez le tout dans une petite cuve, ou dans un baquet de grandeur raisonnable, & qu'il soit garni par bas d'un robinet; écrasez vos fruits, comme on écrase le raisin dans la cuve, couvrez votre baquet d'un linge, & laissez vos fruits en repos pendant quelques jours, ils ne tarderont point à fermenter. Si la fermentation vous paroît trop lente, foulez & refoulez encore une ou deux fois tout au plus, immanquablement la fermentation sera excitée, autant qu'il sera nécessaire; faites attention seulement, que si la température de l'air est considérablement chaude, il faudra placer votre baquet dans la cave, ou dans un lieu équivalent: au défaut de cette précaution, vos fruits pourroient bien tourner à l'aigre, & tout seroit perdu.

Aussi-tôt que la fermentation exhalera une odeur vineuse & agréable, il sera temps de tirer votre vin; vous en remplirez un petit tonneau, ou de grandes cruches; &, afin de ne rien perdre, vous pourrez pressurer votre marc, comme on pressure celui des raisins. Votre vin

pour préparer les aliments. 123
étant dans des vaisseaux convenables, gardez-vous de bien les boucher: quand vous verrez qu'il ne travaille plus que foiblement, couvrez l'orifice de vos vaisseaux avec des feuilles de vigne, que vous recouvrirez encore avec du sable de riviere; vous laisserez les choses en cet état jusqu'à la fin de l'été, ou vers la mi-automne: alors sous-tirez votre vin & le mettez en bouteille. Si vous voulez faire encore mieux, contentez-vous, à la mi-automne, de bondonner vos vaisseaux, réservant le sous-tirage au mois de Mars ou d'Avril, vous serez sûr alors d'avoir un vin bien séparé de sa lie, d'une couleur charmante & d'un goût délicieux.

Maniere de faire la soupe au lait de beurre, à la façon d'Hollande.

89. Mettez de la mie de pain dans le lait de beurre, & faites-les bouillir ensemble, remuez bien la mie avec une cuiller de bois, afin qu'elle s'imbibe. Si la bouillie devient trop épaisse, ajoutez-y de nouveau lait de beurre, & faites toujours bouillir; vous mettrez dans un linge une pincée d'anis. La mie étant

124 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
bien cuite, ajoutez-y un morceau de
beurre frais, ou de la crème de lait doux.
On peut aussi y mettre une poignée de
raisins de Corinthe.

Pour faire l'Eau de cerises, qu'on nomme
Kirch-wasser.

90. Pour bien faire cette eau, vous
prendrez une très-grande quantité de
cerises ou de merises; ces dernières sont
toujours préférables: vous les ferez fer-
menter comme on fait pour le vin de
cerise. La fermentation étant à son point,
fournissez-vous d'un grand alambic à
eau-de-vie, garni de son serpent &
de son réfrigérant; vous jetterez, péle-
mêle, marc & jus dans la cucurbitte,
que vous emplirez jusqu'aux deux tiers,
& pas plus. Vous distillerez au feu ou-
vert & au fort filet, jusqu'à ce qu'il ne
sorte que du phlegme, ce que vous con-
noîtrez en versant lentement de la liqueur
dernière sortie, sur la tête de more de
l'alambic; & en présentant à la vapeur
un papier allumé, si le feu prend, con-
tinuez la distillation; s'il ne prend pas,
concluez qu'il n'y a que du phlegme; il
faudra par conséquent démonter l'alam-

pour préparer les aliments. 125

bic. Jetez , comme inutile , ce qui se trouvera au fond , & remplissez-le de nouveau jusqu'au tiers ; recommencez à distiller , & réitérez la même opération , tant qu'il vous restera quelque chose de votre fermentation : recueillez alors tout ce que vous aurez extrait d'eau spiritueuse , elle sera chargée de beaucoup de phlegme. Pour la rectifier , vous la verserez dans la cucurbite d'un alambic ordinaire , & vous distillerez au filet médiocre , vous aurez alors ce qu'on appelle proprement du *Kirch-wasser*.

Maniere de faire la Biere.

91. On prend de l'orge , on la met macérer dans de l'eau , pour enlever de son écorce certaines particules qui s'en détachent aisément , & que l'on suppose capables de gâter la biere. Cette opération peut durer quelquefois cinq ou six jours. On change d'eau , une ou deux fois chaque jour. Durant ce temps , le grain se renfle beaucoup & se dispose à germer : s'il ne germoit pas , la biere s'aigriroit bientôt. Pour le faire germer , on le met tout humide en plusieurs tas sur le plancher , il ne tarde pas à s'y

126 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
échauffer : c'est pourquoi il faut le retourner souvent, pour en tempérer la chaleur. S'il n'y avoit pas une chaleur suffisante, il faudroit grossir les tas. On laisse ainsi le grain, jusqu'à ce que ses germes aient au plus six lignes de long, & qu'il ait poussé trois ou quatre racines de même longueur. On arrête alors la fermentation, en faisant secher le grain dans de grands fours, ou à l'air, si c'est durant la chaleur de l'été. Par ce moyen, les racines & le montant se mettent en poudre, & s'en vont lorsque l'on vanne & tamise. Si on laissoit la fermentation durer plus long-temps, la biere auroit un goût de brûlé. Ensuite on réduit le grain en poudre grossiere, par un moulin, alors il prend le nom de *dreche*.

On y mêle alors de la fleur de houblon, pour donner de la force & du goût à la biere. Après cette préparation, l'on ajoute trois fois autant de grain non germé, & moulu aussi grossièrement; on verse sur le tout de l'eau à demi bouillante, & ensuite de la froide; ou bien on fait bouillir tous les ingrédients dans l'eau, en y ajoutant autant de levûre qu'il est nécessaire, & remuant long-temps à force de bras, avec un instru-

ment particulier : puis on verse la liqueur dans différents vaisseaux, pendant qu'elle est chaude. Enfin on couvre avec soin les vaisseaux qui contiennent ces matieres, jusqu'à ce que les vapeurs qui s'en élevent fassent sentir une odeur vineuse, subtile & pénétrante. Alors la biere est faite, & on la garde dans des tonneaux qu'on met dans la cave.

L'instrument dont on se sert pour brasser, est quelquefois une simple perche de six ou sept pieds de long, qui a un morceau de bois ou une douve au bout : on le nomme *brassoir*. Alors on commence à travailler le grain dans l'eau, avec une espece de pelle de fer ou de cuivre, nommé *fourquet* ; le milieu a deux grandes ouvertures longitudinales : puis on prend la vague, long instrument de bois, terminé par trois fourchons, dont chacun est traversé horizontalement de plusieurs chevilles.

Autre méthode : on met la dreche dans une chaudiere, avec une suffisante quantité d'eau ; & on les laisse bouillir jusqu'à ce que l'eau se soit chargée de toutes les parties du grain qui peuvent s'y dissoudre, ou du moins de toutes celles dont cette quantité d'eau est ca-

128 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
pable : car on retire l'eau , quand on la
voit bien chargée , & on y en remet
d'autre ; ce que l'on fait jusqu'à trois fois ,
si le grain n'est pas antérieurement épuisé
par la seconde.

Avant de laisser fermenter la liqueur ,
on y jette du houblon , pour lui donner
une légère amertume , pour que la biere
puisse se garder plus long-temps , & que
sa fermentation dure davantage. Quel-
ques-uns font seulement infuser le hou-
blon avec la liqueur encore chaude , afin
de ne pas perdre ce qu'il y a de volatil :
mais cela rend la biere trop fumeuse ,
& par cette raison il vaut mieux les faire
bouillir ensemble. Ainsi il pourroit être
également avantageux , pour la fin qu'on
se propose , de substituer au houblon
quelqu'autre plante amere.

La décoction étant devenue claire , on
y verse quelquefois de la levûre , que
l'on mêle bien avec elle , & l'on jette le
tout dans un vaisseau convenable ; d'au-
tres attendent , pour mettre la levûre ,
que la biere soit entonnée ; ils mêlent
bien le tout , & la laissent ainsi fermenter
sans y toucher davantage.

On doit observer , 1^o de choisir du
grain qui soit nouveau & bien mûr ,

afin qu'il renfle mieux dans l'eau, & qu'il germe plus promptement; 2^o de ne pas mettre la levûre tandis que la liqueur est encore chaude, cela ralentiroit ou détruiroit même son action. Il ne faut pas aussi que la liqueur soit absolument froide, sur-tout en hiver, parce que la levûre n'agiroid que lentement. 3^o En général il vaut mieux que la fermentation se fasse avec une sorte de lenteur, qu'avec trop de précipitation, principalement si l'on veut que la liqueur soit forte & de longue durée. 4^o La biere se gonfle prodigieusement durant sa fermentation; la grande quantité de parties mucilagineuses dont elle est remplie, se développent sans se diviser. Plus la fermentation est parfaite, mieux ce développement se fait, & c'est d'où dépend le plus ou le moins de qualité de la biere: l'écume que la biere jette en fermentant, est ce qu'on nomme *levûre*.

Autre méthode: après que l'orge aura trempé durant quatre jours, mettez-la dans un grand chaudron avec le tiers de son, par proportion à la quantité d'orge, & autant de livres de sirop de sucre qu'il y a de boisseaux d'orge. Sur

130 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
six boisseaux, versez environ quatre-vingt pintes d'eau, mesure de Paris; faites bouillir le tout pendant deux heures. Quand l'eau commence à bouillir, jetez-y six onces de houblon; lorsque le tout aura bouilli encore deux heures, vous passerez la liqueur par un tamis, & l'entonnerez toute chaude; remettez ensuite trente pintes d'eau sur le marc, faites-les bouillir une heure; passez la décoction, & en remplissez le tonneau. Il faut en réserver un demi-septier, dans lequel vous dissoudrez six onces de levûre de biere; vous verserez le tout dans le tonneau, que vous ne boucherez que modérément, & le mettrez à la cave: vous pourrez en boire au bout de deux jours.

A Montreuil, en Picardie, pour faire dix muids de biere, on met trois septiers & demi d'orge moulue, dont chaque septier pese environ deux cents livres, avec quinze livres de houblon, & on fait bouillir le tout durant vingt-quatre heures.

Pour conserver la Biere plusieurs années.

92. Mettez sur chaque barrique un demi-septier d'esprit de vin.

Pour raccommoder la Biere gâtée.

93. Mélez de la levûre avec les restes de ce qui a servi à faire de la biere forte, & laissez quelque temps ce mélange devant le feu, puis servez-vous-en pour renouveler la fermentation de la biere. Au défaut de levûre de biere, on peut se servir de miel, de sucre, de levain ou de mélasse. Lorsque la levûre elle-même vieillit, il faut y mêler un peu de fleur de farine, de sucre, de sel, & de biere chaude, ou simplement de l'eau chaude & du sucre.

Ratafia de Cassis.

94. Prenez dix livres de cassis bien mûr, épluchez-le grain à grain, écrasez-le dans une grande terrine, après quoi vous le jetterez ainsi écrasé dans une cruche; ajoutez neuf pintes d'eau-de-vie, & pour chaque pinte, six onces de sucre rapé: si vous le voulez, vous pouvez ajouter quelques clous de girofle, & un peu de canelle, mais très-peu. L'aromate particulier du cassis ne se marie pas facilement. Vous exposerez votre

132 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
infusion au soleil, pendant deux mois ;
après lesquels vous passerez par la chausse,
& vous aurez une liqueur charmante pour
la couleur, bien veloutée, bien moë-
leuse, & d'un goût délicieux pour ceux
qui l'aiment.

Pour faire des Biscotins.

95. Il faut faire cuire à la plume une
demi-livre de sucre, y jeter une demi-
livre de farine ; remuez promptement
pour en faire une pâte, & ne la plus
mettre sur le feu ; puis la dresser sur une
table ou sur une planche, avec un peu
de sucre, la parer promptement, la
piler dans le mortier avec un blanc d'œuf,
un peu de fleurs d'orange ; bien incor-
porer le tout, sans y ajouter de sucre,
& en faire une pâte ferme : vous les
mettrez en petites boules. Ayez ensuite
une poële d'eau bouillante sur le feu,
jetez - les dedans, ils iront d'abord au
fond, & quand ils reviendront dessus, il
faudra les lever avec une écumoire, les
mettre égoutter, puis les dresser sur des
feuilles de fer-blanc, ou sur du papier ;
les mettre cuire dans le four, & leur
faire prendre une belle couleur. S'ils ont

de la peine à quitter le papier, lorsqu'ils seront cuits, vous mettrez le papier sur une serviette mouillée, que vous aurez bien pressée: cela leur fera quitter aussitôt le papier.

Ratofia de Coing.

96. Ayant choisi des coings bien mûrs & bien parés: vous connoîtrez cette qualité à leur couleur; comme ces fruits sont toujours cotoneux, vous essuierez proprement leur duvet avec un linge blanc; servez-vous ensuite d'une rape à sucre pour raper chair & écorce jusqu'au cœur ou pepins, que vous jetterez comme inutiles. Quand vous aurez préparé de la sorte une quantité suffisante de ce fruit, vous le porterez à la cave pour le faire fermenter, pendant vingt-quatre heures tout au plus; il sentira pour lors un peu l'aigre, & il sera temps de le presser par un linge. Cette expression se fera à grande force, pour en tirer tout le suc. Dans six pintes de ce jus, vous ferez fondre trois livres de sucre, que vous mettrez en poudre pour faciliter la dissolution: vous ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, deu x

134 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
pintes d'esprit de vin, douze clous de
girofle, une once de canelle & un gros
de macis. Le mélange achevé, vous bou-
cherez bien les cruches, & vous les met-
trez en infusion dans un lieu tempéré.

Biscuits communs.

97. Il faut casser huit œufs, & les
battre de même que pour une omelette,
y mettre une livre de sucre en poudre,
& à-peu-près autant de farine; délayez
le tout jusqu'à ce que la pâte soit bien
blanche, & que vous n'y sentiez aucun
pâton. Versez cette pâte dans des moules
de fer-blanc, formés en quarré long, avec
des bords relevés pour contenir la pâte:
mettez-les au four, après avoir poudré
les biscuits avec du sucre; il faut les
éloigner de la braise, de peur qu'ils ne
brûlent: un quart-d'heure suffit pour
les cuire & leur faire prendre une belle
couleur. Quand ils seront cuits & tirés
du four, glacez-les de sucre en poudre,
que vous répandrez dessus, & les ôtez
de leurs moules, lorsqu'ils sont encore
chauds; il faut laisser le four ouvert
pendant qu'ils cuisent, & sa chaleur doit
être modérée.

Ratafia d'Angélique.

98. Prenez des côtes d'angélique dans la saison où elle est dans la plus grande force ; rejetez les feuilles comme inutiles, coupez les côtes par quartiers, écrasez-les grossièrement dans un mortier de marbre, emplissez-en une cruche jusqu'à moitié, versez sur cela de l'eau-de-vie tant que la cruche pourra en contenir, bouchez-la exactement, placez-la au soleil pendant un mois. Alors versez votre infusion dans une autre cruche, laissez-la bien égoutter pour ne rien perdre ; ajoutez six onces de sucre rapé par pinte de liqueur, un peu de canelle, un peu de macis, le tout avec discrétion ; remettez votre liqueur au soleil pendant un mois, après quoi filtrez par la chauffe.

Moyen de garder la farine sans qu'elle se gâte.

99. Il ne faut mettre au moulin que du bled bien sain & bien sec, puis ferrer la farine dans une huche ou dans d'autres vaisseaux, que l'on tiendra dans

un endroit sec. Sur-tout il faut avoir soin que cette huche ou les vaisseaux soient bien fermés, de crainte que la farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe quelque chose de mal-propre. En été on la mettra dans un endroit frais, mais exempt d'humidité. Il est à propos de la remuer quelquefois, afin que l'air passant au travers, empêche qu'elle ne s'attache & qu'elle ne prenne un mauvais goût. Il y a des Auteurs qui conseillent de jeter parmi la farine de la résine de vieux pins mise en poudre; d'autres broient du cumin & du sel en égales portions, & en font des masses sèches, qu'ils mettent dans la farine; la farine saffée & séparée du son se conserve aussi mieux que quand ils sont mêlés, parce que le son est sujet à s'aigrir. La bonne qualité de grains influe essentiellement sur la perfection de la farine. On a observé que de la farine bien blutée, puis mise & très-foulée dans un baril bien sec, que l'on ferme ensuite exactement, se conserve plusieurs années, même sur mer, sans qu'on soit obligé de la remuer.

Pour conserver les Fèves.

100. Il faut les cueillir quand elles sont parfaitement mûres, c'est-à-dire lorsque la gouffe commence à noircir. Les ayant tirées de la gouffe, ôtez-leur aussi la robe, & faites sécher les fèves dans cet état, enfilées en chapelet, d'abord à l'ombre pendant quelques jours, puis, soit au soleil, soit en l'air, dans une chambre, soit sur une claie, dans un four, après qu'on en aura tiré le pain; & prenez bien garde qu'il ne leur reste aucune humidité: après quoi vous les enfermerez dans un lieu sec. Lorsque vous voudrez les apprêter, si c'est au printemps, vous pourrez y ajouter un peu de fleur & de feuilles de fèves nouvelles, pour mieux leur en donner le goût; vous pourrez aussi mettre sur le bord du plat quelques-unes de ces fleurs. Avant de fricasser les fèves, il faudra leur donner un bouillon dans l'eau.

Eau de Framboise.

101. Il faut prendre une livre de framboises & les écraser dans une pinte

138 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
d'eau, avec cinq onces de sucre : il n'y
faut point de citron. Le tout étant bien
mélé, vous le passerez à la chauffe, le
ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Ratafia d'Anis.

102. Pour faire un ratafia commun,
concassez une demi-livre d'anis vert,
un quarteron de coriandre, une demi-
once de canelle & un gros de macis ;
mettez le tout en infusion dans neuf
pintes d'eau-de-vie, pendant un mois ;
vous aurez soin de sucrer votre li-
queur, avant de boucher votre cruche :
fix onces de sucre pour chaque pinte
d'eau-de-vie suffisent ; vous casserez
votre sucre par morceaux gros à peu
près comme le poing. Vous tremperez
chaque morceau dans de l'eau com-
mune, en le retirant tout de suite, &
vous le jetterez bien imbibé d'eau dans
la cruche à infusion : un mois après
passez votre ratafia par la chauffe.

Compotes de Framboises.

103. Mettez une demi-livre de sucre
dans une petite poêle à confiture, ou

pour préparer les aliments. 139

un poëlon ; faites-le cuire en plume , puis jetez-y promptement une livre de framboises bien épluchées & bien entières : vous ôterez aussi-tôt la poële de dessus le feu , & la laisserez reposer un peu de temps : après quoi vous remuerez doucement les framboises avec la poële , & leur ferez ensuite jeter un bouillon , si vous voulez , puis vous laisserez refroidir , & les servirez ainsi. Les framboises demeureront entières , & la compote sera belle & bonne. Pour qu'elle soit plus parfaite , n'oubliez pas de bien écumer avec un papier ou une cuiller.

Eau des Sept-graines.

104. Prenez semences d'anis , de cumin , de carvi , de fenouil , de persil , d'ammi & d'amome , de chacune deux onces ; pilez ces graines dans un mortier , mettez-les infuser pendant six semaines dans neuf pintes d'eau-de-vie , ajoutez six onces de sucre par pinte , ayez soin de le casser par morceaux gros comme le poing , & de tremper chaque morceau dans l'eau commune , avant de le jeter dans l'eau - de - vie.

140 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
L'infusion faite, passez votre ratafia par
la chauffe : plus il sera gardé, meilleur
il deviendra.

Confiture de Framboises liquide.

105. Prenez quatre livres de framboises bien épluchées, les plus seches & les moins écrasées que vous pourrez, puis quatre livres de sucre, que vous ferez cuire à la grosse plume; retirez ensuite la poêle de dessus le feu, & mettez les framboises doucement dans le sucre, de peur qu'elles ne se rompent: comme elles sont saisies par le sucre cuit, elles se conservent plus entieres. Vous les remuerez un peu; & lorsqu'elles auront jetté leur suc, vous les remettrez sur le feu, pour achever de les cuire promptement, jusqu'à ce que le syrop soit fait: ou

Prenez des framboises qui ne soient pas trop mûres, ôtez-en la queue & le bouton blanc qu'on tire ordinairement du dedans du fruit: mettez les framboises dans une terrine; faites cuire du sucre à la plume, & mettez le tout dans une étuve, ou un lieu sec, pendant un demi jour; faites-les ensuite bouillir

pour préparer les aliments. 141
à feu médiocre jusqu'à ce que le syrop
soit cuit à perle.

Ratafia d'Eau de noyau.

106. Prenez une livre de noyaux d'abricots ; s'ils sont de l'année, vous ne les concasserez point, s'ils sont plus vieux, vous les concasserez très-grossièrement. Prenez bien garde de ne point les piler, votre liqueur deviendrait laiteuse à ne pouvoir plus être clarifiée. En parlant de noyaux, nous n'enten dons que l'amande dépouillée de son bois. Mettez-les infuser dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez une demi-once de racine d'angélique, une demi once de canelle, une pinte d'eau de fleurs d'orange, & six onces de sucre par pintes d'eau-de-vie. Notez qu'il faut casser le sucre par morceaux, le tremper dans de l'eau commune, & le retirer sur le champ pour le jeter dans votre infusion : vous la ferez durer six semaines. Après ce temps passz votre liqueur par la chauffe, & vous aurez un ratafia très-agréable.



Maniere de blanchir ou glacer les Framboises.

107. Mettez-les dans un plat ou une terrine , avec du sucre en poudre , du jus de framboise ; & , si vous le voulez , de l'eau de fleurs d'orange ; remuez-les doucement avec une cuiller ; lorsqu'elles seront couvertes de sucre , vous les mettrez sur un papier dessus un tamis ou une corbeille , puis vous les exposerez au soleil ou devant un feu clair , en sorte qu'elles sentent seulement un peu la chaleur , afin qu'elles puissent se sécher.

Ratafia de Genievre.

108. Concassez une demi-livre ou trois quarterons de baies de genievre bien choisies , mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie ; ajoutez deux onces de canelle , douze clous de girofle , deux gros de macis , un d'anis , un gros de coriandre , une demi livre de sucre par pinte d'eau-de-vie , que vous ferez fondre sur le feu dans deux pintes d'eau de fontaine : le

pour préparer les aliments. 143

sirop fait , versez-le dans votre cruche avec tout ce qui sera en infusion; bouchez promptement son orifice , & placez-la au soleil , ou à une chaleur bien tempérée , pendant six semaines , après quoi passez votre ratafia par la chauffe , il sera fait.

Biscuit de Gènes.

109. Prenez une livre de farine , quatre onces de sucre & autant de coriandre & d'anis que vous jugerez à propos , ajoutez-y quatre œufs , mettez le tout dans une quantité suffisante d'eau tiède , formez-en une pâte , puis un pain , que vous ferez cuire au four. Lorsqu'il sera cuit , vous le couperez en cinq ou six tranches , que vous ferez recuire au four.

Scuba.

110. Faites infuser dans six pintes d'eau de-vie deux onces de safran , une once de baies de genievre , une once d'anis , une once de coriandre , une once de canelle , deux gros de racines d'angélique , un gros de macis , huit clous de girofle , douze jujubes ; con-

144 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
cassez toutes ces drogues, ajoutez une
demi-livre de sucre par pinte d'eau-de-
vie; concassez le sucre par morceaux,
trempez chaque morceau dans l'eau
commune, avant de le jeter dans l'in-
fusion; bouchez bien la cruche, placez-
la dans un lieu tempéré, remuez-la
souvent. Au bout de trois semaines,
voyez si votre sucre est entièrement
fondu: s'il ne l'est pas, vous l'écrase-
rez en l'émiétant dans la main; goûtez
si votre liqueur est suffisamment sucrée;
si vous appercevez un défaut de sucre,
suppléez par une addition nouvelle;
& si la teinture de safran vous paroît
maigre & trop peu épaisse, ajoutez-en
encore une demi-once pour la renforcer,
remettez le tout en infusion pendant
trois autres semaines, après quoi passez
votre scuba par la chauffe: une seule
fois suffira. Le scuba est bon dans des
indigestions, il convient pour la poi-
trine; il est de plus histérique, cordial
& carminatif.

Biscuits de Savoie.

III. Il faut prendre quatre œufs frais,
bien fouetter les blancs à part dans
une terrine, & lorsqu'ils seront bien
montés,

montés, y jeter les quatre jaunes, puis y mettre une demi-livre de sucre en poudre & battre le tout avec une spatule de bois faite en forme de palette qui n'a qu'un côté. Lorsque vous aurez bien battu les œufs & le sucre, vous mettrez une ou deux pincées de citron, que vous aurez fait sécher sur une assiette devant le feu, ou sur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal bien rapée. Avant de le dresser, vous y mettrez un quarteron & demi de bonne farine, que vous mêlerez, battrez & incorporerez avec la pâte d'œufs & de sucre: puis vous les dresserez dans la forme qu'ils doivent avoir, & les glacerez de sucre en poudre, afin de les empêcher de couler & de s'étendre sur le papier. Faites-les cuire dans un four à masse - pain, four à Pâtissier ou four à cuire du pain, & jetez le dedans d'un fagot dans un des côtés du four pour le réchauffer. Après l'avoir bien balayé, il faut mettre vos feuilles, ou demi-feuilles dans le four; mais avant de les enfourner, de l'autre côté du four, vous mettrez un petit

146 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
morceau de bois sec allumé, pour donner de la couleur aux biscuits.

Ratafia de Cédrats.

112. Prenez trois gros cédrats, ou quatre moyens, levez - en les zestes, mettez-les en infusion dans six bouteilles d'eau-de-vie; ajoutez six à sept onces de sucre par pinte: vous ferez fondre votre sucre dans un peu d'eau, avant de le jeter dans la cruche. Faites durer l'infusion deux mois, passez votre liqueur par la chauffe: vous serez surpris de la bonté & de la beauté de votre ratafia, sur-tout si vous vous donnez la peine de le teindre en rouge.

Biscuits d'Amandes ameres.

113. Il faut prendre trois quarterons d'amandes ameres & un quarteron d'amandes douces; faire bouillir de l'eau, la retirer du feu, mettre les amandes dedans, les remuer avec une écumoire, puis voir si elles se pelent bien; les ayant pelées, les mettre dans l'eau fraîche, les laisser égoutter, les piler

aussi fin que de la farine ; avoir soin en les pilant de les arroser une fois ou deux avec une petite cuillerée d'eau , de peur qu'elles ne tournent en huile : lorsqu'elles seront bien pilées , prendre le jaune de huit ou neuf œufs , que l'on fouettera comme ceux du biscuit de Savoie ; délayer la pâte d'amandes parmi ces blancs d'œufs , avec deux livres de sucre en poudre , & remuer le tout ensemble. Il ne faut pas que la pâte soit aussi liquide que celle du biscuit de Savoie. Vous la prendrez ensuite avec la pointe d'un couteau , la dresserez sur des feuilles ou demi-feuilles de papier , pour la faire tomber & lui faire prendre sa forme. Vous prendrez un autre couteau pour la dresser , & la faire tomber de la grandeur d'un écu , plus ou moins ; y tamiserez un peu de sucre en poudre pour la glacer ; puis ferez cuire dans le four , que vous aurez préparé de la manière qu'il a été dit pour le biscuit de Savoie. Vous pouvez régler & n'en faire que la quantité que vous en voudrez , & prenez garde que le four ne soit ni trop chaud ni trop froid. Vous en pouvez faire de même avec des avelines & des pistaches ; mais il

148 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
faut mêler des amandes douces avec
les pistaches.

Pêches à l'eau-de-vie.

114. Choisissez soixante pêches, belles, bien colorées; faites attention qu'il ne faut pas qu'elles soient tout-à-fait mûres: ce fruit est ordinairement chargé de duvet, il faudra l'ôter, en vous servant d'une brosse molle; vous l'essuierez ensuite avec un linge blanc, & ensuite vous l'inciserez de toute sa longueur jusqu'au noyau, afin que le sirop puisse passer jusques dans l'intérieur. Toutes vos pêches étant préparées de la sorte, faites fondre sur le feu quatre livres de sucre dans trois pintes d'eau, vous aurez soin de le clarifier avec du blanc d'œuf; c'est-à-dire, quand le sirop sera prêt de jeter son premier bouillon, vous y jetterez le blanc d'un œuf bien battu & presque réduit en mousse; remuez bien votre sirop avec l'écumoire, peu-à-peu le blanc durcira par la cuisson, & en durcissant il attirera & se chargera de toutes les impuretés du sucre. Quand vous le verrez furnager, vous l'enlèverez avec l'écumoire, & vous le jet-

terez comme inutile ; votre sirop vous paroissant clair & cuit à la grosse perle : vous connoîtrez ce degré de cuisson en laissant égoutter l'écumoire sur l'ongle de votre pouce ; si la goutte se soutient d'une forme ronde , sans couler ni s'étendre beaucoup , le sirop sera à la grosse perle ; alors placez toutes vos pêches une à une dans la poële à confitures ; remuez - les doucement & en tout sens : cette opération s'appelle le blanchissage. Vos pêches seront censées blanchies , quand elles commenceront à avoir un peu de couleur ; alors retirez-les bien vite , de crainte qu'elles ne mollissent en cuisant trop , ce qui les perdrait sans ressource. A mesure que vous les retirerez du blanchissage , vous les étendrez sur un clayon ou sur un linge blanc , afin qu'elles puissent jeter toute leur eau : pour cet effet ayez soin de les poser sur l'incision. Pendant que votre fruit égouttera , achevez de cuire votre sirop , en le clarifiant une seconde fois , au moyen d'un second blanc d'œuf en mouffe , comme la première fois ; c'est le même procédé. Votre sirop étant écumé & clarifié , laissez-le cuire

150 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
à la forte plume. Vous connoîtrez le degré de cuisson en passant l'écumoire par la poële, & en le secouant vivement en l'air. Si vous voyez partir le sucre en forme de plume, le sirop sera bien ; alors retirez la poële du feu. Pendant que le sirop refroidira, arrangez vos pêches bien égouttées dans un bocal, ou bouteille à large ouverture. Quand le sirop sera presque froid, vous y mêlerez six pintes de bonne eau-de-vie, & vous verserez ce mélange sur vos pêches, précédemment arrangées dans le bocal : d'abord vous les verrez flotter dans la liqueur, mais insensiblement le sucre & l'eau-de-vie les pénétreront, alors vous les verrez se précipiter ou fond du bocal : c'est à cette marque que vous connoîtrez qu'elles sont bonnes à manger.

Prunes Claudes à l'eau-de-vie.

115. Choisissez cent cinquante de ces prunes : tâchez de les cueillir vous-même, pour être sûr qu'elles n'ont point été beaucoup maniées ; observez qu'il ne faut pas qu'elles soient mûres ; vous les essuiez légèrement avec un linge blanc ; vous les piquerez tout autour

pour préparer les aliments. 151

avec une épingle ; vous les mettrez tremper quelques heures dans l'eau fraîche , avec un filet de vinaigre ; cet acide leur conserve un œil vert brillant qui fait plaisir ; faites-les passer au blanchissage , c'est-à-dire , dans un sirop à demi fait , & formé de deux livres de sucre & deux pintes d'eau. Pendant qu'elles égouttent , achevez votre sirop à la forte plume ; retirez-le du feu , versez-le dans une terrine vernissée , & placez-y vos prunes : elles y séjourneront vingt-quatre heures , pour leur faire prendre sucre , après quoi vous les retirerez ; vous les mettrez encore égoutter : le sirop sera remis dans la poêle à confiture , & sur le feu ; ayant acquis le degré de cuisson , qu'on nomme à la forte plume , retirez-le du feu , & pendant qu'il refroidira , arrangez vos prunes dans le bocal qui leur est destiné : le sirop étant froid , ajoutez quatre pintes d'eau-de-vie , & versez le mélange sur le fruit.

Poires confites pour compote.

116. Pour confire les poires , vous les mettrez dans un pot de terre neuf ,

152 *L'Art alimentaire, ou Méthode*

puis vous y mettez du sucre (un bon quarteron pour une demi-livre de fruit ;) la moitié d'un demi-septier de bon vin rouge , & de l'eau jusqu'à ce que celles d'en haut trempent ; vous les couvrez du couvercle , & les ferez bouillir à feu médiocre , les remuant de temps en temps , pour ne les pas laisser s'attacher au pot : quand elles seront à demi-cuites , vous y mettez de la canelle & du clou de girofle , & acheverez de les faire cuire à petit feu , jusqu'à ce que le sirop soit assez fait à votre volonté.

Pour les servir , vous les rangerez proprement en rose sur une assiette , le sirop étant un peu refroidi , vous le verserez par - dessus , afin qu'il arrose votre fruit de tous les côtés.

Autres poires confites , pour resser confitures liquides.

117. Prenez des poires qu'on nomme blanquets , rouffelets ou oranges , pelez-les proprement , ôtez-leur la tête , laissant la queue entiere , & ratissez les petites ; coupez les plus grosses par moitié , leur ôtant le milieu & ne lais-

fant qu'un bout de la queue. A mesure que vous les pelez, jetez-les dans l'eau fraîche, de peur qu'elles ne noircissent. Après cela faites-les un peu bouillir pour les rendre plus faciles à cuire & à se charger de sucre; puis tirez-les à l'eau & mettez les égoutter sur une claie. Cela fait, pesez-les, & mettez au moins autant de livres de bon sucre qu'il y aura de livres de fruit: vous casserez le sucre, en sorte que le plus gros morceau n'excede pas en grosseur une châtaigne. Vous mettez le feu dans la poële, & poudrez le sucre par-dessus, y jettant un peu d'eau pour aider seulement à le fondre. Après cela vous mettez la poële sur le feu & maintiendrez le fruit le plus proprement que vous pourrez, de maniere que le bouillon surnageant continuellement le fruit, il cuise également par-tout.

Vous aurez toujours l'écumoire à la main pour changer le fruit de place & écumer; vous ne levez la poële de dessus le feu que quand vous jugerez que le fruit sera confit, ce que vous connoîtrez par le bouillon, qui s'abaissant ne fera pas tant d'écume ou de bouteilles qu'au commencement, & par les gout-

tes de sirop que vous mettrez sur une assiette ; si elles ne coulent point, alors vous tirerez la poêle de dessus le feu & verserez les confitures dans une terrine, de peur que séjournant dans la poêle, elles ne contractent quelque mauvais goût provenant du cuivre. Vous les laisserez trois ou quatre jours reposer dans cette terrine, dans un lieu qui ne soit point exposé à la poussière, sans les couvrir, afin que toute l'humidité superflue s'évapore, & que le fruit prenne sucre. Après quoi vous pencherez la terrine ; & s'il y a de l'eau qui surnage le sirop, vous l'égoutterez, puis vous les couvrirez, mettant un papier de la rondeur du pot, qui touche le sirop. Si vous les trouvez assez cuites du premier coup, après les avoir égouttrées, vous vous contenterez de les faire chauffer, sans les vider de la terrine, en les mêlant avec l'écumoire ; & étant un peu refroidies, vous les mettrez dans le pot : ou

Piquez dans la tête de chaque poire un clou de girofle, mettez-les sur le feu dans l'eau, que vous empêcherez de bouillir en y versant de la fraîche de temps à autre. Lorsque vous vous

pour préparer les aliments. 155

appercevrez que les poires molliront un peu, vous les tirerez pour les peler; ensuite vous les mettrez dans du sucre tel qu'il sort de chez le marchand, & les y laisserez jeter quarante ou cinquante bouillons. Après quoi vous les laisserez reposer jusqu'au lendemain; vous les égoutterez pour les faire cuire dans d'autre sucre cuit en sirop, où elles feront seulement deux ou trois bouillons; alors vous les ôterez du sirop. Le troisième jour vous les ferez encore un peu plus cuire, & le quatrième un peu davantage. Après ces divers degrés de cuisson, on donne dix ou douze bouillons, tant au sirop qu'aux poires, & on les tire pour être gardées dans des pots. L'orange & autres poires trop grosses se coupent par quartiers avant d'être confites.

Il faut sur-tout ne point négliger d'écumer la confiture, si l'on veut qu'elle soit belle. Les poires confites suivant les manieres qui viennent d'être indiquées, peuvent aussi se garder en confitures seches, pourvu qu'après les avoir poudrées de sucre, on ait soin de les tourner souvent, afin qu'elles se séchent mieux: ou

Prenez de poires de rouffelet, qui ne soient ni trop vertes ni trop mûres, pelez-les bien proprement & les faites distiller dans l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Prenez garde qu'elles ne le soient ni trop, ni trop peu. Vous les tirerez avec une écumoire & les jetterez dans l'eau froide; puis vous préparerez autant de livres de sucre que de poires, que vous ne pousserez pas à la cuisson, mais à la confiture de sirop un peu fort. Il ne faut pas qu'il soit tout-à-fait à la plume. Vous les mettrez dans ce sirop, & laisserez jeter huit ou dix bouillons; puis vous le retirerez du feu, les remuerez & les laisserez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prennent sucre. Enfin vous les mettrez sur le feu & les acheverez: on peut les servir chaudes.

Poires au mout ou au vin doux.

118. Prenez du mout rouge, mettez-y des poires, après les avoir pelées & piquées de girofle: coupez en quartiers celles qui sont trop grosses. Faites bouillir dans un chaudron sur le feu: laissez-le consommer jusqu'au tiers, &

pour préparer les aliments. 157
s'épaissir par ce moyen. Laissez-le plutôt trop cuire que pas assez ; tirez-le ensuite dans des pots de terre. Il faut être soigneux d'écumer cette confiture comme les autres. On connoît qu'il est temps de la retirer du feu , lorsque le sirop que vous mettez sur une assiette , s'y fige au lieu de couler. Avant de le retirer , mêlez-y de la canelle & des clous de girofle. Si cette confiture vient à se moisir , pour n'avoir pas été assez cuite , remettez - la sur le feu , laissez-la bouillir , & la resserrez dans vos pots ; ou bien mettez les pots dans un four médiocrement chaud.

Blanc-manger pour le matin , au lieu de bouillon.

119. Prenez une bonne cuillerée de bon bouillon de viande , bien dégraissé , qui soit fait sans herbes & salé modérément ; il sera de plus haut goût , si on y a fait bouillir du vin blanc , comme pour faire de la gelée. Faites-le bouillir à petit feu l'espace d'une heure ou environ , & le remuez souvent avec une cuiller , afin que rien ne bouille ; lorsque le bouillon sera dimi-

158 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
nué de moitié ou environ, ajoutez-y
le lait d'un quarteron d'amandes douces
mondées & bien pilées, avec deux ou
trois cuillerées d'eau de rose ou d'eau
commune froide, ou du lait, ou du
bouillon, que l'on y aura mis peu-à-
peu en les pilant. Laissez encore sur le
feu le blanc-manger, près d'une heure,
ou jusqu'à ce qu'il soit médiocrement
épais; remuez-le différentes fois avec
une cuiller. Passez-le par un linge ou
par une étamine avec expression. Met-
tez la colature dans un poëlon ou dans
une écuelle d'argent, ajoutez-y un
quarteron, plus ou moins, de sucre en
morceaux, un brin de canelle; (faites
bouillir le tout ensemble un bouillon
ou deux) &, si vous voulez, du musc
ou de l'ambre gris, un peu d'eau de fleur
d'orange ou du jus de citron ou orange.

Préparation du Café non brûlé.

120. Prenez un gros de café en feve,
& bien mondé de son écorce; faites-le
bouillir pendant un demi-quart d'heure
au plus dans un demi-septier d'eau; re-
tirez ensuite du feu cette liqueur, qui aura
pris une belle couleur verdâtre, & après

pour préparer les aliments. 159

l'avoir laissée reposer un peu de temps ,
vous la boirez chaude avec du sucre.

Pour confire les pois verts.

121. Ayez un pot de terre , que vous
remplirez de moitié eau & moitié vinaigre ,
où vous mettrez vos pois verts. Couvrez
le pot , bouchez-le bien ; & lorsque vous
en tirerez pour les manger , trempez-les
dans l'eau fraîche. Il les faut cueillir dans
leur parfaite maturité ; c'est-à-dire, quand
la gouffe commence à brunir , & les ayant
écosés , ôtez la peau qui les recouvre.

Pour faire des Pommes tapées ou parées.

122. Ayant pelé les pommes , pour
en ôter le cœur ou trognon , on les coupe
par moitiés , que l'on met sur des claies
dans le four , à une chaleur douce. On les
tape de temps en temps pour les apla-
tir. Chaque fois qu'on les tire du four ,
on les trempe dans un sirop épais fait
avec des pelures & très-peu de sucre. On
en joint ensuite plusieurs moitiés ensemble ,
quand elles sont presque cuites.

- Pour faire la Présure.

122. Prenez la caillette d'un veau, qui n'ait jamais eu d'autre nourriture que le lait pur ; tirez-en de petits grumeaux de lait caillé que vous y trouverez, & que vous éplucherez bien, en ôtant les poils que le veau a avalé en taitant ou se léchant. Lavez ces grumeaux dans l'eau fraîche, à mesure que vous les manierez, & les mettez dans un linge bien blanc, pour les essuyer un peu. Prenez aussi la caillette, lavez-la de même, & la raclez fort nette ; retournez-la pour y remettre ces grumeaux : salez-les comme il faut, suspendez le tout, & mettez au-dessous un pot pour recueillir l'eau salée qui en tombera. C'est cette eau qu'on appelle présure. Vous la laisserez ainsi travailler pendant quelques jours, puis vous vous en servirez quand vous en aurez besoin. Plus on garde la présure, meilleure elle est, parce que son acide se raréfie. Quand on veut se servir de la présure, on en prend dans une cuiller, on la délaie avec un peu de lait, puis on la jette dans celui dont on veut se servir pour faire les fromages. Un demi-gros de pré-

pour préparer les aliments. 161
suffit pour plusieurs pintes de lait.

Pour faire la Gelée de pommes.

124. Il faut prendre une douzaine de pommes de reinettes, les couper par petits morceaux dans une poële à confire; puis vous y verserez trois ou quatre pintes d'eau, & les ferez bien bouillir jusqu'à la réduction de deux pintes. Vous les passerez & les presserez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus. Sur les deux pintes de décoction, vous mettrez quatre livres de sucre, & ferez bouillir jusqu'à ce que le tout soit réduit en gelée. Pour donner du goût à votre gelée, vous pourrez y mettre un jus de citron, &, si vous l'aimez, la rapure d'un demi-citron: cela est fort agréable. Vous pouvez couvrir des confitures liquides blanches avec cette gelée; elle les conservera, ou vous pourrez faire la gelée de pommes à part, en tirant du jus des peaux & des trognons, dont vous aurez ôté les pepins avant de les mettre cuire. Le tout étant bien cuit à l'eau, passé à l'étamine & bien pressé, vous mettrez dans ce jus du sucre en suffisante quantité, (ce que l'expérience vous apprendra.) Il en faut

162 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
mettre plutôt plus que moins, & faire cuire cette gelée en bonne confiture, remuant incessamment; puis vous la passerez à travers un linge fin & bien transparent, la coulant dans des boîtes pour la garder en forme de corignac, ou sur des assiettes pour la servir sur la table. Si vous voulez, vous couperez de ce corignac en petites bandes, pour orner les bords de vos plats de compotes. On peut viser à l'épargne & en servir peu: vous les entrelacerez en treilles ou figures de serpenteaux sur des assiettes. Les pommes de courpendu & de reinette se pe-
lent & se confisent entières ou par moitié, leur ôtant aussi les trognons, & leur faisant une gelée avec leurs peaux, comme ci-dessus.

Pour blanchir ou glacer les Cerises.

125. Il faut prendre un ou deux blancs d'œufs battus avec de l'eau de fleurs d'orange, les jeter dans un plat ou terrine, avec du sucre en poudre & les cerises, dont on aura rogné la queue jusqu'aux trois quarts; les remuer avec une cuiller, & lorsqu'elles seront couvertes de sucre, les mettre sur un papier & sur un

pour préparer les aliments. 163
tamis ou corbeille, puis au soleil, ou devant un feu clair, en sorte qu'elles sentent seulement la chaleur de loin, afin qu'elles puissent se sécher.

D'autres trempent les cerises dans les blancs d'œufs battus, ensuite les poudrent de sucre fin, puis les mettent au soleil ou à l'étuve. Cette méthode simple peut être la meilleure.

Cerises égrenées portatives.

126. Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de sucre au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau, puis quatre livres de cerises, dont vous ôterez la queue & le noyau: mettez votre sucre sur le feu, & lorsqu'il bouillira, vous jeterez les cerises, & les ferez bouillir promptement trente ou quarante bouillons; c'est-à-dire, jusqu'à ce que le sirop soit un peu épaissi. Il faut remuer la poêle de temps en temps. Lorsqu'elles seront faites, vous les tirerez de dessus le feu, & les laisserez refroidir; vous les mettrez sur un tamis pour les laisser égoutter: vous en joindrez trois ou quatre ensemble, l'une dans l'autre, pour former comme une grosse cerise, puis vous les lais-

164 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
ferez sur des ardoises ou sur de petites
planches. Après quoi vous y passerez du
sucre au travers d'une toile de soie ; vous
les mettrez dans une étuve, ou dans un
four, lorsqu'on en aura tiré le pain ; &
lorsqu'elles seront seches d'un côté, vous
les retournerez, & y mettrez du sucre
en poudre, comme de l'autre côté.

Pour attendrir la chair des Animaux.

127. Le gigot de mouton devient tendre, si on le bat bien sur une table, & qu'on y larde quelques gouffes d'ail vers le manche. On en met ordinairement deux seches dans le ventre de l'animal que l'on veut faire rôtir ou bouillir. On fait avaler à une volaille vivante un verre de vinaigre, & on ne la tue qu'un quart d'heure après ; on peut la manger tout de suite.

Pour confire les Champignons.

128. Après avoir fricassé les champignons, on les met dans un pot, on verse par-dessus du beurre fondu qui ne soit guere chaud, & jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'un travers de doigt, pour les

pour préparer les aliments. 165
empêcher de s'éventer ; trois semaines après ou environ , il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la sausse , & la séparer des champignons , qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui soit salé , & qui surnage d'un bon travers de doigt , & faire la même chose de mois en mois , pour empêcher qu'ils ne soient gâtés par l'humidité qu'ils jettent , & qui les fait pourrir : il les faut garder à la cave , ou dans un autre lieu frais.

Eau de Chapon.

129. Faites cuire à petit-feu un chapon dans un pot de terre , avec trois pintes d'eau. Le chapon étant cuit , & l'eau diminuée d'une chopine , vous le retirerez sans le presser. Cette eau engraisse , particulièrement si on y met bouillir de bonne orge mondée avec le chapon.

Préparation de la Pâte de Chocolat.

130. Les Indiens faisoient rôtir les amandes de cacao dans des pots de terre , puis les ayant mondées de la peau , & bien écrasées & broyées entre deux pierres ,

166 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
en formoient des masses avec leurs mains.
Les Européens ont perfectionné cette
pratique. On met environ deux livres de
bon cacao criblé, dans une grande poë-
le de fer, sur un feu clair, & on les remue
& retourne continuellement avec une
grande spatule, jusqu'à ce que les aman-
des soient assez rôties pour pouvoir être
mondées facilement. Les ouvriers, pour
avoir plutôt fait, ont coutume de met-
tre une grosse nappe sur une table, & d'y
étendre le cacao tout chaud sortant de la
poële, puis ils y roulent un cylindre de
fer, qui brise & détache les pellicules;
enfin ils vannent le tout, pour que les
amandes soient parfaitement mondées.
Il est mieux de prendre les amandes une
à une pour en détacher la peau avec les
doigts, afin de rebuter celles qui se trou-
vent défectueuses. Ce cacao rôti & mon-
dé, éprouve environ un sixieme de dé-
chet. Après qu'il est mondé, on le met
encore griller dans la même poële sur un
feu moins vif; on le remue sans cesse
avec une spatule, jusqu'à ce qu'il soit
bien rôti également par-tout, & qu'il
ait un goût de rôti agréable, avec une
couleur simplement brune: c'est un art
que de saisir ce point; si on rôtit trop les

amandes, elles perdront toute leur bonne qualité, & si on ne les rôtit pas suffisamment, elles conservent au goût une certaine rudesse déplaisante.

Le cacao pilé à propos, est ensuite pilé dans un mortier de bronze, de marbre, ou de bois de gayac, qui est très-dur & coupant, pour former une masse grossière, qu'on broie enfin sur une pierre pour la réduire en poudre impalpable. Cette pierre doit être d'une nature à résister au feu, & d'un grain ferme, mais susceptible de poli. On la taille de quinze à dix-huit pouces de large sur vingt-sept à trente de long, & trois à quatre d'épaisseur, en sorte que la surface soit concave d'environ un pouce & demi dans le milieu. On la fixe sur un châssis de bois un peu incliné, puis on met au-dessous un brasier, qui l'échauffant, dispose les amandes à rendre leur huile, tandis qu'on les broie fortement avec un rouleau de fer, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de molécules sensibles, & que tout soit également fin. Ce rouleau est de fer bien poli, de deux pouces de diamètre sur environ dix-huit de long: à chaque bout est une poignée de bois à peu près de même diamètre.

168 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
& longue de 6 à 7 pouces, par où l'ou-
vrier tient cet instrument. Il y a quelque-
fois de ces rouleaux qui sont de marbre
ou de bois de gayac : alors ils ont beau-
coup plus de diametre pour compen-
ser le défaut de pesanteur. Si on est dans
un climat chaud, & que l'on travaille au
soleil, on n'a pas besoin de mettre le feu
sous la pierre. Elle est entourée de toi-
les pour recevoir les morceaux de pâte
qui tombent.

Quand la pâte est bien broyée, il y a
des personnes qui la mettent toute chau-
de dans des moules, où elle ne tarde pas à
se figer. La forme de ces moules est ar-
bitraire. M. de Caylus préfère les cylin-
dres creux, capables de contenir deux
ou trois livres de pâte ; ces grosses masses
conservant plus long-temps leur bonté,
& étant plus faciles à manier quand on
veut en raper. On garde ces billes dans un
lieu sec, enveloppées de papier, en for-
te qu'elles ne puissent contracter d'odeur
étrangere. Cet Auteur conseille de n'en
user qu'au bout de cinq ou six mois. Le
Pere Lebas ne parle point de moules : il
dit simplement, qu'après avoir laissé ras-
seoir, refroidir & à demi sécher la pâte à
l'ombre, on en fait des pains ou des cy-
lindres

lindres, qu'on met achever de sécher à l'ombre, & qu'ensuite on enveloppe de papier.

Si on veut ajouter quelques ingrédients au chocolat, tels que du sucre, de la canelle, de la vanille, &c. on les met en poudre, que l'on répand avec un tamis de soie sur la pâte chaude; on repasse le tout sur la pierre, pour le bien mêler & l'incorporer, puis on le met dans des moulins; mais quand on se propose de faire une pâte qui se conserve long-temps ou qui doit être envoyée loin, il vaut mieux n'y point mêler de sucre ou autres épiceries. Le sucre seul suffit pour occasionner la moisissure, parce qu'il tire puissamment l'humidité. On doit avoir soin de nettoyer, laver, & bien essuyer la pierre dès qu'on ne s'en sert plus.

Maniere de préparer le Chocolat.

131. Pour faire quatre tasses de chocolat, il faut mettre quatre tasses d'eau dans une chocolatiere, puis prendre un quarteron de chocolat, le couper le plus menu que faire se pourra sur un papier. Si vous l'aimez sucré, vous prendrez aussi un quarteron de sucre, sinon, vous

n'y en mettez que trois onces, que vous concasserez & mêlerez avec le chocolat. Lorsque votre eau bouillira, vous y jetterez le tout, & remuerez bien avec le bâton à chocolat. Vous le mettrez ensuite devant le feu, si vous voulez; & lorsqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par-dessus, & le fouetterez bien avec le bâton pour le faire mousser: à mesure qu'il moussera, vous le verserez dans les tasses l'une après l'autre: si vous n'en voulez qu'une tasse, il ne faut qu'une tasse d'eau avec une once de chocolat; si vous voulez du chocolat au lait, au lieu d'eau vous y mettrez du lait: ou,

On ratisse la pâte pure avec un couteau, ou on la frotte avec une rape plate, si cette pâte est assez sèche pour que la rape ne s'engraisse pas. On met pour une once de chocolat deux ou trois pinces de canelle en poudre passée au tamis de soie, & une once de sucre pulvérisé: on met ce mélange dans une chocolatière avec un œuf frais entier, & on remue bien avec le moulinet, jusqu'à ce que le tout soit en consistance de miel liquide; puis on y verse environ huit onces de liqueur bouillante, eau ou lait, pendant

qu'on agite fortement le moulinet pour la bien incorporer avec le reste. Après quoi on met la chocolatiere sur le feu, ou au bain-marie; & dès que le chocolat monte, on retire la chocolatiere, on le remue beaucoup avec le moulinet, & on le verse dans des tasses à diverses reprises. C'est l'œuf qui le fait bien mousser. Pour relever le goût de cette liqueur, on peut, immédiatement avant de la verser, y mettre une cuillerée d'eau de fleur d'orange, où on aura versé une ou deux gouttes d'essence d'ambre.

Ce chocolat est très-parfumé, extrêmement délicat, & ne charge point. D'ailleurs il ne fait aucun sédiment dans la chocolatiere ni dans les tasses.

Maniere de faire le Cidre.

132. On met les poires & les pommes dans une grande auge de bois ou de maçonnerie, sur laquelle passe successivement un pesant cylindre, ou une meule, qu'un cheval tourne; d'autres écrasent & brisent le fruit avec des pilons à main, dans des auges de bois, semblables à celles où on donne à manger aux chevaux. On remue & retourne les pommes à

172 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
mesure qu'elles sont pilées, en y mettant de l'eau à proportion de la qualité que l'on veut donner au cidre. Ce remuement se fait avec un râteau fait exprès, ou une espece de rouable.

Les pommes étant bien brisées, on les porte sur le pressoir, où on les accommode à mesure en motte avec de la paille longue, dont on met alternativement après un lit de pommes épais de quatre doigts, afin de les mieux lier ensemble.

Cette motte est ordinairement quarree. Si-tôt qu'elle est achevée, on charge le pressoir à la maniere accoutumée, après quoi on donne l'arbre aux pommes pour en exprimer le suc, qui ayant fermenté pendant quelque temps dans des cuves, est ensuite entonné & gouverné à peu près comme le vin.

Le degré de fermentation qu'il prend dans la cuve, décide, pour ainsi dire, du degré de bonté qu'il aura. Quand le cidre y fermente trop, il devient rude & sans liqueur: si on ne le laisse pas assez fermenter, on risque de le perdre après l'avoir mis dans le tonneau, parce que sa viscosité fait qu'on est moins maître de l'arrêter que le vin. La qualité primitive du fruit, l'état où on l'a cueilli, celui où

on l'a brisé, & la quantité d'eau qu'on y a mis, reglent le temps de la fermentation. Plus le fruit est dur & mûr, moins le cidre fermente. Une petite quantité d'eau a besoin de moins de temps pour s'incorporer avec le suc des fruits, qu'une plus grande.

Pain de Citrouille.

133. Si vous avez une grande quantité de citrouilles, ou plus qu'il n'en est besoin pour nourrir votre famille, vous en mettrez dans le pain des domestiques, même dans le vôtre. Pour cela, vous ferez bouillir la citrouille, de la même façon que celle que l'on veut fricasser; il faut pourtant qu'elle soit un peu plus cuite; puis vous la passerez à travers un gros linge pour retirer de petits fibres qui s'y rencontrent. Après quoi vous détrempez votre farine avec cette citrouille passée, ajoutant, s'il est nécessaire, de l'eau dans laquelle elle aura cuit; & vous en ferez du pain de la même manière que l'on fait le pain ordinaire. Ce pain est jaunâtre, de bon goût, un peu gras cuit, & très-sain pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement.

Maniere de faire cuire les Jambons.

134. On met un jambon dans la lie de vin pour lui donner une couleur vermeille : ensuite on le lave bien , & on le met dans une casserole , avec une livre de fain-doux , un demi-septier de bon vin blanc , quelques feuilles de laurier , & quelques clous de girofle. On couvre cette casserole ; & afin qu'il n'y entre point d'air , ou que le suc ne s'évapore point , on met de la pâte tout autour du couvercle.

Pour savoir si le jambon est cuit , il faut lever la peau , & enfoncer une paille dans la chair ; si elle entre , c'est une marque que le jambon est cuit. Alors on leve entièrement la peau , & on met entr'elle & le lard , des clous de girofle & quelques feuilles de laurier.

Confitures de Coings.

135. Il faut les choisir bien mûrs , les peler proprement , les couper par quartiers , & les jeter dans l'eau claire , après qu'on en a ôté le cœur. Cela fait , on les met bouillir dans de l'eau , jusqu'à ce qu'ils

pour préparer les aliments. 175

soient bien cuits : on les tire ensuite pour les faire égoutter, puis on les met dans du sucre clarifié, & un peu plus que tiède. On les laisse ainsi jusqu'au lendemain, qu'on les fera ensuite cuire dans le même sirop. Après cela, si on craint qu'ils n'aient pas la couleur assez rouge, on les tient couverts, on y mêle de la cochenille ou du vin rosé : & enfin, lorsqu'ils ont jetté trente ou quarante bouillons, & qu'on juge que le sirop est assez cuit, on les y laisse, mais hors du feu, jusqu'au jour suivant, qu'on les remet sur le feu pour leur faire jeter encore quelques bouillons, puis on les tire.

*Pour faire des Coings rouges en gelée,
ou Cotignac.*

136. Coupez-les par morceaux, & y laissez les pelures & pepins, mettez-y aussi les pelures des quartiers destinés à servir de compote, & que l'on jette dans l'eau fraîche après les avoir pelés : faites bien cuire le tout, puis passez-le, avec expression, dans un linge, ou une étamine, & tirez-en le plus de jus que vous pourrez. Ce jus étant dans une poêle à confiture, vous y mettrez les quartiers

176 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
pour compote, afin qu'ils cuisent bien :
pour cinq ou six gros coings, huit ou dix
petits, vous y ajouterez deux livres ou
deux livres & demie de sucre, & ferez
bien bouillir le tout à petit feu, afin que
le fruit rougisse. Quand il sera bien rou-
ge, vous pousserez le sirop, & lorsqu'il
sera fait, vous dresserez votre confiture :
il y faut mettre plus de sucre, si l'on a des-
sein de la garder.

Compotes de Pommes.

137. Prenez des pommes de reinette,
pelez-les, & coupez-les par quartiers,
ôtez les cœurs, & mettez en même-
temps les quartiers dans de l'eau fraî-
che, faites-les cuire avec de l'eau & du
sucre à grand feu. Etant cuites, tirez-les,
mettez-les égoutter sur une assiette ou
sur le bord d'un plat; dresséz-les dans
le compotier, & achevez de faire cuire
le sirop : faites-le bouillir jusqu'à ce
qu'il soit en gelée; & lorsqu'il commen-
cera à se refroidir, mettez-le sur les
pommes avec une cuiller. Il faut pour
six pommes, trois chopines d'eau, &
trois quarterons de sucre.

Concombres confits, ou Cornichons.

138. On les met tous entiers dans du vinaigre bien salé, sans les peler, ajoutant dans la saumure quelques muscades ou clous de girofle. Les petits concombres les moins mûrs & les plus verts se conservent mieux que les autres, parce qu'ils ne jettent pas tant d'eau; & ils sont moins sujets à se corrompre dans la saumure, qui doit toujours furnager de deux ou trois doigts. Le tout se pourrit, s'il y manque de la saumure: c'est pourquoi il faut y regarder souvent, & remettre de nouvelle saumure, quand il en manque. Tenez le pot couvert, & mettez en un lieu qui ne soit ni trop humide ni trop chaud, afin d'empêcher que le vinaigre ne s'échauffe & se corrompe. Quand on veut en user, il faut les tirer du pot avec une cuiller de bois ou d'argent, sans mettre la main dans la saumure, puis les laver dans de l'eau, avant de les manger.



Autre méthode pour confire les Cornichons.

139. Mettez du vinaigre & du sel sur le feu dans un chaudron : lorsqu'ils seront prêts à bouillir, jetez-y vos concombres, & les ôtez de dessus le feu : ensuite vous les couvrirez d'un couvercle qui fasse entièrement baigner tous les concombres. Les ayant laissés ainsi quelques jours, voyez s'ils ont assez de sel & s'ils sont d'un bon goût ; vous y remettrez du sel, s'il en est besoin, puis vous les arrangerez dans de petits barils avec quelques piments blanchis, clous de girofle, poivre en grain, fenouil & ail ; vous enfoncerez ensuite les barils & acheverez de les remplir de leur faumure ; il faut les garder en lieu frais : c'est ce qu'on appelle la *méthode Hollandoise* ; ou choisissez les plus petits & les plus beaux, éclatez ou coupez-en la queue, & frottez-les dans un linge blanc les uns contre les autres, pour ôter leur duvet : jetez-les ensuite dans de l'eau bouillante, & au

pour préparer les aliments. 179

bout de quatre minutes , mettez-les promptement dans de l'eau fraîche : faites-les égoutter sur un linge blanc , rangez-les dans un pot , cruche ou bouteille , le mieux que vous pourrez , en y entre-mélant des feuilles de laurier & du poivre long , puis emplissez le vase jusqu'en haut avec du vinaigre blanc , que vous aurez fait un peu bouillir. Ajoutez-y encore environ une once de sel pour chaque pinte de vinaigre , & couvrez avec un parchemin double , lié autour du vase ; ils seront bons à manger au bout de huit jours , & se conserveront d'une année à l'autre. On y met quelquefois une poignée de perce-pierre , d'estragon , ou de coton de pourpier.

Maniere de conserver les Concombres pendant l'hiver.

140. Prenez les concombres dans le fort de la saison , lorsqu'ils sont dans leur pleine grosseur. Après en avoir coupé les deux bouts , pelez-les , coupez-les en quatre , & ôtez exactement les pepins : rangez ensuite les mor-

180 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
ceaux bien serrés dans des pots de grès
propres, puis versez-y une saumure
composée de deux tiers d'eau, d'un
tiers de vinaigre & de sel, dont la quan-
tité se regle sur celle de la saumure
dont on a besoin. Par exemple, pour
trente concombres, quatre pintes &
chopine d'eau, deux pintes & demi-
septier de vinaigre, & deux fortes
poignées de sel: la saumure doit surna-
ger. Avant de la mettre sur les con-
combres, il faut la faire bouillir jusqu'à
ce que le sel soit tout à fait fondu, &
ne la verser que lorsqu'elle est froide.
Après quelques jours on couvre les
pots avec de l'huile ou du beurre fondu.

Quand on veut manger les concombres,
il faut les mettre tremper pen-
dant trois jours dans de l'eau tiède, que
l'on renouvelle trois ou quatre fois dans
chaque journée, après quoi on les fait
cuire à l'ordinaire. Ils sont également
bons au gras & au maigre.

Confiture de Noix.

141. Prenez des noix, petites & ver-
tes, avec leur écorce; faites-y quelques
petits trous: laissez-les tremper dans de

l'eau pendant dix à douze jours, ensuite nettoyez-les bien, & les mettez bouillir dans le miel, de la même façon que pour les écorces d'orange, dont nous parlerons à l'article suivant, avec cette différence seulement que les noix doivent bouillir quatre fois davantage; il y faut aussi ajouter souvent du nouveau miel, parce qu'il se consomme. A la fin on n'y mettra que peu de girofle, car il les rendroit ameres.

Pour confire des Ecorces d'Orange, surtout dans la saison où les écorces sont plus grandes & plus épaisses.

142. Taillez les écorces en quatre ou six morceaux, faites-les tremper dans l'eau pendant dix ou douze jours & même davantage, jusqu'à ce qu'en les exposant au jour, vous les voyiez transparentes. Alors vous les mettrez sécher sur une table, puis entre deux linges blancs bien secs. Les ayant mises ensuite dans un vaisseau de terre plombé, avec du miel qui les couvre environ à demi, faites-les un peu bouillir, en les remuant toujours, après quoi ôtez-les du feu, pour que le miel ne

182 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
cuise pas trop : laissez-les reposer quatre jours dans le miel, & remuez souvent le tout ensemble, chaque jour. Vous recommencerez le procédé de cuisson, jusqu'à trois fois, à chacune desquelles vous laisserez trois jours de repos. Après la troisième fois, vous les ôterez doucement de ce miel, & les mettrez bouillir pendant environ deux minutes, dans une suffisante quantité d'autre miel. Les ayant ensuite retirés du feu, vous les mettrez dans des vases, avec gingembre, girofle & canelle, & mêlerez bien le tout. Le miel qui reste pourra servir à d'autres oranges, ou d'autres choses.

Pour saler des Crêtes de volaille.

143. Otez-en le sang, mettez-les dans un pot, avec sel fondu, poivre, clou, un filet de vinaigre & quelques feuilles de laurier; couvrez-les bien & les mettez en lieu qui ne soit ni froid ni chaud. Quand on veut s'en servir, on les fait dessaler dans de l'eau tiède, qu'on change souvent jusqu'à ce qu'elles soient bien dessalées: ensuite on les échaude dans l'eau bouillante; & quand

pour préparer les aliments. 183
elles font bien nettes, on les fait cuire avec du bouillon ou de l'eau. Etant presque cuites, on y met du beurre ou du lard, avec un petit bouquet de fines herbes & une tranche de citron. Les crêtes ainsi apprêtées servent pour garnir tout ce que l'on veut.

Pour confire les Epinars.

144. Les épinars étant bien épluchés & lavés, jetez-les dans l'eau bouillante, & sur le champ dans l'eau fraîche. Lorsqu'ils seront égouttés, vous les mettrez dans un baril, le remplirez de saumure, le fermerez bien & le tiendrez dans un lieu frais.

*Pour contre-faire des Prunes avec les
pommes.*

145. Il faut les couper par quartiers, & de chaque quartier en former un petit peloton, l'arrondissant en pointes par les deux bouts, de la même forme qu'une prune, puis les faire bouillir; & de leurs pelures tirer un jus pour épaissir la gelée, en les confisant. Etant cuites, on les dresse sur une assiette, en

184 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
forme de pointe de cloche ou pyra-
mide.

Pour confire le Pourpier.

146. Choisissez le plus petit, sur l'ar-
rière-faison, & celui qui est doré; cou-
pez-le en petits morceaux, que vous
saupoudrez avec beaucoup de sel &
des clous de girofle grossièrement con-
cassés; mettez-les ensuite dans un pot
de terre plombé, faisant une couche
de sel, puis une de pourpier. Le pre-
mier & le dernier lit doivent être de
sel. Remplissez enfin le pot de bon vi-
naigre, & tenez-le bien bouché. Quand
vous voudrez en tirer pour manger,
servez-vous d'une cuiller de bois, &
prenez garde de tremper les doigts dans
le vinaigre.

Panade de gruau pour les enfants.

147. Prenez une ou deux onces de
gruau d'avoine, du plus nouveau; car
le vieux prend un goût aigre: lavez-
le dans plusieurs eaux tièdes, jusqu'à
ce que le gruau resté pur au fond de
la terrine; faites-le bouillir à petit feu,
dans un pot de terre, avec trois de-

pour préparer les aliments. 185
mi-septiers d'eau , jusqu'à réduction de
moitié. Alors passez-le par un linge
bien net ou une étamine , avec forte
expression , pour séparer l'écorce ou
le son. Si la panade , après cette cuis-
son , paroît trop épaisse , vous y ajou-
terez un peu d'eau ; si elle est trop
claire , vous l'épaissirez en la faisant un
peu bouillir. Avant de la faire manger
aux enfants , vous y ajouterez une cuil-
lerée de vin blanc avec un peu de sucre.
Cette panade leur est très-convenable ,
parce qu'elle est légère & nourrissante.

*Maniere de faire les Saucissons de Bou-
logne.*

148. Prenez de la chair de pourceau ,
grasse & maigre , que vous hacherez
bien menue. Sur le poids de vingt-cinq
livres vous ajouterez une livre de sel ,
quatre onces de poivre entier , une
pinte de vin blanc & une livre de sang
de la bête , puis vous pétrirez & re-
muerez bien le tout ensemble pendant
un bon quart d'heure , & vous en rem-
plirez des boyaux , que vous environ-
nerez d'une serviette , pour qu'en pres-
sant la viande ils ne viennent pas à

186 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
crever. Il faut faire des séparations, de
la grandeur que bon vous semblera,
& les nouer avec une ficelle. Vous les
suspendrez à l'air ou à la fumée pour
les faire sécher. Etant secs, coupez,
si bon vous semble, la peau qui sépa-
rera un saucisson d'avec l'autre, car les
vers peuvent s'y mettre. Frottez-les
avec un peu d'huile d'olive, après avoir
ôté la poussière qu'ils pourroient avoir
prise, & les mettez dans une terrine de
terre vernissée, que vous couvrirez de
cette façon; vous les garderez bons si
long-temps que vous voudrez, sans qu'ils
se gâtent.

Soupe sans eau.

149. Mettez dans une marmite bien
étamée une rouelle ou tranche de bœuf,
de la rouelle de mouton, de la rouelle
de veau, un chapon, quatre pigeons,
deux perdrix: le tout bien retrouffé,
& les grosses viandes battues; rangez-
les dans la marmite avec quelques tran-
ches d'oignons, quelques racines de pa-
nais & de persil; & assaisonnez de sel
& de clous de girofle: bouchez bien
avec de la pâte & du papier, afin qu'il
n'entre & ne sorte aucun air. Il faut avoir

pour préparer les aliments. 187

une autre marmite où celle-ci puisse entrer, & qu'il y ait de l'eau & du foin pour empêcher que celle où est la viande ne s'agite en bouillant. Etant donc ainsi bien ferrée par le foin, & l'eau bouillant continuellement pendant cinq ou six heures, la viande se cuira. Après ce temps, découvrez la marmite, passez tout le jus, dégraissez-le bien & vous en servez pour de petits potages. Ce bouillon est bon pour les convalescents.

Maniere de conserver les Truffes.

150. On conserve les truffes tant que l'on veut, bien saines, dans le vinaigre. Il ne faut ni les peler, ni les couper pour les y mettre, & seulement les laver auparavant avec de l'eau & du vin; elles seroient trop âpres pour qu'on pût les manger au sortir du vinaigre: aussi les met-on tremper dans de l'eau pendant douze ou quinze heures, puis on les fait cuire dans du beurre, avec des épices, ou autrement.



Pour donner à du Vin ordinaire le goût de Muscat.

151. On fait infuser dans du vin nouveau des feuilles de sclarée & des fleurs de sureau ; d'autres versent dans un muid de vin une demi-once d'essence de muscade, & les laissent se bien mêler ensemble tranquillement.

Pour faire du Vin d'Espagne artificiel.

152. Prenez huit livres de raisins de passe d'Espagne, & quatre livres de raisins de Corinthe, pilez-les & les mettez dans un baril contenant trente ou quarante pintes : versez par-dessus quinze pintes de vin blanc bien clair, autant d'eau de fontaine ou de rivière, deux pintes de bonne eau-de-vie, & douze livres de bonne cassonade ; bondonnez ensuite & placez le baril dans un lieu tempéré. Laissez fermenter un mois, le remplissant de temps en temps.



*Pour faire du Vin cuit, clair & avec
liqueur.*

153. Choisissez des raisins blancs les plus mûrs que vous pourrez, & sans les écraser, faites-les porter dans l'endroit où vous voulez faire votre vin cuit. Alors faites-les bien égrener, & pressez-en la quantité que vous voudrez pour faire le vin cuit, en sorte qu'il y en ait assez pour remplir la piece dans laquelle vous voudrez le conserver. D'abord qu'ils seront pressés & passés au travers d'un panier ou corbeille, pour en séparer toutes les écorces & grappes, vous remplirez de moût un grand chaudron & le ferez bouillir à bon feu clair, & sur-tout sans fumée, jusqu'à la diminution de la moitié. Si les raisins ne sont pas bien mûrs, il faut écumer continuellement avec une cuiller percée, pour ôter toute l'écume qui s'y forme.

Si vous voulez donner un goût agréable au vin cuit, il faut mettre dans le chaudron, & faire bouillir avec le moût, un coing bien sain & bien net, le piquer de quelques clous de

190 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
girofle, & l'y laisser pendant toute la
cuite. Dans le temps que le moût est
sur le feu, il faut encore préparer moi-
tié autant que sa quantité, d'un nou-
veau moût tiré des mêmes raisins
blancs, & préparé de la même ma-
niere; car il faut observer de ne gar-
der le moût que le moins que l'on
peut, pour éviter qu'il ne prenne au-
cun mouvement de fermentation, ce
qui gâteroit tout. Lorsque le moût qui
est sur le feu sera diminué de moitié,
ou un peu moins, vous verserez dans
le chaudron, sans l'ôter du feu, au-
tant de votre nouveau moût qu'il s'en
fera consommé en bouillant, & brouil-
lerez bien le tout avec un bâton ou
avec l'écumoire, le laisserez bouillir
environ un quart-d'heure, & l'écu-
merez. Après quoi vous le verserez
dans des cornues de bois, & le chan-
gerez de l'une à l'autre, jusqu'à ce qu'il
soit refroidi, & qu'il ne fume plus. Pour
lors vous le mettrez dans le baril que
vous lui aurez destiné, qui doit être
bien nettoyé & sans odeur. Il ne faut
pas le remplir entièrement; il est à pro-
pos qu'il s'en manque au moins un pou-
ce ou deux travers de doigt, parce

qu'il n'est pas nécessaire que l'écume que le vin fait en bouillant sorte du bondon. Vous aurez soin d'y ajouter de nouveau vin cuit, pour remplacer celui qui se consommera en bouillant: & pour cela, il faut avoir la précaution d'en faire plus qu'il n'en faut pour remplir votre baril, & le conserver dans des flacons pour cet usage. Lorsqu'il ne bouillira plus, vous fermerez bien le bondon, & laisserez le baril dans un endroit frais, jusqu'aux environs de Noël.

Pour faire du Vin semblable au Vin Grec.

154. Vous cueillerez dans les vignes hâtives des raisins bien mûrs, & pendant trois jours vous les laisserez au soleil: le quatrieme, vous les ferez fouler, & mettrez dans un vaisseau le vin qui en proviendra, ayant soin de le bien faire purger de ses ordures & de la lie, lorsqu'il bouillira. Quand le vin sera bien purgé, vous y mettrez deux livres de sel recuit, & écrasé bien menu, ou au moins une livre pour quatre-vingt pintes de vin,

Malvoisie artificielle.

155. Prenez galanga, gingembre & clous de girofle, un gros de chacun. Ayant concassé le tout grossièrement, faites-le infuser pendant vingt-quatre heures dans de la bonne eau-de-vie : mettez-le ensuite dans un nouet, que vous suspendrez par un fil dans le tonneau, qui doit ne tenir que cent-vingt pots de vin clair. Retirez-le au bout de trois jours, vous aurez alors une malvoisie aussi bonne que la naturelle. Il faut se servir pour l'infusion d'un vaisseau de bois, & le bien couvrir.

Pour donner au Vin un goût agréable.

156. Mettez du moût ou vin doux dans un chaudron ; faites-le bouillir & évaporer jusqu'à consistance de miel. Alors ajoutez-y un gros de citron, avec une once de clous de girofle, & autant d'Iris de Florence, le tout concassé ou coupé par morceaux : ensuite mettez-le dans un linge, & suspendez-le par le bondon, en dedans du tonneau, en sorte qu'il ne touche pas au vin : c'est pourquo

pourquoi vous en tirerez auparavant autant qu'il en faut pour laisser un vuide suffisant : arrêtez la corde qui tient le linge suspendu avec le bondon , & bouchez le tonneau à l'ordinaire. Les gouttes qui tomberont de ce nouet humecté par la vapeur du vin , donneront au vin un goût très-agréable.

Pour faire du Vin odorant.

157. Prenez un peu de graine de mûre, faites-la sécher, pilez-la , & la mettez dans un petit baril de vin , où vous la laisserez dix jours. Après quoi vous en pourrez user : ou

Prenez de la fleur de raisin & la jetez dans un tonneau de vin : ou

Prenez une orange ou citron qui ne soit pas trop gros , piquez-le de clous de girofle , suspendez-le en sorte qu'il ne touche point au vin , & bouchez bien le tonneau : ou

Suspendez au milieu du tonneau de vin , un nouet dans lequel vous aurez enveloppé une douzaine & demie ou deux douzaines de baies de myrte bien mûres , séchées & concassées ; il faut ôter ce nouet quinze jours après.

Pour donner au Vin un goût de framboises.

158. Prenez un linge neuf cru, bien épais & de lin, dont vous ferez un nouet de la grosseur d'une orange ou plus : emplissez-le de framboises, & suspendez-le par le bondon au milieu du vin ; vingt-quatre heures après, votre vin ayant le goût de framboise, vous en ôterez le nouet ; ou prenez du jus de framboise, bien épuré, & jetez-le dans le tonneau parmi le vin.

Vin des Dieux.

159. Prenez des pommes de reinette & des citrons, autant des uns que des autres, coupez-les par rouelles dans un bassin ou un plat : faites un lit de pommes & un de citrons, puis un lit de sucre en poudre, & continuez selon la quantité que vous en désirez faire : mettez de bon vin par-dessus, jusqu'à ce que toutes les rouelles trempent. Il faut ensuite les couvrir, les laisser infuser environ deux heures, & passer la liqueur à la chauffe.

Pour empêcher le Vin de s'aigrir.

160. Prenez, à la S. Martin, un demi muid de vin, faites-le bouillir jusqu'à la consommation de la troisième partie; & mettez quatre pintes ou environ de ce vin bouilli dans chacun de vos tonneaux, avec deux morceaux d'encens, gros comme une noix chacun, puis bouchez bien: ou

Prenez un picotin d'orge & quatre pintes d'eau de fontaine, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que deux pintes: mettez ceci dans le tonneau, & laissez-le reposer.

Pour empêcher le Vin de se corrompre, soit sur mer, soit sur terre.

161. Prenez deux onces de falsepaille, liez-les en paquet & les suspendez dans le vin par la bonde: ou

Il faut prendre de l'écorce de vigne & la mettre avec de l'alun, dans le vin encore nouveau, & avant qu'il bouille: ou

Si le vin est nouveau & en moût, jetez dans le tonneau deux onces d'a-

196 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
lun commun pour chaque muid ; & si
le vin est fait , jetez-y demi-livre de
tartre.

Pour ôter l'aigreur & corruption du Vin.

162. Prenez une suffisante quantité
de pois chiches , frottez-les d'huile &
les faites rôtir , puis les pelez pour en
former une masse , dont vous jetterez
une demi-livre dans le vin qui com-
mence à s'aigrir. Sa saveur se corri-
gera dans l'espace d'un jour ; ou , sui-
vant la grandeur du tonneau , mettez
plus ou moins de froment bien net
dans un sac , lequel vous suspendrez
dans le tonneau , & le retirerez bien-
tôt après. Il en attirera tout le mauvais
goût & rendra le vin clair & pur : ou

Prenez quelques blancs d'œufs , & les
ayant bien battus pour les réduire en
écume , jetez-les dans le tonneau , &
remuez bien : ou

Enfilez ensemble une douzaine de
noix bien vieilles , que vous aurez fait
cuire sous les cendres. Quand elles se-
ront encore chaudes , vous les trem-
perez dans le vin , & vous les y lais-
serez jusqu'à ce qu'il ait repris sa cou-

pour préparer les aliments. 197
leur accoutumée & qui vous plaise ,
alors il faudra les retirer.

Pour faire perdre au Vin le goût d'évent.

163. Faites faire deux ou trois tours
au tonneau en le roulant , puis mettez-
le sur le chantier , & le remplissez.

Pour ôter au Vin le goût de mois.

164. Prenez un carreau d'acier , que
vous ferez rougir au feu , & que vous
jetterez bien rouge dans le tonneau
par la bonde : votre vin sera remis dans
son premier état après vingt - quatre
heures de repos , & vous pourrez en
boire : ou

Il faut faire un bâton de pâte de fro-
ment & le faire cuire à demi au four :
ensuite le piquer de clous de girofle ,
le remettre au four jusqu'à ce qu'il soit
bien cuit , puis le suspendre dans le
tonneau , en sorte qu'il ne touche pas
au vin : ou

Prenez des nêfles bien mûries sur la
paille , & les ouvrez en quatre , liez-
les avec un fil , attachez-les par la bon-
de du tonneau , en sorte qu'elles soient

198 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
toutes couvertes de vin ; laissez-les-y un
mois, & ôtez-les ensuite.

Pour ôter toute mauvaise qualité au Vin.

165. Prenez trois livres de tartre en
poudre, & lorsque le vin bout, met-
tez cette quantité sur chaque muid. Elle
ôte toute mauvaise qualité du vin, &
même (dit-on) le goût de terroir.

Pour dégraisser le Vin.

166. Mettez sur une barrique un
quarteron d'alun rouge en poudre sub-
tile, puis roulez le tonneau & débon-
donnez-le promptement, la graisse
fortira alors. Si le vin se graisse dans
les bouteilles, il faut les porter dans
un lieu bien aéré, & les y tenir débou-
chées pendant quelque temps. Mais si
l'on est pressé de le boire, il faudra agi-
ter fortement la bouteille pendant une
bonne minute, ensuite déboucher
promptement & pancher un peu la
bouteille sur le côté ; il en fortira une
espece de mousse ou d'écume grasse, &
le reste du vin sera potable.

On corrige aussi le vin gras & qui est

pour préparer les aliments. 199

en danger de tourner , en prenant de la cire-vierge une livre , ou autant qu'il en faut , la coupant menue & la jettant dans le tonneau.

Pour faire promptement du Vinaigre.

167. Il faut mettre du marc frais de raisin non pressuré , plein une futaille , la couvrir avec des planches ; & quand le marc est échauffé , l'arroser de quelques seaux de vin , à différents intervalles ; au bout de quelques jours le vin est converti en fort bon vinaigre.

Pour faire du Vinaigre en une heure de temps.

168. Détrempez de la farine de seigle avec du fort vinaigre , faites-en une espèce de galette , & la faites cuire au four. Etant cuite , réduisez - la en poudre ; pétrissez-la encore avec du vinaigre , & formez-en une pâte , que vous mettez cuire au four comme auparavant. Faites la même chose une troisième fois ; & quand votre galette sera cuite , mettez la dans un baril de vin qui commence déjà à s'aigrir.

Maniere de faire du Vinaigre avec le cidre.

169. Prenez du cidre, ou du suc tiré par expression de poires ou pommes sauvages non mûres, mettez-le dans un vaisseau, où vous suspendrez dans un nouet de la lie de vin. Ces sucres se changeront en un vinaigre fort âcre. Il est bon d'y ajouter du poivre, du gingembre, & d'autres aromates âcres, pour exciter la fermentation.

Maniere de faire le Fromage de Gruyere ou Grier.

170. Les Suisses de la petite ville de Gruyere, dans le canton de Fribourg, font un grand débit de fromages. Voici la méthode dont ils fabriquent ceux qu'ils appellent fromages du premier lait. 1^o Ils préparent la présure, qui sert à faire fermenter le lait. Pour cela ils prennent des caillettes à veau, & après les avoir bien lavées, ils les remplissent d'air & les font sécher promptement à la cheminée. Quand elles sont suffisamment seches, ils mettent dans un vaisseau de bois, de figure ovale, garni de son couvercle, environ une

pinte d'eau, mesure de Paris, un peu plus que tiède, & y jettent la moitié ou le tiers d'une caillette, selon qu'elle est plus ou moins grande; mais auparavant ils ont grand soin de la laver dans l'eau fraîche, & d'y envelopper une bonne pincée de sel. Ils laissent cette caillette ou vessie dans le vaisseau pendant 24 heures, afin que l'eau chaude puisse en attirer toute la vertu & s'imprégner du sel qu'on y a mis. Cette présure peut se garder dix ou douze jours, au bout desquels il en faut faire de la nouvelle; parce que si on gardoit plus long-temps cette eau fermentée, elle deviendroit trop forte, & gâteroit les fromages.

A l'égard du lait dont on fait le fromage, il doit être nouvellement trait, un peu plus que tiède: (s'il n'étoit pas assez chaud, il faudroit faire un peu de feu sous la chaudiere où on l'auroit mis, afin de lui donner le degré de chaleur qui lui convient.) Alors on y jette environ un demi-septier de présure, plus ou moins, selon la quantité de lait: & après avoir bien mêlé le tout ensemble, par le moyen d'une grande cuiller plate à long manche.

on ôte la chaudiere de dessus le feu ; & on laisse reposer jusqu'à ce que le lait soit entièrement pris & caillé , ce qui se fait ordinairement en moins d'une demi - heure ; ensuite on le détache doucement & adroitement des bords de la chaudiere , avec la grande cuiller , & lorsqu'il est bien détaché , on prend un autre instrument , que l'on nomme *spatule* , lequel est un petit sapin de la grosseur d'une bonne canne , pelé proprement & garni depuis le bas jusques vers le milieu , avec une certaine quantité de branches ou rameaux coupés à deux ou trois pouces de longueur , lesquels sont quelquefois retrouffés & rentrés dans le bois en forme de demi-cercles. On se sert de cet instrument pour tourner le caillé d'abord doucement , & ensuite plus fort , augmentant toujours par degrés de force & de vitesse , jusqu'à ce que le caillé soit entièrement dépris & désuni. Après quoi on remet la chaudiere sur le feu , & on chauffe le caillé en sorte qu'on y puisse souffrir le bras. Pendant tout ce temps on tourne continuellement avec la spatule ; & si la chaleur devient trop grande , on descend la chaudiere ,

en continuant toujours à tourner pendant une demi-heure, & quelquefois plus, selon qu'on juge à propos de rendre le caillé plus ou moins épais. On le laisse reposer en cet état, & quand on voit qu'il s'est précipité & rassemblé tout en masse au fond de la chaudiere, deux hommes prennent un morceau de grosse toile claire comme du canevas, & l'ayant fait passer adroitement par-dessus le caillé, ils le tirent de la chaudiere & le mettent avec la toile dans une forme qui est placée sur une espece de pressoir. Cette forme est un grand cercle de bois, de la hauteur dont on veut que le fromage soit. Il y a des crans ou crochets disposés autour de sa circonférence, à cinq ou six pouces les uns des autres, qui servent à l'élargir ou diminuer à proportion du diametre qu'on veut donner au fromage. L'ayant placé dans la forme, on met par-dessus une planche bien nette & bien polie, & sur cette planche une pierre qui pese 25 à trente livres; & quand on s'apperçoit que la planche touche au haut de la forme, on ôte le fromage pour le resserrer d'un cran. La forme étant resserrée, on enveloppe

le fromage d'un nouveau morceau de toile bien net, on le remet dans la forme avec la planche, & deux pierres par-dessus, de la pesanteur de 45 à 50 livres chacune, pour faire égoutter le fromage plus promptement. On continue d'heure en heure, retirant le fromage de la forme, qu'on resserre aussi d'un cran, & changeant à chaque fois de nouveau linge, qui soit bien net & bien sec. On retourne aussi le fromage, dessus, dessous. La même chose se réitère douze ou quinze fois, en augmentant toujours le poids qu'on met sur la planche, en sorte que les dernières pierres pesent quelquefois jusqu'à 150 livres.

Quand le fromage est bien égoutté & qu'il ne mouille plus le linge qui l'enveloppe, on le met sur une planche dans l'endroit destiné pour les fromages, & on prend garde qu'ils ne se touchent, quand il y en a plusieurs & qu'ils sont nouveaux : ensuite on prend du sel bien sec & pilé le plus menu qu'il est possible, on en jette environ deux pincées sur chaque fromage, & une heure ou deux après que le sel est fondu, on frotte exactement le froma-

ge tout autour ; puis l'ayant laissé sécher pendant une ou deux heures , on l'entoure de fangles faites d'écorce ou de bois de sapin , les serrant le plus fortement qu'il est possible , & poussant ensuite les fromages les uns contre les autres à l'endroit où elles se croisent , afin de les rétendre. Le lendemain on les dessangle ; & après les avoir essuyés, aussi bien que la planche , on seme encore sur les pains de fromage , deux pincées de sel. On continue ainsi pendant six semaines , jusqu'à ce qu'ils soient salés suffisamment ; ce qu'il est aisé de connoître , soit par la sonde , soit quand on s'apperçoit qu'ils n'attirent plus de sel. Enfin on laisse tout-à-fait les fromages , & on les met dans des caisses ou tonnes pour les transporter où on le juge à propos.

Pour faire les Fromages de Roquefort.

171. On travaille à ces fromages depuis le commencement de Mai que l'on sevre les agneaux , jusqu'à la fin de Septembre. Hommes & femmes font la traite des brebis deux fois par jour ; vers les cinq heures du matin &

le soir vers les deux heures : à mesure que chaque seau est plein, on le porte dans des granges ou dans des maisons. Là on le coule à travers une étamine, on le reçoit dans une chaudiere de cuivre rouge, étamée en dedans ; & on est fort exact à laver les seaux, les couloirs & les chaudières, avant que de s'en servir une seconde fois.

Pour faire la présure, on égorge des chevreaux qui n'ont été nourris que de lait, & on tire de leur estomac la caillette, on y jette une pincée de sel, & on la suspend en l'air dans un endroit sec. Lorsqu'elle est suffisamment sèche, on en met dans une cafetiere de terre, avec environ un quart de livre d'eau ou de petit-lait. Au bout de 24 heures la liqueur est suffisamment impregnée des sels de la caillette, & prend le nom de présure.

Sa qualité influe beaucoup sur la bonté du fromage. Elle peut se conserver un mois sans se corrompre ; mais on la renouvelle tous les quinze jours, dans la crainte qu'elle ne devienne trop forte.

On en met dans la chaudiere une dose proportionnée à la quantité du

lait. Une petite cuillerée suffit pour cent livres de lait : trop , ou trop peu dérangeroit l'opération. Dès que la présure est dans la chaudiere , on remue bien le lait avec une écumoire à long manche , puis on laisse reposer le mélange , & dans moins de deux heures le lait est entièrement caillé.

Pour lors une femme se lave les bras & les plonge dans le caillé , qu'elle tourne sans interruption en différents sens jusqu'à ce que tout soit brouillé ; elle croise ensuite les bras & applique ses mains successivement sur toutes les portions de la surface du caillé , en le pressant un peu vers le fond de la chaudiere , & cela pendant trois quarts d'heure ; au moyen de quoi le caillé se prend de nouveau , & forme une espece de pain qui se précipite au fond de la chaudiere , que deux femmes levent alors pour verser adroitement le petit-lait dans un autre vase. L'une d'elles coupe ensuite le caillé par quartiers avec un couteau de bois , & les transporte de la chaudiere dans une forme placée sur une espece de pressoir. La *forme* ou *éclisse* est une cuvette de bois de chêne cylindrique , dont la

208 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
base est percée de plusieurs trous qui
ont environ deux lignes de diametre.
On se sert de formes plus ou moins
larges & hautes, selon la grandeur que
l'on veut donner au fromage.

En mettant le fromage dans la forme, on le brise & pétrit de nouveau avec les mains; on le presse autant qu'il est possible, & on en remplit la forme jusqu'à ce qu'elle soit bien comble. Pour le bien faire égoutter, on le presse fortement, soit avec une presse ordinaire, soit avec des planches bien unies, que l'on charge d'une pierre qui pese environ cinquante livres. Le fromage demeure environ douze heures dans la forme; pendant ce temps on le tourne d'heure en heure, en sorte que le dessus vienne au-dessous. Quand il ne sort plus de petit-lait par les ouvertures de la forme, on en tire le fromage, on l'enveloppe d'un linge pour l'essuyer, & on le porte à la fromagerie, qui est une chambre où l'on fait sécher les fromages sur des planches bien exposées à l'air, & rangées à différens étages le long des murs. Afin que les fromages ne se gersent pas en séchant, on les entoure de sangles.

faites de grosse toile, qu'on serre le plus fortement qu'il est possible. On les range ensuite à plat sur les planches à côté les uns des autres, & jamais l'un sur l'autre, de façon qu'ils ne se touchent que par très-peu de pointes. Ils ne sont bien secs qu'après quinze jours, encore faut-il, durant ce temps, les tourner & retourner même deux fois par jour. On a encore soin de frotter, essuyer & souvent de tourner les planches. Sans ces précautions les fromages s'aigriroient, ne se coleroient pas dans le cœur, s'attacheroient aux planches, & se romperoient ensuite quand on voudroit les détacher.

Dès que les fromages sont secs, on les porte dans les caves de Roquefort, où on commence par les saler. On y emploie du sel de pécais, broyé dans des moulins à bled: on jette d'abord sur une des faces plates de chaque fromage de ce sel pulvérisé. Vingt-quatre heures après on les tourne pour jeter sur l'autre face une même quantité de sel: au bout de deux jours, on les frotte bien tout autour avec un morceau de drap ou de grosse toile; & le surlendemain on les racle fortement avec un

210 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
couteau. Ces-raclures servent à com-
poser une espee de fromage en forme
de boule, qu'on nomme rhubarbe, &
qui se vend dans le pays trois ou qua-
tre sols la livre.

Après ces opérations on met huit ou
douze fromages en pile, & on les laisse
quinze jours de la sorte. Au bout de
ce temps, & quelquefois plutôt, on
apperçoit à leur surface une espee de
mouffe blanche fort épaisse, longue
d'un demi-pied, & une efflorescence
en grains, dont la couleur & la forme
ressemblent assez à de petites perles.
Ayant raclé de nouveau pour enlever
les matieres, on range les fromages
sur des tablettes qui sont dans les caves.
On renouvelle ces procédés tous les
quinze jours, ou même plus souvent,
dans l'espace de deux mois. Durant cet
intervalle la mouffe paroît suffisamment
blanche, verdâtre, rougeâtre; enfin les
fromages acquierent cette écorce rougeâ-
tre que nous leur voyons. Ils sont alors
assez mûrs pour être transportés aux
endroits où l'on en fait le débit: avant
d'arriver à ce point, ils subissent plu-
sieurs déchets, en sorte que cent livres

pour préparer les aliments. 211
de lait ne produisent ordinairement que
vingt livres de fromage.

Gelée de Groseilles.

172. Il faut prendre quatre livres de
groseilles bien épluchées, puis quatre
livres de sucre sans être clarifié, que
vous ferez fondre avec de l'eau & cuire
à la plume. Vous y jetterez les groseil-
les, & les pousserez à grands bouillons :
vous poserez votre écumoire dessus,
afin qu'elles se couvrent du bouillon du
sucre; lorsqu'elles auront jetté sept ou
huit bouillons, vous les ôterez du feu,
les verserez sur un tamis, en appuyant
votre écumoire tout doucement, afin
qu'il n'y reste point de jus, s'il est pos-
sible. Vous remettrez ce jus dans la
poêle sur le feu, & verserez avec une
cuiller sur une assiette lorsqu'il sera en
gelée.

Gelée de Verjus.

173. Il faut prendre du verjus mûr,
le mettre dans une poêle à confiture,
avec un ou deux verres d'eau. Lorsqu'il
aura poussé un bouillon, & qu'il sera
amorti, vous le jetterez sur un tamis

212 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
pour l'égoutter, puis vous y ajouterez
du sucre, le ferez bouillir jusqu'à ce
qu'il soit en gelée, & le mettrez dans des
pots. Vous pouvez y ajouter du jus de
pelures de pommes de reinette ou de
cour-pendu pour lui donner plus de
corps, ou de mucilage de pepins de
coings.

Vin de Genievre.

174. Il faut prendre des grains bien
mûrs, en mettre plein une écuelle dans
deux pots d'eau ou de vin, les faire
bouillir ensemble pendant un quart-
d'heure, & quand le tout sera refroidi,
en faire sa boisson ordinaire, sans ja-
mais craindre aucune mauvaise suite, à
moins qu'on ne soit déjà très-échauffé.
Vous laisserez toujours les grains dans
la liqueur, parce qu'elle tire mieux la
force & la vertu du genievre.

Préparation de Genevrette.

175. Faites bouillir 3 quarterons de
grains de genievre, qui soient beaux
& bien mûrs, dans 4 pintes d'eau, jus-
qu'à consommation de moitié. Passez
ensuite sans expression, & faites bouil-

pour préparer les aliments. 213

lir la colature avec demi-livre de sucre, demi-gros de girofle & autant de canelle ; le tout étant réduit à moitié, passez la colature dans une serviette double, & la versez dans une bouteille, avec égale quantité d'eau-de-vie. Quelques-uns le colorent avec la teinture de bettrave.

Maniere de glacer toute sorte de Fleurs & de Fruits pour orner les grands repas.

176. Il faut avoir des moules de fer-blanc en forme de pyramide carrée, ou en triangle, & faire mettre à l'extrémité de la pointe un rond de fer-blanc pour les assujettir, afin de pouvoir les garnir de fleurs ou de fruits depuis le sommet jusqu'à la base, ce qui se fait ainsi : si c'est une pyramide de fleurs, il faut bien les arranger, nuancer & diviser par lits ; si c'est une pyramide de fruits, il faut aussi les ranger & diversifier par lits, en mettant toujours les plus petits du côté de la base, jusqu'à ce que le moule soit plein. Après cela vous remplirez d'eau tous ces moules, les boucherez de leurs couvercles & les mettrez dans un seau,

214 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
baquet ou autre vaisseau, suivant la
quantité, avec de la glace pilée & bien
salée, dont vous enveloppez & cou-
vrirez les pyramides. Lorsqu'elles seront
bien glacées, & que vous voudrez les
ferrer, vous les tirerez de la glace; &
pour les ôter plus facilement des mou-
les & empêcher qu'elles ne se brisent,
vous aurez de l'eau bouillante toute
prête, dont vous frotterez avec un
linge mouillé le dedans des moules,
ce qui détachera les pyramides. Vous
les mettrez ensuite au milieu d'un plat
ou soucoupe que vous aurez préparé
pour cet effet, & les garnirez tout à
l'entour de gobelets, dans lesquels vous
mettrez les eaux glacées.

*Vin de Groseilles rouges, qui a beaucoup
de force.*

177. Un boisseau de ce fruit bien
mûr & égrainé, donne environ vingt-
quatre pintes de jus, mesure de Paris.
Dès que ce boisseau est écrasé, versez-
y douze pintes d'eau. Au bout de douze
ou seize heures, pressez le tout & le
passez. Laissez la collature tranquille, jus-
qu'à ce qu'elle soit devenue claire. Alors

pour préparer les aliments. 215

vous la verserez par inclinaison, & sur quatre pintes, vous mettrez une chopine de bonne eau-de-vie, ou, encore mieux, d'esprit de groseilles: vous pouvez y ajouter du sucre, ou quelques autres ingrédients, pour flatter le goût. Remuez bien ce mélange pendant un quart-d'heure; tenez-le ensuite trois mois bien bouché, la liqueur sera alors parfaite.

Eau de Groseilles.

178. Ecrasez, dans une pinte d'eau, une livre de groseilles, & y mettez un quarteron ou cinq onces de sucre: passez le tout à la chauffe, jusqu'à ce que la liqueur soit bien claire; vous la ferez rafraîchir, & la donnerez à boire. Il n'y faut point de citron, parce qu'elle est aigrelette d'elle-même.

Confiture liquide de Groseilles.

179. Prenez quatre livres de groseilles bien épluchées; vous en écraserez une livre & demie, si vous voulez, après, mais choisissez les plus belles; puis vous mettrez quatre livres de sucre dans une poêle à confiture, avec un peu d'eau,

216 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
pour faire fondre le sucre, que vous
ferez cuire à la plume. Alors vous y jet-
terez les deux livres & demie de gro-
seilles triées, avec le jus de la livre &
demie. Ensuite vous pousserez le feu,
jusqu'à ce que le sirop soit fait. Vous
aurez pour lors une belle confiture. Vous
pouvez mettre les quatre livres de gro-
seilles, si vous voulez, sans les écraser ;
mais la confiture en sera moins belle.

Massépain royal.

180. Il faut prendre une livre d'a-
mandes douces, les échauder, les peler
& les jeter dans l'eau fraîche, puis les
égoutter, les bien piler & réduire com-
me de la pâte à faire du pain, & en les
pilant les arroser, de peur qu'elles ne
tournent en huile. Lorsqu'elles seront
pilées, vous prendrez une demi-livre
de sucre pour chaque livre d'amandes ;
l'ayant concassé, vous les mettrez dans
une poêle à confiture, & y mettrez de
l'eau seulement ce qu'il sera nécessaire
pour le faire fondre, puis vous le met-
trez sur le feu, le ferez cuire à la plu-
me, l'ôterez du feu & le remuerez &
retournez toujours, afin de dessécher
la.

la pâte, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële. Si vous voulez connoître lorsqu'elle sera assez desséchée, & qu'elle quittera la poële, vous y appliquerez le dos de votre main; & si elle se rend unie avec le dos de votre main sans s'attacher, ce sera signe qu'elle est desséchée. Vous la tirerez du feu, pour la dresser avec votre spatule, & prendrez du sucre en poudre, dont vous mettrez un peu sur un bout de planche, ou sur une table bien unie & bien propre, sur laquelle vous mettrez & ce sucre en poudre & votre pâte desséchée par-dessus. Lorsque vous aurez ôté tout de la poële, vous remettrez encore par-dessus un peu de sucre en poudre pour manier votre pâte, & la mettrez en forme de petits pains longs, de telle grosseur que vous voudrez. Si vous y voulez des amendes ameres, vous y en mettrez un quarteron ou une demi-livre sur une livre de douces. Lorsque votre massépain sera en petits pains, & que la pâte sera froide, si vous voulez vous en servir, vous le mettrez dans un mortier, & lui donnerez une douzaine ou une vingtaine de coups de pilon, pour le rendre maniable. Vous y pouvez mettre la moitié d'un blanc d'œuf

218 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
sur une une livre ou une livre & demie
de pâte : si elle est trop dure, vous y
mettrez tout le blanc d'œuf : si vous vou-
lez que cette pâte soit liquide, vous pou-
vez y mêler, en le pilant, un peu d'écor-
ce d'orange ou de citron confite. Quand
elles seront bien pilées & bien incorpo-
rées, vous aurez un massépain liquide.
Vous le tirerez du mortier & le mettrez
sur du sucre en poudre pour le réduire
en petits pains comme il étoit. Vous pou-
vez les filer en anneaux ou en boutons :
lorsqu'ils seront filés & préparés, vous
aurez du blanc d'œuf battu avec de l'eau
de fleurs d'orange, pour y tremper vos
massépains ; les en retirant & les laissant
égoutter, vous les jetterez tout de suite
dans du sucre en poudre, qui soit dans
un plat ou terrine, & vous les y retour-
nerez & remuerez. Quand vous les reti-
rerez delà, vous les dresserez sur des
feuilles ou demi-feuilles de papier pour
les mettre au fond & les faire cuire ;
prenez garde que le feu ne soit ni trop
grand ni trop petit : il y a à craindre
qu'ils ne brûlent, s'il est trop grand ; &
s'il n'est pas bien conduit, ils sécheront
& ne prendront point de couleur : c'est
pourquoi il faut avoir soin qu'il soit égal

pour préparer les aliments. 219
dessus & dessous, aussi bien dans un grand
four que dans un petit ; car il ne faut pas
qu'ils languissent.

Maniere de saler les Oies.

181. Ayant tué les oies, on les plume,
& on les écorche pour en tirer la graisse,
qu'on met par morceaux pour la fon-
dre de même que le sain-doux ; on la
met dans des pots de terre après l'avoir
un peu saupoudrée de sel, & en cet état
elle se conserve long-temps. Elle est
d'un grand secours à la cuisine : elle
differe de celle du porc, en ce qu'elle
est bien meilleure & plus délicate, qu'elle
ne s'affermit jamais, & que, quoique
toujours liquide, elle demeure transpa-
rente comme de l'huile, lorsqu'elle est
cuite à propos. On sale ensuite la chair
comme celle de cochon.

*Autre maniere de conserver la Viande
d'oie.*

182. Les oies étant épluchées bien
proprement & flambées, on leve les
cuisses & on en tire les gros os. On leve
aussi l'estomac en deux tout du long,

& on en tire pareillement les os ; ensuite on coupe le croupion & on ôte le sang qui peut être dans les reins. On ôte toute la graisse des oies pour la faire fondre. On saupoudre de sel fin toute la chair, & on la laisse ainsi pendant 5 à 6 heures, afin qu'elle puisse prendre sel. Ensuite on la fait presque cuire dans la graisse d'oie : on l'en tire pour la laisser égoutter & refroidir. Etant froide, on l'arrange lit par lit dans un baril, avec quelques grains de poivre, clous de girofle & feuilles de laurier. Le baril étant plein, on le couvre de graisse & de saindoux fondu, & on ne le ferme que quand le tout est bien froid : on le garde dans un lieu frais.

Composition d'une Liqueur propre à remplacer le vin.

183. Prenez trois boisseaux, mesure de Paris, de graine de genievre la plus mûre, autant d'orge de mars & environ deux livres de fruit sauvage cuit au four, il n'importe quelle espece, ni qu'elles soient mêlées ensemble : c'est-là toute la dépense à faire.

On commence par remplir à moitié seulement le tonneau avec de l'eau de riviere ou de fontaine par préférence ; on fait bouillir l'orge dans un grand chaudron sur le feu , on y met à cet effet autant d'eau qu'il en faut pour le baigner ; après avoir jetté deux ou trois bouillons pendant une minute , on retire le vaisseau du feu , on y jette le genievre & les fruits cuits : on introduit le tout mêlé ensemble dans le tonneau préparé , par l'orifice de la bonde , que l'on tient ensuite fermée pendant deux jours , pour laisser infuser le tout , après lequel on verse à chaque jour un seul seau d'eau dans le tonneau , & l'on continuera de même chaque jour suivant , jusqu'à ce qu'il soit entièrement rempli ; on couvre alors l'ouverture de la bonde , sans la fermer hermétiquement ; la liqueur fermentera , quelques jours après elle bouillira à peu près comme le vin ou le cidre nouveau : on laisse agir ainsi , & lorsqu'elle sera appaisée , on peut en faire usage.

Après le second jour qu'on en use , on peut verser dans le tonneau autant d'eau qu'on en retirera de la liqueur , par ce moyen on la perpétuera plu-

222 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
sieurs mois. Quelques personnes y ajoutent un peu de miel, d'autres de la melle, selon leur goût; d'autres concassent le genievre: en ce cas il en faut moins, mais la liqueur se soutient moins long-temps.

Sirop de Grate-cul.

184. Les Allemands assaisonnent toutes sortes de potages & leurs ragoûts avec un sirop rouge, qu'ils tirent des églantiers, que nous appellons grate-culs. On cueille ce fruit sur les buissons, lorsqu'il est mûr & bien rouge. On le fait sécher à l'air, après avoir ôté tous les pepins, & on le pile jusqu'à ce qu'il soit réduit en poussière: on en jette une poignée dans une pinte d'eau, que l'on fait bouillir; elle s'épaissit & devient rouge. On la passe dans un linge fin, que l'on presse beaucoup, afin qu'il n'y reste que le marc. Ce sirop est beau & donne un goût agréable aux potages & aux ragoûts: il ne plaît pas moins, lorsqu'on en boit sans aucun apprêt, il est rafraîchissant & astringent.

*Maniere de faire le Raki , espece d'eau-de-
vie de fruits , qui se fait en Hongrie.*

185. Les fruits abondent en Hongrie , pommes , poires , prunes & autres fruits semblables , mais principalement les prunes. Les Hongrois en remplissent des caves , où ils les écrasent avec les pieds comme nous foulons les raisins : ils les laissent fermenter ; ils tirent ensuite la liqueur , la mélent avec un peu d'eau & la mettent dans des alambics de cuivre , qu'ils ne remplissent pas entièrement. Chaque alambic est auprès d'un tonneau , qui doit avoir un long tuyau & être plein d'eau. Le bec du chapiteau de l'alambic va s'unir au tuyau du tonneau ; on lutte bien ensuite avec le marc des fruits les alambics , leurs chapiteaux , leurs cucurbites & leurs becs , ainsi que les tuyaux des tonneaux ; on met alors le feu dans les fourneaux : il ne faut employer que du bois bien sec , pour rendre le feu plus violent ; l'air entre tout autour de l'alambic , & renvoie la flamme au centre. La liqueur coule du tuyau dans un vaisseau , où elle acheve de se filtrer au travers d'un linge fin ,

224 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
dont il est couvert, & delà on la transfère dans des barils. La quantité de fruits qu'on cueille fait qu'on la donne à bon marché, & que les Hongrois en ont des débouchés excessifs.

Boisson de Bouleau.

186. On tire par térébration du bouleau un suc qui peut tenir lieu de vin dans les pays où la vigne manque ; pour parvenir à ce point, à mesure que ce vin s'écoule, il faut le mettre en bouteilles, qu'on aura soin d'exposer au soleil. Lorsqu'on en aura ainsi ramassé une suffisante quantité, on mettra le tout dans un vaisseau bien net, & on y joindra du miel bouilli & écumé, à raison d'un quarteron pour deux pots de suc. Pour achever la fermentation, on fera rôtir quelques tranches de pain qu'on jettera dedans ; enfin on couvrira le tout de bonne huile d'olive. La fermentation cessée, & la liqueur reposée, on la remettra en bouteille pour s'en servir.

Cerises à oreilles.

187. Prenez de belles cerises & leur ôtez le noyau, vous les mettrez au sucre cuit à soufflé, & leur donnerez une quinzaine de bouillons couverts; puis vous les ôterez & les laisserez jusqu'au lendemain, que vous les égoutterez sur une passoire, & ferez cuire votre sirop à perlé. Jetez-y ensuite votre fruit, & leur faites prendre sept ou huit bouillons couverts, en l'écumant bien, & même après que vous aurez descendu la poêle de dessus le feu. Quand vos cerises seront froides, vous les tirerez de leur sirop pour les mettre sécher à l'étuve sur des feuilles de fer blanc ou ardoises, les ayant poudrées de sucre. On les appelle cerises à oreilles à cause de la manière dont on les dresse, qui est de les ouvrir & étendre, & en appliquer deux l'une contre l'autre; en sorte que les deux peaux soient endehors & les chairs en dedans: puis on ajoute encore une du même sens de chaque côté, dont la chair est appliquée sur la peau de celle-là. Trois

226 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
quarterons de sucre suffisent pour une
livre de cerises.

Pour faire cuire le sucre à soufflé,
voici comme on s'y prend; lorsqu'il a
cuit quelques bouillons, on prend une
écumoire à la main, & l'ayant un peu
secouée en battant sur le bord de la poë-
le, on souffle au travers des trous, en
allant & venant d'un côté à l'autre;
& s'il y en fort comme des étincelles,
ou petites bouteilles, votre sucre est au
point qu'on appelle soufflé.

Conserve de Violettes.

188. Epluchez de la violette; il en
faut un quarteron pour deux livres de
sucre; vous vous réglerez sur cette
dose pour la quantité que vous voulez
faire: mettez-la dans un petit mortier
pour la piler très-fin; prenez deux li-
vres de sucre que vous clarifiez & fai-
tes cuire à la grande plume; lorsque
vous l'au ez ôté du feu, & qu'il sera
à moitié froid, mettez-y la fleur de
violette pilée, pour la bien mêler, &
prendre garde de la trop blanchir;
quand elle sera bien mêlée, vous la
verserez dans un moule de papier que

pour préparer les aliments. 227
vous aurez tenu prêt ; lorsqu'elle sera
froide , vous la couperez par tablettes
à votre usage.

Cerises liquides framboisées.

189. Prenez quatre livres de cerises
bien mûres & vermeilles , coupez avec
les ciseaux la moitié de leur queue ;
vous ferez cuire cinq livres de sucre à
la plume , & vous mettrez les cerises
dedans ; vous leur donnerez dix-huit
ou vingt bouillons à grand feu , & les
laisserez reposer une heure ; après vous
les remettrez dessus le feu & les ferez
cuire à sirop un peu plus fort , à cause
du noyau ; les laisserez refroidir & les
mettrez dans des pots. Si vous voulez
les framboiser , vous ferez cuire une
livre de sucre à la plume , & vous y
mettrez une livre de framboises dedans ,
les ferez cuire huit ou dix bouillons , &
jetterez le tout dessus un tamis , & vous
mettrez le jus dans les cerises que vous
confirez. La livre de sucre qui sert à
confire vos framboises sera diminuée
sur la dose des cerises ; si vous ne vou-
lez pas tant de précaution , vous passe-
rez seulement vos framboises crues dans

228 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
une serviette, & en mettez le jus dans
vos cerises en les confisant.

Sirop violet.

190. Prenez une demi-livre de belle
violette épluchée, celle de bois est la
meilleure; mettez-la dans une terrine,
faites bouillir une chopine d'eau que
vous jetez sur la violette, mettez une
assiette dessus pour l'enfoncer, afin
qu'elle puisse rendre son parfum; vous
la mettez à l'étuve du soir au matin;
si vous en avez une demi-livre épluchée,
elle doit fournir deux bouteilles de pin-
tes: faites clarifier cinq livres de sucre
que vous ferez cuire au cassé. Vous pas-
serez la violette au travers d'une ser-
viette pour en exprimer toute l'eau,
vous la jetez dans le sucre; vous obser-
verez que le sucre ne bouille pas, mais
seulement que l'eau puisse prendre corps
avec le sucre sans le remuer; vous jet-
terez le sucre dans une terrine & vous le
mettez à l'étuve, où vous le laisserez
pendant trois ou quatre jours. Vous en-
tretiendrez l'étuve de feu comme pour
faire du candi; vous verrez à votre si-
rop de temps en temps avec une cuil-

ler, quand il sera à perlé, il sera fait; il n'est point sujet à pousser ni à candir, fait de cette façon.

Groseilles vertes au liquide.

191. Vous les fendez par un côté avec un canif, & vous leur ôtez tous les petits grains qu'elles ont dedans. Vous les mettez ensuite dans de l'eau bien claire sur le feu, que vous tenez modéré; & quand elles sont montées au-dessus de l'eau, vous les descendez de dessus le feu, & les laissez reposer dans leur même eau: lorsqu'elles sont froides, vous les changez & les mettez dans d'autre eau pour les faire reverdir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien molettes; alors vous les ôtez du feu & les rafraîchirez dans l'eau fraîche, ensuite égouttez-les bien & les mettez au sucre clarifié. Vous leur ferez prendre quatorze ou quinze bouillons, les ayant mises sur le feu, afin qu'elles prennent bien du sucre, & vous les y laisserez jusqu'au lendemain, qu'il faudra les égoutter & faire cuire le sirop à perlé; mais vous les glisserez dedans & leur ferez prendre quatre ou cinq bouillons

230 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
couverts. Il n'y a après cela qu'à les
empoter pour vous en servir quand il
vous plaira. Vous pouvez en mettre sé-
cher à l'étuve.

Massepains glacés de fraises.

192. Prenez une demi-livre d'aman-
des douces, que vous échaudez & pilez
très-fin dans un mortier : il faut y met-
tre en plusieurs fois en les pilant un blanc
d'œuf, & quelques gouttes de fleurs
d'orange, pour empêcher qu'elles ne
tournent en huile. Vous avez dans une
poêle une demi-livre de sucre cuit à la
plume, mettez-y les amandes pilées
pour les faire dessécher sur un feu doux,
jusqu'à ce qu'elles quittent la poêle;
retirez-les ensuite pour les mettre re-
froidir; lorsqu'elles sont froides, re-
mettez cette pâte dans le mortier pour
la repiler, en y ajoutant deux blancs
d'œufs frais & un peu de sucre fin,
après vous dressez les massepains de la
grandeur que vous voulez. Faites cuire
dans un four doux, quand ils seront
presque cuits, retirez-les pour les gla-
cer avec de la marmelade de fraises,
que vous délayez avec un peu de blanc

pour préparer les aliments. 231
d'œuf; il faut qu'elle ait la consistance
d'une bouillie : couvrez-en tout le des-
sus des massépains , remettez-les au
four pour faire sécher la glace.

Groseilles en grains.

193. Prenez de belles groseilles rou-
ges , ôtez-en les pepins & les jetez à me-
sure dans l'eau fraîche ; clarifiez six livres
de cassonade pour quatre livres de gro-
seilles, que vous mettrez au cassé : vous
mettrez votre fruit bien doucement de-
dans , & le remuerez toujours sur le
feu , en tenant votre poële par les deux
anses , jusqu'à ce que votre sucre soit
décuit : vous ôterez la groseille du feu
& la mettrez dans les pots ; il ne faut
point qu'elle bouille du tout. La groseille
blanche se fait de même.

Fleurs de Jasmins confites.

194. Ayez de beaux jasmins épa-
nouis , coupez-en les trois quarts des
queues , & laissez les fleurs entières ;
faites cuire du sucre au grand lissé , ôtez-
le du feu , mettez-y les fleurs de jas-
min , sans les laver : vous les laisserez

232 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
dans le sucre jusqu'au lendemain, que
vous leur donnerez une douzaine de
bouillons, jusqu'à ce que le sucre soit
cuit à la petite plume; laissez refroidir, &
versez dans les pots. Si vous ne voulez
confire que la feuille de la fleur, vous
ôterez les queues, & éplucherez les feuil-
les, pour les confire de la même façon.

Gâteau à la fleur d'orange.

195. Pesez une demi-livre de feuilles
& de fleurs d'orange; faites cuire à la
grande plume deux livres de sucre, met-
tez-y la fleur d'orange pour la faire
bouillir & jeter son eau; continuez de
faire bouillir le sucre avec la fleur d'o-
range jusqu'à ce qu'il soit revenu à la
grande plume; alors il faut travailler
promptement le sucre avec la spatule,
en frottant au milieu & tout autour de la
poêle, jusqu'à ce qu'il commence à mon-
ter; mettez-y tout de suite un peu de
blanc d'œuf délayé avec du sucre fin,
sans être trop liquide, que vous aurez
tout prêt: il faut le mêler promptement
dans le sucre, & verser dans le moment
le gâteau dans le moule de papier. Te-
nez le cul de la poêle chaud à une cer-

taine distance du gâteau, ce qui contribue à le faire monter, & à le glacer, ainsi que le blanc d'œuf que vous mettez dedans.

Orgeat de Noisettes.

196. Pilez un quarteron de noisettes échaudées, avec un quarteron des quatre semences froides; arrosez-les de temps en temps, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu d'eau; après les avoir pilées, vous les retirerez dans une terrine pour les délayer avec plusieurs pintes d'eau: passez-les à plusieurs fois dans une serviette mouillée; lorsqu'elles seront bien passées, vous y mettrez un quarteron de sucre, avec le jus de la moitié d'un citron, que vous mêlerez bien avec le lait de noisettes: le sucre étant fondu, reposez l'orgeat dans la serviette, que vous mettrez ensuite rafraîchir.

Glace de Grenades.

197. Choisissez des grenades qui aient les grains bien rouges: si elles sont grosses, vous n'en prendrez que trois; mettez tous les grains dans un mortier pour

234 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
les concasser, ensuite vous les mettrez dans un pot avec une pinte d'eau & trois quarterons de sucre : laissez-les infuser un bon quart-d'heure, & les battez en les versant trois ou quatre fois d'un pot à l'autre ; passez-les dans un tamis serré, & mettez cette eau dans la salbotiere pour la faire prendre à la glace.

Glace d'Epine-vinette.

198. Mettez une pinte d'eau dans une poêle, que vous mettez sur le feu ; quand elle sera chaude, vous y ajouterez deux poignées d'épine-vinette d'un beau rouge & bien mûre, que vous ferez bouillir cinq ou six bouillons, avec une livre de sucre ; ensuite vous l'ôtez du feu, & la laissez infuser jusqu'à ce que l'eau ait pris la couleur de l'épine-vinette, que vous passez dans un tamis bien serré pour la mettre dans la salbotiere & faire prendre à la glace.

Mouffe de Chocolat.

199. Faites fondre six onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettez sur un petit feu doux ; remuez-

le avec la spatule ; quand il sera bien fondu & réduit comme une espèce de bouillie , vous le retirerez de dessus le feu , pour y mettre six jaunes d'œufs frais , que vous incorporerez dedans , ensuite vous y mettrez une pinte de bonne crème ; mettez-y une demi-livre de sucre fondre dedans , & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange , trois gouttes de cédrat ou de bergamotte ; fouettez la crème , & à mesure qu'elle mouffera , mettez-la sur un tamis avec une écumoire ou cuiller d'olive. Si votre crème ne mouffe pas comme il faut , il faudra y mettre quelques blancs d'œufs pour lui aider. Quand vous aurez mis sur le tamis toute celle que vous avez fouettée , vous prendrez celle qui a passé au travers du tamis , que vous refouetterez & remettrez avec l'autre. Ordinairement les mouffes se mettent dans de grands gobelets d'argent fait exprès ; quand on n'en a pas , l'on en prend de verre , que l'on met dans une cuve de fer-blanc faite exprès , où on a eu le soin de faire pratiquer une grille de la forme des gobelets pour les contenir ; l'on met de la glace dessous , bien pilée , avec du sel ou du salpêtre ; on en met de même sur le couvercle de la cuve , qui doit être fait com-

236 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
me un dessus de four de campagne : il doit y avoir une espece de gouttiere pour couler l'eau : cette précaution est pour soutenir les mouffes fraîches : elles peuvent attendre deux ou trois heures avant de les servir.

Oranges, Bergamottes & Cédrats glacés en fruit.

200. Vous prenez de ces fruits ceux que vous voulez, vous ne faites que les vider, sans les tourner ; mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire blanchir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts ; retirez-les à l'eau fraîche : après les avoir bien égouttés, il faut les mettre dans un mortier pour les piler très-fin, & les passer au travers d'un tamis fin ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de marmelade ; mettez la marmelade dans ce sucre, que vous remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble, ensuite vous la mettez dans des moules à glace pour la faire prendre à la glace ; lorsqu'elle sera prise, il faut la travailler & la mettre dans des moules de plomb faits en figures d'orange, que vous enveloppez de papier, & les remettez à la glace. Lorsque vous

voudrez les servir , il faut leur donner une couleur qui imite le naturel. Pour le cédrat , l'orange & le citron , il faut prendre une pierre de gomme gutte que vous frottez sur une affiette , où il y a un peu d'eau chaude , jusqu'à ce qu'elle vous fasse une couleur foncée. Pour la bergamotte , il faut mettre une petite nuance de vert dans la même couleur , attendu qu'elle est toujours plus verdâtre.

Prunes de Mirabelle pour garder.

201. Prenez des prunes de mirabelle qui soient d'un jaune clair , presque mûres , ôtez le noyau , si vous voulez ; passez à l'eau bouillante , & qu'elles ne fassent que frémir ; il faut les retirer pour les mettre dans de l'eau fraîche : si elles sont à noyaux , il faut les piquer toutes ; faites clarifier du sucre environ livre pour livre de fruit ; faites cuire le sucre à la plume , mettez-y les prunes , après les avoir fait égoutter , pour leur faire faire deux bouillons couverts ; vous aurez soin de les bien écumer , & les mettre dans une terrine pour les y laisser vingt-quatre heures : si elles sont à noyaux , vous les laisserez deux jours , après vous les

238 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
ferez bien égoutter sur une passoire ou
tamis ; mettez le sirop sur le feu pour
le faire réduire au grand perlé ; alors
vous y glisserez le fruit , & le ferez cuire
jusqu'à ce que le sucre soit revenu au
grand perlé : vous les ôtez du feu pour les
bien écumer & les mettre dans les pots.
Il faut remarquer qu'à tous les fruits que
l'on confit avec le noyau , il faut laisser
les queues.

Prunes tapées.

202. Prenez des prunes de reine-
claude presque mûres , ou d'autres ,
pourvu qu'elles soient bonnes & qu'elles
quittent le noyau ; faites-leur une
incision du côté de la queue pour faire
sortir le noyau , en le poussant par l'autre
côté avec la pointe d'un couteau :
mettez-les dans du sucre clarifié , il en
faut une demi-livre pour une livre de
prunes ; remettez-les sur le feu avec le
sucre pour les empêcher de bouillir : il
faut qu'elles ne fassent que frémir , ensuite
vous les ôtez du feu pour les mettre
dans une terrine jusqu'au lendemain ,
que vous les égoutterez de leur sirop ,
& les dresserez sur le côté , sur des grillons.

les , pour les mettre sécher à l'étuve ; quand elles seront seches d'un côté , vous les retournerez de l'autre : elles s'appplatiront d'elles-mêmes , sans qu'il soit besoin de les taper. Vous les conserverez dans un endroit sec , dans des boîtes garnies de papier blanc.

Figues confites au liquide.

203. Faites bouillir environ douze bouillons dans de l'eau de figues à moitié mûres , que vous aurez piquées du côté de la queue avec la pointe d'un couteau ; ensuite vous les retirez du feu & les laissez dans la même eau : vous aurez soin de les couvrir pour les faire reverdir. Quand elles seront à demi froides , il faut les mettre dans l'eau fraîche & les faire égoutter. Faites cuire au perlé autant pesant de sucre que vous avez de figues ; mettez les figues dans le sucre pour leur donner cinq bouillons couverts ; ôtez-les du feu pour les écumer , & ensuite versez - les doucement dans une terrine pour les mettre jusqu'au lendemain à l'étuve , après vous coulerez le sucre dans une poêle pour le faire recuire environ douze bouil-

240 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
lons , & le verserez tout chaud sur les
figes , que vous remettrez encore à
l'étuve jusqu'au lendemain , que vous
ferez recuire le sucre au grand perlé ,
& y mettrez alors vos figes dedans pour
leur faire prendre deux bouillons , & les
mettrez dans des pots , quand elles se-
ront à demi froides.

Gelée de Poires.

204. Prenez la quantité de poires que
vous jugerez à propos , suivant ce que
vous voulez faire de gelée , n'importe
de quelles especes , pourvu qu'elles soient
bonnes. Après les avoir pelées , vous les
coupez par morceaux , & les mettez dans
une poêle , avec un peu d'eau , pour les
faire bouillir jusqu'à ce qu'elles vien-
nent en marmelade. Mettez-les sur un
tamis fin pour faire passer au travers le
plus de jus que vous pourrez. Sur une
chopine de ce jus , faites cuire une livre
de sucre au cassé , mettez-y le jus des
poires pour lui faire faire quelques bouil-
lons avec le sucre ; vous connoîtrez que
votre gelée est faite lorsqu'en la levant
avec l'écumoire , elle tombe en nappe :
ôtez-la du feu pour la mettre dans des
pots ;

pots ; vous ne les couvrirez que quand ils seront tout-à-fait froids : ordinairement les gelées de poires sont fort peu d'usage.

Pâte de Pêches.

205. Coupez par petits morceaux de bonnes pêches bien mûres , après les avoir pelées ; mettez-les dans une poêle pour les faire cuire & dessécher. Vous mettrez moitié pesant de sucre de ce que vous avez de pêches , que vous ferez cuire à la grande plume ; mettez-y vos pêches pour les faire cuire avec le sucre près de douze bouillons , en les remuant toujours avec la spatule , de crainte qu'elles ne s'attachent. En les ôtant du feu , vous les mettrez tout de suite dans les moules à pâte , pour les faire sécher à l'étuve.

Syrop de Mûres.

206. Pour faire une bouteille d'une pinte de sirop de mûres , prenez-en un petit panier qui puisse vous faire une chopine de jus. Il faut mettre les mûres dans une poêle pour les faire fondre sur le feu , avec un demi-septier

242 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
d'eau, & vous leur ferez faire sept ou
huit bouillons couverts, ensuite vous jet-
terez sur un tamis, pour les bien égout-
ter, dans une terrine; vous aurez soin
de les passer bien clair: faites clarifier
deux livres de sucre, & réduire au cas-
sé: mettez-y le jus des mûres, & le
laissez sur le feu avec le sucre jusqu'à
ce qu'ils aient pris corps ensemble: vous
observerez qu'ils ne bouillent pas. En-
suite vous mettez votre sirop dans une
terrine pour le mettre à l'étuve, & l'y
laisser pendant trois ou quatre jours; il
faut entretenir le feu de l'étuve, com-
me pour faire un candi: vous verrez
à votre sirop de temps en temps, avec
une cuiller; quand il sera au perlé, il
sera fait.

Gelée d'Epine-vinette.

207. Prenez de l'épine-vinette bien
mûre, de la plus belle que vous pour-
rez trouver. Il faut l'égrener, & la
mettre dans une poêle, avec de l'eau ce
qu'il en faut pour qu'elle puisse trem-
per: donnez-lui une vingtaine de bouil-
lons couverts, & la jetez sur un ta-
mis pour en exprimer tout le jus. Il
faut qu'elle cuise à grand feu, pour l'em-

pêcher de noircir , & vous aurez soin de la bien passer pour la rendre claire ; vous mesurerez cette décoction , & autant de sucre clarifié que vous ferez réduire au cassé ; mettez la décoction d'épinevinette dans le sucre , pour les faire bouillir ensemble. Au premier bouillon vous aurez soin de l'écumer , & la remettez sur le feu pour continuer à la faire bouillir , jusqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec une cuiller , elle tombe en nappe , & qu'elle quitte net , c'est une marque que votre gelée est faite ; vous l'ôterez du feu & la mettez dans des pots, quand elle sera un peu refroidie. Cette gelée est très - bonne pour la dyssenterie, très-légere , & vaut mieux que le coing.

Dragées d'Anis.

208. Choisissez de l'anis le plus gros & le plus doux que vous pourrez , mettez-le quelques jours à l'étuve pour le faire sécher , ensuite vous le mettez sur un tamis clair pour le cribler, en le remuant , jusqu'à ce que le grain reste net , sans aucune poussiere ; mettez l'anis dans une poêle à provision avec du

244 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
sucre cuit au cassé, où vous aurez mis un peu de gomme arabique détrempeée; remuez toujours la poêle sur un petit feu jusqu'à ce que le sucre se soit attaché après, & que les dragées soient bien seches; ensuite vous leur donnerez encore une couche ou deux de sucre sans être gommé, jusqu'à ce que vous les trouviez assez chargées de sucre. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous les mettrez dans une bassine.

Conserve de Verjus.

209. Ayez la quantité de verjus mûr que vous jugerez à propos pour faire de la conserve, mettez-le dans une poêle pour le faire crever, ensuite vous l'ôtez du feu pour l'écraser & en passer le plus que vous pourrez au travers d'un tamis, en le pressant fort avec une spatule; remettez dans la poêle ce que vous aurez passé au travers du tamis, pour le faire dessécher sur le feu, en le remuant toujours, jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse. Sur un quarteron de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume: en l'ôtant du feu, après l'avoir

pour préparer les aliments. 245
remué quelques tours , vous y mettrez
la marmelade , que vous travaillez bien
avec la spatule , en remuant toujours
jusqu'à ce que le sucre commence à blan-
chir autour de la poële ; alors vous dres-
sez votre conserve dans des moules de
papier. Quand elle sera froide , vous la
couperez par tablettes , à votre usage.

Marmelade de Verjus.

210. Egrenez six livres de verjus
presque mûr , mettez-le sur le feu dans
une eau prête à bouillir ; quand il est
monté sur l'eau , & qu'il commence à
pâlir , vous le rafraîchissez un peu &
l'ôtez du feu pour le couvrir , en le
laissant dans la même eau , pour le faire
reverdir. S'il ne l'est point assez , il
faut le remettre chauffer dans la
même eau jusqu'à ce qu'il soit assez
vert , ensuite vous l'égouttez & passez
dans un tamis pour en tirer le plus de
marmelade que vous pouvez , en le
pressant fort avec une spatule. Mettez
cette marmelade dans une poële , sur le
feu , pour la faire dessécher , jusqu'à ce
qu'elle soit bien épaisse , & la mettez
tout de suite sur un plat. Faites cuire

246 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
au cassé autant pesant de livres de sucre que vous avez de marmelade ; mettez-y la marmelade , pour la bien travailler avec le sucre , jusqu'à ce qu'ils soient incorporés ensemble : remettez sur le feu , en remuant toujours avec une spatule ; quand elle sera prête à bouillir , vous la mettrez dans des pots , & ne la couvrirez que quand elle sera tout-à-fait froide.

Coings confits au liquide.

211. Faites bouillir dans de l'eau , jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts , des coings jaunes & mûrs , après vous les retirerez à l'eau fraîche pour les couper par quartiers. Il faut les peler proprement , en ôter les cœurs & les rejeter à mesure à l'eau fraîche ; prenez autant de livres de sucre que vous avez de livres de coings , pour le faire cuire au grand lissé. Mettez les coings dans le sucre pour les faire bouillir ensemble sur un petit feu : vous aurez soin de les descendre de temps en temps pour les écumer. Lorsque vous jugerez qu'ils seront assez cuits , vous les ôterez doucement du sucre pour les mettre

pour préparer les aliments. 247

dans une terrine : achevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé ; remettez les coings dans le sucre seulement pour les faire chauffer ; quand ils seront à demi-froids , vous les mettez dans des pots , que vous ne couvrirez que lorsqu'ils seront tout-à-fait froids.

Pâte de Guimauve.

212. Prenez une livre de racine de guimauve nouvelle , que vous ratissez & lavez ; coupez la par petits morceaux , pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts , ensuite vous la passerez dans une étamine avec de l'eau de sa cuisson ; bourrez-la avec une cuiller pour qu'il n'en reste point dans l'étamine : vous mettrez tout ce que vous avez passé dans une poêle sur le feu pour la faire dessécher , jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse , & qu'elle quitte la poêle , en la remuant toujours avec une spatule. Faites cuire une livre de sucre à la grande plume , délayez-y la guimauve desséchée ; tenez-la sur un feu très-doux , pendant que vous travaillerez la guimauve avec le sucre pour les bien incorporer ensemble ; ensuite

248 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
vous dresserez votre pâte dans les mou-
les, que vous mettrez sécher à l'étuve.

Pastilles de Réglisse pour le rhume.

213. Prenez un quarteron de réglisse verte, que vous ratissez & concassez ; mettez-la dans une cafetiere, avec un peu d'eau ; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle ait rendu tout son suc, & qu'il reste peu d'eau : passez cette eau dans un tamis en pressant la réglisse ; mettez fondre dans cette même eau une once de gomme adragan ; lorsqu'elle sera fondue, vous la passerez dans une serviette, en la pressant fort ; mettez-la dans un mortier, avec du sucre fin, pilez le tout ensemble, en y ajoutant toujours du sucre fin, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous retirerez du mortier pour en former des pastilles de la grandeur & dessin que vous voudrez, & que vous mettrez sécher à l'étuve.

Raisin en chemise.

214. Prenez le raisin que vous voudrez, pourvu qu'il soit mûr ; le chasse-

las & le muscat sont les meilleurs ; détachez-les par petites grapes , & les mettez tremper dans du blanc d'œuf à moitié fouetté ; ensuite vous les maniez un peu dans les mains pour qu'il reste peu de blanc d'œuf. Il faut tout de suite les mettre dans du sucre fin un peu chaud ; quand elles auront pris sucre par-tout , & qu'elles seront seches , vous les dresserez de la façon que vous jugerez à propos.

Ratafia de Raisin muscat.

215. Prenez du raisin muscat , qui soit très-mûr , écrasez-en tous les grains pour en tirer tout le jus , que vous passez dans un tamis , en les pressant fort avec la spatule. Sur deux pintes de ce jus , que vous mettez dans une cruche , mettez-y deux pintes de bonne eau-de-vie , une livre de sucre , un demi-gros de canelle ; bouchez bien la cruche avec un bouchon de liege & un parchemin mouillé ; mettez infuser votre ratafia au soleil , pendant cinq ou six jours ; ensuite vous le passerez à la chauffe. Lorsqu'il sera bien clair , vous le mettrez dans des

250 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
bouteilles, que vous aurez soin de bien
boucher.

Sirop de Pommes.

216. Coupez par petits morceaux la
quantité de pommes de reinette que vous
voudrez ; mettez-les dans une poêle, avec
très-peu d'eau, faites-les cuire jusqu'à
ce qu'elles soient en marmelade, après
vous les passerez au tamis, pour en tirer
le plus de jus que vous pourrez. Sur
une chopine de ce jus, faites cuire deux
livres de sucre à la grande plume, met-
tez-y le jus des pommes, pour le faire
bouillir jusqu'à ce qu'il soit en sirop
fort, & le mettez dans des bouteilles,
quand il sera presque froid. Ce sirop
peut se garder long-temps.

*Citrons, Bergamotes, Cédrats, pour
confire.*

217. Prenez des citrons pour les tour-
ner ; à mesure que vous les aurez tour-
nés, vous leur ferez une ouverture de
forme ronde du côté de la queue, &
les jetterez dans l'eau ; ensuite vous les
mettrez dans une marmite pour les faire
bouillir à grande eau : vous aurez soin

d'y regarder de temps en temps, en piquant une grosse épingle dedans; quand elle entrera aisément, c'est une marque qu'ils sont assez blanchis; retirez-les dans l'eau fraîche pour les vider. L'on a, pour ces sortes de fruits, des cuillers à vider; quand on n'en a point, on prend une cuiller à café: lorsqu'ils seront bien vidés, vous les mettrez égoutter. Prenez du sucre, je ne dis pas la quantité, parce que je ne fais point la grosseur des fruits; mais vous pouvez mettre, pour commencer, une demi-livre par pinte de fruit. Quand votre sucre sera clarifié, mettez-y vos fruits, pour leur faire faire cinq ou six bouillons; retirez-les du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous recommencerez la même chose, en les augmentant de sucre. Pour la troisième fois, vous les égoutterez & donnerez trois ou quatre bouillons au sirop, que vous jetterez dessus, les laisserez deux jours, & les augmenterez de sucre, s'ils en ont besoin, parce qu'il faut qu'ils baignent dans leur sirop, & que le sirop soit au grand perlé à la dernière cuisson. Donnez-leur, pour les finir, trois ou quatre bouillons; ensuite vous

252 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
les metrez dans des pots, l'ouverture
en haut. La bergamote, l'orange aigre,
la lime, se confisent de la même façon.

Oranges en puits.

218. Prenez de belles oranges de
Portugal, coupez le dessus en forme de
couvercle; donnez quelques coups de
couteau dans la chair, sans percer la
peau; faites entrer du sucre fin dans la
chair des oranges; remettez le couvercle
dessus, si vous voulez, & servez.

Marrons en chemise.

219. Faites griller des marrons sur un
petit feu, pour ne les point colorer,
jusqu'à ce que vous puissiez enlever fa-
cilement les deux peaux, ensuite vous
les trempez dans du blanc d'œuf fouetté
en neige, & les roulez tout de suite dans
du sucre fin; mettez-les sur des tamis
pour faire sécher à l'étuve.

Pastillages, ou ingrédients de Café.

220. Pour faire une livre de pastillages
de café, vous faites fondre, avec un peu

pour préparer les aliments. 253

d'eau , une once de gomme adragan. Lorsqu'elle sera fondue & passée dans un linge , vous la mettrez dans un mortier , avec deux onces de café pulvérisé & passé au tambour ; mettez-y du sucre fin , peu-à-peu , à mesure que vous pilez , jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable , que vous ôtez du mortier pour en former toutes sortes de pastilles ou ingrédients , comme des coquillages , des petits pois , des clous de girofle , des grains de bled , des grains de café , des pastilles de différentes grandeurs & marquées de différents cachets.

Maspains de Pistaches à la comete.

221. Pilez très-fin une demi-livre de pistaches échaudées , mettez-y , en les pilant , un peu de sucre fin , pour qu'elles ne tournent pas en huile ; faites cuire à la grande plume un quarteron & demi de sucre ; mettez-y les pistaches pilées , pour les faire dessécher avec le sucre sur un très-petit feu , jusqu'à ce que , les touchant avec les doigts , elles ne se collent point après ; mettez votre pâte sur une table , poudrez-la dessus & dessous de sucre fin : abattez-la avec le

254 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
rouleau de l'épaisseur d'un petit écu ,
pour la couper en étoiles où il y ait
une petite queue ; mettez vos massépains
sur une feuille de papier blanc , posez
dessus un couvercle de four de campa-
gne , avec un peu de feu dessus ; faites-
les cuire doucement. Lorsqu'ils seront
cuits d'un côté , vous les retournerez sens
dessus-dessous , pour mettre , sur le côté
qui n'est point cuit , une glace faite
avec un peu de blanc d'œuf , quelques
gouttes de jus de citron , & du sucre
fin , passé au tambour ; remettez le cou-
vercle sur les massépains , pour faire
cuire la glace.

Conserve de Cannelle.

222. Délayez dans une assiette , avec
deux ou trois cuillerées de sucre clari-
fié , un gros de canelle en poudre , passée
dans un tamis très-fin , ensuite vous la
mettez dans une demi-livre de sucre cuit
à la grande plume ; remuez bien la ca-
nelle avec le sucre , pour les bien incor-
porer ensemble ; versez de suite votre
conserve dans des moules de papier.
Quand elle sera prise , vous la couperez
par tablettes , à votre usage.

Dragées de Nompaille.

223. Il faut piler de la graine de céleri, après l'avoir fait sécher à l'étuve; lorsqu'elle est pilée, vous la passez dans un tamis fin; mettez-la dans une grande poêle à provision, avec du sucre au lissé, en lui donnant plusieurs couches, comme aux dragées, jusqu'à ce que vous voyez qu'elles aient pris sucre; sur la fin, avant de les finir, vous leur donnez la couleur que vous voulez, avec les couleurs dont on se fert à l'office. Vous les ferrerez dans un endroit sec.

Sucre d'orge.

224. Mettez de l'orge dans une cafetière, avec de l'eau, pour la faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit & qu'il reste peu d'eau; passez cette eau dans une serviette, en la tordant fort pour tirer l'expression de l'orge; laissez reposer pour la tirer au clair: vous la mettez dans un sucre clarifié, pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit cuit au caramel, que vous l'ôtez promptement pour le verser sur des

256 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
feuilles de cuivre frottées légèrement
avec un peu de bonne huile d'olive.
Lorsque votre sucre commence à se dur-
cir, vous le coupez en long, & l'arron-
dissez pendant qu'il est tout chaud.

Nectar.

225. Prenez trois gros citrons, ôtez-
en l'écorce, coupez-les en tranches bien
menues & les mettez dans un pot, avec
quatre pommes de reinette, pelées &
coupées par morceaux, une cuillerée
d'eau de fleur d'orange, un peu de can-
nelle, une pinte de vin de Bourgogne,
une livre de sucre; faites infuser le tout
ensemble bien couvert, pendant vingt-
quatre heures, ensuite vous le passerez
à la chausse & le mettrez dans des bou-
teilles.

Hypocras.

226. Mettez dans une cruche deux
pintes de vin de Bourgogne, avec une
livre & demie de sucre, les zestes d'un
citron, six clous de girofle, la moitié
d'une muscade, un bâton de canelle,
une douzaine d'amandes douces un peu
concassées, six feuilles de macis; bou-

pour préparer les aliments. 257

chez bien la cruche & laissez infuser pendant vingt-quatre heures, ensuite vous passerez votre hypocras à la chauffe, & le mettrez dans des bouteilles.

Cornichons de bled de Turquie.

227. Il faut prendre du bled de Turquie pendant qu'il est vert, & encore en moële; faites-le cuire à moitié dans de l'eau: après l'avoir rafraîchi dans une autre eau, vous le mettrez égoutter & confire de la même façon que les cornichons. Ils vous serviront au même usage.

Ecrevisses masquées.

228. Prenez des écrevisses cuites au court-bouillon, épluchez les queues, ôtez les petites pates, faites une farce de foies de volaille avec du lard rapé, ou tetine de veau blanchie, de la mie de pain, persil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, liez de quatre jaunes d'œufs; prenez le plat que vous devez servir, mettez de cette farce au fond, arrangez les écrevisses dessus, les queues en dedans, couvrez les écrevisses avec de la

258 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
même farce, panez de mie de pain;
faites cuire au four, ou sous un cou-
vercle de tourtiere; étant cuites, ren-
versez la graisse, servez avec un jus
de citron.

Huîtres chaudes au naturel.

229. Mettez les huîtres, avec leurs
coquilles, sans les ouvrir, dans un four
bien chaud, la chaleur les fera ouvrir,
ou sur le gril, grand feu dessus & des-
sous, avec la pele rouge: servez à sec.

Omelettes au four, au blanc de veau.

230. Mettez dans une casserole douze
œufs, avec persil, ciboules, sel, un peu
de gros poivre; battez bien les œufs,
faites-en trois omelettes, que vous
étendrez chacune sur un couvercle de
casserole. Etant à demi froides, mettez
dessus une farce de volaille cuite, bien
finie, roulez chaque omelette, & les
mettez toutes les trois sur le plat que
vous devez servir; passez dessus un doroir
trempé dans de bon beurre, panez de
mie de pain, essuyez les bords du plat,
faites cuire de belle couleur au four;

pour préparer les aliments. 259

après, renversez la graisse, servez, avec une sauce un peu claire & bien finie, de blanc de veau.

Etuvée à la Flamande.

231. Prenez une belle carpe, que vous écaillez, videz; mettez-la entiere dans une poissoniere, avec tranches d'oignons, filets de racines, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, le tout entier, sel, gros poivre, une pinte de vin rouge, un bon morceau de beurre manié de deux pincées de farine, un peu de vinaigre; faites cuire: après dressez la carpe sur le plat que vous devez servir; passez sa cuisson au tamis, faites-la réduire au point d'une sauce, mettez-y un anchois haché, câpres fines entieres: servez sur la carpe.

Fleurs d'oranges confites au liquide.

232. Il faut faire bouillir de l'eau dans une grande poële, & y jeter votre fleur d'orange; lorsqu'elle aura bouilli une vingtaine de bouillons, & qu'elle commencera à être tendre sous les doigts, tirez-la promptement & la rejetez dans

une autre poële d'eau bouillante, pour l'achever de blanchir, en y mettant un peu d'alun pilé, ou bien y presser deux jus de citron, c'est ce qui la rend blanche. Il n'en faut blanchir que deux ou trois livres à la fois; &, s'écrasant aisément sous le doigt, mettez-les dans de l'eau fraîche, avec un jus de citron: ensuite mettez-la au sucre clarifié, l'ayant fait auparavant chauffer. Observez que toutes les fois que vous verserez votre sucre dessus vos fleurs, il ne doit être que tiède. Le jour d'après vous ferez cuire votre sucre au petit lissé, & le verserez sur vos fleurs; car il ne faut pas qu'elles passent du tout sur le feu; & pour les finir, il faut, le troisième jour, faire cuire le sucre au petit perlé, les mettre dans des pots & ne les couvrir que le lendemain. Pour les tirer au sec, il faut que la dernière cuisson ne soit qu'au lissé, & les jeter de même sur vos fleurs; après quoi, les ayant laissé reposer & refroidir, vous les mettrez égoutter & les tirerez au sec avec le sucre en poudre, les rangeant sur des tamis. Le lendemain vous les retournerez de l'autre côté & les poudrez de même de sucre. Il faut prendre, pour cette

pour préparer les aliments. 261
forte de confiture , le plus beau sucre.

Poires de Rouffelet à l'eau-de-vie.

233. Prenez des poires de rouffelet qui ne soient pas tout-à-fait mûres , faites bouillir de l'eau dans une grande poële , piquez vos poires avec une grosse épingle ; quand elles le seront toutes , vous les mettrez dans l'eau bouillante pour les faire blanchir ; ce que vous couvrirez quand elles seront un peu molles : vous les mettrez dans de l'eau fraîche & les pilerez proprement ; & , à mesure que vous les pilerez , vous les mettrez dans une autre eau fraîche , où vous aurez pressé deux jus de citron , pour les entretenir blanches ; ensuite tirez-les de l'eau & mettez-les au sucre clarifié , prendre sept à huit bouillons couverts ; ôtez-les de dessus le feu , écumez-les & les jetez dans une terrine , laissez-les-y jusqu'au lendemain , que vous leur donnerez encore huit ou dix bouillons à grand feu. Le troisieme jour vous égoutterez le sucre , & lui ferez prendre cinq ou six bouillons : vous coulerez votre fruit dedans , & lui donnerez encore cinq ou six bouillons ; ôtez-les

262 *L' Art alimentaire , ou Méthode*
de dessus le feu , écumez-les , laissez-les
refroidir & les mettez dans des bou-
teilles , moitié sirop , moitié eau-de-vie ,
& bouchez-les bien. A l'égard du sucre ,
il faut se régler sur la quantité de fruit
que l'on a à confire ; & il faut qu'il baigne
dans le sucre pour être bien nourri.

Oranges de Portugal à l'eau-de-vie.

234. Prenez des oranges de Portugal ,
bien rondes & bien unies , la quantité que
vous souhaitez , tournez-les proprement
& mettez-les à mesure dans de l'eau
fraîche : ensuite ayez une poêle d'eau
bouillante sur le feu ; faites un petit
trou à vos oranges , du côté de la queue ,
& mettez-les dans l'eau bouillante pour
les faire blanchir , ce que vous connoi-
trez en les piquant avec une épingle : si
elles ne résistent point , elles sont comme
il faut ; pour lors vous les retirez & les
mettez rafraîchir ; ayez du sucre , clarifié
la quantité qu'il en faut pour que les
oranges baignent , & faites-leur prendre
cinq ou six bouillons couverts : ôtez-les
de dessus le feu , écumez-les & mettez-
les dans une terrine , laissez-les-y jusqu'au
lendemain ; vous donnerez cinq ou six

pour préparer les aliments. 263

bouillons au sucre , & les jetterez sur votre fruit. Le troisieme jour , donnez huit ou dix bouillons couverts au sucre & au fruit tout ensemble ; ôtez-les de dessus le feu , écumez-les , laissez-les refroidir & mettez-les dans des bouteilles , moitié sirop , moitié eau-de-vie , & bouchez-les bien. Quand elles auront pris l'eau-de-vie , & que vous voudrez vous en servir , vous couperez l'orange par quartiers , ou en rouelles , que vous rangerez dans des compotiers , & vous verserez du même sirop par-dessus , pour vous en servir en compote. On en peut tirer par quartiers au caramel. Les limes douces se font de même.

Conserve de Fleur d'orange.

235. Prenez une livre de sucre royal , que vous faites cuire à la grosse plume , presque à cassé : vous avez ensuite une demi-livre de fleur d'orange épluchée , vous la hachez grossièrement & vous exprimez dessus un peu de jus de citron , pour conserver la blancheur ; vous la jettez dans votre sucre , quand le bouillon sera rabaisé , & de même à tous les autres. Vous aurez soin de la bien mêler

264 *L' Art alimentaire, ou Méthode*
avec le sucre, afin qu'il y en ait de tous
côtés; ensuite vous travaillez votre sucre
tout autour de la poêle, jusqu'à ce qu'il
fasse une petite glace par-dessus, & alors
vous vuidez promptement votre con-
serve dans un moule de papier, ou
autres; quand elle fera froide, c'est-à-
dire environ deux heures après, vous
aurez soin de la lever desdits moules
pour la conserver. Pour la servir sur
table, vous pouvez la couper de la ma-
niere qu'il vous plaira, par tablettes ou
autrement. Il ne faut pour cela que la
tracer avec la pointe d'un couteau, elle
se casse ensuite facilement. On en peut
dresser en rond ou en ovale. Si vous la
voulez d'une couleur plus brune, vous
n'avez qu'à mettre votre fleur d'orange
en feuilles, dans une poêle, sur le feu,
avec une poignée de sucre en poudre,
la faire roussir un peu & la jeter dans
votre sucre cuit à cassé: remuez le tout
promptement avec la spatule & le jetez
dans vos moules.

Conserve d'Epine-vinette.

236. Prenez une livre d'épine-vinette,
qui soit d'une belle couleur, & que vous
égrenez,

pour préparer les aliments. 265

égrenez ; mettez-la dans une poële , avec un demi-septier d'eau , & faites lui prendre trois ou quatre bouillons pour la faire fondre ; ensuite mettez-la égoutter sur un tamis & la passez à travers ce tamis , sur un plat. Vous prendrez ce qui aura passé par-dessous le tamis , & le remettrez sur le feu pour le faire desécher : vous ferez cuire du sucre à cassé & vous jetterez votre marc dedans , jusqu'à ce qu'il en ait suffisamment pour donner la couleur & le goût à votre conserve , délayant bien le tout dans votre sucre ; puis vous travaillerez & blanchirez votre sucre tout autour de la poële ; & quand vous verrez qu'il fait une petite glace par-dessus , vous dresserez votre conserve dans vos moules.

Marmelade de Coings.

237. Vous prendrez des coings qui soient beaux , des plus jaunes , & les ferez cuire tout entiers , jusqu'à ce qu'ils soient moëleux ; vous les pelerez & les passerez au tamis , ensuite vous les desécherez ; après quoi vous en peserez quatre livres : vous ferez cuire cinq livres de sucre à la forte plume , & vous mettez

M

266 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
le fruit dedans. Vous remettrez dessus
le feu ; prendre trois ou quatre bouil-
lons , vous les remuerez bien avec une
spatule ; vous ôterez le feu de dessous ,
vous mettrez cette marmelade dans des
pots , toute chaude , & ne la couvrirez
que le lendemain. La marmelade de
coings rouges se fait de même , à l'ex-
ception qu'il faut y mettre de la coche-
nille préparée, avant d'y mettre le sucre.

Pâte de Marrons.

238. Il faut ôter la première peau &
les faire blanchir dans de l'eau ; ensuite
vous les nettoyez & les mettez dans un
mortier , avec un peu d'eau de fleur d'o-
range , ou de l'eau toute pure , pour les
humecter. Quand ils sont pilés , vous
les passez par un tamis , vous pouvez y
mettre un peu de marmelade de pommes,
pour leur donner plus de corps ; vous
pesez votre pâte , sur une livre de fruit ,
une livre de sucre cuit à la petite plume ;
vous la délayez bien avec une cuiller , &
la mettez frémir sur le feu. Il ne la faut
pas dresser qu'elle ne soit à moitié froide.

*Clarequets de Prunes de Reine-Claude, ou
de Mirabelle.*

239. Vous prendrez des prunes de mirabelle, ou de reine-claude, des plus belles & des plus mûres, vous les pelerez & en ôterez les noyaux; vous en peserez quatre livres, vous les ferez bouillir dans une pinte d'eau, cinq ou six bouillons, & les passerez au tamis. Vous peserez une livre de ce jus que vous aurez tiré & que vous mettrez dans deux livres de sucre cuit à la forte plume; versez cette liqueur toute chaude dans des moules de verre ou de fer-blanc, & mettez-les à l'étuve avec un feu modéré. Au bout de deux jours que la première glace est faite, il faut, avec la pointe d'un canif, les décerner proprement & les verser sur des ardoises très-propres, les remettre à l'étuve avec le même feu, & lorsque la seconde glace sera parfaitement faite, vous les arrangerez sur des tamis, avec du papier blanc dessous: s'ils ont besoin de rester à l'étuve, vous pouvez les laisser, sinon les mettre dans un lieu sec, & vous en servir au besoin. Ils peuvent se faire aussi dans des moules à

268 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
pâte, en laissant refroidir la composition.
Si vous en voulez faire de rouge, ayez
recours à la cochenille préparée.

Gelée de Coings.

240. Vous prendrez des coings qui
soient sains & qui ne soient point encore
bien mûrs. Vous les essuieriez avec un
linge blanc, & les couperez par mor-
ceaux : vous en peserez six livres & les
ferez cuire dans cinq pintes d'eau, jus-
qu'à ce qu'ils soient bien cuits, après
vous les verserez dans un tamis, dessus
une terrine ; vous peserez six livres de
jus, & vous y ajouterez trois livres de
sucre, que vous ferez cuire ensemble jus-
qu'à ce qu'il soit en gelée ; vous prendrez
garde que le feu soit modéré, afin que
la gelée ait le temps de rougir : après
vous la mettrez toute chaude dans des
boites ou dans des pots.

Pastilles de Cannelle.

241. Faites fondre de la gomme adra-
gan dans un pot, avec un peu d'eau ;
une once, par exemple, suffit pour qua-
tre livres de sucre : au bout de deux ou

trois jours que votre gomme est bien détrempée, & que vous l'avez encore démêlée avec la cuiller, vous la passez & pressez dans un linge blanc, pour en séparer toute la crasse: vous mettez cette eau de gomme dans un mortier, avec un ou deux blancs d'œufs, puis vous aurez de la canelle pilée bien fine & passée au tamis fin: vous la délayez bien avec votre gomme & vos blancs d'œufs; ensuite vous prendrez du sucre en poudre, passé au tamis fin, que vous mêlerez avec le reste peu-à-peu, continuant toujours de bien délayer l'un & l'autre, jusqu'à ce que votre pâte soit bien maniable: alors vous pourrez former vos pastilles en rond, en long ou autre forme qu'il vous plaira. Si vous avez des cachets ou chiffres, vous les imprimerez sur vos pastilles & les ferez sécher à l'étuve. Vous pouvez, si vous voulez, n'y pas mettre de blanc d'œuf, on prétend qu'il fait gercer la pâte; & si, nonobstant cela, elle gerçoit, vous mettriez votre pâte dans une serviette un peu mouillée, & formeriez vos pastilles.

Girofle en dragée.

242. Il faut prendre du girofle , le piler & le passer au tamis fin ; mettre de la gomme adragan tremper avec de l'eau dans un pot , pendant un jour , la passer au travers d'une serviette blanche , & la mettre dans un mortier , puis la piler avec de la poudre de girofle , & y mettre de temps en temps du sucre en poudre pour en faire une pâte. Quand elle est formée & qu'elle est maniable , vous l'ôtez du mortier & la maniez sur une table bien nette , avec du sucre en poudre : vous en prenez gros comme une noix , que vous mettez sous la main gauche , puis la filez sur la table avec les doigts , à la grosseur d'un clou de girofle , & à mesure que vous la filez , vous la coupez avec un couteau , de la longueur d'un clou de girofle. Quand toute votre pâte est coupée , vous la mettez sur un tamis , sécher à l'étuve , pendant huit jours ; mettez - la sur le fourneau , avec du sucre cuit à liffé , & à chaque couche la bien sécher & la charger , jusqu'à ce qu'elle soit assez grosse.

Fleurs d'orange pralinées.

243. Faites cuire deux livres de sucre à la grande plume, prenez quatre livres de fleurs d'orange épluchées, que vous jettez dedans, faites cuire le tout ensemble jusqu'à la grande plume; ensuite travaillez-la, en la remuant continuellement avec la spatule, hors de dessus le feu. Quand elle sera bien sèche & bien travaillée, vous la mettrez dans des coffrets à l'étuve, pour la maintenir séchement & vous en servir au besoin. De cette maniere elle sera blanche. Si vous la voulez brune, il faut la remettre un peu sur le feu pour la faire griller, en la travaillant toujours & la finir de même. Hors de la saison, on peut s'en servir pour mettre au candi, faire des grillages & des conserves.

Sirop d'Æillet.

244. Il faut choisir des œillets bien rouges, dont vous ne prendrez que la partie purpurine. Pesez, par exemple, trois livres de fleurs, mettez-les dans un vaisseau de terre verni au dedans & étroit

272 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
d'embouchure ; versez par-dessus neuf
livres d'eau bouillante , de fontaine , &
faites plonger les fleurs dans l'eau avec
avec une spatule de bois. Le pot étant
bien couvert , vous le tiendrez sur les
cendres chaudes pendant une heure ,
au bout de laquelle vous donnerez un
petit bouillon à votre infusion , puis
vous la coulerez & exprimerez : vous la
ferez ensuite chauffer & la verserez chau-
dement sur trois livres de nouvelles fleurs
d'œillets , qu'on aura mises dans le même
vaisseau & qu'on laissera encore infuser
une heure ; après quoi on clarifiera cette
liqueur avec un blanc d'œuf & six livres
de sucre , que vous ferez cuire jusqu'à
perlé , puis vous jetterez le tout sur un
tamis que vous mettrez sur une terrine ,
ou le passerez à travers un linge fin. Ce
sirop est fort bon contre le mauvais air ,
les fièvres malignes & épidémiques ; dans
les foiblesses , il fortifie le cœur & le
cerveau , étant pris seul dans une cuiller,
ou dans la boisson ordinaire.

Eau de Grenades.

245. Prenez quatre grenades dont les
grains soient bien rouges , que vous tire-

pour préparer les aliments. 273
rez du dedans : écrasez - les dans une terrine , avec demi - livre de sucre & une pinte d'eau. Si la liqueur n'est pas assez colorée , délayez-y une cuillerée de gelée de groseilles ; remuez bien le tout , & le passez dans une chausse ou dans une serviette pliée en double ; mettez-la dans des moules & la faites glacer.

Pains d'Amandes & de Pistaches.

246. Prenez une demi-livre d'amandes douces , un demi-quarreron de pistaches , pilez-les dans un mortier avec du citron confit ; ajoutez-y une demi-livre de sucre. Quand le tout est bien pilé , mettez-y sept jaunes d'œufs frais ; fouettez-en les blancs , mêlez bien le tout ensemble , prenez le plat que vous devez servir , frottez-le de beurre & dressez votre pâte dessus , unissez-la & la faites cuire au four , & servez glacé.

Cuisses d'Oie à la Bordeaux.

247. Prenez deux cuisses d'oie , avec leur graisse , comme elles sont dans le baril , achevez de les cuire avec leur graisse dans une casserole. Prenez des

274 *L'Art alimentaire, ou Méthode*

oignons coupés en gros dés, que vous passez avec du lard fondu. Quand il est cuit & égoutté de sa graisse, assaisonnez de sel, gros poivre, dressez les cuisses d'oie dans le plat que vous devez servir, l'oignon par-dessus. Vous mettez dans la casserole où ont cuit les oignons, un peu de bouillon, un filet de vinaigre; détachez bien avec ce qui tient à la casserole, en faisant chauffer; servez cette sauce par-dessus l'oignon. Vous pouvez mettre les cuisses, en les faisant cuire dans une braise, ou sur le gril, à l'échalotte, ou une rémolade.

Maniere de clarifier le Sucre.

248. Faites fondre votre sucre avec de l'eau bien claire, mettez-le sur le feu avec du blanc d'œuf fouetté. Quand il vient à bouillir, & qu'il s'enfle prêt à répandre, versez-y un peu d'eau froide pour le faire rabaisser; & lorsque, la seconde fois, il vient à s'élever, ôtez-le de dessus le feu & le laissez reposer environ un quart-d'heure, pendant lequel il s'abaisse: ôtez doucement, avec l'écumoire, la crasse noire qui est au-dessus, ensuite passez-la au travers d'une

serviette blanche mouillée, & il est clarifié. On fait plusieurs sortes de cuissions de sucre. 1^o Cuiſſon de ſucre à liſſé. On connoît qu'il eſt à liſſé, lorsqu'en trempant le bout du ſecond doigt dedans le ſucre clarifié, & l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant aſſi-tôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet, qui ſe rompt d'abord & qui reſte en goutte ſur le doigt.

2^o A perlé: la cuiſſon eſt telle, lorsqu'en faiſant le même eſſai & en ſéparant les deux doigts, le filet qui ſe fait, ſe maintient de l'un à l'autre.

3^o A ſoufflé: c'eſt lorsque le ſucre ayant cuit quelques-autres bouillons, & qu'en ſoufflant au travers des trous de l'écumoire, après l'avoir ſecouée ſur le bord de la poêle, il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles.

4^o A la plume: c'eſt lorsqu'après quelques bouillons & faiſant le même eſſai, il en ſort de plus groſſes & de plus longues bouteilles qui ſe tiennent enſemble.

5^o A caſſé. Lorsqu'ayant trempé votre doigt dans le ſucre, après l'avoir mouillé dans l'eau, & le replongeant promptement dans cette même eau, vous en

276 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
détachez le sucre avec les deux autres
doigts, & que le sucre se casse avec un
petit bruit.

6° Au caramel. C'est la dernière cuisson, & on connoît qu'elle est telle, lorsqu'en mettant le sucre sous la dent, il se casse & craque nettement sans s'y attacher. Il faut observer le moment où il est parvenu à cette dernière cuisson, autrement il brûleroit.

Maniere de couper la Volaille rôtie.

249. Prenez l'aile de la main gauche, ou avec une fourchette, coupez de la droite, avec le couteau, la jointure de l'aile, & achevez de la main gauche. 2° Levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & tirez-la avec la main gauche: faites de même pour l'autre côté. 3° Coupez l'estomac, le croupion & la carcasse en deux. Quand c'est un pigeon moyen qu'il faut découper, il se coupe simplement en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses. Le canard & les oiseaux de riviere se coupent par aiguillettes, ensuite on leve les ailes, les cuisses & la

pour préparer les aliments. 277
carcasse. Quant aux lapereaux & aux
levrauts, on les fend depuis le col, en
descendant le long du dos, & après
qu'on a levé le filet, on le coupe par
morceaux, en travers.

Méthode simple pour faire des Macarons.

250. Pilez dans un mortier une livre
d'amandes; après les avoir échaudées,
pelées, jettées en eau fraîche, égouttées
& effuyées, arrosez-les d'un peu d'eau
de fleur d'orange ou de quelques blancs
d'œufs, pour qu'elles ne tournent pas
en huile: ensuite prenez autant de sucre
en poudre, avec encore trois ou quatre
blancs d'œufs, & battez bien le tout
ensemble, puis dresséz vos macarons sur
du papier, avec une cuiller à bouche,
& les faites cuire à petit feu.

Vin brûlé.

251. Prenez une pinte du meilleur
vin de Bourgogne, mettez-le dans une
chocolatiere, avec une demi-livre de
sucre, une feuille de macis, deux clous
de girofle, un petit bâton de canelle,
deux douzaines de grains de coriandre,

278. *L'Art alimentaire, ou Méthode*
deux ou trois zestes de citron, deux
feuilles de laurier; mettez la chocola-
tiere devant un bon feu, & du charbon
allumé tout autour: quand la vapeur
ou fumée vous fera connoître que le vin
est bien chaud, mettez-y le feu avec
du papier allumé, laissez-le brûler jus-
qu'à ce qu'il s'éteigne tout seul; mouil-
lez une serviette blanche & passez le
vin au tamis dans un vaisseau ou bou-
teille, dont l'ouverture soit large, &
servez tout chaud.

*Vin imitant la liqueur, délicieux à boire
& facile à faire.*

252. Coupez deux citrons par tranches,
pelez & coupez de même deux pommes
de reinette, mettez le tout dans un plat,
avec une demi-livre de sucre en poudre,
une pinte de vin de Bourgogne, six clous
de girofle, un peu de canelle concassée,
de l'eau de fleurs d'orange; couvrez bien
le tout, laissez-le infuser trois ou quatre
heures, puis passez-le à la chauffe. On
peut, si on veut, ambrer le vin, ou le
musquer, en y mettant un grain pilé avec
du sucre, enveloppé de coton & attaché
à la pointe de la chauffe, où on le presse.

Vinaigre Rosat.

253. Prenez de gros boutons de roses rouges, appellées roses de *Provins*; coupez-en l'onglet, c'est la partie blanche couverte du calice; faites secher cette partie rouge au soleil: prenez une livre de ces roses ainsi sechées, mettez-les dans une forte bouteille de verre, versez-y dedans huit livres de bon vinaigre, bouchez la bouteille, exposez-la au soleil pendant environ trois semaines, après quoi coulez & exprimez le tout; versez l'expression dans la même bouteille, exposez-la au soleil le même espace de temps; coulez le vinaigre, en exprimant bien le tout, & le gardez.

*Méthode de préparer la Moutarde, pour la
conserver toute l'année.*

254. Prenez deux onces de semences de moutarde en poudre, & une demi-once de canelle commune, aussi en poudre, faites une masse avec de la fleur de farine & une suffisante quantité de vinaigre & de miel, dont vous ferez de petites boules que vous laisserez sécher

280 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
au soleil, ou dans un four, lorsque le
pain en aura été retiré. Pour vous en
servir, détrempez une ou deux de ces
petites boules avec du vin & du vinaigre,
ce sera une fort bonne moutarde.

Biscuits du Palais-Royal.

255. Mettez dans une balance six
œufs frais, & pesez de l'autre côté au-
tant de sucre en poudre, du plus beau,
bien sec, & passé au tamis: pesez le poids
de trois œufs de la plus belle farine de
froment, & sechée au four; cassez vos
œufs dans une terrine, séparez les blancs
des jaunes, fouettez les blancs fort long-
temps, & faites-les monter en neige;
mettez-y alors le sucre en poudre,
méléz-le bien avec les blancs, puis jettez-
y vos jaunes & remuez pour les incor-
porer; ensuite jettez-y de la farine, mélez
bien le tout, mais doucement; mettez
deux pincées de rapure de citron & de
confève de fleurs d'orange; remuez
deux ou trois tours; dressez votre pâte
dans les moules, glacez-les légèrement
& mettez-les au four.

Maniere de conserver les Cuisses d'Oies dans leurs graissés, & de s'en faire une ressource pour le temps où la volaille manque.

256. Les oies étant bien engraisées, on les tue, on les laisse quatre ou cinq jours se faisander; ensuite on leve proprement les cuisses de dessus la carcasse, puis les ailes, la peau, la chair & le lard, qui tiennent ensemble; on coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aile ou une cuisse. On les sale un peu, & on leur laisse prendre sel pendant deux jours; on les fait cuire ensuite dans une chaudiere, avec la graisse même des oies; on connoît que le tout est suffisamment cuit, lorsque la graisse fondue est devenue parfaitement claire, & que la chair des cuisses & des ailes s'est toute retirée des os; alors on les tire de la chaudiere & on arrange les ailes & les cuisses séparément, & sans les dépécer, dans des pots de grès bien vernissés & bien nets. Il ne faut pas les trop presser, & laisser un vuide de quatre doigts au haut du vaisseau, ensuite verser par-dessus la graisse toute bouillante qui est dans la chau-

282 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
diere, en la faisant passer à travers un
linge fin, pour en ôter ce qu'il y a de
groslier, mais ne remplir pas totalement
le pot, & n'en couvrir que le dessus
des viandes. Lorsque la graisse est figée,
on acheve de remplir les pots avec de
la graisse de porc, qu'on a fait chauffer
pour la rendre liquide: comme elle est
plus ferme, elle sert de couverture pour
conserver le tout.

On peut préparer & conserver, de la
même maniere, les cuisses & les ailes
des dindons qu'on auroit fait bien en-
graisser, & qui ont quelque chose de
plus délicat. Ces fortes de viandes ainsi
confites, se conservent dans leur bonté
plus de six mois. On peut en manger
au bout de deux ou trois mois. On en
fait usage de deux façons. 1^o Pour la
soupe aux choux de Milan ou à larges
côtes, en les mettant un moment dans
la marmite à la soupe, avant de la dres-
ser, & on les mange comme du bouilli.
2^o Pour en faire une espece de ragoût:
en ce cas on doit les passer à la poêle,
& ensuite leur faire une sauce à l'oignon,
avec un peu de vinaigre.

Pâte en Sirop d'Orgeat.

257. Prenez des amandes de Provence, de l'année, fraîchement cassées, ce qu'on connoît à leur couleur blonde; joignez-y deux onces d'amandes ameres par livre d'amandes douces: mettez toutes les amandes dans une terrine, jetez-y de l'eau bouillante pour les dépouiller facilement de leurs peaux; pilez-les & les jetez à mesure dans l'eau fraîche, puis tirez-les de l'eau; pilez-les dans un mortier, passez-les sur une pierre unie, & les broyez avec un rouleau, en y jettant un peu d'eau dessus. La pâte étant faite, délayez-la dans très-peu d'eau, passez-la par l'étamine, avec forte expression; s'il reste beaucoup de lait dans la pâte, délayez-la encore dans une autre eau, & jusqu'à ce qu'il ne reste point de lait.

Pour faire du sirop d'orgeat à l'eau simple avec le sucre, réduisez-le jusqu'à ce qu'il soit prêt à candir; mettez-y alors votre lait d'amandes & laissez-le bouillir; remuez-le aux premiers bouillons, & lorsqu'il sera assez épais, retirez-le du feu, laissez-le refroidir, remuez de temps en temps, de crainte que

284 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
l'orgeat ne monte trop ; étant froid ,
mettez-le en bouteille , en remuant tou-
jours le sirop. Il faut , pour le sirop , sept
livres de sucre pour une livre d'aman-
des douces , & deux onces d'amandes
ameres.

Marmelade de Roufflet, espece de poires.

258. Faites dessécher des roufflets
sur le feu ; quand ils sont bien mollets ,
tirez-les , mettez-les dans de l'eau fraî-
che , pelez-les , prenez-en la chair , pas-
sez-les au tamis & faites cuire du sucre
à la grande plume ; incorporez-les dans
votre pâte , qu'il faut avoir bien dessé-
chée ; faites seulement frémir le tout ,
& emportez votre marmelade après l'avoir
poudrée de sucre : pour une livre de fruit ,
il faut trois quarterons de sucre.

Maniere de saler le Porc.

259. Coupez par morceaux la chair
de porc qu'on vient de tuer , après en
avoir tiré les entrailles & le sang , &
après avoir laissé évaporer la plus grande
humidité de la chair , étendez tous les
morceaux , les uns après les autres , sur

Le falloir, qu'il seroit bon d'avoir imbibé auparavant avec de l'eau de genievre; frottez-les de sel avec la main, de maniere qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ait été pénétré: à mesure que vous salerez les morceaux, arrangez-les sur la table, serrez l'un contre l'autre & entassez par lits. Laissez-les pendant huit jours en cet état; au bout de cet espace, changez-les de situation, en mettant dessous ceux qui étoient dessus, & frottez de sel les endroits où il n'y en auroit pas eu assez: dérangez-les ainsi jusqu'à ce que le lard paroisse luisant; alors battez chaque piece avec un bâton, pour en ôter le sel superflu, puis attachez-les à un ratelier, dans un endroit à l'abri de la chaleur; mais pour le garder plus long-temps, il faut auparavant le faire consumer dans la cheminée.

Autrement. Après avoir ôté le dedans, les jambons, les épaules, la tête, & autres gros morceaux, fendez tout le reste en deux parties, salez-les bien; passez dessus, & par deux ou trois fois, un rouleau à force de bras pour faire pénétrer le sel, & de deux jours en deux jours, puis pendez le salé au plancher & salez de même les pieces que vous avez levées.

Recette pour faire de la Bouillie pour les enfants à la mamelle, avec du riz.

260. Il faut faire moudre une partie de riz, ensuite on fait la bouillie avec un demi-septier de lait, un demi-septier d'eau, un gros & demi de sel, une once & demie de farine de riz : on délaye de la farine avec le lait, l'eau & le sel : on fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte légère au fond du poëlon, on l'ôte ensuite de dessus la flamme, & on le met un quart-d'heure ou environ sur la cendre chaude; on remettra ensuite cette bouillie sur la flamme jusqu'à cuisson parfaite, laquelle se connoît à l'odeur, & lorsque la croûte, qui est au fond du poëlon, est fort épaisse, sans cependant qu'elle sente le brûlé. Quatre livres de farine suffisent par mois, pour la nourriture d'un enfant, à lui faire de la bouillie deux fois par jour; mais comme la farine de riz seule est un peu trop pesante, deux livres peuvent suffire, en y mêlant un bon tiers de farine de froment.

*Méthode d'Angleterre pour bien faire le
Cidre.*

261. Environ quarante heures après que le jus des pommes est dans la cuve, & que vous verrez une croûte s'élever au-dessus, ne la remuez point, ne la laissez point rompre, mais tirez par la canule, & de temps à autre, un verre de cidre, pour voir s'il est bien clair, & alors transvasez-le dans un vaisseau bien net; cette opération détache une partie de lie, & empêche la croûte de se mêler avec le cidre; 2^o lorsque le cidre a été mis dans le muid, on le laisse fermenter pendant quatre ou cinq jours, pour lui donner une certaine force, mais pas plus long-temps, autrement il n'auroit pas de douceur: après ce terme, soutirez-le dans un vaisseau où l'on a brûlé une mèche de soufre, & bouchez-le jusqu'au temps de le mettre en bouteilles, c'est-à-dire à la fin de Mai ou d'Août, & ne le soutirez pas souvent, de peur de l'affoiblir.



Vin de Groseilles.

262. Ayez la valeur d'un boisseau de groseilles en grappes, écrasez cette quantité de fruit dans un vaisseau, jetez-y douze pintes d'eau; douze ou quinze jours après exprimez le tout, passez la liqueur, mettez la colature dans un baril & n'y touchez que lorsqu'elle commence à s'éclaircir: alors soutirez-la dans un autre baril, puis sur quatre pintes de liqueur, mettez une chopine d'esprit de vin, & du sucre, si on veut, & dans une quantité raisonnable; mêlez & remuez-le pendant un quart-d'heure, bouchez la piece avec soin, laissez-la en cet état pendant trois mois. Au bout de ce temps elle est excellente à boire. Vingt boisseaux de groseilles peuvent suffire pour faire un muid de ce vin. Cette méthode est fort utile dans les pays où le vin est rare. Au reste, le fruit de groseillier épineux est plus propre que les groseilles en grappes, pour faire les vins de liqueur.



Riz économique de la Paroisse S. Roch,
à Paris.

263. Quantité des matieres qui entrent
dans le riz économique, & leur prix,
suivant les marchés de Paris, en 1769.

	Quantité.	Prix.
Riz à 6 sols la liv.	20 l.	6 l.
Pommes de terre à 9 den. la liv. 72 livres, ————		
60 préparées.	2	14
Pain à 3 sols 6 den. la liv.	14	7
Citrouille ou potiron	10	6
Navets à 1 f. 9 d. la botte, 8 bottes.	15	7
Beurre fondu, à 12 f. la liv.	4	2 8
Sel à 12 sols la livre.	4	2 8
Eau, 9 seaux pesant 33 livres chaque.	297	0 4
Bois, le dixieme de la voie à 18 livres.	1	16

444 l. 21.

Maniere d'apprêter le riz. Versez sept
seaux d'eau dans la marmite, cou-
vrez-la; allumez le four le soir, faites
bouillir à gros bouillons; prenez, à

290 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
deux reprises différentes, un seau de
cette eau bouillante; lavez - en le riz,
rincez-le à l'eau fraîche, mettez-le dans
la marmite; modérez le feu en le cou-
vrant, laissez-le mitonner toute la nuit.
Ajoutez les matieres suivantes, prépa-
rées la veille, ainsi qu'il suit :

Faites tremper, pendant une demi-
heure, les pommes de terre dans de
l'eau chaude; agitez-les ensuite avec un
balai ras ou usé, afin d'en ôter exacte-
ment toute la terre; rincez-les à l'eau
fraîche; faites-les cuire & les couvrez,
afin que, l'eau les surnageant, elles cui-
sent également. Lorsqu'elles seront cui-
tes, ôtez la chaudiere de dessus le feu;
inclinez-les, en contenant les pommes
de terre avec le couvercle, pour verser
ainsi toute l'eau; jetez-les ensuite toutes
chaudes dans un mortier, auge ou autre
ustensile suffisant pour contenir la quan-
tité de ces pommes de terre; pilez-les
sur le champ, autrement il y auroit
de la perte; réduisez-les en bouillie, le
plus exactement qu'il sera possible; ver-
sez un seau & demi d'eau; délayez,
broyez & passez-les ensuite à la pas-
soire, ainsi que pour faire de la purée
de pois, en ajoutant à fur & mesure un

demi-seau d'eau tiède. Faites cuire les navets, ratifiez & coupez à l'ordinaire, pendant une heure & demie au plus, parce qu'ils rougiroient: retirez-les avec une écumoire; pilez & les réduisez en bouillie, sans passer.

Faites cuire dans un seau d'eau les carottes, ratifiées & coupées par rouelles, & le potiron mondé & coupé par tranches; pilez-les ensuite, délayez & passez avec leur eau, qui est fort douce & agréable: celle des navets n'est pas bonne, ainsi qu'on l'a éprouvé.

Les carottes suppléent, livre pour livre, au défaut de potirons, même de navets.

Rallumez le feu à six heures du matin, mettez dans le riz toutes les matieres préparées, quatre livres de bon beurre fondu, & quatre livres de sel dissous dans de l'eau chaude; remuez avec une spatule de bois, afin de bien mêler le tout ensemble; faites mitonner. A huit heures & demie, mettez dans la marmite vingt livres de pain de froment rassis & coupé tel que pour le souper; remuez, & à neuf heures servez.

Remarques sur le Riz qui se distribue à la Paroisse de Saint Roch, à Paris.

A quatre heures après midi on allume le feu, à six heures on met le riz dans la marmite; on le fait cuire à petits bouillons, parce qu'autrement il brûleroit. Entre huit & neuf, avant que de s'aller coucher, on a soin d'examiner si le feu est suffisant pour faire mitonner le riz toute la nuit.

Cette longue & légère ébullition rend d'autant plus sain cet aliment, que la partie glutineuse en est totalement détruite, tel que dans les crèmes de riz, d'orge, &c. nourritures préparées pour les malades. Cette manière est moins gênante que celle où l'on fait crever le riz, en remuant continuellement & en ajoutant peu-à-peu l'eau suffisante pour cet effet.

Pommes de terre. La méthode de piler les pommes de terre est infiniment plus prompte & moins embarrassante que celle de les peler; mais il faut avoir l'attention de les peler sortant du feu, autrement on auroit de la peine à les peler, parce que la peau s'amalgamant alors avec la

pulpe, empêcheroit qu'elles ne passassent à la passoire, & il y auroit beaucoup de perte, comme on l'a éprouvé. On se fert, depuis peu à Saint Roch, d'une maniere de les cuire plus prompte & plus économique.

On a fait construire, au commencement de l'hiver, un fourneau qui économise beaucoup de bois. Il est composé de trois foyers, qui correspondent par des ouvertures latérales, lesquelles se ferment & s'ouvrent à volonté, par le moyen de deux plaques de fonte montées dans des coulisses. Aux deux foyers des extrémités sont scellées les deux grandes marmites, l'une destinée au riz & l'autre au bouillon des pauvres; dans le milieu est la petite marmite de dix-neuf pouces de diamètre, sur vingt pouces de profondeur.

C'est dans cette petite marmite que l'on fait cuire depuis quelque temps les pommes de terre. Pour cet effet, on les met dans un panier d'osier fait exprès, & qui entre aisément dans cette marmite; (il y a un demi-pouce de distance entre la circonférence du panier & les parois de la marmite.) Lorsqu'elles sont cuites, on les tire facilement par le

294 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
moyen de deux anses aussi d'osier, attachés au rebord du panier, & l'eau s'en égoutte en même-temps. Les deux anses sont mobiles, se plient sur les pommes de terre, & n'empêchent point de couvrir la marmite. Les pommes de terre cuites & préparées immédiatement avant que de s'en servir, sont meilleures que préparées la veille.

Les avantages qu'on retire de la culture des pommes de terre, sont connus dans tous les pays où on les cultive. Elles servent de salubrité aux hommes, & offrent une ressource assurée dans des temps de disette. Leur salubrité est prouvée par le grand usage qu'on en fait en beaucoup de Provinces du Royaume: aussi les Citoyens zélés pour le bien de l'humanité, s'occupent à encourager cette culture si utile au pauvre peuple.

Ce riz bien préparé, produit quatre cents dix-huit à quatre cents vingt-cinq livres; au-dessus ou au-dessous de ces deux termes, il est ou trop clair, ou trop épais. La spatule qui sert à mélanger les matières, sert aussi de règle, par le moyen d'une écaille qu'on y a pratiquée & qui indique la quantité de riz qu'on a à distribuer.

La marmite de trente pouces de diamètre, sur vingt de profondeur, est de cuivre bien étamé, munie d'un couvercle de fer-blanc qui s'y emboîte : quoique le riz y soit près de quinze heures, il n'y a rien à craindre de la part de ce métal, parce que la matière est dans une légère, mais continuelle ébullition. D'ailleurs le riz donne un enduit qui recouvre les parois de la marmite & en conserve l'étamage, & c'est pour ce même effet qu'on se sert d'une cuiller de bois pour servir le riz, qu'on ne lave la marmite & qu'on n'en étanche l'eau qu'avec une éponge, ce qui accélère encore cette manipulation. On distribue ce riz avec une cuiller qui contient une chopine, mesure de Paris, pesant une livre trois ou quatre gros. Ce riz économique, évalué, en achetant tout suivant le marché de Paris, à la somme de vingt livres, tout préparé, donne quatre cents huit ou quatre cents douze rations : ainsi chaque portion ne revient pas à un sol.

L'expérience de trois mois a constaté que chaque portion suffit, à peu de chose près, à la nourriture d'un adulte : ainsi que ces quatre cents huit à quatre

296 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
cents douze portions, équivalent au
moins à quatre cents livres de pain, les-
quelles, à trois sols six deniers la livre,
font la somme de soixante-dix livres;
de laquelle somme, déduisant le prix
du riz économique, de vingt livres,
il en résulte une économie journaliere
de cinquante livres. Personne n'ignore
que la soupe est la nourriture la plus
convenable à une quantité de personnes,
pour laquelle il faudroit déboursier
soixante-dix livres, pour l'alimenter
seulement de pain & d'eau.

Pour garder du Verjus de grains.

264. Il faut cueillir le verjus, environ
huit jours avant le temps qu'on a cou-
tume de le cueillir, pourvu qu'il fasse
un peu de soleil & que le temps soit sec:
on l'arrange ensuite grape contre grape,
fort doucement, dans un baril; ensuite,
étant plein, on referme le baril, on
l'emplir, par le bondon, de vieux verjus
de l'année précédente, & on laisse le
baril à la cave: quand on voudra s'en
servir, il faudra défoncer le baril, & il
sera très-beau.

*Pour faire du Vinaigre sans un tonneau
vinaigré, ou pour donner de la force au
Vinaigre affoibli.*

265. Prenez du poivre de Guinée, du poivre d'Arabie blanc & du poivre long, une once de chacun : pilez le tout ensemble & le mettez dans un sachet de toile neuve ; suspendez-le au milieu du tonneau, dans lequel vous verserez trois seaux de vin bouilli & tout chaud ; cela fait, bondonnez le tonneau durant trois heures, & vous éprouverez l'effet de ces drogues.

Pour faire du Vinaigre sec.

266. Prenez une demi-livre de tartre blanc, lavez-le bien avec de l'eau chaude ; étant bien lavé, sechez-le, mettez en poudre très-fine ; imbiblez cette poudre de bon vinaigre, faites-la secher au four ou au soleil ; étant seche, réduisez-la de nouveau en poudre, imbiblez-la encore de vinaigre & la faites encore secher ; réitérez cela dix fois, & vous aurez par ce moyen une poudre très-aigré, qui aigrit l'eau & en fait du vinaigre. On

298 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
peut porter cette poudre dans sa poche,
pour s'en servir au besoin.

Gaufres au Sucre.

267. Cassez six œufs dans une terrine,
ajoutez-y une demi-livre de sucre en
poudre, & une demi-livre de fleur de
farine, ou un peu plus; détrempez bien
toutes choses ensemble; mettez-y un
quarteron de bon beurre frais, qui soit
fondu, & l'incorporez bien dans la pâte
avec une cuiller. Si vous jugez que la
pâte soit claire, vous y ajouterez un
peu de sucre & de farine, pour l'épaissir.
Quand la pâte sera comme il faut, vous
mettrez chauffer le fer, & les ferez cuire
comme les gaufres au lait.

Abricots verts au liquide.

268. Après avoir nettoyé, blanchi
& reverdi les abricots, on met du sucre
clarifié dans une poêle, la quantité pro-
portionnée au fruit; on passe ensuite
les abricots deux fois à l'eau fraîche,
& on les égoutte sur des tamis; on les
coule ensuite dans le sucre & on leur
donne un petit bouillon; après quoi on

les ôte du feu pour les écumer, & on les met dans une terrine : on doit avoir l'attention qu'ils nagent un peu dans le sucre, en observant cependant que le premier sucre soit léger en cuisson. Le lendemain on les met égoutter dans une passoire, on donne une douzaine de bouillons au sucre, & on le verse sur le fruit. On continuera cette opération pendant deux ou trois jours, & on augmentera le sucre clarifié, à mesure que le fruit se nourrira. Pour les finir, il faut les mettre égoutter & voir s'il y a assez de sucre; s'il n'y en a pas assez, on y remettra du sucre cuit au même degré que celui dont on les a retirés; on remettra le sucre sur le feu, & on le fera cuire jusqu'à la grosse perle; ensuite on coule le fruit dedans & on lui donne cinq ou six bouillons couverts: on les ôte de dessus le feu, on les écume bien, &, étant à demi-froids, on les empote.

Beurre d'Amandes.

269. Pelez & pilez environ quarante amandes douces; mettez-y environ une demi-livre de bon beurre frais, quantité de sucre en poudre & un peu d'eau de

300 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
fleur d'orange ; pilez le tout ensemble ;
passez-le à la seringue , avec le fer rond
à petit trous , & le dressez sur une assiette.

Amandes du Languedoc , frites.

270. Mettez dans de l'eau, des amandes
bien pilées ; faites - les égoutter & les
mettez dans un bassin avec beaucoup
de sucre en poudre , faites chauffer de
l'huile dans un poëlon , comme pour
frirer ; faites-y cuire vos amandes jusqu'à
ce qu'elles paroissent un peu dorées ;
tirez-les avec l'écumoire , & les dressez
sur du papier avec la cuiller , comme
de la conserve.

Abricots à mi - Sucre.

271. On prend quatre livres de sucre
qu'on fait cuire à la plume ; on a ensuite
quatre livres d'abricots mûrs , que l'on
pele : on les met dans le sucre , & on
leur fait prendre un petit bouillon pour
leur faire jeter leur eau. On les laisse
refroidir , & , étant refroidis , on les
remet sur le feu & on les fait bouillir
jusqu'à ce qu'ils n'écument plus. On les
ôte ensuite de dessus le feu , & on les

laissé dans leur sucre, jusqu'au lendemain qu'on les égoutte sur une passoire, & on fait cuire le sirop à perlé; quand il est ainsi cuit, on le met dans une terrine & on glisse les abricots dedans; on les écume & on les met à l'étuve pour les achever. Le lendemain on les égoutte & on les dresse sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc, pour les mettre secher à l'étuve, poudrés de sucre; sinon on les conserve liquides jusqu'à une autre fois, & on les tire ensuite au sec, comme les précédents.

Lait d'Amandes.

272. Il faut échauder quatre onces d'amandes douces, les peler & piler fortement, les arrosant de temps en temps d'un peu de lait, les passer par un tamis de crin fin, & cependant faire bouillir une pinte de bon lait, que l'on fait consommer environ de moitié; pendant qu'il est tout chaud, il faut y mêler les amandes, avec quatre onces de sucre en poudre & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, à quoi on donne seulement un bouillon, puis on le passe dans un tamis, on le dresse dans une porcelaine, & on le sert.

Abricots verts à l'Eau-de-vie.

273. Il faut avoir des abricots verts, préparés pour le liquide; on les passe à l'eau bouillante pour les faire blanchir & reverdir; ensuite on les met au sucre clarifié, on leur donne sept ou huit bouillons couverts, on les écume & on les met dans une terrine jusqu'au lendemain. Après avoir donné sept ou huit bouillons au sucre, on le jette sur le fruit; le troisième jour on égoutte le sirop du fruit, & on lui fait prendre cinq ou six bouillons. On coule en même-temps le fruit dans le sucre, & on lui donne encore sept ou huit bouillons couverts; on les ôte de dessus le feu, on les écume, on les laisse refroidir & on les met dans des bouteilles, moitié sirop, moitié eau-de-vie par-dessus, & on les bouche bien. Ce fruit peut servir en compote, au caramel, & on en peut tirer au sec.

Crème d'Amandes.

274. L'on met quatre onces d'amandes douces dans de l'eau bouillante, pour

pour préparer les aliments. 303

les peler ; on les tire & les rafraîchit dans de l'eau fraîche ; on les égoutte & on les pile bien , en les arrosant d'un peu d'eau , pour les maintenir en leur blancheur. On a ensuite une chopine de bon lait , avec lequel on délaie le blanc de deux œufs frais & quatre onces de sucre , que l'on fait bouillir à petit feu & consommer d'environ le quart , le remuant incessamment avec une spatule. Quand la crème commence à se former , on y ajoute les amandes , qu'on fait bouillir huit à dix bouillons ; on les passe aussi-tôt par un tamis de moyenne grosseur ; on y joint cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'orange , & on la dresse sur une porcelaine , pour la servir froide , garnie autour du petit caramel , & même , par-dessus , d'une grille que vous dressez sur le col d'une assiette , après l'avoir frotté légèrement d'huile.

Abricots mûrs à l'Eau-de-vie.

275. Ayez des abricots presque mûrs , passez - les à l'eau bouillante pour les blanchir ; quand ils seront montés sur l'eau , vous ôterez la poêle de dessus le

304 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
feu, vous tirerez les plus mollets pour
les mettre à l'eau fraîche, & vous remet-
trez les autres sur le feu pour les ache-
ver de blanchir. Quand ils sont montés
de même, & qu'ils sont mollets, tirez
la poële de dessus le feu & les mettez
dans de l'eau fraîche, comme les autres;
ensuite mettez-les égoutter sur des
tamis & les mettez au sucre clarifié;
donnez leur cinq ou six bouillons cou-
verts.

Artichaux en Surprise.

276. Choisissez les plus petits pigeons
que vous pourrez trouver, échaudez-
les, troussiez-leur les pattes dans le
corps & les faites blanchir; mettez-les
cuire dans un blanc, avec autant de
crêtes que vous avez de pigeons. Passez
des champignons & des ris de veau
coupés comme un salpicon, mouillez
de bouillon, dégraissez & liez d'un cou-
lis; mettez vos pigeons dans le ragoût
& le laissez refroidir. Prenez autant
d'artichaux que de pigeons, parez-les
à l'ordinaire, faites-les blanchir, mettez-
les dans de l'eau fraîche, vuidez-les de
leur foin & les mettez égoutter. Quand
le ragoût est froid, mettez un pigeon

pour préparer les aliments. 305

dans chaque artichaut , avec un peu de ragoût ; couvrez le dessus de chaque artichaut d'une farce faite avec du poulet cuit , un peu de veau passé avec du persil , ciboules , champignons hachés , un morceau de beurre , une pointe d'ail , de la graisse de veau & du lard blanchi , six jaunes d'œufs pour liaison & bons assaisonnements ; jetez un peu de mie de pain sur cette farce , foncez un plat d'argent de tranches de veau & de jambon bien minces , & d'une barde de lard ; arrangez dessus les artichaux & les faites cuire au four. Quand ils sont cuits , servez-les avec une bonne essence , & , sur chaque artichaut , coupez un peu la farce pour faire tenir une crête bien droite.

Artichaux frits en Surprise.

277. Videz-les de leur foin , & , après les avoir blanchis , faites-les cuire dans une braise ; laissez - les refroidir , remplissez-les d'un ragoût , avec un petit pigeon , comme dans le N^o précédent ; couvrez-les de même farce , frottez-les bien par-tout d'une pâte faite avec de la farine , des œufs & un peu de sel ;

306 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
faites-les frire ensuite dans une friture
neuve & bien chaude. Quand ils sont
frits, servez garnis de persil frit à l'en-
tour : il faut mettre la friture dans une
casserole ronde, bien creuse, afin que
les artichaux soient couverts de friture.

*Artichaux en Surprise à la Sainte-Mene-
hould.*

278. Ils se font de même que les
précédents, excepté qu'il faut mettre
un petit pigeon dans le ragoût & le
servir avec une essence. Il faut aussi
quelques jaunes d'œufs dans la Sainte-
Menehould.

Conserve d'Abricots.

279. Vous prendrez des abricots blancs
à demi-mûrs, vous les pelerez & les
couperez par petites tranches; vous les
ferez dessécher sur un petit feu. Vous
en peserez quatre onces & vous ferez
cuire une livre de sucre à la plume,
un peu forte; vous le laisserez un peu
refroidir & vous mettrez le fruit de-
dans, que vous remuerez avec une cuil-
ler: vous le délayerez bien & le dres-
serez en petites pâtes.

Sirop d'Abricots.

280. Mettez quatre livres d'abricots bien mûrs dans deux pintes d'eau, faites-les bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade ; ensuite jetez-les dans un tamis, dessus une terrine, puis passez-les à la chauffe jusqu'à ce qu'ils soient bien clairs. Pesez-en quatre livres, mettez-y deux livres de sucre clarifié, faites cuire le tout à grand feu jusqu'à ce qu'il soit en sirop, & mettez-le dans des bouteilles.

Autre Sirop d'Abricots.

281. Prenez des abricots bien mûrs, pelez-les & les coupez par morceaux ; faites ensuite cuire du sucre à soufflé, où vous jetez votre fruit avec les amandes écrasées. Après que le tout a pris huit ou dix bouillons, pourvu que ce soit entre lisse & perlé, vous le versez sur un tamis & vous en prenez le sirop qui passera, pour vous en servir au besoin : il faut cinq quarterons de sucre sur une livre de fruit. Ou bien

308 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
prenez des abricots que vous pelerez & fendrez par la moitié, vous les rangerez sur des petites buchettes mises en travers sur une terrine, &, à chaque couche ou rangée, vous mettrez du sucre en poudre, en y employant pareille quantité que ci-dessus. Vous laisserez cela de la sorte jusqu'au lendemain, en lieu frais; ensuite vous ferez chauffer un peu d'eau, &, y ayant mis vos abricots, vous verserez le tout sur un linge pour couler cette eau sans presser le fruit, laquelle eau vous servira, avec celle qu'auront rendu les abricots dans la terrine, pour en faire le sirop, ayant soin d'employer toutes les attentions ordinaires, jusqu'à ce qu'il soit cuit à perlé.

Biscuits de Chocolat.

282. Mettez dans une terrine deux tablettes de chocolat rapé, avec une demi-livre de sucre fin, passé au tamis, & quatre jaunes d'œufs; battez le tout ensemble avec une spatule, ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec le sucre & le chocolat. Vous prenez un quarteron de farine un peu séchée au four, que

vous mettez dans un tamis ; passez-la au travers dans la composition de biscuits , que vous remuez à mesure qu'elle tombe , pour la bien mêler ; dressez vos biscuits dans des moules de papier , jetez un peu de sucre fin dessus , en le faisant tomber légèrement d'un tamis ; mettez cuire dans un four doux.

Glace d' Abricots.

283. Prenez une douzaine d'abricots bien mûrs que vous écrasez avec la main ; ajoutez-y une chopine d'eau ; il faut les laisser infuser pendant une heure ou deux : on les passe au travers d'un tamis , en les pressant , sans remuer , pour en exprimer tout le jus. On y met ensuite une demi-livre de sucre ; lorsqu'il sera fondu , on mettra l'eau dans une sablonniere pour faire prendre la glace.

Massepain de Chocolat.

284. Echaudez deux livres d'amandes douces , tenez-les dans de l'eau fraîche , & pilez - les dans un mortier ; faites cuire une livre de sucre à la plume , mettez-y vos amandes , desséchez la pâte

310 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
à petit feu, tirez-la de la poêle & mettez-la refroidir; quand elle sera froide, vous y ajouterez trois onces de chocolat pilé & passé au tamis, & un blanc d'œuf, & vous manierez les tout ensemble. Vous pourrez former une abaisse d'une partie de ladite pâte; vous la découperez avec des moules de fer-blanc, vous en passerez à la seringue: ceux qui seront découpés, vous les pourrez glacer d'une glace royale.

Ratafia d'Abricots.

285. Il se fait de deux façons, ou en faisant infuser des abricots coupés par morceaux dans de l'eau-de-vie, pendant deux jours, en les passant à la chauffe & y mettant les ingrédients ordinaires; ou bien l'on fait bouillir les abricots avec du vin blanc & on les laisse refroidir, ensuite on tire la liqueur au clair & on y met de l'eau-de-vie, pinte pour pinte, & par pinte un quarteron de sucre, de la canelle, du clou, du macis & les amandes des abricots concassés, puis on laisse infuser le tout pendant huit ou dix jours; on le passe à la chauffe & on le met dans des bouteilles, pour s'en servir au besoin.

*Eau de Cannelle pour prendre en guise de
boisson.*

286. Prenez un coquemar, dans lequel vous mettrez une pinte d'eau que vous ferez bouillir devant le feu ; lorsqu'elle aura bouilli, vous la retirerez & y mettrez environ une demi-once de canelle en bâton, avec deux ou trois clous de girofle. Vous boucherez bien le coquemar & laisserez ainsi refroidir la liqueur ; vous en prendrez ensuite un demi-septier que vous mettrez dans deux pintes d'eau : si vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettrez que la moitié du demi-septier, ou environ, sur chaque pinte, avec à-peu-près un quarteron de sucre, suivant votre goût ; après quoi vous mettrez rafraîchir la liqueur pour la boire.

Tourte d'Abricots.

287. Prenez une tourtiere d'une abaisse de feuilletages bien mince ; épéchez vos abricots, c'est-à-dire coupez-les en deux & ôtez la peau, faites-les cuire à moitié dans un peu d'eau & de

312 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
sucre ; garnissez le fond de sucre en
poudre & de morceaux d'écorce de
citron confit : arrangez vos abricots
dessus , avec leurs amandes , que vous
aurez blanchies & épluchées ; remuez
encore du sucre en poudre , abaissez un
morceau de feuilletage bien mince ,
farinez-les & les pliez en quatre ; coupez-
en de petits filets , comme une lardoire ,
pour bander votre tourte. Formez tel
dessein que vous jugerez à propos , sur-
tout que cela ne soit point confus.
Coupez de votre feuilletage deux ou trois
bandes de la largeur du pouce & épaisses
de quatre écus , posez-les autour de votre
tourtiere , en humectant l'abaisse avec
un peu d'eau ; bordez-la comme il faut ,
appuyez le pouce également par-tout
pour la fonder , coupez l'excédent &
façonnez-le d'abord avec le dos du cou-
teau : faites cuire jusqu'au temps que
le feuilletage aura fait son effet & aura
belle couleur , & que la tourte sera ref-
suyée ; rapez du sucre dessus & la glacez
avec un brin de fagot , du côté du fond ,
ou avec la pelle rouge.



Marrons

Marrons confits.

288. Prenez des marrons de Lyon ; choisissez les plus plats , ôtez la première peau , ayez de l'eau bouillante sur le feu , dans deux poëles ; dans l'une vous leur ferez prendre cinq ou six bouillons , ensuite vous les ôterez avec l'écumoire & vous les remettrez dans l'autre poële pour achever de les blanchir ; si , en les piquant avec une épingle , elle ne résiste point , c'est une marque qu'ils sont comme il faut ; ôtez les de dessus le feu , tirez-les les uns après les autres pour en ôter la peau qui reste , & mettez-les à mesure dans de l'eau tiède ; égouttez-les ensuite & passez de l'eau fraîche par - dessus pour les tenir plus blancs ; mettez - les au sucre clarifié , faites les frémir , ôtez-les de dessus le feu & portez - les à l'étuve , ou bien laissez-les sur de la cendre chaude jusqu'au lendemain , que vous augmenterez ce sucre , s'ils n'en ont point assez : faites-leur prendre un bouillon , & remettez-les à l'étuve jusqu'au lendemain.

Abricots verts au caramel.

289. Prenez des abricots verts confits à l'eau-de vie, faites-les égoutter & sécher à l'étuve; vous leur mettez à chacun un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un sucre cuit au caramel. A mesure que vous les trempez, vous les dressez sur un clayon, c'est-à-dire vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air, après quoi vous les dressez sur une assiette de porcelaine, garnie d'un rond de papier découpé.

Marrons confits tirés au sec.

290. Otez la première peau à de gros marrons, quand ils seront tous pelés, ayez deux poëles d'eau bouillante, faites-les prendre trois ou quatre bouillons dans la première, & mettez-les avec l'écumoire dans la seconde, pour achever de les blanchir, jusqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle, elle entre très-facilement, alors vous les ôterez du feu pour en prendre avec une écumoire; vous leur enlèverez la petite peau pen-

dant qu'ils sont chauds, & vous les jetterez à mesure dans une eau très-claire & un peu tiède; vous y passerez le jus d'un citron pour les conserver blancs: après les avoir égouttés, vous les mettez dans un sucre cuit au petit lissé, dans lequel vous passerez encore du jus de citron; vous les remettez ensuite, pendant un quart-d'heure, sur un petit feu pour les faire migeoter dans le sucre, sans qu'ils bouillent; vous les coulez ensuite doucement dans une terrine, & vous les mettez pendant vingt-quatre heures à l'étuve, après quoi vous leur faites prendre un bouillon, & les remettez encore vingt-quatre heures à l'étuve: vous les retirez du sucre pour les faire égoutter, & vous faites pour lors cuire le sucre à la grande plume; vous y jetez les marrons pour leur faire prendre un bouillon couvert, vous les ôtez incontinent du feu. Lorsque la chaleur du sucre sera un peu diminuée, vous le travaillerez sur le bord de la poêle; à mesure qu'il blanchit d'un côté, vous prenez un marron avec une fourchette, que vous retournez doucement dans le sucre blanchi: prenez garde de ne le point casser; dressez-les à mesure sur

316 *L' Art alimentaire, ou Méthode*
des grilles de fil-d'archal : vous conti-
nuerez les autres de la même façon.

Abricots verts au Candi.

291. Prenez des abricots verts confits
& bien séchés à l'étuve, mettez-les sur
les grilles qui se mettent dans les moules
à candi ; vous prenez du sucre suivant
la quantité que vous avez d'abricots,
faites-le cuire au soufflé & le versez sur
les abricots : vous les mettez à l'étuve
jusqu'à ce qu'ils soient candis.

*Liqueur de Citron, autrement Eau de
Citronelle.*

292. Choisissez trente citrons les plus
frais, & ceux qui auront été les moins
maniés sont les meilleurs ; vous coupe-
rez l'écorce de vos citrons en lames
fines & déliées, y laissant le moins de
blanc qu'il sera possible ; vous les met-
trez en infusion dans neuf pintes d'eau-
de-vie ; vous ajouterez l'écorce de quatre
oranges, une poignée de coriandre con-
cassée, & quatre clous de girofle : l'in-
fusion fera de trois semaines ou un mois,
après quoi vous distillerez au filet très-

délié, & vous ne cohoberez point, parce que dès la première opération votre esprit sera imprégné de l'essence aromatique. Ayant retiré environ cinq pintes, par la distillation, vous les mêlerez à une égale quantité de sirop, la composition vous donnera pour l'ordinaire un mélange laiteux: pour le rendre très-liquide, faites usage du blanc d'œuf. La citronnelle, liqueur, tient des propriétés de l'huile de citron & de l'esprit de vin, improprement dit; elle est par conséquent bonne contre les influences d'un air contagieux; elle réjouit les parties nobles, elle incise les phlegmes, & elle aide à la transpiration.

Abricots au Surtout.

293. Il faut prendre des abricots confits au liquide, de ceux qui sont entiers, que vous mettez égoutter de leur sirop; vous prenez un abricot entier que vous fendez par le côté, pour qu'il s'ouvre par la moitié sans se détacher tout-à-fait, & l'appliquez sur un autre entier, de façon qu'il l'entoure tout-à-fait & que les deux ne paroissent en faire qu'un, ensuite vous les retrempez légèrement

318 *L' Art alimentaire, ou Méthode*
dans le sirop & les mettez égoutter sur
des feuilles de fer. Poudrez-les par-tout
avec du sucre fin, que vous faites tom-
ber avec le tamis, & les mettez à l'étuve
pour les faire sécher; lorsqu'ils seront
secs d'un côté, il faut les mettre sur un
tamis, du côté sec, & les saupoudrer
de l'autre. Remettez à l'étuve pour ra-
chever de les faire sécher: vous les
conserverez dans une boîte garnie de
papier blanc, dans un endroit sec.

Liqueur de Cédrats.

294. Le cédrat est une espece, ou
plutôt une variété de citron plus gros,
plus odorant, plus aromatique que le
citron ordinaire: il en a toutes les pro-
priétés, mais dans un degré supérieur;
conséquemment il peut servir à faire
une liqueur encore plus excellente que
celle N^o 292: elle se prépare, se distille
& se compose de la même maniere, à
la réserve que le cédrat étant plus gros
& plus aromatique, il en faut employer
une moindre quantité. Pour neuf pintes
d'eau-de-vie, sept gros cédrats suffi-
ront; on n'ajoutera ni coriandre, ni
girofle, ni orange, mais à la place très-

peu de canelle, environ une demi-once sur neut pintes d'infusion : on teint les cédrats en liqueur rouge purpurine, au lieu qu'on laisse la citronnelle dans sa couleur naturelle, blanche & liquide.

Abricots glacés en fruits.

295. Prenez la quantité d'abricots que vous jugerez à propos, suivant ce que vous en voulez faire, qu'ils ne soient pas trop mûrs ; ôtez-en la peau & les noyaux, coupez-les par morceaux pour les mettre dans une poêle, avec une livre de sucre fin pour une livre de fruit ; faites-les cuire à grand feu, en les remuant toujours avec la spatule, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade. Lorsque votre marmelade commence à se lier, vous l'ôtez du feu pour écraser ceux qui ne sont pas fondus ; remettez - la ensuite sur le feu pour lui donner quelques bouillons : elle sera faite quand vous aurez trempé un doigt dedans & qu'appuyant le pouce contre, ils se collent ensemble. Lorsque votre marmelade sera froide, vous la mettrez dans une sabloniere pour la faire prendre à la glace ; quand elle sera prise, vous la

320 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
travaillerez bien & la mettrez dans des moules pour lui faire prendre la figure des fruits naturels; enveloppez tous les moules avec du papier, & les mettez à la glace avec de la glace pilée en neige, mêlée avec du sel ou du salpêtre: vous aurez soin que le vaisseau où vous les mettrez, soit percé & qu'il ne retienne pas l'eau. Avant de les servir, vous leur donnerez la couleur d'abricots, que vous mettrez dessus avec un petit pinceau, un peu de gomme gutte, où vous ajouterez un peu de cochenille & du carmin, comme pour faire une couleur d'abricots en plein vent.

Eau de Citron.

296. Prenez un citron, coupez-en la peau en zestes, mettez-les dans une aiguiere, avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre; exprimez-y le jus de deux citrons; laissez infuser le tout pendant quelques heures, si vous n'êtes pas pressé, ou bien battez-la d'un vaisseau dans un autre, &, lorsqu'elle aura pris le goût de citron, passez-la comme les autres, & la mettez glacer.

Pastilles de Violettes.

297. Pour leur donner la couleur & l'odeur de violette, vous détrempez de l'indigo & de l'iris, & vous mêlez cette eau avec votre gomme; quand elle est fondue, & dans le mortier, vous y ajoutez ensuite du sucre fin en poudre, & vous continuez de tourner & de bien démêler le tout jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. On en forme ensuite des pastilles rondes en bâton; on les finit. Si on en veut faire des rouges, il n'y a qu'à y mettre de la cochenille préparée, en pilant la pâte, ou bien une cuillerée de marmelade d'épine-vinette, qui soit d'un beau rouge.

Marmelade de Violette.

298. Il faut prendre une livre de belle violette épluchée, la bien piler; vous ferez cuire trois livres de sucre à la première plume, & vous y mettrez votre violette: vous la remettrez sur le feu, pour lui faire prendre cinq ou six petits bouillons à petit feu; il faut la remuer ensuite avec une spatule & la mettre toute chaude dans des pots.

Méthode pour faire l'Orgeat.

299. Prenez une demi-livre de semences froides, qui sont la graine de citrouille, de courge, de concombre & de melon. Lavez-les & essuyez-les bien après; joignez-y six onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres, que vous ferez un peu tremper dans une eau tiède pour en ôter la peau; mettez le tout dans un mortier de pierre, & pilez-le bien; jetez-y ensuite deux livres de sucre, avec la pellicule d'un citron levée légèrement, que vous broierez avec les semences; cela composera une pâte que vous mettrez, bien pressée, dans un vase de terre ou de faïence, & que vous pouvez conserver un mois, & plus, dans un lieu sec, pour vous en servir au besoin. Vous en prendrez, sur chaque pinte d'eau, de la grosseur d'un œuf de poule, que vous mettrez dans une étamine de ferge, & que vous délayerez avec une cuiller; vous presserez ensuite le marc avec les deux mains, & vous jetterez sur la liqueur quelques gouttes de fleurs d'orange; vous la transvaserez ensuite dans quelques cruches ou bou-

pour préparer les aliments. 323
teilles, que vous ferez rafraichir avant
de la boire.

Compotes de Fraises.

300. Ayez de belles fraises, qui ne
soient point trop mûres; épluchez-les
& lavez-les; faites-les égoutter sur
un tamis: mettez dans une poële une
demi-livre de sucre, avec un peu d'eau,
& le faites cuire à la grande plume:
vous connoîtrez sa cuisson en soufflant
au travers de l'écumoire qui ait trempé
dans le sucre; s'il s'envole comme de la
plume, jetez-y les fraises & les descen-
dez de dessus le feu: laissez-les reposer
un peu de temps dans le sucre, en les
remuant doucement avec la poële; vous
leur ferez ensuite faire un petit bouillon,
& vous les retirerez promptement, si
les fraises vouloient se lâcher & ne point
rester entieres; quand elles seront à moi-
tié froides, vous les dresserez dans le
compotier.

Eau de Fraises.

301. Prenez une livre de fraises bien
mûres, & un quarteron de groseilles
rouges; mettez-les toutes dans une ter-
rine, écrasez-les ensemble; mettez-y

324 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
une pinte d'eau fraîche & huit onces de
sucre, & laissez le tout infuser une demi-
heure ; vous passerez ensuite cette eau
à la chauffe jusqu'à ce qu'elle soit bien
claire, & vous la mettrez dans un pot
rempli d'eau & de glace. Cette eau est
ordinairement un peu teinte de rouge ;
mais si on la fait avec des fraises blan-
ches, elle n'a point de couleur. La
fraise écarlate, étant jûteuse, seroit
plus propre à cet usage, si son parfum
étoit aussi vif que celui des fraises com-
munes.

Gâteau de Violettes.

302. Il faut former un moule de
papier un peu élevé, de la gran-
deur que vous voulez faire votre gâ-
teau ; épluchez de la violette, pesez-
en une demi-livre, que vous mettez
dans une livre de sucre cuit à la grande
plume : travaillez-la promptement sur
le feu, avec une spatule ; quand le tout
commence à monter & que vous êtes
prêt à le verser dans le moule, ajou-
tez-y un peu de blanc d'œuf battu
avec du sucre en poudre, qui ne soit
pas trop liquide, & que vous avez tout

pour préparer les aliments. 325
prêt, ce qui fera monter le gâteau ;
versez-le promptement dans le moule,
& tenez dessus le cul de la poële chaud,
à une certaine distance, ce qui fera en-
core monter le gâteau.

Laitues farcies à la dame Simone.

303. Faites-les blanchir un moment ;
égouttez, dépliez les feuilles sans qu'elles
quittent le tronc, jusqu'à ce que vous
soyez parvenu au petit cœur ; ôtez-le,
& , à sa place, mettez-y un morceau
de farce fine de volaille ; ficelez vos
laitues ; coupez par tranches deux livres
de rouelle de veau, foncez-en une cas-
serole, avec des bardes de lard, tranches
d'oignons ; faites suer sur le feu, mettez-y
un peu de farine. Quand cela commence
à s'attacher, remuez avec une cuiller
sur le fourneau, pour que cela roussisse
un peu ; mouillez de moitié jus & moitié
bouillon, avec sel, poivre, clous, lau-
rier, basilic, persil & ciboules entières ;
arrangez vos laitues farcies, dans une
marmite ; mettez-y cette braise ; mouil-
lez & faites cuire. Si vous voulez les
servir au bleu, tirez de la marmite,

326 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
ôtez les ficelles, égouttez, mettez dans
une casserole, avec un coulis blanc, &
y faites mitonner vos laitues: dans l'une
ou l'autre maniere, dressez proprement
& servez chaud.

Pain aux montants de Laitues Romaines.

304. Prenez un petit pain d'une demi-
livre, ôtez-en la mie, remplissez-le d'un
ragoût de pigeons, ficelez-le, & le faites
trempier un moment dans du lait; fari-
nez-le ensuite & le faites frire de belle
couleur, servez autour un ragoût de
montants de laitues romaines: faites-les
cuire dans un blanc; quand ils sont
cuits, mettez-les faire quelques bouil-
lons dans une essence claire, dressez-les
autour du pain & l'essence par-dessus.

Laitues farcies frites.

305. Procédez d'abord comme il
a été dit N^o 303; égouttez ensuite
vos laitues, battez quelques œufs en
omelettes, trempez-y vos laitues une à
une; prenez-les & faites frire au sain-
doux, de belle couleur; servez sur une
serviette, garnie de persil frit; elles

pour préparer les aliments. 327
peuvent servir de garnitures aux grosses
entrées.

Noix à l'Eau-de-vie.

306. Prenez des noix tendres , que le bois ne soit point encore formé ; il faut les parer jusqu'au blanc , vous les jettez à mesure dans l'eau fraîche ; vous mettez de l'eau dans une poële , sur le feu , quand elle sera prête à bouillir , mettez-y les noix , pour les y laisser jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir ; vous avez ensuite d'autre eau bouillante , où vous mettez un peu d'alun pulvérisé , mettez-y les noix pour les faire bouillir jusqu'à ce que , les piquant d'une épingle & les levant en l'air , elles retombent d'elles-mêmes ; vous les retirez pour les mettre dans une eau fraîche de citron. Sur trois livres de noix , vous ferez clarifier deux livres de sucre , que vous ferez cuire au petit lissé ; mettez égoutter les noix & les mettez dans une terrine , vous y verserez dessus le sucre à demi-chaud , & vous laisserez ces noix vingt-quatre heures dans le sucre , ensuite vous coulerez le sucre dans une poële , pour le remettre sur le feu & le faire cuire au grand lissé ; vous le

328 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
mettez sur les noix, quand il sera à
moitié refroidi, pour les laisser encore
vingt-quatre heures; après vous ferez
recuire le sucre jusqu'au petit perlé,
que vous remettrez encore sur les noix,
quand il sera à demi-froid, pour les
laisser encore vingt-quatre heures dans
le sirop; vous remettrez ensuite le sucre
sur le feu, pour le faire cuire au grand
perlé: vous mettrez alors dans le sucre
autant d'eau-de-vie que vous avez de
sirop, que vous mettrez sur le feu avec
les noix & le sucre; vous les ferez frémir
ensemble pendant trois ou quatre mi-
nutes, & vous mettrez dans des bouteil-
les: il faut que la liqueur couvre la noix.

Moyen de conserver les Noix fraîches.

307. Il faut les cueillir dans le milieu
de leur maturité, & les enfermer ensuite
sous le sable, dans un lieu frais. Si on
ne s'est pas donné ce soin, & qu'elles
soient devenues trop sèches, il faut les
trempier toutes entières, avec la coquille,
dans un peu d'eau, & les y laisser quel-
ques jours, elles deviennent par ce moyen
presque semblables à des noix fraîches,
quoiqu'elles n'aient pas si bon goût.

Ragoût d'Olives.

308. Prenez trois ou quatre douzaines d'olives, pelez-les comme si vous peliez une poire, & prenez garde de casser la peau; prenez un peu de farce, de la grosseur du noyau, farcissez-en vos olives en servant la pelure par-dessus; faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-y vos olives pour y faire un bouillon; retirez-les sur le champ, mettez-les dans une autre casserole, avec de l'essence de jambon, & les laissez mijonner à petit feu: servez chaudement, avec vos poulardes, chapons, poulets, canards, farcelles, ramereaux, beccasses & cailles farcies cuites à la braise.

L'on sert les mêmes entrées farcies à la broche aux olives, c'est-à-dire, la poularde étant farcie, on la barde dessus & dessous, on l'embroche, on l'enveloppe d'une feuille de papier; quand elle est cuite, on la dresse dans un plat, on jette par-dessus le ragoût d'olives farcies, & on sert chaudement pour entrée: on fait de même des autres volailles & du gibier.

Autre Ragoût aux Olives.

309. Prenez un peu de ciboule & de persil haché, & passez avec un peu de beurre & de farine; mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des câpres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes; pour lier la sausse, ajoutez-y de bon coulis, le tout bien assaisonné & dégraissé: servez avec vos poulardes cuites à la broche.

Eau d'Orange.

310. Prenez une orange, coupez-en la peau par zestes, mettez-les dans une aiguiere, avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre; exprimez-y le jus de deux oranges de Portugal, ajoutez-y, si vous voulez, un peu de jus de citron; laissez infuser le tout, ou bien battez cette eau en la versant d'un vaisseau dans un autre: passez-la à la chauffe & la mettez glacer.



Eau de Pêches.

311. Prenez six ou huit pêches, suivant leur grosseur, coupez-les par morceaux & les jetez dans une pinte d'eau; faites-leur prendre un bouillon dans la même eau, pour en tirer le goût; ôtez-les ensuite de dessus le feu, &, quand elles seront refroidies, mettez-y un quarteron ou cinq onces de sucre: le sucre fondu, passez le tout à la chauffe, jusqu'à ce que l'eau soit claire: faites-la rafraîchir pour boire. Si vous augmentez le nombre des pêches, il faut augmenter à proportion la quantité de sucre.

Orgeat de Pistaches.

312. Vous prenez un quarteron de pistaches, que vous échaudez; mettez-les dans un mortier, avec un quarteron, moitié de graine de concombre & moitié de graine de melon; pilez le tout ensemble, en l'arrosant de temps en temps avec une demi-cuillerée d'eau, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile; vous les retirez ensuite dans une terrine, pour les délayer avec trois chopines d'eau: passez-les plusieurs fois dans une éta-

332 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
mine , en bourrant avec une cuiller ;
lorsqu'elles seront passées , vous y met-
trez un peu plus d'un quarteron de sucre
avec le jus d'un citron ; mêlez le tout
ensemble , & repassez-le dans une ser-
viette avant que de mettre rafraîchir.

Fromage de Pistaches.

313. Pour une pinte de crème , qui
doit aller sur le feu , prenez six onces
de pistaches , que vous échaudez &
émondez ; il faut les piler très-fin & les
passer au travers d'un tamis , à plusieurs
reprises , afin de n'en point perdre :
vous les délayerez dans la crème , après
que vous lui aurez donné un bouillon ;
vous la remettrez sur le feu , en la re-
muant toujours pendant trois ou quatre
bouillons : vous y mettrez environ une
bonne demi livre de sucre & une cuil-
lerée d'eau de fleurs d'orange ; vous
mettrez ensuite votre crème dans une
salbotiere , pour la faire prendre à la
glace , & vous la finirez de la même façon
que celui à la crème.



Liqueur d'Epicia du Canada.

314. On met dans une chaudiere la quantité d'une barique d'eau, & on y jette un fagot de branches d'épinette, rompues par morceaux; ce fagot doit avoir environ vingt-un pouces de circonférence auprès du lien; on entretient l'eau bouillante jusqu'à ce que l'écorce se détache; pendant cette cuisson, on fait rôtir, dans une poëe, un boisseau d'avoine, & on fait griller douze ou quinze livres de pain coupé par tranches: on jette cela dans la liqueur, on lui fait faire quelques bouillons, on la décante ensuite & on y ajoute six pintes de melasse ou un gros de sirop de sucre, ou à son défaut douze ou quinze livres de sucre crud; on entonne la liqueur dans une barique qui ait contenu du vin rouge, ou si l'on veut la colorer, on y met cinq ou six pintes de vin rouge; on délaye dans cette liqueur une chopine de levure de biere, & on la laisse ainsi fermenter. Si on ferme le bondon, au bout de vingt-quatre heures l'épinette devient piquante comme le cidre; mais si on la veut

334 *L'Art alimentaire, ou Méthode*
boire plus douce, il ne faut la bondonner
que quand elle a passé sa fermentation,
& avoir soin de la remplir deux fois
par jour. Cette liqueur est très-rafraî-
chissante & très-saine; lorsqu'on y est
habitué, on la boit avec beaucoup de
plaisir, sur-tout pendant l'été. M. Du-
hamel croit qu'on pourroit substituer le
genievre à l'épinette du Canada.

Trufes à la braise.

315. Lavez-les & les nettoyez bien;
essuyez-les, mettez des bardes de lard
sur du papier, bien assaisonnées; met-
tez-y les trufes, assaisonnez dessus comme
dessous, couvrez de tranches de jam-
bon & de bardes de lard, pliez le tout
en plusieurs papiers, mettez cuire sous
la cendre avec un peu de feu dessus;
dressez-les ensuite chaudement sur une
serviette bien pliée: on les sert aussi
cuites sous la cendre, sans apprêt.

Ragoût de Trufes en gras.

316. Pelez des trufes & les coupez
par tranches, passez-les avec du beurre
le plus fin, mouillez de bouillon, &

pour préparer les aliments. 335
ensuite d'un blond de veau, assaisonnez,
dégraissiez & servez pour entremets.

Ragoût de Trufes en maigre.

317. Apprétez de même, mouillez
de bouillon de poisson; faites mironner
avec bouquet, sel & gros poivre, liez
d'un coulis d'écrevisse & servez.

Potage aux Trufes.

318. Pelez - les & les coupez par
tranches, mettez dans une marmite,
avec jus de veau, faites cuire à petit
feu; étant cuites, mettez-y un coulis
clair de perdrix; mironnez des croûtes,
mettez au milieu un pain de profiteroles
farci; jetez le ragoût par-dessus &
servez chaudement.

Pain aux Trufes.

319. Ayez un pain farci & frit, pelez
& coupez des trufes par tranches, faites
cuire à petit feu avec du jus de veau,
liez d'un coulis de veau & jambon,
faites - y mironner le pain, dressez - le
ensuite & jetez le ragoût dessus.

Trufes au Jambon.

320. Pelez des trufes , mettez-les dans une casserole cuire avec du jus de veau , faites un saingaraz , liez-le d'un coulis de veau & de jambon , dressez les trufes & jetez dessus votre saingaraz.

Trufes au vin de Champagne.

321. Pelez de grosses trufes , faites une braise , mettez-les-y mouillées de vin de Champagne & faites cuire à très-petit feu , écumez , mouillez de coulis & faites réduire aux deux tiers ; retirez & les servez avec une sausse au vin de Champagne , ou vous les laissez un peu mitonner & dégraisser avant de servir.

F I N.

T A B L E

D E S M A T I E R E S.

A

<i>A</i>	
<i>ABRICOTS. Maniere de les faire sécher,</i>	page 24
<i>Abricots mûrs en compote, 40, & à l'Eau-de-vie,</i>	303
<i>Abricots secs,</i>	24
<i>Abricots verts à l'Eau-de-vie,</i>	302
<i>Abricots verts en compote, 28, 34, & au liquide,</i>	298
<i>Abricots à mi-Sucre.</i>	300
<i>Abricots en Tourte,</i>	311
<i>Abricots verts au Caramel,</i>	314
<i>Abricots verts au Candi,</i>	316
<i>Abricots au Surtout,</i>	317
<i>Abricots glacés en fruits,</i>	319
<i>Absinthe, liqueur,</i>	105
<i>Amandé, boisson,</i>	95, 96
<i>Amandes à la Praline,</i>	97
<i>Amandes glacées,</i>	100
<i>Amandes vertes en compotes,</i>	102
<i>Amandes du Languedoc, frites,</i>	300

P

Anchois en allumettes,	108
Angélique. Maniere de la confire,	112
Angélique, liqueur, 103. Ratafia,	135
Anguille en roulade, pour garder,	114
Anis, Ratafia,	138
Artichaux en Surprise,	304
Artichaux frits en Surprise, 305, & à la Sainte-Menehould,	306
Asperges confites, 120. Nouvelle maniere de les faire cuire,	14

B

B ADIANE, liqueur,	93
Beignets d'Abricots,	94
Beurre d'Amandes,	299
Biere. Méthode pour la faire, 125. Mé- thode pour la conserver, 130. Méthode pour la racommer,	131
Biscotins,	132
Biscuits d'Amandes ameres,	146
Biscuits de Chocolat,	308
Biscuits communs,	134
Biscuits de Génes,	143
Biscuits de Savoie,	144
Biscuits du Palais-Royal,	280
Blanc-manger,	157
Boisson de Bouleau,	224

DES MATIERES. 339

Bouillie de Riz pour les enfants à la melle, 286

C

C AFÉ. Nouvelle maniere de le faire,	16
Café, liqueur,	25
Café non brûlé,	158
Cassis, Ratafia,	131
Carottes confites,	12
Cedrats, liqueur, & Parfait-amour,	50,
Ratafia,	146
Cédrats, liqueur,	318
Céleri, liqueur,	100
Cerises à Oreilles,	225
Cerises égrenées, portatives,	163
Cerises, Ratafia,	38
Cerises blanchies ou glacées,	162
Cerises liquides framboisées,	227
Cerises, Ratafia,	55
Cervelats excellents,	47
Champignons confits,	164
Chair des Animaux. Maniere de l'attendrir,	164
Chocolat. Maniere de le préparer,	169
Chocolat. Maniere d'en faire une Crème,	64
Cidre. Maniere de le faire, 171. Autre à l'Angloise,	287
Cinnamone, liqueur,	36

Citronelle, liqueur,	46
Citrons, Bergamottes, Cédrats confits,	250
Citrouille en Pain,	173
Clarequets de prunes de Reine-Claude ou de Mirabelle,	267
Coings confits, 174, & au liquide,	246
Coings, Ratafia,	135
Coings en marmelade,	265
Compote d'Abricots verts, 28, 34, & en maturité,	40
Compote de Pomme,	176
Confitures de Carottes,	12
Confitures de Framboises liquides,	140
Confitures liquides de Groseilles,	215
Confitures de Coings,	174
Confitures de Noix,	180
Concombres confits, 177, 178. Les conserver pendant l'hiver,	179
Conserve d'Abricots,	306
Conserve de Cannelle,	254
Conserve d'Epine-vinette,	264
Conserve de Fleurs d'orange,	263
Conserve de Verjus,	244
Conserve de Violettes,	226
Cornichons,	178
Cornichons de bled de Turquie,	257
Cotignac,	175
Crème d'Abricots,	93
Crème au Chocolat,	64

DES MATIERES.		341
<i>Crème d'Amandes ,</i>		302
<i>Crème des Barbades ,</i>		117
<i>Crêtes de Volailles salées ,</i>		182
<i>Cuisses d'Oie à la Bourdeaux ,</i>	273.	<i>Ma-</i>
<i>niere de les conserver ,</i>		281
<i>Culs d'Artichaux confits ,</i>	116,	<i>salés , 118</i>

D

<i>D</i> RAGÉES <i>d'Anis ,</i>		243
<i>Dragées de Nompareilles ,</i>		255

E

<i>E</i> AU <i>d'Abricots ,</i>		92
<i>Eau d'Anis , liqueur ,</i>		91
<i>Eau des Barbades , liqueur ,</i>		115
<i>Eau de Cannelle pour prendre en boisson ,</i>		311
<i>Eau de Cerises , Kirch-Wasser ,</i>		124
<i>Eau de Chapons ,</i>		165
<i>Eau de Citronelle ,</i>		316
<i>Eau de Citron ,</i>		320
<i>Eau de Fraises ,</i>		323
<i>Eau de Framboises ,</i>		137
<i>Eau de Grenades ,</i>		272
<i>Eau de Groseilles ,</i>		215
<i>Eau d'Orange ,</i>		330
<i>Eau de Pêches ,</i>		331

<i>Eau jaune, Ratafia,</i>	27
<i>Eau des Sept graines,</i>	139
<i>Ecorce d'oranges confites,</i>	181
<i>Ecrevisses masquées,</i>	257
<i>Epinards confits,</i>	183
<i>Esprit de Genievre;</i>	99
<i>Etuyée à la Flamande,</i>	259

F

F <i>ARINE. Méthode pour la conserver,</i>	135
<i>Fèves. Moyen de les conserver,</i>	137
<i>Figues confites au liquide,</i>	239
<i>Fine Orange, liqueur,</i>	60
<i>Fleurs de Cassis, liqueur,</i>	90
<i>Fleurs de Jasmin confites,</i>	231
<i>Fleurs & fruits glacés, pour les grands repas,</i>	213
<i>Fleurs de Cassis, liqueur,</i>	90
<i>Fleurs d'Oranges confites au liquide,</i>	259
<i>Fleurs d'Oranges pralinées,</i>	271
<i>Fleurs d'Oranges, Ratafiat,</i>	32
<i>Fraises en compotes,</i>	323
<i>Framboises blanchies ou glacées,</i>	142
<i>Framboises confites ou liquides,</i>	140
<i>Framboises en compotes,</i>	138
<i>Fromages façon d'Angleterre,</i>	83
<i>Fromages façon de Bresse,</i>	77

DES MATIERES. 343

<i>Fromages façon de Brie ,</i>	72
<i>Fromages de Gruyere ,</i>	200
<i>Fromages sec & mous aux Orties ,</i>	79 , 81
<i>Fromages de Pistaches ,</i>	332
<i>Fromages de Roquefort ,</i>	205

G

G ATEAU d'Amandes ,	104
Gâteau à la Fleur d'orange ,	232
Gâteau de Violettes ,	324
Gaufres au Sucre ,	298
Gelée de Coings , 268 , rouges ou Coti- gnac ,	175
Gelée d'Epine-vinette ,	242
Gelée de Groseilles ,	211
Gelée de Poires ,	240
Gelée de Pommes ,	161
Gelée de Verjus ,	211
Genéyrette, préparation ,	212
Genievre , liqueur , 96. Ratafia ,	142
Girofle en dragée ,	270
Gibier & Volaille. Secret de les conserver aussi long-temps que l'on veut ,	19
Glace d'Abricots ,	309
Glace d'Epine-vinette ,	234
Glace de Grenades ,	233
Graisse aussi bonne que celle de rôti ,	88
Groseilles en grains ,	231

Groseilles vertes au liquide ,

229

H

H ARICOTS verts. Maniere de les con- server ,	39
Huile de Cythere ,	41
Huile de Jupiter ,	57
Huile de Venus ,	113
Hûtres. Maniere d'en avoir toute l'année ,	19
Hûtres chaudes au naturel ,	258
Hydromel de Metz ,	42
Hypocras ,	256

J

J AMBONS. Maniere de les cuire ,	174
Jus de Viandes en tablettes ,	65

K

K IRCH-WASSER ,	124
------------------------	-----

L

L AIT. Secret pour le faire cailler ,	21
Lait d'Amandes , 301 , & pour potage ,	102

DES MATIERES.		345
<i>Laitues farcies à la dame Simone,</i>		325
<i>Laitues farcies frites,</i>		326
<i>Lard. Maniere de le conserver,</i>		68
<i>Liqueur de Café,</i>		25
<i>Liqueur d'Epicia du Canada,</i>		333
<i>Liqueur de Santé,</i>		27
<i>Liqueur propre à remplacer le vin,</i>		220
<i>Liqueur de fine orange,</i>		60
<i>Liqueur Singuliere,</i>		109
<i>Liqueur de Fleurs de cassis,</i>		90
<i>Liqueur de Macaroni,</i>		107
<i>Liqueur d'Angélique,</i>		103
<i>Liqueur de Celeri,</i>		100
<i>Liqueur de Badiane,</i>		93
<i>Liqueur de Genievre,</i>		96
<i>Liqueur d'Absinthe,</i>		105

M

M ACARONI, liqueur,	107
Macarons. Méthode simple pour les faire,	277
Malvoisie artificielle,	192
Marmelade de Coings,	265
Marmelade de Rouffelet,	284
Marmelade de Verjus,	245
Marrons en chemise,	252
Marrons confits,	313
Marrons confits tirés au sec,	314

<i>Massépain de Chocolat ,</i>	309
<i>Massépains glacés de fraises .</i>	230
<i>Massépain de Pislaches à la comete ,</i>	253
<i>Massépain Royal ,</i>	216
<i>Méthode pour attendrir la chair des Ani- maux ,</i>	164
<i>Mouffe de Chocolat ,</i>	234
<i>Moutarde pour toute l'année ,</i>	279

N

N ECTAR ,	256
<i>Noix à l'Eau-de-vie ,</i>	327
<i>Noix fraîches. Moyen de les conserver ,</i>	328

O

O MELETTE au four au blanc de veau ,	258
<i>Oranges , Bergamottes & Cédrats glacés ,</i>	236
<i>Oranges de Portugal à l'Eau-de-vie ,</i>	262
<i>Oranges en Puits ,</i>	252
<i>Orgeat. Méthode pour le faire ,</i>	322
<i>Orgeat de Noisettes ,</i>	233
<i>Orgeat de Pislaches ,</i>	331
<i>Oies grasses aux Marrons ,</i>	219
<i>Oies. Maniere de les saler ,</i>	219. Méthode pour les conserver cuites ,
	ibid.

P

P AIN d'Amandes & de Pistaches,	273
Pain de Choux-raves,	2
Pain de Citrouilles,	173
Pain aux montants de laitues Romaines,	326
Pain de Pommes de terre,	51
Pain de Riz,	4
Pain de semence d'Avoine,	58
Pain d'Amandes pour tourtes, &c.	106
Pain de Trufes,	335
Panade de Gruau pour les enfants,	184
Pastillages ou ingrédients de Café,	252
Pastilles de Cannelle,	268
Pastilles de Réglissé pour le rhume,	248
Pâte d'Abricots,	91
Pâte de Chocolat,	165
Pâte de Guimauve,	247
Pâte de Marrons,	266
Pâte de Pêches,	241
Pâte en sirop d'Orgeat,	283
Pêches à l'Eau-de-vie,	148
Pêches. Méthode pour les secher & con- server,	48
Petits Pois. Maniere de les conserver,	39
Poires au moût & au vin doux,	156
Poires confites pour compote, 151, &	

<i>liquide,</i>	152
<i>Poires seches. Méthode pour les faire sécher & les conserver long-temps,</i>	84
<i>Poires de Rouffelet à l'Eau-de-vie,</i>	261
<i>Pommes en compotes,</i>	176
<i>Pommes tapées ou parées,</i>	159
<i>Pommes de terre. Méthode pour en faire du pain,</i>	51
<i>Pois verts confits,</i>	159
<i>Porc. Maniere de le saler,</i>	284
<i>Potage de lait d'Amande,</i>	102
<i>Pourpier confit,</i>	184
<i>Préparation de Riz,</i>	6
<i>Présure. Façon de la faire,</i>	160
<i>Prunes Claude à l'Eau-de-vie,</i>	150
<i>Prunes contrefaites avec des pommes,</i>	183
<i>Prunes de Mirabelle pour garder,</i>	237
<i>Prunes tapées,</i>	238

R

R AGOUT d'Olives, 329. Autre, 330	
Raisins en chemise, 248. Maniere de les conserver,	33
Raki,	223
Ratafia d'Angélique,	135
Ratafia d'Anis,	138
Ratafia de Cédrats,	146

DES MATIERES.		349
<i>Ratafia d'Abricots</i> ,		310
<i>Ratafia d'Eau jaune</i> ,		27
<i>Ratafia à Fruits rouges</i> ,		119
<i>Ratafia de Cassis</i> ,		131
<i>Ratafia de Cerises</i> , 55 & à la Provençale,		138
<i>Ratafia de Coings</i> ,		133
<i>Ratafia d'Eau de Noyau</i> ,		141
<i>Ratafia de Fleurs d'orange</i> ,		32
<i>Ratafia de Genievre</i> ,		142
<i>Ratafia de Noix</i> ,		44
<i>Ratafia d'Œillets à la Provençale</i> ,		58
<i>Ratafia de Péches à la Provençale</i> ,		69
<i>Ratafia de Raisins muscats</i> ,		249
<i>Riz économique de la Paroisse Saint Roch</i> ,		289
<i>Riz. Différentes façons de le préparer</i> ,		
<i>inconnues en France</i> ,		6

S

S <i>AUCISSONS de Boulogne</i> ,		185
<i>Scuba</i> ,		143
<i>Sel gris. Méthode pour le faire promptement</i> ,		22
<i>Singuliere liqueur</i> ,		109
<i>Sirop d'Abricots</i> , 307. <i>Autre</i> ,	ibid.	
<i>Sirop de Gratte-cul</i> ,		222
<i>Sirop de Mûres</i> ,		241

<i>Sirop d'Œillets ,</i>	271
<i>Sirop de Pommes ,</i>	250
<i>Sirop Violat ,</i>	228
<i>Soupe au lait de beurre , façon d'Hol-</i> <i>lande ,</i>	123
<i>Soupe au Riz ,</i>	61
<i>Soupe de Dauphiné ,</i>	89
<i>Soupe sans beurre & sans graisse ,</i>	18
<i>Soupe sans eau ,</i>	186
<i>Sucre d'Orge ,</i>	255
<i>Sucre. Maniere de le clarifier ,</i>	274

T

T ABLETTES de jus de viandes ,	65
<i>Thé , liqueur ,</i>	31
<i>Tourte d'Abricots ,</i>	311
<i>Trufes à la braise ,</i>	334
<i>Trufes. Maniere de les conserver ,</i>	187
<i>Trufes au gras en ragoût ,</i>	334
<i>Trufes au Jambon ,</i>	336
<i>Trufes au maigre , en ragoût ,</i>	335
<i>Trufes en potage ,</i>	ibid.
<i>Trufes en Pain ,</i>	ibid.
<i>Trufes au vin de Champagne ,</i>	336

V

V ERJUS de grains , comment le gar-	
--	--

DES MATIERES. 351

<i>der,</i>	296
<i>Vespétrot,</i>	I
<i>Vin agréable,</i>	192
<i>Vin brûlé,</i>	277
<i>Vin cuit, clair & avec liqueur,</i>	189
<i>Vin à la Framboise,</i>	194
<i>Vin de Cerises,</i>	121
<i>Vin de Groseilles,</i>	214, 288
<i>Vin des Dieux,</i>	194
<i>Vin. Lui donner un goût de Framboise,</i>	ibid.
<i>Vin de Genievre,</i>	212
<i>Vin imitant la liqueur, délicieux à boire,</i>	278
<i>Vin muscaté,</i>	188
<i>Vin d'Espagne, artificiel,</i>	ibid.
<i>Vin semblable au vin Grec,</i>	191
<i>Vin odorant,</i>	193
<i>Vin factice, d'un goût excellent,</i>	17
<i>Vin. Moyens pour l'empêcher de s'aigrir,</i>	
195. pour l'empêcher de se corrompre,	
ibid. pour lui enlever l'aigreur	196.
pour lui faire perdre le goût d'évent,	
197. pour lui ôter le goût de moisi,	
ibid. pour lui ôter toute mauvaise qua-	
lité, 198. pour le dégraisser en vingt-	
quatre heures,	187 & 198
<i>Vinaigre de Sureau,</i>	71
<i>Vinaigre de Cidre,</i>	200

352 TABLE DES MATIERES.

<i>Vinaigre Rosat</i> ,	279
<i>Vinaigre sans vin</i> ,	10
<i>Vinaigre sans tonneau vinaigré</i> , ou pour lui donner de la force,	297
<i>Vinaigre sec</i> ,	ibid.
<i>Vinaigre. Méthode pour le faire promptement</i> , 199, & en une heure de temps,	ibid.
<i>Violettes en Marmelade</i> ,	321
<i>Violettes en Pâsilles</i> ,	ibid.
<i>Violettes en Gâteau</i> ,	324
<i>Volaille rôtie. Maniere de la rôtir sans broche</i> ,	20
<i>Volaille rôtie. Maniere de la couper</i> ,	276
<i>Volaille & Gibier. Secret pour les con- server aussi long-temps que l'on veut</i> ,	19

Fin de la Table des Matieres.

Duchoz, Pierre-Joseph.

TX707

B83

1783 f

Rare BK

Coll

THE KATHERIN GOLDEN
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bittig
October 9, 1860

[Faint, illegible cursive handwriting covering the majority of the page]

