



LE
CANNAMELISTE
Français



1854

LE
CANNAMELISTE
FRANÇAIS,

O U

NOUVELLE INSTRUCTION
POUR CEUX QUI DESIRENT D'APPRENDRE
L'OFFICE,
RÉDIGÉ EN FORME DE DICTIONNAIRE,
CONTENANT

LES NOMS, les descriptions, les usages, les choix & les principes de tout ce qui se pratique dans l'Office, l'explication de tous les termes dont on se sert; avec la manière de dessiner, & de former toutes sortes de contours de Tables & de Dormants.

ENRICHIE DE PLANCHES EN TAILLE-DOUCE.

Par le Sieur GILLIERS, Chef d'Office, & Distillateur
de Sa Majesté le Roi de Pologne, Duc de Lorraine
& de Bar.



A NANCY,
Chez JEAN-BAPTISTE-HIACINTHE LECLERC,
Imprimeur - Libraire.

Et à Paris,
Chez MERLIN, Libraire, rue de la Harpe.

M. DCC. LXXVIII.
Avec Privilège du Roi.



V



LE
CANNAMELISTE
FRANCAIS,
OU
NOUVELLE INSTRUCTION
POUR CEUX QUI DESIRENT D'APRENDRE L'OFFICE,
Rédigé en forme de Dictionnaire.

A B



BAISSE, terme d'Office. C'est la pâte de Pastillage que l'on met en Abaisse pour imprimer des figures de Pastillage. Abaisse se dit encore de la pâte de Massépain.

ABRICOT, Abricotier. Cet arbre est de médiocre grandeur, il est semblable au Pêcher ; son tronc est un peu plus gros, couvert d'une écorce plus noire ; ses branches plus étendues ; ses feuilles qui sont plus courtes & plus larges, ressemblent davantage à celles du Poirier ; ses fleurs sont de couleur de rose pâle, auxquelles succèdent des fruits charnus semblables aux Pêches, si ce n'est qu'ils sont rougeâtres d'un côté & jaunâtre de l'autre, d'un goût plus exquis, avec le noyau uni & aplati.

A

L'Abricot participe de la Pêche & de la Prune ; il y a trois espèces d'Abricotiers ; la seconde differe de la première que l'on vient de décrire , en ce que la couleur de son fruit est plus blanchâtre , & que l'amande de son noyau est douce ; la troisième espèce differe des deux autres , en ce que n'ayant point eu assez de culture , les fruits qui en viennent sont beaucoup plus petits , plus jaunâtres , & d'un goût moins agréable.

ABRICOTS VERDS. Les premiers fruits qui se présentent à confire , sont les Abricots verts , on les prend pour cela , avant que le bois du noyau commence à durcir , & qu'une épingle puisse y entrer par la queuë sans résistance ; il s'en confit avec leur peau , & d'autres parés , qui en paroissent plus beaux & plus clairs.

Manière de les préparer & de les blanchir.

Ceux que l'on veut confire avec leur peau , doivent premièrement être bien nettoyés de la bourre ou duvet dont ils sont chargés ; cela se fait par le moyen d'une lessive ; pour cela , mettez de l'eau dans une grande poële avec de la cendre de bois neuf , & la mettez sur le feu. Vous écumerez tous les charbons qui viendront au-dessus , & quand , après avoir bouilli quelque tems , vous trouverez en tâtant cette eau douce & grasse , vous l'ôterez de dessus votre feu , & l'ayant laissée reposer , vous en prendrez tout le clair ; vous l'y remettrez ensuite , & quand elle commencera à bouillir , vous y jetterez trois ou quatre Abricots , pour voir s'ils se nettoient bien ; & en ce cas , vous y mettrez les autres , & empêcherez qu'ils ne bouillent , en remuant toujours avec votre écumoire ; vous verrez ensuite si la bourre s'ôte , comme l'essai que vous aurez fait ; alors , vous les tirerez de l'eau , les mettrez dans de la fraiche , & les nettoyez de leur bourre ; remettez-les ensuite dans une poële d'eau sur le feu , & les faites blanchir ; quand ils le feront , (ce qui se connoit en les piquant avec une épingle ; si elle résiste , c'est une marque qu'ils ne le sont point assez ; si au contraire elle entre aisément , cela prouve qu'ils sont comme il

faut) alors vous les mettez sur un petit feu , pour reverdir , & les mettez au sucre , comme il sera dit ci-dessous.

Autre manière.

Prenez des Abricots verts , auparavant que les noyaux soient durs , puis vous prendrez du sel qui ne soit point trop gros , environ deux poignées , plus ou moins , selon la quantité de vos abricots : ensuite vous les mettez dans une serviette avec le sel , & les remuerez bien d'un bout-à-l'autre , en les arrosant d'un peu de vinaigre ; après les avoir bien remué & que vous verrez que la bourre en sera ôtée , vous les manierez dans vos mains , pour faire tomber le sel , les jetterez dans l'eau fraîche pour les laver , puis vous les ferez aussi-tôt blanchir ; quand ils seront blanchis , de même manière qu'à la façon précédente , vous les rejetterez dans l'eau fraîche.

ABRICOTS VERDS au liquide. Les Abricots étant bien nettoyés de leur bourre , blanchis & reverdis comme ci-devant , vous mettez du sucre clarifié dans une poêle , la quantité qu'il en faudra pour le fruit : vos abricots ayant été passés deux fois à l'eau fraîche & égoutés sur des tamis , vous les coulerez dans le sucre , & leur donnerez un petit bouillon ; ensuite vous les ôterez du feu pour les écumer , & les mettez dans une terrine , pour qu'ils nagent un peu dans le sucre. Il faut observer que ce premier sucre doit être léger en cuisson. Le lendemain mettez-les égouter sur une égoutoire , & donnez une douzaine de bouillons à votre sucre ; laissez-le tiédir & le versez sur votre fruit. Il faut continuer cette manière pendant trois jours , & l'augmenter de sucre clarifié , à mesure que celui de vos fruits se diminuera , parce que le fruit s'en nourrit. Pour les finir , il faut les mettre égouter , & voir s'il y a assez de sucre ; vous mettez le sucre sur le feu & le ferez cuire jusqu'à la grosse perle ; ensuite vous coulerez votre fruit dedans & lui donnerez cinq ou six bouillons couverts ; puis vous l'ôterez de dessus le feu , l'écumerez bien , & étant à demi-froid , vous l'empoterez.

A B

ABRICOTS VERDS PARE'S. A l'égard des Abricots verds qui se confisent parés , il faut après les avoir paré proprement , les jeter dans de l'eau fraîche ; vous ferez bouillir ensuite d'autre eau dans laquelle vous les ferez blanchir , comme à la manière précédente ; vous les mettrez au sucre , & les conduirez de même.

ABRICOTS MEURS PARE'S. Il faut prendre des abricots qui ne soient ni trop meurs ni trop verds ; si vous les voulez avoir entiers , il faut avec un couteau , faire une petite entaille à la pointe de l'abricot , & pousser le noyau par la queue ; & quand vous en aurez quatre ou cinq livres , vous les jetterez dans l'eau bouillante pour les blanchir ; observez sur-tout qu'ils ne s'y lâchent point ; quand ils seront blanchis comme il faut , vous les ôterez bien proprement avec une écumoire & les mettrez dans de l'eau fraîche , ensuite vous les ferez égouter sur un tamis ; alors , prenez du sucre clarifié que vous ferez cuire à la plume , vous mettrez vos abricots dedans tout doucement , & leur donnerez deux bouillons seulement ; vous les retirerez de dessus le feu & les laisserez refroidir. Vous leur donnerez de jour à autre un bouillon , pour les achever de confire , en faisant comme à la manière précédente ; vous pourrez les garder en pots , ou si vous voulez les avoir secs , qui est ce qu'on appelle à mi-sucré , vous les dresserez sur des feuilles de cuivre que vous poudrez de sucre ; après avoir fait égouter vos abricots , vous les dresserez & poudrez de même par-dessus , & les mettrez à l'étuve ; lorsqu'ils seront secs de ce côté-là , vous les retournerez & arrangerez sur un tamis , en poudrant légèrement de la même façon : remettez-les à l'étuve , & lorsqu'ils seront secs tout-à-fait d'une bonne manière , vous les mettrez dans des coffrets avec du papier. Si au bout de quelque tems ils devenoient humides , vous les changeriez de papier. Observez qu'en les parant , il faut les jeter à mesure dans l'eau fraîche.

ABRICOTS A MI-SUCRE. Prenez quatre livres de sucre que vous ferez cuire à la plume ; ensuite prenez autant d'a-

abricots meurs que vous aurez paré, vous les mettrez dans le sucre; vous leur ferez prendre un petit bouillon, pour leur faire jeter leur eau; vous les laisserez refroidir, puis vous les remettrez sur le feu & les ferez bouillir un moment; ôtez-les ensuite de dessus le feu & les laissez dans leur sucre jusqu'au lendemain. Vous les égouterez alors sur une égoutoire, & ferez cuire votre sucre à perlé; quand il le sera, vous le mettrez dans une terrine, & glisserez vos abricots dedans; vous les écumerez & les mettrez à l'étuve pour les achever. Le lendemain vous les égouterez & les dresserez sur des feuilles de cuivre que vous poudrez de sucre avant de les y mettre; quand ils seront dressés, vous les poudrez comme ci-devant & les ferez sécher à l'étuve. Vous les conserverez dans des coffrets, ou vous les laisserez au liquide pour les tirer une autrefois.

ABRICOTS A OREILLE, à l'une & à l'autre de ces deux manières précédentes, vous pouvez dresser vos abricots à oreille, & pour cela il n'y a qu'à contourner une des moitiés sans la détacher tout-à-fait de l'autre, ou en joindre deux moitiés ensemble, en sorte qu'elles se débordent mutuellement par les deux bouts, l'une d'un côté & l'autre de l'autre. Les abricots meurs sont sujets à s'engraïsser aussi-bien que les verts, parce qu'ils contiennent beaucoup d'huile en eux-mêmes; c'est pourquoi on ne les garde pas long-tems au liquide; attendu qu'ils auroient beaucoup de peine à sécher, & seroient moins agréables au goût.

ABRICOTS PAR MOITIE' sans feu. Prenez des abricots meurs les moitiés que vous aurez bien parées, telle quantité qu'il vous plaira; arrangez-les sur un plat un peu profond, mettez-y par-dessus & dessous du sucre candy en poudre: observez qu'il faut une livre & demie de sucre par livre d'abricot; exposez-les au soleil pendant trois ou quatre jours, en les remuant deux fois le jour. Mettez-les dans des pots & vous les trouverez également confits comme s'ils avoient passé sur le feu, & seront de meilleur goût que ceux qui y auront été mis; c'est ce que j'ai expérimenté. Je trouve que le raisonnement de ceci est, que le soleil raréfiant toutes choses, ratéfie la nature aqueuse de l'abricot, & le sucre qui

s'en trouve dissous, formant un sirop, conserve la chair tendre & son goût. Par la même raison l'on confit des cerises, ce que la pratique m'a fait connoître.

ACHE, il y a en général quatre sortes d'Ache ; sçavoir, l'Ache de jardin ou le persil ordinaire, l'Ache de Montagne, l'Ache que l'on appelle persil de Macédoine, qui est celui qu'on emploie dans les Offices : On s'en sert dans les conserves. *Voyez CONSERVE*. Il y a encore une autre espèce d'Ache dans les jardins potagers que l'on appelle Célercy, qui sert pour les salades. Célercy est un nom Italien qu'on a rendu français par usage.

AJUSTER, terme d'Office. On dit ajuster une fleur sur un fruit, & ajuster n'est autre chose que d'arranger les feuilles des fleurs artificielles, pour qu'elles ayent plus de grace. Ajuster se dit encore de bien des choses qui se posent avec goût.

ALBERGE, est une espèce de pêche ; il y en a de trois sortes ; la jaune en dehors & en dedans est d'une grosseur médiocre, un peu platte & d'un goût excellent.

La rouge est plus platte & a la chair blanche, elle n'est pas si bonne que la première.

La violette est d'un rouge violet en dedans, elle est plus petite & plus rare que les deux autres.

On s'en sert dans l'Office comme des pêches ; & pour les confire on les travaille de même. *Voyez PESCHE*.

ALUN DE GLACE ou de roche. L'Alun de glace est un sel en grosses pierres grandes, claires, transparentes comme du crystal, lequel on apporte d'Angleterre. C'est celui que l'on emploie dans l'Office. Il sert à maintenir la blancheur des noix & autres petits fruits, lorsqu'on les blanchit. On s'en sert encore quand l'on veut rendre la Cochenille claire, vive & durable. Vous trouverez sa propriété dans chaque chose où il est employé.

AMANDE, AMANDIER, est un arbre qu'on cultive dans

AM

les jardins, ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles du pêcher. Il fleurit avant le Printems ; à sa fleur succède un fruit dur & ligneux, oblong, couvert d'une peau verdâtre, charnuë, qui contient une amande.

Lorsqu'elles sont vertes on les confit. Il y en a de deux sortes, les Amandes douces, & les Amandes amères ; quand elles sont meures elles ont differens usages dans l'Office, comme vous verrez ci-après.

AMANDES VERTES CONFITES. Le premier emploi que l'on fait des amandes, est lorsqu'elles sont vertes, c'est-à-dire d'une assez bonne maturité, qu'il ne s'y trouve point de bois ; pour cet effet vous ferez une lessive, comme j'ai dit des abricots verts ; vous la mettrez sur le feu, & quand elle commencera à bouillir, vous y jetterez trois ou quatre amandes, fitot qu'elles se nettoyeront bien de leur bourre, vous y jetterez les autres ; lorsque vous en verrez l'effet, ce que vous connoîtrez en les tirant avec l'écumoire, & les maniant avec les doigts, vous descendrez la poële de dessus le feu & les retirerez à mesure pour les nettoyer, & les jetterez en même-tems dans de l'eau fraîche ; remettez une poële d'eau sur le feu, & quand elle commencera à bouillir vous y jetterez vos amandes pour les blanchir, & quand elles le seront, (ce qui se connoit par le moyen d'une épingle ; si elle ne résiste point en les piquant, c'est une marque qu'elles sont comme il faut) vous les ôterez de dessus le feu, & les jetterez tout-de-suite dans l'eau fraîche ; ayez du sucre clarifié légèrement dans une poële que vous mettrez sur le feu ; égoutez bien votre fruit ; au premier bouillon, coulez-le dedans & lui en donnez cinq ou six pour le re-verdir ; du reste, observez la même méthode que pour les abricots verts. Les amandes vertes se mettent encore en marmelade & au candy, à l'eau-de-vie. *Voyez l'un & l'autre.*

AMANDES A LA SIAMOISE. Prenez des Amandes mondées que vous ferez roussir dans un four sur un plafond, faites cuire ensuite du sucre à perlé, jetez-y vos amandes, les remuant

bien dans la poële, sans les passer sur le feu ; vous les tirerez sur une grille & les jetterez l'une après l'autre dans de la nompateille, & les remuerez toujours, afin qu'elles la prennent bien de tous les côtés ; puis vous les tirerez & les mettrez sécher à l'étuve. On en fait des assiettes, ou on en garnit les services.

AMANDES SOUFFLE'ES. Prenez des amandes que vous aurez bien mondées, jetez-les dans du blanc d'œuf où vous les remuerez ; vous les égouterez & les jetterez dans du sucre en poudre, pour qu'elles en soient bien couvertes ; vous les dresserez alors sur des feuilles de papier que vous mettrez sur celles de cuivre, & les ferez cuire à un four bien modéré.

Autre manière.

Mondez des amandes douces & les coupez par petits morceaux, mêlez-y de la rapure de citron, mettez le tout dans du blanc d'œuf qui ne soit point foïetté ; mettez-y du sucre en poudre, jusqu'à ce que le tout soit en pâte maniable, & que l'on puisse la rouler dans les mains par petites boules grosses comme une aveline ; arrangez-les sur des feuilles de papier loing-à-loing, parce qu'elles soufflent beaucoup ; mettez-les au four & les cuisez de même.

AMANDES GLACE'ES. Prenez des amandes mondées, jetez-les dans de la glace royale un peu forte, mêlez-y du sucre de fleur d'orange ; vous les dresserez sur des feuilles de papier & les ferez cuire à un four bien doux. Pour faire la Glace royale. *Voyez GLACE ROYALE.*

AMANDES A LA PRALINE. *Voyez PRALINE.*

AMANDES FRAICHES. Il n'y a personne qui ne soit amateur des amandes fraîches, c'est pourquoi il est bon de dire la manière dont il faut les servir ; vous prendrez vos amandes, vous en fendrez le bois pour les ouvrir & les arrangerez proprement sur une assiette ou compotier, avec des feuilles de vigne ; cela vous tiendra lieu d'une assiette ou compote, lorsqu'il vous en faudra beaucoup.

AMBRE

FRANÇAIS.

AM AN

AMBRE-GRIS, est une matière précieuse, sèche, presque aussi dure que de la pierre, légère, opaque, grise, odorante, qui se trouve en morceaux de différentes grosseurs, flottante sur les eaux en divers endroits de l'Océan.

On doit choisir l'Ambre-gris bien net, sec, léger, d'une odeur douce & agréable ; on s'en sert dans l'Office, pour donner de l'odeur à bien des choses ; on en met dans les Pavies, & on en fait des Pastilles. *Voyez PAVIE & PASTILLE.*

AMIDON, tous ceux qui l'emploient savent bien qu'il n'est fait qu'avec du beau froment ; c'est pourquoi l'on s'en sert dans l'Office, pour poudrer les moules, dans lesquels l'on imprime la pâte de pastillage, à cause de sa blancheur qui a rapport à celle du sucre.

ANANAS, est un fruit qui nous vient des Indes, & qui est beaucoup recherché par les Indiens à cause de sa bonté ; (a) on l'apporte tout confit dans nos pays ; sa figure est à peu-près semblable à une pomme de Pin ; son sommet est garni d'un paquet de feuilles colorées ; on le confit dans les Indes, comme chez nous l'on confit un Cédra, cependant avec cette différence qu'ils n'emploient que le sucre qu'ils purifient, qui sort des Canes de sucre, au lieu de sucre, pour le pouvoir servir sec. *Voyez TIRAGE.*

ANCHOIS, est un petit Poisson de Mer, de la longueur d'un doigt, sans écailles, ayant la tête grosse, les yeux noirs & larges, la gueule grande & sans dents, les mâchoires rudes comme une scie, le museau pointu, le dos rond, blanc & argentin, la chair rouge en dedans.

On les sale & on les conserve dans des barrils ; on nous les envoie de Provence, où l'on en fait la pêche.

Les plus petits sont les plus estimés ; on s'en sert pour garnir les salades cuites. *Voyez SALADE.*

ANGELIQUE, est une plante qui s'élève à la hauteur d'une coudée ou quelque chose de plus ; elle forme, dès le bas, deux

(a) *Voyez l'Histoire naturelle des Isles Antilles de M. L'ouvillers de Poincy, chap. 10. art. 6.*

A N A R

tiges nouées & creuses , avec plusieurs concavités & ailes ; ses feuilles sont attachées à une longue queue par interval , elles sont dentelées tout-au-tour , d'une couleur brune ou verte obscure ; ses bouquets sont garnis de fleurs blanches ; sa graine est plate comme une lentille , elle a un goût piquant & de très-bonne odeur ; elle croît dans les montagnes , & s'éleve aisément dans les jardins.

Manière de la confire.

Après avoir ôté les feuilles de la tige , que l'on doit prendre fraîche , de bonne grosseur , & avant qu'elle soit montée en graine , on la coupe d'une longueur convenable , & à mesure , on la met dans l'eau fraîche ; on la fait blanchir à gros bouillons ; quand elle s'écrase sous la main , c'est une marque qu'elle est blanchie ; ôtez-la du feu & jetez-la dans l'eau fraîche ; après quoi vous la parerez & lui enlèverez la peau , comme aux cardons d'Espagne ; vous la rejetterez de même dans l'eau fraîche ; alors , vous l'égouterez & la mettrez dans une terrine , & vous jetterez par-dessus du sucre clarifié , en suffisante quantité , pour qu'elle y nage ; laissez-la ainsi pendant vingt-quatre heures , ensuite égoutez-la , & donnez dix ou douze bouillons à votre sucre , que vous verserez dessus , lorsqu'il sera tiède : conduisez - la de même pendant quatre ou cinq jours , alors vous l'égouterez , & ferez cuire votre sucre à gros perlé , en l'augmentant de sucre , s'il le faut ; vous y jetterez votre Angélique & lui donnerez cinq ou six bouillons couverts , puis vous la retirerez du feu , vous l'écumerez & la garderez dans des pots. On peut la mettre au candy & au tirage. *Voyez* l'un & l'autre.

ANIS , est une graine de couleur grise , verdâtre , d'une odeur & d'un goût doux , elle croît d'une plante à ombelle , qui pousse une tige creuse , à la hauteur d'environ trois pieds ; ses feuilles ont de l'odeur , & sont découpées profondément , semblables à celles du persil ; elle sert dans l'Office à plusieurs usages , soit pour du biscuit ou des dragées. *Voyez* BISCUIT & DRAGÉE.

ARGENTERIE. L'argenterie étant , dans beaucoup de gros-

ARASATAV

les Maisons, un des principaux soins que les Officiers doivent avoir, & qu'ils doivent principalement insinuer à leurs garçons & à leurs laveurs; j'ai jugé à propos d'enseigner ici une méthode facile pour la blanchir & la tenir propre.

Manière.

Prenez quatre onces de savon blanc coupé dans un plat, avec une chopine d'eau chaude; dans un autre plat, un peu de pain, & pour un sol de lie de vin, avec autant d'eau chaude que dans l'autre; & dans un troisième plat, pour un sol de cendres gravelées, avec pareille quantité d'eau que dans les autres; puis vous prendrez une brosse de poil que vous tremperez premièrement dans votre lie de vin; secondement dans la cendre gravelée; troisièmement dans le savon; ensuite vous en frotterez votre Argenterie, la laverez dans l'eau chaude, & l'essuyerez avec un linge.

ASSIETE, terme d'Office; tout le monde fait ce que c'est qu'une assiete; mais dans l'Office on appelle assiete, tout ce qui se met sur une assiete, & que l'on substitué en place de compote, comme une assiete de sec, assiete de four, assiete de fruits crus, assiete de fromage, assiete de marons, &c. On dit communément faire une assiete de sec, &c.

ATRE, terme d'Office. On appelle atre, le bas d'une cheminée, le bas d'un four, d'un fourneau. On dit communément (en parlant du biscuit) ce four n'a point d'atre, c'est-à-dire, qu'il n'est point assez cuit en dessous.

AVACHIR, terme d'Office, se dit de plusieurs espèces de four qui tombent lorsqu'on les en sort.

AVACHIR, se dit d'une figure de caramel que l'on tire trop chaude du moule & qui tombe.

AVACHIR, se dit aussi des branches ou feuilles, qui, au lieu de se soutenir droites, panchent par leur extrémité.

AVELINE, est une espèce de noisette fort grosse, qui est la meilleure & la plus estimée ; elle croît dans le Lyonnais & dans l'Espagne, sur un noisetier qui forme l'arbrisseau, il pousse beaucoup de tiges ou rameaux longs, plians, sans nœuds, couverts d'une écorce mince ; son bois est tendre, blanc ; les feuilles sont larges, plus grandes & plus ridées que celles de l'aune, dentelées sur les bords, pointuës, de couleur verte en-dessus, & blanchâtre en-dessous ; les fleurs sont de petits chatons à plusieurs feuilles, jaunâtres, écailleuses, elles ne laissent après elles aucun fruit ; les fruits naissent sur les mêmes pieds, mais en des endroits séparés ; ce sont les Noisettes ou Avelines que tout le monde connoît ; elles sont enveloppées d'une écorce membraneuse, & ordinairement frangées par les bords ; leur figure est presque ronde ou ovale ; leur écorce est dure, ligneuse, blanchâtre ou rougeâtre ; elle renferme une amande presque ronde, rougeâtre & d'un goût excellent ; elle sert dans l'Office à plusieurs usages, soit dans des biscuits, macarons, ou dragées. *Voyez* l'un & l'autre.

Lorsqu'elles sont fraîches, on les sert sur des affietes, avec des feuilles de vigne, en leur cassant leur écorce ligneuse, & leur laissant leur coëffe.

AZEROLE, est le fruit d'une espèce de Neflier (a) ou d'un arbre qui porte des feuilles semblables à celles de l'Aubepin, mais plus grandes, rougissantes un peu avant qu'elles ne tombent ; ses fleurs sont en grappes de couleur herbeuse ; chacune d'elles est à plusieurs feuilles disposées en rose, & soutenuës par un calice découpé en plusieurs parties. Lorsque la fleur est passée, ce calice devient un fruit presque rond, charnu, beaucoup plus petit que la Nefle ordinaire, ayant une manière de couronne, qui a été formée par les pointes du calice. Ce fruit est au commencement verd & dur ; mais en meurissant il devient rouge, aigrelet & doux, fort agréable au goût ; il renferme dans sa chair trois osselets fort durs. On cultive l'Azerolier en Italie, en Languedoc,

(a) *Voyez* M. Piton Tournefort, dans son Histoire des Plantes.

AZ

où son fruit se nomme Pommette : l'Azerole se confit de toute manière comme la Cerise.

BAIN BAN BAT

BAIN-MARIE. L'on appelle Bain-Marie dans l'Office, une poêle d'eau que l'on fait bouillir, dans laquelle on met une marmite d'argent ou un pot de terre vernisé, pour y faire des sirops de toutes espèces, & leur donner tel degré de chaleur que l'on souhaite. Vous en trouverez l'emploi. *Voyez SIROP.*

BANDE, ce nom a différentes significations; on appelle bande, une bande de papier découpé, une bande de verre, ou de glace qui servent à monter un fruit.

BÂTONAGE, est une abaisse de pâte de pastillage, de l'épaisseur d'une ligne, que l'on coupe de même largeur en petits bâtons, & que l'on fait sécher à l'étuve, sur des feuilles de cuivre que l'on poudre auparavant d'amidon : beaucoup d'Officiers les font plus larges, plus étroits, plus minces, suivant l'emploi qu'ils en veulent faire.

On s'en sert ordinairement pour dresser des pyramides, & pour faire du piquage. *Voyez PYRAMIDE & PIQUAGE.*

Le bâtonage est fait de la même pâte que celle du Pastillage, pour en trouver la méthode, *Voyez PASTILLAGE.*

Pour lui donner telle couleur qu'il vous plaira, *Voyez COULEUR.*

Observez que le bâtonage ne doit point être gercé, & qu'il doit être le plus uni & poly que faire se pourra : pour en connoître le défaut, *Voyez GERCE.*

On fait encore du bâtonage avec des pâtes de coins, de pommes, que l'on étend sur des feuilles de cuivre, de l'épaisseur de trois écus de six francs, & que l'on fait sécher à l'étuve; alors on les coupe de telle longueur & largeur que l'on veut, en les faisant sécher de nouveau à l'étuve, jusqu'à ce que les bâtons soient fermes; on les met au candy, & on en dresse des pyramides.

On en fait encore avec de l'angélique confite, que l'on coupe

& que l'on sèche de même, après l'avoir passée dans une eau plus que tiède, pour lui enlever son trop de sucre : On en fait de canelle que l'on laisse tremper pendant une demi-heure, dans de l'eau chaude, pour avoir plus de facilité de la couper en bâtons, ensuite on la met au candy. Observez qu'il la faut couper la plus égale que vous pourrez. *Voyez CANDY.*

BAVAROISE, est un thé fait, que l'on jette sur du sirop de capillaire, au lieu de sucre. On la sert ordinairement dans de grands gobelets.

BERGAMOTTE, est un fruit d'odeur, qui est tiré d'un poirier Bergamotte : on dit que l'origine vient, de ce qu'un certain Italien s'avisa d'enter une branche de citronnier sur le tronc d'un poirier Bergamotte ; on les confit de même que les citrons ; on peut les confire par quartiers, par zestes, ou entiers, cela dépend de la beauté des fruits, & de la volonté des Officiers.

BETE-RAVE, sa feuille est grande & rouge ; sa racine qui est très-grosse, a la figure d'une rave, & contient un suc aussi rouge que du sang ; son usage n'est que pour les garnitures de salade. La Bete-Rave se cuit, soit dans l'eau, soit au four, ou dans les cendres ; on lui ôte la peau, & l'on en garnit les salades : Bien des personnes la font infuser dans du vinaigre, avec de la coriandre, des oignons, de l'ail & du sel, pour lui en faire prendre le goût.

BEURE, n'est autre chose qu'une substance grasse & onctueuse, qui se fait d'un lait épais ; le beure frais se sert d'ordinaire pour hors d'œuvre, en le mettant sur des assietes ou petits plats, le plus proprement que l'on peut, avec de la glace lavée, pour le tenir frais.

Manière de le faire promptement.

Prenez de la crème fraîche & la mettez dans une bouteille qui ait un large goulot, vous la secouerez jusqu'à ce que la crème se

BEU BIG BIS

tourne en beure ; ensuite vous la verserez dans de l'eau fraîche , & mettrez votre beure en consistance ; vous le laverez très-soigneusement , puis vous en formerez des petits pains & le servirez de même.

BIGARRADE , est une espèce d'orange , qui est jaune , verdâtre , amère , & son jus est acide ; (a) elle sert à mettre sur des dormants , ou dans des saladiers pour servir de salade ; on les confit de même que les citrons : on en fait grand usage en Allemagne , parce que l'on prétend qu'elles fortifient l'estomac.

BIGARREAU , est une espèce de cerise blanche & rouge , plus grosse que les cerises ordinaires , d'une chair plus dure & plus douce ; on ne les confit point , l'on ne s'en sert que pour dresser des pyramides , & on les mange crus. (b)

BISCOTIN , est une espèce de four , qui est dure & croquante , ressemblante à une aveline.

Manière de les faire.

Prenez telle quantité de farine qu'il vous plaira , délayez-la avec deux ou trois blancs d'œufs , du sirop de cédra ou autres , en consistance de pâte maniable ; dressez-la sur des feuilles de papier , en forme d'aveline ; faites-les cuire au four , jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur. Humectez la feuille de papier par-derrrière avec de l'eau chaude , pour les lever aisément ; gardez-les dans l'étuve , & ne vous en servez que pour garnir des assiettes de four.

BISCUIT , est une espèce de pâte composée de sucre , de farine & d'œufs que l'on fait cuire au four ; on en fait de différentes manières , comme vous verrez ci-après.

BISCUITS ordinaires. Prenez 40. œufs , séparez les blancs

(a) La Quint. Traité des Orang. chap. 12.

(b) La Quint. Part. III. chap. 15. pag. 493.

B I S

d'avec les jaunes, battez les jaunes avec deux livres de sucre en poudre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent; fouettez les blancs dans une terrine à part, jusqu'à ce qu'ils se soutiennent en neige; alors, mettez le tout ensemble le plus légèrement qu'il vous sera possible, ajoutez-y une livre & demie de farine qui aura été séchée à l'étuve & que vous tamiserez, à mesure que vous délayerez votre pâte; dressez-les dans des moules de papier ou autres, & les glacez très-légerement de sucre en poudre: faites-les cuire dans un four modéré, & quand vous les tirerez, laissez-les refroidir, mettant le dessus dessous:

Pour leur donner du goût, il faut mettre dans votre pâte de la rapure de citron.

BISCUITS à la cuillier, se font de la même pâte que la précédente, on les fait cuire de même en les glaçant, & on les dresse en long, avec une cuillier, sur une feuille de papier.

BISCUITS de patience. Chauffez premièrement des feuilles de cuivre bien unies, sur lesquelles vous frotterez légèrement un peu de bougie, pour empêcher que la pâte que vous dresserez dessus ne s'y attache. Vos feuilles étant ainsi préparées, vous prendrez deux œufs, vous séparerez les blancs d'avec les jaunes; vous battrez vos jaunes avec deux cuillerées de sucre en poudre, avec de la rapure de Citron, suivant votre goût; vous fouetterez alors vos blancs en neige, & melerez le tout ensemble avec deux cuillerées de farine, que vous passerez par un tamis; vous les dresserez sur ces feuilles, de la grosseur d'une petite noisette, & les ferez cuire de belle couleur à un four modéré: vous les leverez en sortant du four.

BISCUITS d'amandes. Prenez une demi-livre d'amandes douces, avec deux douzaines d'amères, mondez-les & les passez un moment à l'eau fraîche; tirez-les sur un tamis, & faites-les un peu sécher à l'étuve.

Ensuite, pilez-les dans un mortier, y mettant de tems-en-tems un peu de blanc d'œuf, pour empêcher qu'elles ne deviennent en huile: quand elles seront pilées, vous fouetterez six blancs d'œufs
frais,

B I S

frais, jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; vous y mettrez trois jaunes d'œufs & une demi-livre de sucre en poudre, une cuillier à bouche de farine, & délayerez bien le tout ensemble ; alors, vous tirerez vos amandes du mortier, les mettrez dans la même terrine avec votre composition, & vous aurez soin de bien mêler le tout ensemble.

Dressez-les dans des moules ; glacez-les de sucre en poudre, en y mêlant un peu de farine, pour soutenir la glace, à cause de l'humidité de l'amande.

Mettez-les cuire dans un four qui soit bien modéré ; quand vous jugerez qu'ils seront assez cuits, vous les en retirerez, & ferez de même que des biscuits ordinaires.

BISCUITS de pistaches. Prenez une demi-livre de pistaches, des plus belles que vous trouverez, mondez-les, passez-les à l'eau fraîche, & les tirez sur un tamis ; faites-les sécher à l'étuve ; pilez-les dans un mortier, avec un quartier de cédra, y ajoutant du blanc d'œuf.

Foïettez huit blancs d'œufs en neige, mettez - y trois jaunes d'œufs, demi-livre de sucre en poudre, une bonne cuillerée de farine, & délayez le tout ensemble, ensuite vous les dresserez dans des moules : observez qu'il faut les glacer & les cuire de même que ceux d'amandes douces.

BISCUITS de Savoye. Prenez quatre œufs frais, ou plus, suivant la quantité de biscuits que vous voudrez faire ; ayez une balance, mettez-y vos œufs d'un côté, de l'autre, votre sucre en poudre, au même poids ; pour la farine, vous en prendrez la moitié pesante de vos œufs : cassez vos œufs, mettez les blancs & les jaunes à part, foïettez bien les blancs, jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; il faut auparavant, avec deux spatules, battre votre sucre en poudre avec les jaunes : versez vos blancs d'œufs dans les jaunes, tournez-les avec la spatule, pour les mêler ensemble ; prenez alors votre farine séchée à l'étuve, mettez - la dans un tamis, dessus la terrine où sera votre pâte, & avec la main vous ferez tomber doucement cette farine ; donnez-leur encore un tour de spatule, pour mêler la

B I S

farine ; dressez-les dans des moules & les glacez ; faites-les cuire de même que les autres. Vous pourrez encore les dresser à la cuillier.

BISCUITS du Palais-Royal. Prenez six œufs frais , mettez-les dans une balance , pesez de l'autre coté autant de sucre en poudre qui soit bien sec ; prenez ensuite de belle farine , du poids de trois œufs : cassez vos œufs , mettez à part les blancs & les jaunes , dans des terrines ; foïettez bien les blancs en neige , le plus longtemps que vous pourrez ; mettez-y alors votre sucre , & le remuez jusqu'à ce qu'il soit mêlé avec vos blancs ; ajoutez-y vos jaunes , pour les incorporer , avec un peu de rapure de citron & votre farine séchée à l'étuve ; mêlez bien le tout ensemble légèrement avec votre foïet ; dressez-les dans des moules de papier ou autres , glacez-les , & les faites cuire comme les autres.

BISCUITS d'amandes amères. Prenez environ une livre d'amandes amères , que vous monderez & sécherez un peu à l'étuve ; ensuite vous les pilerez dans un mortier , y ajoutant deux blancs d'œufs ; quand elles seront bien pilées , vous les mettrez dans une terrine , avec dix blancs d'œufs que vous remuerez ensemble , & y ajouterez trois livres de sucre en poudre , observant toujours de le bien délayer. Vous les dresserez sur du papier avec une spatule & un couteau , de la grosseur d'une aveline , en étendant la pâte sur la spatule , & formant le biscuit avec le couteau ; vous les ferez cuire au four : remarquez qu'il les faut mener au commencement à petit feu , jusqu'à ce qu'ils soient levés ; alors , on peut les mener plus vite , en mettant des charbons à la bouche du four : quand ils seront cuits d'une belle couleur , vous ne les levez point de dessus le papier , qu'ils ne soient froids.

BISCUITS d'avelines. Prenez une livre d'avelines , vous les monderez & leur ferez prendre un peu de couleur au four sur un plafond ; vous les pilerez lorsqu'elles seront froides , avec deux blancs d'œufs ; après qu'elles seront bien pilées , vous les mettrez dans une terrine , avec une livre & demie de sucre en poudre ; vous y incorporerez six ou sept blancs d'œufs ; vous délayerez le

B I S

tout ensemble, & les dresserez de la même manière que les biscuits d'amandes amères, c'est-à-dire en petites avelines. Vous les ferez cuire à un four modéré, observant les mêmes principes des biscuits d'amandes amères.

BISCUITS de chocolat. Vous prendrez quelques blancs d'œufs & du sucre en poudre, avec du chocolat rapé, vous mêlerez bien le tout ensemble, jusqu'à ce que votre pâte soit maniable; alors, vous dresserez vos biscuits sur du papier, comme les biscuits d'amandes amères.

BISCUITS de café. Le biscuit de café se fait de même que celui de chocolat, sinon que vous y mettez du café passé au tambour.

BISCUITS de Portugal. Fouïettez six blancs d'œufs, mettez-y alors les jaunes, & continuez de les fouïetter; incorporez - y une demi-livre de sucre en poudre, un quarteron de farine, un quarteron de marmelade d'orange & la rapure d'un citron; vous mêlerez le tout ensemble, & les dresserez dans des moules, pour les faire cuire au four: il faut observer de ne les point glacer qu'ils ne soient cuits. Vous les couperez au coureau, & les glacerez avec de la glace royale, comme les massépains, & les acheverez de même façon. Voyez MASSEPAIN.

BISCUITS d'Espagne. Le biscuit d'Espagne se fait de même que le précédent, avec la différence que la farine que l'on y met, doit être de la farine de ris, & que l'on n'y met point de marmelade.

BISCUITS à l'Allemande, apellés *Zweibach*. Prenez vingt œufs, séparez le blanc d'avec le jaune; battez vos jaunes avec une livre de sucre en poudre, sur un réchaud de feu léger, jusqu'à ce qu'ils blanchissent, comme pour les autres biscuits; fouïettez les blancs en neige, mêlez le tout ensemble; alors, vous y mettez trois quarterons de farine séchée à l'éruve, & la passerez par un

B I S

tamis dans votre pâte, avec une demi-once d'anis verds passés de même, & remuerez bien le tout : alors vous la dresserez dans un grand moule de papier & la ferez cuire au four ; quand elle sera cuite, vous la couperez par morceaux, de quelle façon vous voudrez, & de l'épaisseur de quatre écus de six francs ; vous arrangerez alors les morceaux sur des feuilles de cuivre, & les ferez sécher au four.

BISCUITS d'Italie. Prenez quatre œufs frais, fouëttez les blancs en neige ; pesez une once d'écorce de citron verd, une once de chair d'orange confite, une once d'abricots secs, une once de marmelade de fleurs d'oranges que vous battrez bien dans un mortier & passerez à travers d'un tamis : vous mêlerez le tout avec vos œufs fouëttés & un quarteron de sucre en poudre ; ensuite vous les ferez cuire au four dans de petits moules de papier ; quand ils seront cuits, vous les couperez comme vous le souhaiterez ; vous les glacerez des deux côtés avec du sucre en poudre, & les remettrez encore un moment au four, pour sécher votre glace.

BISCUITS Royaux. Prenez sept œufs frais, fouëttez les blancs en neige ; mettez-y alors sept onces de marmelade de plusieurs espèces, bien fouëttées & mêlées ensemble ; ajoutez-y cinq jaunes d'œufs, & continuez à fouëtter pendant un quart-d'heure ; prenez ensuite sept onces de farine de ris, & sept onces de sucre en poudre que vous mêlerez bien : vous les dresserez dans des moules de papier, & les ferez cuire au four.

BISCUITS de Marons, ils se font de même que ceux d'amandes amères, à l'exception qu'il faut faire cuire les marons au four, les nettoyer de leur peau & les bien piler, en y mettant un peu de blanc d'œufs, & une livre de sucre pour une livre de marons, le reste se fait de même.

BISCUITS manqués. Faites une glace royale qui soit forte, mêlez-y de la rapure de citron & de la fleur d'orange pralinée ; dressés-les sur du papier, en les étendant avec une cuillier, de la largeur d'un écu de six francs ; faites-les cuire au four ; quand vous verrez qu'ils seront d'une belle couleur, vous les tirerez du four & les laissez

BIS BLAN

rez refroidir. Pour les lever, mouillez le papier par-dessous, & mettez-les sécher sur un tamis à l'étuve. On pourra leur donner tel goût que l'on jugera à propos.

BISCUITS à l'Allemande, apellés *Zistlen*. Prenez du cloux de girofle, canelle, coriandre, muscade, de chaque espèce un quart d'once; pilez bien le tout ensemble, & les passez au tambour; prenez une once d'écorce de citrons verds, une livre d'amandes douces coupées par morceaux pralinés au blanc: quand vous aurez préparé tout ceci, vous prendrez de vingt-quatre œufs les jaunes & les blancs que vous battrez ensemble comme une omelette; vous y mettrez cinq livres de sucre en poudre, & mêlerez le tout avec vos épices & amandes; ensuite vous y incorporerez de la farine, jusqu'à ce que votre pâte soit maniable & qu'elle se puisse couper au couteau.

Vous ferez de ladite pâte des abaisses, & les couperez de la longueur d'une carte; vous les dresserez sur des feuilles de papier poudrées auparavant de farine; ensuite vous les ferez cuire au four; quand ils seront cuits, vous les laisserez refroidir, & après vous enlèverez la farine de dessus & dessous avec une brosse.

Pour les glacer vous ferez cuire du sucre à la plume que vous laisserez tiédir; alors, vous tremperez un gros pinceau dur dans votre sucre, & vous en frotterez vos biscuits l'un après l'autre, jusqu'à ce que votre sucre blanchisse: (cette glace sèche naturellement) vous pourrez leur donner telle figure qu'il vous plaira, en les imprimant dans des moules, quand la pâte ne sera pas encore cuite.

Il est bon de dire que l'on peut griller au four toutes ces sortes de biscuits, en les coupant par tranches, & leur donnant une belle couleur.

BLANCHIR, terme d'Office, c'est quand on fait bouillir des fruits dans de l'eau pour les amolir, ce qui se connoit par le moyen d'une épingle; comme je l'ai enseigné à l'article des abricots verds.

BLANCHISSAGE, terme d'Office, c'est lorsque l'on blanchit des cerises, des groseilles, des raisins, &c. avec du sucre.

LE CANNAMELISTE

BAN BLED BLET BOU

Manière de le faire.

Après avoir nettoyé & lavé les fruits que vous voudrez blanchir, vous fouetterez trois ou quatre blancs d'œufs que vous jetterez sur un tamis pour en recevoir l'huile ; vous passerez vos fruits dedans, & les égouterez sur une grille ; vous les mettrez dans du sucre que vous aurez passé au tambour, en les sautant sur le feu, afin que le sucre s'échauffe & se sèche ; vous les sortirez de votre sucre, & les mettrez sur du papier qui sera posé sur un tamis : vous les mettrez un moment à l'étuve.

BLED de Turquie, est une graine qui naît dans des épys gros, & longs, envelopés de feuilles, roulés en graine, sur une plante qui pousse des tiges à la hauteur de six pieds, semblables à celles des roseaux, rondes, grosses comme le pouce, solides & fermes, purpurines par le bas, & diminuent en grosseur à mesure qu'elles s'élevent ; ses feuilles, longues ordinairement d'un pied & demi, sont semblables à celles du roseau.

On ne se sert dans l'Office que de l'épy garni de sa graine, après l'avoir dépouillé de ses feuilles : on la choisit verte pour la confire comme les cornichons, & l'on ne s'en sert que pour garnir les salades cuites.

BLETTE se dit d'une poire qui est passée.

BOUGEOIR, nom d'un gobelet. C'est un gobelet de crystal fait en forme de chandelier ou de flambeau, dans lequel l'on met une bougie, & que l'on cole sur les services.

Les Bougeois sont d'ordinaire de deux pouces & demi de hauteur. *Voyez* Fig. Plan. 3. Lett. F.

BOUILLOIR est un meuble d'Office en façon de grande thétière, dans lequel on met chauffer de l'eau pour s'en servir au besoin. *Voyez* Planc. 1. Lett. Y.

BOUILLON terme d'Office, est quand on a égouté des

BOU BROSBRU

fruits que l'on a mis au sucre, & que l'on fait rebouillir le sucre. Bouillon se dit encore, lorsque l'on fait recevoir une confiture liquide qui pousse. Ce terme est encore appliqué aux compotes, que l'on conduit de même lorsqu'elles poussent.

BOUILLON couvert, se dit lorsqu'un fruit est couvert de son sirop en bouillant sur le feu.

BOURRE, est une espèce de duvet que l'on ôte aux abricots & aux amandes vertes, en les passant à la lessive. *Voyez* **ABRICOTS VERDS**.

BOUTONS de fleurs d'orange, sont ceux qui tiennent les feuilles de la fleur; ils se confissent de même que la fleur, *Voyez* **ORANGE**.

BROSSE, est une espèce de fraise qui croît de même; on l'appelle Brosse, à cause que sa peau est raboteuse, qu'elle est garnie de petites pointes, & semblable à une brosse: on les sert crues étant bien lavées: on en fait des compotes de même que des fraises, & du blanchissage. *Voyez* **COMPOTE & BLANCHISSAGE**.

BRUGNON, est une espèce de pêche (*) qui vient par l'artifice des Jardiniers, & de l'industrie de les enter: le brugnon est violet d'un côté, & de l'autre d'un blanc verdâtre, sans duvet; il meurt au mois de Septembre: on le sert cru; on le confit, & on en fait des compotes comme des pêches. *Voyez* **PESCHE & COMPOTE**.

BRUSLER, terme d'Office; on dit vulgairement brûler du café, du cachou, du cacao; brûler du sucre, c'est quand on manque le caramel & qu'on le brûle, parce que le caramel étant la dernière cuisson du sucre, on ne peut le cuire davantage, à moins de le brûler. Il est mieux dit torrefier le Café & le Cacao. (b)

(a) La Quint. Part. III. Ch. 5.

(b) Philippe Sylvestre Dufour, dans son Traité du Café, Thé & Chocolat, se sert de torrefier.

CAB CAC CAF

CABARET, est un meuble d'Office sur lequel on sert & porte les tasses à café. *Voyez* Fig. Plan. 2. Lettr. A.

CACAO, est un fruit long, semblable à celui des Melons, rayé, roux & canellé, plein de petites noix, qui ont beaucoup de rapport aux amandes : il croît sur le Cacaotier qui vient aux Indes, il est de la hauteur de l'Oranger, ayant ses feuilles plus longues. (a)

On se sert du Cacao, pour faire la baze du Chocolat. *Voyez* CHOCOLAT.

CACHOU, est une manière de pâte sèche, dure, un peu gommeuse, rougeâtre, ayant la forme & presque la dureté d'une pierre, d'un goût amer au commencement, mais laissant dans la bouche une impression douce & agréable. (b)

Il faut le choisir pesant & compacte, de couleur rougeâtre & d'un goût amer : on s'en sert pour faire des pastilles ; pour trouver la manière de les faire. *Voyez* PASTILLE.

CAFFÉ, est la graine du fruit d'un arbre qui est semblable aux bonnets de Prêtres ; ses feuilles sont plus dures, plus épaisses, & toujours vertes : cette graine est de figure ovale, de couleur jaunâtre, tirante sur le blanc. Elle retient le nom de café, aussi-bien que la boisson, qui est devenuë d'un usage très-commun. Cet arbre croît dans l'Arabie-heureuse & dans les Indes Orientales.

On doit choisir le Caffé bien mondé de son écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyenne grosseur, prenant garde qu'il n'ait été mouillé par l'eau de la mer, & qu'il ne sente le moisi.

On s'en sert pour prendre en boisson à l'eau, à la crème, dans des pastilles, des conserves, des biscuits, *Voyez* PASTILLE. CONSERVE & BISCUIT. & dans les glaces. *Voyez* NEIGE & MOUSSE.

(a) Mr. Rochefort, dans son Histoire des Isles Antilles.

(b) Mr. Lemery, dans son Dictionnaire universel des Drogues simples.

CAF CAIL

Manière de le faire en Boisson.

On fait torrefier le Caffé dans une poële de fer ; pendant qu'il est sur le feu on l'agite incessamment , en remuant la poële jusqu'à ce qu'il soit presque noir , puis on le réduit en poudre avec le moulin qui ne sert que pour cet usage. On fait bouillir de l'eau dans une caffetière , ensuite on la retire un peu du feu , y jettant une once & demie de caffé en poudre , sur une pinte d'eau ; en même - tems on remuë l'eau avec une cuillier , tant pour mêler le caffé , que pour empêcher l'eau de sortir de la caffetière : remarquez de le faire bouillir , c'est-à-dire de lui donner sept à huit bouillons , jusqu'à ce qu'il ne paroisse plus rien sur l'eau ; ensuite vous le tirerez du feu , & y jetterez une cuillerée à bouche pleine d'eau fraîche , & le laisserez réposer sur des cendres chaudes ; quand le moment viendra de le servir , vous le tirerez au clair & le chaufferez comme il faut.

Observez qu'il ne faut point faire provision de caffé torréfié pour plusieurs jours , parce qu'il est toujours meilleur de l'employer tout-de-suite.

Quand on voudra le prendre au lait ou à la crème , vous aurez soin d'avoir de l'un & l'autre bouillis séparément dans une caffetière , & le servirez dans des tases dont vous garnirez un cabaret.

On fait encore du Caffé portatif. *Voyez SIROP.*

CAFFETIÈRE , est un vase d'argent dans lequel on met le Caffé pour le servir. *Voyez Fig. Plan. 1. Lett. T.*

CAILLEBOTTE , est le nom d'un fromage de lait ou de crème que l'on fait cailler , & que l'on met ensuite égouter dans des moules de fer blanc , où ils prennent leur figure. *Voyez Plan. 1. Lett. O & L.*

Manière de le faire.

Prenez deux ou trois pintes de lait ou de crème que vous ferez tiédir ; lorsque la chaleur sera au degré de pouvoir y souffrir le doigt ,

CAIS CAN

vous prendrez trois ou quatre gésiers de poulets, (*) c'est-à-dire la peau qui est dedans, vous les laverez bien & les sécherez à l'étuve, ensuite vous les pilerez & les mettrez sur une étamine dans laquelle vous passerez votre lait avec une cuillier, à plusieurs reprises; vous le mettrez alors à l'étuve pour achever de le faire prendre; quand il sera pris, vous le dresserez dans des petits moules de fer blanc qui seront percés à cet effet, afin que l'eau en puisse sortir; lorsque vos fromages seront pris, vous les dresserez dans des compotiers, mettant dessus de la crème fraîche ou fouettée. Beaucoup d'Officiers mêlent du sucre dedans; mais je trouve qu'il est plus à propos de les servir de cette façon, parce que tout le monde n'aime point le sucre, & qu'on se trouve toujours à même d'en faire usage.

CAISSE. On appelle Caisse dans l'Office, des moules de papiers qui servent à mettre de la pâte de biscuit, de la fleur d'orange pralinée, & des pastilles sur les services.

CANDY, est un sucre cristallisé qui se congèle en petits brillants, & durcit lorsqu'il se trouve dépouillé de la meilleure partie de son humidité, par le moyen de l'étuve; il s'attache à tout ce que l'on veut candir, pourvu que la matière soit sèche.

Je donne ici la méthode de faire des Candys de toute espèce.

GROS-CANDY blanc & rouge. Prenez trois ou quatre pains de sucre royal, faites-les cuire à la plume, versez votre sucre tout chaud dans un moule à candy, où vous aurez arrangé quelques morceaux de fil en long & en large: pour le bien candir, vous mettrez votre moule dans l'étuve, pendant l'espace de huit jours, pour l'entretenir d'une médiocre chaleur; alors, vous le retirerez, le laisserez égoutter & sécher à l'étuve.

(*) Le gésier de Poulet, autrement la peau qui est dans son estomac, est une espèce de levain. Cette matière délayée dans la crème ou du lait, développe ses sels volatils. Les ressorts de l'air dardent les sels de toutes parts, il se fait une agitation dans les parties les plus intimes de toute la masse, qui sépare l'humeur séréuse d'avec les parties succulentes; celles-ci se rapprochent par pelotons, ce qu'on appelle lait caillé. *Spectacle de la nature, page 21. tom. 3.*

CAN

Le sucre candy rouge se fait de même, si ce n'est qu'au lieu de sucre royal on se sert du commun, ou de moscouade.

CANDY de fleurs d'orange, de violettes, de jonquilles, de roses, d'œillets. Toutes ces fleurs se candissent de même. Prenez six ou huit livres de sucre clarifié que vous ferez cuire à soufflé; jetez-y trois livres de fleurs bien épluchées, de telle espèce que vous voudrez; ôtez la poêle de dessus le feu, & la laissez reposer un peu de tems, pour que les fleurs puissent jeter leur eau; remettez-les ensuite à même cuisson, c'est-à-dire à soufflé; ôtez-les & les laissez refroidir l'espace d'un quart-d'heure; prenez un moule à candy que vous remplirez à moitié de fleurs & de sucre, le laisserez pendant vingt-quatre heures à l'étuve avec un feu modéré, après quoi vous ferez un petit trou au coin du moule pour égouter le sucre; quand il le sera, vous le remettrez à l'étuve l'espace, à-peu-près, de trois heures, & le pancherez pour qu'il s'achève en même-tems d'égouter & de sécher. Vous aurez soin de mettre dessous une poêle ou terrine, pour en recevoir le sucre qui en dégoutera: quand il sera suffisamment sec, vous l'ôterez du moule, & le renverserez sur une feuille de papier; s'il y restoit encore de l'humidité, vous le remettez à l'étuve.

Vous pouvez le couper de telle façon qu'il vous plaira, & le servir dans des coffrets.

La fleur d'orange pralinée se met en hiver au candy, observant de tenir le sucre à même cuisson, & d'y jeter la fleur; ensuite vous lui donnerez un bouillon couvert, la mettrez dans un moule & l'égouterez au bout de dix heures. Il faut observer les mêmes règles que ci-devant.

CANDY d'Abricots verts, d'abricots meurs par moitié, d'abricots meurs piqués, d'Amandes vertes, de Reines-Claudes, de Mirabelles, d'Epines-vinettes en grappes, de Fenouils en branches, de toutes sortes de Pâtes, de Cerises, de Batonages de Coins, d'Angéliques, de Cannelles, de Pastilles & de Conserves; ces trois dernières espèces prennent le candy comme les fruits.

CAN

Prenez de vos fruits telle espèce que vous jugerez à propos , lesquels doivent être confits , ensuite vous les égouterez & les passerez dans l'eau tiède pour leur ôter le sucre qui se trouve toujours gras , & qui empêcheroit qu'ils ne candissent : mettez-les alors sur des tamis , & les faites sécher à l'étuve , c'est-à-dire que les dessus du fruit se trouvent secs ; ensuite arrangez-les dans des moules à candy sur une petite grille faite exprès , qui entre dans le moule ; vous en pouvez faire trois ou quatre lits l'un sur l'autre , en les séparant avec ces petites grilles. *Voyez Fig. Planch. 1. Lett. N. Z.*

Pour éviter que ce que vous voudrez candir ne se touche point parmi les grilles , vous mettrez un morceau de plomb dessus , pour que cela se tienne ferme ; ensuite faites cuire du sucre clarifié à petit soufflé , la quantité qu'il en faudra , suivant la grandeur de votre moule , & le laissez tiédir ; quand il le sera , vous le coulerez dans le moule , & le mettrez à l'étuve du soir au lendemain , avec un feu couvert & modéré , pour qu'il dure la nuit. Le matin vous prendrez garde si vos fruits sont bien pris , sinon vous les laisserez encore une heure ou deux , suivant le besoin.

Vous ferez un petit trou au coin du moule , pour égouter le sucre , puis le renverserez sur le coté dans l'étuve , ayant une poêle ou terrine dessous , pour en recevoir les égoutures : quand il sera sec vous le renverserez sur une feuille de papier , & tirerez vos fruits l'un après l'autre , alors vous les ferrerez dans des coffrets.

La Cannelle se coupe en manière de bâtonage & de la même grandeur ; avant de la couper il faut la faire tremper dans de l'eau chaude ou dans l'esprit-de-vin , (*) pour avoir plus de facilité ; lorsque vous l'aurez coupée , vous la mettrez dans un petit sucre léger sur le feu , & lui donnerez trois ou quatre bouillons ; vous la retirerez , l'égouterez , & la ferez sécher à l'étuve sur des tamis ; sitôt qu'elle sera sèche , vous l'arrangerez dans des moules , & la gouvernerez de même.

Le Fenouil se met également dans un petit sucre , avant de le candir.

(*) Il est toujours plus-à-propos de se servir d'esprit-de-vin ou d'eau-de-vie , par la raison qu'ils ouvrent les pores de la Cannelle , & qu'ils font que le sucre y pénètre mieux.

CAN CAP

On fait encore des Candys de toutes autres espèces, c'est ce qui dépend du goût des Officiers.

Je crois avoir assez traité sur la matière des Candys, pour que l'on puisse s'y conformer, & en faire d'autres façons.

CANNAMELLE ou Canne à sucre, est un nom Français, composé du Latin *Canna* & de *Mel*, comme qui diroit Canne mielée. Les Anciens ont donné ce nom à la Canne à sucre, à cause de son goût qui approche de celui du miel. (a).

CANNELLE, est une écorce assez mince, longue & roulée dans sa longueur; sa couleur est rousse ou jaunâtre tirant sur le rouge; elle est d'un goût doux-piquant, aromatique, très-aromatique & d'une très-bonne odeur: cette écorce se tire des branches d'un arbre que l'on nomme Canelier, il croît abondamment dans l'Isle de Ceilan, & s'éleve à la hauteur d'une saule. Il la faut choisir mince, haute en couleur, piquante au goût, & qui ait beaucoup d'odeur.

On se sert de la Cannelle à plusieurs usages, dans les biscuits, les compotes, le vin brûlé, les pastilles, dans les glaces, neiges & dragées. Pour connoître son emploi, *Voyez* l'un & l'autre.

CANNELAS, est une espèce de dragée longue, mince & perlée, qui sert à piquer des diabolotins; on en met dans les grillages pour le faire. *Voyez* DRAGE'E.

CANNELON, est un moule de fer blanc qui a la figure cannellée, dans lequel on met des neiges, pour leur en donner la forme. *Voyez* Planch. 6. Fig. 4.

CAPILLAIRE, est une plante, dont les tiges croissent à la hauteur d'un demi-pied; elles sont noirâtres, divisées en rameaux très-déliés qui poussent des feuilles très-petites, assez semblables à celles de la Coriandre.

(a) Mr. Lemery, en son *Traité universel des Drogues simples*, pag. 763.

CAP CAR

Le Capillaire ne porte point de fleurs ; mais sa graine croît sur les plis des extrémités des feuilles , qui se replient sur elles-mêmes & couvrent plusieurs capsules sphériques qui sont presque imperceptibles.

Le Capillaire croît sur les parois des puits & des fontaines , en dehors ou en dedans , dans les bois , dans les rochers ; il vient abondamment dans le Canada , sa tige est rougeâtre , & c'est celui qui est le plus estimé. On s'en sert dans l'Office pour faire du sirop. *Voyez SIROP.*

CAPRE. Les Capres sont de petits boutons verts qui croissent en Provence sur un arbrisseau garnis d'épines crochuës ; les rameaux sont un peu courbés ; les feuilles sont rondes , d'un goût amer : on les cueille avant qu'ils ne fleurissent pour les confire.

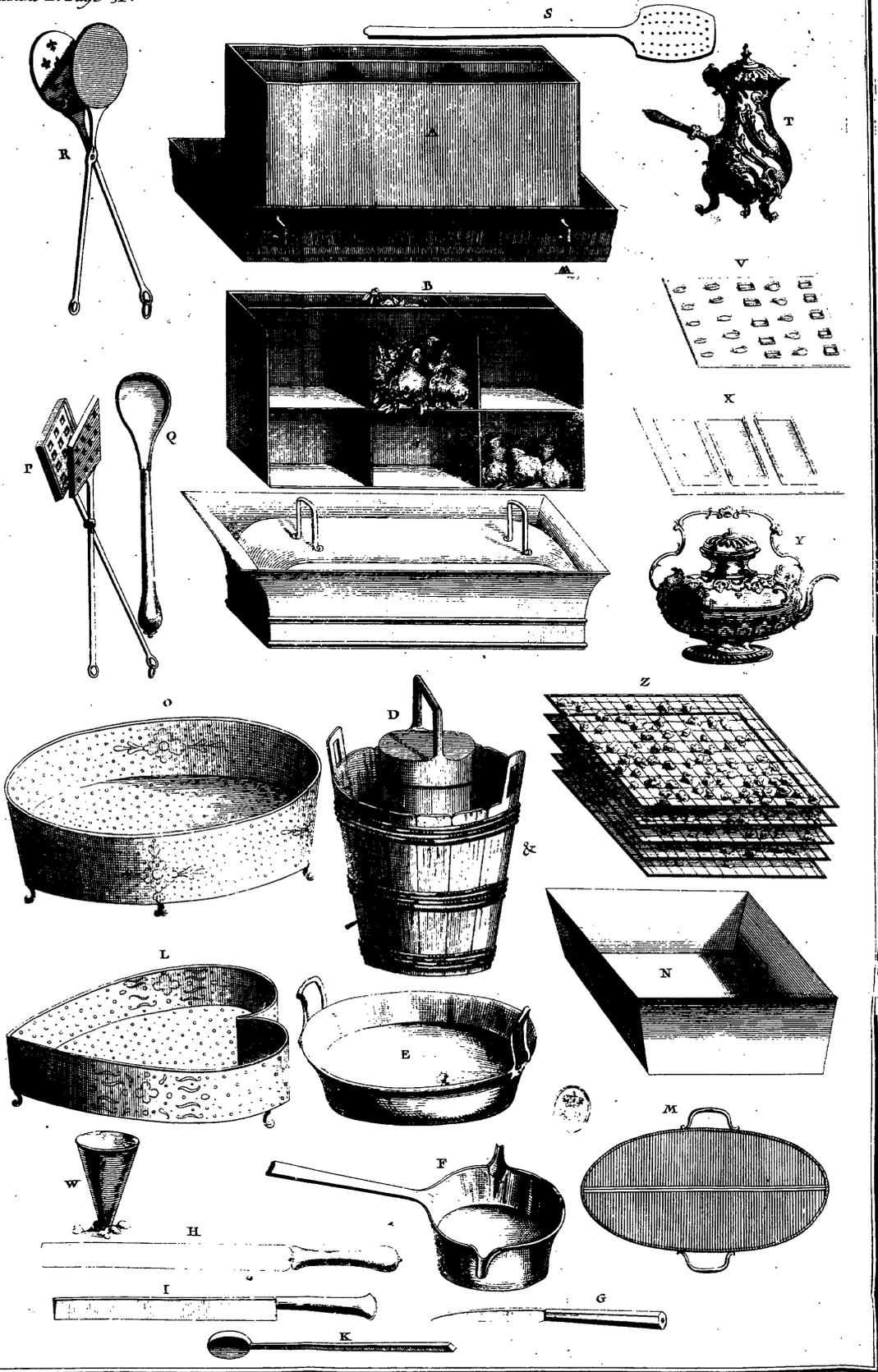
Manière de les confire.

Prenez des Capres que vous mettrez dans un pot , avec quelques poignées de sel , raisonnablement ; vous y ajouterez du poivre concassé & quelques cloux de girofle , si vous voulez , puis verserez par-dessus du vinaigre & de l'eau ; c'est-à-dire , sur deux pintes de vinaigre , une d'eau , afin que vos capres baignent. Vous les trouverez au bout d'un certain tems fort agréables. Conservez - les dans des pots bien bouchés , & servez-vous-en pour garnir des salades cuites.

CAPUCINE ou Cresson d'Inde , est une plante ; dont la tige foible & rameuse s'entortille au-tour des plantes & bâtons qui sont proches : les feuilles sont rondes & de couleur verte ; ses fleurs soutenues par des pedicules rougeâtres , sont jaunes , marquées de quelques taches rouges. On la cultive dans les potagers ; on ne se sert que de la fleur pour garnir les salades.

CARAMEL , est la dernière cuisson du sucre. Pour le faire *Voyez CUISSON.*

On met au Caramel des marrons , des nêfles , des forbes , des



CAS CAV CED

raisins muscats à l'eau-de-vie, & toutes sortes de fruits confits à l'eau-de-vie. *Voyez* EAU-DE-VIE.

CASSE. *Voyez* CUISSON.

CASSONADE ou Castonade, est une moscouade raffinée que l'on apporte dans les Rafineries pour en former des pains de sucre. *Voyez* SUCRE.

CAVE. On appelle Cave dans l'Office, un meuble fait de cuivre ou de fer blanc, en forme de braisière avec son couvercle, que l'on pose dans un baquet, & que l'on entoure de glace pilée, & aussi salée : il sert à mettre tous les fruits glacés que l'on tire de la glace & que l'on finit, pour qu'ils se conservent, en attendant le service. On aura soin de mettre des feuilles de vigne, ou de papier dessous & dessus, pour que les fruits ne se touchent point. *Voyez* Fig. Planch. 1. Lett. A. AA. le baquet. B. intérieur de la Cave. C. couvercle de la Cave.

CEDRAC, est un fruit qui croît sur un arbre semblable au Citronnier ; on le cultive dans les pays chauds, comme en Italie, en Provence, en Languedoc ; son écorce est raboteuse, inégale, charnue, épaisse, de couleur verte au commencement, mais en meurissant elle devient citrine & luisante en dehors, blanche en dedans, d'une odeur très-agréable, d'un goût aromatique & piquant.

CEDRAC, (*) est un mot Italien qui vient de Cedre, il se dit communément en France. Plusieurs Auteurs prétendent que le Cedrac tire son origine de la Bergamotte & du Citron aigre.

On confit le Cedrac entier, par quartiers & par zestes.

Manière de le confire.

Prenez des Cedracs, si vous les voulez entiers, faites-leur un trou rond comme une pièce de deux sols, suivant la grandeur du fruit ;

(*) M^r. Lemery, dans son Dictionnaire universel des Drogues simples.

CEL

piquez-les en plusieurs endroits, avec une épingle ; ayez de l'eau bouillante sur le feu & les jetez dedans ; faites-les bouillir jusqu'à ce que la tête d'une épingle puisse y entrer facilement ; alors , retirez-les du feu , rafraichissez-les dans de l'eau fraîche , & les vuidez de leur jus avec une videlle , pour les rendre creux ; égouttez-les & rangez-les dans une terrine ; prenez du sucre clarifié que vous verserez dessus en suffisance , pour qu'ils puissent y nager ; couvrez-les avec du papier & les laissez ainsi reposer vingt-quatre heures. Vous les égouterez de quatre jours en quatre jours , & donnerez une douzaine de bouillons à votre sucre , ayant toujours soin de n'y mettre vos Cedracs que lorsqu'il sera froid ; vous ferez cela quatre fois , pour que vos fruits prennent sucre : alors , vous les ferez égoutter , & cuire votre sirop à soufflé , ensuite vous les mettrez dedans , & leur donnerez un bouillon couvert ; vous les écumerez bien , & les garderez dans des pots , pour vous en servir quand vous le voudrez.

Les quartiers de Cedrac se font de même , en coupant les Cedracs par quartiers , & les parant en-dedans du jus que l'on leur doit ôter. On'en fait encore des pâtes , des marmelades , des fruits glacés & neiges. *Voyez* l'un & l'autre.

Les zestes de Cedrac que l'on fait sécher à l'étuve , se confisent de même , on leur enleve superficiellement l'écorce d'un bout à l'autre. Lorsqu'ils seront confits , vous les égouterez & les rangerez à l'étuve sur des feuilles de cuivre , en les poudrant de sucre. *V. Tirer à l'étuve.*

CELERY , est une espèce d'Ache qui n'est différente de l'Ache des marais , que par son goût moins fort , plus agréable , & que ses tiges couvertes de terre & fumier deviennent blanches & tendres.

On en fait des salades , & on peut le confire de même que l'Angélique , en le choisissant beau & blanc , le dépouillant de ses feuilles , & ne prenant que la grosse tige. *Voyez* SALADE.

CERFEUIL , est une herbe potagère qui croît à la hauteur d'un pied , elle pousse de sa racine beaucoup de tiges ; ses feuilles sont ressemblantes à celles du persil , mais plus petites , découpées un peu plus profondément , & plus molles au toucher , vertes dans leur jeunesse : on s'en sert dans les garnitures de salade.

CERISE,

CER

CERISE, est un petit fruit rond, & assez connu. (*) La Cerise la plus commune est appelée aigriotte ; elle est ronde, rouge, d'un goût aigrelet fort agréable ; elle croît sur un arbre de médiocre hauteur, que l'on appelle Cerisier domestique, ou cultivé ; ses feuilles sont languettes, pointuës, dentelées en leurs bords. On en voit d'autres espèces. *Voyez* BIGARREAU, GUIGNE & MERISE.

Toutes ces Cerises renferment chacune un noyau quasi sphérique, dur, où est contenu une petite amande d'un goût agréable, & un peu amère. On les confit, on en fait des neiges, des conserves & des marmelades. *Voyez* l'un & l'autre.

Manière de les confire avec leurs noyaux, & sans noyaux.

Prenez de belles Cerises & leur coupez le bout de la queue, ou ôtez-leur le noyau ; faites cuire du sucre clarifié à la grosse plume, mettez-y vos Cerises, & leur donnez plusieurs bouillons couverts ; ôtez-les de dessus le feu, & les écumez proprement ; vous les laisserez ainsi jusqu'au lendemain : alors vous les égouterez sur une égoutoire, & ferez cuire votre sucre à gros perlé, en y mêlant un peu de jus de groseille, pour leur maintenir une belle couleur ; jetez-y ensuite votre fruit, & lui faites prendre sept à huit bouillons couverts. Lorsque vous l'aurez ôté de dessus le feu, vous l'écumerez & le mettrez dans des pots ; lorsque votre fruit sera froid, vous le couvrirez avec de la gelée de groseille de l'épaisseur d'un doigt ; ces Cerises vous serviront en Hyver pour compotes, & aussi à en faire des Cerises à oreilles & Cerises bottées : observez qu'il faut une livre de sucre pour une livre de fruit.

CERISES à oreille. Lorsque vos Cerises seront confites & froides, vous égouterez des Cerises sans noyau, & les fendrez un peu avec des ciseaux pour les développer ; vous en mettrez trois ou quatre l'une sur l'autre, vous les arrangerez sur des feuilles de cuivre, que vous aurez poudrées de sucre auparavant ; vous poudrez un peu vos Cerises, lorsqu'elles seront arrangées sur les feuilles, & les ferez sécher à l'étuve ; quand elles seront séches d'un côté, vous les tournerez de l'autre, & les arrangerez proprement sur des tamis : sitôt

(*) La Quint. Tom. I. Part. III. pag. 407.

CER CERN CHA

qu'elles seront sèches d'un côté, comme d'un autre, vous les conserverez dans des coffrets.

CERISES bottées. Prenez des Cerises confites à noyau & sans noyau que vous égouterez ; vous prendrez celles qui ont des queueës, & vous mettrez par-dessus trois ou quatre de celles qui n'en ont point : observez de les fendre, comme pour les Cerises à oreille. Vous les rendrez rondes & bien unies ; vous les rangerez à mesure sur des feuilles de cuivre, la queue en haut ; vous les poudrez un peu de sucre, & les mettrez sécher à l'étuve ; quand elles le seront, vous les retournerez sur des tamis pour les achever de sécher : conservez-les dans des coffrets.

CERNEAU. On appelle Cerneau l'amande de la noix, lorsque la noix est encore tendre & aqueuse, & que sa coque n'est point ligneuse. On doit avoir soin de les tenir dans de l'eau fraîche avec un jus de citron, jusqu'au moment qu'on les servira, pour qu'ils ne se noircissent pas.

CERNEAU d'Hyver. Prenez les amandes de belles noix, mondez-les de leur peau, faites-les tremper pendant vingt-quatre heures dans de l'eau tiède, que vous changerez quelquefois pour en faire sortir l'huile ; mettez-les alors pendant une couple d'heures dans de l'eau fraîche avec un jus de citron : au moment que vous voudrez les servir, vous les égouterez.

CHAIR, se dit des fruits. C'est le terme dont on se sert pour exprimer la substance du fruit qui est couverte d'une peau, & qui se mange : ce mot de chair reçoit plusieurs épithètes (*) pour marquer toutes les différences qui s'y rencontrent.

CHAIR beurée & fondante ; c'est celle qui se fond en effet dans la bouche pour peu qu'on la mâche ; tel est la chair des poires de beurée, de bergamotte, de l'échasserie, de crasane, & de toutes les pêches.

(*) La Quint. tom. 1. Part. I. pag. 41.

C H A C H A S

CHAIR cassante, se dit des poires qui sont fermes sans être dures, & qui font une manière de bruit sous la dent qui les mâche; telles sont les messires-jeans, les bons-chrétiens d'hyver, les martins-secs &c.

CHAIR coriasse & dure, se dit de certaines poires qui n'ont aucune finesse, ni délicatesse, & qu'on a peine à avaler.

CHAIR fine, se dit des fruits excellens.

CHAIR gromeleuse & farineuse, se dit de certaines poires qui sont désagréables & mauvaises au goût, & qui n'ont point acquis leur bonté naturelle.

CHAIR pâteuse, se dit de certaines poires qui sont en quelque façon grosses comme les beurées, blanches, & venues à l'ombre.

CHAIR tendre, se dit de certaines poires, qui n'étant ni fondantes ni cassantes, ne laissent point d'être excellentes; telles sont les poires de rousselets.

Il y a des fruits qui ont la chair un peu aigre, tels sont les saints-germains, d'autres l'ont un peu acre, comme les crassanes; d'autres ont le goût aussi âpre que les poires à cuire.

CHAIR des fruits d'odeur. La chair des fruits d'odeur est toujours dure, cassante & empreinte de l'odeur de son fruit, on ne la mange point cruë, mais on la confit.

CHARGER, se dit des dragées, c'est d'y mettre plusieurs couches, jusqu'à la suffisance. Charger se dit encore du tirage, que lon tire trop froid, ou que l'on blanchit trop; on appelle cela un tirage chargé.

CHASSIS meuble d'Office, est un cadre de bois, où il y a aux quatre angles un petit crochet de fer, sur lesquels l'on atta-

LE CANNAMELISTE CHA CHE CHI CHO

che une étamine, on pose ainsi le cadre sur une terrine pour passer plusieurs choses, lorsque l'on est seul. *Voyez* la Figure Planche 2. Lett. P. Q. R.

CHAUSSE, est une pièce de drap, qui aboutit en pointe comme un capuchon, où l'on fait passer plusieurs choses liquides pour les clarifier. *Voyez* Fig. Plan. 2. Lett. N. G.

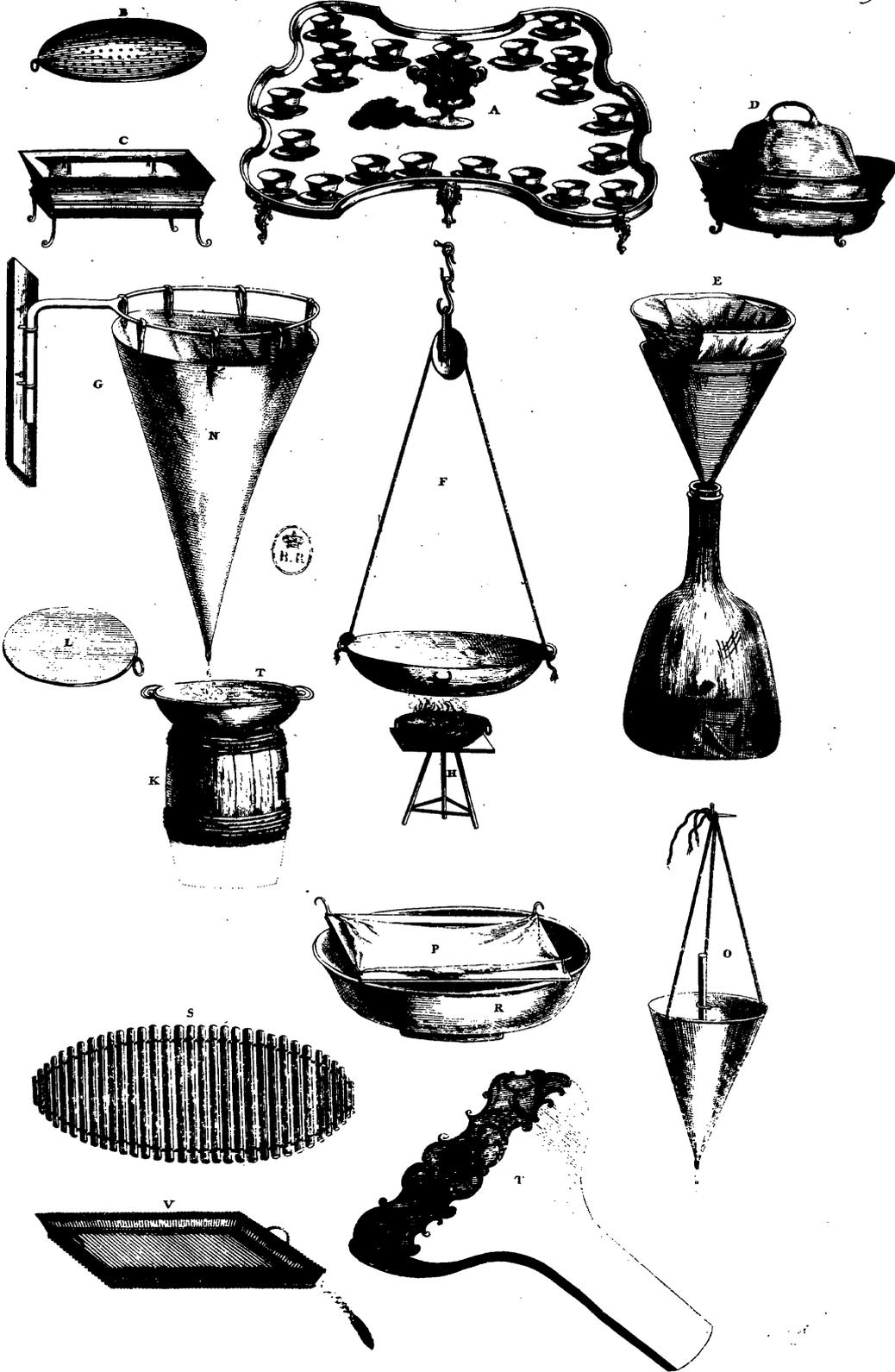
CHENILLE, est une espèce de passement ou ornement de foye, monté sur du petit fil de léton que l'on fait faire exprès : on s'en sert pour garnir les rebords des cartons que l'on a découpé, pour former des ornemens de parterre ; on remplit ordinairement ces cartons de nompaille (de toute couleur) pour imiter le sable ; cette chenille est toujours plus propre que toutes les mousselines dont plusieurs Officiers se servent. *Voyez* MOUSSELINE.

CHEVRETTES, sont des fers qui ont la figure triangulaire, avec trois pieds, les plus hautes ont quatre pouces, elles servent à poser les poëles dessus, pour les mettre sur le feu, elles soutiennent les poëles & donnent de l'air aux Fourneaux.

CHICORE'E. Il y en a de deux espèces, la cultivée, & la sauvage ; la cultivée est celle qu'on emploie pour des salades ; elle sort de terre avec des feuilles semblables à celles de l'endive, quoique plus étroites, plus courtes & moins découpées tout-à-tour ; il faut la choisir bien blanche, tendre & délicate.

CHINOISE, est une petite orange qui croît abondamment dans la Chine ; c'est pourquoi on la nomme Chinoise : on la confit de même que le cédra & le citron.

CHOCOLAT, est une pâte sèche, dure, assez pesante, formée en petits pains carrés, ou en rouleau, de couleur brune rougeâtre, d'une odeur & d'un goût agréable & réjouissant ; cette pâte est une composition dont le cacao fait la baze.



C H O

Manière de le faire.

Il faut avoir du plus gros & du meilleur cacao , on le fera torrefier dans une poêle sur le feu , & le remuant continuellement jusqu'à ce que l'écorce quitte aisément les amandes ; on séparera & l'on jettera cette écorce torréfiée ; puis ayant remis les amandes dans la poêle on les fera torrefier de nouveau , mais à un feu modéré , jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches extérieurement sans sentir le brûlé.

On les pillera dans un mortier bien chaud , ou on les écrasera & les broyera avec un rouleau de fer sur une pierre plate & bien dure , que l'on aura fait chauffer & sous laquelle l'on mettra encore du feu , pour y entretenir la chaleur : on continuera à broyer le cacao jusqu'à ce qu'il soit bien en pâte , & qu'il n'y reste rien de dur , & de grumeleux ; cette pâte toute simple , & à laquelle on ajoute un peu de sucre , se nomme Chocolat de santé.

CHOCOLAT avec odeur , pesez quatre livres de cette pâte marquée ci-dessus , remuez-la sur la pierre chaude , & y incorporez avec le même rouleau de fer , trois livres de sucre fin en poudre , & bien passé au tambour ; broyez quelque-tems ce mélange , jusqu'à ce que le sucre se soit fondu & lié avec le cacao ; alors vous y ajouterez une poudre composée de dix-huit gouffes de vanille , d'une dragme & demie de canelle , de huit cloux de giroffes , de deux grains d'ambre-gris , si vous en voulez mettre. Quand on aura mêlé exactement le tout ensemble , on levera la pâte de dessus la pierre , & l'on en formera des pains , tablettes , ou rouleaux , de la grandeur , & de la figure que l'on voudra ; alors vous les mettrez sécher , ou durcir sur du papier blanc : observez que la poudre aromatique ne doit être mêlée que sur la fin , lorsque l'on a donné une liaison exacte à la pâte , & qu'on ne doit pas après ce mélange , laisser la pâte trop long-tems sur la pierre chaude ; la raison en est , que les parties volatiles & spiritueuses des aromates , qui sont leurs vertus & leurs agrémens , se dissiperoient & s'évaporeront par la chaleur.

Manière de le préparer en boisson.

Faites bouillir de l'eau, lorsqu'elle sera bien bouillante, prenez une once de Chocolat que vous aurez bien rapé pour chaque tasse d'eau; mettez votre chocolat dans une chocolatière, & y versez votre eau bouillante dessus; laissez bouillir votre chocolat deux ou trois bouillons, alors éloignez-le un peu du feu, pour le laisser mitonner pendant un quart-d'heure, en le remuant avec votre moulinet pour achever de le dissoudre: quand on est prêt à le servir, on continuë après l'avoit ôté du feu, jusqu'à ce qu'on l'ait fait bien mousser; on verse de cette mousse dans la tasse, & on acheve de la remplir du reste de votre chocolat; on recommence après à le remuer, pour faire venir de nouvelles mousses, & on en remplit tout-de-même les autres tasses. Lorsqu'avec le moulinet, on veut bien faire mousser le chocolat, il faut que, par proportion à la quantité de votre chocolat, la masse soit de telle hauteur, que sans toucher au fond de la chocolatière, dont elle doit être éloignée d'un demi-travers de doigt, elle ne laisse pas d'être entièrement noyée dans le chocolat; car si la partie supérieure en excédoit la hauteur, la mousse ne se feroit qu'imparfaitement.

Le Chocolat au lait se fait de la même manière, au lieu d'eau, comme j'ai dit ci-dessus, vous vous servez de lait que vous faites bouillir, prenez garde qu'il ne soit point tourné; si vous trouvez que votre chocolat ne soit pas assez sucré de lui-même, vous pourrez y en mettre, jusqu'à ce qu'il soit de votre goût: le chocolat sert à faire des glaces, des neiges, des fromages, des mousses, des dragées, des diabolins & des pyramides. Voyez l'un & l'autre.

CHOCOLATIERE, meuble d'Office dans lequel on prépare le chocolat, est une espèce de cafetière, dont le couvercle n'est point attaché par une charnière, & qui a un trou au milieu pour y passer le manche du moulinet.

CHOUX-Cabus, est un choux que l'on confit au vinaigre,

CHO CIR

& qui sert pour les salades cuites; les feuilles de cette espèce de choux sont grandes & sinueuses, à peu-près comme celles des autres choux, mais de couleur fort diversifiée; car quelques-uns d'entr'eux sont d'un purpurin brun, d'autres de couleur noire verdâtre; quelques-uns sont jaunâtres & bleuâtres, & toutes sont traversées par des côtes & nerfs rouges.

Manière de le confire.

Coupez-les par plusieurs tranches, & les poudrez avec beaucoup de sel, c'est-à-dire à discrétion, avec quelques cloux de girofles grossièrement concassés; couchez-les dans un pot de terre vernisé, faisant une couche de sel, & une autre de choux, jusqu'au haut du pot; emplissez-le alors de bon vinaigre & le tenez bien bouché; lorsque vous voudrez tirer de ces tranches de choux, servez-vous d'une cuillier, & prenez garde de ne point tremper les doigts dans le vinaigre; si vous les trouvez trop aigres, pour l'emploi que vous en voulez faire, passez-les à l'eau fraîche.

CIRE d'Office, est une composition de cire qui doit être verte, & qui sert à attacher les fleurs sur les services, & autres choses que l'on y veut attacher.

Manière de la faire.

Prenez quatre livres de cire jaune, que vous couperez par morceaux; mettez-la dans une poêle, avec autant de résine blanche, & une livre de sain-doux; jetez par-dessus deux pots d'eau, faites fondre le tout, & lorsqu'il sera fondu, laissez-le reposer & refroidir l'eau, & la crasse restera au fond. Alors tirez votre cire de la poêle, dégraissez-la le plus que vous pourrez, remettez-la par morceaux, & la faites refondre; lorsque vous verrez qu'elle sera fondue & bien chaude, vous y jetterez une once de vert-de-gris bien pulvérisé, & lui donnerez un bouillon, elle deviendra fort belle en couleur; vous aurez soin d'avoir des caisses de papier, que vous aurez huilé aupa-

CIR CIT

ravant, dans lesquelles vous la coulerez, & laisserez refroidir, pour vous en servir au besoin.

CIRE à modeler. Je donne ici la façon de la faire, parce que bien des jeunes gens qui apprennent l'Office, s'appliquant au dessin, s'appliquent encore à modeler, pour s'y mieux perfectionner.

Manière de la faire.

Prenez même doze que ci-dessus, à la réserve que vous mettrez une livre de sain-doux de plus; travaillez-la de même; lorsqu'elle sera froide dans vos caisses, prenez du vermillon en poudre, que vous manièrerez avec votre cire pour lui donner une belle couleur: il faut observer que pendant l'Été l'on doit supprimer un peu de sain-doux, parce qu'elle deviendroit trop molle dans les chaleurs.

CITRON, est un fruit oblong, dont l'écorce est épaisse & raboteuse; il renferme une substance vésiculeuse, divisée en plusieurs cellules, remplies d'un suc acide, & très-agréable au goût; il croît sur un arbre que l'on cultive en Provence, en Languedoc, en Italie & dans les Pays chauds; il est toujours verd, ses rameaux sont étendus, plians, revêtus d'une écorce unie & verte; ses feuilles sont simples, longues, larges, comme celles du noyer, pointuës, ressemblantes à celles du laurier, mais plus charnuës, d'une belle couleur verte, luisante, principalement en dessus; d'une odeur forte, (*) la fleur est à cinq feuilles, disposée en rond, de couleur blanche, tirant sur le purpurin, d'une odeur fort agréable, soutenue par un calice rond & dur.

On s'en sert de même que de la fleur d'orange. Voyez ORANGE.

CITRON doux, est une espèce de citron que l'on appelle limon. Voyez LIMON.

(*) Palladius fut le premier qui peupla l'Italie de Citroniers, qu'il avoit apporté de Medie.

CIT CIV

Manière de confire les Citrons.

On confit les Citrons entiers, tournés, en tailladins, en zestes & tournures; on les met en marmelades, en pâtes, en conserves, en neiges & fruits glacés. *Voyez* l'un & l'autre.

Zestez, ou tournez vos Citrons que vous jetterez aussi-tôt dans l'eau fraîche, de peur qu'ils ne noircissent; étant ainsi accommodés, vous les couperez par quartiers & leur levez la chair, ou vous les laisserez entiers. Mettez de l'eau sur le feu que vous ferez bouillir, jetez-y vos Citrons avec les zestes & tournures; faites-les ainsi blanchir avec un peu de leur jus pour les maintenir toujours blancs, jusqu'à ce que vous voyiez que la chair de vos Citrons soit bien ramolie, que vous éprouverez avec une épingle, comme je l'ai déjà enseigné. Vous les rafraichirez & les vuiderez avec une videlle; ensuite vous les égouterez, & les mettrez dans une terrine; jetez du sucre clarifié un peu tiède dessus, de sorte qu'ils nagent dans le sucre, & les laissez ainsi jusqu'au lendemain: alors vous les égouterez & les finirez de confire comme les Cedracs. *Voyez* CEDRAC.

CITRON demadere, est un petit Citron verd, gros comme une noix muscade, que l'on nous envoie tout confit des Isles d'Amérique, dans les mêmes barils que les Ananas. Pour les tirer au sec. *Voyez* TIRAGE.

CITRONADE, sont des ponceuses que l'on coupe par quartiers, & que l'on confit lorsqu'ils sont encore verts dans les Païs chauds, où ils croissent abondamment. On nous les envoie tirés au sec dans des boîtes; on en met dans les pains-d'épices, les tourons & autres choses si l'on veut. Plusieurs Officiers la nomment Citronat.

CITRONELLE. *Voyez* THE'.

CIVE ou civette, est une plante potagère, dont les feuilles sont longues, creuses, fistuleuses & droites, qui sortent de l'échalotte, & qui portent le même goût. On s'en sert pour garnir les

CLA CLO

salades ; il y en a qu'on appelle cives d'Angleterre. Les cives d'Angleterre ne se multiplient que de petits rejettons qu'elles font autour de leur touffe, qui devient fort grosse avec le tems ; on sépare du pied une partie de ces rejettons pour les planter. (a)

CLAREQUET, n'est autre chose qu'une gelée de quelle espèce que l'on veut, que l'on met dans des moules de verre. *Voyez* Fig. Plan. 3^{me}. Lett. G. & que l'on lève proprement sur des cartes ; pour servir de garniture sur un fruit : il se met au rang des confitures.

Il ne faut point pour les faire, mettre votre gelée à une cuisson si forte, comme si c'étoit pour les conserver, parce que le Clarequet se consomme journellement dans les services, & qu'il doit être tremblant de lui-même ; c'est pourquoi, lorsque vous aurez mis votre gelée dans vos moules, il faudra les mettre à l'étuve, jusqu'à ce qu'ils se trouvent bien pris : on en fait des blancs & des rouges, & pour les faire, *Voyez* GELE'E. Pour les lever, il faut avec la pointe d'un petit couteau, les décerner proprement, & les verser sur une carte, que vous roignerez tout-au-tour, en y laissant un bout pour les pouvoir prendre.

CLARIFIER, terme d'Office. On dit clarifier du sucre. *Voyez* SUCRE, vous trouverez la façon de le clarifier. Clarifier se dit de beaucoup d'autres choses, en les passant à la chauffe, tels sont les fruits que l'on fait fondre.

CLAYON, est un meuble d'Office qui est fait d'ozier. *Voyez* Fig. Planche 2^{me}. Let. S. Il sert à plusieurs usages, soit pour ramasser les confitures, quand l'on dégarnit les services, soit pour étendre plusieurs choses, pour sécher à l'étuve faite de tamis, & pour porter des fleurs pour ne les pas corrompre.

CLOCHE, meuble & terme d'Office qui a différentes significations. On appelle Cloche, la glace du biscuit qui se souffle, le couvercle d'un compotier de crystal ; on appelle Cloche un utensile

(a) La Quint,

COG COF

d'Office, qui est fait en façon de four de campagne, pour y faire cuire des compotes ou des fruits. *Voyez* la Fig. plan. 2^{me}, Lett. D.

COCHENILLE, est un petit insecte gros comme une lentille, presque rond, ressemblant en quelques manières à une punaise, mais blanchâtre ou comme farineux en dehors, & rouge en dedans comme de l'écarlate; on le trouve sur plusieurs sortes d'arbres de la Nouvelle Espagne. Les Indiens le ramassent, & le transportent sur une espèce de Figuier de leur pays, dont le fruit est rempli d'un suc rouge comme du sang: on appelle ce Figuier *Nopal*. Pour en avoir une plus grande description, *voyez* le Spectacle de la Nature, pag. 204. tome 1.

Manière de la préparer.

Prenez une once de cochenille, que vous pilerez bien; vous mettrez une pinte d'eau dans un poëlon, & lorsqu'elle bouillira, vous y mettrez votre cochenille, & la ferez bouillir jusqu'à réduction de moitié: vous pilerez alors un quart d'once d'alun de glace & un quart d'once de crème de tartre, & mettrez le tout dans votre cochenille; vous la laisserez ainsi réduire jusqu'à ce qu'elle vous paroisse d'un beau rouge bien foncé. Si vous la voulez conserver lorsqu'elle sera faite, mettez-y un morceau de sucre, passez-la par une étamine, & la laissez reposer pendant deux heures avant que de vous en servir, parce que l'alun de glace & la crème de tartre étant des sels, ils se précipitent au fond & se cristallisent; & par ce moyen, votre cochenille se défait de l'acreté des sels que vous y avez mis. On s'en sert pour plusieurs choses pour leur donner de la couleur, comme aux pâtes, aux compotes, aux conserves, aux fruits glacés & gelées.

On doit choisir la cochenille grosse, nette, bien nourrie, pesante, sèche, de couleur argentée, brillante en dessus, donnant une belle couleur rouge foncée, lorsqu'elle est écrasée.

COFFRETS, sont des boëtes de bois de différentes grandeurs, garnies de papier en dedans, dans lesquels l'on met toutes les confitures sèches, & autres ouvrages d'Office pour les ferrer.

COI COL

COING, est un fruit qui est une espèce de poire que tout le monde connoît. Il y a différentes espèces de Cognassier, qui se distinguent sur-tout par leurs fruits plus ou moins gros, & plus ou moins après au goût. On appelle Cognassier mâle, celui qui donne des fruits petits & arrondis; & Cognassier femelle, celui qui les porte plus gros, & moins cotonneux. (*) Ce fruit est cotonneux en dessus, charnu & blanc en dedans, d'une odeur agréable; il croît sur un petit arbre que lon nomme Cognassier, dont le bois est tortu, d'un pâle blanchâtre, couvert d'une écorce médiocrement grosse, peu raboteuse, assez unie, de couleur cendrée en dehors, & rougeâtre en dedans; ses feuilles sont semblables à celles du pommier, entières, sans aucunes découpures ni crenelures. On confit les Coings par quartiers; on en fait des gelées, des pâtes, du bâtonage, des compotes. *Voyez l'un & l'autre.*

Manière de le confire.

Il faut choisir des Coings bien meurs, qui soient jaunes, & sains, coupez-les par quartiers & les parez; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient bien molets. Tirez-les alors pour les mettre dans l'eau fraîche; égouttez-les, & faites cuire du sucre clarifié à lissé; mettez vos Coings dedans & les couvrez; faites-les fremir pendant un quart-d'heure, & les ôtez du feu pour les écumer. Mettez-les dans une terrine, & les laissez reposer pendant deux jours; alors vous les égouterez & ferez cuire votre sucre à perlé; jetez vos Coings dedans, & leur donnez un bouillon couvert; laissez-les un peu refroidir, & de-là les faites fremir un quart-d'heure; laissez-les ainsi jusqu'au lendemain que vous les égouterez, & ferez cuire votre sucre à gros perlé; mettez-y votre fruit, donnez-lui un bouillon couvert, alors vous l'empoterez lorsqu'il sera un peu froid; mettez dessus une gelée de Coing: pour la faire. *Voyez GELE'E.*

Pour les faire rouge, mettez-y un peu de cochenille préparée, & les couvrez également d'une gelée rouge.

COLLE de Poisson, est tirée de la peau, des nageoires, de la queue, des entrailles, des nerfs & d'autres parties d'un fort grand

(*) M. Pit. Tournefort.

COM

Poisson de Mer, que l'on nomme *Husfo*, ou *Exoſſis*, parce qu'il n'a point d'os : il se trouve dans les Mers de Moscovie.

Il faut la choisir en petits cordons, blanche, nette, elaire, transparente & sans odeur : elle sert à coller les verres & les gobelets sur les services, lorsqu'elle est préparée.

Manière de la préparer.

Prenez deux cordons, ou bâtons de colle de Poisson, que vous battrez avec un marteau jusqu'à ce que vous la puissiez mettre en morceaux ; mettez dans un poëlon une pinte d'eau, mettez-y votre colle, & la faites réduire doucement sur le feu, sans la remuer, jusqu'à la force que vous lui voudrez donner : passez-la dans une étamine, & vous en servez pour monter vos crystaux.

COMPOSITE. On appelle Compote ce qui se sert pour accompagner les jattes, & les services de glace. Ce sont toutes sortes de fruits que l'on prépare, comme si on les vouloit confire, & que l'on sert avec un sucre léger ; il est fort aisé de les faire, quand on fait confire les fruits, parce qu'avant que d'être tout-à-fait confits, ils viennent au degré qui suffit pour des Compotes. Je ne laisse pas que de donner ici la manière de les faire chacune dans leur espèce, afin que les jeunes gens aient plus de facilité de concevoir la méthode de les faire.

COMPOSITE d'Abricots verts. Parez vos Abricots, ou les mettez à la lessive, ou bien passez-les au sel ; après les avoir bien lavé, percez-les par le milieu avec une épingle, & les jetez dans de l'eau fraîche ; mettez de l'eau boüillir, & les jetez dedans pour les faire blanchir. Quand ils seront blanchis, ce qui se connoît par le moyen de l'épingle, comme je l'ai marqué aux Abricots verts, vous les tirerez du feu, & les couvrirez d'une serviette pour les laisser reverdir ; mettez-les alors dans de l'eau fraîche, & les égouttez sur un tamis. Ayez du sucre clarifié, que vous ferez boüillir, jetez-y vos Abricots, & leur donnez un boüillon couvert ; retirez-les du feu, & leur laissez prendre sucre une heure ou deux ; vous les égoutterez alors, & ferez cuire votre sucre un peu plus fort ; mettez-y vos Abricots, & leur donnez un boüillon couvert ; vous les mettrez dans une terrine, & étant froids, vous les dresserez dans des com-

COM

potiers. Observez que si vous en faites pour plusieurs jours, il faut le lendemain donner cinq ou six bouillons à votre sucre.

Autre manière.

Si, hors de la saison, vous vouliez faire une compote d'Abricots verts, pourvu que vous en eussiez au liquide, prenez-en la quantité dont vous aurez besoin, & une petite partie de syrop, que vous remettrez dans une poêle avec un peu d'eau pour le décuire, & lui ayant donné quelques bouillons, vous le verserez sur vous Abricots. Il en est de même de toutes sortes de Confitures.

COMPOSITE d'Amandes vertes. Prenez des Amandes vertes la quantité qu'il vous plaira, faites une lessive, comme je l'ai marqué à la manière de les confire, vous jetterez vos Amandes dedans pour les nettoyer de leur bourre; quand elles seront bien nettoyées, passez-les dans de l'eau fraîche, & les mettez égouter; ayez de l'eau bouillante sur le feu, dans laquelle vous les ferez blanchir, faites-les rafraichir & les faites égouter, & les mettez dans un petit sucre clarifié comme les Abricots verts, & les finissez de même.

COMPOSITE de Groseilles vertes. Fendez vos Groseilles par un côté, & les vuidez des petites graines qu'elles renferment; faites les blanchir dans de l'eau qui ne bouille point, descendez-les de dessus le feu; quand vous les verrez monter au-dessus de l'eau, vous les y laisserez reposer & refroidir; vous les égouterez & les metrez dans un sucre chaud clarifié; il faut qu'elles y baignent seulement, & leur donnerez un bouillon couvert; mettez-les alors dans une terrine, & leur laissez prendre sucre pendant deux heures; après quoi vous les dresserez dans des compotiers.

COMPOSITE de Cerises. Prenez de belles Cerises, coupez-leur la moitié de la queue, & les passez à l'eau fraîche; égoutez-les & faites cuire du sucre clarifié à perlé; jetez-y vos Cerises dedans, faites-leur prendre à grand feu (*) cinq ou six bouillons; ôtez-les

(*) Les fruits rouges doivent être menés à grand feu, pour leur conserver la couleur.

COM

ensuite de dessus le feu , remuez - les avec la poële & les écumez ; vous les laisserez refroidir , & les dresserez dans vos compotiers. Si vous leur voulez ôter les noyaux , il ne tient qu'à vous , elles se font de même.

COMPOSITE de Framboises. Prenez de belles Framboises bien entières , nettoyez-les bien & les mettez dans de l'eau fraîche. Prenez du sucre clarifié , & le faites cuire jusqu'à la plume , vous y jetterez vos Framboises que vous aurez bien égoutées ; vous ôterez votre poële de dessus le feu , & la laisserez reposer. Peu de tems après , vous remuerez tout doucement les Framboises avec la poële , & leur donnerez un petit bouillon. Vous les écumerez bien , & les dresserez dans vos compotiers.

COMPOSITE de Groseilles rouges & blanches. Prenez de belles Groseilles , égrenez-les & les passez dans de l'eau fraîche , & dans le moment égoutez-les sur un tamis ; mettez du sucre clarifié sur le feu , que vous ferez cuire à la plume , & y jetez vos Groseilles ; faites-leur prendre deux ou trois bouillons couverts , ôtez-les de dessus le feu , écumez-les bien , laissez-les refroidir , & les dressiez dans des compotiers.

COMPOSITE d'Abricots meurs. Parez vos Abricots , & ôtez-en les noyaux ; passez-les à l'eau sur le feu , comme ceux que l'on veut confire ; lorsqu'ils seront mollets , vous les tirerez & les ferez rafraichir. Faites-les égouter , & les mettez au sucre clarifié , vous leur ferez prendre trois ou quatre bouillons couverts , écumez-les bien & les dressiez dans des compotiers.

Autre manière.

Il se fait aussi des Compotes d'Abricots sans les passer à l'eau , ils en sont plus savoureux , & ont plus de goût du fruit , mais non pas le même œil. On ne fait que les parer , & leur ôter le noyau ; on les met tout d'un tems dans du sucre clarifié , faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient mollets , écumez-les & les dressiez dans des compotiers.

COM

COMPOTE d'Abricots à la Portugaise. Prenez une douzaine d'Abricots meurs, fendez-les en deux, & en ôtez le noyau, rangez-les sur une assiette d'argent, & y mettez du sucre clarifié avec un peu d'eau; mettez-les sur un fourneau, & ne les couvrez point. Quand ils seront cuits, vous ôterez le feu de dessous; poudrez-les de sucre, & mettez dessus le couvercle d'une cloche, avec un bon feu dessus pour leur donner une belle couleur. Les Pêches se font de même.

COMPOTE de Prunes. Prenez telle espèce de Prunes qu'il vous plaira; faites-les blanchir & reverdir s'il le faut, comme je l'ai marqué dans leur espèce. *Voyez PRUNE.*

Faites-les rafraichir, & les égouttez; faites-les prendre sucre dans un sucre léger sur le feu, en leur donnant deux ou trois bouillons; mettez-les dans une terrine, & les laissez refroidir. Vous les laisserez ainsi jusqu'au lendemain ou jusqu'au soir; si vous en avez besoin, vous leur donnerez un second bouillon, & les dresserez dans vos compotiers.

Autre manière.

Prenez des Prunes, auxquelles vous ôterez le noyau; sans les blanchir, on les met au petit sucre, où on les fait fremir, & après les y avoir laissé quelque-tems, on les remet sur le feu pour leur donner un bouillon.

COMPOTE de Pêches. Elle se fait de même que celle d'Abricots, en toutes sortes de manière.

COMPOTE de Poires de bon-chrétien blanches & rouges; ayez de belles Poires de bon-chrétien, coupez-les en deux & les mettez blanchir, & quand elles seront molletes dessous les doigts, vous les tirerez de l'eau, & les mettrez dans de l'eau fraîche; parez-les proprement, & les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, dans laquelle vous y aurez mis un jus de citron; prenez alors du sucre clarifié que vous ferez bouillir, & y mettrez vos Poires; après les avoir égoutées, vous leur ferez prendre plusieurs bouillons, jusqu'à

COM

ce qu'elles soient bien cuites ; écumez-les bien , & les mettez dans une terrine pour les garder au besoin.

Si vous les voulez rouges , mettez-y un peu de vin de Bourgogne & de cochenille préparée.

COMPOTE de Poires d'Été. Piquez ces sortes de Poires par l'œil , faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles soient un peu molles , rafraichissez-les & les parez , les jettant à mesure dans de l'eau fraîche ; égouttez vos Poires , & les mettez dans du sucre clarifié que vous ferez boüillir ; faites fremir vos Poires dans votre sucre pour leur laisser jeter leur eau ; écumez-les soigneusement , & attendez qu'elles soient cuites ; laissez-les refroidir pour les mettre dans vos compotiers : les Poires les plus en usage de cette façon , sont les Poires blanquettes & rousselets.

COMPOTE de Poires à la bonne-femme. On choisit ordinairement la Poire de messire-jean doré , dont on nettoye la queue , & dont on ôte l'œil ; on les lave proprement & on les fait égouter ; alors , on les met avec du sucre dans une poêle , avec un morceau de canelle , du vin de Bourgogne & un peu d'eau ; on les laisse ainsi cuire à petit feu , ayant soin de les écumer ; elles se rident lorsqu'elles sont cuites , & c'est ce qui fait qu'on les appelle Poires à la bonne-femme.

L'on fait encore des Poires rouges avec les messires-jean. Parez-les & mettez-les dans un pot de terre vernissé neuf , avec un verre de vin , un peu de canelle , du sucre à proportion des Poires , un peu d'eau ; mettez dans le pot une cuillier d'étain , bouchez le pot , & les mettez cuire doucement sur de la cendre chaude , ou sur un petit feu , elles deviendront rouges comme du corail.

COMPOTE de Poires grillées. Ayez un fourneau bien ardent , jetez-y vos Poires de bon-chrétien , faites-en griller la peau ; lorsqu'elle sera bien grillée , jetez-les dans de l'eau fraîche , nettoyez-les bien , mettez-les dans une poêle avec du sucre clarifié ou autre , avec un peu d'eau & un peu de canelle , si vous le jugez à propos. Laissez-les ainsi cuire , tant qu'elles seront bien

LE CANNAMELISTE

COM

cuites : les Pêches & les Pavies qui ne sont pas tout-à-fait meures, se font de même.

Autre manière.

Lorsque vous avez des Poires blanches ou autres en compote, vous pouvez les griller en les égoutant. Faites réduire votre sirop jusqu'à ce qu'il commence à se roussir, jetez-y vos Poires en les remuant toujours; donnez-leur une belle couleur grillée; ayez vos compotiers tout-prêts, que vous aurez mouillé en dedans; dressez-y vos Poires tout-de-suite avec une fourchette. Les Compotes de Pommes se font de même.

COMPOTE de Poires à la cloche. Prenez des Poires tendres, parez-les & les mettez par moitié. Mettez-les dans un compotier d'argent avec un peu de sucre en poudre, un verre de bon vin; faites réduire votre Compote sur un fourneau, alors poudre-la de sucre en la tirant du feu; mettez-la sous une cloche & la couvrez; mettez du feu dessus & lui donnez une belle couleur. Servez-la chaudement.

COMPOTE de Pommes de reinette avec la peau. Prenez de belles Pommes de reinette & les coupez en deux; ôtez-en les cœurs & les yeux; mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, en piquant la peau avec la pointe du couteau. Tirez-les de l'eau & les mettez dans une poêle avec du sucre clarifié; mettez-les sur le feu, & les faites cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes; dressez-les dans un compotier, ou dans une terrine, (si vous en faites beaucoup); jetez votre sirop sur votre fruit, en le passant par un tamis. Toutes sortes de Pommes se font de même.

COMPOTE de Pommes en gelée. Prenez de belles Pommes de reinette, parez-les en les coupant par moitié, & en ôtez les cœurs; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche. Coupez-en une couple par petits morceaux; mettez-les toutes cuire dans du sucre clarifié, & un verre d'eau; lorsque les Pommes seront cuites, dressez-les dans un compotier; laissez réduire votre sirop en consistance de

COM

gelée, ce que vous connoîtrez quand il fera la nappe avec un écumoire ; passez votre gelée dans une étamine, sur une assiette d'argent ; laissez-la refroidir & prendre. Lorsqu'elle sera prise, vous glisserez proprement votre gelée sur vos Pomes, & votre Compote sera faite.

COMPOTE de Pomes à la Portugaise. Prenez des Pomes de reinette ou autres, coupez-les par moitié, parez-les & leur ôtez le cœur, dressez-les dans un compotier d'argent ; mettez dessous un peu de sucre clarifié, & du sucre en poudre par dessus ; faites-les cuire au four, ou sous la cloche : servez-les chaudement.

COMPOTE de Pomes farcies. Prenez des Pomes de reinette, percez-les de part-en-part ; piquez-leur la peau avec la pointe du couteau ; emplissez-les de marmelade, soit d'abricots, soit de fleurs d'orange ou autres ; faites-les cuire au four, ou sous la cloche ; servez-les chaudement : ayez soin de faire un petit lit de Pomes sous les Pomes mêmes.

COMPOTE de Verjus. Prenez du Verjus, du plus gros & du plus beau, fendez-le par le côté, & avec la pointe d'un petit couteau, vous en ôterez les pepins, & les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche. Faites bouillir de l'eau dans une poêle, & après avoir égouté votre fruit, mettez-le dans l'eau bouillante ; quand il sera monté sur l'eau, ôtez-le de dessus le feu, couvrez-le & le laissez refroidir ; mettez-le égouter ; & ensuite dans du sucre clarifié, faites-lui prendre un ou deux bouillons ; ôtez-le de dessus le feu & l'écumez. Quand il sera froid, vous le dresserez dans vos compotiers.

COMPOTE de Coings blancs & rouges. Prenez de beaux Coings & les coupez par quartiers à proportion de leur grosseur ; parez-les & leur ôtez le cœur ; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche. Faites-les blanchir, & quand ils seront bien mollets, vous les tirerez, & les mettrez dans de l'eau fraîche ; égoutez-les & les mettez au sucre clarifié légèrement ; faites-leur prendre sept à huit bouillons ; ôtez-les de dessus le feu ; écumez-les, & les dressez.

Les Coings rouges se font de même , en y ajoutant un peu de cochenille préparée.

COMPOTE de Marrons. Prenez des Marrons , ôtez-en la première peau , faites-les griller au four , enveloppez-les d'une serviette , pour qu'ils ne perdent point leur chaleur , & s'achèvent de se bien cuire ; ôtez-leur la seconde peau , & les aplatissez un peu dans les mains ; mettez-les dans un compotier d'argent , avec un peu de sucre clarifié ; laissez-les ainsi un peu mitonner , zestez dessus deux ou trois zestes de bigarrade , & y pressez le jus ; mettez dessus un peu de sucre en poudre , & les glacez avec une paille rouge : servez-les chaudement.

COMPOTE de Taillaidins. Prenez tels fruits d'odeur qu'il vous plaira , soit de cedrac , bergamottes , oranges ou autres ; levez-en les écorces ; ôtez le plus fort de la chair avec un couteau ; coupez-les par lardons , & les faites blanchir jusqu'à ce qu'ils s'écrasent sous vos doigts ; mettez-les alors rafraichir ; égoutez-les , & leur faites prendre sept à huit bouillons dans du sucre clarifié.

COMPOTE de fleurs d'Orange. Prenez de la fleur d'Orange bien épluchée & bien blanche ; ayez de l'eau bouillante , jetez-la dedans & la faites blanchir jusqu'à ce qu'elle s'écrase sous vos doigts ; mettez-la alors rafraichir dans de l'eau fraîche , dans laquelle vous presserez un jus de citron ; changez-la ainsi de plusieurs eaux ; égoutez-la , & la mettez dans un sucre clarifié qui sera tout-à-fait tiède , (A) couvrez-la , & la laissez prendre sucre pendant trois ou quatre heures.

COMPOTE d'Epine-vinette. Prenez de l'Epine-vinette grosse & meure , & de la plus rouge , épluchez-la bien ; prenez du sucre clarifié que vous ferez cuire à la plume ; jetez-y votre Epine-vinette , & lui donnez sept à huit bouillons ; ôtez-la de dessus le feu , & écumez-la proprement.

(A) Parce que la fleur d'Orange est fort sujette à se racornir ; ce qui provient lorsqu'elle est saisie par une trop grande chaleur.

COM CON

COMPOTE de Fraïses. Prenez de belles Fraïses bien épluchées & bien lavées ; rangcz-les dans un compotier , jetez dessus une gelée de groseille toute bouillante ; vous trouverez la manière de faire la gelée. *Voyez GELÉE*

COMPOTE de Grenade, se fait de même que celle de fraïses, en y mettant de la gelée de groseille blanche , ou de pommes.

Je crois avoir donné une assez suffisante idée pour le travail des compotes , c'est aux jeunes gens qui désirent d'apprendre l'Office , à se régler sur le travail de leurs Chefs, ceci n'étant que pour leur faire connoître que tous les fruits se travaillent différemment dans leur espèce.

On fait encore des compotes au vin d'Espagne , comme les pêches, les poires tendres, les abricots , &c. lesquelles se font de même que les autres , à la réserve que l'on met du vin d'Espagne à la place d'eau , & du sucre en pain , à la place du sucre clarifié.

On se sert en Hyver des fruits à l'eau-de-vie , que l'on sert pour compotes ; vous trouverez la manière de les faire. *Voyez EAU-DE-VIE.*

Il faut observer qu'il faut donner un bouillon ou deux aux compotes , quand on veut les conserver , sur-tout dans les chaleurs, lorsqu'elles sont faites depuis deux ou trois jours, ce qui se fait en égouttant les fruits , & faisant cuire le sirop ; on l'écume , & on y met le fruit , & on l'écume encore.

COMPOTIER. Il y a différentes espèces de compotier, soit de porcelaine, d'argent ou de crystal. C'est une petite jatte un peu profonde , de la grandeur d'une petite assiete , dans laquelle l'on sert toutes sortes de fruits que l'on a mis en compote. Les compotiers de crystal portent leurs couvercles. *Voyez Fig. Plan. 3. Let. I.* & il seroit toujours très-à-propos & plus propre, de couvrir tous les compotiers d'une cloche , ou couvercle de crystal , lorsqu'on les sert.

CONCASSER. C'est piler grossièrement une chose.

CONCOMBRE. C'est un fruit long d'environ un demi-pied , gros comme le bras , rond , droit , ou tortu , verd ou blanc ,

jaunâtre, charnu, couvert d'une écorce tendre ; sa chair est blanche, succulente & ferme, il croît dans les potagers, & rampe à terre ; ses feuilles sont grandes & amples, larges & anguleuses, dentelées, rudes au toucher. On s'en sert à faire des salades : pour la faire. *Voyez SALADE.*

CONFIRE, c'est donner aux fruits, aux fleurs, aux racines, certaines préparations qui les rendent plus agréables, ou qui empêchent qu'ils ne se corrompent. Les Anciens ne confisoient qu'avec le miel (a) qui étoit tiré de la Cannamelle, ou Canne à sucre, parce que de leur tems on n'avoit pas l'art de le purifier, de le durcir & de le blanchir, pour en faire du sucre, comme nous l'avons à présent.

Confire se dit aussi de certains fruits que l'on met au vinaigre, comme les cornichons, la perce-pierre, le choux-cabus, le bled de Turquie, &c. Pour les confire. *Voyez* l'un & l'autre.

CONFITURE, est une préparation que l'on fait avec du sucre, pour conserver toutes sortes de fruits. On fait des confitures sèches & liquides ; il y en a à mi-sucre, & d'autres à plein-sucre. Il faut observer de garder les confitures dans un endroit qui ne soit ni chaud, ni humide, parce que la chaleur les fait pousser, (b) & l'humidité les fait moisir. (c) Si l'inconvénient vous arrive, soit qu'elles poussent, ou moisissent, il faut leur donner un bouillon, les bien écumer, & les remettre dans vos pots, que vous aurez soin de bien laver & bien sécher. Lorsqu'elles seront froides, vous les couvrirez avec du papier.

(a) Theophraste (dit M. Lemery) en a parlé dans son Fragment du miel : il en décrit de trois sortes ; un qui tire son origine des fleurs, c'est le miel commun. Un autre qui, dit-il, vient de l'air, c'est la manne des Arabes qui étoit, suivant SAUMAISE, une espèce de rosée ou de miel qui tomboit sur les arbres, & que l'on recueilloit en abondance sur le Mont Liban. Un autre qui est tiré des roseaux, c'est le véritable sucre. *Traité Universel des Drogues simples*, pag. 763.

(b) Lorsque les Confitures ne sont point à parfaite cuisson, il n'est pas douteux qu'elles ne poussent, parce que la chaleur échauffant leur syrop, dilate les parties salines du sucre, & les acides du fruit. Ces deux parties forment un combat ensemble, & causent une fermentation, que l'on appelle pousser, en terme d'Office

(c) Les Confitures se moisissent dans l'humidité, parce qu'elle décuît le sucre par la suite du tems, & conséquemment, elles ne se trouvent plus à parfaite cuisson, & sont obligées de se moisir.

CON

Il est bon de dire qu'il y a certaines confitures qui se candissent quelquefois par trop de cuisson que vous donnez à votre sucre, & quelquefois par les fruits & les fleurs qui se trouvent secs par eux-mêmes, & qui n'ont point de suc.

Le moyen de les empêcher de candir est, que lorsque vous les finirez, vous mettiez dans votre syrop, gros comme une lentille d'alun de glace en poudre, (a) que vous aurez auparavant dissous dans une cuillerée d'eau, & vous serez sûr qu'elles ne se candiront point.

Lorsque l'on veut servir les confitures pour compotes, quand elles sont trop cuites, il faut les décuire. *Voyez DÉCUIRE.*

CONSERVE, n'est autre chose qu'une confiture sèche qu'on fait en tablettes par le travail du sucre, avec des fruits, des fleurs & des essences. Elle est d'une grande utilité pour la garniture des fruits : voyez ci-après la façon de les faire de toutes espèces ; elles se coupent, se levent & se finissent de même. Cette conserve s'appelle conserve platte.

CONSERVE de fleurs d'Orange. Prenez deux livres de sucre-royal, que vous ferez cuire à la grosse plume ; prenez ensuite une demi-livre, ou plus, de fleurs d'Orange épluchées. Vous la couperez grossièrement avec un couteau à pâte, & y presserez dessus un jus de citron, pour empêcher qu'elle ne se noircisse ; jetez-la dans votre sucre, & lui donnez un bouillon ou deux pour lui faire jeter son eau ; retirez-la du feu, & la laissez reposer un moment ; ensuite vous travaillerez votre sucre avec une cuillier d'argent tout-alentour du dedans de la poêle, jusqu'à ce que vous voyiez que votre sucre blanchisse, & qu'il fasse une glace par-dessus ; alors vuidez promptement votre conserve dans des moules de papier, que vous ferez exprès pour cela, & qui seront sur des feuilles de cuivre ; lorsqu'elle fera froide, vous la couperez par tablettes, & la levez en tirant le papier d'une main, & prenant la conserve de l'autre.

Observez que pour la couper, il ne faut que tracer par-dessus :

(a) M. Lemery, dans son Dictionnaire des Drogues simples, à l'article sucre.

CON

avec la pointe du couteau , elle se casse alors facilement.

CONSERVE de fleurs d'Orange grillées. Vous n'avez qu'à prendre un peu de sucre , que vous mettrez au caramel , jetez-y votre fleur , & la remuez avec une spatule ; lorsqu'elle sera d'une belle couleur , jetez-la dans votre sucre cuit à la plume , & la travaillez de même que ci-devant.

CONSERVE de fleurs d'Orange liquide. La conserve de fleurs d'Orange liquide est très-nécessaire dans les Offices , & c'est , suivant moi , la meilleure façon pour conserver le baume de la fleur , & pour en faire des conserves dans toutes les saisons. Pour cet effet , vous la ferez de la même manière que j'ai mentionné ci-devant , à l'exception que vous y mettrez plus de fleurs , & que vous ne la travaillerez pas tant ; elle se met dans des petits moules , ou dans des pots pour la conserver , & dont vous en prendrez une cuillerée ou deux , lorsque vous voudrez en faire , suivant la quantité de sucre que vous aurez , que vous ferez cuire à la plume , & que vous travaillerez comme les autres conserves. Vous pouvez en faire de même de toutes autres fleurs , & vous pouvez être assuré que vous l'aurez aussi bonne comme dans la saison.

CONSERVE blanche de toutes sortes de fruits d'odeur. Prenez du sucre-royal , la quantité qu'il vous plaira ; faites-le cuire à la petite plume , & lorsqu'il sera cuit , mettez-y une goutte , ou plus , d'essence de telles espèces de fruits qu'il vous plaira ; laissez reposer un moment votre sucre , alors travaillez-le comme les autres conserves , & le mettez tout-de-suite dans vos moules de papier. La conserve de canelle & de girofle se font de même , lorsque l'on en a les essences.

CONSERVE de fruits d'odeur , avec jus & écorce. Vous raperez l'écorce de votre fruit , & la presserez dans une étamine ; vous ferez cuire du sucre à la petite plume , vous y jetterez votre écorce , & travaillerez votre sucre comme ci-devant ; lorsqu'il blanchira , pressez un peu de jus de votre fruit , poursuivez de le travailler
comme

comme les autres conferves, jetez - le dans vos moules, laissez - le refroidir, & le levez de même que les autres.

CONSERVE de Cerises, de Fraises, de Groseilles, de Framboises, d'Epine-vinette & de Grenade. Ces espèces de fruits se font de même. Prenez l'un ou l'autre de ces fruits, que vous écraserez, & que vous passerez sur le feu pour les faire fondre, passez-les par un tamis & les faites dessécher, jusqu'à ce qu'ils soient en pâte; faites cuire du sucre à la plume, mettez-y votre pâte, la délayant avec votre sucre, afin qu'elle se mêle par-tout. Vous travaillerez votre sucre, jusqu'à ce qu'il fasse une petite glace par-dessus, & qu'il soit un peu blanchis; vous verserez votre conferve dans vos moules, & ferez de même qu'aux autres ci-devant.

CONSERVE de Violettes. Prenez de la Violette la plus belle, & bien épluchée feuille à feuille; vous en peserez aux environs deux onces, que vous pilerez dans un petit mortier de marbre; vous ajouterez en la pilant un peu de jus de citron. Vous ferez cuire deux livres de sucre à la petite plume; vous le laisserez un peu refroidir, & le remuerez avec une cuillier trois ou quatre tours; mettez-y votre fleur, & la remuez jusqu'à ce que vous voyiez que le sucre blanchisse; versez votre conferve dans vos moules; si vous lui voulez donner une couleur purpurine, mettez-y davantage de jus de citron.

CONSERVE de roses, d'œillets, se font de même que celle de violettes.

CONSERVE de Safran. Prenez de bon Safran en feuille, que vous ferez bien sécher, réduisez-le bien en poudre, délayez-le avec un peu de sucre clarifié, & un peu de cochenille préparée; faites cuire du sucre à la petite plume, laissez-le un peu reposer; mettez-y votre Safran, & travaillez votre conferve comme les autres.

CONSERVE de Pistaches. Vous prendrez deux onces de Pistaches, que vous monderez, vous les laverez dans de l'eau fraîche.

CON

Egoutez-les & les pilez bien avec un peu d'eau, pour les passer par un tamis ; vous ramasserez avec une carte vos Pistaches par-dessous le tamis. Faites cuire du sucre à la petite plume ; laissez-le un moment reposer, donnez-lui deux ou trois tours de cuillier ; alors mettez-y vos Pistaches, & travaillez votre conserve comme les autres.

CONSERVE de Chocolat. Prenez deux ou trois onces de Chocolat, que vous raperez & passerez par un tamis ; délayez-le avec un peu de sucre clarifié ; faites cuire du sucre à la petite plume, mettez-y votre Chocolat, & travaillez votre conserve de même que les autres.

CONSERVE de Caffé. Elle se fait de même que celle de Chocolat, à la différence qu'il faut torréfier de bon Caffé, & le passer par un tamis ; pour lui donner une belle couleur, prenez douze à quinze grains de Caffé, que vous brûlerez en charbon, & que vous pilerez & passerez avec l'autre.

CONSERVE d'Ache. Prenez les feuilles de l'Ache, faites-les blanchir, rafraichissez-les, égoutez-les, & les pilez dans un mortier, passez-les par un tamis ; faites cuire du sucre à la petite plume, délayez votre Ache avec du sucre clarifié, mettez-la dans votre sucre, & la travaillez comme les autres conserves.

CONSERVE à l'Allemande. La conserve à l'Allemande est toute différente des autres, parce que l'on ne se sert que de sucre en poudre passé au tamis fin ; pour la faire, elle se dresse sur des feuilles de cuivre bien unies & bien propres, de la grandeur d'une pastille ronde ; on les sert dans des petites caisses de papier, de la longueur de trois pouces, sur un pouce de largeur, comme la fleur d'Orange pralinée.

Manière de la faire.

Ayez du sucre royal, passé comme je l'ai marqué ci-dessus ; prenez aux environs d'un verre d'eau-de-rose ou de fleur d'orange, mettez-la dans un poëlon à bec, faites-la frémir sur le feu, alors

C O N

mettez - y du sucre en poudre , jusqu'à ce que vous la trouviez au degré d'être coulée , c'est-à-dire qu'il se forme une glace dessus ; remuez-la toujours avec un petit bâton qui soit bien rond ; inclinez votre poëlon sur vos feuilles , & avec votre bâton faites-la tomber goutte-à-goutte.

On en fait des rouges avec du jus d'épine-vinette , que lon travaille de la même manière : pour faire le jus d'épine-vinette. *Voyez Jus.*

C O N S E R V E soufflée. Les conserves soufflées sont différentes des autres conserves , en ce qu'elles sont soufflées , & ne servent aujourd'hui que pour former des petits rochers , & pour décorer les sujets d'un fruit. On en fait de toutes sortes de couleur ; employez celles que j'ai marquées pour le pastillage. *Voyez COULEUR.*

Manière de la faire.

Vous ferez d'abord une glace royale un peu épaisse. *Voyez GLACE ROYALE.* Si vous voulez colorer votre conserve , délayez-vos couleurs avec très-peu d'eau , & la mêlez avec votre glace royale ; ayez plusieurs feuilles de papier étenduës sur une table bien propre & bien unie ; poudrez un peu votre papier avec du sucre , prenez-en alors la quantité qu'il vous plaira ; mettez un peu d'eau dessus pour le faire fondre , faites-le cuire à cassé ; retirez-le ensuite & y jetez une cuillier à bouche pleine de votre glace dedans ; remuez le tout avec une spatule , vous verrez que votre conserve soufflera ; remuez-la toujours sans la quitter , parce qu'elle retombera ; alors , dès que vous verrez qu'elle ressoufflera , jetez-la sur votre papier ; vous tiendrez au-dessous un moment votre poële , jusqu'à ce qu'elle ne souffle plus. La conserve soufflée blanche se fait avec du sucre royal ; beaucoup d'Officiers mettent dans cette conserve un peu d'essence pour lui donner du goût.

Elle sert à faire des sables quand on en a besoin , quoique les sables se fassent encore d'autres manières. *Voyez SABLE.*

C O N S E R V E pour faire des vases & figures. Il faut avant tout , avoir huilé les moules de plomb dans lesquels vous voulez

LE CANNAMELISTE CON COR

tirer vos figures, avec de l'huile d'amande douce, ou huile d'olive; après les avoir bien liés, vous prendrez du sucre royal, que vous ferez cuire à la grosse plume, en y ajoutant dans le moment un peu de jus de citron; laissez-le un moment reposer, alors vous le travaillerez, & dès qu'il commencera à blanchir, remuez-le & le coulez tout de suite dans vos moules. Lorsque votre conserve sera prise, & de bonne consistance, vous ouvrirez vos moules & en sortirez vos conserves.

L'on met ensemble les pièces séparées avec la même conserve. Les moules ont ordinairement plusieurs pièces, pour se joindre & pour qu'ils soient de dépouille, afin d'avoir plus de facilité de les tirer. C'est pourquoi, *Voyez CUISSON*, vous trouverez la méthode de tirer les figures de caramel, où j'ai donné une explication plus ample: servez-vous des mêmes principes.

CORIANBRE, est une graine qui croît sur une plante, qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pieds, ronde, remplie de moëlle & rameuse; ses feuilles d'en-bas naissent semblables à celles du persil, mais celles d'en-haut, qui sont attachées à la tige, sont découpées beaucoup plus menuës: ces feuilles ont une odeur très-forte.

La coriandre est cultivée dans les jardins aux environs de Paris; la graine est verte sur la plante, mais on la fait sécher, & elle devient légère, jaune, blanchâtre, d'une odeur & goût aromatique.

Il faut la choisir nouvelle, grosse, bien nourrie, bien nette, bien sèche, blanchâtre, de bonne odeur & de bon goût.

On l'emploie dans le vin brûlé, avec les épices que l'on met dans les noix, dans les pains-d'épices, & en dragées. *Voyez l'un & l'autre.*

CORME. *Voyez SORBE.*

CORNE de Cerf, est une plante qui pousse de sa racine beaucoup de feuilles longues, étroites, nerveuses, découpées profondément, représentant en figure des petites cornes de Cerf, d'un goût un peu astringent, mais agréable; il s'élève d'entre ses feuilles des tiges grêlées, rondes, roides & veluës à la hauteur d'un demi

C O R C O T

ped ; (*) il faut toujours la choisir jeune & tendre. On la cultive dans les jardins potagers ; elle sert de fournitures dans les salades.

CORNICHON , est un petit concombre mal bâti dans sa figure , & que l'on confit pour s'en servir dans les salades cuites ; pour les confire , observez la même méthode que j'ai marqué au chou-cabus , en observant de les laisser entiers , de les passer au sel , & de les piquer avec une épingle.

CORNOUILLE , est le fruit d'un arbre assez grand & étendu , dont le bois est dur & compact , blanc , couvert d'une écorce rude , rougeâtre ou cendrée , d'un goût astringent ; ses feuilles sont longues , larges , douces au toucher , veneuses ; ses fleurs naissent en bouquets sur les extrémités des branches , attachées à un pedicule court ; elles sont composées chacune de quatre feuilles jaunâtres disposées en rond ; lorsque cette fleur est passée , son calice devient un fruit charnu , ovale , approchant en figure d'une olive , mais plus petit ; premièrement verd & acerbe au goût , puis en meurissant il devient rouge , & quelquefois jaunâtre , d'un goût aigrelet agréable. On trouve dans ce fruit un noyau osseux , oblong , blanchâtre , divisé intérieurement en deux loges , qui renferment chacune une petite sémence oblongue. On cultive cet arbre dans les jardins potagers ; ce fruit ne quitte point le noyau , il se met en compote comme les cerises , & se confit de même que les gratéculs. Voyez **GRATECULS**.

CORROMPRE , terme d'Office , se dit d'une fleur que l'on chifone , d'un moule de plomb auquel on fait des bossés , & que l'on ne joint pas bien suivant les morceaux ; corrompre se dit d'une figure que l'on ne met pas bien ensemble ; corrompre se dit encore de plusieurs utensiles d'Office , que l'on force , & qui ne se trouvent plus dans leur premier état.

COTIGNAC , est une gelée forte de coing , qui se met

(*) La Quinte

LE CANNAMÉLISTE

COT COU

dans des boîtes , ou dans des pots : pour la faire. *Voyez GELE'S DE COINGS.*

COTISSUR E. Ce mot se dit du fruit, quand, par sa chute, il s'est froissé ou meurtri. La moindre cotiffure empêche les fruits de se garder ; elle fait d'ordinaire pourrir le fruit à l'endroit du coup, & fait ensuite pourrir le reste.

COTONNE'E. Ce terme se dit des pommes de reinette, qui sont vieilles & ridées. On dit vulgairement ces pommes sont cotonnées, parce qu'elles sont blanches & sèches, & qu'elles n'ont plus de goût : ce terme est encore appliqué aux raves.

COUCHE, se dit du sucre que l'on emploie pour les dragées, que l'on met par petites mesures alternativement, & que l'on fait sécher à mesure.

COULER, terme d'Office. On dit couler une conserve, couler du caramel dans des moules de plomb. Couler se dit des fruits qui ont fleuri, & qui n'ont pas noué.

COULEURS pour le pastillage. Celles que l'on emploie pour le pastillage sont la cochenille préparée, dont j'ai donné la description, & la manière de la préparer, l'indigo, le carmin, la gomme-gutte, le safran, le verd-de-veffie & le noir d'ivoire.

COCHENILLE.

La cochenille préparée, mêlée avec du pastillage, fait un rouge cramòisi pâle ; vous pouvez donner cette même couleur avec un pinceau, sur du pastillage blanc, en diminuant la couleur du plus ou du moins, avec de l'eau.

INDIGO.

L'indigo est fait avec un suc épaissi, bleu ou couleur d'azur

COU

obscur, que l'on tire des feuilles de l'anil, qui croît dans le Brezil, on nous l'apporte en masse des Indes Orientales. Il y en a de plusieurs espèces, & le meilleur que l'on puisse employer, doit être léger, net, médiocrement dur, de belle couleur, & nageant sur l'eau.

Pour l'employer dans le pastillage, il faut bien le broyer sur un porphyre avec très-peu d'eau, & ne le point rendre trop liquide; mêlez-le avec votre pâte de pastille, & vous aurez une pâte d'un très-beau bleu.

CARMIN.

Est une poudre d'un très-beau rouge, qu'on tire de la cochenille par le moyen d'une eau, dans laquelle on a fait infuser de la graine de chouan, & de l'écorce d'autour. Il doit être en poudre impalpable, & haut en couleur; le mêlant avec votre pâte, vous ferez un très-beau rouge.

GOMME-GUTTE.

La gomme-gutte est une gomme résineuse, qui découle d'un arbre qui croît dans les Indes, & d'où on nous l'apporte en morceaux assez gros, durs, mais cassants, extrêmement jaunes. Il faut observer de ne la point mettre en poudre dans votre pâte, mais de la faire dissoudre dans de l'eau; donnez alors la couleur avec un pinceau à votre pâte lorsqu'elle sera sèche.

SAFRAN.

Il faut le délayer ou le broyer sur un porphyre avec un peu d'eau, pour le mêler dans votre pâte. Pour voir sa description & ses autres usages. Voyez SAFRAN.

VERD-DE-VESSIE.

Le verd-de-veffie est tiré du fruit du nerprun, que lon met en pâte dure, on les écrase quand ils sont bien noirs & bien meurs; on les met à la presse, & l'on en tire le suc, qui est visqueux & noir.

COU

On fait sécher ce suc à petit feu , on y ajoute un peu d'alun de glace dissous dans de l'eau , pour rendre cette matière plus haute en couleur , on continuë toujours à petit feu , jusqu'à ce qu'elle ait pris une consistance de miel ; vous la mettrez alors dans des vessies de cochon , que vous boucherez bien , & les pendrez à la cheminée pour les faire sécher. Vous pouvez vous en servir pour teindre votre pâte , lorsqu'elle sera dissouë dans de l'eau , comme la gomme-gutte.

NOIR D'YVOIRE.

Le noir d'yvoire est fait avec de l'yvoire coupé par petits morceaux , & calciné à feu couvert , jusqu'à ce qu'il ne fume plus ; étant bien broyé avec un peu d'eau , vous le mêlerez avec votre pâte.

COULEURS pour le caramel. Les couleurs pour le caramel sont les crépons rouges & bleus , l'indigo & le safran.

CRESPON.

Le crépon est une toile qui est empreinte d'une couleur rouge ou bleuë , qui nous vient d'Hollande.

Manière de le préparer.

Prenez un poëlon dans lequel vous mettrez un gobelet d'eau fraîche , avec une cuillerée de sucre clarifié ; faites-les bouillir ensemble , & y jetez votre crépon rouge ou bleu ; laissez-le bouillir jusqu'à ce qu'il ait quitté toute sa couleur ; cuisez votre couleur plus que moitié , alors passez-la par un linge , & ne jetez votre couleur dans votre sucre , que vous destinez pour le caramel , qu'à cassé ; conduisez alors votre sucre comme je l'ai enseigné. *Voyez CUISSON.* Le crépon rouge fait un rouge dans le caramel qui est transparent ; le bleu en fait de même.

INDIGO.

Comme j'ai déjà décrit son emploi aux couleurs du pastillage ,
il

COU

il est bon de dire l'effet qu'il fait dans le caramel. Prenez une assiette d'argent, sur laquelle vous mettrez la quantité d'eau que vous aurez besoin de couleur; frottez dedans votre indigo, jusqu'à ce que votre eau soit bien foncée de couleur. Jetez de cette eau dans votre sucre, lorsqu'il sera à cassé, & finissez de le cuire au caramel. Vous aurez un caramel d'un très-beau verd; observez qu'il ne faut faire de ce caramel verd, que ce qu'il vous en faut pour remplir vos moules, parce qu'en rechauffant votre caramel souvent, il est sujet à changer de couleur.

SAFRAN.

On se sert de safran pour le caramel jaune, lequel se prépare en l'infusant dans un peu d'eau tiède, & que l'on ne met dans le sucre que lorsqu'il est à cassé; au reste pour tous les caramels de couleur, observez les mêmes principes que je donne pour le caramel. Voyez CUISSON. Lorsque vos couleurs sont ainsi préparées pour faire du caramel (s'il falloit que vous en fassiez plusieurs cuissons de la même couleur) observez de jeter dans votre sucre votre couleur, avec une petite cuillier, pour vous régler d'en mettre autant à la cuisson suivante; par ce moyen vous ferez toujours vos cuissons de caramel égales, en prenant la même quantité de sucre qu'auparavant.

COULEURS pour les conserves soufflées & sables. Prenez les mêmes couleurs que pour le pastillage; que vous délayerez ou broyerez avec très-peu d'eau, & que vous mêlerez avec votre glace royale.

COULEURS pour les fruits glacés, sont la cochenille préparée, l'indigo, le carmin, la gomme-gutte, le sucre brûlé, le chocolat, la crème fraîche & la pierre safranée.

Délayez toutes ces couleurs séparément avec de l'eau, mettez-les chacune à part dans des tasses; ayez pour chaque couleur deux tasses; dans l'une vous laisserez votre couleur dans son beau, & dans l'autre vous y mettrez de la même couleur, dans laquelle vous y mettrez de l'eau de plus pour la rendre plus claire, & pour don-

LE CANNAMELISTE

COUCRE

ner des teintes plus légères ; avec ces couleurs vous en ferez plusieurs fortes en les mêlant.

COULEUR VERTE.

Prenez gomme-gutte & indigo , que vous mêlerez ensemble.

COULEUR D'ORANGE.

Prenez gomme-gutte & carmin, que vous mêlerez ensemble, ou la pierre safranée, qui est véritable couleur d'orange.

SUCRE BRULÉ.

On mêle un peu d'eau dans le sucre brûlé, il sert rarement pour colorer les fruits glacés, à moins que ce ne soit des marrons ou avelines ; il sert pour colorer les fromages, auxquels on donne cette couleur, pour imiter leur croute

CHOCOLAT.

Le chocolat sert pour colorer des truffes glacées, des hures de sanglier, & des langues fourées glacées.

CREME FRAICHE.

La crème fraîche sert à donner aux fruits glacés leurs fleurs, comme aux mirabelles, aux reines-claudes, ou autres prunes, ce qui se fait en la mettant avec un pinceau sur les fruits que l'on a déjà coloré.

Comme il faut que ce soit l'Officier qui applique les couleurs, il faut qu'il se serve de pinceau dont le poil soit dur, & avoir de l'eau propre auprès de lui, pour nettoyer fait-à-mesure ses pinceaux, de peur qu'il ne mêle ses couleurs.

Il est inutile de marquer les couleurs que l'on doit mettre sur

COU GRE

chaque fruit glacé, c'est à celui qui les fait, d'employer celles que j'ai décrit, & les plus convenables, ayant toujours pour principe d'imiter la couleur naturelle des fruits, le plus qu'il lui sera possible.

COUTEAUX d'Office. Il y en a de différentes espèces ; savoir les couteaux ordinaires, dont le taillant doit être droit, de la longueur de trois pouces ; les couteaux à tourner, dont le taillant est de même que les précédens, de la longueur de deux pouces. Les couteaux à pâte, dont la lame doit être comme une règle, & fort mince des deux côtés. Les couteaux à couper le bâtonage, doivent être de même que les couteaux à pâte, à la réserve qu'ils ne doivent avoir qu'un taillant, & un dos comme les autres couteaux. Pour mieux vous instruire, *Voyez* leurs figures Plan. 1. Lett. G. couteau d'Office à tourner. H. couteau à pâte. I. couteau à bâtonage.

CREME, est la partie du lait la plus grasse, la plus épaisse & la plus délicate. Elle sert dans l'Office de plusieurs manières, soit dans sa nature ou fouettée, soit dans des fromages glacés, neiges, mousses & fruits glacés. *Voyez* l'un & l'autre. Soit dans les gaufres. *Voyez* GAUFRE.

Comme aujourd'hui l'Office ne se sert de la crème que dans ce que je raporte, il est inutile de marquer toutes les façons de crème qui se font dans les cuisines, & qui ne dépendent point à présent de l'Office. L'on verra dans chaque chose toutes les différentes manières de l'employer.

CREME de tartre, est faite d'une matière dure, pierreuse ou crouteuse, qu'on trouve attachée contre les parois intérieurs des tonneaux de vin. Elle est composée de la partie la plus saline du vin, qui s'étant séparée par la fermentation, s'endurcit jusqu'à se pétrifier aux côtés du tonneau.

On purifie cette matière dure, en la faisant bouillir dans de l'eau, la passant par des chausses, & la mettant évaporer & cristalliser ; c'est ce que l'on nomme crème de tartre. Elle sert dans la préparation de la cochenille, de la façon que je l'ai marqué. *Voyez* COCHENILLE.

CRE CRI CUI CUIS

CRESSON. Il y a deux espèces de cresson ; je ne raporte ici que celui qui sert dans l'Office , qui est le cresson alenois.

Le cresson alenois est une plante que l'on sème & cultive dans les jardins ; ses tiges se lèvent à la hauteur d'un pied , ses feuilles sont oblongues , découpées profondément , d'un goût acre , mais agréable : il sert de nourriture dans les salades.

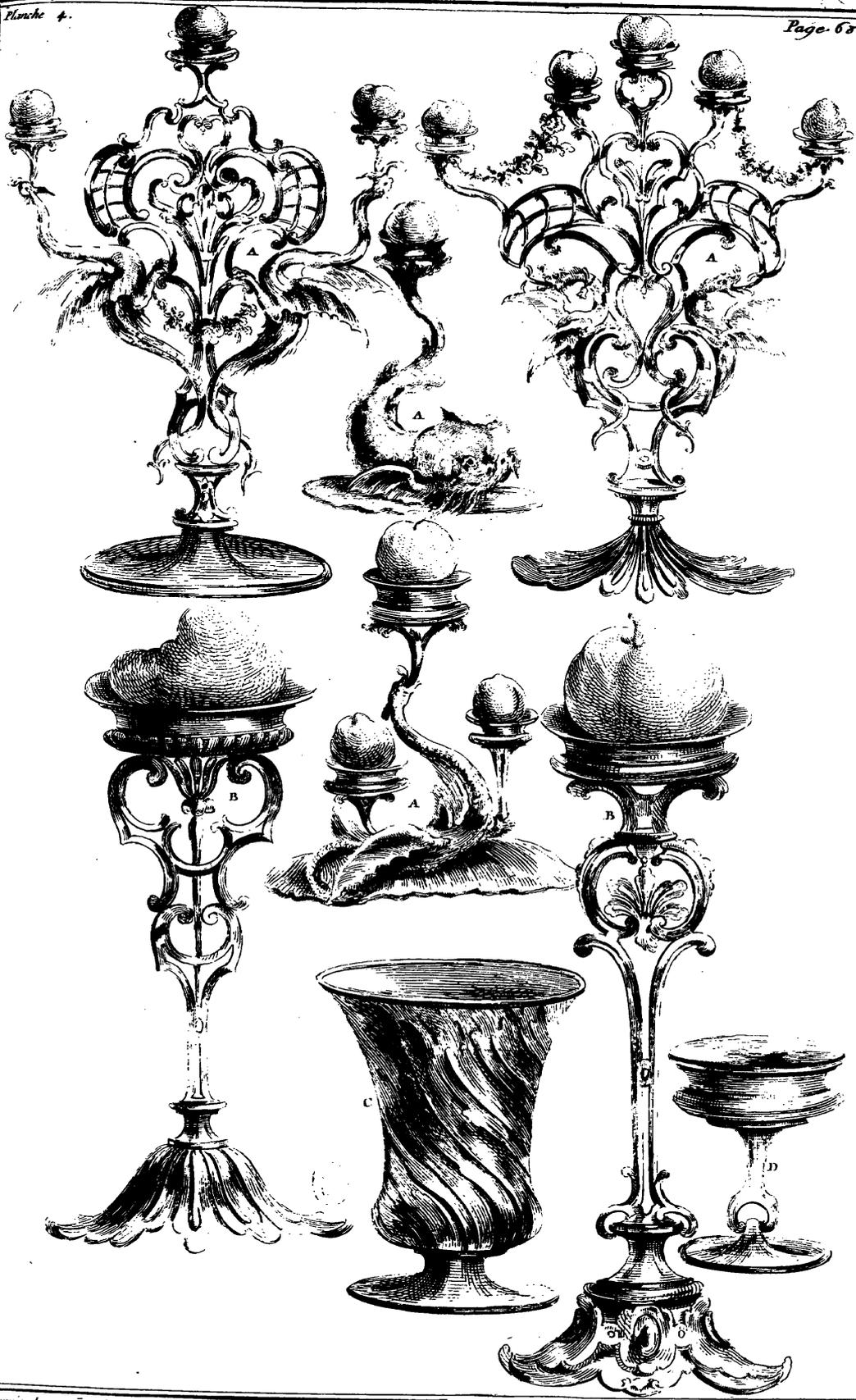
CRISTE-MARINE, ou perce-pierre , est une plante haute environ d'un pied , s'étendant en large ; ses feuilles sont étroites , charnuës , de couleur verte , brune , d'un goût tirant sur le salé ; croît sur les rochers dans les Païs chauds ; elle sort des fentes de la pierre qu'elle semble avoir faites , c'est de-là qu'on la nomme perce-pierre. Elle sert pour mettre dans les salades cuites , lorsqu'elle est confite ; il faut la confire au vinaigre de même que les choux-cabus.

CRYSTAUX. On appelle crystaux tous les verres à tiges ou autres , qui servent pour monter un fruit , ou pour mettre des neiges & des mousses , comme gobelets , tiges , pilastres ou autres , dont il y a de chaque façon plusieurs figures & plusieurs grandeurs. Ces sortes de verres sont ordinairement faits avec du verre fort clair & fort net. Voyez leurs figures Plan. 3. Plan. 4.

CUILLIERS. Il y a différentes sortes de cuilliers dont on se sert ; il y a des cuilliers à dresser ; on se sert ordinairement de cuilliers d'argent , de cuilliers percées comme celles d'olive , & de cuilliers à sucre , qui sont comme des cuilliers à pot où il y a un bec. Cela dépend des Officiers de les faire faire à leur fantaisie , pour qu'elles leur soient plus commodes.

CUISSON du sucre. La cuisson du sucre est le fondement de tout ce qui se fait dans une Office , c'est pourquoi je donne ci-après toutes les différentes cuissons , avec les termes dont on se sert pour les désigner. Il y a le lissé , le perlé , le soufflé , la plume , le boulet , le cassé & le caramel ; à quelques-unes de ces cuissons , l'on distingue encore le plus ou le moins , comme le petit & le grand





CUI

lissé, le petit & le grand perlé, la petite & la grande plume, le petit & grand boulet.

CUISSON DU SUCRE AU LISSÉ.

Lorsque vous aurez clarifié votre sucre, de la façon comme je l'enseigne, *Voyez SUCRE*, vous le mettrez sur le feu pour le faire bouillir; vous connoîtrez que votre sucre est à lissé, lorsque vous tremperiez le bout du doigt dedans, & que vous l'appliquerez sur le pouce, vous les ouvrirez aussi-tôt un peu, vous verrez qu'il se fait de l'un à l'autre un petit filet qui se rompt d'abord, & qui reste en goutte sur le doigt; quand ce filet est presque imperceptible, ce n'est que le petit lissé, & quand il se fend davantage avant que de se défaire, c'est le grand lissé; vous pouvez ainsi juger des autres cuissons par grand & petit, en leur donnant quelques bouillons de plus; le grand & petit ne comprennent que le lissé, le perlé, la plume & le boulet.

CUISSON DU SUCRE AU PERLÉ.

Lorsque votre sucre est au lissé, vous le ferez encore bouillir; vous le tâterez de la même manière que j'ai décrit ci-devant; lorsque vous séparerez vos deux doigts, & que vous verrez que le filet qui se fait se maintient de l'un à l'autre, c'est une marque que votre sucre est à petit perlé. Vous connoîtrez le grand perlé, lorsque vous verrez que le filet se continuë de même, & que vous ouvrirez davantage les doigts, que vous dilateriez entièrement. Vous connoîtrez encore cette cuisson, lorsque vous verrez que le bouillon de votre sucre formera des espèces de perles rondes & élevées.

CUISSON DU SUCRE AU SOUFFLÉ.

Lorsque vous aurez cuit votre sucre au perlé, & que vous lui aurez donné quelques bouillons de plus, vous prendrez une écumoire que vous tremperiez dans le sucre, vous la couvrez un peu, & soufflerez à travers de ses trous, en allant & revenant d'un côté

à l'autre. Si vous voyez qu'il en sort comme des étincelles, ou petites bouteilles, c'est une marque que votre sucre est cuit au soufflé ; c'est ordinairement la cuisson où l'on met le sucre pour faire le tirage.

CUISSON DU SUCRE A LA PLUME.

Votre sucre étant cuit au perlé, vous lui donnerez encore plusieurs bouillons ; vous tremperez alors une écumoire dans votre sucre, & la secouerez d'un revers de la main ; vous soufflerez à travers, & lorsque vous en verrez partir des plus grosses étincelles, ce sera une marque que votre sucre sera à la petite plume. Vous continuerez de faire bouillir votre sucre, vous le soufflerez de même, & lorsque votre sucre formera des bouteilles ou étincelles encore plus fortes, & en plus grande quantité, cela vous prouvera que votre sucre sera à la grande plume.

CUISSON DU SUCRE AU BOULET.

Le boulet est une cuisson qui se trouve entre la grande plume & le cassé ; beaucoup d'Officiers admettent cette cuisson, parce qu'elle avertit que le sucre entre bien-tôt au cassé. Vous connoîtrez cette cuisson en mouillant votre doigt dans de l'eau, que vous tremperez dans votre sucre, & que vous plongerez tout-de-suite dans l'eau fraîche ; lorsque vous verrez que vous pourrez former avec votre sucre une petite boulette, ce sera une marque qu'il sera au boulet. On distingue le boulet par grand & petit comme les autres cuissons.

CUISSON DU SUCRE AU CASSE.

Lorsque votre sucre aura passé toutes les cuissons que j'ai décrit ci-dessus, vous aurez soin d'avoir auprès de vous un vase rempli d'eau fraîche, dans lequel vous mouillerez votre doigt ; vous le tremperez alors dans le sucre, & le plongerez aussi-tôt dans votre eau, de peur que vous ne vous bruliez ; vous détacherez le sucre que vous aurez après votre doigt, & lorsque vous verrez qu'il se cassera, en faisant un peu de bruit, votre sucre sera au cassé.

CUISSON DU SUCRE AU CARAMEL.

Lorsque votre sucre sera à cassé , mettez - y la couleur telle que vous jugerez à propos (Si vous en voulez mettre) avec quatre ou cinq gouttes de jus de citrons , suivant la quantité que vous aurez de sucre , pour empêcher qu'il ne graine ; vous l'essayerez comme au cassé , & lorsque vous verrez qu'il se cassera net comme le verre , il sera au caramel. Alors vous le retirerez du feu , & tremperez le cul du poëlon dans l'eau , pour rafraichir le cuivre , qui pourroit , par sa chaleur , brûler votre caramel ; laissez-lui tomber ses bouillons ; pour-lors vous vous en servirez pour votre usage : il faut prendre garde de moment en moment , pour qu'il parvienne à cette dernière cuisson , de peur de la manquer. Vous connoîtrez encore la cuisson du caramel , lorsqu'en le tâtant , (comme il est marqué à la cuisson du cassé) il pètera & fera du bruit entre vos doigts. Pour connoître les couleurs qui s'emploient dans le caramel. *Voyez COULEUR.*

Manière de couler le caramel.

Lorsque l'on veut tirer des figures de caramel , il faut avoir ses moules tout-prêts , c'est-à-dire bien propres , bien huilés , & bien ficelés ; vous commencerez alors à couler votre caramel dans les moules les plus petits ; lorsqu'ils seront pleins , vous les renverserez pour en sortir le surplus , pour que vos pièces se trouvent creuses ; vous les ferez toujours tourner dans les mains le jet en bas , pour que votre sucre se trouve égal par-tout , jusqu'à ce que vous puissiez souffrir la chaleur du moule dans les mains ; vous détacherez alors le moule pièce par pièce , & les remettrez toujours dessus , jusqu'à ce qu'elles soient toutes levées. Dépouillez ensuite votre moule à moitié , & lui faites prendre un peu d'air , pour rafraichir votre caramel , de peur que votre sucre ne s'avachisse ; dépouillez après l'autre moitié , en remettant votre caramel sur la première dépouille , & le laissez ainsi refroidir.

Il est bon d'observer cela , pour empêcher que l'on ne corrompe la figure.

Comme aujourd'hui l'on se sert des moules de figures , dont les

CUI

bras, les jambes, les draperies & les ornemens, se trouvent séparés de leur corps; c'est pourquoi il est de l'Officier de reconnoître les morceaux, pour qu'il puisse les attacher à leur corps, avec le même caramel, & mettre la figure bien ensemble, car j'ai vû bien des figures estropiées, par la confusion de plusieurs pièces que l'on prenoit l'une pour l'autre. C'est pourquoi je recommande à ceux qui désirent d'apprendre l'Office, de s'attacher le plus qu'ils pourront au dessein, pour éviter tous ces inconvéniens.

D E C

D E'COCTION. On appelle décoction toutes sortes de fruits que l'on fait cuire avec de l'eau, soit pour en tirer le jus, comme pour les gelées, les clarequets & les glaces, soit pour en amolir la chair, pour la rendre en marmelade & la passer au tamis, pour en faire des pâtes, des marmelades, des conserves & des glaces.

D E'COUPOIR, est un utensile d'Office avec quoi on découpe le pastillage, ou des pâtes de fruit; il y en a de différentes façons, comme pour les pastilles & les fleurs de pastillage: ils sont ordinairement de fer blanc. *Voyez Fig. Plan. 1. Lett. W.*

D E'CORATION, est l'enjolivement des services, par le moyen des figures de caramel & de pastillage, des fleurs artificielles, des fruits crus & secs, & des crystaux que l'Officier met sur son service.

D E'CORER, est de bien draper une figure, de poser une fleur avec goût, & d'orner un fruit de plusieurs choses qui puissent flatter le goût, & recréer la vue.

D E'CUIRE. On dit décuire un sirop, une confiture qui se candit, ou qui est trop cuite. Cette opération se fait en mettant votre sirop ou confiture, dans une poêle, avec un peu d'eau, & lui donnant deux ou trois boüillons.

D E'GRAISSER,

DEG DEP DES

DE'GRAISSER, se dit du sucre. Cette opération se fait dans un sucre qui a servi plusieurs fois pour le tirage, & que l'on dégraisse en y jettant un peu d'esprit-de-vin à son premier bouillon.

DE'POUILLE. Dépoiïller, se dit d'un moule de plâtre ou de plomb, que l'on lève facilement pièce par pièce, pour en ôter le caramel que l'on y a coulé, ou le pastillage que l'on y a imprimé.

DESSEIN. Ce n'est point toujours contenter les Seigneurs, que leur servir de bonnes choses, & des confitures bien faites, (quoique cela fasse l'essentiel;) mais on les voit bien plus témoigner leur contentement, lorsqu'un Officier leur sert un service décoré & orné avec goût; je ne veux point par-là dire qu'il falut faire des dépenses extraordinaires pour donner du brillant à une table; mais je dis qu'un Officier qui fait un peu de dessein, a toujours plus de goût pour dresser, pour monter un fruit, & pour lui donner le coup d'œil, & la grace.

C'est pourquoi il est à propos pour ceux qui désirent d'apprendre l'Office, d'apprendre à dessiner, & même à modeler. J'ai entendu beaucoup de jeunes gens qui disent, que tous les Maîtres n'avoient pas besoin de décoration; c'étoit bien souvent cette raison qui les empêchoient de profiter de leur tems, & de s'appliquer au dessein: je soutiens que le dessein est une chose nécessaire dans l'Office, s'il ne sert pas dans un tems, il sert dans l'autre; il est toujours plus avantageux pour un apprentif de se perfectionner, que de rester ignorant, d'autant plus qu'il ne sait pas où il se pourra trouver. Le dessein ouvre l'imagination, & donne la facilité d'exécuter tout ce que l'on imagine; c'est par le dessein que vous mettez une figure bien ensemble, & que vous lui donnez les graces convenables; c'est par le dessein que vous donnez votre goût à un Fleuriste, de même à un Vitrier pour découper les verres; c'est par le dessein que vous placez une fleur, un gobelet, un verre découpé, un fruit, une confiture avec goût sur votre service; c'est par le dessein que vous pourrez tirer le plan d'une table, prendre vos proportions & vos mesures, pour

montrer à vos Maîtres ce que sera votre fruit avant son exécution , & connoître quand quelques choses jurent dans votre décoration : je ne saurois assez exprimer l'utilité du dessein , puisque la magnificence des tables ne provient que delà. *Voyez*
TABLE.

DESSE'CHER, c'est de consumer une décoction , & d'en faire dissiper le liquide sur le feu à tels degrés que l'on voudra , ce qui sert pour les pâtes & les marmelades. Dessécher, se dit encore de la pâte de masepains.

DESSERT, se dit du fruit que l'on fait , & du dernier service que l'on sert.

DIABLOTIN. On appelle diablotin, du chocolat que l'on fond , & que l'on met en façon de pastilles bien minces , de la grandeur d'une pièce de vingt-quatre sols.

Maniere de les faire.

Il faut avoir du bon chocolat qui soit frais fait & bien gras , vous en raperez autant qu'il faudra pour la quantité que vous en voudrez faire ; vous le mettrez ensuite dans un compotier d'argent , & le ferez fondre sur un réchaud , jusqu'à ce qu'il soit en consistance de pâte presque liquide ; vous les dresserez alors de la grandeur que vous voudrez sur du papier , & lorsqu'ils seront dressés , vous prendrez la feuille de papier par les deux bouts & la fraperez sur une feuille de cuivre pour les faire aplatir ; si vous jugez à propos de les couvrir de nompaille dans le moment, il ne tiendra qu'à vous , parce que le chocolat étant en pâte presque liquide fait attacher la nompaille : il faut observer de n'en dresser qu'une douzaine à la fois sur un carré de papier , parce que les premiers que l'on dresse pourroient devenir froids , & ne pourroient plus s'étendre : ils servent de garniture pour les fruits ; on les sert encore en papillotte. *Voyez* PAPILLOTTE.

DOR DRA

DORMANT. On appelle dormant, ce qui se met d'abord au commencement, dans le milieu des tables, avec les services de cuisine, & qui reste si l'on veut jusqu'à la fin du repas.

Il y en a de toutes façons; il y en a qui sont montés sur des jattes qui se trouvent éloignées des unes des autres, parce que l'on en met une, ou trois, ou cinq; ou plus: d'autres sont montés sur des plateaux de bois, que l'on contourne de différentes figures, suivant la figure des tables, ou sur des carrés de glace.

C'est à l'Officier de décorer ses dormants du mieux qu'il pourra, ayant soin d'y mettre des gobelets, pour mettre des bigarades & des citrons. Pour mieux vous éclaircir sur les dormants. *Voyez* TABLE & SERVICE.

DRAGÉE. Il y a des dragées de toutes façons, comme vous verrez ci-après; la dragée n'est point une chose que l'on fait ordinairement dans les grandes Maisons; puisque l'on en trouve chez tous les Confiseurs; d'ailleurs, on ne peut en faire peu à la fois, ce qui feroit une grande dépense pour en faire l'assortiment, d'autant plus que pour ce que l'on en use, on ne les pourroit pas toujours consommer: je ne laisse pas cependant que d'en donner la connoissance, & la façon de les faire.

Les Dragées sont lissées ou perlées; il faut pour les faire, faire deux cuissons de sucre différentes, l'une à lissé & l'autre à perlée, c'est ce qui fait que l'on dit dragée lissée & dragée perlée. Pour ce qui concerne leur travail, il faut avoir une grande poêle de cuivre rouge, plate par le fond, avec une anse dans le milieu pour la pouvoir manier, & deux autres aux deux côtés, soutenues en l'air avec deux cordes à la hauteur de la ceinture, sous laquelle il faut mettre une poêle de feu, à quatre doigts du fond de la poêle, *Voyez* Fig. Plan. 2. Lett. F. elle sert à faire la grosse dragée & la perlée; & pour faire la dragée fine lissée, on met la poêle sur un tonneau défoncé d'une grandeur proportionnée à la poêle, avec un feu modéré dessous, *Voyez* la Fig. Planch. 2. Lett. I. K. & qui soit mis d'une manière, qu'il ne soit éloigné de la poêle que d'un pied, faisant ensorte de bien boucher les ouvertures, pour que la chaleur ne s'évapore point, & qu'elle se conserve plus long-tems.

LE CANNAMELISTE

DRA

AMANDES LISSEES.

Prenez des amandes douces & bien entières, mettez-les sécher pendant deux jours à l'étuve, nettoyez-les bien en les secoüant dans une serviette; mettez-les dans la poële brañlante avec du feu dessous, les menant un peu de tems pour les bien faire sécher; faites bouïllir de la gomme-arabique avec de l'eau sur le feu, en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit fonduë; ôtez-la du feu & y mettez, suivant la quantité, la moitié de sucre clarifié cuit à lissé, que vous mêlerez ensemble, & en chargez les amandes d'une couche, les remuant jusqu'à ce qu'elles soient séches; mettez-y ensuite une autre couche de sucre cuit à lissé, sans gomme, & cela alternativement jusqu'à huit à dix couches, ayant soin de les faire sécher à chaque couche; vous ôterez alors les amandes de la poële, & la laverez; essuyez-la, & quand elle sera bien sèche, vous remettrez les amandes dedans, & les continuërez de sucre jusqu'à ce qu'elles soient assez chargées, les menant sur la fin fortement sans les faire sauter, ce qui les lisse; vous les mettez à l'étuve pour les achever de sécher, ensuite dans des coffrets avec du papier, & les garderez dans un lieu sec.

On peut encore les achever de lisser dans la poële sur le tonneau avec la main, en mettant au lieu de sucre, de l'eau de fleur d'orange, & leur donnant seulement deux couches.

ANIS DE VERDUN.

Prenez de bon Anis bien doux, mettez-le sécher à l'étuve pendant deux ou trois jours, ayant soin de le bien frotter sur un tamis pour en ôter la poussière, faisant ensorte qu'il n'y reste que le grain; mettez-le dans la poële sur le tonneau avec un feu modéré, chargez-le d'une couche de sucre cuit à lissé, en le remuant continuellement avec les mains pour le faire sécher; & pour connoître quand il est bien sec, il faut que le sucre paroisse comme de la poudre sur le dos des mains; continuez-le de même, jusqu'à ce qu'il soit assez gros pour le petit anis, que l'on

DRA

nomme anis à la Reine; lorsqu'il sera bien sec, vous le passerez dans un gros tamis fait exprès; celui qui reste dans le tamis sert à en faire du gros, que vous chargerez à la grosseur que vous souhaiterez. Le Fenouïl se fait de même.

CORIANDE PERLÉE.

Prenez de la Coriandre nouvelle, nettoyez-la bien de ses ordures, mettez-la sécher à l'étuve comme les autres, mettez-la ensuite dans la poêle branlante, & la chargez de sucre gommé, comme les amandes, & ensuite de sucre cuit à perlé, que vous mettrez dans une entonnoire qui se nomme perloir, & dont le goulot soit environ de la grosseur d'une lentille; il faut le suspendre en l'air au milieu de la poêle, ayant soin à chaque couche de la bien faire sécher & de la bien remuer, de peur qu'elle ne s'attache; il faut bien faire sauter cette dragée dans la poêle, afin qu'elle prenne sucre également & qu'elle se perle.

PISTACHES.

Vous prendrez des Pistaches bien entières & bien choisies que vous ferez bien sécher; mettez-les dans la poêle branlante; échauffez-les bien & les conduisez comme les amandes. Les Avelines se font de même.

CANELAS.

Prenez de la bonne Cannelle, laissez-la de la longueur de deux travers de doigt, & la mettez tremper pendant une heure dans de l'eau bouillante; n'en mettez guères tremper à la fois, pour que vous eussiez le tems de la couper; d'ailleurs elle racornit quand elle est vieille trempée. Pour en retremper servez-vous toujours de la même eau; coupez-la par petites feuilles, le plus mince qu'il vous sera possible, avec un petit couteau, de la longueur d'un lardon; mettez-la sécher sur un tamis pendant deux jours; alors, mettez-la dans la poêle branlante, ayez votre perloir préparé, comme pour la Coriandre, avec du sucre cuit à perlé, &

DRA

la menez à chaque couche jusqu'à ce qu'elle soit sèche ; quand elle sera à moitié chargée , laissez-la reposer jusqu'au lendemain avec un petit feu dessous ; achevez - la ensuite de charger de la grosseur que vous souhaiterez ; ayez soin de la bien sauter , de peur qu'elle ne s'attache , & de ne la point mener qu'en la chargeant , parce qu'elle se casserait.

ORANGEAT PERLE.

Prenez des chairs d'Oranges confites & tirées au sec ; coupez-les par lardons de la grosseur d'une plume , & de la longueur d'un travers de doigt ; mettez-les sur un tamis sécher à l'étuve pendant deux ou trois jours ; menez-les à la poêle branlante avec un perloir ; comme pour le canelas , & les achevez de même.

EPINE-VINETTE.

Prenez les grains des Epines-vinettes dans la saison , & les faites sécher pendant quinze jours à l'étuve , vous pourrez les conserver toute l'année ; lorsqu'elles seront sèches , vous les mettrez dans la poêle branlante & les chargerez de sucre gommé cuit à lissé , comme pour les amandes ; menez-les jusqu'à ce qu'elles soient à moitié chargées ; ôtez-les du feu & les mettez sécher à l'étuve ; pour les achever vous les menerez au tonneau pour les bien lisser.

PASTILLES EN DRAGEE.

L'on fait des Dragées de Pastilles de plusieurs façons , comme de girofle , de canelle , de violette , de chocolat , de café , de parfait-amour , de bergamotte , &c. Pour les faire , Voyez PASTILLES.

Prenez telles espèces que vous voudrez , mais bien sèches , mettez-les dans votre poêle branlante , comme les amandes ; menez-les jusqu'à ce qu'elles soient chargées à moitié , avec du sucre cuit à lissé ; ôtez-les & les mettez à l'étuve : vous les menerez alors sur le tonneau pour les bien lisser.

DRA DRE DUV

N O M P A R E I L L E.

Prenez de la graine de celery, faites-la bien sécher à l'étuve, pilez-la & la passez par un tamis fin, ou du sucre passé de même; mettez l'une ou l'autre espèce dans la poêle, menez-la sur le tonneau à petites couches de sucre cuit à lissé; chargez-la de la grosseur que vous voudrez, en la travaillant avec la paume de la main; ayez soin de la bien sécher à l'étuve; alors, vous pourrez lui donner telle couleur qu'il vous plaira. Servez-vous des couleurs que j'ai marquées pour le pastillage; délayez-les bien avec de l'eau, & mettez-y votre couleur, comme si vous la chargiez avec du sucre. Je crois avoir donné une suffisante idée touchant la façon de faire les dragées, c'est à ceux qui veulent apprendre à les faire, à se donner de la peine, & de donner de la perfection à leur ouvrage par la pratique.

DRAGEOIRE, est le nom d'une espèce de Sous-coupe, qui est faite de crystal, ou de verre blanc, sur laquelle on dresse des pyramides de cerises & d'autres petits fruits, que l'on met sur un service, sur un gobelet de quelle hauteur que l'on veut. Il y en a de routes grandeurs. Voyez Fig. Planche 3. Lett. K.

DRESSER, se dit des pyramides de quelle nature qu'elles puissent être. Dresser, se dit des compotes, des pâtes, de la pâte de biscuits, & de tous les fours en général. Dresser, se dit aussi des neiges, des mousses, & des glaces, lorsqu'on les met sur des assiètes, ou dans des gobelets.

DUVET, se dit des fruits qui en ont, comme les Abricots & les Pêches, &c.

E A U

E A U. On dit Eau de groseilles, de cerises, de fraises, de framboises, lesquelles font une boisson pour se rafraichir pendant les chaleurs.

EAU

Manière de les faire.

Prenez l'une ou l'autre espèce de ces fruits , nettoyez-les proprement , & les lavez ; mettez-les dans une poêle avec de l'eau propre ; faites-les fondre sur le feu , & leur donnez deux ou trois boüillons ; jetez-les sur un tamis, sous lequel sera une terrine, pour recevoir la décoction ; mettez -y du sucre avec modération , & de l'eau, si vous la trouvez trop forte ; passez-la par une étamine , & la faites rafraichir. Quand on est pressé , on écrase le fruit sur un tamis , sans le mettre sur le feu , mais l'eau n'est jamais si claire qu'à la façon précédente.

EAU-DE-VIE , est une liqueur spiritueuse , qui est tirée de toutes sortes de vins , par le moyen de l'alambic. On doit toujours employer la meilleure & la plus fine pour mettre des fruits à l'eau-de-vie.

ABRICOTS A L'EAU-DE-VIE.

Les Pêches se travaillent de même que les Abricots, si ce n'est qu'on leur ôte la peau , en les faisant un peu blanchir, si l'on veut. Prenez l'une ou l'autre espèce , choisissez -les meurs , essuyez -les légèrement avec un linge pour leur ôter le duvet ; faites cuire du sucre à la grosse plume ; jetez votre eau-de-vie dedans ; faites bien fondre votre sucre , alors tirez-le du feu. Arrangez votre fruit dans un flacon , tant qu'il en pourra tenir ; jetez dessus votre eau-de-vie , & en remplissez votre flacon. Bouchez alors votre flacon très -soigneusement avec du liége & un parchemin mouillé par -dessus , lorsque votre eau-de-vie sera froide.

D'autres font cuire leur sucre au gros perlé , jettent dedans leur fruit , & lui donnent deux boüillons. Ils le laissent ainsi pendant une couple d'heure à l'étuve ; alors, ils l'égoutent , & font recuire leur sirop à la plume , & y mettent leur eau - de - vie ; ils rangent leur fruit dans un flacon , & achevent de la même manière que ci-devant. Observez qu'il ne faut qu'une demi-livre de sucre par pinte d'eau-de-vie.

CERISES

EAU

CERISES A L'EAU-DE-VIE.

Prenez de belles cerises, coupez-leur le bout de la queue, lavez-les proprement, égouttez-les, & les mettez dans des flacons; prenez une demi-livre de sucre, sur une pinte d'eau-de-vie, que vous ferez cuire à la grosse plume; versez-y votre eau-de-vie, remuez-la pour faire fondre le sucre; alors emplissez-en vos flacons, bouchez-les de même qu'à la manière précédente; vous y pourrez mettre un peu de canelle & de girofle, suivant votre goût.

Les raisins muscats se font de même.

AUTRES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Les reines-claude, les amandes vertes, les roussilets & les abricots verts, doivent être confits. Voyez l'un & l'autre, pour voir la manière de les confire. Alors vous les égouterez légèrement; mettez dessus votre eau-de-vie, que vous aurez soin de faire tiédir, pour qu'elle se mêle avec le sirop; prenez une cuillier percée pour les mettre dans vos flacons; versez dessus votre eau-de-vie, & les bouchez de même que les autres.

Il est bon de dire que les fruits qui ont été confits, & que l'on met à l'eau-de-vie, peuvent se mettre au tirage & au caramel: les autres qui ne le sont pas, ne peuvent se mettre qu'au caramel; tous les fruits à l'eau-de-vie servent pour compote avec leur liqueur.

E A U de fleur d'orange. Elle est tirée de la fleur, dont on a tiré la substance & l'odeur, par le moyen de l'alambic; on ne s'en sert pas souvent dans l'Office, si ce n'est pour faire tremper la gomme adragante, ou pour faire de la conserve à l'Allemande, ou pour mettre dans la pâte, ou sirop d'orgeat, & sirop de capillaire.

E A U de sucre. Ce n'est autre chose que du sucre royal que l'on cuit à cassé; observez qu'aussi-tôt qu'il prend son bouillon, c'est d'y mettre deux gouttes de jus de citron; aussi-tôt qu'il sera cuit, trempez le cul du poëlon dans l'eau fraîche, pour empêcher que la chaleur

LE CANNAMELISTE

ECO ECU EGO EGR

du cuivre ne le rougisse. Ayez des feuilles de cuivre bien unies & bien huilées avec de l'huile d'amande douce ; attendez que votre sucre soit un peu moins chaud , pour le pouvoir filer ; alors prenez une fourchette , trempez-la dans votre sucre , & le filez sur vos feuilles en façon de nappes d'eau ; levez-le tout-de-suite , pendant qu'il est maniable , & en garnissez avec goût le sujet que vous aurez fait. Ce sucre imite beaucoup l'eau , c'est pourquoi l'on s'en sert pour faire des jets d'eau , & des cascades.

E C O R C E. On apelle écorce le dessus de la chair des fruits d'odeur , dans laquelle est renfermée toute l'odeur du fruit.

E C U M E , est la partie la plus grossière , que l'on enlève du sucre & des confitures.

E C U M E R , est d'enlever avec une écumoire toutes les écumes du sucre & des confitures. C'est une chose à laquelle on doit faire attention , car bien souvent un peu d'écume sur une confiture , est capable de faire pousser les confitures , lorsqu'elles sont dans les pots.

E C U M O I R E , est un utensile d'Office , avec lequel on écume ; on doit en avoir de cuivre pour les sucres & les confitures , & de fer blanc , pour la crème que l'on met en moule. *Voyez* la Fig. Plan. 1. Lett. S.

E G O U T E R. On dit égouter un fruit , c'est-à-dire le séparer de son sirop , en le mettant sur une égoutoire , pour que le sirop tombe dans une terrine , ou dans une poêle : égouter se dit encore des candys. *Voyez* CANDYS.

E G O U T O I R E , est un utensile d'Office , qui est de cuivre rouge , de la grandeur d'un grand plat , & percé comme une écumoire : on s'en sert pour faire égouter les fruits. *Voyez* Pl. 2. Let. B.

E G R E N E R , se dit lorsqu'on épluche de la groseille , ou de l'épine-vinette , ou lorsqu'on ôte les pepins à certains fruits , comme au verjus , & aux grateculs.

EMP. EPI

EMPOTER, c'est mettre les confitures dans des pots, après les avoir bien échaudées, & bien séchées à l'étuve.

EPINAR, est une plante qui croît dans les potagers, dont les feuilles sont larges, découpées, tendres, molles, d'un verd obscur, succulentes, & attachées à de longues queueës. On ne s'en sert que pour faire de la couleur verte, comme pour teindre des amandes de couleur de pistaches, ou des conserves & des pâtes.

Manière de préparer ce verd.

Prenez des épinars bien épluchés & bien lavés; pilez-les bien dans un mortier, exprimez-en bien le jus par une étamine; prenez ce jus, mettez-le dans une poêle, & lui donnez deux bouillons, vous verrez aussi-tôt le verd se séparer de l'eau; jetez le tout sur un tamis, & vous servez du verd pour colorer ce qui est marqué ci-dessus.

EPINE-VINETTE, est un fruit qui croît sur un arbrisseau épineux, duquel l'écorce est mince, lisse; son bois est jaune; ses feuilles sont petites, oblongues, vertes, crenelées en leur bord, & un peu rudes, d'un goût acide; ses fleurs sont disposées en grapes, & composées chacune de plusieurs petites feuilles jaunes, rangées en rose; quand elles sont tombées, il leur succede ce fruit, qui est petit, oval, tendre, rempli de suc, prenant, à mesure qu'il meurit, une belle couleur rouge, d'un goût acide, mais agréable; cet arbrisseau croît dans les lieux incultes, & dans les buissons. (*) On s'en sert de différentes manières, pour confire au liquide, comme vous verrez ci-après: pour faire des pâtes, des candys, des conserves & des jus. Voyez l'un & l'autre.

Manière de la confire.

Prenez de l'épine-vinette grosse & meure, & de la plus rouge; ôtez les branches de dessus le bois, & les égrenez proprement, ou les laissez en branche. Faites cuire du sucre clarifié à la plume; jetez

(*) M. Pit. Tournesfort.

votre fruit dedans, & lui donnez cinq ou six boüillons ; écumez-le bien , & le laissez ainsi reposer jusqu'au lendemain. Egoutez-le alors , & faites cuire votre sirop à perlé ; glissez-y votre fruit , & lui donnez deux boüillons couverts ; écumez-le bien , & le mettez dans des pots.

EPICE. Les épices que l'on emploie dans l'Office , sont la canelle , le girofle , la muscade , & la fleur de muscade. *Voyez* l'un & l'autre.

EPLUCHER , se dit des fleurs , des herbes , des petits fruits , où il se rencontre très-souvent d'autres choses parmi ; car on dit communément égrener de la groseille , de l'épine-vinette , ôter le noyau , les taches , le pourri d'un fruit.

ESPRIT-DE-VIN. L'esprit-de-vin est tiré de l'eau-de-vie , comme l'eau-de-vie est tirée du vin. Il sert à dégraisser un sucre de tirage qui aura déjà servi plusieurs fois , ou dans lequel on aura mis des fruits sans les avoir bien lavés. Quelques-uns en mettent un peu dans le sucre que l'on a cuit pour le candy ; il sert pour rendre les glaces , ou carré de glaces , bien claires , lorsqu'on en met un peu sur la glace , après l'avoir nettoyée , & qu'on l'essuye proprement avec une serviette : on en met encore dans le vernis pour le pastillage. *Voyez* VERNIS.

ESSENCE , c'est la partie la plus subtile qui se tire des substances dont on fait des extraits. Les essences sont tirées des fleurs , des fruits & des aromates ; les essences que l'on emploie dans l'Office , sont celles de cédrac , de bergamotte , d'orange , de citron , de lime-douce , de canelle , de girofle & d'ambre.

ESTRAGON , est une plante qu'on cultive dans les jardins potagers , qui pousse plusieurs tiges ou verges , à la hauteur de trois pieds , dure , un peu anguleuse , rameuse , portant beaucoup de feuilles longues , & étroites , comme celles du lin , odorantes , de couleur verte-obscur , luisante , d'un goût acre , aromatique , & accompagnée de certaines douceurs agréables ; elle sert de fourniture dans les salades , mais il faut la choisir jeune & tendre.

ETA ETU EXP EXT

ETAMINE, est une étoffe de poil de chevre, que l'on coupe de différente grandeur, & qui sert à passer des sirops, des eaux, & tout ce qui est liquide.

ETUVE, est une armoire, ou un cabinet muré, garni de barreaux de distance en distance, pour que la chaleur du feu que l'on met dans une poêle, puisse pénétrer par-tout; on augmente ou on diminue le feu, selon le besoin; dans un Office réglé, l'étuve doit être continuellement chaude, pour conserver ce qui doit être sec, & que l'humidité ne l'amolisse point.

Étuve, est encore un terme d'Office. On dit, cet Officier fait bien l'étuve, pour dire qu'il fait bien les pâtes, les clarequets, les candys, & qu'il tire bien à l'étuve toutes sortes de fruits.

EXPRIMER, c'est presser un fruit, pour en faire sortir le suc.

EXTRAIRE, est de passer une décoction, ou un jus par une étamine, & d'en séparer le clair, d'avec ce qui ne l'est pas.

FAR FEN

FARINE. La farine est une chose très-essentielle, pour pouvoir réussir dans l'employ que l'on en veut faire; c'est pourquoi il faut toujours choisir la farine de froment, passée par un bluteau fin, laquelle s'appelle pure farine; il sera toujours bon de la faire sécher sept à huit heures à l'étuve, avant que de l'employer, & de la passer toujours par un tamis en l'employant.

On se sert encore de farine de ris; pour la faire, on pile bien le ris, après l'avoir fait sécher à l'étuve, & on le passe au tambour; on en mêle un peu dans la pâte de pastillage pour faire des figures, parce que cette farine étant ainsi mêlée avec le sucre, lui donne plus de corps, & le rend très-dur.

FENDRE, ou se fendre, terme appliqué au fruit; il se dit des pêches, des prunes, &c. quand elles quittent bien leurs noyaux; la

FEN FER FEU FAN

pêche se fend , & le pavie ne se fend point ; plusieurs prunes en font de même.

FENOUIL. Le fenouil croît sur une plante , qui pousse une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds , droite , canelée , de couleur verte-brune , remplie d'une moëlle fongeuse , rameuse ; les feuilles sont d'un verd - obscur , d'une odeur agréable , d'un goût doux & aromatique ; les sommités soutiennent des ombelles , ou bouquets larges , jaunâtres , odorans , sur lesquels sont des fleurs , ordinairement à cinq feuilles , disposées en rose à l'extrémité du calice. Lorsque cette fleur est passée , le calice devient un fruit à deux graines oblongues , arrondies , canelées sur le dos , aplaties de l'autre côté , blanchâtres , & d'un goût très-doux , aromatique , & très-agréable. On cultive le fenouil aux lieux secs & chauds , à cause de sa semence : le meilleur vient du Languedoc.

Lorsque le fenouil est verd , on le met en branche au candy , & la semence en dragée. *Voyez* l'un & l'autre.

FER. Il y a differens fers dans les Offices , qui servent pour plusieurs choses , comme les differens fers à gaufres , & les fers à découper du papier. *Voyez* leurs Fig. Pl. 2. Let. T. & Pl. 1. Let. P. R.

FERMENTATION , est un mouvement intérieur causé par des esprits qui cherchent passage pour sortir de quelques corps , & rencontrent des parties terrestres & grossières qui s'oposent à leur passage ; ils font gonfler & raréfier la matière , jusqu'à ce qu'ils en soient détachés.

On fait fermenter la groseille , les framboises , les cerises , le jus de limon & les épine-vinettes : pour en faire des sirops. *Voyez* SIROP.

FEUILLE. Ce mot est appliqué à un cuivre aplati de bonne épaisseur , en forme de feuilles de papier ; on s'en sert à differens usages ; elles doivent être toujours très-unies & très-propres.

FANER , se dit des fleurs & des fruits qui se séchent & se flétrissent.

FIG

FIGUE, est un fruit qui vient sur un arbre de médiocre grandeur, dont la tige n'est pas droite ; son écorce est unie, mais un peu rude, de couleur cendrée ; son bois est fongueux, moëlleux, & blanc en dedans ; sa feuille est grande, large, épaisse, découpée en cinq parties ou angles, ressemblante à celle du meurier, mais plus grande, plus dure, plus rude & plus noirâtre ; attachée par une queue qui jette une liqueur laiteuse quand on la rompt.

Vous pouvez les confire lorsqu'elles sont encore vertes, & de-là, les tirer à l'étuve, ou au tirage. *Voyez l'un & l'autre.*

Manière de les confire.

Prenez des figues à demi meures ; piquez-les du côté de la queue ; blanchifiez-les, jusqu'à ce qu'elles soient un peu molles ; laissez-les ainsi à demi refroidir, & les jetez ensuite dans de l'eau fraîche ; mettez-les égouter ; faites cuire du sucre clarifié à perlé ; mettez-y votre fruit, & lui donnez trois ou quatre bouillons couverts ; ôtez-le de dessus le feu, & l'écumez bien ; mettez-le dans une terrine pour lui faire passer la nuit à l'étuve ; le lendemain égoutez le sirop, sans sortir le fruit de la terrine, & lui faites prendre dix à douze bouillons ; rejetez-le sur vos fruits, lorsqu'il sera tiède ; le lendemain faites la même chose, & les laissez encore ; alors vous égouterez vos fruits, & cuirez votre sirop à gros perlé ; mettez-y vos fruits, & leur donnez un bouillon couvert ; écumez-les & les mettez dans des pots.

Manière de connoître la maturité des Figues.

Comme il est important de les bien prendre dans leur tems, attendu qu'elles n'ont qu'un jour ou deux, parce qu'elles dépérissent ; c'est pourquoi on juge de la parfaite maturité d'une figue, à la voir & à la toucher ; (a) si après les avoir vû d'une belle couleur jaunâtre, ou autre qui appartient à son espèce, d'une peau ridée, & un peu déchitée ; d'une tête panchée, & d'un corps tout rapetissé, on la

(a) La Quint. Tom. 2. Part. V. pag. 184

FIG FIL FLE

trouve moëlleuse au toucher , & qu'elle vienne à quitter l'arbre , pour peu qu'on la souleve , ou qu'on l'abaisse , on peut alors la cueillir hardiment ; comme ce fruit perdrait beaucoup de son agrément , s'il venoit à se défleurir , on doit avoir soin de le mettre dans un panier garni de feuilles de vigne , & les placer chacune séparément , sans qu'elles se pressent , ou qu'elles soient les unes sur les autres ; ne les mettez point sur l'œil , parce que c'est par-là que leur suc s'écoule.

On les sert pour hors d'œuvre , en fendant un peu le bout de la queue en quatre , & les arrangeant proprement sur des assietes avec des feuilles de vigne.

FIGURE S. Manière de les faire en caramel , & en pastillage. *Voyez* CUISSON A CARAMEL & PASTILLAGE.

FIGURE se dit de tout ce que l'on tire dans des moules de plomb , ou de plâtre , pour en avoir la représentation.

FILTRER , c'est passer une liqueur par un papier gris , que l'on met dans un entonnoir sur une bouteille. *Voyez* Plan. 2. Let. E.

FLEUR , est la production de la plante , qui se fait remarquer par son odeur , & par la diversité de ses couleurs ; il n'y a presque point de plantes qui n'ayent des fleurs.

Les fleurs que l'on emploie dans l'Office , sont la fleur d'orange , la violette , l'œillet , le jasmin & la rose. On en fait des pralinées & grillées , au liquide , en conserve , au candy , en sirop , en gâteau & en marmelade. *Voyez* chaque mot séparément , vous y trouverez la manière de les préparer , & la façon de les faire.

FLEURS-ARTIFICIELLES. Ce sont des fleurs composées , qui imitent le naturel , qui sont faites de coque de soie , de velin & de papier , & dont les tiges & les branches sont de fil-de-fer ; elles servent pour garnir les services.

Le mot de fleur-artificielle , comprend les fleurs à tige , les guirlandes , les verdure , les arbres , les ifs , les bouquets , les feuilles détachées , qui servent dans plusieurs décorations , &c.

C'est

FLE FON FOU

C'est de ces fleurs que l'on doit avoir un grand soin, attendu qu'elles coûtent beaucoup, & qu'elles périssent facilement; il faut donc, pour cet effet, les garder toujours dans un endroit sec, (a) dans des coffrets, ou boîtes bien couverts, où vous rangerez vos fleurs chacune avec celles de son espèce, & mettrez du papier entre deux.

Quand on veut s'en servir, il faut toujours leur donner de la grace, en ajustant les feuilles pour imiter la nature de la fleur, le plus qu'il vous sera possible; vous les attacherez avec de la cire verte. *Voyez CIRE D'OFFICE.*

On peut, dans la saison, se servir de fleurs naturelles, en mettant la tige de la fleur dans un gobichon, qui sera rempli d'eau, pour maintenir la fleur toujours fraîche.

FLEURS de pastillage. *Voyez PASTILLAGE.*

FLEUR, est attribuée au fruit. C'est une certaine petite blancheur, une certaine fraîcheur que les fruits ont sur les arbres, avant que d'être maniés ou fanés, comme les prunes, les raisins, &c.

FONDRE, se dit du sucre, ou des fruits à jus. On dit fondre de la groseille, des framboises, des fraises & des épines-vinettes, ce qui se fait en mettant de l'eau avec, & leur donnant trois ou quatre bouillons.

FOUETTER, se dit du blanc d'œuf, & de la crème que l'on met en neige, ou en mousse, à force de les fouetter; on les fouette ordinairement avec un petit balet d'ozier.

FOULER, se dit des groseilles, des framboises, des cerises, des fraises & des épines-vinettes, que l'on écrase dans une terrine, pour en avoir le jus, ou pour les faire fermenter.

(a) Les fleurs artificielles ont beaucoup de colle & de gomme-arabique, & sont conséquemment fort sujettes à se gâter à l'humidité, parce que l'une ou l'autre s'y dissout, & pour-lors la fleur est obligée de périr; observez de ne les point mettre à la fumée, ni à la poussière.

FOU FRA

FOUR, se dit de tout ce qui est cuit au four, comme biscuits de toute espèce, macarons, pains-d'épices, meraingues, massépains & tourons ; on dit faire une assiete de four, c'est garnir une assiete de biscuits, ou de four mêlé, avec un papier découpé dessous ; on dit faire bien le four, c'est de bien faire toutes les espèces.

FOUR, c'est dans quoi l'on fait cuire ce que l'on veut y mettre ; il y en a de deux façons dont on se sert, qui sont le four muré, & le four de campagne, ce dernier est fait de tole de fer, ou de cuivre rouge. *Voyez* Plan. 2. Let. C. L'un & l'autre servent à la même chose, mais le four muré est toujours le meilleur ; pour se servir avec succès du four muré, c'est de le bien échauffer également, le nettoyer, & de-là, attendre que la chaleur soit au point que vous la désirez ; tenez-le bouché, pour qu'il perde sa chaleur également.

Le four de campagne s'échauffe en mettant du feu dessus & dessous également, à la quantité qu'il en faut pour cuire ce que vous avez dedans ; observez de ne le point saisir tout-de-suite à force de feu, parce que ce four, comme étant fait de tole de fer, ou de cuivre rouge, est sujet à rougir, & par-là, vous seriez en risque de perdre tout ce que vous auriez dedans.

FOURNEAU. Tout le monde fait ce que c'est qu'un fourneau pour cuire les confitures ; c'est pourquoi il est inutile d'en faire l'explication. On dit communément travailler au fourneau, c'est faire les confitures ; l'on dit : cet homme est bon pour le fourneau, c'est-à-dire qu'il est habile dans le genre des confitures.

FOURNITURE, se dit des herbes, ou plantes que l'on emploie pour garnir les salades, comme le cerfeuil, l'estragon, le baume, ou mente domestique, la pimpinelle, la corne-de-cerf, la cive, le cresson alenois & la trique-madame : pour les connoître, *Voyez* leur description. On fait des salades de fourniture seulement, que l'on appelle salade à la Vendome. *Voyez* SALADE.

FRAISE, est un fruit oval plein de suc, ayant à-peu-près la

F R A

figure d'une mure de Renard, de couleur verte au commencement, puis blanche, & enfin rouge, quand il est meure; d'une odeur agréable, & d'un goût vineux, doux & délicieux; il y a des fraises qui sont blanches. Elle croît sur une plante, qui pousse de sa racine plusieurs pédicules, ou queuës menuës, longues, veluës, portant les unes, chacune trois feüilles, les autres des fleurs; de plus, elle jette certains fibres, ou filamens qui serpentent à terre, qui y prennent racine en plusieurs endroits, & qui multiplient leur espèce; ses feüilles sont oblongues, moyennement larges, dentelées, crenelées tout-au-tour; on les sert cruës, lorsqu'on les a bien épluchées & lavées; en compotes, en neiges & fruits glacés, en conserve; on en fait du blanchissage. *Voyez l'un & l'autre*: on en fait encore de la boisson. *Voyez EAU.*

FRAMBOISE, est un fruit plus gros que la fraise, rond, un peu velu, composé de plusieurs bayes entassées, & jointes les unes aux autres, de couleur ordinairement rouge; car il y en a des blanches, d'une odeur réjouissante, fort agréable, pleines d'un suc doux & vineux, renfermant chacune une semence. Ce fruit naît sur une espèce de ronce, appelée framboisier, qui est un arbrisseau qui croît jusqu'à la hauteur d'un homme; ses branches sont tendres, vertes, moëlleuses, garnies de petites épines qui ne sont guères piquantes; ses feüilles sont semblables à celles de la ronce ordinaire, mais plus tendres, plus molles, vertes-brunes en-dessus, blanchâtres en-dessous; on cultive cet arbrisseau dans les jardins; on les sert cruës comme les fraises; on en fait des pâtes, des conserves, de la boisson, des neiges & du sirop. *Voyez l'un & l'autre.*

Manière de les confire.

Prenez cinq à six livres de framboises, grosses & vermeilles; épluchez-les bien, & faites cuire sept à huit livres de sucre clarifié, que vous ferez cuire à la grosse plume; mettez vos framboises dedans, & dès que vous verrez que votre sucre commencera à boüillir, ôtez-les du feu, & les laissez ainsi reposer une demi-heure, pour qu'elles jettent leur jus; alors, faites-les frémir un moment sur le feu, & les

FRE FRO

mettez dans une terrine à l'étuve pendant une journée; alors, vous les égouterez, & les acheverez, en faisant cuire votre sirop à gros perlé; mettez-y votre fruit; donnez-lui un bouillon couvert; écumez-le & l'empotez; vous pouvez ajouter un peu de jus de cerise à votre sirop.

FRE MIR, se dit lorsque l'on met du fruit avec son sirop sur le feu, & qu'on l'échauffe doucement; pour qu'un sirop frémissé, il ne faut point qu'il bouille.

FROM AGE. Le fromage est fait avec du lait, qu'on fait coaguler ou cailler; ce n'est point à l'Officier de faire les fromages, mais il est de son devoir de les servir, & de les entretenir le plus proprement qu'il lui sera possible; il n'y a presque point de País ni de Province qui n'aient chacun leur méthode pour faire des fromages, c'est ce qui fait que l'on en distingue de tant de façons; chaque País a ses cantons renommés. L'Angleterre estime les fromages de Chester; le Hainaut vante ceux de Marolle; la Picardie ceux de Guise; la Normandie ceux de Neuchatel; le Dauphiné celui de Sassenage; la Suisse celui de Guère; le Languedoc le fromage de Rocfort; enfin le Milanois envoie par-tout le fromage de Lodi, que nous nommons Parmesan, parce qu'une Princesse de Parme l'a, dit-on, fait connoître en France, où il soutient toujours sa réputation.

Manière d'affiner les fromages.

Lorsqu'on juge qu'ils sont trop secs, on les enferme dans un endroit où les animaux qui leur sont nuisibles, ne peuvent point approcher; on les trempe dans une eau salée, & on les enveloppe dans des feuilles d'orme ou d'ortie; mettez-les dans quelques vaisseaux, pour qu'ils puissent se communiquer leur humidité.

FROMAGES GLACE'S, sont faits de crème douce; on leur donne différens goûts, & différentes figures, comme vous verrez ci-après.

Manière de préparer la crème pour les fromages.

Prenez sur trois pintes de crème vingt-quatre œufs frais ; séparez les blancs d'avec les jaunes ; passez vos jaunes à travers d'une étamine dans une poêle ; délayez votre crème avec vos jaunes ; ensuite mettez-la cuire sur un petit feu , sans cesser de la remuer avec une spatule , jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle veuille bouillir ; retirez-la du feu , & la passez tout-de-suite par un tamis , sous lequel sera une terrine pour recevoir votre crème.

Il est bon d'observer qu'en Été , la crème est sujette à se tourner , c'est pourquoi il faut faire cuire votre crème à part , & alors , la délayez avec vos jaunes d'œufs ; du moins si la crème tourne , vous ne perdrez point les œufs.

Cette crème sert pour faire les fromages glacés , de pistaches , de chocolat , de café , de cannelle , de girofle , de vanille , de safran à l'Italienne , &c.

F R O M A G E de pistaches. Prenez une livre de pistaches ; après les avoir bien mondées , vous les pilerez avec deux quartiers de cedra confit , & les mouillerez avec un peu de crème pure , pour les empêcher de tourner en huile ; lorsqu'elles seront bien pilées , passez les par un tamis avec une spatule ; prenez alors deux pintes de cette crème préparée , lorsqu'elle sera un peu froide , & délayez vos pistaches avec ; mettez-y du sucre en poudre à votre goût , & repassez le tout par un tamis ; mettez votre crème dans une sarbotière à la glace , & la faites prendre en neige ; lorsqu'elle sera ainsi , ayez un moule de fromage de telle figure qu'il vous plaira , que vous aurez bien serré de glace ; vous y mettrez votre crème , déjà prise en neige , proprement avec une cuillier ; couvrez-le avec le couvercle du moule , & le laissez ainsi au moins une heure avant que de le lever. Pour le sortir du moule , *Voyez FRUITS GLACÉS* , vous y trouverez la manière qui est générale pour tous les fromages glacés , fruits glacés , & autres choses en glace.

F R O M A G E de chocolat. Prenez une demi-livre de bon chocolat , que vous ferez fondre dans fort peu d'eau ; lorsqu'il sera

F R O

fondu, prenez une pinte de cette crème préparée, avec quoi vous délayerez votre chocolat ; mettez-y du sucre à votre goût ; passez le tout par un tamis, & le finissez comme celui de pistaches.

FROMAGE de café. Prenez un quarteron de bon café bien torréfié, & bien moulu ; faites-en de fort café, c'est-à-dire mettez-y la moitié de l'eau qu'il faudroit pour le mettre en boisson ; laissez-le reposer sur des cendres chaudes ; tirez-le au clair, & le mêlez avec une pinte de cette crème préparée ; ajoutez-y du sucre en poudre à votre goût ; passez le tout par un tamis, & le finissez comme les autres fromages.

FROMAGES de canelle, de girofle, de vanille & de safran. Prenez l'une ou l'autre de ces espèces ; pilez-la bien ; mettez-la dans un pot de fayance ; prenez de l'eau bouillante, que vous jetterez dessus en petite quantité ; remuez le tout ensemble ; bouchez le pot soigneusement, & laissez-la infuser du jour au lendemain à l'étuve ; lorsque cela est bien reposé, vous prendrez deux pintes de cette crème préparée, dans laquelle vous mettrez du sucre en poudre à votre goût ; vous y mettrez alors de votre infusion, jusqu'à ce que vous lui trouviez assez de goût ; passez le tout par un tamis, & le finissez de même que les autres.

FROMAGE à l'Italienne. Prenez de la marmelade de cédra, ou de fleur d'orange ; délayez-la avec une pinte de cette crème préparée ; ajoutez-y du sucre en poudre à votre goût ; passez le tout par un tamis, & finissez votre fromage de même que les autres.

FROMAGE de Parmesan. Prenez de la coriandre, un peu de canelle & de girofle, que vous mettrez dans trois chopines de crème fraîche ; ajoutez-y une demi-livre de fromage rapé ; faites cuire le tout sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit prêt de bouillir, en le remuant toujours ; passez-le par un tamis ; mettez-y du sucre en poudre ; faites-le prendre en neige ; lorsqu'il le sera, mêlez-y un quarteron de fromage de Parmesan, qui sera bien rapé ; mettez-le alors dans un moule qui ait la figure d'un quartier de fromage de

F R O

Parmesan. *Voyez* Fig. Plan. 6. Fig. 2. Finissez-le comme les autres; lorsqu'il sera levé, vous lui donnerez la couleur de sa crouste avec du sucre brûlé. *Voyez* COULEUR.

F R O M A G E à la Gentilly. Prenez deux pintes de crème fraîche, & bien douce; passez-la par un tamis dans une terrine; mettez-y du sucre en poudre à votre goût, avec quelques zestes de cédra, ou sucre de fleur d'orange, ou autre chose, suivant le goût que vous lui voudrez donner; laissez-la reposer environ une heure au frais, pour que ce que vous y aurez mis puisse y donner du goût; passez le tout par un tamis sur une autre terrine; ayez encore une autre terrine, sur laquelle vous mettrez un tamis qui soit sec; vous commencerez alors à fouetter votre crème en mousse, & fait-à-mesure que vous la verrez mousser, enlevez-en la mousse avec une écumoire de fer-blanc, & la mettez sur votre tamis, pour qu'elle s'égoute; continuez ainsi, jusqu'à ce que vous en eussiez assez pour remplir votre moule. *Voyez* Fig. Planche 6. Fig. 1. Mettez ensuite votre moule à la glace, & le ferrez bien de glace.

Emplissez votre moule de cette mousse, & la laissez prendre pendant deux heures; vous le leverez comme les autres fromages. Il faut observer exactement la méthode d'égouter votre mousse sur un tamis, car il est certain qu'en levant la mousse, vous enlevez aussi de la crème qui n'est point fouettée, & que si vous la mettiez tout-de-suite dans vos moules, il s'y formeroit des glaçons, ce qui deviendroit fort desagréable.

F R O M A G E à la Genoïse. Le fromage à la Genoïse ne diffère de celui à la Gentilly que par le travail; c'est pourquoi après avoir préparé votre crème, comme pour celui à la Gentilly, vous commencerez à fouetter votre crème de la façon comme il faut faire pour fouetter des blancs d'œufs; lorsque vous verrez que votre crème sera prête à devenir en beure, jetez la sur un tamis, & de ce qui restera sur le tamis, emplissez-en un moule, ou des petits-moules: au reste, gouvernez-le comme les autres.

On doit servir les fromages dans des compotiers profonds, ou dans des jattes creuses de porcelaine, ou dans des saladiers d'argent.

FRU

Pour mieux vous instruire sur les explications des termes, de lever un fromage, un fruit glacé, *Voyez* mettre à la glace, serrer de glace, travailler une glace, *Voyez* chaque mot séparément.

FRUIT. C'est la production que fait un arbre, ou une plante: on distingue ordinairement les fruits, en fruit à noyau, & fruit à pépin; en fruit rouge, en fruit d'Été, en fruit d'Automne, & en fruit d'Hyver; les fruits à noyau sont les prunes, les cerises, les pêches & les abricots; les fruits à pépins sont les fraises, les framboises & les groseilles; les fruits d'Été sont ceux qui viennent, & qu'on mange en Été; les fruits d'Automne sont ceux qui viennent en Automne; les fruits d'Hyver, sont ceux qui viennent en Automne, mais qu'on ne mange qu'en Hyver.

Ceux qui sont bons à manger étant crus, se servent crus dans la garniture de votre fruit sur des gobelets & drageoires; les autres se mettent en compote, ou on les fait cuire, ou confire.

Moyen de conserver les fruits à noyau.

Ayez un pot de terre, & l'emplissez moitié de miel, & moitié eau commune, que vous aurez bien battu ensemble auparavant; vous y mettrez vos fruits tous frais cueillis, & vous couvrirez bien le pot; lorsque vous les tirerez du pot, lavez-les dans l'eau fraîche.

FRUIT d'odeur. Les fruits d'odeur sont des fruits qui nous viennent d'Italie & de Provence, comme le cédra, la bergamotte, l'orange, la bigarrade, le citron, le limon, la limette, la lime-douce, la Chinoise, le ponceire & la mellarose. *Voyez* chaque espèce en particulier, vous trouverez leur description, & la manière de les confire.

FRUIT à l'eau-de-vie. *Voyez* EAU-DE-VIE.

FRUIT. On appelle fruit ce qui comprend tout le service d'un dessert.

FRUIT aqueux, se dit d'un fruit qui ne sent que l'eau,

FRUIT

FRU

FRUIT passé, se dit d'une poire qui devient blette, ou d'un fruit qui a perdu son goût & son odeur.

FRUIT glacé. Les fruits glacés, & autres choses qui imitent leur nature, sont un ouvrage assez difficile, & auquel il faut faire beaucoup d'attention pour réussir; c'est pourquoi j'ai fait mon possible pour donner la méthode de les faire le plus facilement que j'ai pu m'imaginer.

Premièrement pour les faire, il faut avoir les moules faits de la façon comme je le marque à l'article des moules, *Voyez* Plan. 6. & de suivre exactement ce que j'enseigne ci-après.

Ce n'est point que par-là je veuille rencherir sur M. Boulogne, qui a été le premier à qui nous en devons les principes; d'autres (*) ont depuis fait leur possible pour pousser le travail des glaces au degré de perfection, où ils ont parfaitement réussi; je me ferai toujours gloire de les citer, & d'avoir été sous leurs ailes, puisque c'est à eux que j'ai l'obligation de sçavoir les faire, comme j'en donne la méthode.

Les fruits glacés, &c. sont faits avec des liqueurs préparées, que l'on met en neige; j'enseigne la façon de composer la liqueur pour chaque fruit, &c. *Voyez* NEIGES. Pour réussir, consultez tous ces mots séparément: mettre à la glace, faire prendre une glace, servir de glace, & travailler une glace.

Lorsque toutes les liqueurs dont vous voulez faire des fruits, &c. seront en neige, ayez de la glace bien pilée en abondance, & la mêlez avec du sel, fait-à-mesure que vous l'employez; ayez plusieurs baquets, d'une certaine grandeur, qui puissent contenir une vingtaine de moules, avec la glace qu'il faut aux moules, supposé qu'il falut que vous en fassiez beaucoup, afin que vous puissiez avoir plus de facilité de lever de suite tous ceux de la même espèce, & par-là les pouvoir colorer, & les mettre ensemble dans votre cave, pour les avoir plus vite à la main, lorsqu'il s'agit de les dresser.

Alors, essuyez bien le couvercle de votre sarbotiere avec une serviette, de peur qu'il ne s'y trouve du sel; travaillez bien votre neige avec la houlette; alors, mettez-la dans votre moule à fruit,

(*) Messieurs Cecile & Travers.

& y mettez une branche en forme de queue , si le fruit en a une , pour lui donner plus de grace ; fermez - le tout-de-suite , les feuilles de la branche en dehors du moule ; enveloppez - le de papier ; mettez - le dans le baquet dans lequel vous aurez mis un lit de glace pilée , mêlée avec du sel , & fait-à-mesure que vous y mettrez un moule , ferrez-le de glace & continuez de même.

Il y a de certains fruits auxquels on met des branches en forme de queues , comme j'ai déjà dit , & des noyaux suivant leur nature. Les branches dont on se sert , sont les branches d'orangers , comme étant les plus liantes , & les plus en état de soutenir la fraîcheur ; vous formerez donc vos branches de la même manière que je montre la Figure. Plan. 7. Let. I.

Les noyaux dont on se sert , sont ceux des mêmes fruits que l'on veut faire , après les avoir lavé très-soigneusement à l'eau bouillante.

Manière de les lever , & de les colorer.

Il faut avant que de les lever , que vos fruits restent au moins une heure dans la glace , c'est-à-dire , mis de la façon que je l'ai enseigné ci-dessus. Ayez votre cave bien mise à la glace , & garnie de feuilles de vignes en dedans , ou de papier , si c'est en Hyver ; alors , sortez vos moules les uns après les autres de votre baquet ; trempez-les dans de l'eau tiède , (a) & aussi-tôt dans de l'eau fraîche ; dépouillez-le de son papier ; retrempez - le dans de l'eau fraîche pour en ôter bien le sel ; ouvrez le moule , & en sortez le fruit ; donnez-lui tout-de-suite la couleur qui lui convient : pour connoître les couleurs, Voyez COULEUR (pour les fruits glacés,) & le mettez dans votre cave , pour le conserver jusqu'au moment de son service ; (b) alors vous le dresserez sur des assiètes , ou sur des gobelets qui seront colés sur des jattes suivant votre goût : les fromages glacés se lèvent de même.

J'ai enseigné ci-dessus la manière de travailler les fruits glacés , &c. & de les finir ; mais l'essentiel est d'en bien faire les liqueurs , ce que

(a) On doit toujours tremper le moule avec son papier , parce que la chaleur de l'eau détache le papier d'avec les feuilles de la branche que l'on y a mis , & qui sont toujours gelées ensemble , quand on les sort de la glace , & que si l'on ne faisoit point cela , l'on arracheroit les feuilles de la branche , ce qui ôteroit la beauté de votre fruit glacé.

(b) Lorsque les fruits sont dans la cave , ils prennent le velouté.

FRU

vous trouverez, comme j'ai déjà dit, à l'article neige. J'ai pareillement enseigné la connoissance de tous les fruits, pour en prendre le goût & les couleurs. Il ne reste plus que d'en avoir les moules; vous pourrez donc, ayant les neiges & les moules de tous ces fruits, faire. *Voyez Plan. 6.*

Cédras	-	-	Fig. 19.	Ananas.
Pommes	-	-	8.	Bergamottes.
Pêches	-	-	23.	Prunes.
Poires	-	-	12.	Abricots.
Fraîses	-	-	24.	Framboises.
Amandes vertes	-	-	11.	Cerises.
Marrons	-	-	13.	Avelines.
Cornichons	-	-	10.	Noix.
Biscuits à la cuillier	-	-	15.	Artichaux.
Citrons.				Raves.
Citrons de Madere.				Biscuits d'amandes amères.
Oranges.				Echaudés.

Il y a certains fruits, & autres choses, dont on veut représenter la figure en glace, comme

Voyez Plan. 6.

Grenades	-	-	Fig. 26.	Langues fourées	-	22.
Melons	-	-	5.	Truffes	-	16.
Ecrevisses	-	-	18.	Cardons d'Espagne.		
Hure de Saumon	-	-	7.	Marbrées.		
Hure de Sanglier	-	-	6.	Galantines.		
Oeufs à l'oseille	-	14. & 17.		Figues.		
Saumoneaux	-	-	20.	Asperges.		
Jambons	-	-	21.			

qui méritent plus d'attention, par rapport au mélange de plusieurs neiges qu'il faut mettre ensemble, & la difficulté de leur travail; c'est pourquoi je décris ci-après les neiges qu'il faut prendre, la méthode pour les travailler, & la façon de les gouverner, pour réussir parfaitement.

GRENADÉ.

La grenade se fait différemment en neige qu'en fruit, c'est pourquoi il ne faut point avoir recours à la neige ; ayez des moules de grenade bien faits, qui s'ouvrent en deux ; faites fondre de la cire d'Office, ou à modeler ; trempez dedans de la toile coupée par bande ; bouchez soigneusement les jointures de votre moule, afin que le sel & l'eau ne puissent point transpirer. Vos moules étant ainsi tous préparés, prenez de la crème que vous ne ferez point bouillir ; mettez-y du sucre seulement, & la passez par un tamis ; alors emplissez de cette crème vos moules avec un entonnoir, & les bouchez très-soigneusement avec de la cire, & mettez un bout de votre toile par-dessus la cire.

Lorsqu'ils seront tous remplis, ayez un baquet dans lequel vous aurez mis un bon lit de glace mêlé avec du sel ; mettez dedans tous vos moules, & les ferrez de glace ; secoüez le baquet pour les faire prendre ; observez qu'il faut qu'ils n'y restent qu'un quart-d'heure, de peur qu'ils ne se glacent tout-à-fait ; vous aurez préparé avant tout, ce qui suit.

Prenez de la gelée de groseille rouge, ou de pomme, la plus ferme que vous aurez faite exprès, & coulez sur des assiètes de l'épaisseur de trois ou quatre écus ; coupez-la avec un couteau en petit-dez, & le plus finement qu'il vous sera possible ; mettez-les fait-à-mesure dans une petite terrine, avec si peu de crème qu'il faudra, pour enveloper de blanc tous ces petits morceaux ; ôtez alors vos moules l'un après l'autre de la glace ; trempez-les avec vitesse dans de l'eau froide ; ôtez-en vite la toile que vous aurez mis au-tour, & fendez votre moule en deux avec un couteau, (le surplus de la crème en sortira, & ce qui sera glacé, fera l'écorce de votre fruit ;) mettez tout-de-suite votre gelée avec une cuillier ; refermez le moule ; enveloppez-le de papier, & le ferrez de glace ; levez-le de même que les autres, & les achevez de même : observez encore, que comme il y a d'autres fruits auxquels on peut donner des écorces, & qui se gouvernent de même, l'on doit proportionner le tems à la grandeur du moule, pour les laisser à la glace ; mais le plus long-tems qu'ils y doivent rester, c'est un quart-d'heure.

FRU

FIGUES.

Prenez quinze à vingt figues des plus meures ; ôtez-leur la peau, & les passez par un tamis avec une spatule sur une terrine ; lorsqu'elles seront ainsi, mettez-y trois verres de vin d'Espagne, un verre d'eau, & le jus de deux citrons ; ajoutez-y un peu de sucre clarifié suivant votre goût ; mêlez bien le tout ensemble, & le passez par un tamis ; mettez votre liqueur à la glace, & la faites prendre en neige ; vous aurez les moules préparés, comme je l'ai marqué ci-devant ; donnez-leur leur écorce de la même manière comme les grenades ; alors, vous remplirez vos moules de votre neige, & les finirez de même que les grenades ; si vous voulez que le dedans de vos figues soit rouge, mettez-y un peu de cochenille préparée.

MELON.

Le melon se fait de deux manières ; les uns le font en vidant un melon, & le remplissant de sa neige, que je marque ci-après ; d'autres le font avec un moule fait exprès, & lui font une écorce comme à la grenade ; c'est pourquoi je parle du dernier, qui, suivant moi, est le plus difficile à faire.

Pour faire la liqueur du melon, il faut en prendre un ou deux, (suivant ce que peut contenir votre moule ;) ôtez la chair avec une cuillier, passez-la par un tamis dans une terrine ; mettez-y environ une demie chopine de vin d'Espagne, deux verres d'eau, le jus d'un citron, un peu de sucre clarifié à votre goût ; mêlez bien le tout ensemble ; passez votre liqueur par un tamis, & la faites prendre en neige ; préparez de la crème, comme pour les grenades, à laquelle vous donnerez une couleur verdâtre, soit avec des pistaches, ou avec des épinars préparés ; vous la mettrez dans votre moule, que vous aurez préparé, comme je l'ai marqué ci-devant, & le conduirez de la même manière ; mettez-y ensuite votre neige, & l'achevez de même que les grenades.

Vous pouvez encore mettre les pepins du melon, que vous aurez bien lavé, en mettant votre neige dans les deux côtés du moule, & les pepins dans le milieu.

FRU

E C R E V I S S E S.

Prenez des fraises que vous écraserez & passerez par un tamis ; délayez-les avec autant de crème fraîche ; ajoutez-y du sucre en poudre à votre goût ; mêlez le tout ensemble , & le passez par un tamis ; faites prendre votre liqueur en neige , & la mettez dans votre moule : finissez-la de même que les fruits glacés.

A S P E R G E S.

Les asperges se font avec les neiges du fromage à l'Italienne pour le blanc , & du fromage de pistaches pour le verd ; il faudra avoir soin de les mettre comme il faut dans vos moules , & les achever comme les fruits glacés : les artichaux se font de même. *Voyez* FROMAGE.

H U R E D E S A U M O N.

Le moule de la hure de saumon doit être de trois pièces , c'est-à-dire , il doit s'ouvrir en deux , & la troisième doit être sur la coupe du poisson , avec un petit trou pour pouvoir l'emplir ; préparez votre moule avec de la toile , comme j'ai dit ci-dessus ; emplissez-le de même crème comme ci-devant ; faites-le prendre de même , & le videz , en ouvrant la troisième pièce ; emplissez-le de neige de fraises ; fermez-le tout-de-suite , & le ferrez de glace , en le mettant de manière que la troisième pièce soit en haut ; laissez le ainsi pendant une heure ; vous ouvrirez votre troisième pièce , & alors vous prendrez un fer , fait comme une gouche , que vous enfoncerez le plus que vous pourrez dans votre neige , pour faire des séparations de la manière comme le blanc est marqué dans sa chair ; fait-à-mesure que vous en ferez , jetez dedans de la crème toute pure ; continuez ainsi jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment ; refermez votre moule ; enveloppez-le de papier , & le ferrez de glace : finissez votre hure comme les fruits glacés , & lui donnez une couleur de bleu.

FRU

HURE DE SANGLIER.

Le moule de cette hure doit être de trois pièces, ainsi que celui du saumon; il le faut préparer de même, & lui faire sa peau, comme celle du saumon, vous gouvernerez votre moule de même; vous emplirez alors votre moule de neige de fraises ou de groseilles, & y fourerez par-ci par-là des lardons; fermez tout-de-suite votre moule; enveloppez-le de papier, & le serrez de glace; finissez votre hure de même que celle du saumon, en lui donnant une couleur un peu noire avec du chocolat. Pour faire ces lardons, il faut avoir un moule comme un petit moule à fromage, que vous emplirez de neige de crème, & que vous ferrerez bien de glace; vous la levez alors, & la couperez par lardons.

O E U F S A L' O S E I L L E.

Pour faire un œuf, il faut deux moules, un pour faire le jaune, & l'autre pour faire le blanc. Il faut d'abord emplir le moule du jaune avec de la neige, comme le fromage au safran; enveloppez-le de papier, & le serrez de glace; lorsque vous jugerez qu'il sera assez pris, levez-le comme les fruits glacés; emplissez les deux côtés de votre autre moule, de neige de crème, & mettez votre jaune dans le milieu; fermez votre moule; enveloppez-le de papier, & le serrez de glace: finissez-le de même que les fruits glacés.

Vous pouvez les servir entiers, ou, si vous voulez, les couper par quartiers; étendez sur une assiette de la neige de crème aux pistaches, & les rangez dessus, pour imiter des œufs à l'oseille; si votre crème de pistaches n'est point assez verte, utez d'épinars. *Voyez EPINARS.*

C A R D O N S D' E S P A G N E.

Le cardon d'Espagne se fait comme un fruit glacé; emplissez votre moule de neige de crème, & lorsque vous les voudrez servir, rangez-les proprement sur une assiette, & mettez par-dessus un peu de crème au café qui ne soit point en neige; vous pouvez faire de même les culs d'artichaux, si vous en avez les moules.

MARBREES.

La marbrée est un ouvrage de cuisine , & que l'on peut imiter en glace ; rangez sur une serviette frisée , que vous aurez mis sur une petite jatte , des écrevisses , des saumoncaux , des truffes & des citrons que vous couperez par tranche , & plusieurs autres choses qui y ont du rapport , & qui soient de glace ; glissez dessus , pour couvrir le tout , une gelée blanche de pommes , ou de groseilles , de l'épaisseur d'un doigt , que vous aurez fait exprès dans une pareille jatte , & la servez tout-de-suite.

SAUMONEAUX.

Emplissez vos moules de neiges de citron , ou de groseille blanche ; conduisez - les comme les fruits glacés , & lorsque vous les levez , donnez-leur une couleur de bleu , & les mouchez après avec un peu de rouge ; il faut les servir sur une assiette , sur laquelle sera une serviette frisée , ou autre.

GALANTINES.

La galantine est encore un ouvrage de cuisine , & que l'on peut très-bien imiter. Pour cet effet , il faut avoir une petite sarbotiere ; mettez-la à la glace , & l'emplissez à moitié de crème à l'Italienne , que l'on fait comme pour le fromage ; travaillez-la comme pour la mettre en neige sans la travailler ; sitôt que vous verrez qu'elle sera prise contre la sarbotiere , de l'épaisseur de deux écus , sortez-la de la glace ; essuyez-la proprement , & vuidez-la de la crème qui n'est point prise ; remettez la sarbotiere tout-de-suite à la glace , pour que ce qui est pris ne se fonde point ; mettez-y ensuite des lardons , (comme je l'ai marqué à la hure de sanglier) en blanc , & beaucoup en rouge ; fourez-y par-ci par-la des truffes coupées par morceaux , & des pistaches ou amandes glacées , jusqu'à ce que vous voyez qu'elle soit suffisamment garnie ; alors , serrez-la de glace , pour qu'elle devienne ferme comme un fromage ; levez-la de même ; coupez-la par tranche , & la servez avec une serviette frisée dessous ; les lardons blancs doivent être
de

FRU

de neige de la même crème que celle de la peau, & les rouges, de neige de crème à la canelle, que vous rougirez avec de la cochenille préparée.

F A M B O N S.

Pour l'imiter comme il faut, il faut mettre premièrement dans le dessus de votre moule un lit de neige de crème, ensuite un lit de neige de fraises; emplissez l'un & l'autre côté de ces deux neiges mêlées ensemble; fermez votre moule; enveloppez-le de papier, & le ferrez de glace. Lorsque vous le leverez, mettez-le sur une serviette, pour le pouvoir panner, & le mettez dans votre cave; servez-le sur une serviette frilée; pour le panner, on prend des macarons bien secs, que l'on pile bien, & que l'on passe par un tamis.

L A N G U E S F O U R E ' E S.

Mêlées ensemble des neiges de fraises & de crème, mais un peu plus de fraises que de crème; mettez-les dans vos moules; enveloppez-les de papier, & les ferrez de glace; lorsque vous les leverez, coupez-les un peu des deux bouts, après les avoir colorées avec du chocolat: servez-les sur une serviette frilée.

T R U F F E S.

Faites fondre une demi-livre de chocolat avec de l'eau; mettez-y un peu de sucre en poudre; si vous le jugez à propos; faites-le prendre en neige; mêlez avec suffisamment de la neige de crème, jusqu'à ce que vous voyiez qu'il soit bien marbré; mettez-le alors dans vos moules, & les gouvernez comme les fruits glacés: servez-les dans une serviette bien pliée.

Je crois en avoir dit assez, pour donner une idée générale des fruits glacés & de leur travail, & pour contrefaire toutes sortes de chose en glace; c'est à celui qui veut apprendre, à profiter de ces principes pour pouvoir réussir, il peut par-là s'imaginer que l'on peut encore faire quelque chose de mieux, ce qui dépendra de son expérience, & de son invention. *Voyez les figures des moules Planc. 6.*

FRUI

FRUITERIE, est une serre, ou une chambre bien close, garnie de tablettes & chassis doubles, pour y ranger & conserver les fruits. C'est aussi dans un Palais, ou un Hôtel, une place près de l'Office, où l'on tient & l'on dresse les fruits de la saison pour le service des tables.

La situation qu'il faut donner aux fruits cueillis, pour les conserver dans la fruiterie.

Le véritable moyen de conserver les fruits, est de les cueillir dans leur juste maturité; ceux qui sont extrêmement tendres & délicats, achevent d'acquiescer leur maturité hors du jardin; les uns & les autres perdent infiniment de leur lustre & de leur agrément, s'ils viennent à être meurtris, déflouris, écorchés ou tachés de marques noires; telles sont les figues, & les pêches avec leur coloris & leur chair fine; telles sont les prunes avec leur fleur, & les poires beurées qui sont tout-à-fait meures.

Chaque figue, chaque pêche & chaque prune ayant été cueillies avec toutes les précautions nécessaires, en sorte qu'en les détachant de l'arbre, rien ne manque à leur perfection. Je suppose qu'en les cueillant on les ait mises, par exemple, dans une corbeille garnie de quelques feuilles tendres & délicates, comme feuilles de vigne ou d'ortie, & qu'on les ait placées chacune séparément de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtés, ou qu'elles soient les unes sur les autres, la pesanteur de celles de dessus est capable de meurtrir celles de dessous, & cela particulièrement en fait de pêches & de figues, car pour les prunes, elles ne sont pas assez lourdes pour se blesser les unes & les autres.

Or, pour conserver quelques jours ces trois sortes de fruits, il les faut mettre dans votre fruiterie qui soit sèche, propre, garnie d'ais, ayant toujours les fenêtres ouvertes, à moins que ce ne soit dans le grand froid; il faut que sur ces ais on ait mis l'épaisseur d'un travers de doigt de mousse, qui leur serve, pour ainsi dire, d'une manière de matelas, prenant garde que cette mousse soit sèche, & n'ait aucune mauvaise odeur; cela étant, chaque pêche ainsi placée sur la mousse, se fait sa niche elle-même, en sorte qu'elle ne touche

FRUI

rien de dur dans la place , & qu'elle ne presse , ni ne soit pressée d'aucune de ses voisines. Il faut soigneusement les visiter une fois le jour , pour voir s'il n'y paroît aucune marque de pourriture , & ôter à l'instant toutes celles qui paroissent en avoir , ou autrement leur voisinage en gâte d'autres. Il est important de bien placer les fruits dans la fruiterie ; ceux qui n'ont point ces sortes d'égards , en perdent beaucoup par leur faute.

La bonne situation des pêches , est d'être non-seulement sur la mouffe , mais que ce soit sur l'endroit de leur queue ; les autres situations les meurtrissent. Celle des figues est d'être couchées sur le côté , comme je l'ai dit à l'article FIGUES ; rien ne leur est si contraire que d'être placées sur l'œil , parce qu'elles se vident par-là de ce qu'elles ont de meilleur jus. A l'égard des prunes , comme ce sont des corps d'une médiocre pesanteur , toute sorte de situation leur est indifferemment bonne , aussi-bien qu'aux cerises.

La bonne situation des poires , dont la figure est pyramidale , est d'y être sur l'œil , & d'avoir la queue en haut. Celle des pommes , dont la figure est presque un cube parfait , est indifferente , soit sur l'œil , soit sur la queue , qui régulièrement est fort courte. Ces deux sortes de fruits se conservent assez bien sur le bois nud , & souffrent même d'y être pour un tems les uns sur les autres au sortir du jardin , & jusqu'à ce qu'ils aprochent de leur maturité ; il ne leur faut sur-tout aucun lit , ni aucune couverture de foin , ou de paille , à cause de la mauvaise odeur qu'ils en prennent pour l'ordinaire.

A l'égard du raisin , rien ne lui est si avantageux que d'être pendu en l'air , attaché par un fil , soit à quelque cerceau suspendu , soit à des cloux attachés aux solives ; cependant il n'est pas mal sur la paille : pour en conserver jusqu'en Février , Mars & Avril , il le faut avoir cueilli avant qu'il ait acquis une parfaite maturité , autrement il pourrit trop vite , bien entendu cependant , que de deux ou trois jours l'un , il en faut soigneusement éplucher les grains pourris.

Avec les précautions ci-devant remarquées , on conserve aisément & sans aucun embarras , les fruits autant qu'ils le peuvent être ; il n'y a que les grosses gelées qui soient fort redoutables , parce qu'elles peuvent pénétrer dans la fruiterie , & donner atteinte aux fruits ; c'est pourquoi , voyez ci-après les conditions d'une bonne fruiterie.

Conditions d'une bonne fruiterie.

La première condition d'une bonne fruiterie , est qu'elle soit impénétrable à la gelée ; le grand froid , comme j'ai déjà dit , est l'ennemi mortel des fruits ; ceux qui ont été une fois gelés , ne sont plus bons qu'à jeter.

La seconde , est que la fruiterie doit être sur-tout exposée au midi , ou au levant , ou du moins au couchant : l'exposition du Nord lui seroit très-pernicieuse.

La troisième , est que les murs de la fruiterie doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais : une moindre épaisseur ne garantiroit pas de la gelée.

La quatrième , demande que les fenêtres , outre les panneaux ordinaires , doivent avoir de fort bons châssis doubles , & sur-tout de papier , & qu'ils soient bien calfeutrés , & en même-tems il y ait une double porte pour l'entrée , en sorte que jamais dans le tems du péril , l'air froid de dehors ne puisse avoir liberté d'entrer , car il détruiroit l'air temperé qui est de longue main au dedans. On ne fautoit avoir trop de précaution ; il ne faut qu'une petite ouverture négligée , pour faire en une nuit de gelée , un désordre infini.

La cinquième , est de s'étudier à défendre les fruits du mauvais goût ; le voisinage du foin , de la paille , du fumier , du fromage , de beaucoup de linge sale , & sur-tout de linge de cuisine , &c. tout cela est extrêmement à craindre , & ainsi il faut que la fruiterie en soit tout-à-fait éloignée : un certain goût renfermé , avec une odeur de plusieurs fruits mis ensemble , font encore un grand désagrément , & par conséquent , il faut que la fruiterie soit bien percée & assez élevée ; une élévation de dix ou douze pieds , en doit faire la juste mesure ; il faut aussi tenir souvent les fenêtres ouvertes , c'est-à-dire , aussi souvent que le grand froid n'est point à craindre , soit la nuit , soit le jour ; un air nouveau de dehors , quand il est bien conditionné , fait des merveilles pour purifier & rétablir celui qui est renfermé de longue main.

La sixième condition demande qu'il y ait beaucoup de tablettes , tenantes & enchassées les unes dans les autres , afin de loger les fruits séparément les uns des autres ; la distance raisonnable de ces tablettes

FRUI FUM

doit être de neuf à dix pouces , avec une largeur raisonnable de chacune , qui soit de dix-sept à dix-huit pouces , pour y en loger beaucoup ensemble , & en voir aussi beaucoup d'une seule vuë.

Il faut pour septième condition que les tablettes soient un peu en pente vers la partie de dehors , c'est à-dire , d'environ trois pouces dans leur largeur , & qu'elles soient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts , pour empêcher les fruits de tomber ; on ne voit pas si bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette , quand elle est de niveau , que quand elle est de cette manière , & ainsi on ne s'aperçoit pas si aisément de la pourriture qui survient à quelques fruits , & se communique à leurs voisins , quand on n'y remédie pas d'abord ; cette pourriture à craindre , oblige , que sans y manquer , on visite au moins chaque tablette de deux jours l'un , pour faire exactement la recherche de tout ce qui est gâté.

La huitième condition demande , que les tablettes soient garnies de quelque chose , comme de moufle bien sèche , ou d'environ un pouce de sable fin , afin que chaque fruit posé sur la basse , comme il doit être , se fasse une manière de nid , ou de niche particulière , qui le maintienne droit , & l'empêche de toucher à ses voisins.

Il faut pour dernière condition , qu'on ait grand soin de nettoyer & balayer souvent la fruiterie , d'en ôter les toiles d'araignées , d'y tenir de petits pièges contre les rats & les souris , & même il ne seroit pas mal-à-propos d'y laisser quelque entrée secrète pour les chats , autrement on a souvent le désagrément de voir les plus beaux fruits attaqués par ces animaux.

FUMERONS , sont des morceaux de charbons qui ne sont pas bien cuits , & qui se trouvent parmi le bon charbon.

G A L

GALANT. On appelle galant , les tournures des fruits d'odeur , lorsqu'ils sont en roquilles ; ce qui se fait lorsqu'ils sont confits. *Voyez* **TOURNURE**. Après les avoir égoutés de leur sirop , on les tourne autour du doigt à une certaine grosseur ; on les met

GAR GAT GAU

sur des feuilles de cuivre sécher à l'étuve jusqu'à ce que vous voyez qu'ils ne poissent plus, & qu'ils soient en état de servir. On en met au tirage que l'on tourne de même, mais ceux-ci servent d'un moment à l'autre ; consultez les mots de tirage, & tirer à l'étuve.

GARNIR. On dit garnir des jattes, un fruit, un service & c'est d'y mettre toutes sortes de confitures sèches.

GARNITURE, se dit de toutes sortes de confitures sèches, comme les fruits tirés au sec ; les fruits à mi sucre, tirés à l'étuve, les pâtes, les clarequets, les conserves, les fruits tirés au caramel, les grillages, &c.

GATEAU, est une conserve soufflée, dans laquelle on met des fleurs, à l'exception que l'on n'y met point de glace-royale.

GATEAUX de fleurs d'oranges, de violettes, de roses, d'œillets, &c.

Manière de les faire.

Prenez du sucre clarifié ou autre, que vous ferez cuire à la grande plume ; mettez-y à proportion, des fleurs de quelle espèce qu'il vous plaira ; dès que vous verrez qu'elles auront jeté leur eau, & que le sucre sera revenu à la grande plume, travaillez-le alors avec une spatule, en frottant autour de la poêle, & au milieu ; quand votre sucre viendra à monter, & que vous le sentirez léger sous la main, jetez-le tout-de-suite dans des moules de papier un peu élevé, que vous aurez fait auparavant ; ne les remplissez qu'à moitié, pour lui donner l'aisance de se bien lever.

Le gâteau de fleur d'orange grillée se fait de même, à l'exception que la fleur doit être grillée, ou faites-la griller avec un peu de sucre dans une autre poêle ; sitôt que vous verrez que votre sucre sera à cuisson, mettez-y votre fleur, & la travaillez de même.

GAUFFRE, est faite avec une pâte liquide faite de différentes manières, que l'on fait cuire entre deux fers, lesquels s'ou-

GAU

vrent & se ferment ensemble par le moyen d'une charnière. *Voyez* Fig. Plan. 1. Let P. gauffrier à la Flamande , Let. R. gauffrier ordinaire. Les gauffres se cuisent à petit feu , ayant soin de tourner le fer de tems-en-tems ; lorsque vous les jugez cuites , & que vous les voyez d'une belle couleur dorée , ôtez avec un couteau la pâte qui peut être autour du fer ; ouvrez votre fer ; levez votre gauffre ; mettez-la sur un rouleau , pour lui donner une forme de tuile , ou roulez-la sur un petit bâton , ou faites-en des cornets. On donne aux gauffres , de quelle façon elles puissent être , toutes ces figures , à l'exception des gauffres à la Flamande , que l'on sert telles qu'elles sortent du fer. C'est à l'Officier d'en faire des assietes le plus proprement qu'il lui sera possible , en mettant un papier découpé dessous.

GAUFFRES ordinaires. Prenez une livre de farine , demie livre de sucre en poudre , un peu de rapure de citron ; mettez le tout dans une terrine ; ajoutez-y six jaunes d'œufs ; délayez le tout ensemble avec de l'eau ; faites fondre un quarteron de beurre avec un peu d'eau , que vous mêlerez avec votre pâte ; battez bien le tout ensemble , & délayez bien votre pâte , de façon qu'il ne s'y trouve point de grumeaux , & qu'elle soit un peu claire.

Alors vous ferez chauffer votre fer , & le graisserez des deux côtés , avec du beurre que l'on met dans le milieu d'un linge ; vous coulerez votre pâte sur un côté du fer avec une cuillier , fermez tout-de-suite votre fer ; mettez-le sur le fourneau ; faites cuire votre gauffre , & la levez comme je l'ai marqué ci-dessus.

GAUFFRES fines. Prenez six cuillerées à bouche pleines de farine , trois de sucre en poudre , un peu de rapure de citron , trois jaunes d'œufs , une chopine de crème & un verre de vin d'Espagne ; délayez le tout ensemble , & les faites cuire comme les autres.

GAUFFRES au chocolat. Prenez la même dose qu'aux gauffres fines , à l'exception du vin d'Espagne ; ajoutez-y un peu de crème de plus , avec trois onces de chocolat rapé : finissez-les de même que les autres.

On peut par la même raison en faire de différents goûts , en y mettant des infusions de café , de vanilles , &c.

GAUFFRES à l'Allemande. Prenez une livre de farine, une demi-livre de sucre en poudre, la rapure d'un citron, un peu d'épice mêlée de canelle, de girofle, & de muscade bien mis en poudre, six jaunes d'œufs; délayez le tout ensemble avec trois chopines de vin du Rhin: faites-les cuire comme les autres.

GAUFFRES à la Flamande. Prenez une livre & demie de farine, dans laquelle vous mettrez un peu de levure de biere (a) gros comme une petite noix, une pincée de sel; vous casserez douze œufs, dont vous séparerez les blancs, & mettrez les jaunes dans votre farine qui sera dans une terrine; alors vous prendrez une livre de bon beurre que vous ferez fondre dans une pinte de crème; délayez-la avec votre farine, & la battez bien pour qu'il n'y reste point de grumeaux; fouïettez ensuite vos blancs d'œufs, comme pour du biscuit, & mêlez le tout ensemble; mettez votre pâte pendant une couple d'heures dans une étuve, où le feu soit bien modéré, pour qu'elle puisse se lever.

Ayez un fer comme je l'ai marqué Planche 1. Let. P. mettez votre pâte dedans, & la conduisez comme les autres. Observez que comme cette gauffre est fort épaisse, il ne faut point la cuire trop vite, pour qu'elle ait le tems de bien cuire; faites attention qu'elles doivent être servies le plus chaudement que l'on pourra, c'est pourquoi il ne faut commencer à les faire cuire, qu'au moment que l'on est prêt à servir le fruit.

GELÉE. C'est le suc des fruits, qui a reçu une consistance épaisse par le moyen du feu. On fait de la gelée de plusieurs sortes de fruits, comme vous verrez ci-après,

GELÉE de groseilles rouges ou blanches. Prenez telle quantité de groseilles meures qu'il vous plaira; ôtez-leur la grappe; mettez-les dans une poêle avec un peu d'eau, suivant la quantité que vous en aurez; mettez-les sur le feu pour les faire fondre, & leur donnez deux ou trois bouillons couverts; jetez-les sur un tamis sous

(a) Il y a de certains Officiers qui se servent de biere en place de levure, mais elle donne de l'amertume, & occasionne de l'aigreur à la pâte; c'est ce que je conseille de ne jamais faire.

GEL

lequel sera une terrine pour recevoir le jus ; laissez-les égoutter pendant une heure ; repassez le jus par une étamine, pour le rendre plus clair. Alors mesurez votre décoction, soit dans une cuillier, ou autre chose ; mettez la même quantité de sucre clarifié, que vous ferez cuire à cassé ; alors jetez-y votre décoction, & la laissez cuire jusqu'à ce qu'elle fasse la nappe, *Voyez NAPPE*, ce que vous connoîtrez avec une écumoire, en la mettant dans votre gelée ; vous la sortirez de la gelée, & la balancerez un peu en l'air ; alors vous la pencherez, & si vous voyez la gelée qui est à l'écumoire tomber en nappe, votre gelée sera cuite ; écumez-la & l'empotez ; quand elle est dans les pots, il s'y fait encore une petite écume qu'il faut ôter avec une cuillier pour la rendre nette : couvrez-la un jour après.

Dans la saison on met de cette gelée dans des moules à clarequets, en observant ce que j'ai marqué à l'article clarequet.

G E L E' E de groseille framboisée. Prenez telle quantité qu'il vous plaira de groseilles ; mettez-les avec un tiers de framboises ; faites-les fondre, & leur donnez deux ou trois bouillons couverts ; jetez-les sur un tamis, sous lequel sera une terrine pour recevoir le jus ; lorsqu'elles seront bien égoutées, passez le jus par une étamine pour le rendre plus claire. Alors mesurez votre décoction ; mettez la même quantité de sucre clarifié, que vous ferez cuire à cassé ; alors, vous y jetterez votre décoction, & la laisserez cuire, jusqu'à ce qu'elle fasse la nappe, comme je l'ai marqué ci-devant ; écumez-la bien, & la mettez dans des pots, & ne la couvrez qu'un jour après.

G E L E' E de groseilles sans feu. Prenez des groseilles bien meures, & les plus propres que vous pourrez trouver ; écrasez-les sur un tamis pour en tirer le jus ; pesez votre jus, & par chaque livre de jus, mettez-y une livre de sucre en poudre ; délayez le tout ensemble ; passez-le alors par une étamine, & mettez votre gelée dans des petits pots, que vous exposerez pendant deux jours au soleil. Il est bon d'observer qu'il ne faut point du tout laver

LE CANNAMELISTE

G E L G E N

la groseille : cette gelée est meilleure, & a plus de goût que celle qui est cuite, mais elle n'est pas si transparente.

G E L E'E de pommes blanche rouge. Prenez une trentaine de pommes de reinette ; coupez-les en quatre ; ôtez-leur la peau, & les nettoyez bien ; jetez-les fait-à-mesure dans de l'eau fraîche pour les empêcher de noircir ; coupez-les alors par petits morceaux, & les changez d'eau ; mettez-les dans une poêle, avec environ deux pintes d'eau ; couvrez-les avec une feuille de papier, & les faites cuire sur le feu, jusqu'à la réduction d'une pinte ; jetez vos pommes sur un tamis, pour en égouter le jus ; ensuite passez votre jus par une étamine, & le mesurez ; Prenez même quantité de sucre clarifié, que vous ferez cuire à cassé, jetez-y votre jus ; faites cuire le tout ensemble, jusqu'à ce que vous voyez que votre gelée fasse la nappe ; écumez-la bien, & la mettez dans des pots, ou moules à clarequets ; si vous la voulez rouge, mettez-y un peu de cochenille préparée, & la mettez à même cuisson. Comme l'on a des pommes toute l'année, on n'en fait pas grande provision ; d'ailleurs la gelée de pomme ne sert que pour des clarequets, ou pour des compotes.

G E L E'E de coings. Prenez une vingtaine de beaux coings, qui soient bien sains ; essuyez-les avec un linge ; coupez-les par morceaux ; faites-les cuire dans six pintes d'eau, jusqu'à réduction de deux pintes ; jetez-les sur un tamis, sous lequel sera une terrine ; laissez-les bien égouter ; passez votre jus par une étamine, & le mesurez ; prenez presque même quantité de sucre clarifié, (a) que vous ferez cuire à cassé ; jetez-y votre jus, & faites cuire le tout ensemble à la même cuisson que la gelée de pommes ; si vous la voulez rouge, mettez-y de la cochenille préparée ; écumez-la proprement, & la mettez dans des pots.

Il est bon de dire qu'après que tous ces fruits seront égoutés, l'on peut encore s'en servir, en les passant au tamis, soit pour faire des pâtes, des marmelades, ou des conserves.

(a) Il faut observer que plus il y a de sucre dans la gelée de coings, plus elle est sujette à devenir grasse, attendu que le suc des coings est déjà gras par lui-même.

GER GIR GIM GLA

GE'NE'RALE, est la compote dont on a le plus. On dit donner de la générale, lorsque l'on donne de cette compote.

GER CER, se dit de la pâte de pastillage. Ce défaut provient de ce que l'on ne l'emploie pas tout-de-suite, ou que l'on y met trop de sucre, en la rendant trop dure, ou lorsqu'après en avoir fait une abaisse, on la néglige, ou qu'on la laisse un peu sécher avant que de l'employer. Ce défaut vient encore quand on ne couvre pas bien la pâte.

GIR OFLE. Le girofle a la figure d'un cloux, & c'est le fruit ou ambrion des fleurs desséchées d'un arbre des Indes, dont les feuilles sont longues, assez larges & pointuës.

On doit le choisir gros, bien nourri, entier, de couleur brune, facile à rompre, fort odorant, d'un goût piquant & aromatique; on s'en sert dans plusieurs choses, où vous en trouverez l'employ.

GIMBELETTE, est une espèce de four. Prenez une douzaine d'œufs, dont vous mettrez le blanc & le jaune ensemble dans une poêle; battez-les bien avec une livre & demie de sucre en poudre; lorsqu'ils seront bien battus, mettez-y de la farine à telle quantité, jusqu'à ce que le tout forme une pâte maniable; mettez-y de la rapure de citron. Alors roulez votre pâte, & en formez des petits anneaux; lorsque vous aurez ainsi fini votre pâte, ayez de l'eau bouillante sur le feu; arrangez vos gimbelettes sur une écumoire, & les trempez un moment dans cette eau bouillante; sortez-les & les mettez sur une nappe pour les faire égouter; dressez-les ensuite sur des feuilles de cuivre, & les faites cuire d'une belle couleur au four.

GLACE, est un terme d'Office, qui a différentes significations; on dit la glace d'un biscuit, d'un pain-d'épice, d'un fruit qui est bien tiré au sec, d'une conserve bien faite, d'une compote qui est brillante, d'un fruit tiré au caramel, &c.

GLACE. On entend par glace, les fruits glacés, les neiges, les mousses, les fromages, & toutes sortes de choses glacées, dont on imite la figure. *Voyez FRUIT GLACE*. P ij

GLACE, se dit des glaces étamées qui sont encadrées, & sur lesquelles on monte les fruits. Les glaces d'ordinaires que l'on met dans le milieu, ont dix-sept pouces en quarré, & ceux des côtés ont dix-sept pouces de longueur, sur onze de largeur. *Voyez* Fig. Plan. 5. Let. A.

GLACE-ROYALE, se fait avec du blanc d'œuf, & du sucre en poudre, que vous mêlez bien ensemble, jusqu'à ce qu'elle soit un peu épaisse; de cette manière, elle sert pour les conserves soufflées, & si c'est pour glacer des massépains, &c. vous y pouvez ajouter un peu d'eau de fleur d'orange, & jus de citron.

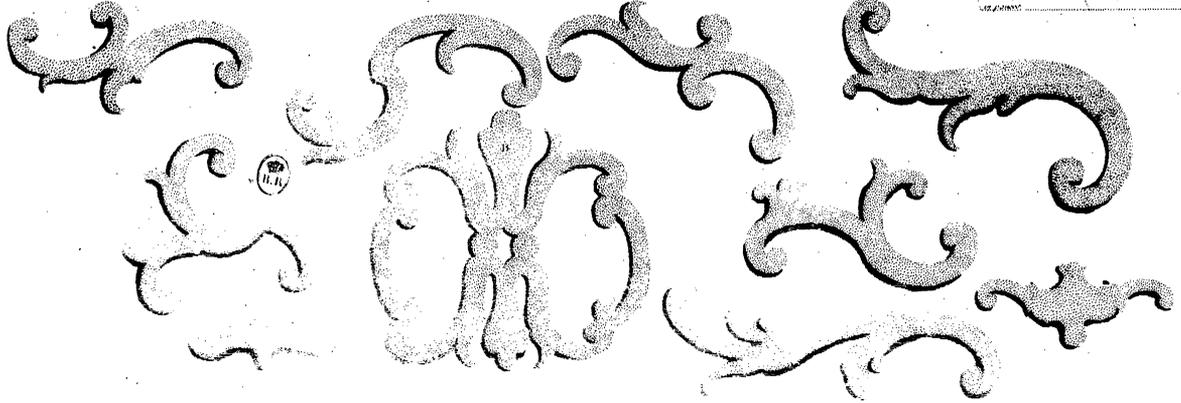
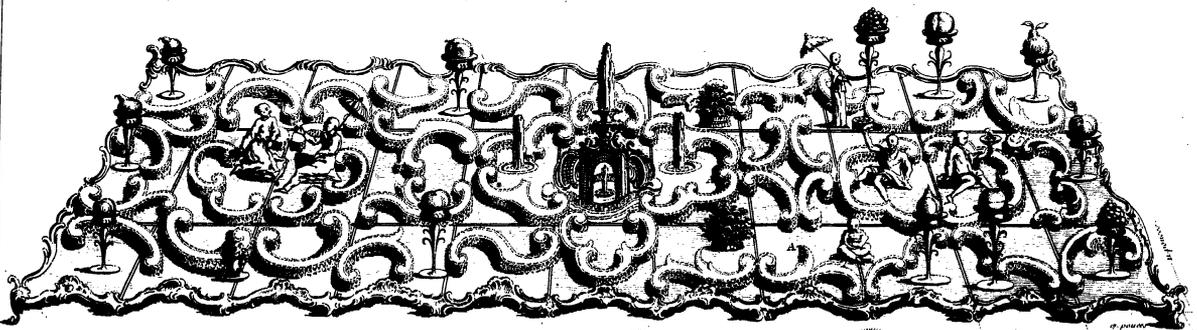
GLACER, est lorsque l'on poudre légèrement des biscuits avec du sucre, pour leur donner une glace, ou des compotes que l'on poudre de même, auxquelles on donne couleur, soit au four, ou avec une paille rouge. On dit encore glacer un massépain, un pain-d'épice. *Voyez* l'un & l'autre.

GLACON, se dit des durillons qui se trouvent dans les fruits glacés, lorsque les neiges ne sont pas bien travaillées.

GOBELLET. On appelle gobelet tout ce qui peut porter, & contenir quelque chose, comme les gobelets à tiges, les gobelets à mouffes, & les gobelets à neiges. Ils doivent être de verre, ou de crystal; il y en a de différentes figures, & de différentes hauteurs. *Voyez* leurs Fig. Plan. 3. Let. D. & Plan. 4. Let. B. gobelet à tige Let. D. Plan. 3. Let. E. gobelet à neige, Plan. 4. Let. C. gobelet à mouffe.

GOBICHON, est un petit gobelet de la hauteur d'un pouce, sur lequel on met un petit fruit cru, ou confit; il y en a que l'on remplit d'eau, & dans lesquels on met des fleurs naturelles. *Voyez* leurs Fig. Plan. 3. Let. B. & Let. M.

GOMME, est un suc visqueux, qui découle de certains arbres, & qui se congele. Celles que l'on employe dans l'Office,



G O M G R A

font la gomme adragante , la gomme-arabique & la gomme-gutte.

G O M M E adragante , nous est aportée de la Syrie , & de Candie , en petits morceaux longs , menus , entortillés en manière de verres blancs , luisans & legers. Elle sort par incision de la racine , & du tronc d'un petit arbrisseau épineux , que l'on nomme barbe-renard , ou épine de bouc.

Il faut la choisir en petits morceaux blancs , luisans , legers , & où il n'y paroisse aucune ordure , & insipide au goût. Elle sert pour faire le pastillage & les pastilles , & le macaron de Carême. *Voyez* l'un & l'autre , vous trouverez la manière de l'employer.

G O M M E arabique , est une gomme qu'on nous apporte en grosses larmes , ou morceaux blancs , tirant quelquefois sur le jaune , clairs , transparens , gluans à la bouche & sans goût ; elle est tirée par incision d'un petit arbre épineux , qui croît abondamment dans l'Arabie heureuse , & dans plusieurs autres lieux.

On doit choisir la gomme-arabique , sèche , blanche , claire , transparente , nette , polie , de substance massive , se dissolvant , ou se fondant aisément dans l'eau ; elle sert dans les dragées , & dans le vernis pour le pastillage. *Voyez* l'un & l'autre.

G O M M E gutte. *Voyez* COULEUR.

G R A I N E R , terme d'Office , se dit d'une confiture , d'un sucre cuit au caramel ; c'est lorsque l'on y voit des petits grumeaux de sucre gros comme de la graine. Ce défaut vient à quelques confitures lorsqu'elles sont trop cuites , & que leurs fruits sont d'une substance grasse & acide , (*a*) au caramel ; lorsqu'il n'est point à cuisson parfaite , ou qu'on le verse lorsqu'il est encore bouillant , ou lorsque l'on n'y met point de jus de citron , ou lorsque le sucre n'est pas bien clarifié , ou qu'il s'y trouve quelques ordures. Ce défaut vient encore , lorsque l'on employe de la mauvaise eau pour

(*a*) Le sucre de ces confitures , par son trop de cuisson , ne peut pas pénétrer les pores du fruit avec lequel il est mêlé ; les acides du fruit ne pouvant s'y joindre , font une agitation contre les parties salines du sucre , & le font grainer.

clarifier le sucre : (a) le tirage est encore sujet à grainer , lorsqu'il est trop cuit. *Voyez TIRAGE.*

GRAISSER , est un terme qui se dit d'un sucre que l'on cuit au caramel ; cette opération se fait en y mettant du jus de citron , comme je l'enseigne à la cuisson au caramel , pour empêcher qu'il ne graine lorsqu'il est trop sec par lui-même.

GRAS , est un terme d'Office , appliqué au sucre , au tirage , aux pâtes & aux gelées. On dit ce tirage est gras , lorsqu'il n'est pas bien sec ; cette pâte est grasse , lorsqu'elle est poissante ; cette gelée est grasse , lorsqu'elle poisse , & qu'elle n'est pas tremblante , & de bonne consistance.

GRATECUL , est un fruit oval , ou oblong , gros comme un gland , verd au commencement , mais prenant une couleur rouge de corail à mesure qu'il meurit ; son écorce est charnuë , moëlleuse , d'un goût doux , acide & agréable. Ce fruit renferme en sa cavité beaucoup de sémences oblongues , anguleuses , blanches , dures , entourées d'un poil dur qui s'en sépare aisément. Ce fruit croît sur le rosier sauvage , qui est un arbrisseau grand , haut , épineux , qui croît sans culture dans les hayes & buissons ; sa fleur est une rose simple à cinq feuilles , à laquelle succede ce fruit.

Manière de le confire.

Prenez des grateculs , que vous fendrez d'un côté , & vuiderez de leur sémence ; mettez du sucre dans une poële avec moitié eau ; faites - le boüillir , & lorsqu'il boüillira , jetez - y vos grateculs , que vous aurez lavé auparavant ; donnez leur deux boüillons couverts ; retirez-les du feu ; mettez-les dans une terrine ; couvrez-les de papier , & les laissez ainsi jusqu'au lendemain ; alors égouttez-les , & faites cuire votre sucre à lissé ; attendez qu'il soit froid pour le jeter dessus ; laissez-les ainsi encore une journée ; alors

(a) Pour employer le caramel grainé , il faut le décuire , le passer par une étamine , & le remettre à cuisson sans y mettre du jus de citron , il vous servira de même.

GRE GRI

vous les ferez frémir un moment , & au bout de quatre heures égoutez-les ; faites cuire votre sucre à gros perlé ; mettez-y vos grateculs , & leur donnez un bouillon couvert ; écumez-les bien & les empotez.

On les fait encore différemment , lorsqu'ils sont vidés de leurs semences ; on les laisse ainsi jusqu'à ce qu'ils s'amolissent ; pour-lors on les jette dans du sucre clarifié froid , & pour le reste on les conduit de même.

GRENADÉ , est un fruit gros comme une grosse pomme ronde , garnie d'une couronne ; son écorce est dure comme du cuir ; elle est divisée intérieurement en plusieurs loges , remplies de grains entassés les uns sur les autres , de belle couleur rouge , pleins d'un suc très-agréable au goût , & renfermant chacune en son milieu une semence oblongue , jaunâtre. Ce fruit croît sur un grenadier cultivé , dont les rameaux sont menus , anguleux , garnis de quelques épines ; l'écorce est rougeâtre ; ses feuilles sont petites , ressemblantes à celles du grand mirthe , mais moins pointuës , attachées par des queueës rougeâtres.

On en fait des compotes , des conserves & des neiges. *Voyez* l'un & l'autre.

GRILLAGE. Il y a plusieurs espèces de grillage , & qui ne différent entr'eux que par la qualité de ce que vous employez , comme les amandes , les pistaches , les avelines , les noix , les pignons , & les boutons confits de fleurs d'orange , &c. On peut en faire en mêlant quelques-unes de ces espèces ensemble , & mettre dessus de la nompaille de toute couleur ; pour-lors , ce grillage se nomme grillage à l'arlequine.

Manière de le faire.

Lorsque vos amandes , ou autres , seront mondées & coupées en long , préparez d'abord vos feuilles de cuivre , en les huilant avec de l'huile d'amande douce , pour que le grillage ne tienne point contre ; faites fondre une livre de sucre , & y jetez une

GRI GRO

livre & demie de vos amandes, ou autres ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles pétillent, & qu'elles commencent à roussir, cependant d'une belle couleur, en les remuant toujours avec une spatule ; mettez-y des dragées, & les jetez sur vos feuilles ; étendez vos amandes, & les aplatissez avec une feuille huilée que vous mettrez dessus ; lorsqu'il sera un peu froid, levez-le avec un couteau à pâte, & le coupez par morceaux, tels que vous le jugerez à propos ; conservez-le dans une étuve modérée : le grillage est au rang des garnitures pour les fruits.

On peut encore faire du grillage avec du miel, en mettant moitié miel, & moitié sucre.

GRILLE. Il y en a de différentes grandeurs ; elles sont faites ordinairement de fil de leton ; les grandes servent pour le tirage sur lesquelles on met les fruits que l'on tire, pour les égouter du surplus de leur sucre. *Voyez Plan. 1. Let. M.* Les petites sont celles à candy, que l'on met l'une sur l'autre dans leur moule, & toujours les fruits que l'on veut candir entre deux : ces grilles empêchent que les fruits ne s'attachent, lorsqu'ils se candissent. *Voyez Plan. 1. Let. Z.*

GRILLER, se dit des poires de bon-chrétien, que l'on met dans un fourneau ardent pour leur griller la peau. *Voyez COMPOTE GRILLÉE.*

Griller se dit de la fleur d'orange pralinée, que l'on étend sur un plafond, à laquelle on donne une couleur grillée à un four d'une chaleur modérée, en la remuant de tems-en-tems, pour qu'elle prenne couleur par-tout.

GROSEILLE. Groselier est un petit arbrisseau, qui pousse des rameaux durs & tortus ; ses feuilles sont presque rondes, vertes, dentelées autour ; ses fleurs sont disposées en petites grappes, dont les pédicules sortent des aisselles des feuilles ; chacune de ces fleurs est composée de plusieurs feuilles disposées en rose, & attachées au parois du calice ; quand ces fleurs sont tombées, il leur succède des bayes, grosses environ comme celles du genièvre, rondes,

G R O .

rondes, rouges ou blanches, molles, luisantes, remplies d'un suc rouge ou blanc, aigrelet & fort agréable au goût ; elles renferment aussi plusieurs sémences : ces bayes sont les groseilles.

Elles s'employent de différentes façons ; on les confit entières ; on en fait des gelées, des pâtes, des conserves, des sirops, des compotes, des eaux rafraichissantes & des neiges. *Voyez* l'un & l'autre article, où vous trouverez la manière de les travailler. On en fait encore du jus, que l'on conserve pour l'Hyver. *Voyez* Jus.

Manière de les confire entières.

Prenez quatre livres de belles groseilles égrenées, & faites cuire cinq livres de sucre à la plume ; jetez vos groseilles dedans, & les faites cuire à grand feu sept à huit boüillons ; ôtez-les du feu, & les laissez reposer une demi-heure ; égoutez-les alors, & remettez votre sirop sur le feu, & y ajoutez une demie chopine de jus de cerises, que vous aurez passé à la chausse ; faites cuire votre sirop à gros perlé ; jetez-y ensuite vos groseilles, & leur donnez deux boüillons couverts ; ôtez-les de dessus le feu ; écumez-les bien, & les laissez ainsi presque refroidir ; mettez-les alors dans des pots ; lorsqu'elles seront tout-à-fait froides, vous pouvez mettre dessus un peu de gelée de groseille ; bouchez vos pots au bout de vingt-quatre heures.

G R O S E I L L E verte. Les groseilles vertes sont des fruits ronds, ou ovales, moux, charnus, gros comme des gappes de raisin, rayés, verds au commencement, & empreints d'un suc acide, mais prenant à mesure qu'ils meurissent une couleur jaunâtre, & d'un goût doux & agréable. Ils renferment plusieurs sémences menuës ; ils croissent sur un arbrisseau que l'on cultive dans les jardins ; il est fort rameux, & garni de toutes parts d'épines fortes & aiguës ; ses feuilles ressemblent assez aux feuilles du groselier ordinaire.

On les emploie en compotes, en les vidant de leur sémence, avec une petite videlle, & les faisant blanchir. On en fait des pâtes, & des conserves ; suivez les mêmes principes que pour la groseille.

Q

LE CANNAMELISTE GRO GRU GUE GUI

Manière de la confire.

Prenez des groseilles lorsqu'elles sont encore vertes ; fendez-les par un côté avec un ganif ; ôtez leur toutes les sémences ; vous les mettez alors dans de l'eau , que vous mettez sur le feu , & que vous tiendrez bien modérée ; quand elles seront montées au-dessus de l'eau , vous les descendrez de dessus le feu , & les laisserez reposer dans leur même eau ; lorsqu'elles seront froides , vous les changerez d'eau pour les faire reverdir à petit feu , jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes ; alors vous les ôterez du feu , & les rafraichirez dans de l'eau fraîche ; égoutez-les bien , & les mettez dans un sucre clarifié ; vous leur ferez prendre sept à huit bouillons ; écumez - les bien , & les laissez ainsi jusqu'au lendemain , pour qu'elles prennent bien leur sucre ; alors vous les égouterez , & ferez cuire votre sirop à perlé , vous y glisserez votre fruit , & lui ferez prendre trois ou quatre bouillons couverts ; écumez-les proprement , & les empotez.

GRUMEAU, se dit d'une farine qui n'est pas bien délayée , soit dans les gauffres , ou dans les biscuits. Grumeau se dit des amandes , ou autres espèces semblables , lorsqu'elles ne sont pas bien pilées. Grumeau se dit encore des glaçons qui se trouvent dans les neiges , ou fruits glacés. *Voyez GLAÇONS.*

GUE'RIDON , est le nom d'un gobelet à tige , dont on ne se sert pas beaucoup à présent ; car en mettant un drageoire , & un gobelet l'un sur l'autre , vous faites un guéridon. *Voyez Plan. 1. Let. L.*

GUIGNE , est une espèce de cerise noire , ressemblante au bigarreau , qui se sert de même , & que l'on peut confire comme les cerises.

HYP HOU HUI

HYPOCRAS , est une liqueur composée avec du vin , des pommes & des épices.

Manière de le faire.

Prenez quatre bouteilles de bon vin du Rhin, une douzaine de pommes de reinette coupées par tranches, quatre ou cinq cloux de girofle, un peu de canelle, une livre & demie de sucre-royal, le zeste d'un citron, un peu de coriandre; mettez le tout infuser du jour au lendemain; passez-le à la chauffe; filtrez-le, & le mettez en bouteille. On peut y mettre un grain d'ambre-gris, que l'on met dans un petit sachet de linge bien propre, pour lui donner du goût, (supposé que l'on aime l'ambre;) il ne faut l'infuser tout au plus qu'une heure.

HOULETTE , est un utensile d'Office, qui est fait de fer-blanc en forme de houlette, avec laquelle on travaille les neiges dans les sarbotieres, pour les rendre plus délicates, & les mieux faire prendre. *Voyez* Fig. Plan. 1. Let Q.

HUILE , est une liqueur grasse, dont les particules sont accrochées les unes aux autres, & qui prennent aisément feu; on ne se sert dans l'Office que d'huile d'olive, & d'amande douce. Le mot d'huile est encore attribué aux blancs d'œufs fouettés. *Voyez* BLANCHISSAGE.

HUILER , se dit d'un moule à caramel, ou des feuilles de cuivre que l'on frotte avec un pinceau huilé, pour empêcher que le sucre, ou ce qui est mêlé avec du sucre, ne s'attache après. Lorsque l'on huile des moules, il faut toujours les renverser sur du papier, pour travailler proprement.

JAS JAT IMP INC IND INF ING IRIS

JASMIN, est une fleur qui naît en manière de petites ombelles aux sommités des branches d'un arbrisseau, qui pousse beaucoup de rameaux fort longs, noués, plians, verts, s'étendant beaucoup, & tombant s'ils ne sont soutenus par des perches, ou par une muraille; elles sont petites, mais agréables, blanches, d'une odeur douce & très-odorante; chacune d'elles est un tuyau évalé par le haut, & découpé en étoile à cinq parties.

L'on met le jasmin au candy; on en fait des conserves comme de la violette; on en fait du sirop. *Voyez SIROP.*

JATTE, est un plat rond de porcelaine, sur lequel on met un plateau de même grandeur, & que l'on attache avec trois boulettes de cire, pour empêcher que le plateau ne se dérange, & sur lequel on monte des crystaux & verres découpés. Il y en a de différentes grandeurs; consultez le mot de service, vous y trouverez la quantité qu'il vous en faudra pour plusieurs tables.

IMPRIMER, se dit d'une abaisse de pastillage, que l'on imprime dans un moule pour en tirer l'empreinte, comme pour faire une figure, ou une fleur de pastillage.

INCORPORER, terme d'Office: c'est de mettre une chose avec une autre.

INDIGO. *Voyez COULEUR.*

INFUSION. C'est une préparation d'épices, ou autres choses, qui se fait en les mettant dans de l'eau bouillante, ou autre liquide, pour les empreindre de leur goût, & en extraire le matériel.

INFUSION pour les glaces. *Voyez FROMAGES GLACÉES.*

INGREDIENS. *Voyez PASTILLES.*

IRIS de Florence, est une racine blanche, grosse comme le

J U S

pouce, oblongue, laquelle on nous apporte de Florence, où elle croît sans culture ; sa tige est semblable à l'iris commun, mais ses feuilles sont plus étroites, & ses fleurs plus blanches. On doit la choisir bien nourrie, bien blanche, pesante, compacte, nette, ayant une odeur de violette douce & agréable : elle sert pour faire des pastilles de violettes, *Voyez PASTILLES*

J U S, est une substance liquide que l'on tire de plusieurs fruits, en les exprimant, ou en les faisant fondre sur le feu.

Manière de faire le jus de groseille & d'épine-vinete, pour le conserver pendant l'Hyver.

Prenez lequel vous voudrez de ces fruits ; égrenez-le bien ; mettez-le ensuite dans une terrine, & le foulez ; laissez-le ainsi fermenter pendant cinq ou six jours dans un endroit chaud, ou une étuve modérée ; exprimez alors votre jus dans une presse ; passez-le dans une*chaussé, & pour mieux faire, filtrez-le ; mettez-le tout-de-suite dans des bouteilles ; mettez par-dessus de l'huile d'amande douce à la hauteur de deux doigts ; bouchez bien vos bouteilles, fillez-les, & les mettez debout à la cave. Vous pourrez vous en servir pour faire des conserves, des sirops, roudit & donner leur goût à des compotes, telles que vous le jugerez à propos.

Manière de faire le jus de limon & de citron, pour le conserver pendant l'Hyver.

Après que vous aurez levé les chairs de ces fruits, (que vous pourrez cependant employer comme vous le jugerez à propos ;) exprimez-en le jus dans une presse ; passez-le par une étamine double ; mettez votre jus dans un flacon ; bouchez-le légèrement & l'exposez au soleil pendant une journée, ou mettez votre jus dans une étuve modérée pendant le même tems ; passez votre jus encore par une étamine, ou le filtrez ; mettez-le ensuite dans des bouteilles avec de l'huile d'amande douce à la hauteur de deux doigts ; bouchez bien la bouteille, & la fillez ; mettez-la ensuite à la cave : j'en ai gardé moi-même pendant trois ans, & toujours bon.

 LAIT LAM

LAIT, est une liqueur blanche, filtrée par les glandes des mammelles, ou tettes femelles, & n'est à proprement parler, qu'un chyle déjà digéré, travaillé, & destiné à soutenir & à nourrir l'animal qui le suce. Celui que l'on employe dans l'Office est le lait de vache : le lait de vache est celui qu'on tire du pis d'une vache.

La bonté du lait se connoît d'abord à sa blancheur, & à son odeur ; on le connoît encore mieux, si en mettant une goutte sur l'ongle, elle y demeure attachée comme une perle sans couler ; le lait qui est d'une couleur bleuâtre n'est point gras ; on s'en sert pour faire des caillebottes. *Voyez CAILLEBOTTES.* Lorsque vous n'aurez point de crème, vous pouvez vous en servir pour faire des glaces.

LAITUE, est une plante connue de tout le monde ; il y en a de trois espèces, dont on se sert dans l'Office pour les salades.

Savoir la petite laitue, la laitue pommée & la laitue romaine.

La petite laitue est la laitue naissante, laquelle par la suite, devient pommée, par les soins des Jardiniers.

La laitue pommée a des feuilles grandes, replissées, tendres, blanchâtres, empreintes d'un suc laiteux, doux & agréable au goût.

La laitue romaine a la feuille longue, médiocrement large, légèrement découpée ; cette laitue n'est bonne à manger, que quand elle est jaune, tendre, blanchâtre, pleine de suc, douce & de bon goût. La pommée & la romaine, ont chacune un chicon qui ont beaucoup de rapport ensemble ; on cultive toutes ces laitues dans les jardins potagers : pour les mettre proprement en salade, consultez le mot de **SALADE.**

LA M P R O Y E, est un poisson de Mer, cartilagineux, ayant le ventre blanc, le dos semé de taches bleuës & blanches, la peau lisse, la chair molle & gluante ; il a la figure d'une anguille. Ce poisson n'a point d'os, il passe dans les rivières au printems ;

LEV LIM

lorsqu'ils sont marinés , on en met dans les salades cuites.

LEVER. On dit lever un clarequet , une conserve plate ou soufflée , un fruit glacé , &c. C'est les sortir de leur moule. *Voyez CLAREQUET, CONSERVE ET FRUIT GLACÉ.*

On dit lever la chair & l'écorce d'un fruit d'odeur ; on dit encore lever les pièces d'un moule à caramel , pour en sortir la figure.

LEVURE de biere , est une écume grossière , & visqueuse qui s'éleve aux boudons des tonneaux qu'on a remplis de biere nouvellement faite ; on l'appelle levure , ou levain de biere , parce que le levain est tout ce qui peut faire gonfler , & élever une matière pour la mettre en fermentation : on ne s'en sert que dans les gauffres à la Flamande.

LIME-DOUCE , est un petit fruit odorant , qui ne diffère du limon que par sa rondeur & sa grandeur ; il croît sur un arbre que l'on appelle Limonnier ; ce fruit s'appelle lime , parce qu'il ne parvient pas à la même grosseur que le limon , étant cependant de la même espèce : on le confit comme le cédra.

LIMETTE , est un fruit odorant semblable à la lime-douce , & qui n'en diffère que parce qu'il est aigre & amer ; la limette croît sur un limonnier , sur lequel on a enté des branches d'oranges amères : on le confit de même que le cédra.

LIMONS , sont des fruits qui ne diffèrent des citrons , qu'en ce qu'ils sont plus ronds , & en ce que leur écorce est moins épaisse ; il y en a des aigres & des doux ; ils sont couverts d'une écorce jaune , ou citrine en dehors , blanche en dedans , odorante principalement en sa superficie , d'un goût aromatique ; leur substance est vésiculeuse , divisée en cellules remplies d'un suc doux ou aigre , fort agréable à l'odeur & au goût. Ce fruit contient des semences comme celles du citron , & croît sur un arbre que l'on nomme Limonnier ; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles du Citronnier ordinaire , de sorte que l'on ne le distin-

gue que par son fruit : on les confit de même que les cédras , après les avoir tourné comme les citrons,

LIMONADE, est une liqueur fraîche, faite avec le jus, de l'eau & le zeste du citron.

Manière de la faire.

Prenez six bons citrons , que vous zesterez dans quatre pintes d'eau fraîche ; exprimez-en le jus ; mettez-y du sucre à votre goût ; battez bien le tout ensemble , & le laissez infuser un moment ; passez le tout par une étamine , & le mettez dans des bouteilles.

LIMONADE portative. Je donne la méthode de la faire, comme étant une chose d'un très-grand secours pour les Seigneurs qui voyagent, d'autant plus que l'on ne trouve point des citrons par-tout. Zestez vingt-quatre beaux citrons , qui ayent beaucoup de jus , sur une feuille de papier ; exprimez-en leur jus ; passez-le par une étamine. Pilez , & passez au tamis huit livres de sucre ; alors ayez un pot de terre vernissé , ou marmite d'argent , qui puisse contenir le tout ; rangez dans le fond de votre vase , à la hauteur de trois doigts, des petites verges bien propres, que vous tirerez d'un fouët, avec lequel on fouët le blanc d'œuf ; mettez dessus une étamine ; alors mettez un lit de sucre, un lit de zeste, jusqu'à ce que tout y soit ; jetez dessus le jus de vos citrons, avec très-peu d'eau ; bouchez ainsi votre vase en le bien lutant , avec du papier que vous colerez autour. Alors mettez votre vase dans une grande poële , que vous remplirez d'eau ; faites-la bouillir pendant dix heures consécutives ; alors tirez votre vase , & l'ouvrez lorsqu'il est chaud ; passez le tout par une étamine , & le mettez dans des pots, cela viendra comme du miel, ou comme une conserve moëlleuse. Lorsque vous voudrez vous en servir, délayez de cette composition dans de l'eau fraîche, vous aurez une limonade parfaite,

LIQUEUR. Ce nom est attribué à toutes les compositions liquides que l'on fait pour les glaces.

LISSE.

L I S

LISSE. Cuiffon du sucre. *Voyez* CUISSON.

LISSER, se dit de la dragée que l'on mene sur le tonneau, pour la rendre bien unie, en la remuant continuellement, & lui donnant des couches legeres. *Voyez* DRAGÉE.

M A C

MACARON, est une espèce de four, fait avec des amandes douces ou pistaches, du sucre, & du blanc d'œuf. On fait encore des macarons de Carême, dans lesquels il n'y entre point d'œufs.

Manière de les faire.

Prenez une livre d'amandes douces ou pistaches, que vous aurez bien mondé, & laissez-les un moment à l'étuve pour leur ôter leur humidité; pilez-les bien en pâte fine, avec quelques blancs d'œufs, de peur qu'elles ne se tournent en huile. Etant bien pilées, prenez une livre & demie de sucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'œufs, un peu de rapure de citron; mêlez bien le tout ensemble, (si vous voulez, fouëttez vos blancs d'œufs en neige;) dressez vos macarons sur du papier en forme de langue; faites-les cuire dans un four modéré; lorsqu'ils seront cuits, & d'une belle couleur dorée, retirez-les du four; pour les lever, laissez-les refroidir.

MACARONS liquides de fleurs d'orange, ou d'abricots. Dressez sur des feuilles de papier de la même pâte que ci-dessus; faites un petit trou dans chaque macaron que vous aurez dressé; emplissez-le de marmelade de fleur d'orange ou d'abricots, & le recouvrez avec la même pâte; faites-les cuire au four, & les glacez comme le massépain à l'Allemande. *Voyez* MASSEPAIN.

MACARON de Carême. Prenez un demi quarteron de gomme-adraganthe; mettez-la dans un petit pot de fayance;

R

mettez de l'eau avec, c'est-à-dire qu'elle surnage de l'épaisseur d'un doigt ; mettez votre pâte à l'étuve, & l'y laissez jusqu'au lendemain. Alors passez votre gomme par un tamis avec une spatule ; mettez-la dans un mortier, & la pilez bien, pour qu'elle se blanchisse ; vous pilerez à part vos amandes mondées, à la même quantité que ci-devant, avec un peu d'eau de fleur d'orange ; alors vous mettrez le tout ensemble, & le pilerez bien ; mettez-y ensuite cinq quarterons de sucre en poudre, & pilez le tout ensemble jusqu'à ce que vous voyiez que votre pâte soit comme la précédente : dressez-les sur du papier, & les faites cuire comme les autres.

MACHE, est une plante dont les feuilles sont oblongues, vertes, pâles, opposées l'une à l'autre deux à deux ; molles, assez épaisses, les unes entières, les autres crenelées, & d'un goût douceâtre ; la racine est petite, fibreuse & blanche. On la cultive dans les jardins : on en fait des salades, lorsqu'elle est jeune.

MACIS, c'est la fleur de muscade. *Voyez* MUSCADE.

MANIER, se dit du sucre, de la cire ; manier quelque chose comme il faut, c'est de le bien faire, & de réussir.

MANILLE. On appelle manille du papier à sucre, plié, que l'on prend pour ôter les poëles de dessus le feu, pour empêcher de se brûler.

MARMELADE, est une pâte confite à demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistance, comme les abricots, les pêches, les prunes, les cedras, les oranges &c.

Observez que pour toutes les marmelades de fruits, il faut toujours une livre de sucre pour une livre de fruit.

MARMELADE d'abricots verts. Prenez des abricots verts, avant que le noyau soit formé, passez-les au sel comme je l'ai déjà marqué à l'article des abricots verts ; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils s'écrasent sous vos doigts ; rafraichissez-les, & les

M A R.

faites égouter ; passez-les à travers d'un tamis avec une spatule , recevant ce qui passera dans une poêle ; vous le ferez ensuite dessécher sur le feu , le remuant & retournant soigneusement avec une spatule , jusqu'à ce qu'il quitte son humidité. Alors faites cuire livre pour livre de sucre clarifié à la plume , que vous délayerez avec votre marmelade : faites-la un peu fremir , & l'empotez.

M A R M E L A D E de cerises. Prenez de belles cerises des plus rouges , vous en ôterez les noyaux ; faites-les bien dessécher jusqu'à ce qu'elles soient reduites d'un tiers ; faites cuire du sucre clarifié à la grosse plume ; mettez-y votre fruit en le remuant bien avec une spatule , jusqu'à ce que vous voyiez que tout soit bien mêlé. Alors vous empoterez votre marmelade , & la laisserez refroidir , en la poudrant de sucre avant que de la couvrir.

M A R M E L A D E de groseilles. Prenez de belles groseilles égrenées ; faites-les fondre sur le feu avec un peu d'eau ; versez-les sur un tamis , & ne prenez que les groseilles qui seront restées sur le tamis ; passez-les avec une spatule au travers dudit tamis , dessus une terrine ; faites cuire du sucre clarifié à la plume ; mettez-y votre pâte , & la remuez bien ; donnez-lui douze ou quinze bouillons , en la remuant toujours : écumez-la , & l'empotez.

M A R M E L A D E de framboises. Prenez des framboises bien épluchées , que vous passerez à travers d'un tamis ; desséchez-les sur le feu , jusqu'à ce qu'elles soient reduites à moitié ; faites cuire du sucre clarifié à la plume ; mettez-y votre fruit ; donnez-lui douze ou quinze bouillons , en remuant toujours votre marmelade avec une spatule : écumez-la , & la mettez dans des pots.

M A R M E L A D E d'abricots meurs. Prenez des abricots bien meurs , ôtez leur la peau & le noyau ; jetez les dans de l'eau bouillante ; couvrez-les , & les laissez un moment ; égoutez alors votre fruit , & le passez par un tamis ; pesez-le , & prenez autant de sucre clarifié , que vous ferez cuire à la grosse plume ; mettez-y votre fruit ; donnez-lui quatorze ou quinze bouillons , en le re-

M A R

muant toujours avec la spatule ; mettez - y alors les noyaux que vous aurez mondé ; donnez-lui encore deux ou trois bouillons , & le descendez du feu : laissez-le reposer un moment , & l'empotez.

Autre manière.

On fait encore de la marmelade d'abricots , en les coupant par morceaux. Il faut peser le fruit , & faire cuire même quantité de sucre à la grosse plume ; mettez - y votre fruit , & le remuez toujours avec une spatule ; faites cuire votre marmelade , jusqu'à ce qu'elle fasse la nappe après la spatule ; ce qui se fait en sortant la spatule , & la levant en l'air , comme je l'ai marqué pour la gelée.

M A R M E L A D E de prunes. Prenez telle espèce de prunes qu'il vous plaira ; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles soient molles ; jetez - les dans l'eau fraîche ; égoutez - les comme il faut , & les passez à travers d'un tamis ; dessechez un peu votre marmelade sur le feu ; faites cuire du sucre clarifié à la grosse plume ; mettez - y votre fruit ; faites-le fremir un moment , en le remuant toujours avec une spatule , & mettez votre marmelade dans des pots.

M A R M E L A D E de poires de rouffélets. Faites blanchir vos poires jusqu'à ce qu'elles soient molles ; rafraichissez - les , & leur ôtez la peau ; passez la chair à travers d'un tamis , après les avoir bien égoutées ; faites cuire du sucre clarifié à la grande plume ; mettez - y votre fruit ; donnez-lui une douzaine de bouillons , en le remuant toujours avec une spatule , & l'empotez.

M A R M E L A D E de cedra , & des fruits d'odeur. Levez les chairs & les écorces de vos fruits ; jetez les fait-à-mesure dans de l'eau fraîche ; faites-les blanchir de façon qu'ils s'écrasent sous les doigts ; rafraichissez - les , & les passez par un tamis avec une spatule , ou pilez-les dans un mortier , & les passez de même ; faites cuire du sucre clarifié à la grande plume ; mettez - y votre fruit ; donnez - lui une douzaine de bouillons , en le remuant toujours , & l'empotez tout-de-suite.

M A R

M A R M E L A D E de fleur d'orange. Prenez de la belle fleur d'orange bien épluchée ; faites-la blanchir, jusqu'à ce qu'elle soit bien molle, en y exprimant un jus de citron ; rafraichissez-la en la passant par plusieurs eaux ; égoutez-la, & la pressez le plus que vous pourrez dans un linge ; mettez-la ensuite dans un mortier bien propre, & la pilez comme il faut, en y ajoutant du jus de citron. Prenez alors trois livres de sucre royal pour livre de fleur, que vous ferez cuire à soufflé ; mettez ensuite votre fleur pilée dans un poëlon à part ; délayez petit-à-petit votre fleur avec votre sucre, sans la mettre sur le feu ; lorsqu'elle sera ainsi délayée, mettez-la dans des pots.

M A R M E L A D E de pêches. Prenez des pêches bien mures ; ôtez leur la peau & le noyau ; mettez-les un moment dans de l'eau bouillante, sans les mettre sur le feu ; égoutez-les, & les passez par un tamis ; faites cuire du sucre clarifié à la plume ; mettez-y votre marmelade ; donnez-lui une douzaine de bouillons, & la mettez dans des pots.

M A R M E L A D E de verjus. Prenez de beau verjus, égrenez-le, & le jetez dans une poële d'eau bouillante pour le blanchir ; quand les grains seront montés sur l'eau, couvrez la poële avec des feuilles de cuivre ; ôtez-les du feu, & les mettez sur des cendres chaudes pour les faire reverdir l'espace de deux heures ; laissez-les refroidir dans la même eau ; égoutez-les, & les passez par un tamis ; dessechez un peu votre marmelade, & lorsqu'elle sera dessechée, ôtez-la tout-de-suite de votre poële, de peur qu'elle ne prenne le goût de cuivre ; faites cuire du sucre clarifié à la grosse plume ; mettez-y votre fruit en le remuant toujours ; faites-le fremir un moment, & l'empotez.

M A R M E L A D E d'épines-vinettes. Faites fondre avec une chopine d'eau quatre ou cinq livres d'épines-vinettes égrenées ; jetez-la sur un tamis pour l'égouter ; passez ce qui est sur le tamis par un tamis ; dessechez-le jusqu'à ce qu'il quitte la poële ; faites cuire du sucre clarifié à soufflé ; mettez-y votre fruit, en mêlant

M A R

bien le tout ensemble ; laissez-le fremir un moment, & l'empotez.

M A R M E L A D E de roses de provins , & de violettes. Prenez une livre de ces fleurs bien épluchées, pilez-les bien ; faites cuire deux livres & demie de sucre clarifié à la plume ; mettez-y votre fleur, & la faites fremir un moment en la remuant toujours avec une spatule : mettez-la toute chaude dans des pots. D'autres les font blanchir dans une eau légère, & les achevent de même.

M A R M E L A D E de coins. Prenez des coins qui soient beaux & jaunes ; coupez-les par quartiers ; ôtez-leur la peau & le cœur ; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres ; rafraichissez-les, & les égouttez ; passez-les alors par un tamis ; desséchez un peu votre marmelade ; faites cuire du sucre clarifié à la grosse plume ; mettez-y votre fruit, & lui donnez une douzaine de bouillons, en le remuant toujours avec une spatule : écumez-le, & l'empotez.

La connoissance de la cuisson de toutes les marmelades, est lorsqu'elles font la nappe. *Voyez N A P P E.*

J'ai donné la maniere de faire toutes ces marmelades, pour que l'on se precautionne de les faire dans les saisons, attendu que dans l'Hyver on n'a point de ces fruits : elles sont d'une très-grande ressource pour faire des pâtes & des glaces.

M A R R O N, est une chataigne qui croît aux pays chauds, sur le marronnier cultivé, que tout le monde connoît. On nous les apporte du Lyonnais, du Vivarez & de Limoges : on doit le choisir gros, charnu, & bien nourri.

On les sert de différentes manières, en glace, *Voyez N E I G E & FRUITS GLACE'S*, grillés, cuits à l'eau, glacés, en biscuit. *Voyez B I S C U I T*, en compote. *Voyez C O M P O T E.*

M A R R O N S glacés. Prenez de beaux marrons ; choisissez les plus plats ; ôtez-leur la première peau ; ayez de l'eau bouillante sur le feu dans une poêle, dans laquelle vous aurez délayé deux cuillerées de farine ; faites-les blanchir, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle ; si elle ne résiste point, c'est une mar-

MARRONS

que qu'ils le sont ; ôtez-les de dessus le feu ; tirez-les les uns après les autres , pour leur ôter la peau qui leur reste ; mettez-les à mesure dans de l'eau tiède ; égouttez-les ensuite , & les passez dans de l'eau fraîche ; égouttez-les encore , & les mettez dans du sucre clarifié ; faites-les fremir un moment , & les mettez à l'étuve avec un peu de jus de citron jusqu'au lendemain ; vous les égouterez alors , & donnerez une douzaine de bouillons à votre sucre ; vous y mettrez vos marrons , lorsqu'il sera tiède , & les remettrez à l'étuve pendant une journée : vous pourrez alors les égouter pour les tirer au sec. *Voyez TIRAGE.*

MARRONS au caramel. Prenez de beaux marrons ; ôtez-leur la première peau ; faites-les cuire soit au four , ou sous la cloche ; enveloppez-les un moment dans une serviette en les tirant du four ; épluchez-les , & leur mettez à chacun une petite brochette , pour les pouvoir tremper dans le caramel. (Tous les autres fruits qui se mettent au caramel , se tirent de même , à l'exception des fruits à l'eau-de-vie , que l'on a soin d'égouter.) Les marrons au caramel servent de garnitures pour les fruits ; on peut encore en faire des affietes , mêlées avec autre chose : pour faire le caramel , *Voyez CUISSON.* Les marrons grillés , & cuits à l'eau , se servent chaudement sous une affiete.

MASSEPAIN, est une espèce de four , dont il y en a de plusieurs façons , comme le massépain commun , le massépain royal , le massépain de pistaches , le massépain seraingué , le massépain fouré , & le massépain à l'Allemandé.

MASSEPAIN commun. Prenez trois livres d'amandes douces , que vous aurez bien mondées ; égouttez-les après les avoir lavées , & essuyées ; pilez-les dans un mortier de marbre ; joignez-y de tems-en-tems du blanc d'œuf , afin qu'elles ne deviennent point en huile ; quand elles seront parfaitement pilées , faites cuire une livre & demie de sucre à la plume ; ôtez votre sucre du feu , mettez-y vos amandes , & incorporez le tout ensemble avec une spatule ; alors vous tirerez votre pâte de la poêle , & la mettrez

M A S

sur une planche , y poudrant du sucre dessus & dessous : laissez-la ainsi refroidir ; alors faites-en des abaisses d'une épaisseur raisonnable ; découpez-la avec des découpoirs , ou formez-en telle figure qu'il vous plaira ; étendez-les sur des feuilles de papier , & ensuite sur des planches , pour ne les faire cuire que d'un côté à la fois à un four modéré : glacez-les alors si vous voulez , comme vous verrez ci-après.

MASSEPAIN royal. Pilez bien vos amandes ; après les avoir bien mondées & essuyées , arrosez-les d'eau de fleur d'orange ; tirez ensuite cette pâte du mortier , & la dessechez dans une poêle avec une demie livre de sucre en poudre pour une livre d'amandes , & un peu de rapure de citron. Alors vous en prendrez un morceau que vous roulerez de l'épaisseur d'un doigt ; coupez-la de la longueur , pour que vos morceaux puissent former un anneau ; passez ensuite vos anneaux dans du blanc d'œuf , que vous aurez mêlé avec un peu de marmelade d'abricots ; roulez-les ensuite dans du sucre en poudre ; soufflez-les en les tirant du sucre ; rangez-les sur du papier pour les faire cuire au four ; il s'élèvera dessus des cloches , qui feront un bon effet.

On peut encore les glacer tout-de-suite , avec une glace royale , en les trempant dedans , & les laissant égouter un moment sur une grille : arrangez-les sur du papier , & les faites cuire au four.

MASSEPAIN de pistaches. Prenez une livre de pistaches que vous aurez bien mondées & essuyées ; pilez-les bien dans un mortier de marbre , avec deux quartiers de cedra , & un blanc d'œuf ; lorsque votre pâte sera bien pilée , faites cuire une demie livre de sucre à la plume ; retirez-le du feu , & y mettez vos pistaches ; délayez bien le tout ensemble. Sortez alors votre pâte du poëlon , & la mettez sur une planche , avec du sucre dessus & dessous , & la laissez ainsi refroidir ; alors roulez votre pâte de l'épaisseur d'un doigt ; coupez-la de la longueur , pour que vos morceaux puissent former un anneau ; lorsqu'ils seront tous faits , trempez-les dans une glace royale , & les égoutez sur une grille ; rangez-les sur du papier ; & les faites cuire de belle couleur au four.

MASSEPAIN

MAS MAT

MASSEPAIN seraingué. Prenez quelle espèce de pâte que vous voudrez , dont j'ai marqué la manière de la faire ci-devant ; passez-la à la seraingue. *Voyez* SERAINGUE. Lorsqu'elle sera passée, mettez-la en long, en anneau, ou comme vous voudrez ; mettez-les sur du papier, & les faites cuire d'une belle couleur au four.

MASSEPAIN fouré. Prenez l'une ou l'autre de ces pâtes ; formez-en des abaissés un peu minces ; étendez dessus de la marmelade de quelle espèce que vous voudrez ; couvrez-la avec une autre abaisse ; coupez votre massépain par petits quarrés ; mettez-les sur des feuilles de papier, & de-là sur une planche, pour les faire cuire seulement d'un côté ; lorsqu'ils seront cuits d'un côté, faites-les cuire de l'autre : alors glacez-les comme les autres, & les remettez un moment au four.

MASSEPAIN à l'Allemande. Prenez une livre d'amandes douces bien mondées, & que vous aurez un peu séchées à l'étuve ; pilez-les dans un mortier de marbre, avec trois ou quatre blancs d'œufs, jusqu'à ce que vous ne sentiez plus aucun grumeau ; laissez votre pâte dans le mortier, & y mêlez petit-à-petit deux livres de sucre passé au tambour ; pilez le tout ensemble pendant une heure, (car plus la pâte est pilée, plus le massépain devient beau ;) il faut que cette pâte soit maniable, quoique ferme, c'est pourquoi mettez-y des blancs d'œufs autant qu'il en faudra pour lier votre pâte. Formez-en des abaissés, & lui donnez telle figure qu'il vous plaira ; rangez-les sur du papier, de-là sur des feuilles de cuivre, & les faites cuire au four : cette pâte peut aussi se serainguer ; si vous les voulez glacer, glacez-les avec de la glace-royale ; lorsqu'ils seront cuits, vous les remettrez un moment au four : vous pourrez donner à cette pâte tel goût qu'il vous plaira.

MATURITE' des fruits. La connoissance de la maturité des fruits dépend plus de l'expérience que du raisonnement ; tous les fruits d'Été ne sont jamais meilleurs à manger, que lorsqu'ils se détachent de l'arbre, excepté les poires qui sont sujettes à se coton-

ner ; car pour celles-la , il faut les cueillir un peu avant leur maturité , pour qu'elles soient bonnes.

Les poires d'Automne , comme les beurrés , les mouille-bouches , les sucrés-verds , &c. & celles d'Hyver fondantes , quoiqu'elles se détachent facilement de l'arbre , ne sont pas bonnes à manger , jusqu'à ce que leur fermentation les ait meuries ; (a) le toucher donne une juste connoissance de la maturité des poires fondantes , des pommes , des pêches , abricots , figues , &c. Cela se fait en mettant doucement le pouce sur chacune , de crainte de les meurtrir ; & si le fruit obéit sous le pouce , vous pouvez vous assurer qu'il est dans sa maturité. Il n'y a que le goût qui décide de la maturité des poires qui sont cassantes , comme le bon-chrétien d'Hyver , le messire-jean , & d'autres de cette qualité qui sont toujours fermes. L'on ne peut juger de la maturité des pavies , des pêches violettes hatives & tardives , des brugnons , &c. que quand ces fruits se détachent d'eux-mêmes de l'arbre.

L'œil vous fait encore juger de la maturité des fruits rouges & du raisin , &c. Il juge avec certitude qu'une cerise , une framboise , une grappe de raisin rouge ou noir , sont meurs , quand les uns & les autres ont par-tout cette belle couleur qui leur est naturelle ; & au contraire , si quelqu'endroit en est dépourvu , l'œil juge par-là que c'est une marque infailible que tout le reste n'est pas encore dans sa juste maturité.

Vous connoîtrez les différentes espèces des fruits suivant leur saison , aux articles poire , pomme , pêche & prune : pour les conserver , Voyez. FRUITERIE.

MELIMELUM, est une confiture de coings ou de pommes , que les anciens faisoient avec le miel des abeilles. (b) L'on fait cette confiture de la même manière que l'on confit le coing , à l'exception que l'on se sert de miel au lieu de sucre. Voyez. COING.

MELIMELUM vient du mot latin de *mel* & de *malum* , qui veut dire miel & pomme.

(a) Les poires d'Automne & d'Hyver ne sont bonnes que lorsque leur fermentation les a fait meurir dans la fruiterie. *La Quint.* tom. 1. pag. 215. & 216.

(b) Mr. Lemery , en son *Traité universel des Drogues simples* , pag. 556.

MEL MEN

MELON, est un gros fruit rond ou oval, cotté, de couleur verdâtre & jaunâtre, qui croît à une plante qui pousse des riges longues, sarmanteuses, qui se couchent par terre; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles du concombre, mais elles sont plus petites; cette plante est cultivée dans les jardins potagers. Le melon se sert pour hors-d'œuvre avec la cuisine: on en fait des glaces. *Voyez NEIGE & FRUITS GLACE'S.*

Pour choisir un bon melon, il faut qu'il ne soit ni trop verd, ni trop meur, qu'il soit bien nourri, ayant la queue grosse & courte, qu'il provienne d'une plante vigoureuse, qu'il ne soit point hâté par la trop grande chaleur, qu'il soit pesant à la main, ferme en le prenant, & non mollasse, sec & vermeil par-dedans.

MELON d'eau. *Voyez PASTIQUE.*

MELLAROSE, est un petit fruit d'odeur semblable à une petite orange, & de la couleur du citron, quoiqu'un peu plus foncée; ce fruit provient d'une branche de bergamotte encée sur un oranger: on le confit comme les autres fruits d'odeur.

MELLAROSE, est une boisson qui approche beaucoup de la limonade.

Manière de la faire.

Vous mettrez quatre pintes d'eau fraîche dans une terrine, & y zesteriez un cedra, deux oranges, une bergamotte, quatre citrons; vous y exprimerez le jus de ces fruits, & ajouterez encore le jus de deux citrons; au lieu de sucre, vous y mettrez du miel de Narbonne à votre goût; battez bien le tout ensemble; passez-le par une étamine, & le mettez dans des bouteilles. Lorsque l'on a des mellaroses, on ne met point de cedra ni de bergamotte.

MENER, se dit de la dragée. C'est de lui donner le mouvement pour la sauter, ou de la remuer avec les mains sur le tonneau, en la faisant sécher à mesure qu'on lui donne une couche.

MENTE domestique, ou baume, est une plante dont les

M E R

racines sont traçantes & fibrées , en sorte qu'elles s'étendent , & poussent plusieurs tiges hautes d'un pied , quarrées , un peu velues , & chargées de feuilles qui sont arrondies , d'un verd foncé , opposées deux à deux , & d'une odeur forte ; cette plante est cultivée dans les jardins potagers ; elle a une odeur de citron. On s'en sert pour garnir les salades : on peut en faire de la conserve à la manière de celle d'ache.

M E R A I N G U E , est une espèce de four , dont il'y en a de deux espèces , savoir les meraingues liquides ou jumelles , & les meraingues sèches.

M E R A I N G U E jumelle. Prenez quatre blancs d'œufs frais ; f. ûtetez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien en neige ; mettez-y un peu de rapure de citron , ou sucre de fleur d'orange ; ajoutez-y pour chaque deux cuillerées de sucre passé au tambour ; mêlez bien le tout ensemble ; ensuite avec une cuillier , formez vos meraingues rondes ou ovales sur du papier ; poudrez-les de sucre avec une poudrette ; mettez-les sur une planche , & les faites cuire au four d'une belle couleur. Lorsqu'elles seront cuites , vuidez-les avec une petite cuillier , & y mettez un peu de confiture ; joignez-en deux ensemble pour les rendre jumelles : elles se servent sur des assietes avec du papier dessous , & ne se font qu'au moment du service.

M E R A I N G U E sèche. Lorsqu'après avoir fait beaucoup de four , & que l'on desire avoir des meraingues sèches , pour-lors le four se trouve de la chaleur qu'il faut pour les cuire. Faites la même préparation que ci-devant ; dressez-les le plus haut que vous pourrez sur des feuilles de papier , & les mettez dans votre four ; (supposé que votre four n'ait pour ainsi dire plus de chaleur ,) vous les y laisserez cuire.

On en dresse des grandes , lesquelles (lorsqu'elles sont cuites) on creuse , & on remplit de mousses ou de neiges , de telle façon que l'on souhaite.

M E T M E U

M E R I S E , est une petite cerise douce & noire à longue queue, qui croît sur le cerisier sauvage. On en fait du sirop. *Voyez* S I R O P.

M E T T R E à la glace , c'est mettre la liqueur dans une sarbotiere , mettre la sarbotiere dans un baquet , & l'entourer de glace pilée & salée.

Manière de mettre à la glace.

Lorsque vos sarbotieres seront pleines de la liqueur que vous voudrez faire prendre , vous les mettrez dans des baquets faits exprès de la même hauteur & largeur que vos sarbotieres , pour qu'il y ait du jeu autour de vos sarbotieres de la largeur d'une main ; vous emplirez alors tout ce vuide avec de la glace pilée & mêlée avec du sel , jusqu'au couvercle ; alors vous commencerez à la travailler : consultez le mot de travailler.

M E T T R E au sucre , c'est commencer à confire un fruit lorsqu'il est blanchi , en le mettant dans un sucre léger.

M E T T R E au caramel , c'est tremper un fruit dedans. *Voyez* C U I S S O N.

M E T T R E ensemble , se dit d'une figure de pastillage , ou de caramel , à laquelle on attache les bras , les jambes & ses attributs. *Voyez* C U I S S O N A C A R A M E L & P A S T I L L A G E.

M E U R E , est un fruit dont il y en a de deux espèces , qui sont la meure domestique , & la sauvage ; on ne se sert point de cette dernière. La meure domestique est un fruit que tout le monde connoît , ressemblante à une grosse framboise , de couleur noire , remplie d'un suc visqueux & doux , teignant en couleur de sang ; elle est remplie de semences presque rondes ; elle croît sur un arbre que l'on nomme meurier noir , qui a beaucoup de grandes racines fortes , & se repandant au large : on le cultive dans les jardins potagers.

MIEL MIN MIR MIS

Les meures se servent pour hors-d'œuvre avec la cuisine; il faut les arranger comme il faut sur une assiette, avec des feuilles de vignes, & piquer dessus cinq ou six brochettes, pour donner l'aïssance de les prendre sans se teindre les doigts. On les confit comme les framboises: on en fait du sirop. *Voyez SIROP.*

M I E L. Suivant Theophraste, on en distingue de trois façons, (a) comme je l'ai marqué à l'article confire. Sous le nom de miel, on entend ici le miel des abeilles; c'est un amas que les abeilles font de la rosée, & de la plus pure substance des fleurs aromatiques; ainsi il est de bonne ou mauvaise qualité, suivant les diverses plantes qu'elles paissent, parce qu'en suçant cette rosée, elles attirent encore une portion du suc de la fleur, ou des feuilles sur lesquelles elle est tombée. C'est pourquoi on ne doit employer dans les ouvrages d'Office que le miel de Narbonne, comme étant le plus blanc, le plus beau, le meilleur, & le plus agréable au goût.

Il doit être nouveau, épais, grenu, d'un blanc clair, d'une odeur douce, & un peu aromatique, d'un goût doux & piquant; ce qui rend ce miel distingué, est que les abeilles suçent en ce pais-là, particulièrement les fleurs de romarin, qui y sont abondantes, & qui y ont beaucoup de force. On employe le miel dans plusieurs choses, comme dans les grillages, le nogat, les pains-d'épices, la mellarose & le melimelum. *Voyez l'un & l'autre article.*

M I N C E R, se dit des concombres, des bettes-raves, lorsqu'on les coupe minces comme une feuille de papier, pour en faire des salades.

M I R A B E L L E. *Voyez PRUNE.*

M I - S U C R E. Les confitures à mi-sacre sont celles que l'on

(a) Pline & Theophraste ont donné différentes descriptions du miel. Ils en distinguent de plusieurs façons; ils nomment la troisième espèce de miel *sal-indicum*, ou cannamelle. Dioscoride & Galien, le nomment *saccharum*, qui étoit le miel avec lequel les anciens confisoient. *Traité universel des Drogues simples*, pag. 763. Cependant plusieurs se servoient du miel des abeilles: pour faire le *melimelum*, *Voyez MELIMELUM.*

MOIS

a confit à plein sucre, que l'on égoute, & que l'on tire à l'étuve; pour-lors, elles se trouvent à mi-sucre.

MOIS. Il est bon de prevenir que ce n'est principalement que par rapport au climat de Paris & des environs, que j'entre dans le détail des fruits, des fleurs & des salades qui se trouvent dans chaque mois, puisque chacun fournit differemment des fruits, des fleurs & des salades, comme vous verrez ci-après.

JANVIER ET FEVRIER.

Outre les bonnes poires de l'échasserie, d'ambrette, d'épine-d'hyver, de saint-germain, de martin-sec, de virgoulé, de bon-chrétien d'hyver, &c. on a les pommes de calville, les reinettes, les apis, les courpendus, les fœnoüilllets, & quelques raisins, savoir les muscats ordinaires, les muscats longs, les chasselas, &c. on a encore les bettes-raves, le celery, la chicorée blanche, des marches, & des reponses que l'on met dans des serres pendant les mois de Novembre & de Décembre, la salade de petites laitues à couper avec leurs fournitures de baume, d'estragon, de cresson alenois, & de cerfeuil tendre.

M A R S.

Il se trouve souvent que lon a encore dans ce mois, tous les fruits que j'ai mentionné dans Janvier & Février, & sur-tout des bons-chrétiens, & reinettes. On a abondance de raves, de petites salades, & de laitues pommées sous cloche, qui sont ordinairement des laitues (que l'on nomme crêpe-blonde;) elles se sement en Novembre & Décembre, & que l'on replante sur d'autres couches.

A V R I L.

On a amplement des raves & des salades avec leurs fournitures & les fruits d'hyver que l'on a conservé dans la fruiterie; ordinairement c'est le bon-chrétien qui fait la cloture des fruits.

Dans le mois de May abondent toutes les verdures, soit en salades, en fournitures, & en raves. On a une infinité de toutes sortes de fleurs pour garnir les services; comme tulipes, giroflées de toutes les couleurs, les marguerites, les primes-verts, le bleu chargé, le bleu pâle, les chevrefeüilles, les printannières, les anémones simples, &c. On commence d'avoir de la violette, que l'on employe soit pour conserve, pour sirop, ou pour du candy; des jonquilles, des narcisses, quelques pieds d'aloüettes, des juliennes, des ancolées, des véroniques, &c.

On commence d'avoir à la fin de ce mois des fraises, des cerises précoces, des amandes & des abricots verts pour confire.

J U I N.

Les fraises qui commencent ordinairement à la fin de May, sont suivies de fort près par les cerises précoces; & vers la fin de Juin abondent les groseilles, les framboises, les guignes & cerises haives, & même les aigriottes. On a dans ce mois quelques poires, & sur tout celles du petit muscat, abondance de toutes sortes de salades, avec leurs fournitures, des cornichons & des laitües romaines. On a beaucoup de fleurs de toutes espèces, & quelques pommes de reinette précoce.

J U I L L E T.

Le mois de Juillet est apellé vulgairement, & avec raison, le mois des fruits rouges; de sorte que jusqu'au quinze ou vingt, on a amplement de toutes ces sortes, qui n'ont fait que commencer dans le mois précédent; c'est dans ce mois que l'industrie des bons Officiers, fait de toutes sortes de fruits rouges, un merveilleux usage, sous différentes figures. On a dans ce mois des melons, qui se trouvent accompagnés vers le quinze d'une grande abondance de figues; en même-tems beaucoup d'avant-pêches, de prunes jaunes, & d'abricots ordinaires; des calvilles d'Été; beaucoup

MOIS

coup de poires , sçavoir les petits muscats , les cuisse-madame , les blanquets , le rouffelet hatif , les muscats-robert , les poires sans peau , l'orange verte , &c. A l'égard des fleurs , on en a beaucoup pour garnir les services , sur-tout les capucines pour garnir les salades.

A O U T .

Le mois d'Août , est le mois où la plus grande partie des bons fruits abondent. C'est pourquoi dans les premiers jours de ce mois , on a autant que l'on veut de figues , de cerises tardives , de bigarreaux , & d'abricots. Les melons abondent encore jusqu'à la fin du mois ; de plus , dans la fin du même mois , on commence d'avoir des robines , des bons-chrétiens , des cassolettes , des rouffelets , &c. Des prunes , qui sont les deux sortes de perdrigon , le blanc & le violet , la prune royale , la drap-d'or , la prune d'abricot , la sainte Catherine , les reines-claude , les mirabelles , les imperiales , &c. Des pêches Madelaine , des mignonnes , &c. Des raisins precoces , des concombres , de la chicorée blanche , & toutes sortes de salades avec leur fourniture. On a beaucoup de fleurs d'orange.

S E P T E M B R E .

Quelle abondance qu'il ait pû paroître en Août , l'on peut dire que celle de Septembre ne lui est nullement inferieure. C'est le veritable mois , & l'abondance des bonnes pêches : on a les madelaines blanches & rouges , & les mignonnes , qui n'ont fait que de commencer dans le mois précédent ; c'est particulièrement dans ce mois , qu'elles foisonnent , & sont suivies par un grand nombre d'autres pêches , comme les bourdines , les chevreuses , les violettes hatives , les persiques , les admirables , les brugnons & les pourprés , &c. Ce mois donne encore abondance de toutes sortes de raisins , de chicorée , de pasteques , quelques pieds de celery , quelques fleurs d'orange. Ce mois-ci ne finit point qu'il n'ait encore donné les prunes tardives , qui sont les imperiales , les damas noirs , les petits perdrigons , &c. Quelques poires de beurée & de

bergamotte, &c. Des pommes, comme la calville d'Été blanche, le rambour.

OCTOBRE.

Le mois d'Octobre ne possède pas véritablement un si grand nombre de fruits à noyaux que son devancier, mais cependant il ne laisse pas que d'en avoir. Toutes les pêches admirables, & les pourprées tardives ne se consomment point en Septembre, & il y en a encore suffisamment dans ce mois. Il donne des pêches nivettes, en jaunes tardives, en violettes tardives, en jaunes lisses, toutes pêches excellentes pour l'arrière saison ; des pavies, on a abondance de raisins, soit le muscat ordinaire, soit le muscat long, soit les gennetins, les chasselas, les malvoisies, &c. Des poires très-exquises, comme les beurées gris, les bergamottes, les sucré-verd, les vertes longues, les crasanes, les marquises, les petits-oins, les bons-chrétiens, &c. Des chicorées & du celery ; des pommes, comme la reinette grise & blanche, la calville d'Automne, le foënouillet, le coutpendu, l'apis, la pomme violette, la cousinotte, &c. dont la plupart vont presque jusqu'en Mars & Avril.

NOVEMBRE.

Dans ce mois, les fruits n'acquièrent leur mérite, que dans la fruiterie, & ne manquent pas de commencer en même-tems que finissent les fruits à noyaux, dont la destinée se termine ordinairement à la fin d'Octobre ; il reste quelquefois encore beaucoup de ces fruits que j'ai décrits dans le mois d'Octobre ; joint que les bons raisins peuvent encore durer quelque tems, si on a eu soin de les cueillir devant les gelées, & de les conserver dans les fruiteries, comme les chasselas, tant les blancs que les noirs ; ils ont l'avantage d'être beaucoup plus faciles, soit à meurir, soit à conserver, que tous les muscats, qui finissent au commencement de Novembre, & les chasselas à la fin ; & même qu'aux Avents, ce mois est opulent & copieux en bonnes poires. La fruiterie bien garnie fournit une bonne partie de celles d'Octobre, au lieu que

MOIS

bien d'autres meurissent dans les mois de Novembre, de Décembre, de Janvier & de Février. Ces poires sont les épines, les leschasseries, les ambrettés, les saint-germains, les virgoulées, les bons-chrétiens, les martin-secs, les colmars, les petits-oins, les doubles fleurs, &c. On a abondance de pommes, comme les calvilles rouges, & quelques blanches, les apis, les reinettes blanches & grises, les courpendus, les fœnouillets, &c. dont la plupart fournissent les mois de Décembre, Janvier, Février & Mars. On a de la chicorée, du celery, des bettes-raves, & quantité d'autres choses confites pour des salades. C'est dans ce mois qu'arrivent les fruits d'odeur, & les olives de Provençe & d'Italie.

D E C E M B R E.

Je crois qu'il n'est pas nécessaire de spécifier plus en détail les fruits de Décembre, étant également ceux de Novembre & de Janvier, ainsi il possède amplement les fruits de l'un & de l'autre; c'est dans ce mois que la plupart des principaux fruits de l'arrière saison se pressent trop de meurir sur sa fin; il en mollit, & en pourrit une grande quantité, comme si en effet leur destinée ne permettoit pas qu'ils allassent plus loin. C'est pourquoi pour connoître le soin que l'on doit en avoir, *Voyez* FRUITERIE.

MOISIS. *Voyez* CONFITURE.

MONDER, se dit des amandes, des pistaches, des avelines, des noix, &c. lorsqu'après les avoir échaudées, on leur ôte la peau; on les passe toujours à l'eau fraîche pour les avoir plus propres.

MONTER. On dit monter une jatte, un carré de glace, un dormant, un service, un verre découpé, un gobelet; ils se montent & se collent avec la colle de poisson préparée, de la manière que je l'ai marqué à l'article colle.

MONTER, se dit du sucre lorsqu'il est sur le feu, qu'il forme ses bouillons, & qu'il veut passer les bords de la poêle.

Moyen d'empêcher le sucre de monter.

Lorsque vous aurez du sucre qui montera, & dont vous ne pourrez point jouir, jetez dedans gros comme une lentille de beurre frais, (a) vous serez sûr dans le moment qu'il ne montera plus, & par ce moyen, vous ferez cuire votre sucre à la cuisson à laquelle vous le destinerez. Il y a plusieurs Officiers qui y mettent de la cire blanche, mais à mon avis je suivrai toujours la méthode que j'enseigne, comme ayant expérimenté l'un & l'autre.

MOSCOUADE. Voyez SUCRE.

MOUDRE, se dit du café.

MOULE, c'est dans quoi on met ce que l'on veut en le coulant pour l'empreindre de sa forme. Il y a différens moules dont on fait usage dans l'Office ; il y en a de papier, de plomb, de fer-blanc & de plâtre.

MOULES de papier, sont ceux que l'on fait pour couler les conserves & les gâteaux.

MOULES de plomb sont ceux à caramel, à conserve, & à fruits glacés ; ils doivent être tous de dépouille ; les moules à fruits glacés doivent avoir des charnières, & s'ouvrir en deux pièces, à l'exception de quelques-uns qui s'ouvrent en trois pièces. J'ai donné la méthode de les lever à l'un & à l'autre article. Voyez leurs Fig. Planche 6.

MOULES de fer-blanc, sont les moules à fromage, à cannelons, qui ne servent uniquement que pour les glaces. Voyez Plan. 6^{me}. 1. 2. 3. 4. Les moules à candy dans lesquels on fait les candys.

(a) Mr. Lemery, Traité universel des Drogues simples. pag. 763.

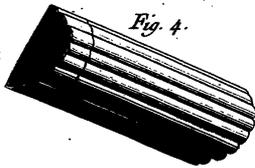


Fig. 4.

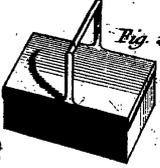


Fig. 3.

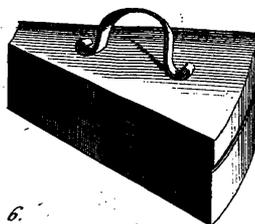


Fig. 2.

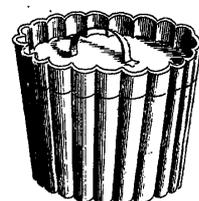


Fig. 1.

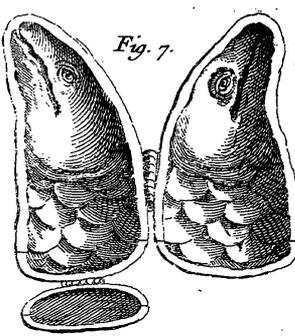


Fig. 7.

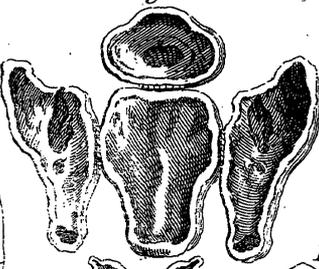


Fig. 6.

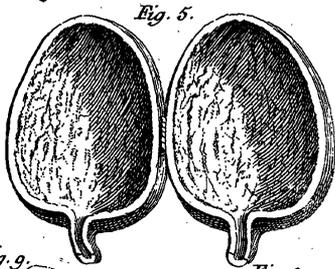


Fig. 5.



Fig. 10.



Fig. 9.

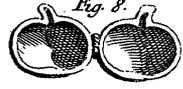


Fig. 8.

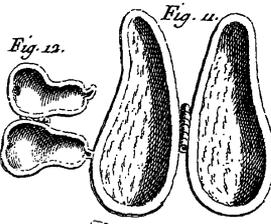


Fig. 11.



Fig. 12.

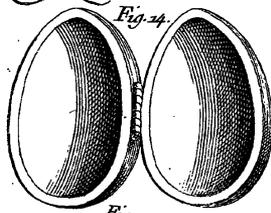


Fig. 14.

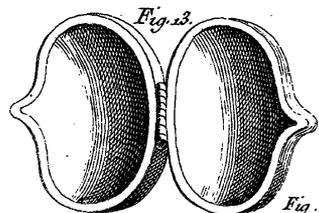


Fig. 13.



Fig. 18.

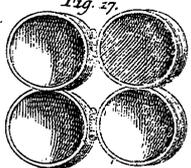


Fig. 17.



Fig. 16.



Fig. 15.



Fig. 23.

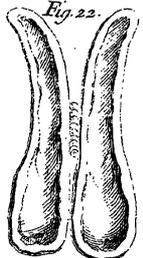


Fig. 22.

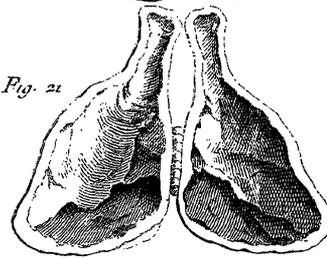


Fig. 21.

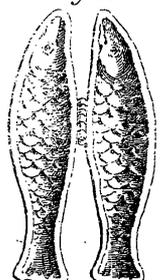


Fig. 20.



Fig. 19.

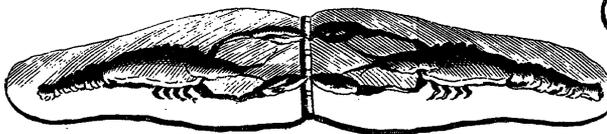


Fig. 25.

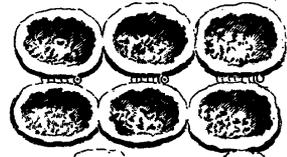


Fig. 24.



Fig. 26.

MOU

Voyez leurs Fig. Planche 1. Let. L. N. Et les moules à pâte. *Voyez* leurs Fig. Plan. 1. Let. V. pour les petites pâtes, & 6. 6. 6. pour les grosses pâtes.

MOULES de plâtre, sont des moules qui doivent être de dépoüille; lorsqu'ils sont bien secs, ils servent pour y imprimer le pastillage; vous trouverez la manière de les lever, *Voyez* PASTILLAGE.

Manière de les faire.

Quand on a quelques figures telles qu'elles puissent être à jeter en moule, elles doivent être modelées en cire, ou en terre glaize.

Pour cet effet, vous leur couperez les bras & les jambes, pour avoir plus de facilité à les mouler.

Après que vous les aurez huilées, couchez-les sur de la terre à potier; choisissez les pièces que vous jugerez pouvoir se dépoüiller, & y faites un bord avec cette terre.

Cela fait, jetez-y du plâtre bien recuit & bien detrempé, c'est-à-dire, qui ne soit ni trop clair, ni trop épais; levez-le après par pièces, & le parez au bord avec un couteau; ensuite faites-y des petites hoches, graissez les bords d'huile d'olive; rejoignez-les ensemble bien juste, & faites un bord de terre à l'endroit de votre figure qui sera dépoüillée.

Après cela vous y jetterez du plâtre (*) comme je l'ai dit ci-dessus; vous releverez la pièce pour la parer; vous la remettrez en sa place, & continuerez ainsi jusqu'à ce que vous aurez formé toutes vos parties.

Quand elles seront sorties, il faudra dresser votre moule par dehors avec un couteau, & lorsque votre plâtre sera dur, vous ôterez les pièces les unes après les autres, & les laisserez sécher à loisir; vous rejoindrez alors toutes vos pièces, & les lierez avec de la fiffelle: de cette manière, vous aurez un creux de plâtre.

On moule ordinairement les figures de trois, quatre, six, dix:

(*) Il arrive souvent que l'on ne réussit point lorsque l'on se sert de plâtre éventé; c'est pourquoi, lorsque vous vous en servirez, mêlez-y du sel en le gachant avec de l'eau tiède, parce que le sel le fait rasfermir.

ou douze pièces, selon qu'elles sont aisées ou difficiles, cela dépend du jugement de l'ouvrier.

Manière de durcir les moules de plâtre.

Lorsque vos moules seront bien secs, vous étendrez toutes leurs pièces sur un clayon, & les mettrez dans un four que vous aurez chauffé modérément pour cela ; lorsque vos pièces seront un peu chaudes, vous les frotterez avec un pinceau, de la composition suivante.

Prenez deux livres de poix-resine blanche, avec une chopine d'huile de lin cuite avec de la litarge (vous la trouverez toute préparée chez les Peintres ou Droguistes ;) mettez fondre doucement tout ensemble, & lorsque le tout sera fondu, vous le passerez par une étamine ; alors vous frotterez avec vos moules chauds, & les remettrez dans votre four ; vous continuerez d'en froter vos moules, & les remettrez à chaque fois au four, jusqu'à ce que le plâtre en soit bien imbibé. Lorsque vous verrez que le plâtre ne boit plus, vous lui donnerez une dernière couche, & passerez dessus un pinceau sec pour unir le dedans de votre moule, pour enlever le surplus de votre composition ; remettez-les alors encore un moment au four, & achevez de les sécher à l'étuve, vous serez sûr que vous aurez des moules durs comme de la pierre.

MOULIN à café, est un utensile d'office dans lequel on fait moudre le café lorsqu'il est torréfié.

MOULINET. Ce nom est attribué au bâton qui est dans la chocolatière, avec lequel on fait mousser le chocolat.

MOUSSE, est une crème douce fouettée en mousse, à laquelle on donne tel goût que l'on veut, & que l'on fait glacer.

Manière de les faire.

Ayez deux pintes de crème douce, que vous mettrez dans une

MOU MUS

terrinc ; ajoutez - y une bonne tasse de café fort , ou de chocolat fait exprès mettez - y du sucre en poudre à votre goût ; mêlez bien le tout ensemble ; passez - le par un tamis dans une autre terrine ; ayez encore une autre terrine vuide , sur laquelle vous mettrez un tamis ; alors fouëttez votre crème , en frottant contre la terrine ; fait-à-mesure que votre crème moussera , enlevez la mousse avec une écumoire , & la mettez sur votre tamis ; continuez toujours de même - jusqu'à ce que vous en eussiez assez pour remplir tous vos gobelets ; ayez une cave , ou petite breziere que vous ferrerez bien de glace ; mettez - y vos gobelets , & les emplissez le plus que vous pourrez ; laissez - les ainü jusqu'au moment qu'on demandera pour les servir.

On en fait de crème pure , en y laissant infuser quelques zestes de citron , ou d'autres fruits d'odeur , ou des essences. Les gobelets dans lesquels on les met doivent être beaux , & de belle grandeur. *Voyez* leurs Fig. Plan. 4. Let. C.

MOUSSELINE , n'est autre chose qu'une pâte de pastillage , à laquelle on donne telle couleur que l'on veut , ou qu'une pâte d'amandes ou de pistaches préparées comme pour le massépain , que l'on passe à travers d'un tamis , pour former de la mousse , ou le gazon d'un parterre. Mais à présent pour plus grande propreté , on se sert de chenille. *Voyez* CHENILLE.

MUSCADE , est une espèce de noix , (*) ou le fruit d'un arbre étranger , grand comme un poirier , dont les feuilles ressemblent à celles du pêcher , mais elles sont plus petites ; sa fleur est formée en rose , d'une odeur agréable : après qu'elle est tombée , il paroît un fruit gros comme une noix verte , couvert de deux écorces ; la première est fort grossière , & se fend à mesure que le fruit meurit & elle laisse paroître la seconde qui embrasse étroitement la noix ; cette seconde écorce est tendre , rougeâtre , ou jaunâtre & odorante ; elle se séparé de la muscade à mesure qu'elle se sèche , & prend une couleur jaune , c'est ce qu'on appelle macis , ou fleur de muscade.

Les muscades dont nous nous servons dans les alimens , croissent

(*) M. Lemery , Traité universel des Drogues simples , pag. 580.

sur le muscadier cultivé ; elles nous sont envoyées par les Hollandois, qui sont les maîtres du País où les muscadiers croissent. On doit choisir les muscades d'une grosseur raisonnable, bien nourries, pesantes, recentes, onctueuses, d'une odeur agréable & aromatique.

Le macis doit être choisi recent, entier, de couleur jaune, d'une odeur & d'un goût agréable ; l'un & l'autre servent dans plusieurs choses, où j'ai détaillé leur emploi.

MUSCAT. Voyez RAISIN.

NAP NEF NEI

NAPPE. On entend par nappe la cuisson des gelées, des marmelades, des compotes en gelées, & des pâtes ; c'est pourquoi lorsque vous ferez l'une ou l'autre de ces espèces, fait-à-mesure que vous verrez que ce que vous ferez s'épaissira, trempez dedans une écumoire, ou une spatule, & la ressortez tout-de-suite en la soutenant un moment en l'air ; penchez-la alors, & si vous voyez que ce qui sera après fasse une espèce de nappe, votre confiture sera à cuisson.

NEFLE. C'est le fruit que produit le neflier ; il est rougeâtre, & presque rond ; il renferme quatre ou cinq osselets très-durs ; sa peau est tendre ; sa chair est dure, & d'un goût acerbe, mais elle s'amollit en meurissant.

Le neflier est un arbre de médiocre grandeur, & assez commun en France ; il ressemble fort à l'aubepin ; il est fort épineux, & ses feuilles sont découpées de même. Lorsqu'ils sont bien meurs, mettez-les au caramel comme les marrons ; servez-les sur des assiètes, ou garnissez-en votre fruit.

NEIGE, se dit des blancs d'œufs que l'on fouette en neige.

NEIGE. Ce nom est appliqué à toutes les liqueurs, & compositions de fruit que l'on fait, & que l'on met à la glase, pour les servir en neige dans des gobelets, ou que l'on destine pour en faire des fruits, ou des fromages glacés. C'est

NEI

C'est pourquoi je donne ici la méthode de les faire ; j'ai quatre choses à recommander à ceux qui les font.

C'est premièrement de ne les point trop sucrer ; cependant plusieurs se trompent souvent , par la fausse opinion qu'ont plusieurs Officiers , qui prétendent que la glace emporte la douceur du sucre. Je veux croire qu'une neige qui ne seroit point travaillée , diminueroit de sa douceur , parce que le sucre comme étant un sel , se précipite au fond ; mais en la travaillant comme elle doit l'être , le sucre ne perd rien de sa qualité , & conserve toujours ses parties salines. (a)

Secondement , c'est de leur donner un bon goût & une bonne odeur , parce que la glace (b) diminue beaucoup le goût & l'odeur des liqueurs.

(a) Voici ce que dit M. Dortous de Mairan dans sa dissertation sur la glace , sur le goût de la glace , chap. 6. pag. 287.

Je ne trouve ni par mon goût , ni par aucune experience certaine , que la congelation fasse rien perdre à l'eau , ni qu'elle y ajoute quelque chose. Je veux dire que l'eau me paroît avoir le même goût après avoir été gelée , qu'elle avoit avant de se geler. Il y a cependant des Physiciens * qui ont cru que l'eau de la mer devenoit douce en se gelant , & qui sans trop s'embarasser de la certitude du phénomène , ne se sont appliqués qu'à en chercher la cause , mais ce n'est rien moins qu'une erreur de fait. Ils n'avoient apparemment goûté que de la partie extérieure des glaces , ou de quelques glaces minces qui s'étoient formées auprès des côtes ; car il est vrai que celles-là ont le même goût que la glace des rivières , & cela n'est pas étonnant , puisque les rivières qui se rendent à la mer fournissent une grande quantité d'eau douce auprès des côtes , laquelle par la legereté surnage quelquefois assez long-tems & assez loin sur l'eau salée , avant que de se charger des mêmes sels. Si ces Auteurs avoient pris de la partie de ces glaces qui est sous l'eau , & du dessous de ces glaçons épais qui flottent dans les Mers du Groenland , & de la nouvelle Zemble , ils auroient trouvé que la glace en étoit aussi salée que la Mer même , &c.

Par la même raison , je n'attribue la diminution de la douceur du sucre , qu'aux neiges qui ne sont pas bien travaillées , ni bien mêlées ; c'est ce que l'on voit ordinairement lorsque l'on en goûte la superficie , il semble véritablement que la douceur en est diminuée , parce que les parties salines du sucre se précipitent au fond de votre neige , & que le piquant de la glace ou de la neige , produit en la goûtant une constriction subite sur les fibres de la langue & du palais , c'est ce qui la fait paroître moins douce ; d'ailleurs laissez fondre & revenir votre liqueur dans son premier état , vous ne lui trouverez jamais moins de douceur.

* Voyage de la Baye de Hudson , tom. 2. pag. 33.

(b) M. Geoffroy a observé que l'eau de fleur d'orange qui sent l'empireume , perd cette odeur par la gelée , parce que la glace cause de grands changemens au goût & à l'odeur des liqueurs spiritueuses & odorantes , en desunissant , ou en assemblant des parties heterogenes , qui étoient auparavant unies ou séparées , & en alterant ainsi toute leur contexture.

Heterogene est un terme de Physique , qui signifie une chose qui est de différente nature & qualité , telles que peuvent être les liqueurs pour les fruits glacés , lorsqu'elles sont composées de différente nature & qualité de fruit.

NEI

Troisièmement , lorsqu'elles sont à la glace , & que la glace du baquet commence à fondre , ils doivent prendre garde que l'eau ne furnage la sarbotière , de peur qu'elle ne sale la liqueur.

Quatrièmement , c'est de les bien travailler , pour qu'elles se trouvent moëlleuses , délicates , & qu'il ne s'y trouve point de glaçons : consultez les mots , mettre à la glace , travailler une glace , & ferrer de glace.

NEIGE de crème ordinaire. Prenez une douzaine d'œufs frais ; séparez les blancs d'avec les jaunes ; passez vos jaunes par une étamine dans une poële ; délayez-les avec deux pintes de crème douce ; mettez-y un peu d'écorce de citrons ; faites cuire votre crème à petit feu , en la tournant toujours avec une spatule , jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle veuille monter ; ôtez-la du feu ; mettez-y du sucre en poudre à votre goût : lorsqu'il sera dissous , passez votre crème dans une terrine par un tamis ; laissez-la refroidir , & la mettez dans une sarbotière : pour la finir , Voyez mettre à la glace , prendre ou faire prendre une glace , & travailler une glace. Toutes les neiges demandent le même travail : la crème est sujette à se tourner en Été ; pour la travailler d'une autre manière , Voyez FROMAGE GLACE'.

NEIGE de crème au caramel. Prenez une livre de sucre en poudre , que vous ferez fondre & roussir sur le feu ; délayez-y deux pintes de crème , & la faites cuire comme ci-devant ; passez-la par un tamis , & la mettez dans une sarbotière lorsqu'elle sera froide.

NEIGE de café & de chocolat. Lorsque vous voulez faire des neiges de crème de café & de chocolat , préparez votre crème de même que ci-dessus , à l'exception que vous n'y mettez point de citron ; mettez avec du café , ou du chocolat bien fort que vous aurez fait exprès , du sucre en poudre à votre goût , & la passez par un tamis.

NEIGE de canelle , girofle , vanille & safran. Préparez de la crème comme pour les neiges ordinaires , à l'exception que vous n'y mettez point de citron ; mettez-y de l'infusion de ces quatre

N E I

espèces de laquelle il vous plaira ; mettez-y du sucre en poudre à votre goût , & la passez par un tamis. *Voyez* FROMAGE GLACÉ , vous trouverez la manière de faire les infusions.

N E I G E à l'Italienne. *Voyez* FROMAGE A L'ITALIENNE.

N E I G E de pistaches. *Voyez* FROMAGE DE PISTACHE.

N E I G E de pistaches sans crème. Lorsque vos pistaches seront mondées, pilez-les bien avec un ou deux quartiers de cedra , en y ajoutant un peu d'eau , lorsque vous les pilerez ; de peur qu'elles ne se tournent en huile , passez-les par un tamis avec une spatule ; délayez vos pistaches avec du sucre clarifié & un peu d'eau , & les mettez dans une sarbotière.

N E I G E de citrons. Prenez une douzaine de beaux citrons ; mettez-les à l'eau fraîche , & les essuyez tout-de-suite , pour leur ôter le goût d'ambalage. (*) Ayez un morceau de sucre en pain , & rapez-en une demie douzaine sur ce sucre qui vous servira de rape ; emportez la superficie du sucre qui aura touché votre fruit avec un couteau ; mettez ce sucre dans une terrine avec une pinte d'eau ; exprimez-y le jus de vos citrons ; mettez-y du sucre clarifié à votre goût ; passez le tout par une étamine , & le mettez dans une sarbotière. Observez que dans toutes les neiges de fruits d'odeur ou autres, il faut toujours y mettre une couple de verre de vin fin , & de prendre celui qui convient le mieux à la neige.

N E I G E de cedra. Prenez sept à huit cedras ; rapez-les de même que les citrons ; coupez-les par quartiers , & les faites blanchir jusqu'à ce qu'ils s'écrasent sous vos doigts ; rafraichissez-les & les égouttez ; passez-les par un tamis ; prenez cette marmelade que vous mêlerez avec ce que vous aurez rapé ; délayez le tout ensemble avec une pinte d'eau ; ajoutez-y le jus de douze citrons ; mettez-y du sucre clarifié à votre goût ; passez-le tout par un tamis , & le mettez dans une sarbotière.

(*) Tous les autres fruits d'odeur qui sortent des caisses où ils ont été embalés , demandent la même attention , non seulement pour les neiges , mais encore pour les boissons.

NEI

NEIGE d'orange. Prenez une douzaine d'oranges ; rapez-les comme les citrons ; exprimez-en le jus que vous mettrez dans une terrine avec une chopine d'eau , & la rapure de votre sucre sur lequel vous aurez rapé vos oranges ; ajoutez-y le jus de quatre citrons ; mettez-y du sucre clarifié à votre goût ; passez le tout par une étamine ; mettez-le dans une sarbotière. Lorsque les oranges seront en neige , mettez-y un verre de sirop de groseille , & mêlez le tout ensemble ; avec cette neige , de même qu'avec celle de citron , vous pouvez remplir des puits d'orange ou de citron. *Voyez PUIT.*

NEIGE de bergamotte. Prenez quatre bergamottes , que vous raperez sur du sucre comme les citrons ; mettez votre rapure dans une terrine avec deux pintes d'eau ; exprimez-y le jus de douze citrons ; mettez-y du sucre clarifié à votre goût ; passez le tout par un tamis , & le mettez dans une sarbotière.

NEIGE de fruits d'odeur. Vous pourrez faire des neiges d'autres fruits d'odeur , en les faisant de même que ci-devant , & y ajouterez plus ou moins de jus de citron ou d'orange , suivant la qualité de leur espèce.

NEIGE de citrons de Madere. Prenez une douzaine de citrons de Madere ; mettez-les en marmelade , en les pilant dans un mortier ; délayez-les avec une chopine d'eau ; ajoutez-y le jus de quatre citrons , & du sucre clarifié à votre goût ; passez le tout ensemble par un tamis , & le mettez dans une sarbotière.

NEIGE de pommes. Prenez sept à huit pommes de reinette ou autres , suivant l'espèce des moules que vous aurez ; ôtez-leur la peau & le cœur ; mettez-les cuire avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade ; passez-les par un tamis ; délayez cette marmelade avec un peu d'eau ; mettez-y le jus de deux citrons , & du sucre clarifié à votre goût ; passez le tout par un tamis , & le mettez dans une sarbotière.

NEIGE de poires. Prenez telle espèce de poires qu'il vous

N E I

plaira ; coupez-les en deux , & les faites bien blanchir ; tirez-les du feu & les faites rafraichir ; alors , parez-les , & leur ôtez le cœur ; passez-les par un tamis ; mettez-y une pinte d'eau , & y exprimez le jus de quatre citrons ; mettez-y du sucre clarifié à votre goût ; passez le tout par un tamis , & le mettez dans une sarbotière.

N E I G E de pêches. Prenez une douzaine de pêches bien meures ; ôtez-leur la peau & le noyau ; passez-les par un tamis ; délayez cette marmelade dans une chopine d'eau ; exprimez-y le jus de trois citrons ; mettez-y du sucre clarifié à votre goût ; passez le tout par un tamis , & le mettez dans une sarbotière.

N E I G E d'abricots. Prenez deux douzaines d'abricots meures ; passez-les par un tamis ; délayez cette marmelade dans une chopine d'eau ; pilez bien cinq ou six noyaux d'abricots que vous mêlerez avec ; exprimez-y le jus de quatre citrons , & y mettez du sucre clarifié à votre goût ; passez le tout par un tamis , & le mettez dans une sarbotière.

N E I G E de prunes. Prenez telle espèce de prunes qu'il vous plaira ; faites-les blanchir , & les rafraichissez ; égouttez-les & les passez par un tamis ; délayez cette marmelade avec de l'eau ; exprimez-y le jus de deux ou trois citrons ; mettez-y du sucre clarifié à votre goût ; passez le tout par un tamis , & le mettez dans une sarbotière.

N E I G E de fraises , de framboises. Prenez environ deux ou trois livres de fraises , ou de framboises ; écrasez-les , & les passez par un tamis ; délayez-les avec une chopine de jus de groseille , que vous aurez fait fondre sur le feu ; ajoutez-y un peu d'eau , & du sucre clarifié à votre goût ; passez-les par un tamis , & les mettez dans une sarbotière.

N E I G E de cerises. Prenez deux ou trois livres de cerises bien meures ; passez-les par un tamis ; délayez-les avec une demie chopine d'eau ; exprimez-y le jus de deux citrons ; mettez-y du sucre

N E I

clarifié à votre goût ; passez-les par un tamis, & les mettez dans une farbotière.

N E I G E de grenade. Prenez huit grenades, forcez-en tous les grains, & les écrasez par un tamis pour en avoir le jus ; mettez-y une bouteille de vin de Bourgogne ; exprimez-y le jus de quatre oranges ; mettez-y du sucre clarifié à votre goût ; passez le tout par un tamis, & le mettez dans une farbotière.

N E I G E d'avelines, de noix. Prenez une livre de l'une ou de l'autre espèce ; mondez-les, & les essuyez ; concassez-les, & les mettez sur un plafond ; mettez-les à un four temperé pour leur donner une couleur grillée pâle ; laissez-les refroidir, & les pilez bien avec un peu de crème ; passez cette pâte par un tamis ; délayez-la avec une pinte de crème, cuite de la façon de la première neige que j'ai enseigné ; mettez-y du sucre en poudre à votre goût ; passez le tout par un tamis, & le mettez dans une farbotière.

N E I G E de marrons. Enlevez la première peau à vingt-quatre marrons ; faites-les cuire au four, ou sous la cloche ; mettez-les un moment dans une serviette, pour que la chaleur pénètre par tout ; épluchez-les bien, & prenez garde de n'en point mettre de mauvais ; pilez-les avec de la crème ; délayez cette pâte avec une chopine de crème, cuite de la façon de la première neige que j'ai enseigné ; ajoutez-y du sucre en poudre à votre goût ; passez le tout par un tamis, & le mettez dans une farbotière.

N E I G E d'artichaux. Prenez trois ou quatre artichaux, dont vous ne prendrez que le cul ; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets ; pilez-les avec un quarteron de pistaches bien mondées, & un quartier d'orange confite, & un peu de crème ; passez cette pâte par un tamis ; délayez-la avec une chopine de crème, cuite de la façon de la première que j'ai enseigné ; ajoutez-y du sucre en poudre à votre goût ; passez le tout par un tamis, & le mettez dans une farbotière.

NEI NER NOG

NEIGE de vin d'Espagne. Ayez une sarbotière vuide mise à la glace ; mettez dedans deux bouteilles de vin d'Espagne, deux verres de vin de Champagne, deux verres d'eau, deux verres de sucre clarifié : vous trouverez toujours votre vin égal, la raison est que le vin de Champagne lui redonne sa force, l'eau le fait prendre, & le sucre lui redonne sa douceur.

NEIGE de biscuits d'amandes amères, de biscuits à la cuillier & d'échaudés. Prenez l'une ou l'autre de ces espèces, que vous ferez bien sécher à l'étuve ; pilez-la, & la passez par un tamis. Préparez alors des mouffes de crème sans y mettre aucun goût ; mettez-les dans une sarbotière, & les faites prendre, en les travaillant légèrement ; mettez-y ce que vous aurez fait passer au tamis, & le mêlez légèrement ensemble ; mettez-le tout-de-suite dans vos moules, enveloppez-les de papier, & les serrez de glace, vous serez sûr que ce que vous ferez sera aussi léger que le naturel.

Lorsque vous n'aurez point les fruits en nature pour faire toutes les neiges que je cite, il faut avoir recours aux marmelades ; si vous destinez les neiges pour en faire des fruits glacés, & qu'il y en ait de reste, vous pourrez mettre le restant de votre neige dans des moules à canelons, ou autres moules de fer-blanc.

NERVER, se dit des feuilles, des fleurs de pastillage, auxquelles on donne la figure naturelle, par le moyen d'un moule dans lequel on les imprime : le moule dans lequel on les imprime s'appelle nervoir. *Voyez* Fig. Planch. 7. Let. G.

NOGAT, est un composé d'amandes douces, ou pignons, de miel & de sucre.

Maniere de le faire.

Prenez une livre de sucre, que vous ferez cuire à la plume, mettez-y alors une livre de miel de Narbonne ; mettez le tout dans une poêle sur un très-petit feu, & le remuez avec un rouleau continuellement pour le faire blanchir au moins pendant deux heures : vous connoîtrez sa cuisson en mettant un couteau dedans, & le

NOI

laissant filer , & lorsque le filet se casse net , il est cuit. Mettez-y des amandes, ou pignons en suffisance, que vous aurez pralinés au blanc ; mêlez bien le tout ensemble, & le versez sur du pain à chanter, que vous aurez étendu exprès sur des feuilles de cuivre ; couvrez-le de pain à chanter, & l'aplatissez comme le grillage avec un rouleau ; coupez-le par morceaux, & le gardez dans un endroit qui ne soit point humide : on en garnit des assiettes, & même les jattes si l'on veut.

NOISETTE. Voyez AVELINE.

NOIX, est un fruit assez connu de tout le monde ; pour le confire, il le faut prendre verd , & que son bois ne soit pas encore formé.

Manière de confire les noix blanches.

Prenez de belles noix vertes ; parez-les proprement jusqu'au blanc , & les jetez à mesure dans de l'eau fraîche , dans laquelle vous aurez mis un peu d'alun de glace en poudre ; (a) faites bouillir de l'eau , & y mettez un peu d'alun ; jetez vos noix dedans que vous aurez piquées , & tandis qu'elles bouilliront quelque tems , faites-en bouillir d'autres sur un autre fourneau , dans laquelle vous mettrez aussi de l'alun de glace , où vous changerez vos noix pour les achever de blanchir ; piquez-les alors avec une épingle , comme les autres fruits que l'on fait blanchir : si elles quittent l'épingle , il faut les ôter , & les rafraichir ; égouttez-les , & les remettez dans une autre eau fraîche , dans laquelle vous mettrez encore de l'alun de glace , pour les maintenir dans leur blancheur. Ayez du sucre clarifié froid dans une terrine , & prenez vos noix une à une ; mettez-y un tailladin de citronade , & la jetez à mesure dans votre sucre : lorsque vous les aurez tous mis de cette manière , vous les couvrirez avec un papier , & les laisserez ainsi reposer jusqu'au lendemain ; égouttez alors votre fruit ; donnez cinq ou six bouillons à votre sirop ; laissez-le tiédir , jetez-le par dessus votre fruit , & le couvrez. Le lendemain égouttez votre fruit , & augmentez votre sucre s'il est besoin ; faites-le cuire à perlé , & lorsqu'il sera tiède , mettez-y votre

(a) L'alun les empêche de noircir.

NOI NOM NOU NOY

fruit ; laissez-le ainsi reposer dans une terrine jusqu'au lendemain ; alors égoutez-le , & faites cuire votre sirop à soufflé , en augmentant toujours de sucre s'il est besoin , pour qu'il baigne dans le sucre ; mettez-y vos noix , & leur donnez deux boüillons couverts ; mettez-les dans une terrine ; couvrez-les , & leur faites passer la nuit à l'étuve : ensuite vous les empoterez.

Manière de confire les noix noires.

Prenez des noix vertes ; parez-les légèrement ; faites-les blanchir comme les blanches, sans y mettre de l'alun ; faites-les rafraichir , & les laissez dans l'eau pendant vingt-quatre heures , les changeant d'eau deux ou trois fois ; mettez-les au sucre comme les blanches , & les achevez de même ; mettez dans votre sirop un petit sachet garni d'épices suivant votre goût.

NOIX en façon de cerneau. *Voyez CERNEAU.*

NOYER de sucre, se dit lorsque l'on fait, ou l'on dresse une compote , & que l'on y met trop de sirop.

NOYER , se dit des fruits que l'on met au sucre lorsqu'il y en a par trop ; ainsi on dit : vous noyez cette compote , vous noyez ces fruits , parce que vous mettez trop de sucre.

NOMPAREILLE. *Voyez DRAGE'E.*

NOUVEAUTE' , se dit de toutes sortes de fruits , qui , par le soin & l'industrie des Jardiniers, viennent dans leur perfection ou dans leur maturité devant la saison ordinaire, (*a*) & sur-tout en Hyver & au Printems ; ainsi ce sont des nouveautés que d'avoir des fraises & des concombres au commencement d'Avril , des poires au commencement de May , des cerises précoces à la mi-May , des laitues pommées au mois de Mars , &c. Nouveauté est relatif au mot de précoce.

(*a*) La Quint. Tom. I. page 70.

OEUF OEI

OEU F. On ne se sert dans l'Office que des œufs de poule ; on clarifie le sucre avec le blanc. *Voyez SUCRE*, vous trouverez la raison pourquoi il se clarifie. On employe encore les œufs que l'on durcit pour garnir les salades.

Manière de connoître les œufs frais.

Aprochez-les un peu du feu, & s'ils jettent une petite humidité, c'est marque qu'ils sont frais.

OEUF. Petits œufs, ce sont des œufs composés, & que l'on met au caramel.

Manière de les faire.

Prenez les jaunes de douze œufs frais ; passez-les par une étamine dans un poëlon ; mettez-y un peu de sucre en poudre ; faites-les cuire sur un feu doux, jusqu'à ce qu'ils soient en pâte ; sortez votre pâte du poëlon, & la maniez avec du sucre en poudre, & un peu de rapure de citrons ; formez-en des petits ronds, grands comme des grosses cerises ; mettez-y des brochettes, & les tirez au caramel comme les marrons : on les sert sur des assiettes avec du papier dessous.

OEIL. On dit, cela a de l'œil, pour dire une chose bien faite, ou d'un fruit, dont la décoration flatte la vue.

OEIL de melon, c'est l'endroit d'où sortent les bras ; on le nomme aussi maille.

OEIL d'une poire, d'une pomme, c'est l'extrémité opposée à la queue : cet œil est fait comme une petite couronne, qui est enfoncée aux unes, & non aux autres.

OEILLET, est une fleur qui vient sur une plante, dont les feuilles qui sortent de sa racine, sont longues, étroites, dures, de

couleur d'un beau verd ; du milieu de ses feuilles , elle pousse des tiges de différentes hauteurs , qui portent à leurs sommités de belles fleurs à plusieurs feuilles , disposées en rond : leur odeur est aromatique , tirant beaucoup sur le girofle.

On s'en sert pour faire des sirops , des conserves & des candys , qui se font de même que la fleur d'orange. *Voyez* l'un & l'autre article.

O F F I C E , est le lieu où l'on prépare les fruits & les ouvrages de sucre. L'Office est encore l'art de savoir faire toutes ses différentes espèces , qui sont , le four , le fourneau , l'étuve , le pastillage , les glaces , & la décoration. *Voyez* chaque mot séparément. Il est de l'Officier de faire les salades ; d'avoir soin de l'argenterie ; de tenir le pain ; & de le distribuer ; de faire blanchir le sel , & d'en garnir les salières ; de garnir les sucriers , les huiliers , d'avoir soin du linge de table , & autre qu'on lui met entre les mains , & de faire mettre proprement le couvert des Maîtres : il y a cependant des Maisons où l'on dispense les Officiers de ces dernières choses.

O I G N O N , est une plante assez connue de tout le monde ; il y en a de deux espèces , le blanc & le rouge : ils se servent tous les deux pour des salades cuites. *Voyez* SALADE.

O L I V E , est un petit fruit oval , gros comme une mirabelle , qui croît sur l'olivier cultivé , dont les feuilles sont languettes , pointuës , grosses , vertes par-dessus , & blanches par-dessous ; ses fleurs sont comme celles du saule , mais plus petites : les olives viennent ensuite , qui sont d'abord vertes , & enfin noires quand elles mûrissent ; elles viennent dans les Pays chauds , comme dans la Provence & le Languedoc , où on les confit avec du sel & de l'eau , ou dans une lessive forte de chaux , ou de sarmens , pour les rendre bonnes à manger , car au sortir de l'arbre , elles ont un goût insupportable : on les envoie dans des petits barils ; elles servent pour des salades.

O R A N G E , est une espèce de pomme ronde , belle , jaune & odorante , qui croît à un arbre que l'on nomme oranger. (*) Ses

(*) La Quint. *Traité des Orangers*,

feuilles ont la figure de celles du laurier, mais elles sont plus grandes, toujours vertes ; la fleur est belle, blanche, & fort odorante, composée ordinairement de cinq feuilles, disposées en rond, & soutenues par un calice : on cultive cet arbre dans tous les jardins, mais principalement dans les Pays chauds.

On les confit de même que les citrons, soit par quartiers, soit entières tournées, soit par quartiers à jus, soit en marmelade, soit en confève comme les citrons, &c.

Manière de confire la fleur d'orange.

Epluchez bien votre fleur, & choisissez la plus blanche ; blanchissez-la de même que je le marque pour la marmelade de fleur d'orange ; passez-la dans plusieurs eaux fraîches, & y exprimez le jus de deux citrons ; laissez-la ainsi reposer dans l'eau jusqu'au lendemain ; égoutez-la, & la mettez dans un sucre froid clarifié ; couvrez-la avec du papier, & la laissez ainsi jusqu'au lendemain ; égoutez votre fleur, & donnez une vingtaine de bouillons à votre sirop ; attendez qu'il soit froid pour le mettre sur vos fleurs, continuez ainsi pendant deux jours ; alors égoutez votre fleur, & cuisez votre sirop à gros perlé ; mettez-y vos fleurs, & les tirez du feu ; remuez votre poêle, pour que le tout se mêle, & les mettez dans des pots : pour empêcher que la fleur ne candisse dans les pots. *Voyez CONFITURE.*

La fleur d'orange se praline & se grille. *Voyez PRALINER & GRILLER.*

ORANGE amère. *Voyez BIGARRADE.*

ORANGEAT. *Voyez DRAGÉE.*

ORANGEAT, est une boisson que l'on fait comme la limonade, à l'exception que l'on prend des oranges en place de citrons.

OR - D' OEUVRE. Ceux de l'Office, sont les melons, les figues, les meures, le beurre frais, les raves, & les petits artichaux nouveaux crus, qui se servent avec le service de cuisine.

ORG

ORGEAT, est une boisson fraîche, faite avec des amandes douces, du sucre, de l'eau de fleur d'orange, & de l'eau.

Manière de la faire.

Mondez une demi-livre d'amandes douces, avec une douzaine d'amères; pilez-les bien, & les délayez avec deux pintes d'eau, suivant la force que vous y voudrez donner; ajoutez-y du sucre & de l'eau de fleur d'orange à votre goût; battez bien le tout ensemble; passez-le par une étamine, & le mettez dans des bouteilles.

On fait encore de la pâte & du sirop d'orgeat, que l'on délaye avec de l'eau. Vous trouverez la manière de les faire, *Voyez PÂTE & SIROP.*

PAIN

PAIN. Le mot de pain a différentes significations dans l'Office pour le distinguer, comme les pains-d'épices, les pains à chanter & les pains de sucre.

PAIN-d'épice. Mettez dans une terrine trois livres de belle farine, & deux livres de sucre en poudre, avec du cloux de girofle, de la canelle, de la coriandre & de la muscade, de chaque espèce un quart d'once, que vous reduirez en poudre, & passerez par un tamis; ajoutez-y une once de rapure de citron, & une once de citron verd confit, que vous couperez par petits morceaux, avec une livre & demie d'amandes douces pralinées au blanc. Quand vous aurez ainsi tout ceci préparé, faites bouillir une pinte de miel de Narbonne, dans lequel vous jetterez une goutte d'esprit-de-vin; sitôt que vous le verrez bouillir, ôtez-le tout-de-suite du feu, & versez-le sur votre farine, où vous aurez mis tout ce que j'ai marqué ci-devant; délayez le tout ensemble avec une spatule pendant l'espace d'une heure; mettez votre pâte sur une table, & donnez à vos pains-d'épices, telle figure qu'il vous plaira; dressez-les sur des feuilles de papier, lesquelles vous poudrez auparavant de farine; faites-les cuire à un four doux; pour les lever, laissez-les refroidir; brossez-les, & les glacez de mê-

PAIN PAP

me que les biscuits à l'Allemande apellés *Zistlen*. Comme les pains-d'épices, pour être bons, dépendent des goûts, l'on peut modérer les épices, & l'on peut se servir de toutes sortes d'écorces confites, & même y mettre des dragées.

PAIN à chanter, est une chose assez commune, & que l'on trouve par-tout ; il sert à mettre dessus & dessous le nogat : on en fait aussi des rubans. *Voyez* l'un & l'autre.

PAIN, se dit encore du sucre, lorsqu'il est en consistance de pain de figure pyramidale.

PAPIER. Le papier est une chose très-nécessaire, & même une propreté dans les Offices ; on l'employe de différentes manières, soit pour couvrir, ou pour mettre dessus & dessous les confitures, soit pour mettre sur des assiettes ; il doit être proprement découpé par le fer, pour garnir les verres découpés.

Manière de découper le papier.

Prenez de beau papier, vous le froterez légèrement avec du savon blanc, qui soit bien sec ; pliez-le alors en trois doubles, de la même longueur que votre feuille ; ayez un bloc dans lequel il y aura une masse d'une vingtaine de livre de plomb bien unie ; mettez votre fer sur votre papier, & le frappez avec un maillet de bois ; lorsque le fer aura coupé le papier, détachez-le légèrement l'un de l'autre ; remettez-le bien juste à côté, & continuez de même.

Pour préparer le papier découpé, & le coler après vos verres ; dépouillez-le de tout ce qui sera inutile après ; mettez votre bande entre deux feuilles de papier, & le frottez avec quelque chose d'unie pour unir votre papier découpé ; levez alors votre bande de papier découpé feuille à feuille, & en garnissez vos verres découpés, en attachant votre papier avec de la colle de farine.

PAPILLOTTE, se dit de toutes sortes de petites garnitu-

res pour les fruits , que l'on envelope de papier en façon de papillotte , comme les diabolins , les pistaches au chocolat , &c. pour donner aisance de les empocher proprement.

PARER , se dit des fruits , d'une poire , d'une pomme , &c. C'est lorsqu'on leur enleve la peau proprement , en leur faisant des côtes avec le couteau. Parer , se dit encore d'un fruit que l'on nettoye proprement sans lui ôter la peau. Parer , se dit d'une figure de pastillage que l'on lime & que l'on grate avec un ganif.

PASTEQUE , (*) ou melon d'eau , est un gros fruit rond , charnu , couvert d'une écorce assez dure , mais unie & lisse , de couleur verte obscure , marbrée , ou parsemée de tâches fort vertes ou blanches ; sa chair est semblable à celle du concombre , ferme , rougeâtre , d'un goût doux & agréable ; elle renferme une pulpe , ou une substance moëlleuse , dans laquelle on trouve des semences oblongues , larges , aplaties , ridées , noires ou rousses ; leur écorce est dure ; en la cassant l'on trouve dedans une petite amande blanche & moëlleuse ; cette amande peut servir dans le sirop d'orgeat , comme les quatre semences froides. Ce fruit croît sur une plante qui pousse plusieurs tiges sarmenteuses , foibles , tendres , rampantes à terre , veluës , revetuës de feuilles grandes , assez ressemblantes à celles des autres melons : l'on peut confire ce fruit , de même que le cedra ; il sert comme les autres melons pour hors-d'œuvre : on cultive ces fruits dans les potagers , mais les meilleurs sont ceux qui croissent dans les Pais chauds.

PASTILLAGE , est le nom d'une pâte de sucre , laquelle , lorsqu'elle est employée , on fait sécher à l'étuve : on en fait différentes choses , comme des figures , des fleurs , des ornemens , du bâtonage , des pastilles , &c.

(*) Pastèque vient du mot Italien *Pasteca* ; c'est ainsi que les Italiens le nomment : c'est d'eux qu'on les tient en France.

Manière de faire la pâte de pastillage.

Prenez un quarteron de belle gomme adragante bien blanche ; mettez-la dans un pot de fayence ; jetez dessus une première eau pour la laver ; égoutez-la, & la remettez ; mettez-y de l'eau tiède de deux doigts plus haut que la gomme ; couvrez-la, & la laissez passer la nuit à l'étuve ; passez-la alors dans une étamine, ou serviette blanche qui soit neuve ; mettez votre gomme dans un mortier de marbre, avec un jus de citron ; pilez-la jusqu'à ce qu'elle blanchisse ; mettez-y petit-à-petit du sucre passé au tambour, & environ trois onces de farine de ris, *Voyez FARINE* ; continuez à y mettre du sucre en pilant votre pâte continuellement, jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle soit bien blanche, & un peu maniable ; tirez-la du mortier, & la mettez sur une table bien unie & bien propre ; maniez-la avec du sucre royal, jusqu'à ce qu'elle soit ferme ; mettez votre pâte dans une terrine, & la couvrez avec une serviette légèrement mouillée, pour l'empêcher de gerfer : si vous jugez à propos, vous y pouvez mettre de l'essence de quelle espèce il vous plaira, pour lui donner du goût.

Vous pouvez colorer cette pâte si vous voulez, c'est pourquoi consultez le mot de couleur, vous trouverez toutes celles qui conviennent pour le pastillage.

Manière de tirer une Figure de pastillage.

Tous les moules sont bons pour le pastillage, soit de plomb, de plâtre ou de bois. Lorsque vos moules seront propres, bien essuyés & bien secs, prenez toutes les pièces de votre moule, & les poudrez légèrement avec une poudrette, dans laquelle vous aurez mis de l'amidon. Alors, ayez une pierre de marbre, vous formerez une abaisse de votre pâte de la grandeur du morceau que vous voudrez faire, & de l'épaisseur de deux écus de six francs ; imprimez votre pâte dans le morceau de votre moule ; ôtez le surplus de la pâte en la rognant avec un canif ; levez le morceau de pâte pour voir s'il est bien imprimé, repoudrez votre moule, & remettez votre pâte ; rognez bien la pâte qui débordera du moule ; continuez de faire les
autres

autres morceaux qui se mettent ensemble, comme ceux d'un bras, d'une jambe & d'un corps ; alors, joignez-les ensemble, en mettant dans les jointures une petite abaisse de pâte de la largeur d'un demi doigt, que l'on mouille avec de l'eau, & que l'on pose proprement pour attacher les pièces ensemble. Lorsque votre bras, votre jambe, ou votre corps seront ainsi mis ensemble, fissez votre moule, & le mettez à l'étuve avec un feu modéré, pour laisser sécher votre pâte dans le moule pendant sept à huit heures ; levez alors les morceaux de votre moule pièce par pièce, & mettez votre bras, votre jambe, ou votre corps sur un tamis à l'étuve, pour les achever de sécher comme il faut. Alors, prenez ce que vous aurez fait ; emplissez proprement avec la même pâte tous les vuides que vous trouverez ; remettez-les sécher encore jusqu'au lendemain ; alors, parez ce que vous aurez fait avec des limes ou ganifs, & les mettez ensemble avec la même pâte à l'étuve pour achever de les sécher. Alors, vous y pourrez mettre le vernis. *Voyez VERNIS.* Observez que lorsque c'est une grande Figure, il faut la laisser plus long-tems à l'étuve, que l'on doit emplir de farine pour soutenir la pâte, & que l'on vuide lorsqu'elle est sèche.

Manière de faire les fleurs de pastillage.

Il faut avant tout, avoir du fil-d'archal, recuit de la grosseur, & le coupez de la longueur que peut être la tige de la fleur que vous voulez faire ; il faut les garnir de soie platte de la couleur qu'ils doivent être ; alors, garnissez les bouts de votre fil-d'archal avec du gros fil ciré, pour former un petit bouton qui puisse tenir la fleur, & pour qu'elle ne puisse pas échapper ; formez ensuite avec votre pâte, le mieux que vous pourrez, le cœur, la graine, ou le calice de la fleur que vous voulez faire ; laissez-les ainsi sécher, & lorsqu'ils seront secs, donnez-leur la couleur ; formez des petites abaisées de votre pâte, le plus mince que vous pourrez, sur une pierre de marbre, & les découpez avec un découpoir de fleur. Nervez-les dans un moule de bois, que vous aurez fait faire exprès ; donnez le mieux que vous pourrez le pli à vos feuilles, pour qu'elles imitent la na-

ture ; laissez-les ainsi secher à l'étuve sur des tamis ; lorsqu'elles seront seches , maniez un peu de votre pâte avec un peu d'eau , pour la rendre plus maniable. Alors collez avec cette pâte vos feuilles contre la graine ou le cœur de votre fleur ; n'y mettez qu'un seul rang à la fois , & les laissez secher à mesure ; continuez ainsi jusqu'à ce que votre fleur soit de la grosseur que vous voudrez ; lorsqu'elles seront seches , donnez-leur la couleur. (*Voyez COULEUR* pour le pastillage.) si ce sont des fleurs d'une seule couleur , comme les roses , les jonquilles , les violettes , &c. il faut avant que de faire les feuilles , donner la couleur à votre pâte , en lui en donnant plus ou moins , suivant la couleur pâle ou foncée que pourront avoir les feuilles de la fleur ; pour mieux imiter les nuances , mettez alors vos fleurs de sucre dans des vases de sucre , & les garnissez de feuilles vertes suivant leur nature avec du velin que vous découperez. *Voyez* Planche 7.

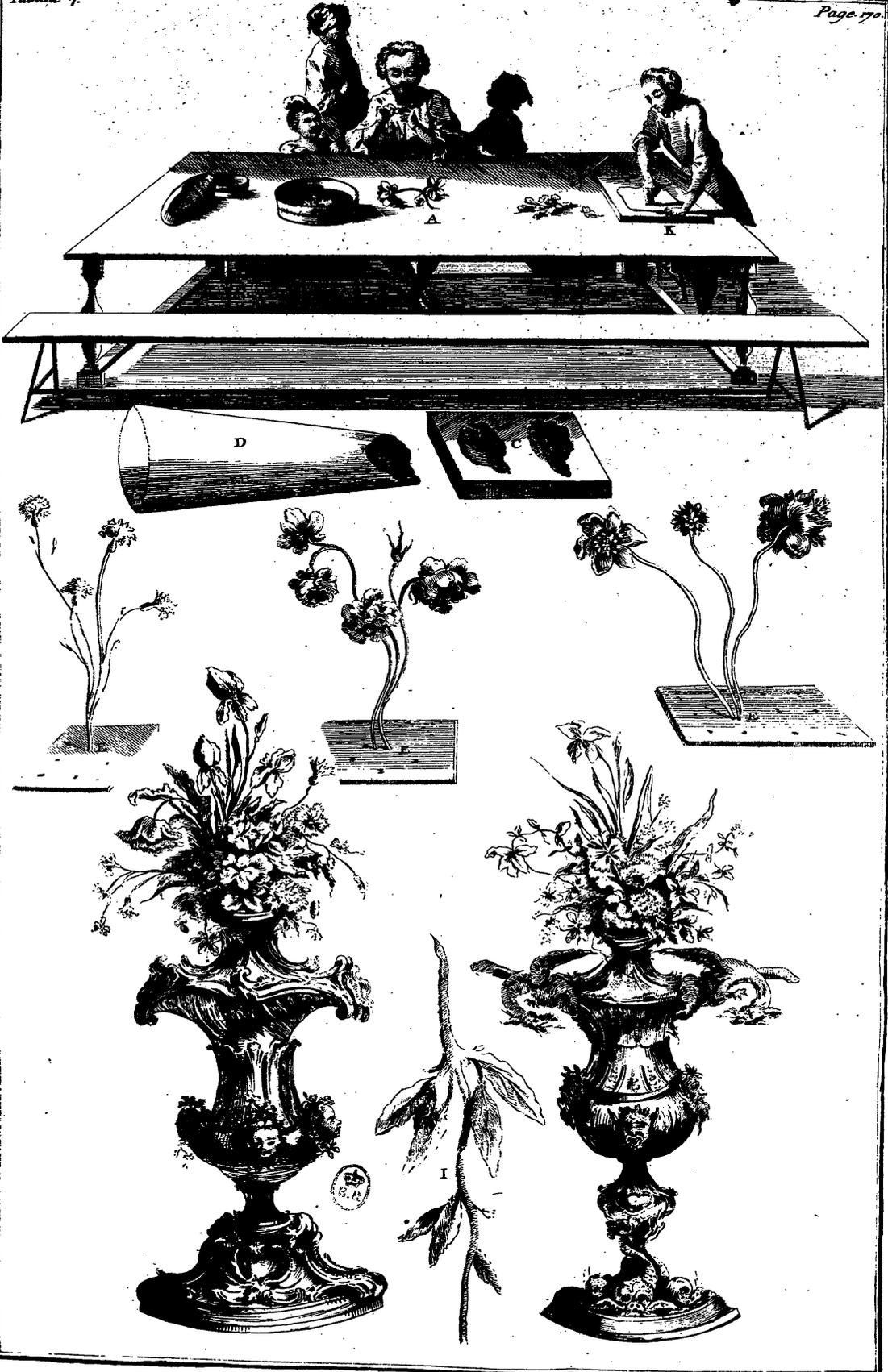
Explication de la Planche 7.

- A. Table où l'on travaille les fleurs.
- K. Pierre de marbre sur-quoi on les découpe.
- C. Nerveir.
- D. Découpoir à fleur.
- E. E. E. Morceaux de bois dans lesquels on met les fleurs pour les finir...

PASTILLES, ou Ingrédients. Les pastilles sont faites avec de la pâte de pastillage , & elles ne sont pastilles , que lorsque la pâte de pastillage est employée pour les pastilles que l'on veut faire.

Il y a des pastilles de toutes sortes de façons , de cachoux , de safran , de parfait amour , de café , de chocolat , de fleur d'orange , de violette , de cédra , de bergamotte , d'ambre , d'orange , de canelle , de girofle , &c. Elles se trouvent différentes des unes des autres , tant par le goût , que par la figure qu'on leur donne. Il faut avoir soin lorsqu'elles sont faites , de les faire secher à l'étuve sur des tamis , & de les conserver dans un endroit sec.

- **PASTILLE** de cachoux. Prenez un quarteron de cachoux brut ; concassez-le , & le mettez dans une poêle à café ; faites-le brûler.



comme le café, jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur noire ; laissez-le refroidir ; alors pilez-le bien , & le passez au tambour ; prenez un quarteron de fleur d'orange pralinée , que vous ferez bien sécher à l'étuve ; pilez-la bien , & la passez au tambour ; prenez une livre & demie de pâte de pastillage , ou faites-en d'autre avec du sucre commun ; incorporez votre cachoux & votre fleur d'orange avec la pâte dans un mortier , & la mettez en consistance maniable ; faites de cette pâte des pastilles de la figure d'un grain d'épine-vinette , & les faites bien sécher à l'étuve.

PASTILLE de safran. Prenez une demi once de safran ; faites-le sécher , & le broyez à sec sur un marbre , pour le mettre en poudre très-fine ; prenez deux livres de pâte de pastillage ; incorporez-y votre safran ; maniez tellement votre pâte , pour que le safran se communique par-tout ; formez de cette pâte , des pastilles de la figure d'un grain de bled.

PASTILLE de parfait-amour. Prenez une livre de pâte de pastillage ; mettez-y de l'essence de cédra à votre goût ; mêlez dans cette pâte du carmin pour lui donner une couleur de rose ; formez-en des abaisses minces , & les découpez avec un découpoir de la figure d'un cœur,

PASTILLE de café. Prenez une demi-livre de bon café torréfié , & passé au tambour ; incorporez votre café avec deux livres de pâte de pastillage ; formez avec cette pâte , des pastilles de la figure d'un grain de café.

PASTILLE de violettes. Prenez une once de racine d'Iris de Florence , que vous aurez passé au tambour ; incorporez-la avec une livre & demie de pâte de pastillage dans un mortier ; broyez bien sur un marbre un peu d'indigo avec du jus de citron ; mettez-le dans votre pâte pour lui donner de la couleur ; maniez bien le tout ensemble , pour que la couleur se trouve égale ; formez des abaisses avec votre pâte , & lui donnez telle figure , qu'il vous plaira.

PASTILLE de chocalar se fait de même que le café ; donnez une autre figure à la pâte.

P A S.

PASTILLE de fleur d'orange. Prenez une demie livre de fleur d'orange pralinée bien sèche ; pilez-la bien, & la passez au tambour ; incorporez-la avec trois livres de pâte de pastillage ; formez-en des abaisses, & donnez aux pastilles, telle figure qu'il vous plaira.

PASTILLE de cédra, de bergamotte, d'orange, d'ambre, de canelle, de girofle, &c. Pour faire toutes ces pastilles, il faut avoir des essences, & en mettre ce qu'il en faut pour donner le goût à votre pâte. Alors, formez-en des abaisses ; découpez-les avec des découpoirs, ou donnez-leur telle figure qu'il vous plaira, comme au girofle ; imitez la figure du cloux.

Lorsque vous aurez de toutes ces pastilles, il faut les servir dans des très-petites caisses de papier que vous ferez exprès, soit sur des assiettes, ou sur votre fruit : les pastilles sont comprises dans les garnitures des fruits.

PASTE, n'est autre chose qu'une marmelade que l'on tire au sec, & que l'on met dans des petits moules de fer-blanc pour leur en donner la figure : elles servent de garnitures dans les fruits.

Pour les faire, il faut avant tout, ranger vos moules de distance en distance sur des feuilles de cuivre, *Voyez* Planche 1. Let. V. & de-là, dressez votre marmelade dedans les moules avec une cuillier, & les mettez tout-de-suite à l'étuve, jusqu'à ce que vous voyiez que vous puissiez lever vos moules sans corrompre vos pâtes. Alors, enlevez vos moules, & remettez vos pâtes à l'étuve jusqu'au lendemain, avec un feu toujours égal & modéré ; lorsque vous verrez que vos pâtes ne poisseront plus, & qu'elles seront revêtues d'un petit candy, (sinon laissez-les à l'étuve,) vous pourrez les lever avec un couteau à pâte, que vous tremperez fait-à-mesure dans de l'eau chaude, & les mettrez sur des tamis, ou lorsque vos pâtes ont un fort candy, chauffez vos feuilles sur lesquelles seront vos pâtes sur un fourneau, & les enlevez avec la main, ou avec un couteau à pâte.

J'ai décrit plusieurs façons de faire des marmelades, pour que l'on puisse avoir l'aisance de faire des pâtes dans toutes les saisons, quoiqu'il soit fort inutile de s'en servir lorsque l'on a les fruits en

P A S

nature. C'est pourquoi préparez les marmelades de chaque fruit telles que je les enseigne à l'article des marmelades, & les dessechez de même; alors faites cuire du sucre clarifié à la plume, & le délayez petit-à-petit, & légèrement avec votre marmelade, & à telle quantité, jusqu'à ce que vous voyiez qu'en trempant le doigt dedans, le serrant contre le pouce, & le portant à l'oreille en les séparant, vous l'entendiez faire du bruit; alors, votre marmelade est bien, & vous la pouvez dresser dans vos moules, en observant tout le travail que j'ai marqué ci-dessus.

Lorsque vous êtes obligé de vous servir de marmelades faites & confites, il est bon de mêler avec un peu de marmelade de pommes sans sucre, pour leur donner du corps, en les travaillant de même.

Vous pourrez de cette manière faire des pâtes.

D'Abricots verts.

De Cerises.

De Groseilles.

De Poires.

De Cédra, & d'autres

fruits-d'odeur.

De fleur d'orange.

De Pêches.

De Framboises.

D'Abricots meurs.

De Prunes.

De Verjus.

D'Epines-vinettes.

De Coings.

De Pommes.

P A S T E à la Nassau. Préparez vos moules comme ci-devant; prenez six beaux coings; ôtez-leur la peau & le cœur; coupez-les en petits morceaux; faites-les blanchir dans une chopine d'eau; lorsqu'ils seront blanchis, mettez-y autant de pommes de reinette coupées de même; ajoutez-y près d'une livre de sucre en pain; laissez cuire le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de jus, en les remuant légèrement avec une petite spatule; dressez-les dans vos moules avec des fourchettes; sitôt qu'elles seront toutes dressées; levez les moules, & mettez vos pâtes à l'étuve. Si vous les voulez rougir, mettez-y de la cochenille préparée: ces sortes de pâtes peuvent servir au bout de quatre heures, en les mettant dessus des cartes comme les clarequets.

P A S T E à l'Italienne. Faites des moules avec de bon papier,

P A S

ronds, & de la grandeur d'un petit écu ; vous les formerez sur un calibre de bois que vous aurez fait faire exprès ; alors faites une marmelade d'une douzaine de pommes, que vous dessécherez bien, & rougirez avec de la cochenille préparée ; vous y mettrez du sucre cuit à la plume, comme aux autres pâtes, & quelque peu de plus, pour les rendre bien liquides.

Alors, versez-la dans vos moules de l'épaisseur de trois écus de six francs ; mettez-les tout-de-suite à l'étuve ; lorsque vous verrez qu'elles seront candies, ou croutées dessus, mettez-les sans-dessus-dessous, & les laissez ainsi à l'étuve, jusqu'à ce qu'elles vous paroissent croutées par-tout. Pour les lever, trempez vos moules dans de l'eau bouillante ; mettez-les sur une table, & un moment après vous pourrez ôter le papier facilement ; rangez vos pâtes sur des tamis, & les remettez un moment à l'étuve. Toutes les pâtes sont comprises dans les garnitures des fruits : toutes les pâtes qui n'ont plus d'œil, quoique toujours bonnes, se mettent au candy. *Voyez CANDY.*

P A S T E au sucre en poudre, ou grosse pâte. Prenez telle espèce de fruit qu'il vous plaira ; faites-en de la marmelade, & la desséchez bien ; prenez alors une livre de sucre en poudre sur une livre de fruit ; délayez-le dans votre marmelade ; laissez-la fremir un moment, & la mettez dans des grands moules de fer-blanc de la même figure que les petits, *Voyez* Planche 1. Let. X. 6. 6. 6. mettez-les à l'étuve, & lorsque vous les verrez un peu fermes, levez les moules ; remettez-les à l'étuve jusqu'à ce qu'elles soient bien seches ; levez-les de vos feuilles, & les gardez dans des coffrets : lorsque l'on veut servir ces pâtes, on les coupe de la grandeur des petites pâtes.

P A S T E d'orgeat. Mondez quatre livres d'amandes douces, un quarteron d'amères ; pilez-les bien en consistance de pâte fine avec de l'eau de fleur d'orange, & une livre des quatre semences froides ; mettez-y huit livres de sucre en poudre ; battez-bien le tout ensemble dans le mortier pendant une heure, & la serrez dans des pots. Lorsque vous voudrez vous en servir, délayez cette pâte avec de l'eau fraîche ; passez le tout par une étamine, & votre orgeat sera fait.

PAS PAV PEAU PES

PASTE, se dit des masepains, du pastillage, du biscuit de toutes façons, & de toutes autres choses d'Office, où il y entre de la farine.

PASTE d'hermite. On appelle pâté d'hermite une figue sèche, dans laquelle on a mis une amande douce ; on aplatit pour-lors cette figue, & on la coupe en deux ; on met ces morceaux au caramel comme les marrons ; on n'en fait ordinairement qu'en Carême, cela sert de garniture.

PAVIE, est une espèce de pêche qui ne quitte point le noyau. (a) Le nom de pavie, dans la plupart des Provinces, est le terme général qui signifie, tant les pavies qui ne quittent pas le noyau, que les pêches qui le quittent ; l'un & l'autre sont connus par leur grosseur, couleur, figure, goût, chair, eau, peau, noyau, &c. L'arbre qui les produit se nomme Pêcher.

On le confit de même que les pêches, & on l'emploie de même dans toutes les manières du travail de la pêche. On en met à l'ambre, en mettant un peu d'ambre dans un petit sachet, & que l'on met dans le sirop pour leur en donner le goût : lorsque le pavie est bien meur, on le sert cru.

PEAU des fruits, c'est la superficie qui enveloppe la chair des fruits ; les uns l'ont plus douce, les autres l'ont plus rude ; les uns l'ont lisse & rase comme les cerises, les prunes, les pêches violettes, les brugnons, & les autres l'ont un peu veluë comme toutes les autres pêches & les coings ; les uns l'ont plus moëlleuse & douce au toucher, comme les pêches meures ; les autres l'ont plus ferme, comme les pêches qui ne sont pas encore meures, & les pavies, &c.

PESCHE ; est un fruit qui a un goût délicieux ; il est charnu, & contient un suc vineux fort agréable au goût. Il renferme un noyau composé de deux tables, qui sont creusées en dehors, & des fosses assez profondes. Il croît sur un arbre assez petit, dont les feuil-

(a.) La Quint. tom. 1. Part. I. pag. 41.

les & les fleurs ressemblent à l'Amandier , à la réserve que les fleurs du Pêcher sont rouges ; son bois est léger & fragile , & sa racine peu profonde : cet arbre est cultivé dans les jardins.

Il y a des pêches de plusieurs espèces , & qui ne viennent que par l'artifice des Jardiniers , & de l'industrie de les enter , comme

La Pêche admirable.

La Pêche mignone.

La Pêche chevreuse.

La Pêche nivette.

La Pêche pourpée.

La Pêche persique.

La Pêche violette.

La Pêche d'Italie.

La Pêche rossane.

La Pêche Madelaine.

Le mérite & les bonnes qualités des Pêches.

Le mérite des pêches consiste aux bonnes qualités qu'elles doivent avoir.

La première, est d'avoir la chair si peu que rien ferme, cependant fine, ce qui doit paroître quand on leur ôte la peau, laquelle doit être fine, luisante & jaunâtre, sans aucun endroit de verd, & doit se déprendre fort aisément, sans quoi la pêche n'est pas meure : ce mérite paroît encore quand on coupe la pêche avec le couteau, qui est ce me semble, la première chose à faire à qui la veut agréablement manger, & pour-lors on voit tout le long de la taille du couteau comme une infinité de petites sources, qui sont les plus agréables du monde à voir. Ceux qui ouvrent autrement les pêches, perdent souvent la moitié de ce jus, qui les fait estimer de tout le monde.

La seconde qualité de la pêche, est que cette chair fonde dès qu'elle est dans la bouche : & en effet, la chair des pêches n'est proprement qu'une eau congelée qui se réduit en eau liquide pour peu qu'elle soit pressée sous la dent, ou d'autre chose.

Troisièmement, il faut que cette eau en fondant se trouve douce & sucrée, que le goût en soit relevé & vineux, & même en quelques-unes, musqué. Il faut que le noyau soit fort petit, & que les pêches qui ne sont pas lissés, ne soient que médiocrement veluës ; le duvet est une marque assez certaine du peu de bonté de la pêche.

ce duvet tombe presque tout-à-fait aux bonnes, & particulièrement à celles qui sont venuës en plein air.

Je compterois enfin pour une des principales qualités de la pêche d'être grosses, si nous n'en avions pas de petites qui sont meilleures, comme les pêches mignonnes, les pêches violettes, &c. Mais au moins est-il vrai que si les pêches, qui doivent être assez grosses, n'approchent pas de la grosseur qui leur convient, ou qu'elles la passent de beaucoup, elles sont constamment mauvaises.

Il n'y a véritablement, comme j'ai dit ci-dessus, que les pêches de plein-vent qui ayent toutes ces bonnes qualités au souverain degré, avec un je ne sçais quoi de relevé, qu'on ne sçauroid décrire ; les pêches des paliers en ont bien quelque chose, mais elles ne l'ont pas au point que je viens de dire pour les pêches de plein-vent.

Les mauvaises qualités des Pêches.

Elles consistent premièrement à avoir la chair molle, & presque en boüillie : les blanches d'Andilly sont fort sujettes à ce défaut.

En second lieu, à avoir la chair pâteuse & sèche, comme la plûpart des pêches jaunes, & la plûpart des autres pêches qu'on a trop laissë meurir sur l'arbre.

En troisiëme lieu, à la voir grossière comme les druselles, & les pêches bette-raves.

En quatriëme lieu, à avoir l'eau fade & insipide, avec un goût de verd & d'amer : telles sont d'ordinaire les pêches communes, autrement pêches de corbeil & de vigne.

En cinquiëme lieu, c'est un défaut d'avoir la peau dure, & d'être quelquefois si vineuses, qu'elles en tirent sur l'aigre.

Il ne doit pas être difficile après ces explications de juger des bonnes pêches, & parmi les bonnes de juger des meilleures ; non plus que de juger des mauvaises, & parmi ces mauvaises, de juger de celles qui le sont le plus. Il est certain qu'on ne trouve pas toujours parfaites toutes les pêches d'une certaine espèce qui le devroient être, ni même toutes les pêches d'un même arbre ne sont pas d'une égale bonté.

J'ai déjà dit que c'est un grand défaut à la pêche d'être ou trop grosse, ou trop petite ; c'en est un d'être trop meure, ou trop peu.

Les pêches, pour avoir leur juste maturité, doivent tenir si peu que rien à la queue ; celles qui y tiennent trop, & qui quelquefois emporte la queue avec elles, ne sont pas assez meures ; celles qui y tiennent trop peu, ou point du tout, & qui peut-être étoient déjà détachées d'elles-mêmes, & tombées à terre, sont trop meures, elles sont passées ; il n'y a que les pêches lisses, tous les brugnonis, & tous les pavies, qui ne sauroient presque avoir trop de maturité ; ainsi à leur égard, ce n'est pas un défaut d'être tombés d'eux-mêmes.

L'Admirable. Elle a presque toutes les bonnes qualités qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaises. Elle est une des plus grosses & des plus rondes ; elle a le coloris beau, la chair ferme, fine & bien fondante, l'eau douce & sucrée, le goût vineux & relevé ; elle a le noyau petit, & n'est point sujette à être pâteuse : elle meurt à la mi-Septembre.

La *Mignone*, est une des plus belles pêches que l'on puisse voir ; elle est assez grosse, très-rouge & ronde, elle meurt des premières de la saison ; elle a la chair fine, & bien fondante, & le noyau très-petit ; véritablement son goût n'est pas toujours des plus relevé, il y a quelquefois quelque chose de fade, mais cela n'empêche pas qu'elle ne soit belle & bonne : elle meurt à la mi-Août.

La *Chevreuse*, est une pêche qui ne cède à aucune par sa grosseur & par la beauté de son coloris : elle a une belle figure qui est un tant soit peu languette, la chair fine & fondante ; elle abonde en eaux sucrées, & de bon goût : elle meurt au commencement de Septembre.

La *Nivette*, autrement la *Neloué*, est une très-belle & très-grosse pêche ; elle a un beau coloris en dedans & en dehors, qui rend le fruit agréable à voir ; elle a toutes les bonnes qualités intérieures, soit de la chair & de l'eau, soit du goût & du noyau : elle meurt en Octobre.

P E S

La *Pourprée*, elle marque son coloris par un de ses noms, & les qualités de son goût par l'autre ; elle est d'un rouge brun, enfoncé, dont la chair est pénétrée ; elle est ronde & assez grosse ; sa chair est assez fine, & son goût relevé : elle meurt à la mi-Septembre.

La *Persique* est d'un meilleur goût ; elle est languette, & a toutes les bonnes qualités de la pêche ; son noyau est un peu languet ; la chair qui lui est voisine, n'a qu'un tant soit peu de couleur : elle meurt à la mi-Septembre.

La *Violette* est d'un goût agréable & vineux, laquelle, lorsqu'elle est bien meure, se colore, & passe toutes les autres : son défaut est de ne point meurt, & de crevasser par tout quand la fin de l'Été & de l'Automne sont trop humides ou trop froides : elle meurt en Octobre.

Celle d'*Italie*, est une espèce de persique hative, & ressemble en tout à la persique ordinaire par sa grosseur, par sa figure, qui est languette, avec une tête au bout, par son coloris, qui est d'un bel-incarnat, un peu enfoncé, par son goût, sa bonne chair, & son noyau : celle-ci meurt à la mi-Août.

La *Rossane* ressemble en grosseur & figure à la *Mignone*, & lui est différente en couleur de peau & de chair, celle-ci l'ayant jaune ; l'une & l'autre prennent au Soleil une teinture très-forte, c'est-à-dire un rouge fort obscur : celle-ci est d'un fort bon goût, & n'a d'autre défaut que d'avoir un peu de penchant au pateau ; il faut pour en éviter le dégoût, ne l'a pas tant laisser meurt, & la cueillir au mois de Septembre.

La *Madeline* ; il y en a de deux espèces, la blanche & la rouge ; elles sont rondes, plates, camufes, extrêmement colorées en dehors, & assez en dedans, sur-tout la rouge ; elles sont médiocrement grosses, & sujettes à devenir jumelles ; leur chair est assez fine, & assez de bon goût : l'une & l'autre meurt à la mi-Août.

Lorsque ces pêches sont d'une bonne maturité, on les sert crus

PES PEP PER

sur des gobelets, en mettant dessous une petite feuille de vigne : on en fait des compotes, des marmelades, des neiges, des fruits glacés : on les met à l'eau-de-vie comme les abricots, en les faisant un peu blanchir pour leur enlever la peau. *Voyez* l'un & l'autre, & lorsqu'elles ne sont pas tout-à-fait meures, on les confit.

Manière de les confire.

Prenez vos pêches proprement, & leur ôtez le noyau pour les mettre par quartier ; ayez de l'eau bouillante sur le feu ; jetez-y vos pêches pour les blanchir ; à mesure qu'elles monteront au-dessus de l'eau, vous les tirerez, & les mettrez rafraichir dans de l'eau ; égouttez vos pêches ; mettez du sucre clarifié sur le feu ; donnez-lui un bouillon, & y mettez vos pêches ; donnez-leur deux ou trois bouillons, & les écumez bien ; mettez-les dans une terrine, & les couvrez ; laissez-les ainsi jusqu'au lendemain ; égouttez-les, & faites cuire votre sirop à liffé, en l'augmentant de sucre s'il est besoin ; mettez-y votre fruit, & lui faites prendre un bouillon ; ôtez-les du feu, & les remettez dans votre terrine jusqu'au lendemain à l'étuve : dès lors vous pouvez les tirer à l'étuve, & les mettre à oreille comme les abricots.

Si vous voulez les mettre dans des pots, égouttez-les encore, & donnez quelques bouillons de plus à votre sirop ; mettez-y votre fruit, & lui donnez un bouillon couvert ; écumez-le bien, & fempotez.

PÉPIN. *Voyez* FRUIT.

PERCE-PIERRE. *Voyez* CRISTE-MARINE.

PERLE. Cuisson du sucre. *Voyez* CUISSON.

PERLER, se dit des dragées. *Voyez* DRAGÉE.

PERLOIR, est un entonnoir de fer-blanc, dont le trou est fort petit ; & dans lequel on met du sucre cuit à perlé, qu'on laisse filer doucement sur les dragées pour les perler. *Voyez* Pl. 2. L. O.

PIE PIG PIL PIM PIQ

PIERRE de marbre, est une pierre sur laquelle on fait des abaissés de pastillage ; la pierre de marbre est plus commode que les planches unies, parce que par sa fraîcheur elle empêche que la pâte ne se gerse.

PIERRE safranée, est une pierre friable, facile à couper comme le talc, se séparant en parties droites & fermes, de couleur safranée, & luisante : on en trouve en Espagne, & en Bohême. Cette pierre lorsqu'elle est bien broyée avec de l'eau sur un porphyre, sert à colorer les oranges glacées, dont elle imite la couleur.

PIERREUX, est un terme appliqué aux fruits qui sont pierreux.

PIGNON, est une espèce de petites amandes longuettes & à demie rondes, qui se trouvent dans les pommes de pin, où elles sont formées dans plusieurs cellules ou cavités. La coque des pignons est ligneuse & fort dure, mais le fruit qu'elle renferme est tendre, d'un goût très-doux, & assez agréable : ce fruit vient en Provence & dans le Levant. On employe le pignon de toute manière, comme les amandes douces, soit pour du grillage, du nogat, des pralines, ou pour faire des petits macarons.

PILASTRE, est le nom d'un verre à tige qui sert à soutenir les verres découpés : il y en a de différente hauteur. Voyez leur Fig. Planche 3. Let. C. H.

PIMPRENELLE, ou pimpinelle, est une plante qui produit de sa racine trois ou quatre tiges menuës, garnies de quantité de petites feuilles rondes, & la plus grande partie sort dès le bas de la tige : elle sert de nourriture dans les salades.

PIQUER. Ce terme à différentes significations : on dit piquer un diablotin, c'est d'y mettre du canelas lorsque le chocolat est encore mou ; piquer un abricot, c'est d'y mettre du bâtonage coupé également. On dit encore piquer un fruit avec la pointe d'un cou-

P Y R P I S

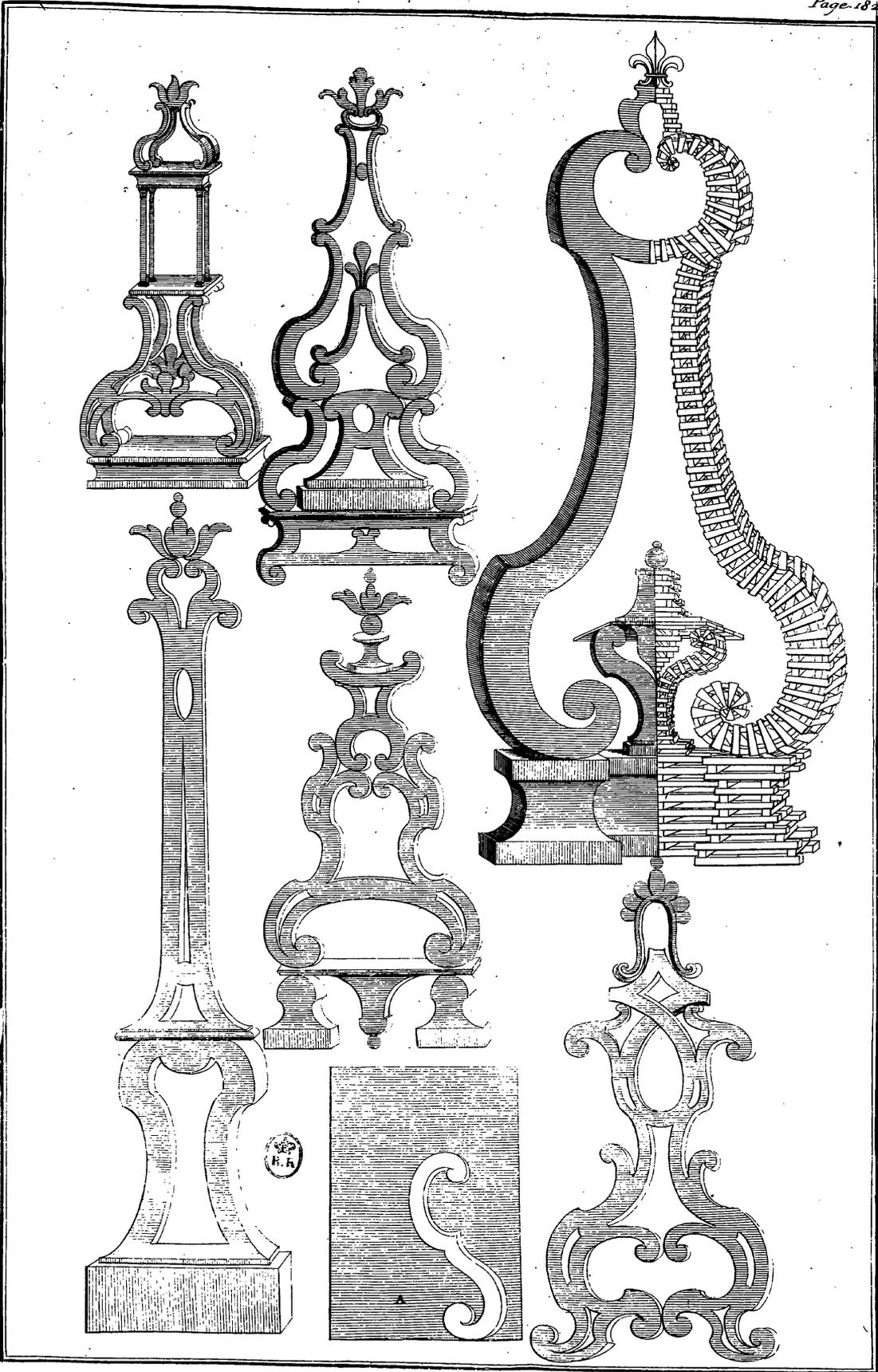
teau, ou une épingle, pour empêcher que la peau ne creve lorsqu'on les fait cuire, ou pour que l'eau pénétre mieux dans la chair.

P Y R A M I D E se dit dans l'Office de plusieurs fruits de même espèce mis les uns sur les autres, comme des cerises, des prunes de toute espèce, & d'autres petits fruits, lesquels se dressent sur des drageoires.

Pyramide se dit de la canelle, & de l'angelique au candy, du chocolat en diablotins piqués de canelas, des abricots, des pêches piqués de bâtonage au candy, lorsqu'étant mis artistement les uns sur les autres, on leur donne une figure pyramidale.

Pyramide se dit encore du bâtonage que l'on met l'un sur l'autre, & que l'on colle avec de l'eau. Je joins ici plusieurs desseins de pyramides de bâtonage. *Voyez* Planche 8. C'est au chef à montrer aux Apprentis la façon de s'y prendre, pour qu'ils puissent réussir; en leur faisant faire du bâtonage qui soit plat, & d'autre carré, pour qu'ils aient plus d'aisance à former les différens contours des desseins, & de leur faire faire les morceaux d'ornemens détachés, en leur donnant pour les guider des papiers détachés, coupés suivant le dessein de la pyramide qu'ils doivent faire, & que l'on colle derrière un verre. *Voyez* Planche 8. Let. A. Cela leur donne une facilité de suivre les contours; d'ailleurs ceux qui ont envie de faire des pyramides de bâtonage, c'est à eux de se consulter s'ils ont du dessein, de la patience & de l'adresse. Pour faire le bâtonage. *Voyez* BATONAGE.

P I S T A C H E, est une amande de couleur verte mêlée de rouge en dehors, verte en dedans, d'un goût doux & agréable. Les pistaches ont deux écorces; la première est tendre de couleur verdâtre mêlée de rouge. La seconde est dure comme du bois, blanche & cassante. La pistache croît sur un arbre qui porte des feuilles faites comme celles du Terebinthe ordinaire, mais plus grandes, plus nerveuses, quelquefois arrondies par le bout, quelquefois pointuës, rangées plusieurs sur une longue côte terminée par une seule feuille; les fruits naissent par grappe sur des pieds qui ne portent point de fleurs. On nous les apporte seches de Perse, des Indes, & des Isles: on employe les pistaches en biscuits, en conserves, en neiges, dans les



PIS PLA BLE PLU

fromages glacés, en dragées, en pralines. *Voyez* l'un & l'autre, vous trouverez leur employe.

PISTACHE au chocolat. Ayez des pistaches bien mondées; faites dissoudre du chocolat comme pour les diabolins; prenez une pistache, & la couvrez de chocolat; mettez-la dans de la nompaille si vous le jugez à propos.

PLAFOND, utensile d'Office, est une espèce de feuille de cuivre, ronde, qui a un petit rebord. *Voyez* Planche 2. Let. L. Elle sert à differens usages.

PLATEAU, est une glace, ou un verre fondu tout uni, de la grandeur de la jatte sur laquelle vous le mettez pour monter vos verres découpés & vos gobelets. Les plateaux doivent toujours être de la grandeur des jattes: lorsqu'il y a du risque, & que l'on craint que le plateau ne se casse par la charge que l'on doit mettre dessus, il en faut faire faire de bois.

On appelle encore plateau des planches auxquelles on donne différentes figures, auxquelles on met des cadres, & que l'on fait faire exprès pour des dormans dans les grandes tables, & qui se joignent les uns avec les autres. *Voyez* Planche 10. A. A. A. coupe des dormans.

PLEIN-VENT. Fruits à plein-vent sont ceux qui naissent sur des arbres, qui s'élevent naturellement fort haut, & que l'on ne rabaisse pas.

PLEIN-SUCRE, terme d'Office. C'est une livre de sucre pour une livre de fruit: cependant ce n'est point une règle, car lorsqu'il faut confire de gros fruits comme cédrà, orange, &c. il en faut davantage; c'est pourquoi plein-sucré veut dire nager dans le sucre.

PLUME. Cuison du sucre. *Voyez* CUISSON.

P O E L E S, sont des utensiles d'Office. Les poëles doivent être de diverses grandeurs, les unes plattes, les autres creuses, pour qu'elles puissent servir à differens usages. *Voyez* Planche 1. Let E.

P O E L E branlante, est celle dans laquelle on fait la dragée, & qui est suspenduë en l'air avec des cordes. La même sert sur le tonneau, comme je l'ai expliqué. *Voyez* DRAGÉE. Vous verrez sa Fig. Planche 2. Let F. H. son foyer. I. la poële sur le tonneau. K. le tonneau.

P O E L O N, est une espèce de petite poële à queuë, les uns sont grands, plats, & d'autres creux; il y en a qui ne sont destinés que pour le caramel. *Voyez* Planche 1. Let. F.

P O I R E, est un fruit connu de tout le monde, dont il y a des espèces fort differentes, que l'on distingue par la grosseur, par la couleur, par la figure, par l'odeur & par le nom. Ce fruit croît sur le Poirier cultivé; il a le tronc assez gros; son bois est de couleur jaunâtre; ses feuilles sont vertes, mais blanchâtres à leur extrémité inferieure; elles sont arrondies, oblongues, & se terminent en pointes; sa fleur est à cinq feuilles blanches disposées en rose; à cette fleur succede un fruit charnu, gros par un bout, & plus menu du côté où il est attaché à la queuë.

Les poires ont differentes saisons pour être employées ou pour être mangées. C'est pourquoi après avoir marqué les bonnes & mauvaises qualités des poires, je ferai leurs descriptions & les détaillerai suivant leurs saisons.

Bonnes & mauvaises qualités des Poires.

Il faut que les poires cruës ayent en premier lieu la chair beurée, ou tout-au-moins tendre & délicate, sucrée, de bon goût, & surtout quand il s'y rencontre un peu de parfum, telles sont les poires de bergamotte, de verte-longue, de beurée, de l'échasserie, d'ambrette, de rousselet, de virgoulée, de saint-germain, de crasane, de petit muscat, de cuissé-madame, &c.

En

POI

En second lieu , au défaut de ces premières , les poires doivent avoir la chair cassante , avec une eau douce & sucrée , & quelquefois un peu parfumée , comme le bon-chrétien d'Hyver , le bon-chrétien d'Été musqué , le martin-sec , & même quelquefois le portail , le messire-jean , &c.

En troisième lieu , celles qui ont un assez grand parfum , ne doivent point avoir leur odeur renfermée dans une chair extrêmement dure , pierreuse & pleine de mare , comme l'amadote , la grosse queuë , le citron , le gros musqué d'Hyver , &c. Cette dureté & cette pierre font un grand défaut dans toutes sortes de poires.

Après avoir expliqué ce qui plaît dans les poires , il n'est pas difficile de deviner ce qui y peut particulièrement déplaire , & sans doute , c'est premièrement une chair qui , au lieu d'être ou beurée , ou tendre , ou agréablement cassante , se trouve pâteuse comme celle de la bellissime , du beuré musqué , du beuré blanc , de la plupart des doyennés , &c. ou aigre comme celle de la vallée ordinaire , &c. ou dure & coriasse comme celle de la bernardière , &c. ou pleine de mare & de pierre comme celle du pernan musqué , &c. ou d'un goût sauvage comme les poires de fosse , & une infinité d'autres.

A l'égard des poires à cuire , il faut les choisir grosses , ayant la chair douce & un peu ferme , & sur-tout celles qui se gardent assez avant dans l'Hyver , comme le bon-chrétien , la colmar , &c.

Celles que l'on confit , que l'on garde avec leur sirop , soit pour les tirer à l'étuve , ou pour les mettre au tirage , sont les grands & petits rousselets , & les blanquets.

Poires d'Été des mois de Juillet & d'Août.

Les Poires d'Été sont le petit muscat , la cuisse-madame , le rousselet d'Été , la blanquette , la poire à la reine , la bellissime , le rousselet de Rheims , la castolette , la bergamotte , l'inconnu cheneau , la robine & la poire sans peau.

Le *Petit muscat* , est une des premières poires que l'on mange ; elle est fort petite ; elle a une odeur de musc ; & le goût très-relevé : elle est demie beurée.

P O I

La *Cuisse-Madame* est languette & menuë, rouge & jaune : elle a la chair ferme, l'eau fort douce & sucrée : elle est demie beurée.

Le *Rouffelet* d'Été ressemble assez au rouffelet ordinaire pour la figure & pour le goût : il est en maturité vers la fin de Juillet : il est demi beuré.

La *Blanquette* est plus longue que ronde ; sa peau est lissée ; elle a l'eau relevée & sucrée, & la chair cassante : on la confit comme le rouffelet.

La *Poire à la Reine* a plusieurs noms ; elle se nomme le muscat-robert, & la poire d'ambre ; elle est plus grosse que le petit muscat, plus jaune, & d'un goût très-relevé : elle a la chair tendre, c'est-à-dire qu'elle n'est ni beurée ni cassante.

La *Bellissime* est une poire qui a la figure d'une grosse figue ; sa couleur est un jaune foüetté de rouge : elle a le goût très-relevé, & la chair demie beurée : il la faut cueillir un peu verte, parce qu'elle est sujette à cotonner.

Le *Rouffelet de Rheims* est connu pour être une des meilleures poires qu'il y ait ; il est beuré & musqué ; il vient plus gros en espalier qu'en plein-vent, mais il n'a pas un si grand goût que celui qui vient sur les hautes tiges. Il y a encore une autre poire de rouffelet qui est plus petite ; elle a un goût plus relevé, & n'est pas si sujette à mollir ; elle se garde plus long-temps, & est excellente pour confire : la poire blanquette se confit de même.

Manière de confire le Rouffelet.

Prenez lesquelles vous voudrez de ces poires ; piquez-les à l'œil avec votre couteau ; faites-les blanchir, & empêchez que l'eau ne bouille ; lorsque vos poires seront un peu molletes, rafraichissez-les dans une autre eau, & les parez proprement : observez de leur laisser la queue, & les parez. Jetez-les fait-à-mesure dans de l'eau fraîche ;

P O I

égoutez-les alors, & les mettez dans un sucre clarifié, & leur donnez une vingtaine de bouillons ; laissez-les ainsi reposer jusqu'au lendemain ; égoutez-les alors, & faites cuire votre sirop à lissé ; mettez votre fruit dedans ; donnez-lui deux ou trois bouillons. Le jour suivant vous ferez cuire votre sirop à perlé, après avoir égouté votre fruit ; mettez-y votre fruit, & lui donnez un bouillon ; mettez-le dans une terrine que vous couvrirez avec du papier jusqu'au lendemain ; alors vous égouterez votre fruit pour l'achever, en faisant cuire votre sirop à soufflé ; mettez-y votre fruit, & lui donnez un bouillon couvert ; écumez-le bien, & attendez qu'il soit un peu froid pour l'empoter, ou tirez-le à l'étuve.

La *Cassiolette* est une poire qui a la figure d'une cassiolette, ce qui lui en a fait donner le nom. Elle est verdâtre ; son eau est très-musquée & sucrée ; elle a la chair tendre & cassante ; elle se garde assez long-tems, ce qui n'est pas ordinaire aux fruits.

La *Bergamotte d'Été* ressemble assez à la bergamotte d'Automne ; elle a l'eau sucrée, & la chair demie beurée.

L'*inconnu cheneau* est une poire qui est cassante, plus longue que ronde, qui a du rouge & du jaune, point pierreuse : son eau est sucrée & relevée.

La *Robine* se nomme aussi la Royale d'Été ; elle est petite, très-musquée, & a la chair cassante.

La *Poire sans peau* est longue, elle a la peau très-fine, & c'est ce qui lui a fait donner le nom de poire sans peau : elle est demie beurée ; son eau est sucrée, & elle mérite d'être mise au nombre des excellentes poires d'Été.

Poires du mois de Septembre.

Les poires du mois de Septembre sont le bon-chrétien d'Été, le bon-chrétien musqué, l'orange rouge, l'orange musquée, le salviati,

P O I

la verte longue, le beuré rouge, le beuré gris, la bellissime, l'épine d'Été, & la crasane.

Le *Bon-chrétien d'Été* est connu de tout le monde ; il est jaune, lissé, long, plein d'une eau sucrée, & la chair demie cassante. Quoiqu'il ne soit pas estimé des curieux, il a néanmoins son mérite lorsqu'il vient dans les terres chaudes.

Le *Bon-chrétien musqué* est une poire longue, d'une grosseur raisonnable ; sa peau est jaune, lissée, foüettée de rouge lorsqu'on a soin d'ôter les feuilles qui la cachent au Soleil ; sa chair est cassante, d'un goût parfumé, & son eau très-sucrée.

L'*Orange rouge* est une poire de la couleur d'un rouge de corail ; elle a l'eau sucrée, & la chair cassante : il faut la cueïllir un peu verte, afin qu'elle ne soit point cotonneuse.

L'*Orange musquée* est une poire qui donne au commencement d'Août, & continuë pendant le mois de Septembre ; elle est médiocrement grosse, plate, assez colorée, ayant la queue languette, la peau assez souvent tictée de petites marques noires, & la chair assez agréable, mais ayant un peu de mare.

Le *Salviati* ressemble entièrement par sa figure à un besidery, mais non pas par sa couleur. C'est une poire assez grosse, ronde, ayant la queue longue, assez menuë, un peu enfoncée ; l'œil pareillement un peu enfoncé & petit ; le coloris d'un jaune roussâtre, blanchâtre ; celles où il y a de grands placards roux, ont la peau assez rude ; les autres où le roux n'est pas, l'ont assez douce ; la chair en est tendre, mais peu fine ; l'eau en est sucrée & parfumée, tirant au goût de robine, plutôt qu'à celui d'orange, mais cette eau y est en petite quantité.

La *Verte-longue*, autrement *Mouille-bouche*, est une poire ancienne que tout le monde connoît, & on peut dire que des deux noms qu'elle porte, le premier fait la véritable description de ses

P O I

déhors , & que l'autre marque sa bonté intérieure ; elle est longue & verte , même quand elle est meure : elle a la chair fondante , & l'eau très-relevée.

Le *Beuré rouge* , dit d'Anjou , est une grosse poire agréable à la vue , qui est fort colorée : son beuré est si fondant qu'il en porte le nom ; il a de l'eau très-sucrée , & en abondance.

Le *Beuré gris* n'est pas si haut en couleur que le rouge , mais son beuré est plus fin , à cause d'un parfum qu'il a , & que le rouge n'a pas : sa chair n'est pas seulement beurée , mais elle est très-fondante.

La *Bellissime* est une poire qui est rouge comme le vermillon ; elle a la figure de la cuisse-madame , & son goût en approche , mais elle est plus grosse ; elle a l'eau sucrée , & la chair cassante : pour l'avoir dans sa parfaite bonté , il faut qu'elle se détache de l'arbre.

L'*Epine d'Été* , est une poire qui ressemble assez à l'épine d'Hiver ; sa chair est fondante , & son eau est très-sucrée & musquée.

La *Crasane* est une poire que bien des gens nomment bergamotte : crasane ; bergamotte à cause de sa chair , & crasane à cause de sa figure qui paroît comme écrasée. Elle est assez de la nature & de la couleur du beuré , cependant elle en est différente par sa figure plate : elle est à-peu-près de la forme des messire-jean ; il y en a de très-grosses , de médiocres , & de fort petites ; le fond de son coloris est verdâtre , jaunissant en maturité , & presque tout chargé de rouffeurs ; la queue est longue , médiocrement grosse , courbée & enfoncée comme celles des pommes ; la peau en est rude , la chair extrêmement tendre & beurée , quoiqu'elle ne soit pas toujours fort fine.

Poires du mois d'Octobre.

Les poires du mois d'Octobre sont le messire-jean doré , le messire-jean gris , la bergamotte d'Automne , la verte-longue panachée , la dauphine , le sucré verd , & le doyen.

Le *Messire-jean doré* est une belle poire assez grosse, de couleur dorée ; sa figure est plate, & sa peau un peu rude ; elle a la chair cassante, & son eau très-sucrée.

Le *Messire-jean gris* ressemble par la figure au messire-jean doré, il se garde plus long-tems ; sa chair est plus ferme, & plus cassante.

La *Bergamotte d'Automne* est une grosse poire, lissée, plate, beurée & fondante ; & quoiqu'elle soit verte quand on la cueille, elle ne laisse pas de devenir un peu jaune en meurissant ; son eau est douce & sucrée, accompagnée d'un petit parfum ; elle se garde jusqu'au mois de Décembre.

La *Verte-longue panachée*, est rayée de verd & de jaune ; sa chair est fondante, & son eau très-sucrée : elle a la même bonté que la verte-longue ordinaire.

La *Dauphine*, ou *Lansac*. Sa grosseur ordinaire est comme celle des bergamottes, & il n'y en a de bonnes que les petites : sa figure est entre ronde & plate par la tête, & un peu allongée vers la queue ; sa couleur est d'un jaunâtre pâle ; son eau est sucrée & un peu parfumée ; elle a la peau lisse, sa chair jaunâtre, tendre & fondante ; son ceil gros & à fleur ; sa queue droite & longue, assez grosse & charnuë.

Le *Sucré-verd*. Le nom composé que porte le sucré-verd, fait en même-tems connoître & son eau, & son coloris ; si la poire étoit un peu plus grosse, on la prendroit pour l'épine d'Hyver, tant elle lui ressemble dans sa figure ; elle a la chair fort beurée, l'eau sucrée, le goût agréable, n'ayant guères d'autres défauts que d'être un peu pierreuse dans le cœur.

Le *Doyenné*, autrement *Beuré blanc d'Automne*, est de la grosseur & de la figure d'un b. à beuré gris ; il a la queue grosse & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jaunissant beaucoup en meurissant ; sa chair est fondante, & l'eau en est douce ;

P O I

mais d'ordinaire cette douceur est peu relevée , quoiqu'elle soit accompagnée d'un petit parfum.

Poires du mois de Novembre.

Les poires du mois de Novembre sont la marquise , la bergamotte de crasane , la jalousie , la virgoulée , l'épine d'hyver , l'ambrette , le saint-germain & le martin-sec.

La *Marquise* est une grosse poire , qui ressemble par sa figure à un moyen bon-chrétien d'Hyver ; elle est bien faite , & a la tête plate ; l'œil petit & enfoncé ; le ventre assez gros & allongé vers la queue , qui est longue , passablement grosse , courbée , & un peu enfoncée ; la peau en est assez rude ; le coloris est d'un fond verd , avec quelques taches de rouilleur comme on en voit au beuré ; elle devient jaunâtre en meurissant ; sa chair est tendre & fine , le goût agréable , l'eau assez abondante , & autant sucrée qu'il est à souhaiter pour une bonne poire.

La *Bergamotte de Crasane* est grosse & ronde , d'un gris verdâtre qui jaunit en meurissant ; sa chair est fondante , & a l'eau sucrée ; elle a une acreté agréable au goût , & qui lui donne une bonne qualité ; son sucre est fin , & elle est très-estimée.

La *Jalousie* , ou *Petit beuré d'Hyver* , est une poire qui est assez grosse , un peu pointuë vers la queue , & d'une couleur grisâtre , qui tire sur celle du martin-sec ; elle a beaucoup d'eau ; sa chair est fondante : elle a le défaut de mollir , si on ne la cueille pas un peu verte.

La *Virgoulée* est une poire d'une figure assez longue , & assez grosse , ayant environ trois ou quatre pouces de haut sur deux à trois de large ; la queue en est courte , charnuë & panchée ; l'œil médiocrement grand , & un peu enfoncé ; la peau lisse & unie , & quelquefois colorée , & qui , enfin de verte qu'elle étoit sur l'arbre , jaunit à mesure qu'elle approche de sa maturité ; & en meur-

P O I

rissant devient tendre & fondante ; elle a beaucoup d'eau douce & sucrée, & le goût fin & très-relevé.

L'*Epine d'Hyver* est une fort belle poire, qui approche un peu plus de la figure pyramidale que de la ronde, quoique cependant elle n'ait presque rien de menu dans sa taille, si ce n'est qu'elle finit si peu que rien en pointe grossière vers la queue ; cette queue est assez courte & assez menuë, excepté l'endroit de sa sortie, où elle est un peu charnuë, du reste la poire est grosse par-tout, & cela d'environ deux ou trois pouces du côté de la tête ; elle a la peau satinée, & le coloris entre verd & blanc ; elle est tendre & beurée, ayant d'ordinaire la chair très-fine & très-délicate, le goût agréable, l'eau douce, & assaisonnée d'un petit parfum merveilleux.

L'*Ambrette* est estimée pour sa bonté ; elle est ronde, & ressemble beaucoup à l'échasserie par sa grosseur qui est médiocre, par son coloris qui sur l'arbre est verdâtre, ticté, quoique l'ambrette soit d'ordinaire plus couverte, & plus roussâtre ; sa chair est fine, beurée & fondante ; son eau est sucrée, & un peu parfumée.

Le *Saint-Germain* est une poire grosse & longue ; son coloris est verd & un peu ticté, quelquefois un peu roux, & jaunissant lorsqu'elle parvient à sa maturité ; elle a la queue courbée, assez grosse & panchée ; elle a la chair fort tendre, beurée & fondante, grand goût & beaucoup d'eau, mais cette eau a souvent quelques pointes d'aigreur de citron qui plaît aux uns, & déplaît aux autres.

Le *Martin-sec* est de la grosseur d'un gros rouffelet ; son coloris est d'un roux d'isabelle d'un côté, & plus foncé de l'autre ; sa chair est cassante, & assez fine ; son eau est sucrée, & un peu parfumée ; cette poire se met ordinairement en compote.

Poires d'Hyver.

Les poires d'Hyver sont le colmar, le bezy de Caiffay, le bezy
de

POI

de *Chassery*, le bon-chrétien d'Hyver, l'angelique de Bordeaux, le petit-oin, & la double fleur.

La *Colmar* à la figure aprochant celle du bon-chrétien ; la tête en est plate, l'œil assez grand, & fort enfoncé, le ventre un tant soit peu plus gros que la tête, s'allongeant médiocrement & fort grossièrement pour parvenir à la queue, qui est courte, assez grosse & panchée ; le coloris est verd, ticté comme les bergamottes, & quelquefois un peu teint du côté du Soleil. Cette poire jaunit en meurissant, ce qui arrive en Décembre & Janvier, & va quelquefois jusqu'aux mois de Février & de Mars ; la peau en est douce & unie, la chair tendre, & l'eau fort douce & fort sucrée.

Le *Bezy de Caissay*, autrement *Rouffette d'Anjou*, est une petite poire de la grosseur à-peu-près d'un blanquet ; le fond du coloris est jaunâtre, chargé par-tout de rouffeurs ; elle a la peau peu unie, la chair tendre, mais pâteuse, beaucoup de pierres ; l'eau un peu sucrée, & tirant au goût des cormes.

Le *Bezy de Chassery* est une poire qui est raisonnablement grosse ; elle est d'un rond oval, beurée & fondante ; son eau est sucrée & musquée : c'est la plus excellente poire (a) que nous ayons pour l'Hyver.

Le *Bon-chrétien d'Hyver* est une poire connue de tout le monde, pour son espèce & sa qualité ; sa chair est cassante, & son eau est sucrée : elle dure jusqu'au Printems.

L'*Angelique de Bordeaux* est une poire dont la figure approche beaucoup de celle du bon-chrétien d'Hyver, mais elle est plus plate, & moins grosse ; sa chair est cassante ; son eau est aussi sucrée que celle du bon-chrétien d'Hyver : elle se garde long-tems.

Le *Petit-oin* est une poire qui est à-peu-près de la grosseur &

(a) M. Merlet, dans son Abregé des bons fruits.

P O I

figure des ambrettes ; son coloris est d'un verd clair qui est un peu tiqueté, & jaunit si peu que rien lorsqu'elle meurt ; elle est fort ronde ; l'œil est grand en dedans & en dehors, la queue menuë, médiocrement longue, un peu courbée, & point enfoncée ; la peau un peu rude, le corps un peu raboteux, & pour ainsi dire plein de bosses ; la chair extrêmement fine & fondante, sans pierre ; l'eau très-douce, très-sucrée, & agréablement musquée.

La *Double fleur* est une grosse poire plate, qui a la queue longue & droite, la peau lisse, colorée d'un côté & jaune de l'autre ; elle a la chair moëlleuse, & l'eau fort sucrée.

Cette poire se sert plusieurs fois sur des gobelets tant qu'elle conserve sa beauté, mais lorsqu'elle commence à la perdre, ou à noircir, elle vous sert pour-lors à faire des compotes : il en est de même de toutes les poires d'Hyver.

Voilà en peu la description des meilleures poires qui sont à ma connoissance, quoiqu'il y en ait d'autres espèces dans differens climats : pour connoître leur maturité, & la manière de les conserver dans la fruiterie, Voyez MATURITE' & FRUITERIE.

Toutes les poires en général se mettent en compote de toute façon, en marmelade, en neige, & fruit glacé. Voyez l'un & l'autre.

P O I R E S tapées, ou poires de Carême. Prenez des beaux rouffelets ou autres, que vous piquerez à l'œil avec un couteau ; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles deviennent molettes ; rafraichissez-les dans une autre eau, & les parez proprement ; jetez-les fait-à-mesure dans de l'eau fraîche ; égoutez-les alors, & les mettez dans du sucre clarifié, suivant la quantité que vous en aurez, que vous ferez cuire au grand lissé ; donnez-leur une vingtaine de bouillons, & les laissez ainsi reposer jusqu'au lendemain ; égoutez-les alors, & les arrangez l'une contre l'autre sur des clayons pour les faire sécher à un four très-moderé ; vous aurez soin de les tourner de tems-en-tems pour qu'elles séchent également ; alors, vous les prendrez l'une après l'autre, les roulerez dans un peu de sucre en poudre, les aplatirez un peu entre vos mains, & les ferrerez tout-de-suite dans des coffrets.

P O M

P O M M E, est un fruit qui croît sur le Pommier cultivé, qui est un arbre qui s'étend également en hauteur & en largeur ; son écorce est épaisse, & garnie de mousse blanche ou cendrée en dehors, jaune en dedans ; ses feuilles sont de médiocre grandeur, dentelées légèrement tout-au-tour ; ses fleurs sont blanches, & quelques-unes incarnates. Elles sont à cinq feuilles disposées en rose ; à ces fleurs succède ce fruit qui est charnu, auquel on a donné le nom de pomme, & dont il y a une grande quantité d'espèces différentes, soit par leur goût, soit par leur grosseur, soit par leur grandeur, soit par leur nom.

Les pommes sont une partie des fruits à pepin assez considérable, tant par leur bonté & leur durée, que par la commodité que l'on a d'en avoir. Parmi les pommes qui sont bonnes à manger, soit crues, soit cuites, il y en a sept principales, sçavoir, la reinette grise, la reinette blanche, ou franche, la calville d'Automne, le foënoüillet, la courpendu, l'api & la violette. Il y en a d'autres qui sont moins bonnes, comme les rambours, les calvilles d'Été, les coufinottes, les jerusalem, les druë-permeins, les pommes de glace, les francatus, les hautes-boutés, les rouvezeaux, les chataigniers, les pommes-figues, ou pommes sans fleurir.

Toutes les pommes se ressemblent assez par leur figure plate & leur queuë courte, & presque toutes par leur grosseur, & même par leur chair cassante, mais elles sont toutes fort différentes par leur coloris ; il n'y en a que deux ou trois plus grosses que les autres, sçavoir, les rambours, les calvilles & les pommes de glace, & trois ou quatre qui sont plus longues que plates, sçavoir, les calvilles, les violettes, les Jerusalem & les glacées, & celles-la sont plus grosses vers la queuë que vers la tête ; ainsi il faut les concevoir presque toutes plates, sans en faire d'autre description.

Les *Reinettes* sont distinguées par les deux noms de grise & de blanche qu'elles portent, à cela près presque aussi bonnes les unes que les autres. La reinette blanche a la chair tendre, & n'a pas l'eau si relevée que la grise, & ne dure pas si long-tems. La reinette grise a la chair plus ferme que la blanche ; elle a l'eau plus sucrée & plus relevée, & dure plus long-tems. On s'en sert utile-

P O M

ment toute l'année ; elles ont devant le mois de Janvier une petite pointe d'aigreur qui déplaît à de certaines gens ; mais dès qu'elles commencent à la perdre entièrement , elles se chargent d'une odeur qui déplaît encore davantage , qui est l'odeur de la paille sur laquelle on les a mises pour meurir.

Les *Calvilles* d'Eté & d'Automne se ressemblent assez par leur figure longue , & par leur coloris , qui est un rouge de sang ; cependant la calville d'Eté est un peu plus plate , étant aussi moins colorée en dehors , & nullement en dedans , au lieu que celles d'Automne le sont beaucoup ; celles-ci sont les meilleures , & ont toujours la chair plus tendre que celle des autres ; on en conserve assez souvent depuis le mois d'Octobre qu'elles commencent , jusqu'en Janvier & Février. Il y en a de deux sortes , sçavoir la blanche & la rouge ; elles sont toutes les deux d'une chair fort tendre , & d'une peau très-délicate & unie ; la calville blanche est plus estimée que la rouge par son goût relevé ; elle est à côte de melon ; elle prend une petite couleur vermeille du côté qu'elle a été exposée au Soleil.

Le *Fanouillet* , ou pomme d'anis , est d'une couleur qu'on ne sauroit bien expliquer ; il est gris , roussâtre par-tout , tirant à la couleur de ventre de biche , ne prenant guères jamais aucune couleur vive ; il ne vient pas fort gros , & paroît approcher de la figure languette : la chair est très-fine , & l'eau fort sucrée , avec un petit parfum de ces plantes dont il porte le nom ; la pomme commence d'être bonne depuis le commencement de Décembre ; elle se garde jusqu'en Février & Mars : cette pomme est très-jolie , & le seroit encore davantage si elle ne se fanoit point.

Le *Courpendu* est tout-à-fait de figure de pomme , & d'une grosseur raisonnable ; il est gris-roussâtre d'un côté , & assez chargé de vermillon de l'autre ; la chair en est très-fine , & l'eau très-douce & fort agréable ; elle dure jusqu'en Mars , mais il ne lui faut pas donner le tems de devenir trop ridée , parce que dans ce tems-là elle devient insipide.

POM

L'*Api* est une pomme assez connue de tout le monde par la couleur qu'elle a extraordinairement vive & perçante ; elle commence à être bonne du moment qu'elle n'a plus rien de verd , ni auprès de la queue , ni auprès de l'œil , ce qui arrive assez souvent dès le mois de Décembre. Parmi les autres pommes , il n'y en a point qui ait la peau si fine , & si délicate que celle-ci : elle dure depuis le mois de Décembre jusqu'en Mars & Avril.

La *Violette* a le fond du coloris blanchâtre , un peu tictée aux endroits où le Soleil n'a pas donné , mais chargée ou plutôt rayée & foüettée d'une assez belle couleur de rouge enfoncé aux endroits qui sont en vue ; la couleur de la chair est fort blanche , la chair en est fort fine & délicate , l'eau extrêmement douce & sucrée : on commence d'en manger dès qu'on la cueille jusqu'à Noël , & ne passe pas outre.

Le *Rambour* est une belle & grosse pomme ; elle est verte d'un côté , foüettée de rouge de l'autre ; il y en a de toutes blanches , & d'autres plus rouges ; elles ne sont bonnes proprement que pour être mangées en compote : elles commencent dès le mois d'Août , & durent très-peu.

Les *Cousinottes* sont une espèce de calville , qui se gardent jusqu'en Février : elles ont l'eau fort aigre , & la queue longue & menuë.

Les *Jerusalem* sont presque rondes par-tout ; elles ont la chair ferme & de peu de goût , quoiqu'assez sucrées , n'ayant rien de la mauvaise odeur qui suit la plupart des pommes : elles se gardent long-tems.

Les *Drüè-permeins d'Angleterre* sont de la couleur des *Jerusalem* , mais elles sont plus plates , plus douces & plus sucrées. Les Anglois en font plus de cas que de la plupart de nos pommes de France : ils font encore grande estime d'une autre qu'ils nomment *Guolden-peppius* , qui a tout-à-fait l'air d'une pomme de paradis , ou de quelqu'autre pomme sauvage : elle est fort jaune & ronde ; elle a peu d'eau , cependant assez relevée.

P O M P O N

Les *Pommes de glace* sont ainsi nommées , parce qu'en meurissant il semble qu'elles deviennent comme transparentes , sans cependant l'être ; elles sont tout-à-fait verdâtres & blanchâtres ; leur chair est très-ferme , & leur eau très-sucrée.

Les *Francatus* sont rouges d'un côté , & jaunâtres de l'autre ; elles se conservent long-tems , c'est ce qui en fait le principal mérite.

Les *Hautes-boutés* sont blanches , cornués & languettes , & durent long-tems ; elles ont la chair assez douce , avec si peu que rien d'aigrelet.

Les *Rouvezeaux* sont blanchâtres & colorées.

Les *Chataigniers* , qu'on appelle martrange en Anjou , sont blanches , rouffes , avec un coloris assez sale & obscur.

La *Pomme sans fleurir* est verte , & sort de l'arbre tout de même que les figues sortent du Figuier ; elles se gardent long-tems : on la nomme quelquefois pomme-figue.

Voilà à-peu-près toutes les pommes que je connois , après en avoir fait une exacte recherche ; & comme il y a très-peu de différence de bonté parmi elles , je donnerois toujours la préférence aux sept premières que j'ai marqué ci-dessus.

Les Pommes s'employent en compotes de toutes espèces, en gelée, en marmelades & fruits glacés. Voyez l'un & l'autre. Pour connoître leur maturité, & la manière de les conserver, Voyez MATURITE' & FRUITERIE.

P O N C H E , est le nom d'une boisson angloise.

Manière de le faire.

Prenez du meilleur vin que vous pourrez trouver ; mettez-en deux bouteilles dans une terrine avec quelques zestes de citron ; exprimez-y le jus de dix ; ajoutez-y un peu de canelle , un peu de

POR POS POU

giroffe & une pinte d'eau ; mettez-y du sucre à votre goût, avec une demie bouteille de crème des Barbades, ou du Rack (*) si vous l'avez ; faites griller une crôte de pain sur laquelle vous raperiez un peu de muscade ; secotiez votre pain, & le mettez dedans ; laissez ainsi le tout un moment, & le passez par une étamine ; servez-le dans des seaux de porcelaine, ou dans des bouteilles.

PORCELAINE. On donne le nom de porcelaine à tous les meubles d'Office qui en sont faits, comme aux jattes, aux saladiers, aux compotiers & aux assiettes.

POSER, se dit des fleurs : c'est de les attacher sur les services avec de la cire verte, & de les mettre avec grace.

POUDRETTE, est un morceau d'étamine dans lequel on met du sucre ou de l'amidon, suivant l'usage que l'on veut en faire, & que l'on lie par le haut avec une ficelle pour qu'elle ne s'ouvre point. Elle sert à poudrer de sucre les fruits que l'on tire à l'étuve, ou à poudrer les moules dans lesquels on imprime du pastillage.

POURPIER, est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, grosses, rondes, droites, tendres, succulentes, lisses, rougeâtres, luisantes, se divisant en quelques rameaux, portant ses feuilles rangées alternativement, oblongues, assez larges, grasses, charnuës, polies, de couleur blanchâtre ou jaunâtre, d'un goût visqueux, & tirant un peu sur l'acide : le pourpier est employé dans les fournitures des salades.

POUSSER, terme d'Office, se dit d'une confiture lorsqu'elle vient en écume par-dessus. Ce terme s'applique encore à un fourneau qui est bien allumé, & qui donne beaucoup de chaleur. Pour remédier aux confitures qui poussent. *Voyez CONFITURE.*

(*) Le Rack est une liqueur forte composée avec des Cannes à sucre, que les Anglois tirent des Indes. M. *Dampiere Anglois, dans son voyage autour du Monde.* tom. 2. pag. 58.

P R A

P R A L I N E R. C'est conserver des fleurs, ôter l'humidité à des amandes, à des pistaches, à des pignons, &c. En les passant au sucre, pour que l'on puisse s'en servir à differens usages. On praline ordinairement de deux façons, c'est-à-dire en blanc & en rouge.

Manière de praliner en blanc.

Faites cuire du sucre à la plume, & y mettez votre fruit, soit amandes, pistaches ou pignons, &c. Conduisez ainsi votre sucre à cassé; alors, tirez-le du feu, & le travaillez avec une spatule jusqu'à ce que votre sucre devienne en poudre; jetez le tout sur un tamis pour ôter le surplus du sucre; alors, servez-vous de vos amandes, pistaches ou pignons, &c. pour l'usage auquel vous les aurez destiné.

Manière de praliner en rouge.

Prenez une livre de sucre pour une livre d'amandes ou autres; faites-le fondre avec un peu d'eau; jetez-y vos amandes, que vous aurez bien treyées & bien frottées dans un linge propre pour en ôter la poussière; faites-les bouillir jusqu'à ce le sucre soit cuit à la grosse plume, ou jusqu'à ce que les amandes petillent; (*) ayez soin de les remuer de tems-en-tems, afin qu'elles ne s'attachent point à la poêle; retirez-les alors du feu, & les remuez avec une spatule jusqu'à ce qu'elles ayent pris tout le sucre qu'elles pourront prendre; remettez-les ensuite sur un feu qui ne soit point apre, (c'est-à-dire un côté de la poêle seulement;) remuez-les légèrement avec le restant du sucre, fait-à-mesure qu'il fondera, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur; mettez-les alors dans une boîte, & les mettez à l'étuve.

Manière de praliner les fleurs.

Mettez du sucre dans une poêle; cuisez-le à la grosse plume; jetez-y vos fleurs; laissez-les cuire, & revenir votre sucre à mê-

(*) Il y a de certains Officiers qui y mettent de la cochenille préparée, pour rendre les pralines de couleur d'écarlate.

P R A P R E P R O P R U

me cuisson. Alors, ôtez-les du feu, & les travaillez avec une spatule jusqu'à ce que votre sucre devienne en poudre ; jetez alors vos fleurs sur un tamis pour ôter le surplus du sucre ; mettez vos fleurs pendant la nuit dans une étuve pour les achever de sécher, & de-là, ferrez-les dans des coffrets, & les gardez en lieux secs.

P R A L I N E S, se dit des amandes, pignons, avelines, pistaches, des tailladins de fruit d'odeur, des fleurs, &c. que l'on a pralinés de la manière que j'ai marqué ci-dessus.

P R E' C O C E. On appelle précoce tous les fruits qui sont hatives, comme les cerises, les fraises, les framboises, &c.

P R E N D R E, ou faire prendre, se dit des liqueurs pour les neiges, ou fruits glacés. C'est lorsqu'elles sont mises à la glace dans des sarbotières, que l'on tourne & remuë pour les faire prendre en neige.

P R E N D R E S U C R E, se dit des fruits que l'on a mis dans le sucre pour les confire. On dit ordinairement : ces fruits n'ont point encore assez pris de sucre, ou ils en ont pris assez.

P R E' P A R E R, se dit de toutes choses-que l'on dispose pour être employées.

P R O V I S I O N, se dit de toutes les confitures en général, que l'on fait pendant la saison des fruits, pour employer pendant l'Hyver.

P R U N E. La prune croît sur un arbre médiocre, ayant les feuilles ovales & dentelées ; son fruit est aussi oval, charnu, ayant un noyau longuet & dure en dedans : l'arbre & le fruit sont assez connus. La prune est un très-bon fruit, que l'on sert de différentes manières.

On les sert crus, en pyramides sur des drageoires que l'on pose sur des gobelets ; on les confit ; on en fait des compotes, des mar-

melades, des pâtes, des neiges & fruits glacés. *Voyez* l'un & l'autre.

Après avoir détaillé les bonnes & mauvaises qualités des prunes, je ferai la description de celles que l'on estime le plus, avec la manière de les confire; toutes les prunes sont bonnes à confire, mais il faut les prendre avant leur maturité.

Bonnes qualités des Prunes.

Les bonnes qualités des prunes sont d'avoir la chair fine, tendre & bien fondante, l'eau fort douce & fort sucrée, le goût relevé, & en quelques-unes parfumées.

La bonne prune est le seul fruit qui, pour être mangé cru, n'a que faire de sucre, comme les perdrixons, les saintes-catherines, les prunes d'abricots, les impératrices, les reines-claude, les mirabelles, &c.

Mauvaises qualités des Prunes.

Les mauvaises qualités des prunes sont d'avoir la peau dure, mais il n'y a point de prune, telle qu'elle soit, qui n'ait ce défaut, il ne s'y faut pas arrêter; mais les principaux défauts des prunes, sont qu'elles ayent la chair coriace, farineuse, pâteuse, véreuse & aigre.

Les qualités indifférentes des prunes regardent la figure, la grosseur, la couleur, la raye, &c. & même d'être attachées au noyau, est une qualité indifférente, quoique d'ailleurs la prune soit bonne.

Le *Gros Damas* de Tours, est une bonne prune qui quitte le noyau; elle a la chair jaunâtre, & son eau fort sucrée; sa figure est languette, sa couleur est violette tirant au noir.

La prune *de Monsieur*, est grosse, ronde, violette; elle quitte le noyau, & n'est pas d'un goût fort relevé, mais elle ne laisse pas que d'avoir son mérite.

Le *Damas rouge* est une prune qui quitte le noyau, & qui a l'eau fort sucrée; sa figure est ronde.

P R U

Le *Damas blanc* quitte le noyau, & est fort relevé ; sa figure est ronde, & sa couleur tire sur le jaune pâle.

Le *Damas violet* quitte le noyau ; sa chair est fondante, & son eau fort sucrée ; sa figure est languette.

La *Mirabelle* est une petite prune qui est de couleur d'ambre quand elle est meure ; sa figure est ovale, sa chair fine & fondante, son eau très-sucrée, elle quitte le noyau ; il y en a de deux sortes, la grosse & la petite : elles sont toutes les deux d'une égale bonté.

Manière de la confire.

Prenez de grosses mirabelles qui ne soient pas bien meures ; ôtez-leur le noyau, ou piquez-les avec une épingle ; jetez-les fait-à-mesure dans de l'eau fraîche ; ayez une poêle d'eau bouillante sur le feu, dans laquelle vous mettrez un peu d'alun en poudre ; (a) mettez-y vos mirabelles, & lorsque vous verrez qu'elles monteront sur l'eau, vous les prendrez fait-à-mesure avec une écumoire, & les jetterez dans de l'eau fraîche pour les rafraichir ; vous les égouterez alors, & les mettrez dans du sucre clarifié qui sera plus que tiède, que vous aurez mis auparavant dans une terrine ; vous la couvrirez d'une feuille de papier, & les laisserez ainsi reposer jusqu'au lendemain dans une étuve ; alors, vous les égouterez, & donnerez une vingtaine de bouillons à votre sirop, & le retirerez du feu ; vous attendrez que votre sirop soit tiède pour le remettre sur vos mirabelles ; vous les couvrirez encore de même, & les laisserez reposer jusqu'au lendemain ; vous les mettrez alors dans une poêle avec leur sirop, & les ferez fremir pendant un demi quart-d'heure ; vous les remettrez encore dans votre terrine jusqu'au lendemain ; alors vous les égouterez, & ferez cuire votre sirop au grand perlé ; vous y mettrez vos mirabelles, & leur donnerez quatre bouillons couverts ; vous les écumerez bien, & les empoterez.

(a) L'alun de glace en poudre mis de cette manière, empêche que les mirabelles se noircissent.

On peut les mettre à oreille comme les cerises quand on leur a ôté le noyau. *Voyez CERISES.* Les tirer à l'étuve. *Voyez TIRER A L'ETUVE.* On les met encore à l'eau-de-vie. *Voyez EAU-DE-VIE.*

Le *Damas d'Italie*, est une prune presque ronde, & d'un violet brun ; elle est beaucoup fleurie lorsqu'on la cueille ; elle a la chair très-ferme, son eau très-sucrée ; elle quitte le noyau.

La *Reine-Claude* est une prune verdâtre, semblable au damas blanc ; elle est ronde, un peu plate ; elle a la chair ferme & épaisse, son eau est très-sucrée ; elle s'ouvre facilement lorsqu'elle est bien meure : cette prune est fort belle, & fort bonne étant confite.

Manière de la confire.

Prenez des reines-claude avant qu'elles soient bien mures ; piquez-les avec une épingle ; jetez-les fait-à-mesure dans de l'eau fraîche ; égouttez-les, & les mettez dans de l'eau bouillante que vous aurez sur le feu ; faites-y blanchir vos fruits, & empêchez que l'eau ne bouille, & qu'elle ne fasse que fremir ; lorsqu'elles feront un peu molletes, ôtez-les du feu, & les laissez refroidir dans leur même eau jusqu'au lendemain ; vous les ferez reverdir dans la même eau, en les mettant sur un feu bien doux, & prenant garde sur-tout que votre eau ne fasse que fremir ; lorsque vous les trouverez assez molletes, vous les mettez fait-à-mesure dans de l'eau fraîche ; lorsqu'elles feront bien rafraichies, vous les égouterez, & les mettez dans du sucre clarifié qui sera tiède ; vous les laisserez reposer jusqu'au lendemain. Alors, vous égouterez vos fruits, & donnerez une vingtaine de bouillons à votre sirop, que vous remettrez sur vos fruits lorsqu'il sera tiède, & les laisserez ainsi pendant vingt-quatre heures ; alors, vous égouterez vos fruits, & ferez cuire votre sirop à liffé ; attendez qu'il soit tiède pour le mettre sur vos fruits. Le lendemain vous les égouterez encore, & ferez cuire votre sirop au grand perlé ; vous-y mettez vos reines-claude, & leur donnerez quatre bouillons couverts ; vous les écumerez très-soigneusement, & les empoterez ; vous

P R U

pourrez tout-de-suite les tirer à l'étuve. *Voyez TIRER A L'ETUVE.*

La *Diaprée*. On l'appelle *Kwatche* dans ces pays-ci. Cette prune est oblongue, violette & très-fleurie ; elle quitte le noyau ; son goût est relevé, l'eau en est douce & sucrée ; elle est sujette à devenir véreuse. On n'en fait ordinairement que des compotes, des marmelades & des pruneaux.

L'*Ile-verte*, est une prune qui est longue & menuë ; son eau est douce & sucrée ; elle quitte le noyau, & elle est très-belle en confitures : pour la confire, il la faut prendre avant qu'elle soit tout-à-fait meure : elle se confit de même que la reine-claude.

La *Royale* est grosse & ronde ; son rouge est clair ; elle est bien fleurie ; elle a un goût fort relevé, qui ne cede en rien à celui du *Perdrigon* : elle quitte le noyau.

La *Sainte-Catherine* est une prune qui a la chair fine & fort sucrée ; elle est languette, assez grosse ; sa couleur est d'un blanc jaunâtre, elle quitte le noyau ; pour la manger bonne, il faut qu'elle soit un peu ridée proche la queue : elle fait de très-bons pruneaux.

Le *Drap-d'or*, est une espèce de damas ; il n'est pas bien gros ; sa peau est d'un jaune marqueté de rouge : il est d'un goût très-fin, & sucré.

Le *Perdrigon violet* est une prune assez grosse, longue & bien fleurie sur la peau, d'une certaine blancheur pâle, qui tâche de découvrir son coloris violet, tirant sur le rouge ; elle a la chair très-fine, l'eau sucrée, & le goût relevé.

Le *Perdrigon blanc* a presque les mêmes qualités que le violet ; il a la chair fine, tendre & bien fondante, & l'eau fort sucrée : il quitte le noyau.

L'*Abricotée* est une prune qui est blanche d'un côté, & un peu

rouge de l'autre ; elle est grosse comme la sainte-catherine ; elle quitte le noyau ; son eau est très-sucrée , & son goût fort relevé ; elle se nomme prune de Tours , parce qu'elle y croît abondamment.

L'Impériale , est une espèce de perdrigon violet , & fort tardive ; elle a la chair fine , tendre & bien fondante ; l'eau en est douce & sucrée ; elle a le goût très-relevé.

La *Dauphine* est verdâtre & ronde , d'une bonne grosseur ; elle est très-sucrée , & très-excellente , mais elle ne quitte point le noyau.

Manière de conserver les Prunes bien fleuries.

Lorsque vous cuëillerez vos prunes , mettez-les dans une corbeille avec des feuilles d'orties par-dessous & dessus ; gardez-les dans votre fruiterie , pour que les prunes se rafraichissent ; elles seront d'un meilleur goût que celles que l'on cuëille sur le champ.

P R U N E A U X , sont des prunes que l'on fait sécher dans un four d'une chaleur modérée , ou au Soleil ; pour cela faire , on les étend sur des clayons. On en fait des compotes en Carême ; on les fait revenir en les jettant dans l'eau bouillante ; pour-lors , on les y laisse pendant une heure , & on les égoute pour les mettre en compote ; on les met dans du vin de Bourgogne , ou de l'eau , (suivant le goût de ceux à qui on doit les servir) avec du sucre , & un peu de canelle , & on les laisse cuire tout doucement.

P U I T , est un ouvrage d'Office , qui se fait avec des citrons , ou des oranges que l'on vuide , & que l'on emplit de neige d'orange , ou de citron.

Manière de les faire.

Prenez de belles oranges , ou de beaux citrons ; ouvrez-les par un bout , de la grandeur qu'il y puisse entrer une cuillier ; vuidez-les proprement , & les lavez ; mettez-les égouter jusqu'à ce que

P U I T

vous foyez prêt à servir ; mettez sur le morceau que vous aurez ôté une branche d'oranger ; emplissez-les de neige de citrons , ou d'oranges (suivant l'espèce ,) & les couvrez ; servez-les sur des petits gobelets que vous aurez colé sur un plateau , qui sera posé sur une petite jatte ou assiette. Vous ferez vos neiges avec ce que vous sortirez du dedans de vos fruits , de la même manière comme je l'enseigne à l'article Neige.

Q U A Q U I

Q U A T R E - M E N D I A N S, sont des avelines , des amandes en coque , des figues , & des raisins séchés. On les tire de Provence , ou d'Italie : on sert sur des assiettes les quatre espèces à la fois , en cassant les coques des avelines & des amandes.

Q U I T T E R , en fait de prunes & de pêches , est un terme fort ordinaire ; car on dit : une telle prune ne quitte pas le noyau , une telle le quitte ; les pêches quittent le noyau , les brugnonns & les pavies ne le quittent pas , c'est-à-dire , que quand le noyau se détache net de la chair du fruit , cela s'appelle quitter , & quand il ne s'en peut détacher , cela s'appelle ne pas quitter.

R A C R A F

R A C O R N I R , terme d'Office , qui se dit des fruits & des fleurs que l'on confit , qui se rident & durcissent dans le sucre ; ce défaut provient de ce que l'on ne les a pas bien blanchis , ou mis dans un sucre trop chaud , ou que l'on les mène trop vite , n'ayant point eu pour-lors le tems de bien prendre sucre.

R A F R A I C H I R , se dit des fruits , lesquels après les avoir blanchis , on met dans de l'eau fraîche pour les rafraichir.

R A F R A I C H I R , se dit encore des vins , des boissons :

R A I

d'Office, comme orgeat, limonade, eau de groseilles, de fraises, &c. que l'on met dans de l'eau, ou de la glace.

R A I S I N, est une baie ronde ou ovale, qui est le fruit de la vigne, ramassé en grapes; elles sont vertes & aigres dans leur commencement, mais quand elles viennent à meurir, elles prennent diverses couleurs, & renferment un suc doux & agréable: on donne le nom de raisin à ce fruit.

Il y en a du blanc, du rouge & du noir; on y trouve aussi quelques pepins; on cultive la vigne dans les Pays chauds, & tempérés.

On sert les raisins, lorsqu'ils sont bien meurs, sur des assiettes, avec des feuilles de vigne, en ôtant avec des ciseaux ce qu'il y a de mauvais dans la grappe: on en fait du blanchissage, comme des cerises. *Voyez* BLANCHISSAGE.

Il y a quantité de raisins qui croissent dans nos climats, & qui sont bons à manger, c'est pourquoi je décrirai les meilleurs entre toutes les différentes espèces de raisins que la nature nous fournit.

Le *Raisin précocé*, est une espèce de morillon noir, qui prend couleur de très-bonne heure, ce qui le fait paroître meur long-tems avant qu'il le soit; la peau en est fort dure, & quand il est meur il est fort doux: on en voit d'ordinaire dès le commencement d'Août.

Le *Chasselas blanc*, est un raisin fort doux, qui fait de belles grapes, & le grain gros & croquant: il se garde plus long-tems qu'aucun autre raisin.

Le *Chasselas noir* est plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grapes sont plus grosses: ce dernier prend peu de couleur.

Le *Muscato* se tire principalement de Frontignan en Languedoc, d'où on nous les apporte dans des petites boîtes de sapin; on l'appelle muscato, parce qu'il a un goût de musc fort agréable. Pour l'employer, il faut choisir les grapes les plus grosses, & dont les grains soient bien nourris; il y en a de différentes espèces, des blancs, des
rouges

RAI RAR

rouges & des noirs : on en met à l'eau-de-vie. *Voyez EAU-DE-VIE.*

On confit encore les muscats après les avoir égrenés ; travaillez-les de même que les cerises, en ajoutant dans votre sirop un peu de jus des mêmes muscats dès que vous les aurez mis au sucre.

Ils peuvent vous servir pour compotes ; on en peut faire des glaces, en y incorporant du vin muscat, si on le juge à propos.

Le *Damas*, il y en a de deux sortes, le blanc & le rouge ; la grappe en est fort grosse & longue, le grain très-gros, long, ambré, & n'a qu'un pépin.

Le raisin d'*Abricot* est ainsi appelé, parce que son fruit est jaune & doré comme l'abricot ; la grappe en est belle & très-grosse.

Le *Bourdais*, est une espèce de gros raisin blanc, & longuet qui fait de très-grandes & grosses grappes ; il ne meurt presque jamais, & par conséquent il n'est propre qu'à en faire des confitures : vous le confirez de même que le verjus.

Manière de garder, & conserver le raisin.

Préparez du sable de rivière, & le faites bien sécher au grenier ; alors faites cueillir le raisin lorsque le Soleil donne dessus ; car il faut qu'il soit sec ; faites un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais, & y rangez votre raisin ; coulez proprement du sable dessus, afin qu'il entre par-tout ; vous continuerez alors à les mettre de lit en lit. Lorsque votre caisse sera pleine, vous la fermerez bien, de peur qu'il n'y entre aucun air ; mettez votre caisse en lieu sec, sans la beaucoup remuer.

Il faut que le raisin ne soit pas trop meur, mais tant soit peu verd, comme de huit jours avant sa maturité : le raisin de cette manière se garde jusqu'au nouveau.

RARE FIER. Ce terme est appliqué au jus des fruits que l'on destine pour en faire des sirops, comme le jus de groseille, &c.

Ce qui se fait en les exposant au Soleil qui acheve leur fermentation.

RAVE REP RES REV RIS ROC

RAVE, est une plante dont il y a plusieurs espèces, qui poussent de leurs racines des feuilles grandes, oblongues, amples, se repandant sur la terre, découpées profondément, rudes au toucher, de couleur verte brune, d'un goût d'herbe potagere; sa racine est quelquefois blanche, rouge, ou noirâtre en dehors.

On sert les raves pour hors-d'œuvre; pour cet effet, on les ratisse, on les dégarnit des plus grosses feuilles, & on les lave proprement.

REPONSE, est une plante qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, grêles, anguleuses, canelées, veluës, revêtues de feuilles étroites, pointuës, empreintes d'un suc laiteux.

On cultive cette plante dans les jardins, & on la cueille étant encore jeune & tendre, avec sa racine pour en faire des salades.

RESSUER, est un terme d'Office, qui se dit du biscuit, & de tous les fours en général, lesquels après être cuits, on laisse refroidir sur les mêmes feuilles sur lesquelles on les a fait cuire, avant que de les lever.

REVERDIR, se dit de certains fruits qui sont naturellement verts, qui ont perdu leur couleur lorsqu'ils sont blanchis, comme la reine-claude, &c. On les laisse ainsi refroidir dans la même eau, & lorsque vos fruits sont froids, vous les mettez avec la même eau sur un petit feu pendant quelque tems pour les reverdir: faites attention que l'eau ne bouille point, & même ne fasse tout-au-plus que fremir.

RIS, est une plante qui a la feuille comme le roseau, & épaisse comme le porreau; sa tige est fort haute, noyée & plus grosse que celle du froment; l'épi qui croît à la sommité de la tige produit ses grains inégalement de côté & d'autre; ses gouffes sont jaunes, rudes, canelées, de figure ovale; le grain qui est contenu dedans est le ris: on en fait de la farine pour mettre dans le pastillage. Voyez FARINE.

ROCAILLE. On appelle rocaille toutes sortes de morceaux

R O S R O T

de conferves soufflées de différentes couleurs, que l'on arrange ensemble pour former des petits rochers, ou pour garnir des sujets d'eau.

R O S E, est une fleur qui a plusieurs feuilles grandes, belles & odorantes; elle croît sur le Rosier; dont les branches sont dures & armées d'épines fortes; ses feuilles sont en forme de main, attachées cinq ou sept sur une même pédicelle.

Les roses dont on se sert le plus, sont les roses de Provins; elles se confisent de même que la fleur d'orange, à l'exception que vous devez vous servir de l'eau dans laquelle vous l'aurez fait blanchir, pour mouiller votre sucre: vous vous servirez toujours de sucre royal pour la confire.

R O S S A N E, est le nom qui se donne à toutes les pêches & pavies qui sont de couleur jaune; (*) il y en a de différentes grosseurs, & aussi de tardives, & d'autres plus hatives. Il en est d'autres qu'on appelle mâles, & ce sont des pavies; & d'autres qu'on appelle femelles, & ce sont celles qui quittent le noyau. Les Jardiniers gascous, & la plupart de leurs voisins, appellent du seul nom de rossane, les fruits qui sont également jaunes dedans & dehors, sans aucun rouge proche du noyau, & donnent cependant le nom de mirlicoton aux grosses rossanes tardives: ils appellent pavies ce qui, quoique jaune dedans & dehors, a du rouge près le noyau: ils appellent pêches-pavies ce qui a du rouge & du jaune dedans & dehors: ils appellent persets le fruit qui a la chair ou toute blanche, comme les pavies-madelaines, ou blanche ou rouge comme d'autres pavies, de quelle manière qu'en soit la peau, soit toute rouge, soit rouge ou blanche. Ils appellent d'un nom général brugnons, toutes les pêches qui ont la peau lisse, & donnent le nom général de pêches, sans distinction, ni différence d'épithète, à toutes les autres pêches, au lieu que nous les appelons l'une chevreuse, l'autre bourdine, l'une pourprée, l'autre admirable, &c.

R O T I E. Ce nom est attribué au pain que l'on coupe par

(*) La Quint. Tom. 1. pag. 81.

LE CANNAMELISTE

ROT ROURUB

tranche, & que l'on fait griller sur une grille à un feu modéré, seulement pour lui faire prendre une couleur dorée, & maintenir par ce moyen, tendre l'intérieur du pain.

On s'en sert pour prendre le chocolat, ou pour manger avec du beurre frais : on en met dans les salades cuites. *Voyez SALADE.*

ROTIE à l'huile. Faites griller des tranches de pain comme ci-devant ; trempez-les dans de l'huile fine pour les bien imbiber ; mettez dessus du Parmesan rapé, un peu de poivre concassé ; pressez-y un jus de citron, & les arrosez encore d'un peu d'huile : lorsque vous les servirez, vous les mettrez sur une autre assiette.

ROULEAU, est un morceau de buis, ou d'ivoire fait en forme de bougie, avec lequel on fait les abaisses de pastillage : on en a encore des plus forts, qui sont de bois dur, pour faire les abaisses de massépain.

RUBAN. On appelle ruban plusieurs caramels de différentes couleurs que l'on met ensemble, & dont on forme des rubans que l'on plie comme on le juge à propos.

Manière de les faire.

Faites cuire du sucre clarifié au caramel dans plusieurs poëlons, c'est-à-dire dans autant que vous voudrez avoir de différentes couleurs ; ayez des feuilles de cuivre bien propres & huilées ; coulez dessus séparément de vos caramels de couleur, à la même quantité de l'un comme de l'autre ; vous les leverez séparément avec la pointe du couteau, pour en former des morceaux, jusqu'à ce qu'ils soient maniables. (*) Alors, vous étendrez les caramels de couleur comme des bâtons de cire d'Espagne ; vous les joindrez ensemble, les allongerez, & les rendrez minces autant que vous voudrez.

(*) Ces sortes de caramel doivent être toujours agités légèrement sur la feuille de cuivre avec la pointe du couteau, jusqu'à ce que vous les puissiez manier avec les mains ; pour-lors, vous les mettez ensemble ; car il arrive très-souvent (faute d'expérience) que ceux qui ont l'envie d'en faire, laissent souvent trop refroidir leur sucre, ce qui fait qu'ils ne peuvent point réussir.

RUB

Lorsque votre ruban est ainsi fait, vous le présenterez au feu pour l'amolir, & pour le mettre de la figure dont vous le voudrez avoir. Pour cuire votre sucre *Voyez CUISSON*, & pour faire les couleurs, *Voyez COULEUR* pour le caramel.

RUBAN. Ce nom se donne à du pain à chanter que l'on garnit de glace royale, & que l'on coupe de la largeur d'un ruban.

Manière de les faire.

Faites de la glace royale, *Voyez GLACE ROYALE*. Separez-la en quatre parties égales sur des assiettes ; dans l'une mettez-y du sirop de groseille, dans l'autre du jus de citrons & un peu de rapure ; dans l'une du jus d'orange & rapure, dans l'autre un peu de jus de citron, & du safran en poudre. Ayez du pain à chanter sur lequel vous étendrez légèrement de l'une ou de l'autre glace ; coupez-les tout-de-suite de la largeur de deux doigts ; mettez-les sur des tamis, & les faites sécher à l'étuve : servez-les sur des assiettes. Cela porte encore le nom de coupau.

S A B

SABLE, se dit du sucre que l'on met en sable pour imiter le sable naturel pour garnir des parterres, ou les fonds des plateaux.

Manière de le faire.

Lorsque vous avez des conserves soufflées, il ne tient qu'à vous de les piler légèrement, & de les passer au tamis. Si vous en voulez faire exprès, faites cuire du sucre à la grosse plume ; mettez-y votre couleur, comme pour les conserves soufflées ; faites-le revenir à même cuisson. Alors, ôtez-le du feu, & le travaillez, en le remuant avec une spatule jusqu'à ce qu'il devienne en sable : passez-le par un tamis.

Autre manière.

Lorsque vous êtes pressé, & que vous n'avez pas le tems de cuire du sucre pour faire du sable, préparez vite votre couleur; mettez du sucre en poudre dans une poêle; échauffez-le un peu sur un petit feu en le remuant avec la main; mettez-y de votre couleur qui doit être un peu forte, & remuez le tout ensemble avec la main jusqu'à ce que votre sucre soit sec, vous ferez sûr d'avoir d'aussi beau sable de cette façon comme des autres.

L'on se sert quelquefois de petites nompareilles pour garnir les parterres.

S A F R A N, est une plante qui pousse quelques feuilles longues, fort étroites, canelées; il s'éleve d'entr'elles une tige basse, ou plutôt une pedicule qui soutient une seule fleur disposée comme celle du lys, mais plus petite, divisée en six parties, de couleur bleu mêlée de rouge, & de purpurin: il naît dans son milieu une houpe partagée en trois cordons creux, découpée en crete de cocq d'une belle couleur rouge, d'une odeur agréable.

C'est cette houpe que l'on nomme safran: on cultive cette plante dans le Languedoc, & dans le Gatinois.

On doit le choisir nouveau, bien séché, mollasse & doux au toucher, en longs filets, de très-belle couleur rouge, fort odorant & d'un goût balsamique agréable. On se sert du safran pour les conserves, pour les neiges, pour les pastilles, & pour les couleurs. *Voyez* l'un & l'autre article.

S A L A D E, est un composé de différentes plantes potageres qu'on mange pour l'ordinaire cruës ou cuites, étant assaisonnées de sel, de poivre, de vinaigre & d'huile. Ainsi on fait un mélange de laitues, soit pommées, soit non pommées, avec des fournitures, &c. soit de bettes-raves, d'anchois, d'oignons,  cornichons confits, &c.

On divise les salades en cruës & cuites. J'ai donné la description de chaque chose & de chaque plante dont on fait des salades cruës & cuites, pour avoir plus de facilité de les connoître, & de les avoir.

S A L

L'on me dira peut-être que c'est mal-à-propos que je m'étends sur la manière de faire les salades, comme étant une chose assez simple que le monde connoît & peut faire; cependant n'ayant eu jusqu'ici d'autre but que celui d'instruire ceux qui desirerent d'apprendre l'Office, il me semble qu'il est nécessaire de leur enseigner la manière de les faire, & de leur faire entendre l'attention qu'ils y doivent prêter pour les servir proprement.

Je mets ici toutes sortes de salades, pour les faire souvenir qu'ils en peuvent faire de plusieurs façons, & que l'on garnit suivant les volontés des Maîtres, en leur recommandant toujours d'avoir pour principe de les bien éplucher, de les bien laver, & de les façonner avec goût & propreté.

S A L A D E de chicorée. Prenez de belle chicorée; ôtez-en toutes les feuilles vertes, & la lavez proprement; observez de ne la point laisser dans l'eau de peur qu'elle ne durcisse; secoüez-la bien, & lui coupez la racine pour la mettre dans un saladier.

Cette salade se peut faire tout le long de l'année; lorsque votre salade est ainsi bien lavée, épluchée & rangée, vous la garnirez suivant la saison, soit avec des fournitures, soit avec des bettes-raves, des anchois, du thon, &c.

S A L A D E de chicorée cuite. Lorsqu'elle sera préparée comme à la manière précédente, c'est-à-dire bien lavée & bien épluchée, vous la ferez blanchir dans une eau où vous aurez mis un peu de sel; vous la rafraichirez, & la mettrez égouter proprement sur une serviette; alors, vous lui couperez les racines, & couperez la chicorée par bandes; dressez-la dans un saladier, & la garnissez de bettes-raves, de capres, de thon, &c. si vous le jugez à propos.

S A L A D E de petite laitüe, est une salade d'Hyver & de Printems; elle est ordinairement très-difficile à éplucher; c'est pourquoi jettez-la dans une terrine pleine d'eau, & la tirez feuille à feuille; ôtez-en les racines, & la relavez; secoüez-la bien dans une serviette, & la dressez dans un saladier; garnissez-la de fourniture, ou de ce que vous jugerez à propos suivant la saison.

SAL

SALADE de laitue pommée & romaine. Ayez de belles laitues ; ôtez-leur toutes les feuilles vertes ; lavez-les proprement , & les secoïez ; fendez-les en quatre ; visitez bien les cœurs pour voir s'il n'y a point de vers , sans cependant les trop ouvrir , de peur que vous ne les rendiez difformes ; rangez-les proprement dans vos saladiers , & les garnissez de fourniture & d'œufs frais durs , si on le juge à propos.

SALADE de mache & de reponse. Epluchez bien l'un & l'autre , & enlevez la superficie de la racine de reponse ; lavez-les proprement , & les secoïez ; rangez-les dans des saladiers ; mettez dessus quelques bettes-raves que vous aurez mincé , ou quelques morceaux de thon coupés par tranches , si vous le jugez à propos : ces salades sont des salades d'Hyver.

SALADE de celery. Prenez des beaux pieds de celery ; ôtez-leur beaucoup de tiges , jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que trois ou quatre ; parez les pieds le plus proprement qu'il vous sera possible ; lavez-les dans plusieurs eaux , (*) & les secoïez ; fendez-les en deux ou en trois suivant leur grosseur , & les rangez dans vos saladiers. Vous pourrez encore blanchir votre celery comme la chicorée , la garnir & la servir de même : le celery est une salade d'Automne & d'Hyver.

SALADE à la Vendôme , est une salade de Printems pour la manger bonne. Prenez de toutes les fournitures que j'ai marqué à l'article Fourniture ; épluchez-les soigneusement ; lavez-les séparément , & les rangez dans un saladier par compartiment.

SALADE de citrons & de bigarrades , sont des salades de toutes saisons , auxquelles on a recours lorsqu'il en manque d'autres ; il n'y a pas grand apprêt pour celles-ci ; il ne s'agit que d'en mettre une quantité honnête dans un saladier , ayant soin de les garnir de feuilles d'Orangers.

(*) La chicorée & le celery durcissent dans l'eau lorsqu'on les y laisse trop tremper.

SAL SAR

SALADE d'olives, est une salade d'Hyver ; il faut seulement les égouter de leur eau, les mettre dans un saladier, & y remettre une quantité raisonnable d'eau fraîche pour les maintenir, de peur qu'elles ne noircissent.

SALADE de concombres, est une salade d'Été. Parez vos concombres ; coupez-les en deux, & les vuidez de leur graine avec une cuillier ; mincez-les proprement, & les mettez dans une terrine ; ajoutez-y du sel, & une couple d'oignons entiers, dont vous en piquerez un d'un seul cloux de girofle ; mettez-y un peu de vinaigre si vous voulez. Maniez vos concombres avec la main pour leur faire jeter leur eau ; laissez-les ainsi une heure ou deux ; alors, vous les presserez dans une serviette, & les étendrez dans un saladier avec une fourchette : vous les garnirez légèrement de fournitures que vous couperez un peu.

SALADE cuite, est un composé de tout ce qui est cuit ou mariné, ou confit au vinaigre, comme oignons, (*) céleri, bettes-raves, cornichons, capres, bled de Turquie, choux-cabus ; perce-pierre, anchois, lamproye, thon, &c.

Pour la faire, commencez d'abord de faire des roties que vous imbiberiez d'huile fine ; vous mincerez alors des bettes-raves, & les mettrez dans votre saladier avec vos roties ; vous les garnirez avec toutes ces espèces que j'ai marqué ci-dessus, si vous les avez ; vous formerez avec toutes ces espèces des compartimens, pour différencier leur couleur, & ferez votre possible pour la travailler le plus proprement que vous pourrez.

L'on peut encore mettre dans ces sortes de salades des œufs durs, du fromage Parmesan rapé, des blancs de poulardes mincés ; avec toutes ces espèces on peut faire des salades cuites de différente figure, & de différent goût.

SARBOTIERE, est le nom d'un vase qui est fait ordinairement.

(*) Les oignons doivent toujours se cuire au four, ou sous la cloche, parce qu'ils en ont plus de goût.

LE CANNAMELISTE

S A V S E C S E L

rement d'étain, ou de fer-blanc, & dans lequel on fait prendre en neige les liqueurs que l'on destine à être servies dans des gobelets, ou pour en faire des fruits glacés.

Les sarbotières doivent avoir chacune leur baquet, qui doit avoir une petite cheville au bas pour écouler l'eau s'il en est de besoin ; de sorte que lorsque la sarbotière est dans le milieu du baquet, il faut qu'il y ait une distance entre la sarbotière & le baquet, de la largeur de quatre doigts. *Voyez* sa Fig. Planche 1. Let. D.

S A V O N, est une composition qui se fait avec de l'huile d'olive, de la chaux, & des cendres de l'herbe appelée *Kali*, ou *Soude* : il ne sert que pour frotter le papier que l'on veut découper. *Voyez* P A P I E R.

S E C, est un terme d'Office, qui comprend toutes les confitures séchées, & celles que l'on a mises au tirage, ou tirées à l'étuve.

S E C, se dit encore des candys, des conserves, des pâtes, des grillages & du blanchissage, &c.

S E L, est une matière piquante sur la langue, & qui se dissout dans l'eau ; le sel dont on se sert dans l'Office est connu de tout le monde : on employe le sel pour faire prendre les glaces, & on le blanchit pour le mettre dans les salières.

Manière de blanchir le sel.

La méthode la plus simple est de jeter dans un vaisseau de terre telle quantité de sel qu'on juge à propos, avec une pinte d'eau pour chaque livre de sel. On laisse ce sel se dissoudre pendant quelques jours ; la bouë & les matières terrestres se précipitent peu-à-peu au fond du vase ; alors, on verse proprement l'eau dans un autre vaisseau, sans permettre au sédiment de se mêler. On fait bouillir cette eau jusqu'à évaporation ; le sel imperceptible dont elle étoit remplie se rapproche, tandis que l'eau monte en fumée ; il se précipite en petites masses au fond du vase, & annonce sa netteté par sa blancheur ; il devient encore plus blanc, lorsque vous passez votre eau à la

SEL SEM SER

chauffe. Lorsqu'il est ainsi, vous achevez de le sécher à l'étuve, pilez-le ensuite, & le passez par un tamis fin.

S E L. Passer au sel, ce terme se dit des abricots, des amandes vertes & des cornichons, lesquels on met dans une serviette avec du sel, pour leur ôter le duvet ou la boure, en secouant la serviette par les deux bouts, comme je l'ai enseigné à l'article des Abricots verts.

S E L. Effet du sel dans la glace. (a) Les sels ne font geler les liqueurs qu'en faisant fondre la glace qu'on met tout-au-tour.

S E M E N C E. Quatre semences froides, sont celles de courges, de citrouilles, de raïon & de concombre : elles ne sont employées que dans la pâte & le sirop d'orgeat. *Voyez PASTE & SIROP.*

S E R A I N G U E, est un utensile d'Office, dans lequel on seraingue la pâte de massépains pour la friser, ou lui donner une autre figure.

S E R R E. *Voyez FRUITERIE.*

S E R R E R. de glace, terme d'Office, c'est de bien envelopper, & de couvrir de glace pilée & salée toutes sortes de moules à glace, dans lesquels on aura mis des neiges, pour les glacer au point qu'on en puisse tirer la figure. *Voyez FRUITS GLACE'S.*

(a) M. Dortous de Mairan, dans la Dissertation sur la glace, *Part. II. Sect. V. pag. 353.* s'explique ainsi.

Les sels par eux-mêmes, & dans les mêmes circonstances, ne sont pas plus froids que la glace. Environnés d'air, ou de tel autre corps fluide ou solide qui ne les dissout point, & qui n'en est point dissout, ils prennent, comme la plupart des autres corps, à-peu-près la température, le degré de chaud ou de froid du milieu, ou du corps qui les environne. Ainsi de la glace brisée, & du sel brisé mêlés ensemble, ne formeroient point par la simple juxtaposition, ou par le contact mutuel de leurs parties non dissoutes, un tout sensiblement plus froid que la glace; & par conséquent, ce tout, ce mélange de sel & de glace mis au-tour d'un vase rempli d'eau, ne la feroit pas plutôt geler que la glace toute seule. Ce n'est donc que par la dissolution, par la fusion réciproque de la glace & des sels, que les sels mêlés avec la glace, produisent ou accélèrent la congelation de l'eau.

S E R

S E R V I C E. On entend par service tout ce qui comprend un dessert, comme les jattes, les carrés ou pièces de glace montés avec des verres découpés, & gobelets garnis de toutes sortes de confitures, les compotes, les assiettes & les glaces.

On en fait de différent goût, & de différente grandeur, suivant les tables que l'on a à servir, comme vous verrez ci-après.

S E R V I C E de jattes. Pour une table de six à huit couverts, il faut trois jattes & quatre compotes, ou assiettes.

Pour une table de douze, neuf jattes, huit compotes.

Pour une table de dix-huit, quinze jattes, douze compotes.

Pour une table de vingt-quatre, vingt-une jattes, & seize compotes.

Pour une table de trente, vingt-sept jattes, & vingt compotes.

Les neiges & fruits glacés ne doivent point être limités dans ces tables ; on relève les compotes, ou quelques-unes seulement pour y mettre des glaces suivant la saison.

S E R V I C E de glace. Les services de glaces sont différens des autres, en ce qu'ils se touchent & se joignent ensemble, & se servent par trois filets comme les jattes. *Voyez* leurs Fig. Planche 5.

Pour une table de douze couverts, il faut neuf pièces de glace, huit compotes.

Pour une table de dix-huit couverts, il faut quinze pièces de glace, douze compotes.

Pour une table de vingt-quatre couverts, il faut vingt-une pièces de glace, & seize compotes.

Pour une table de trente couverts, il faut vingt-sept pièces de glace, vingt compotes.

Par la même raison, vous pourrez augmenter vos pièces de glace & vos compotes, lorsque vous avez des plus grandes tables.

Si vous avez des grandes tables qui ne soient point de figure ordinaire, ayez recours à faire faire des plateaux de bois qui vous serviront de dormants, comme je l'enseigne à l'article Table, où vous

SER

en trouverez de plusieurs figures. Observez cependant que lorsque vous vous servirez de plateaux, de laisser du jeu de deux pieds & demi entre la table & les plateaux, pour que l'on puisse servir aisément la cuisine, & tous les autres services, comme celui de l'Office, qui doit être composé de jattes les plus égales que vous pourrez trouver. Vous les monterez à face, & mettrez une compote entre chaque jatte.

Vous pourrez relever toutes les compotes des services que j'ai marqué ci-devant, avec des assiettes de neiges & de fruits glacés.

J'ai donné les figures des pilastres, gobelets, crystaux & verres découpés de toutes façons, & de toute grandeur; c'est à l'Officier de les voir, & de consulter son goût pour mettre bien un service ensemble. J'ai enseigné la façon de faire des Figures de caramel & de pastillage, & de faire généralement tout ce qu'il faut pour l'enjolivement & la garniture des services, pour qu'il puisse s'en servir, & former avec telle décoration qu'il lui plaira.

SERVICE de Campagne. Quoique l'on soit à l'Armée, on ne laisse pas que d'y faire bonne chère; c'est pourquoi l'Officier doit faire provision de toutes sortes de confitures sèches & liquides, & prendre le moins qu'il pourra d'utensile; de peur qu'il ne l'embarrasse; c'est à lui d'apporter avec lui des plateaux de bois, ou des corbeilles d'ozier mises en couleur, pour qu'il puisse dresser dessus ces confitures sèches, en les garnissant de papier découpé; il peut dresser son fruit cru dans ces corbeilles avec des feuilles de vigne, & servir ensemble ces plateaux & ces corbeilles, moitié cru & moitié sec; il peut mettre entre deux des compotes & des assiettes de four. Cette façon de servir est fort commode, & on ne risque point de casser les verres, ni les porcelaines. Quoique cette méthode n'a point le coup d'œil d'un fruit décoré, elle ne laisse point que de garnir bien une table, & d'avoir son mérite. Voyez la Fig. Planche 12.

SERVIETTE à café, à chocolat, sont des espèces de

S I R

ferviettes qui ne sont destinées que pour cet usage ; elles sont ordinairement de Perse, de toile fine, ou d'indienne. On les présente aux conviez, lorsqu'on leur sert le café ou le chocolat.

S I R O P, c'est une composition à laquelle on donne une consistance un peu épaisse, & qui est faite avec du sucre, du suc de fruit, ou de fleurs.

S I R O P de fleurs d'orange. Prenez deux livres de fleurs bien épluchées ; mettez-les dans une marmite d'argent, ou autre vase de terre vernissé ; mettez dessus huit livres de sucre que vous aurez cuit à la petite plume ; bouchez bien votre vase, & le lutez. Ayez une poêle d'eau bouillante sur le feu ; mettez-y votre vase, & le laissez ainsi toujours bouillir pendant six heures ; alors, passez votre sirop par une étamine ; attendez qu'il soit froid pour le mettre en bouteille.

S I R O P d'œillet, se fait de même que celui de fleurs d'orange.

S I R O P de violettes. Prenez une livre de violettes bien épluchées ; pilez-la bien dans un mortier avec un verre d'eau ; faites cuire quatre livres de sucre à soufflé ; ôtez-le du feu, & le laissez un peu reposer ; (*) alors délayez votre fleur dans votre sucre, & le passez par une étamine ; attendez qu'il soit froid pour le mettre en bouteille. Il y en a qui font cuire de la racine d'Iris de Florence avec de l'eau, & qui mouillent leur sucre avec.

S I R O P d'orgeat. Mondez six livres d'amandes douces, & une livre d'amères ; pilez-les bien ensemble dans un mortier avec une livre des quatre semences froides, en y ajoutant un peu d'eau, de peur qu'elles ne tournent. Lorsqu'elles sont bien pilées, broyez-les encore sur une pierre avec un rouleau de fer ; délayez alors cette pâte dans une chopine d'eau de fleur d'orange, & deux pintes &

(*) La fleur perdrait sa couleur si on la mettoit dans un sucre trop chaud ; c'est pourquoi attendez qu'il soit d'une chaleur modérée.

S I R

demie d'eau ; passez le tout par une étamine en le pressant , & le repassez ; faites alors cuire douze livres de sucre à cassé ; jetez - y votre lait d'amandes , & l'ôtez du feu.

Mettez - le sur un fourneau qui soit doux , pour faire fondre le sucre en le remuant toujours , & le faites seulement fremir pour incorporer votre lait d'amandes avec votre sucre ; alors votre sirop est fait ; passez-le par une étamine , & le mettez en bouteille lorsqu'il sera froid.

Vous pourrez avec le reste de vos amandes faire encore de bon orgeat.

S I R O P de roses se fait de même que le sirop de violettes ; vous y pourrez mettre une larme de cochenille préparée.

S I R O P de groseilles , de framboises , de merises , de meures & d'épines-vinettes ; ces cinq espèces se font de même.

Prenez l'une ou l'autre espèce ; écrasez-les bien dans une terrine , & les laissez fermenter pendant quatre ou cinq jours ; alors , exprimez-en le jus dans une presse ; mettez le jus dans des bouteilles débouchées , & les exposées pendant deux jours au Soleil pour les rarefier ; alors , vous filtrerez votre jus ; pesez votre jus , & prenez pour livre de jus , deux livres de sucre en pain ; mettez le tout dans une poêle , & la mettez sur un feu doux pendant quatre heures seulement , pour que le sucre fonde ; alors , vous le ferez un peu fremir ; passez votre sirop par une étamine , & le mettez dans des bouteilles lorsqu'il sera froid.

S I R O P de capillaire. Prenez une livre de beau capillaire du Canada ; faites bouillir trois pintes d'eau , & y jetez votre capillaire ; mettez le tout dans une terrine , & le laissez infuser jusqu'au lendemain. Alors , cassez huit à neuf livres de sucre dans une poêle ; mettez votre eau de capillaire dessus , avec un blanc d'œuf fouetté comme pour le sucre clarifié. Clarifié votre sucre ; mettez-y de l'eau de fleur d'orange à votre goût , & le cuisez à perlé ; passez-le par une étamine , & le mettez en bouteille lorsqu'il sera froid.

SIROP de limons. Prenez du jus de citrons ou de limons, comme je l'ai marqué à l'article Jus. Pesez-le, & sur chaque livre de jus, prenez deux livres & demie de sucre en pain, & le finissez de même que le sirop de groseille.

SIROP de jasmin se fait de même que celui de fleur d'orange.

SIROP de café. Prenez deux livres de bon café bien torréfié & bien moulu ; faites du café avec une livre, & deux pintes d'eau ; laissez-le reposer & éclaircir ; tirez-le au clair, & refaites l'autre livre avec le café fait ; laissez-le reposer & éclaircir ; tirez-le au clair. Faites cuire une demie livre de sucre au caramel, & lui donnez même de la couleur un peu brûlée ; jetez-y votre café pour faire fondre le sucre ; alors, mettez-le dans un pot vernissé avec une demie livre de sucre en pain ; bouchez soigneusement votre pot, & le mettez fremir sur de la cendre chaude pendant huit à neuf heures ; passez-le alors dans une étamine, & le mettez dans des bouteilles lorsqu'il sera froid ; bouchez-les soigneusement, & ne les mettez point dans un endroit chaud.

Lorsque vous voudrez vous en servir, versez de ce sirop dans une tasse, & de l'eau chaude par-dessus, vous aurez de très-bon café : il est fort commode pour les Voyageurs, quoiqu'il soit de grande dépense.

SIROP de vinaigre. Prenez quatre livres de framboises que vous ferez fermenter comme je l'ai marqué à l'article sirop de framboises ; ajoutez-y deux pintes de bon vinaigre, & filtrez le tout ensemble ; vous peserez alors votre jus, & mettrez trois livres de sucre pour une livre de jus : vous le travaillerez & conduirez de même que le sirop de framboises, de groseilles, &c.

SOUCOUBE, est une espèce de petite assiette que l'on met sous les tasses.

SOUCOUBE, se dit encore de plusieurs plateaux de verre qui ont des pieds sur lesquels on sert des gobelets garnis de neiges ou de mousses.

SOUFFLE.

SOU SPA SUC

SOUFFLE. Cuisson du sucre. *Voyez* CUISSON.

SPATULE, est le nom d'un morceau de bois avec lequel on remuë les marmelades.

SUCRE, est le sel essentiel d'une espèce de roseau, que l'on nomme Canne de sucre, ou Cannamelle, (a) qui croît abondamment en plusieurs endroits des Indes, comme au Bresil, & dans les Isles Antilles. Cette plante pousse un Roseau ou Canne, haute de cinq à six pieds, garnie de feuilles longues, étroites, aiguës, tranchantes, vertes; il s'éleve du milieu à la hauteur de cette Canne, une manière de flèche qui se termine en pointe, une fleur en forme de panache, de couleur argentée, & semblable à celle des autres roseaux.

Manière dont se fait le Sucre.

Quand ces Cannes sont meures, on les coupe, on en sépare les feuilles, qu'on rejette comme inutiles, & on les porte au moulin pour y être pressées & écrasées entre deux rouleaux garnis de bandes d'acier; il en sort un suc qu'on fait couler dans des chaudières, puis on l'échauffe par un petit feu pour le faire seulement fremir; il pousse alors son écume la plus grossière, qu'on enleve dans des écumeurs; on pousse ensuite le feu pour faire bouillir le sucre à gros bouillons, ayant toujours soin de l'écumer; & afin d'en séparer l'écume plus facilement, on y jette de tems-en-tems quelques cuillerées de lessive forte. Quand il a été bien écumé, on le passe par un linge, & on le purifie encore une fois, en le faisant bouillir, y mêlant des blancs d'œufs fouettés avec de l'eau de chaux, & le passant par des chausses. On le fait cuire ensuite jusqu'à une consistance convenable; ce sucre est ce que l'on appelle moscouade grise: lorsqu'elle est bien purifiée, elle devient cassonade.

(a) Les Cannes à sucre n'ont pas été inconnues aux anciens; plusieurs en ont parlé, & ont appelé le sucre sel d'Inde, qui couloit de lui-même comme une gomme; les Indiens l'appelloient *Saccharum*, & les Latins, Cannamelle de *Canna* & de *Mel*, qui étoit le miel, suivant Saumaïse, avec lequel les anciens confisoient.

SUCRE en pain. Le sucre en pain est une cassonade clarifiée par le moyen des blancs d'œufs, & de l'eau de chaux, & passée par des chaufés. On la cuit sur le feu, & on la verse dans des moules faits en forme pyramydale, & percés au fond de quelques petits trous que l'on a bouchés, mais qu'on débouche lorsque le sucre est presque froid, afin que le sucre, ou la partie la plus glutineuse s'en écoule; plus on réitere à clarifier le sucre, plus il est blanc, jusqu'à ce qu'il devienne sucre-royal.

On choisit le sucre beau, blanc, sec, difficile à casser, crystalin en dedans lorsqu'il est rompu, ayant un goût doux fort agréable: on enveloppe ordinairement le beau sucre dans du papier bleu.

Manière de clarifier le sucre.

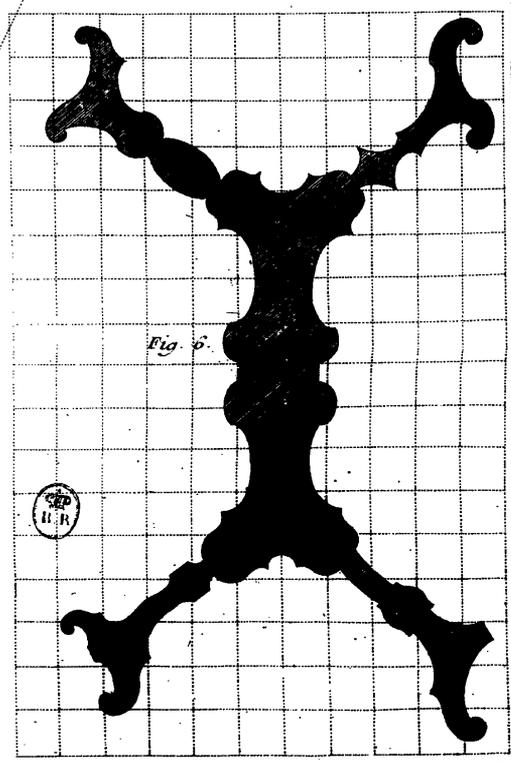
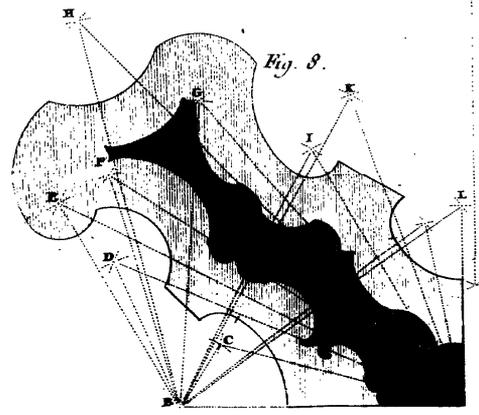
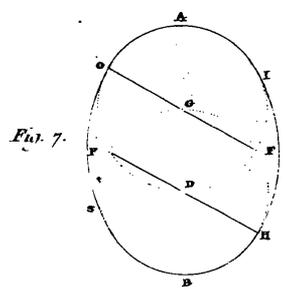
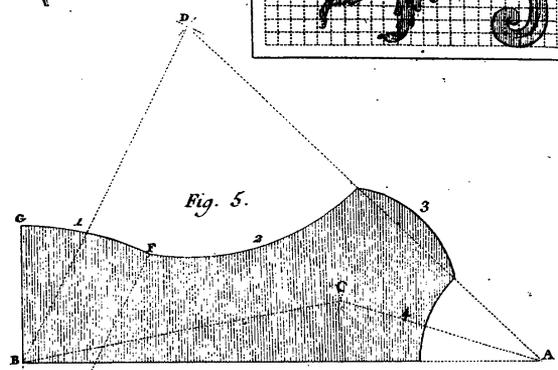
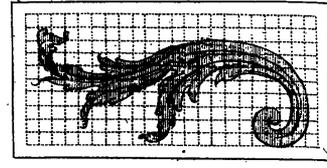
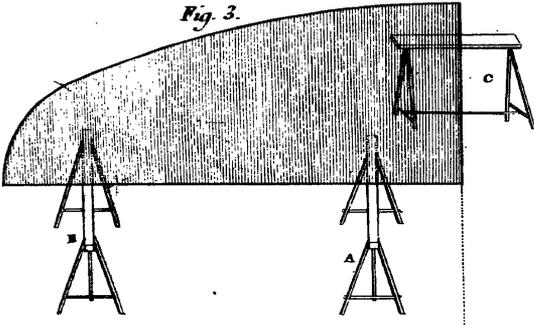
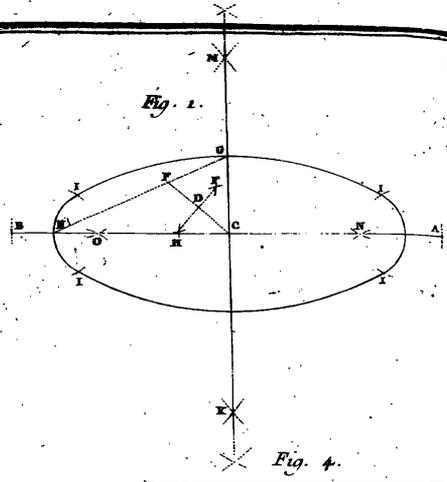
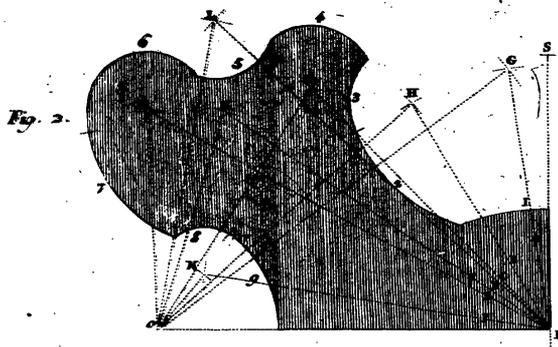
Cassez cinq ou six pains de sucre dans une poêle; prenez un blanc d'œuf, (a) battez-le avec de l'eau, & le jetez sur votre sucre; mouillez-le suffisamment avec de l'eau; mettez-le sur le feu; faites-le cuire; lorsque vous verrez que votre sucre montera, jetez-y un peu d'eau fraîche; laissez-le monter jusqu'à trois fois, & y mettez toutes les fois un peu d'eau fraîche; retirez un peu votre poêle du feu pour ne le faire bouillir que d'un côté, en y ajoutant de tems-en-tems de l'eau fraîche; écumez-le proprement, & lorsqu'il ne jettera plus d'écume, (b) passez-le par une étamine

SUCRE de fleur d'orange, est celui qui reste lorsque l'on praline les fleurs: on s'en sert dans plusieurs choses pour leur donner du goût.

SUGRIER, est un meuble dans lequel on met du sucre; il y en a de deux espèces, sçavoir, les sucriers pour les cabarets, dans lesquels on met du sucre cassé par morceaux, & les sucriers d'argent, dans lesquels on met du sucre en poudre.

(a) Le blanc d'œuf, par ses parties visqueuses, accroche les particules grossières & opaques qui demeurent dans le sucre.

(b) Observez que le sucre se graisse lorsque l'on ne l'écume pas bien, & que l'on n'a pas soin d'essuyer les bords de la poêle avec une éponge.



SUR

Aujourd'hui l'on ne se sert pas beaucoup de ces derniers sucriers ; on a des petites jattes en façon de timbale, dans lesquelles on met du sucre en poudre, & que l'on prend avec une cuillier d'argent, percée comme les cuilliers à olive.

SURTOUT, est une machine d'argent que l'on met dans le milieu d'une table pendant tous les services : on la garnit ordinairement d'huiliers, de sucriers, de citrons & de bigarrades. Il y a d'autres surtout ou dormants que l'on fait avec des ouvrages d'Office, & que l'on décore avec du caramel, du pastillage & des fleurs artificielles. *Voyez* leurs Fig. Planch. 11. & 13.

T A B

T A B L E. On entend par table où se mettent les Convies pour manger ; il y a différentes grandeurs & différentes figures de tables ; c'est pourquoi je donne ici le plan de quelques-unes, avec les proportions que l'on doit garder pour les dormants, comme je l'ai déjà marqué à l'article Service.

Comme les tables dépendent toujours du goût des Maîtres-d'Hôtel, c'est à l'Officier de se conformer à la figure de la table, & lorsqu'on lui demande des dormants, c'est à lui de les faire de façon qu'il y ait toujours deux pieds & demi de jeu de largeur entre la table & les dormants. Il pourra donc suivre le plan de mes tables, ou d'en inventer des plus belles qui prennent d'autres contours, en suivant toujours les règles que je donne pour le fruit ; c'est à lui d'avoir des jattes montées en suffisance, pour les mettre d'un pied de distance l'une de l'autre. Au reste il ne doit rien épargner pour embellir & décorer ses dormants, & pour donner le coup d'œil à la table.

Des sections & pratiques Géométriques. Planch. 9. Fig. 1.

La façon de décrire un oval, est de couper la ligne A. B. en deux également, & de tirer la droite M. K. Menez G. H. sur la moitié de la largeur du diamètre ; portez G. C. à C. F. Coupez C. F. en

F f ij

deux également en D. par le moyen des sections F.E. F.H. C.E. C.H. Portez C.D. ou D.F. en O. ou en N. c'est ce qui fait le centre du cercle sphérique de l'oval. Faites une section de H. en I. De part & d'autre, ouvrez votre compas depuis I. G. I. Faites une section I. K. & décrivez le grand cercle I. G. I. K. M. U.

Manière de trouver la quatrième partie d'une table en contour, Planch 9. Fig. 2. Pour l'ensemble de la table, Fig. 3. Planc. 10.

Tirez R. O. Elevez la perpendiculaire R. S. par la première Figure Planche 9. A. B. M. K. Ensuite tirez les rayons R.N. R.M. R.K. R.L. R.I. R.H. R.G. Vous transportez ensuite la pointe de votre compas en O. Vous faites une section en G. & de suite O.H. O.I. O.K. O.L. O.M. Toutes ces sections étant faites, prenez-les pour centre, P. pour centre du cercle I. G. pour centre du cercle 2. H. pour 3. I. pour 4. L. pour 5. M. pour 6. K. pour 7. N. pour 8. O. pour 9. C'est le moyen de trouver la quatrième partie de cette table complete.

Manière de désigner telle Figure que l'on voudra, par le moyen d'une échelle quarrée. Figure 4. Planche 9.

Sur tel dessein, & de quelle forme elles puissent être, pour les mettre en grandes, ou plus petites formes, vous vous servirez d'un nombre de carreaux établis sur leur longueur & largeur également quarrés par-tout, & si vous voulez désigner une partie d'ornement, ou de figure beaucoup plus grande, vous compterez le nombre des carreaux que vous aurez tracé sur leur longueur, & l'autre nombre sur leur largeur, en les établissant avec la même égalité dans leur grandeur, & vous verrez combien les parties de cette Figure occuperont de place sur les carreaux; vous en compterez les distances, & vous les poserez dans leur même forme. Cette Figure deviendra proportionnée à la petite, si l'on suit exactement cette règle; comme si l'on vouloit un dormant de goût, en prenant la quatrième partie de la Fig. 6. Planche 9. vous trouverez la même Figure, en observant les mêmes règles.

Fig. 1.

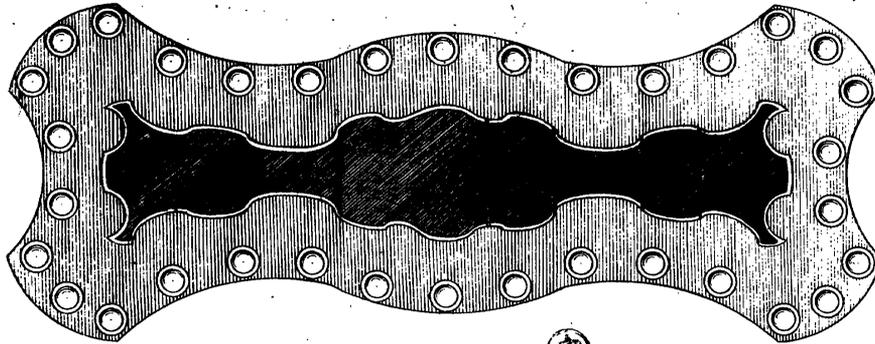


Fig. 2.

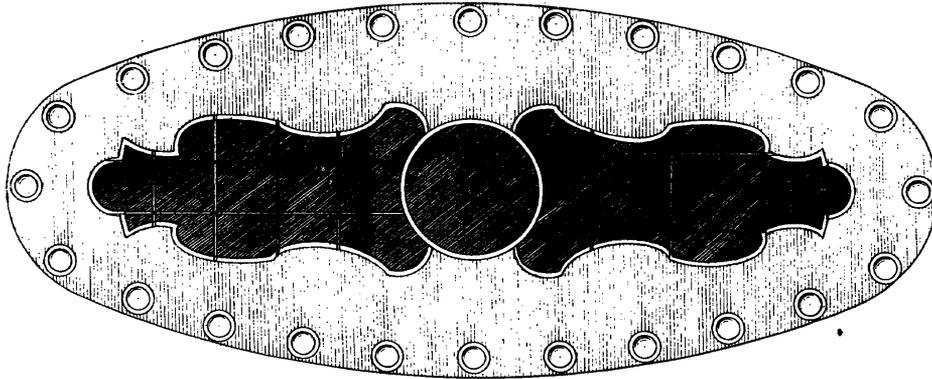
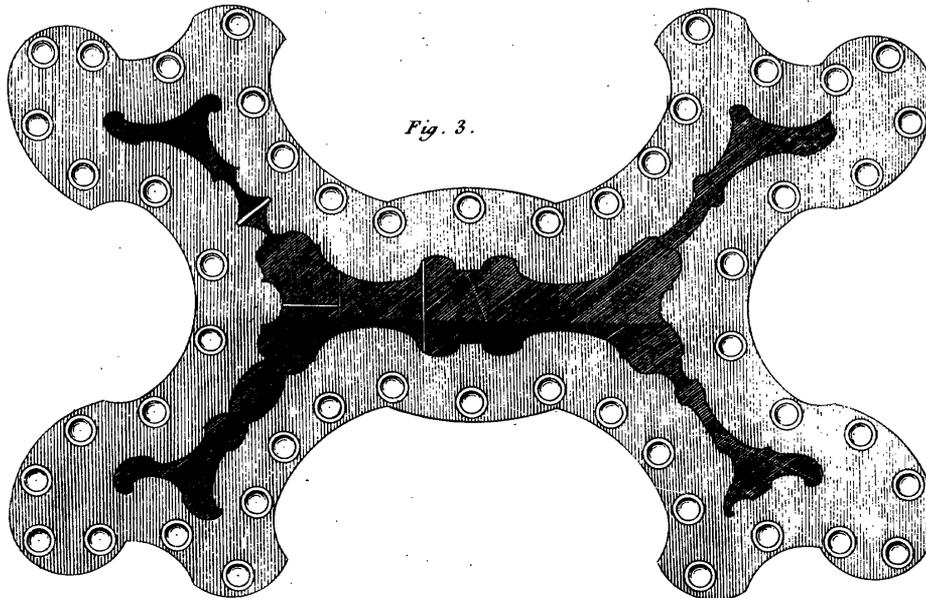


Fig. 3.



Manière de trouver la quatrième partie de la table. Figure 5. Planche 9. & Figure 7. Planche 10.

Tirez A. B. élevez la perpendiculaire B. G. par la première Figure ; continuez G. B. jusqu'en E. Décrivez le rayon A. D. A. C. Transportez le compas B. de B. en C. Faites une section B. D. G. E. E. pour le cercle G. I. F. D. pour 2. C. pour 3. A. pour 4. Par ce moyen, vous trouverez la quatrième partie de la table première, Planche 10.

La quatrième partie de la table ovale, Fig. 3. se fait par les mêmes règles de la Fig. 1. Planche 9. avec leur position sur les traiteaux C. A. B.

Manière de décrire un oval en forme de table. Fig. 7. Plan. 9.

La ligne donnée A. B. & la longueur d'un oval à faire ; divisez A. B. en trois parties égales A. G. D. B. des points G. D. Décrivez les cercles A. O. D. G. H. B. Menez les droites F. G. O. H. D. E. du point E. Décrivez l'arc H. I. & l'arc O. S. du point F.

Manière de désigner la Figure 8. Planche 9.

Si l'on se déterminoit à faire quelque portion de table de goût, & que l'on voulut désigner une quatrième partie, vous suivrez le trait des contours que vous en aurez donné à la main, en cherchant avec le compas le centre pour la valeur du cercle de chaque contour. Vous commencerez donc alors à tirer une ligne A. B. en élevant la perpendiculaire A. L. Vous chercherez le centre C. le centre B. le centre D. le centre E. le centre F. & les centres H. G. I. K. L. Lorsque vous les aurez trouvé, vous fortifierez chaque trait avec du crayon rouge ou noir ; vous plierez votre papier à la ligne A. B. pour le calquer sur une autre largeur, pour en avoir la moitié, que vous doublerez pour avoir le tout ; & pour l'exécution de cet ensemble, vous observerez les mêmes règles de la Figure 4. même Planche, pour la désigner en grand dans les longueur & largeur que vous

jugerez à propos , suivant la grandeur de la Sale que vous aurez.

Observation pour le Plan Géométral. Figure 1. Planche II.

Tirez O. A. Elevez la perpendiculaire T. S. par la première, Planche 9. Menez les points A. N. N. U. Y. U. I. parallèles à M. Y. Prenez I. M. pour centre, A. I. Q. 2. pour section, K. 2. & 2. K. pour section du centre ; 2. K. pour portion du cercle, A. 3. 1. pour centre du cercle ; 4. L. pour un autre , en formant un grand cercle A. L. 4. A. H. O, 5. pour centre du cercle A. 5. H. A. 6. F. pour centre du cercle qui sort de A. S. 7. A. T. G. pour section ; 7. & G. pour centre ; A. P. C. pour section ; P. C. pour centre ; A. 9. D. pour section, D. 9. pour centre.

R. Places des chaises.

10. Assiettes.

11. Dormants.

12. Coupe des dormants.

14. Echelle.

TACHE, s'attribuë aux fruits crus qui sont tachés, & aux fruits qui ont été mis au tirage ; c'est lorsqu'il y a du blanc dessus, & qu'ils ne sont point glacés par-tout.

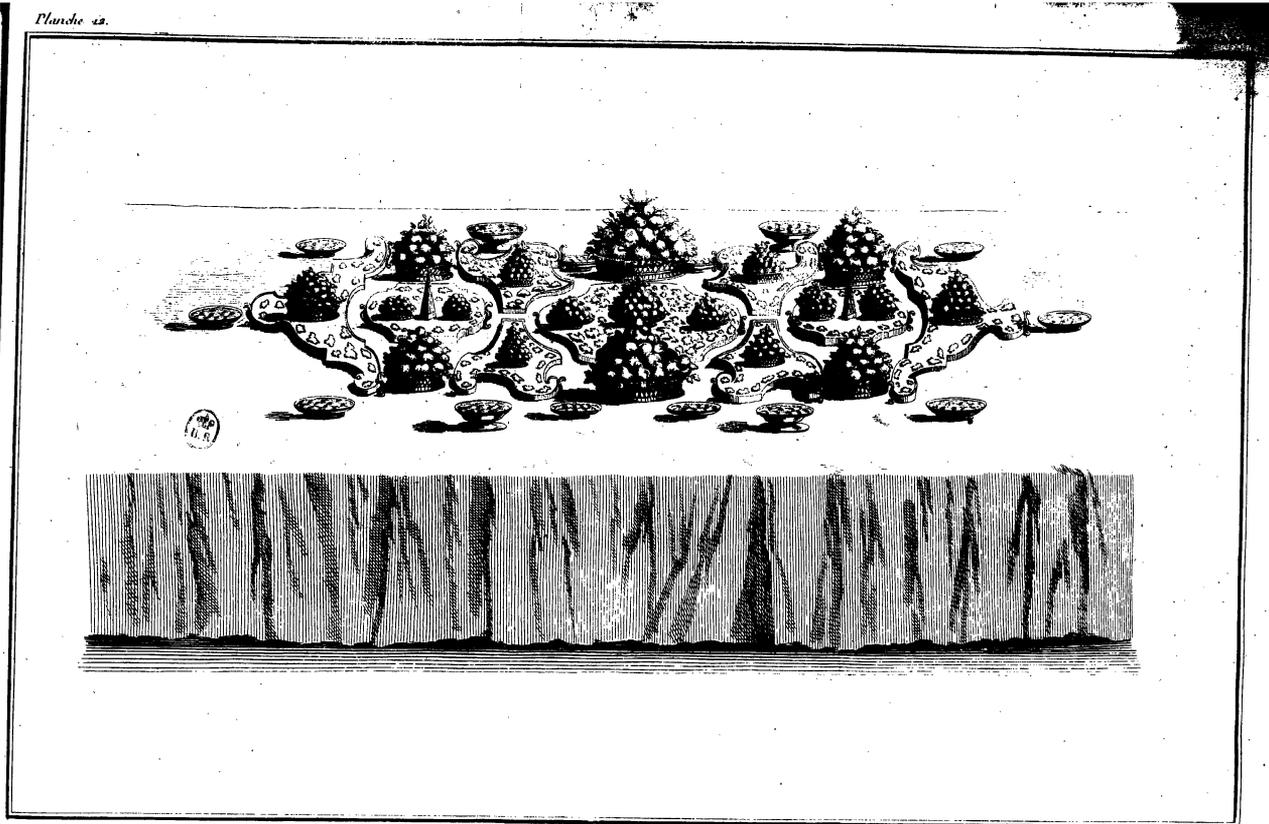
TACHE s'attribuë encore aux conserves , lorsqu'elles ont des taches blanches.

TAMIS, est un utensile d'Office , dans lequel on passe du sucre , du fruit, & toutes autres choses , ou sur lequel on met des fruits à mi-sucre pour sécher à l'étuve.

TAMBOUR, est un utensile d'Office , ressemblant à un tambour , dans lequel il y a deux tamis , un de crin & un de soie pour passer le sucre en poudre , & le rendre très-fin.

TASSE. On apelle tasse un vase dans quoi on prend le café, le chocolat & le thé. Elles sont ordinairement de porcelaine, mais celles à chocolat sont plus grandes & plus hautes.

TAILLADIN. Le tailladin n'est autre chose que l'écorce



des fruits d'odeur que l'on enleve , & que l'on coupe comme des lardons. On en fait des compotes. *Voyez COMPOTES.* On en met de citronade dans les noix blanches. *Voyez NOIX.*

T H E' , est une petite feuille qu'on nous apporte sèche , & roulée , de la Chine , du Japon & de Siam. Elle croît à un petit Arbrisseau dont on la tire au Printems pendant qu'elle est encore petite & tendre ; sa figure est oblongue , pointuë , mince , un peu dentelée en ses bords , de couleur verte.

Il faut choisir le thé recent en petites feuilles entières , vertes , d'une odeur & d'un goût de violette , doux & agréable.

Manière de le faire.

Mettez infuser chaudement pendant un quart-d'heure deux pin-cées de thé dans une chopine d'eau bouillante. Le thé se prend avec du sucre en pain , & lorsqu'on le prend avec du sirop de capillaire , on appelle cette boisson , bavaroise.

Quelquefois l'on met infuser avec le thé deux tranches de citron que l'on nomme citronelle. On fait encore du thé au lait de la même manière.

T I G E , est attribuée à la queue d'une fleur artificielle , & aux pieds des gobelets qui sont d'une certaine hauteur ; c'est ce qui fait qu'on les nomme gobelets à tige. *Voyez Fig. Planch. 3. 4.*

T I R A G E , est un sucre que l'on cuit à soufflé , pour tirer au sec toutes sortes de fruits qui sont bien en chair , comme tous les fruits d'odeur , les prunes , les noix ; l'angelique , &c.

Les marrons glacés se tirent séparément de la même manière.

Manière de le faire.

Prenez tels fruits qu'il vous plaira , lorsqu'ils sont confits ; égouttez-les bien de leur sirop , pour ne point perdre le sucre ; jetez-les dans de l'eau chaude pour les laver ; alors , égouttez-les. Faites cuire

T I R

du sucre clarifié à soufflé ; (*) mettez-y vos fruits, & leur donnez un ou deux bouillons couverts ; ôtez la poêle du feu, & l'écumez bien. Attendez que votre sucre soit froid de telle manière que vous puissiez tenir la main contre les bords de la poêle ; ayez des grilles toutes prêtes sur des plats de même grandeur ; travaillez votre sucre avec une cuillier, en le frottant contre le bord de la poêle seulement d'un côté ; dès que vous verrez que votre sucre sera un peu blanc, ou louche, tirez vos fruits tout-de-suite un à un hors de votre sucre avec des fourchettes, en le passant & le frottant légèrement contre le sucre qui est louche ; mettez-les fait-à-mesure sur vos grilles pour les laisser égouter & refroidir. Le sucre de tirage sert plusieurs fois pour la même chose, & lorsqu'il n'est plus bon pour cela, il peut servir pour des compotes & des glaces.

T I R E R, terme d'Office, se dit des fruits que l'on met au caramel.

T I R E R, se dit encore du caramel qui a pris l'empreinte d'un moule.

T I R E R, se dit également de la conserve que l'on a coulé dans un moule de plomb pour en avoir l'empreinte. On dit tirer une Figure, c'est la faire soit de caramel, de conserve, ou de pâte de pastillage.

T I R E R à l'étuve, est d'égouter des fruits confits, de les ranger sur des feuilles de cuivre, & de les poudrer légèrement de sucre avec une poudrette pour les sécher à l'étuve.

Manière de tirer à l'étuve.

Mettez dans une poêle le fruit que vous voulez tirer à l'étuve, avec son sirop ; ajoutez-y un peu d'eau ; donnez un bouillon à votre fruit ; écumez-le bien, & le laissez tiédir ; égoutez-le alors sur un égouttoir ou grille. Poudrez de sucre des feuilles de cuivre, & le rangez dessus proprement ; poudrez-le légèrement de sucre, & le

(*) Le tirage est sujet à se grainer lorsqu'il est trop cuit, c'est-à-dire qu'il passe le soufflé.
mettez

mettez sécher à l'étuve jusqu'à ce qu'il ne poisse plus ; alors, vous le tournerez de l'autre côté, en le mettant sur des tamis pour le sécher également.

TORREFIER, terme d'Office, c'est brûler du café pour le torrefier. *Voyez* **CAFFÉ**.

TOURNER, se dit en fait des fruits rouges, &c. qui se gâtent.

TOURNER, se dit des citrons, des oranges, des bergamottes, & d'autres petits fruits d'odeur unis, que l'on tourne avec un couteau.

TOURNER, se dit de la crème, du lait qui se caille lorsqu'on l'emploie.

TOURNER, se dit des amandes, pistaches, avelines, lesquelles lorsqu'on les pile, se tournent en huile.

TOURNURE, c'est ce qui s'ôte des citrons, des oranges, des bergamottes, & d'autres petits fruits d'odeur unis, lorsqu'on les tourne.

Ces tournures se consistent de même que leurs fruits : on en met au tirage, que l'on tourne au-tour du doigt en façon d'anneau, que l'on nomme galant. *Voyez* **GALANT**. On en met au candy. *Voyez* **CANDY**.

TOURON, est une espèce de four qui se fait de cette manière. Prenez pistaches & amandes coupées, que vous pralinerez au blanc ; faites une glace-royale qui soit forte, & sur une livre de cette glace, mettez-y une livre & plus de pistaches & d'amandes, une poignée de fleur d'orange pralinée ; mêlez le tout ensemble ; pour que cela soit en bonne consistance ; dressez-les avec la main sur du papier de la grosseur d'une petite noix, & les faites cuire de belle couleur à un four modéré : pour les lever, laissez-les refroidir.

TRAVAILLER, terme d'Office, se dit d'une conserve,

soit pour la souffler, ou pour la blanchir; & du sucre de tirage, lorsqu'on les frotte avec une cuillier contre les bords de la poêle.

TRAVAILLER, se dit des neiges. C'est lorsqu'on remue bien la sarbotière, & que l'on détache & mêle bien la neige qui est dans la sarbotière, pour empêcher qu'il n'y ait point de glaçons.

TREYER, se dit du café, du cacao, des amandes, des pistaches, &c. & des fruits que l'on veut choisir.

TRIQUE-Madame, est une espèce de petite joubarbe, ou une plante qui pousse plusieurs petites tiges, grasses, charnuës, tendres, rampantes, revêtues de beaucoup de petites feuilles épaisses, oblongues, pointuës, bleuâtres, ou rougeâtres, remplies de suc. On la cultive dans les jardins potagers: elle sert de fourniture dans les salades.

V A N

VANETTE, est le nom d'un panier à petit rebord, & qui a la forme d'un carré oval. Voyez la Fig. Plan. 2. Let. V.

VANILLE, est une gouffe longue d'environ un demi pied, grosse comme le petit doigt d'un enfant, pointuë par les deux bouts, de couleur obscure, d'un goût & d'une odeur balsamique & agréable; un peu acre, contenant des semences fort menuës, noires, luisantes. Cette gouffe est le fruit d'une plante haute de quatorze ou quinze pieds, apellée par les Espagnols *Campefche*.

Elle monte en rampant, & s'accroche aux arbres voisins; sa tige est ronde, & disposée en nœud comme la Canne à sucre. Cette plante croît au Mexique en Amérique.

On doit choisir la vanille en gouffes longues, assez grosses, pesantes, bien nourries, d'un bon goût, & d'une odeur agréable.

La vanille sert dans les glaces, en la faisant infuser de la même manière comme je l'ai marqué à l'article Infusion: on en met en

V E N I V E R

poudre dans les pastilles de chocolat. On peut encore en faire des conferves, & se met dans le chocolat d'odeur.

V E N U E , se dit du caramel, de la conserve, du tirage, de la dragée, des compotes, &c. que l'on réitère plusieurs fois.

V E R J U S. C'est le nom qu'on donne au raisin qui n'est point meur. Il y a trois sortes de raisins à qui on donne le nom de verjus ; savoir, le gouais, le farineau & le bourdelais : on en fait des pâtes, de la marmelade, & on le confit. *Voyez* l'un & l'autre.

Manière de les confire.

Prenez deux livres de gros verjus ; fendez-les, & ôtez-en les pépins ; faites bouillir de l'eau dans une poêle, & y mettez votre verjus ; donnez-lui un seul bouillon ; ôtez la poêle du feu, & la remettez sur de la cendre chaude pendant cinq à six heures ; couvrez-la bien pour faire reverdir votre verjus ; égoutez-le alors sur un tamis. Faites cuire deux livres de sucre à la petite plume ; mettez-y votre verjus, & lui donnez deux ou trois bouillons ; laissez-le ainsi reposer jusqu'au lendemain ; alors, égoutez-le, & faites cuire votre sirop à soufflé ; mettez-y votre verjus, & lui donnez deux bouillons couverts ; écumez-le, & l'empotez. Vous pourrez également le mettre à oreilles comme les cerises. *Voyez* C E R I S E S.

V E R N I S pour le pastillage. Prenez trois quarterons de gomme-arabique, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau tiède ; lorsqu'elle sera fondue, fouettez six blancs d'œufs, que vous jetterez sur un tamis pour en recevoir l'huile ; mêlez-la avec votre gomme-arabique ; alors, faites cuire trois quarterons de sucre-royal à soufflé ; ôtez-le du feu, & y jetez un verre d'esprit-de-vin ; attendez qu'il soit un peu froid pour incorporer le tout ensemble : gardez-le dans une bouteille.

Pour s'en servir, il faut l'étendre proprement sur votre pastillage avec un pinceau neuf, qui soit d'un poil un peu dur, & mettre votre pastillage un moment à l'étuve : il sera sec d'un moment à l'autre. Ob-

LE CANNAMELISTE

VER VID VIN

servez que si votre vernis est trop épais , il faut le délayer avec de l'esprit-de-vin.

VERRES découpés. Ce sont des verres sur lesquels on met les confitures, lorsqu'ils sont montés sur les jattes ou carrés de glace. Le coup d'œil d'une jatte dépend souvent des verres découpés ; c'est pourquoi je donne plusieurs desseins pour les suivre, si on le juge à propos. *Voyez* Planche 5. Let. B.

VERRES à dormant, sont des gobelets de crystal contournés de différentes figures , qui se mettent sur les jattes ou plateaux , & qui servent pour dormant. *Voyez* Planche 2. & 3.

VIDELLE , est une petite cuillier , avec laquelle on vuide les fruits d'odeur que l'on a tourné , & blanchis. *Voyez* la Figure , Planche 1. Let. K.

VIN , est une liqueur qu'on a exprimée des raisins , & qu'on a laissé fermenter pour la rendre potable. On ne se sert dans l'Office que de vin fin , que l'on met dans les glaces , dans les compotes & dans les gauffres.

VIN BRULÉ. Prenez une bouteille de fin vin de Bourgogne ; mettez-le dans un poëlon ; mettez avec , un morceau de canelle , deux ou trois cloux de girofle , un peu de macis , une poignée de coriandre , & un morceau de sucre ; faites bouillir le tout ensemble , jusqu'à ce que votre vin étant allumé , ne brûle plus ; passez-le par une étamine , & le servez chaudement dans une jatte creusée d'argent , ou de porcelaine , ou dans une caffetière , avec un cabaret garni.

VINAIGRE , est une liqueur acide , qui est ordinairement faite avec du vin soit blanc ou rouge. On doit toujours choisir le meilleur vinaigre blanc pour confire des cornichons , du bled de Turquie , de la criste-marine , &c. Je donne ci-après la manière de faire de très-bon vinaigre de plusieurs manières.

VIN VIO

Pour faire du vinaigre portatif.

Prenez des meures qui viennent dans les champs sur les ronces, mais n'attendez pas qu'elles ayent leur maturité ; vous les ferez sécher pour les mettre en poudre ; puis avec un peu de bon vinaigre, vous en ferez de petites pelotes que vous sécherez au Soleil, & les garderez ainsi pour le besoin.

Quand vous voudrez faire du vinaigre, il n'y aura qu'à prendre du vin, & le faire chauffer ; vous y mettrez ensuite de cette composition qui le fera aussi-tôt tourner en vinaigre, comme il a été expérimenté.

On peut faire une pareille composition pour du vinaigre avec des cerises sauvages, du gland & des fruits de cornouillers, le tout pris avant que d'être meurs.

Il s'en fait aussi avec du verjus en grain ; & par ce moyen l'on peut dire que l'on a un vinaigre portatif en tout lieu, & avec toute la facilité qu'on peut souhaiter.

Pour faire du vinaigre rosat.

Pour faire du vinaigre rosat, on prend de bon vinaigre blanc, & l'on y met des roses séchées ou fraîches, les y laissant l'espace de quarante jours, au bout desquels vous ôtez les roses, & vous gardez le vinaigre qui en a attiré toute l'odeur, & le filtrez si vous voulez. Il faut le tenir en lieu froid pour le conserver plus long-tems dans sa force & sa bonté. Le vinaigre d'estragon, & celui de fleur d'orange se font de même.

VIOLETTE, est une plante qui pousse de sa racine des feuilles vertes, rondes, dentelées sur les bords, larges comme celles de mauve, & attachées à de longues queueës. Ses fleurs sont composées chacune de cinq feuilles, & d'une manière de chaperon ; elles sont petites, mais agréables à la vue, d'une couleur purpurine tirant sur le noir ; leur odeur est douce & réjouissante. Cette plante croît dans les bois & dans les jardins. On en fait du sirop, des conserves des marmelades, des candys. Voyez l'un & l'autre.

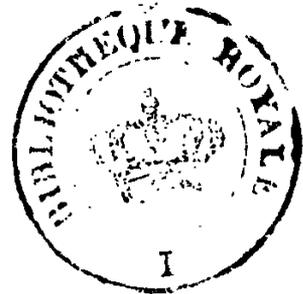
ZES ZWE

ZESTE, est la superficie de la chair des fruits d'odeur, dans laquelle est renfermée toute leur odeur, & que l'on leve d'un bout à l'autre du fruit. Ils se confisent comme leurs fruits : lorsqu'ils sont confits, on les met au tirage, ou on les tire à l'écrue en forme de petits rochers.

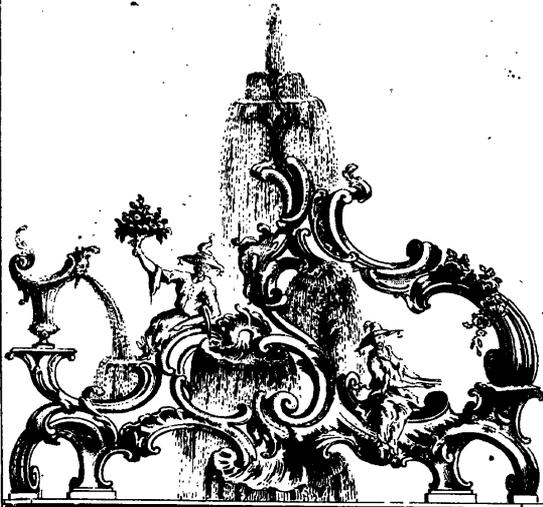
ZESTE, se dit encore lorsqu'on les leve par petits zestes, comme pour la limonade. Ce qui s'appelle zester un citron, &c. pour faire des boissons.

ZWEIBACH. Voyez BISCUIT A L'ALLEMANDE.

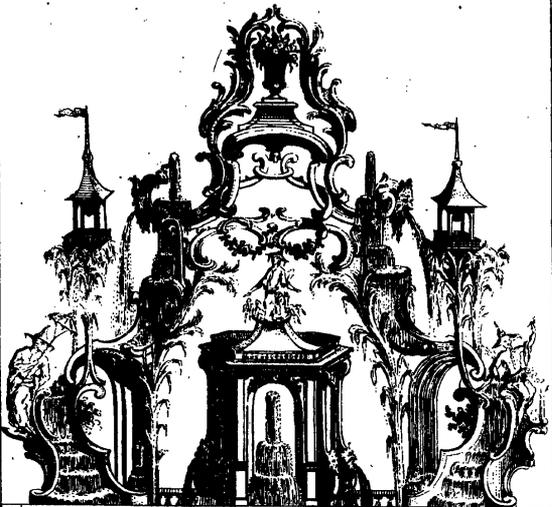
FIN.



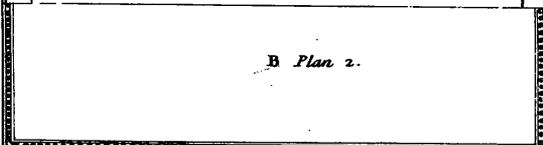
B 2.



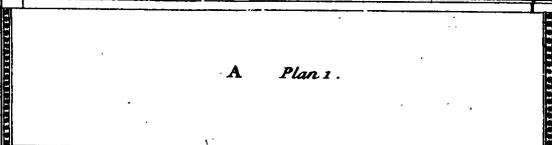
A 1.



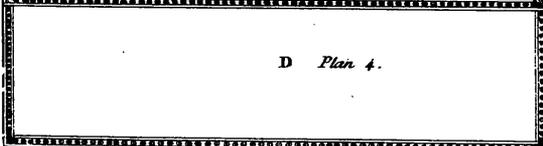
B Plan 2.



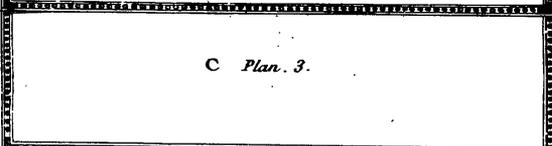
A Plan 1.



D Plan 4.



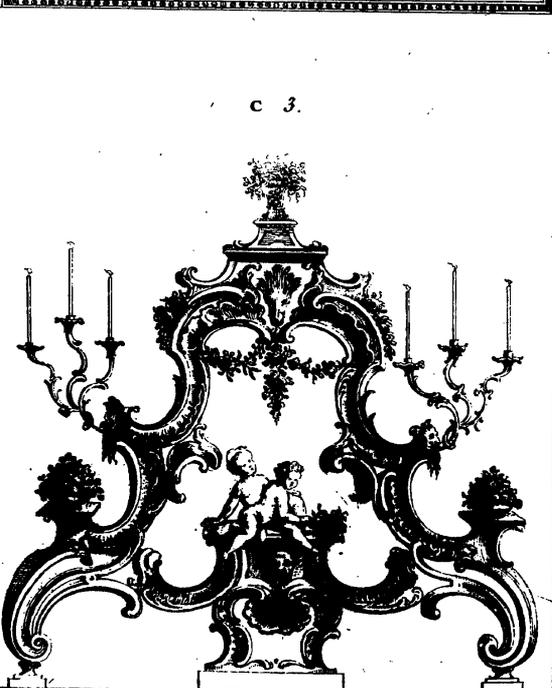
C Plan 3.

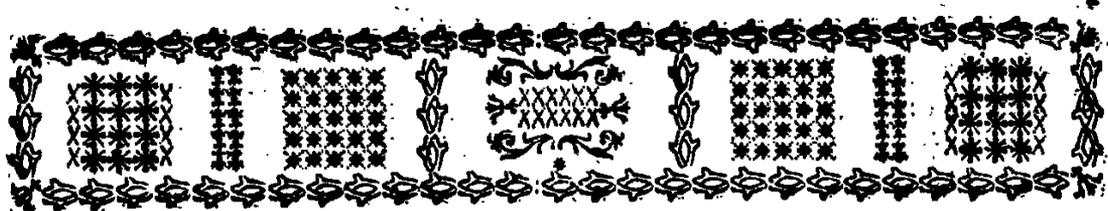


D 4.



C 3.





T A B L E

Des Matières contenues dans ce Volume.

A.

A B A I S S E , ce que c'est, page 1	<i>Angelique</i> . Sa description. page 9
<i>Abricot</i> . <i>Abricotier</i> . Description de l'Arbre & du fruit. 1	Manière de la confire. 10
<i>Abricots verts</i> . Manière de les préparer, & de les blanchir. 2	<i>Anis</i> . Sa description, & son usage. 10
Autre manière. 3	<i>Argenterie</i> . Soins que l'on doit en avoir. 10
<i>Abricots verts</i> au liquide. 3	Manière de la tenir propre. 11
<i>Abricots verts</i> parés. 4	<i>Assiette</i> , terme d'Office. 11
<i>Abricots meurs</i> parés. 4	<i>Atre</i> , terme d'Office. 11
<i>Abricots à mi-sucré</i> . 4	<i>Avachir</i> , terme d'Office. Différentes significations. 11
<i>Abricots à oreille</i> . 5	<i>Aveline</i> . Sa description, son usage. 12
<i>Abricots</i> par moitié sans feu. 5	<i>Azerole</i> . Sa description. Manière de l'employer. 12
<i>Ache</i> , différentes espèces. 6	
<i>Ajuster</i> , terme d'Office. 6	B.
<i>Alberge</i> , différentes espèces. 6	B A I N - M A R I E . Son usage 13
<i>Alun de glace</i> . Sa description, & son usage. 6	<i>Bande</i> . Différentes significations. 13
<i>Amande</i> , <i>Amandier</i> . Description de l'Arbre & du fruit. 7	<i>Beauve</i> . Voyez <i>Menthe domestique</i> . 139
<i>Amandes vertes</i> , confites. 7	<i>Bâtonage</i> . Différentes espèces. Manière de le faire. 13
<i>Amandes à la Siamoise</i> . 7	<i>Bavaroise</i> . 14
<i>Amandes soufflées</i> . 8	<i>Bergamotte</i> . Sa description. Manière de la confire. 14
Autre manière. 8	<i>Bette-rave</i> . Sa description, son usage. 14
<i>Amandes glacées</i> . 8	<i>Beurre</i> . Manière de le faire promptement. 14
<i>Amandes à la praline</i> , Voyez <i>Praline</i> . 201	<i>Bigarrade</i> . 15
<i>Amandes fraîches</i> . 8	<i>Bigarreau</i> . 15
<i>Ambre-gris</i> . Sa description, & son usage. 9	<i>Biscotin</i> . Espèce de four. 15
<i>Amidon</i> . Son usage. 9	
<i>Ananas</i> . Sa description. 9	
<i>Anchois</i> . Sa description, son usage. 9	

Manière de les faire.	page	15	C
<i>Biscuit</i> , ce que c'est.	15		
<i>Biscuits</i> ordinaires.	15		
<i>Biscuits</i> à la cuillier.	16		
<i>Biscuits</i> de patience.	16		
<i>Biscuits</i> d'Amandes.	16		
<i>Biscuits</i> de Pistaches.	17		
<i>Biscuits</i> de Savoye.	17		
<i>Biscuits</i> du Palais-Royal.	18		
<i>Biscuits</i> d'Amandes amères.	18		
<i>Biscuits</i> d'Avelines.	18		
<i>Biscuits</i> de Chocolat.	19		
<i>Biscuits</i> de Caffé.	19		
<i>Biscuits</i> de Portugal.	19		
<i>Biscuits</i> d'Espagne.	19		
<i>Biscuits</i> à l'Allemande, appellés <i>Zweibach</i> .	19		
<i>Biscuits</i> d'Italie.	20		
<i>Biscuits</i> Royaux.	20		
<i>Biscuits</i> de Marrons.	20		
<i>Biscuits</i> manqués.	20		
<i>Biscuits</i> à l'Allemande, appellés <i>Lisflen</i> .	21		
<i>Blanchir</i> , terme d'Office.	21		
<i>Blanchissage</i> , ce que c'est. Manière de le faire.	22		
<i>Bled</i> de Turquie. Sa description, son usage.	22		
<i>Blette</i> . Signification du mot.	22		
<i>Bougeoir</i> . Nom d'un gobelet de crystal.	22		
<i>Boüilloir</i> . Meuble d'Office.	22		
<i>Boüillon</i> , terme d'Office. Differentes significations.	23		
<i>Boure</i> . Ce que c'est.	23		
<i>Boutons</i> de fleur d'orange. Manière de les confire. <i>Voyez</i> Orange.	23		
<i>Brosse</i> . Espèce de Fraise. Manière de l'employer.	23		
<i>Brugnon</i> . Espèce de Pêche. Son emploi.	23		
<i>Brûler</i> , terme d'Office.	23		
			24
<i>CABARET</i> . Meuble d'Office.			24
<i>Cacao</i> . Sa description, & son usage.			24
<i>Cachon</i> . Sa description.			24
<i>Caffé</i> . Sa description, ses differens emplois.			24 & 25.
<i>Cassetière</i> .			25
<i>Caillebotte</i> . Ce que c'est. Manière de le faire.			25
Raison pourquoi le lait se caille.			26
<i>Casse</i> . Ce que c'est.			26
<i>Candy</i> Ce que c'est.			26
<i>Gros Candy</i> . Manière de le faire.			26
<i>Candy</i> de fleur d'Orange.			27
<i>Candy</i> de Violettes.			27
<i>Candy</i> de Jonquilles.			27
<i>Candy</i> de Roses.			27
<i>Candy</i> d'Ocillets.			27
<i>Candy</i> d'Abricots verts.			27
<i>Candy</i> d'Abricots meurs, par moitié, & piqués.			27
<i>Candy</i> d'Amandes vertes.			27
<i>Candy</i> de Reines-claudes.			27
<i>Candy</i> de Mirabelles.			27
<i>Candy</i> d'Epines-vinettes.			27
<i>Candy</i> de Fenouil.			27
<i>Candy</i> de toutes sortes de pâtes.			27
<i>Candy</i> de Cerifes.			27
<i>Candy</i> de bâtonage de Coings.			27
<i>Candy</i> d'Angelique.			27
<i>Candy</i> de Canelle.			27
<i>Candy</i> de Pastilles.			27
<i>Cannamelle</i> . Origine du mot.			29
<i>Canelle</i> . Sa description, son usage.			29
<i>Cannelas</i> . Espèce de Dragée.			29
<i>Cannelon</i> . Moule de fer-blanc.			29
<i>Capillaire</i> . Sa description, son usage.			29
<i>Capres</i> . Leurs descriptions. Manière de les confire.			30
<i>Capucine</i> . Sa description, son usage.			30

DES MATIÈRES.

3

<i>Caramel.</i>	page 71	<i>Clayon.</i> Meuble d'Office.	page 42
Manière de couler le caramel.	71	<i>Cloche.</i> Differentes significations.	42
<i>Cassé.</i> Cuisson du sucre.	70	<i>Cochénille.</i> Ce que c'est. Manière de la préparer, & son usage.	43
<i>Cassonade.</i>	31	<i>Coffrets.</i>	43
<i>Cave.</i> Ce que c'est, & son usage.	31	<i>Coing.</i> Sa description. Differentes espèces. Manière de le confire.	44
<i>Cedrac.</i> Sa description. Manière de le confire.	31	<i>Colle de Poisson.</i> Sa description. Manière de la préparer, & son usage.	44 & 45
<i>Celery.</i> Ses usages.	32	<i>Compote.</i> Ce que c'est.	45
<i>Cerfeuil.</i> Sa description, son usage.	32	<i>Compote d'abricots verts:</i>	45
<i>Cerises.</i> Differentes espèces. Manière de les confire avec leurs noyaux, & sans noyaux.	33	D'Amandes vertes.	46
<i>Cerises à oreille.</i>	33	De Groseilles vertes.	46
<i>Cerises bottées.</i>	34	De Cerises.	46
<i>Cerneau.</i> Differentes espèces.	34	De Framboises.	47
<i>Chair.</i> Differentes espèces de chair.	34 & 35	De Groseilles rouges.	47
<i>Charger.</i> Terme d'Office.	35	D'abricots meurs.	47
<i>Chassis.</i> Meuble d'Office.	35	Autre manière.	47
<i>Chausse.</i> Son usage.	36	D'abricots à la Portugaise.	48
<i>Chenille.</i> Son usage.	36	De Prunes de toutes espèces.	48
<i>Cheurettes.</i> Leurs usages.	36	Autre manière.	48
<i>Chicorée.</i> Sa description; son employ.	36	De Pêches.	48
<i>Chinoise.</i>	36	De Poires de bon-chrétien.	48
<i>Chocolat.</i> Ce que c'est. Manière de le faire.	37	De Poires d'Éré.	49
<i>Chocolât</i> avec odeur. Manière de le préparer en boisson.	37 & 38	De Poires à la bonne femme.	49
<i>Chocolatière.</i> Meuble d'Office.	38	De Poires grillées.	49
<i>Choux-cabus.</i> Leurs descriptions, leurs usages. Manière de les confire.	38 & 39	Autre manière.	50
<i>Cire d'Office.</i> Manière de la faire.	39	De Poires à la cloche.	50
<i>Cire à modeler.</i> Manière de la faire.	40	De Pommes de reinette avec la peau.	50
<i>Citron.</i> Sa description, differentes espèces. Manière de le confire. Son origine.	40 & 41	De Pommes en gelée.	50
<i>Citronade.</i> Ce que c'est.	41	De Pommes à la Portugaise.	51
<i>Citronelle.</i> Voyez <i>Thé.</i>	231	De Pommes farcies.	51
<i>Cive, ou Civette.</i> Sa description, son usage.	41	De Verjus.	51
<i>Clarequet.</i>	42	De Coings blancs & rouges.	51
<i>Clarifier.</i> Differentes significations.	42	De Marrons.	52
		De Tailladins.	52
		De fleur d'Orange. Raison pourquoi elle est sujette à racornir.	52
		D'Épines-vinettes.	52
		De Fraises.	53

DES MATIÈRES.

E.

E AU de Groseilles.	page 79
<i>Eau</i> de Cerises.	79
<i>Eau</i> de Fraïses.	79
<i>Eau</i> de Framboïses.	79
Manière de les faire.	80
<i>Eau-de-vie</i> . Ce que c'est.	80
Abricot à l'eau-de-vie.	80
Cerises à l'eau-de-vie.	81
Autres Fruits à l'eau-de-vie.	81
<i>Eau</i> de fleur d'Orange. Son usage.	81
<i>Eau</i> de Sucre. Son usage. Manière de la faire.	81
<i>Ecorce</i> . Ce que c'est.	82
<i>Ecume</i> . Ce que c'est.	82
<i>Ecumer</i> . Attention qu'il y faut avoir.	82
<i>Ecumoire</i> . Differentes espèces.	82
<i>Egouter</i> . Signification du mot.	82
<i>Egouttoir</i> . Meuble d'Office.	82
<i>Egrener</i> . Signification du mot.	82
<i>Empoter</i> .	83
<i>Epinar</i> . Son usage.	83
<i>Epine-vinette</i> . Description du fruit. Manière de la confire.	83
<i>Epice</i> . Celles que l'on employe dans l'Office.	84
<i>Eplucher</i> . Signification du mot.	84
<i>Esprit-de-vin</i> . Son usage.	84
<i>Essence</i> . Celles que l'on employe dans l'Office.	84
<i>Estragon</i> . Sa description, son usage.	84
<i>Etamine</i> . Ce que c'est.	85
<i>Etuve</i> . Meuble & terme d'Office.	85
<i>Exprimer</i> . signification du mot.	85
<i>Extraire</i> . Signification du mot.	85

F.

F ARINE. Differentes espèces. Leur employ.	85
<i>Fendre</i> . Terme appliqué au Fruit.	85
<i>Fenoüil</i> . Sa description, son employ.	86

<i>Fer</i> . Differentes espèces.	page 86
<i>Fermentation</i> . Ce que c'est.	86
<i>Feuille</i> . Signification du mot.	86
<i>Faner</i> . Mot attribué aux Fleurs.	86
<i>Figue</i> . Description de l'Arbre & du Fruit. Manière de les confire. Manière de connoître leur maturité.	87
<i>Figure</i> . Manière de les faire en caramel.	71
En pastillage.	168
<i>Filtrer</i> . Ce que c'est.	88
<i>Fleur</i> . Ce que c'est. Celles que l'on employe de differentes manières.	88
<i>Fleur</i> artificielle.	88
<i>Fleurs</i> de pastillage. Manière de les faire.	169
<i>Fleur</i> . Attribué au Fruit.	89
<i>Fondre</i> . Terme d'Office.	89
<i>Foïetter</i> .	89
<i>Fouler</i> , se dit des Fruits à pepin.	89
<i>Four</i> . Differentes significations.	90
<i>Fourneau</i> . Differentes significations.	90
<i>Fournitures</i> . Differentes espèces.	90
<i>Fraise</i> . Sa description, son employ.	90
<i>Framboïse</i> . Sa description, son employ. Manière de la confire.	91
<i>Fremir</i> . Signification du mot.	92
<i>Fromage</i> . Differentes espèces. Manière d'affiner les Fromages.	92
<i>Fromages</i> glacés. Manière de préparer la Crème pour les Fromages.	92 & 93
<i>Fromage</i> de Pistaches.	93
<i>Fromage</i> de Chocolat.	93
<i>Fromage</i> de Caffé.	94
<i>Fromage</i> de Cannelle.	94
<i>Fromage</i> de Girofle.	94
<i>Fromage</i> de Vanille.	94
<i>Fromage</i> de Safran.	94
<i>Fromage</i> à l'Italienne.	94
<i>Fromage</i> de Parmesan.	94
<i>Fromage</i> à la Gentilly.	95

<i>Fromage</i> à la Genoife. page 95	<i>Gateau</i> de Violettes , de Roses , d'Oeillets, &c. page 110
Manière de les servir. Manière de les lever. 95 & 98	Manière de les faire. 110
<i>Fruit</i> . Ce que c'est. Moyen de con- server les fruits à noyau. 96	<i>Gaufres</i> . Ce que c'est. Manière de les cuire. Differentes espèces. 110 111
<i>Fruit</i> d'odeur. 96	<i>Gaufres</i> ordinaires. 111
<i>Fruit</i> à l'eau-de-vie. 80 & 81	<i>Gaufres</i> fines. 111
<i>Fruit</i> . Differentes significations. 96 & 97	<i>Gaufres</i> au Chocolat. 111
<i>Fruit</i> glacé , & autres choses qui imi- tent leur nature. Manière de les faire. Manière de les lever , & de les co- lorer. 97 & 98	<i>Gaufres</i> à l'Allemande. 112
Composition des Liqueurs pour toutes sortes de Fruits glacés 152	<i>Gaufres</i> à la Flamande. 112
Manière de faire une Grenade. 100	<i>Gelée</i> . Ce que c'est. 112
Une Figue. 101	<i>Gelée</i> de Groseilles rouges ou blanches. 112
Un Melon. 101	<i>Gelée</i> de Groseilles framboisées. 113
Une Ecreviffe. 102	<i>Gelée</i> de Groseilles sans feu. 113
Une Asperge. 102	<i>Gelée</i> de Pommes blanches & rouges. 114
Une Hure de Saumon. 102	<i>Gelée</i> de Coings. 114
Une Hure de Sanglier. 103	<i>Générale</i> . Ce que c'est. 115
Des Oeufs à l'oseille. 103	<i>Gercer</i> . Terme attribué à la pâte de pastillage. 115
Des Cardons d'Espagne. 103	<i>Girofle</i> . Sa description , & son choix. 115
Une Marbrée. 104	<i>Gimbelette</i> . Espèce de four. Manière de le faire 115
Des Saumoneaux. 104	<i>Glace</i> . Differentes significations 115 & 116
Une Galantine. 104	<i>Glace</i> Royale. Manière de la faire. 116
Un Jambon. 105	<i>Glacer</i> . Ce que c'est. 116
Des Langues fourées. 105	<i>Glaçon</i> . A quoi attribuer ce nom. 116
Des Truffes. 105	<i>Gobelet</i> . Differentes espèces. 116
<i>Fruiterie</i> . Ce que c'est. Situation qu'il faut donner aux Fruits cuëillis pour les conserver dans la Fruiterie. Conditions d'une bonne Fruiterie. 106 , 107 & 108	<i>Gebichon</i> . Nom d'un Gobelet. 116
<i>Fumeron</i> . Ce que c'est. 109	<i>Gomme</i> . Ce que c'est. 116
G.	<i>Gomme</i> Adragante. Sa description , son usage. 117
G ALANT. Ce que c'est. Ma- nière de les faire. 109	<i>Gomme</i> Arabique. Sa description , son usage. 117
<i>Garnir</i> . Signification du mot. 110	<i>Gomme</i> Gutte. Sa description. 63
<i>Garniture</i> . Differentes espèces. 110	<i>Grainer</i> . Terme d'Office. 117
<i>Gateau</i> . Ce que c'est. 110	<i>Graiffer</i> . Terme d'Office. 118
<i>Gateau</i> de fleurs d'Oranges. 110	<i>Gras</i> . Terme d'Office. 118
	<i>Gratecul</i> . Sa description. Manière de le confire. 118
	<i>Grenade</i> . Sa description , son employ. 119

<i>Grillage.</i> Différentes espèces. Manière de le faire	page 119
<i>Grilles.</i> Différentes grandeurs, & différents usages.	120
<i>Griller</i> Signification du mot.	120
<i>Groseille.</i> Description de l'Arbre & du Fruit. Manière de les confire entières.	120 & 121
<i>Groseille verte.</i> Sa description. Manière de la confire.	121 & 122
<i>Griameau.</i> Ce que c'est.	122
<i>Gueridon.</i> Nom d'un Gobelet.	122
<i>Guigno.</i> Espèce de Cerise.	122

H

HYPOCRAS. Manière de le faire.	123
<i>Hors-d'œuvre.</i> Voyez <i>Ord'œuvre.</i>	164
<i>Houlette.</i> Utensile d'Office.	123
<i>Huile.</i> Ce que c'est.	123
<i>Huiler.</i> Manière d'huiler les moules.	123

J

JASMIN. Sa description, son employ.	124
<i>Jatte.</i> Ce que c'est.	124
<i>Imprimer.</i> Signification du mot.	124
<i>Incorporer.</i> Terme d'Office.	124
<i>Indigo.</i> Sa description, son usage.	62
<i>Infusion.</i> Ce que c'est.	124
<i>Infusion</i> pour les Glaces.	94
<i>Ingrédients.</i>	170
<i>Iris</i> de Florence. Sa description, son usage.	124
<i>Jus.</i> Ce que c'est. Manière de faire le Jus de Groseille, & d'Epine-vinette pour le conserver pendant l'Hyver.	125
Manière de faire le Jus de Limon & de Citron, pour le conserver de même.	125

L.

LAIT. Manière de connoître le bon Lait, son usage.	page 126
<i>Laitné.</i> Différentes espèces.	126
<i>Lamproye.</i> Sa description, son usage.	126
<i>Lever.</i> Attribué à plusieurs choses.	127
<i>Leuvre</i> de Biere. Ce que c'est. Son usage.	127
<i>Lime-douce.</i> Fruit d'odeur. Manière de le confire.	127
<i>Limette.</i> Fruit d'odeur. Manière de le confire.	127
<i>Limon.</i> Sa description.	127
<i>Limonade.</i> Ce que c'est. Manière de la faire.	128
<i>Limonade</i> portative. Manière de la faire.	128
<i>Liqueur.</i> Nom attribué aux compositions des Glaces.	128
<i>Lissé.</i> Cuiffon du Sucre.	69
<i>Lisser.</i> Terme attribué à la Dragée.	129

M.

MACARON. Espèce de four.	
Manière de les faire	129
<i>Macarons</i> liquides de fleur d'Orange.	129
<i>Macaron</i> de Carême.	129
<i>Mache.</i> Description de la plante.	130
<i>Macis.</i>	130
<i>Manier.</i> Signification du mot.	130
<i>Manille.</i> Ce que c'est.	130
<i>Marmelade.</i> Ce que c'est.	130
<i>Marmelade</i> d'Abricots verts	130
De Cerises.	131
De Groseilles.	131
De Framboises.	131
D'Abricots meurs.	131
Autre manière.	132
De Prunes.	122
De Poires de rousselet.	132
De Cédra, & Fruit d'odeur.	132

<i>Marmelade</i> de fleur d'Orange. pag. 133	Janvier.	page 143
De Pêches. 133	Février.	143
De Verjus. 133	Mars.	143
D'Épines-vinettes. 133	Avril.	143
De Roses de Provins. 134	May.	144
De Violettes. 134	Juin.	144
De Coings. 134	Juillet.	144
<i>Marrons</i> . Leur employ. 134	Août.	145
<i>Marrons</i> glacés. 134	Septembre.	145
<i>Marrons</i> au Caramel. 135	Octobre.	146
<i>Massepain</i> . Espèce de four. 135	Novembre.	146
<i>Massepain</i> Commun. 135	Décembre.	147
<i>Massepain</i> Royal. 136	<i>Moisis</i> . Confitures moisis. Moyen d'y	
<i>Massepain</i> de Pistaches. 136	remédier	54
<i>Massepain</i> Seraingué. 137	<i>Monder</i> . Terme apliqué aux Aman-	
<i>Massepain</i> Fouré. 137	des , &c. 147 & 148	
<i>Massepain</i> à l'Allemande. 137	<i>Monter</i> . Signification du mot. Ma-	
<i>Maturité</i> des Fruits. 137	nière d'empêcher le Sucre de mon-	
<i>Melimelum</i> . Confiture. 138	ter. 148	
<i>Melon</i> . Sa description , son employ. 139	<i>Mosconade</i> . Voyez <i>Sucre</i> . 225	
<i>Melon</i> d'eau. Voyez <i>Pasteque</i> . 167	<i>Moudre</i> . Se dit du Caffé. 148	
<i>Mellarose</i> . Fruit d'odeur. <i>Mellarose</i> ,	<i>Moule</i> . Ce que c'est. 148	
boisson. Manière de la faire. 139	<i>Moules</i> de Papier. 148	
<i>Mener</i> . A quoi attribuer ce mot. 139	<i>Moules</i> de Plomb à Conserve & Fruits	
<i>Menthe domestique</i> , ou <i>Baume</i> . Des-	glacés , comme ils doivent être.	
cription de la plante. 139	148	
<i>Meraingue</i> . Espèce de four. <i>Meraingue</i>	<i>Moules</i> de Fer-blanc. Plusieurs espèces.	
jumelle. <i>Meraingue</i> sèche. 140	148	
<i>Merise</i> . Espèce de Cerise. 141	<i>Moules</i> de Plâtre. Manière de les faire.	
<i>Mettre</i> à la glace. Ce que c'est 141	Manière de les durcir. 149 & 150	
<i>Mettre</i> au sucre. 141	<i>Moulin</i> à Caffé. 150	
<i>Mettre</i> au caramel. 141	<i>Moulinet</i> . 150	
<i>Mettre</i> ensemble. 141	<i>Mouffe</i> . Ce que c'est. Manière de les	
<i>Meure</i> . Sa description , son employ. 141	faire. 150 & 151	
<i>Miel</i> . Ce que c'est , son choix. Diffe-	<i>Mouffeline</i> . Ce que c'est. 151	
rentes espèces de Miel. 142 & 54	<i>Muscade</i> . Sa description , son usage. 151	
<i>Mincer</i> . Terme d'Office. 142	<i>Muscat</i> . Son employ. 208 & 209	
<i>Mirabelle</i> . Sa description. Manière de		
la confire. 203		
<i>Mi-sucre</i> . Ce que c'est. 142		
<i>Mois</i> . Ce que l'on peut trouver dans		
chaque Mois nécessaire à l'Office. 143		

N.

N APPE. Signification du mot.	152
<i>Nesle</i> . Description du Fruit , son employ.	152

DES MATIÈRES.

9

<i>Neige</i> . Differentes espèces. Manière de les faire	pages 152. & 153	<i>Noix</i> en façon de Cerneau.	page 34.
<i>Neige</i> de Crème ordinaire.	154	<i>Noyer</i> de Sucre. Explication du mot.	161
De Crème au caramel.	154	<i>Nompareille</i> .	79
De Caffé.	154	<i>Nouveauté</i> . Explication du mot.	161
De Chocolat.	154	O.	
De Canelle.	154	O EU F. Manière de connoître les Oeufs frais. Petits Oeufs. Manière de les faire.	162
De Girofle.	154	<i>Oeil</i> . Explication du mot.	162
De Vanille. •	154	<i>Oeillet</i> . Description de la Fleur, son employ.	162
De Safran.	154	<i>Office</i> . Differens soins que l'Officier doit avoir.	163
A l'Italienne.	155	<i>Oignon</i> . Son employ.	163
<i>Neiges</i> . De Pistache.	155	<i>Olive</i> . Sa description, son usage.	163
De Pistache sans Crème.	155	<i>Orange</i> Sa description. Manière de la confire.	163
De Citron.	155	Manière de confire la fleur d'Orange.	164
De Cédra.	155	<i>Orange amère</i> . Voyez. <i>Bigarrade</i> .	15
D'Orange.	156	<i>Orangeat</i> . Dragée.	78
De Bergamotte.	156	<i>Orangeat</i> . Boisson.	164
De Fruits d'odeur.	156	<i>Orgeat</i> . Boisson. Manière de la faire.	165
De Pommes.	156	P.	
De Poires.	156	P AIN. Differentes significations.	165 & 166
De Pêches.	157	<i>Pain-d'épice</i> . Manière de les faire	165
D'Abricots.	157	<i>Papier</i> . Utilité du Papier. Manière de le découper,	166
<i>Neiges</i> De Prunes.	157	<i>Papillotte</i> . Explication du mot.	166
De Fraises.	157	<i>Paver</i> . Signification du mot.	167
De Framboises.	157	<i>Pasteque</i> . Sa description, son employ.	167
De Cerises.	157	<i>Pastillage</i> .	167
De Grenades.	158	Manière de faire la pâte de pastillage. Manière de tirer une Figure de pastillage.	168
D'Avelines.	158	Manière de faire les fleurs de pastillage.	169
De Noix.	158	<i>Pastilles</i> . Manière de les faire.	170
De Marrons..	158		
D'Artichaux.	158		
De Vin d'Espagne.	159		
De Biscuits d'Amandes amères.	159		
De Biscuits à la cuillier.	159		
D'Echaudés.	159		
<i>Nerver</i> . Signification du mot.	159		
<i>Nogat</i> . Ce que c'est. Manière de le faire.	159		
<i>Noisette</i> . Voyez <i>Aveline</i> .	12		
<i>Noix</i> . Manière de confire les blanches..	160		
Manière de confire les Noix noires.	161		

<i>Pastilles</i> de Cachoux. page 170	<i>Perler</i> . Voyez <i>Dragée</i> . page 75
De Safran. 171	<i>Perlor</i> . Utensile d'Office. 180
De Parfait-amour. 171	<i>Pierre</i> de Marbre. Son usage. 181
De Caffé. 171	<i>Pierre</i> Safranée. Sa description, son usage. 181
De Violette. 171	<i>Pierrenx</i> . Terme appliqué aux Fruits. 181
De Chocolat. 171	<i>Pignon</i> . Sa description, son employ. 181
De fleur d'Orange. 172	<i>Pilastre</i> . Differentes espèces. 181
De Cédra. 172	<i>Pimprenelle</i> . Description de la plante, son usage. 181
De Bergamotte. 172	<i>Piquer</i> . Signification du terme. 181
D'Orange. 172	<i>Pyramide</i> . Differentes espèces. 182
D'Ambre. 172	<i>Pistache</i> . Sa description, son employ. 182
De Cannelle. 172	<i>Pistache</i> au Chocolat. 183
De Girofle. 172	<i>Plafond</i> . Utensile d'Office. 183
<i>Pâte</i> . Ce que c'est. Instruction pour les faire. 172	<i>Plateau</i> . Differentes espèces. 183
Differentes espèces de Pâtes. 173	<i>Plein-vent</i> . Signification du mot. 183
<i>Pâte</i> à la Nassau. 173	<i>Plein-Sucre</i> . Signification du terme. 183
<i>Pâte</i> à l'Italienne. 173	<i>Plume</i> . Cuiffon du Sucre. 70
<i>Pâte</i> au Sucre en poudre 174	<i>Poëles</i> . Utensiles d'Office. Differentes espèces. 184
<i>Pâte</i> d'orgeat. 174	<i>Poëlon</i> . Utensile d'Office. 184
<i>Pâte</i> Signification du mot. 175	<i>Poire</i> . Description de l'Arbre, & du Fruit. Bonnes & mauvaises qualités des Poires. 184 & 185.
<i>Pâté</i> d'Hermitte. Ce que c'est. 175	<i>Poires</i> d'Été des Mois de Juillet & d'Août. 185
<i>Pavie</i> . Espèce de Pêche. 175	Le Petit Muscat. 185
<i>Peau</i> des Fruits. Differentes espèces. 175	La Guisse-Madame. 186
<i>Pêche</i> . Description de l'Arbre & du Fruit. 175	Le Rousselet d'Été. 186
Le mérite, & les bonnes qualités des Pêches. 176	La Blanquette. 186
Mauvaises qualités des Pêches. 177	La Poire à la Reine. 186
Description de plusieurs Pêches. 177	La Bellissime. 186
De l'Admirable. 178	Le Rousselet de Rheims. Manière de le confire. 186
De la Mignone. 178	La Cossolotte. 187
De la Chevreuse. 178	La Bergamotte. 187
De la Nivette. 178	L'Inconnu-Cheneau. 187
De la Pourprée. 179	La Robine. 187
De la Persique. 179	La Poire sans peau. 187
De la Violette. 179	
De la Pêche d'Italie. 179	
De la Rossane. 179	
De la Madelaine. 179	
Manière de les confire. 180	
<i>Perce-pierre</i> . Voyez <i>Criste-mariné</i> . 68	
<i>Perlé</i> . Cuiffon du Sucre. 69	

DES MATIÈRES.

R

<p><i>Poires</i> du Mois de Septembre <i>pag.</i> 187</p> <p>Le Bon-chrétien d'Été. 188</p> <p>Le Bon-chrétien musqué. 188</p> <p>L'Orange rouge. 188</p> <p>L'Orange musquée. 188</p> <p>Le Salviati. 188</p> <p>La Verte longue. 188</p> <p>Le Beuré rouge. 189</p> <p>Le Beuré gris. 189</p> <p>La Bellissime. 189</p> <p>L'Épine d'Été. 189</p> <p>La Crasane. 189</p> <p><i>Poires</i> du Mois d'Octobre. 189</p> <p>Le Messire-jean doré. 190</p> <p>Le Messire-jean gris. 190</p> <p>La Bergamotte d'Automne. 190</p> <p>La Verte longue panachée. 190</p> <p>La Dauphine. 190</p> <p>Le Sucré verd. 190</p> <p>Le Doyenné. 190</p> <p><i>Poires</i> du Mois de Novembre. 191</p> <p>La Marquise. 191</p> <p>La Bergamotte de Crasane. 191</p> <p>La Jaloufie. 191</p> <p>La Virgoulée. 191</p> <p>L'Épine d'Hyver. 192</p> <p>L'Ambrette. 192</p> <p>Le Saint-Germain. 192</p> <p>Le Martin-sec. 192</p> <p><i>Poires</i> d'Hyver. 193</p> <p>La Colmar. 193</p> <p>Le Bezy de Caiffay. 193</p> <p>Le Bezy de Chaffery. 193</p> <p>Le Bon-chrétien d'Hyver. 193</p> <p>L'Angelique de Bordeaux. 193</p> <p>Le Petit-oin. 193</p> <p>La Double Fleur. 194</p> <p><i>Poires</i> tapées. 194</p> <p><i>Pomme.</i> Description de l'Arbre, & du Fruit. Differentes espèces. 195</p> <p>Distinction des Reinettes. 195</p> <p>Les Calvilles d'Été & d'Automne.</p> <p>Le Fœnouillet. 196</p> <p>La Courpendu. 196</p> <p>L'Api. 197</p>	<p><i>Pommes.</i> La Violette. <i>page</i> 197</p> <p>Le Rambour. 197</p> <p>Les Cousinottes. 197</p> <p>Les Jerusalem. 197</p> <p>Les Druë-permeins d'Angleterre. 197</p> <p>Les Pommes de glace. 198</p> <p>Les Francatus. 198</p> <p>Les Hautes bontés. 198</p> <p>Les Rouvezeaux. 198</p> <p>Les Chataigniers. 198</p> <p>La Pomme Sans fleurir. 198</p> <p><i>Ponche.</i> Boisson. Manière de la faire. 198</p> <p><i>Porcelaine.</i> 199</p> <p><i>Poser.</i> 199</p> <p><i>Pondrette.</i> Ce que c'est. 199</p> <p><i>Pomrpier.</i> Description de la plante, son usage. 199</p> <p><i>Pouffer.</i> Terme d'Office. 199</p> <p><i>Praliner.</i> Manière de praliner en blanc, en rouge. Manière de praliner les Fleurs. * 200</p> <p><i>Pralines.</i> Differentes espèces. 201</p> <p><i>Précoce.</i> 201</p> <p><i>Prendre.</i> Differentes significations. 201</p> <p><i>Préparer.</i> Differentes significations. 201</p> <p><i>Provision.</i> Signification du mot. 201</p> <p><i>Prune.</i> Bonnes & mauvaises qualités des Prunes. 201 & 202</p> <p>Le gros Damas de Tours. 202</p> <p>La Prune de Monsieur. 202</p> <p>Le Damas rouge. 202</p> <p>Le Damas blanc. 203</p> <p>Le Damas violet. 203</p> <p>La Mirabelle. Manière de la confire. 203</p> <p>Le Damas d'Italie. 204</p> <p>La Reine-claude. Manière de la confire. 204</p> <p>La Diaprée. 205</p> <p>L'Île-verte. 205</p> <p>La Royale. 205</p> <p>La Sainte Catherine. 205</p>
--	---

DES MATIÈRES.

13

<p><i>Sirap</i> de Framboises. page 223 De Merises. 223 De Meures. 223 D'Epine-vinettes. 223 De Capillaire. 223 De Limon. 224 De Jasmin. 224 De Caffé. 224 De Vinaigre. 224 <i>Soucoupe</i>. Differentes espèces. 224 <i>Soufflé</i>. Cuisson du Sucre. 69 <i>Spatule</i>. 225 <i>Sucre</i>. Ce que c'est. Manière dont se fait le Sucre. 225 <i>Sucre</i> en pain. Manière de clarifier le Sucre. 226 <i>Sucre</i> de fleurs d'Oranges. 226 <i>Sucrier</i>. Meuble d'Office. 226 <i>Surtout</i>. Differentes espèces. 227</p>	<p><i>Thé</i>. Sa description. Manière de le faire. 231 <i>Tige</i>. Signification du mot. 231 <i>Tirage</i>. Ce que c'est. Manière de le faire. 231 <i>Tirer</i>. Terme d'Office. Differentes significations. 232 <i>Tirer</i> à l'étuve. Manière de tirer à l'étuve. 232 <i>Torrefier</i>. Terme d'Office. 233 & 23 <i>Tourner</i>. Differentes significations 233 <i>Tournure</i>. Ce que c'est. 233 <i>Touron</i>. Espèce de four. Manière de le faire. 233 <i>Travailler</i>. Differentes significations. 233 <i>Treyer</i>. 234 <i>Trique-Madame</i>. Sa description, son usage. 234</p>
--	---

T.

TABLE. Ce que c'est. 227
 Sections & pratiques Géométriques. 227
 Pour dessiner une Table. 227
 Manière de trouver la quatrième partie d'une Table en contour. 228
 Manière de désigner telle Figure que l'on voudra, par le moyen d'une échelle quarrée. 228
 Manière de trouver la quatrième partie d'une Table. 229
 Manière de décrire un oval en forme de Table. 229
 Manière de désigner la Figure 8. Planche. 9. 229
 Observation pour le plan Géométral de la Figure 1. Planche. 11. 230
Tache. Signification du mot. 230
Tamis. Utenfile d'Office. 230
Tambour. Utenfile d'Office. 230
Tasse. 230
Tailladin. Ce que c'est. Manière de les employer. 230

V.

VANETTE. 234
Vanille. Sa description, son employ. 234
Venuë. Signification du mot. 235
Verjus. Ce que c'est. Manière de le confire 235
Vernis pour le pastillage. Manière de le faire. 235
Verres découpés. Leur usage. 236
Verres à dormant. 236
Videlle Ce que c'est. 236
Vin. Ce que c'est. Vin brûlé. Manière de le faire. 236
Vinaigre. Ce que c'est. Vinaigre portatif. Vinaigre rosat, &c. 237
Violette. Sa description, son employ. 237

Z.

ZESTE. Ce que c'est. Manière de le confire. 238
Zweibach. Voyez *Biscuit à l'Allemande*. 239

Fin de la Table.

*Régltré sur le Régltré de la Communauté des Imprimeurs &
Libraires de Nancy, conformément à l'Ordonnance du 8. May 1731.
A Nancy ce 6. Septembre. 1750.*

RENE' CHARLOT, Syndic.

