[illegible]

Incaire 591

a fine copy

MENON

LA SCIENCE DU MAÎTRE D'HÔTEL, CONFISEUR,

A L'USAGE DES OFFICIERS,

AVEC DES OBSERVATIONS Sur la connoiſſance & les propriétés des Fruits. Enrichie de Deſſeins en Décorations & Parterres pour les Deſſerts.

Suite du Maître d'Hôtel Cuiſinier.

Nouvelle Edition, revue & corrigée.

Prix 3 livres, relié.

A PARIS.
Par la Compagnie des Libraires aſſociés.

M. DCC. LXXXVIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

Noms des Libraires associés.

LECLERC,
DIDOT jeune,
COUTURIER,
MÉRIGOT jeune, } Quai des Augustins.
CAILLEAU, rue Gallande.
NYON l'aîné, rue du Jardinet.
BAILLY, rue Saint-Honoré, barriere des Sergens.
SAVOYE,
BELIN,
DELALAIN jeune, } rue Saint-Jacques.
NYON jeune, place des Quatre-Nations.

PRÉFACE.

La Science du Maître d'Hôtel comprend une connoiſſance générale de tout ce qui ſe ſert ſur les tables. Ce n'eſt pas aſſez pour lui de connoître la nature & les qualités des mets, ſi l'art de les préparer lui eſt totalement inconnu ; mais comme l'aprêt des alimens fait en partie l'objet de la Cuiſine, & en partie celui de l'Office ; après avoir inſtruit, dans le volume précédent, le Maître d'Hôtel des connoiſſances qui concernent le premier, il me reſtoit à lui communiquer dans celui-ci les lumieres qui ont rapport au ſecond.

Mais quoique ce travail entrât

dans le plan que je m'étois prescrit, j'avoue que je me serois moins pressé de publier l'Ouvrage présent sur l'Office, si d'un côté, l'accueil favorable que le Public a fait au précédent volume sur la Cuisine, de l'autre les instances réitérées de plusieurs personnes, ne m'avoient engagé à recueillir toutes mes forces, & à redoubler tous mes soins pour les satisfaire promptement.

Il y a long-tems qu'il n'a paru d'Ouvrage sur l'Office; & depuis l'année 1691, que fut publié pour la premiere fois le dernier Traité sur cette matière, quels changemens n'a-t-on pas vu? L'art de l'Office, de même que les autres, s'est perfectionné par les variations comme par autant de degrés; de

maniere que l'Ouvrage publié alors eſt preſque inutile pour l'Office d'aujourd'hui. Sans remonter même juſqu'à la fin du dernier ſiécle ; depuis vingt ans, quelle nouvelle face l'art de l'Office n'a-t-il pas pris ? Et pour ne pas entrer dans le détail de toute la manœuvre d'aujourd'hui, quelle différence de nos deſſerts à ceux d'autrefois ? Que ſont devenues ces pyramides érigées avec plus de travail & d'induſtrie que de goût & d'élégance qu'on voyoit ſur nos tables ? Qu'eſt devenu cet amas confus de fruits où il éclatoit plus de profuſion que d'intelligence & de délicateſſe ? En un mot, il y a preſque entre l'Office moderne & celui d'autrefois la même différence, qu'entre l'Ar-

chitecture moderne & l'architecture gotique. Au lieu de ces especes d'édifices chargés d'ornemens compassés avec une pénible symétrie, une élégante simplicité fait toute la beauté & le principal mérite de nos desserts. Mais quoique plus simples, quelle charmante variété inconnue à nos Peres, n'y remarque-t-on pas ? Quel agréable coup-d'œil n'offrent pas les décorations diversifiées qu'enfante chaque jour l'imagination féconde de nos Officiers intelligens ? Voyez ce Parterre orné de figures en sucre, de figure de Saxe, décorées de sable en sucre de différentes couleurs, d'arbres, de fruits secs, de pots à fleurs, de berceaux, de guirlandes, avec des comparti-

mens en chenille de diverſes couleurs. Quelle intelligence! Quel goût! Quelle aimable ſymétrie!

Que ſeroit-ce, ſi pouſſant le parallele plus loin, on vouloit ſe donner la peine de comparer le travail de l'Office moderne avec celui de l'ancien? Il ſuffit de dire que ceux qui en voudront faire l'examen, reconnoîtront ſans peine, que le travail de nos Officiers, quoique plus ſimple, moins compliqué & moins coûteux qu'autrefois, s'eſt étendu bien au-delà des bornes anciennes. Je me flatte que l'Ouvrage que je donne préſentement en ſera une preuve convaincante pour ceux qui daigneront le comparer avec ce qui a paru juſqu'ici ſur cette matiere.

Je ne m'y ſuis point écarté du plan que j'ai ſuivi dans le premier volume. On y trouvera des obſervations ſur la connoiſſance & les qualités des fruits, avec les emplois différens qu'on en peut faire. Pour donner aux Officiers une ébauche de décoration dont ils peuvent diverſifier l'appareil des deſſerts, l'on a fait graver des planches d'un deſſein moderne, qui ſont inſérées dans quelques Chapitres de ce Livre. Il ne faut pas qu'ils s'imaginent que j'ai voulu les aſſujettir au deſſein que je leur préſente, rien ne ſeroit plus éloigné de mes vues. Mon but n'a été que de leur donner une idée du ſervice préſent & du goût moderne. Je laiſſe à chacun la liberté de ſuivre ſon génie, & de

donner à ſon gré l'eſſor à ſon imagination, pour jetter dans ſes deſſeins l'ordre & la variété qu'il jugera à propos.

Quant à la diſtribution de cet Ouvrage, celle qui m'a parue la plus naturelle, a éte de le diviſer en cinq parties. L'emploi des fruits qui paroiſſent dans les quatre Saiſons de l'année, fait l'objet des quatre premieres; & la cinquiéme eſt deſtinée aux Ouvrages qui ſont de toutes les Saiſons. On trouvera à la ſuite une addition ſur la Diſtillation que j'ai cru pouvoir être de quelqu'utilité.

Comme le tems de la maturité des fruits varie ſelon la nature & la poſition des climats, il y a des Provinces, où la ſaiſon des fruits eſt preſque paſſée, lorſqu'elle ne fait que commencer en d'autres.

Je dois donc avertir que dans l'ordre que je ferai des fruits que chaque Saiſon nous fournit, je n'aurai égard qu'à la nature du climat de Paris, où les fruits parviennent à leur maturité bien plus tard que dans les Provinces méridionales de la France. Je n'aſpire même pas ſur cet article à une exactitude parfaite. On ne doit pas s'attendre en ce genre à une régularité qui ſoit toujours la même, & qui ne ſe démente jamais ; car outre que les années ne ſe reſſemblent pas toujours la nature, du terroir dans une Province n'eſt pas par-tout la même. Ajoutez à cela que le travail & l'induſtrie d'un bon Jardinier hâtent ſouvent la maturité des fruits dans un même lieu.

FIN.

PREMIER PLAN.

POUR dreſſer les Parterres, il faut couper des cartons de la figure des deſſeins que vous voulez faire; garniſſez tous les bords des cartons avec de la chenille qui doit être de la même couleur que le ſable que vous mettez en dedans; pour appliquer la chenille ſur les cartons, il faut prendre de la cire verte; vous en faites de petites boulettes, groſſes comme la tête de deux épingles, que vous mettez ſur les cartons d'un pouce de diſtance, enſuite vous appliquez les cartons ſur les cryſtaux que vous faites tenir avec de la même cire; il faut que les contours de toutes les bordures ſoient garnis de chenille, afin de cacher le vuide qu'il y a de la glace à ſon cadre; à l'égard des compotes & aſſiettes, l'on en met ce que l'on juge à propos.

Table de douze à quinze couverts servie à trois plateaux.

CELUI du milieu représente une balustrade haussée de deux degrés, dont le milieu est un Parterre, le carré du milieu pour poser une figure, les côtés représentent deux Parterres avec une figure dans le milieu.

N°. 1. Qui est le plateau du milieu formé en dez, est la place où se doit poser la balustrade.

N°. 2. Qui est le milieu du plateau, est pour poser la figure qui représente Anchise, l'on mettra à la place celle que l'on voudra.

N°. 3. Sont les places de Parterres que l'on garnit de sable ou de jais de différentes couleurs.

N°. 4. Sont des places pour mettre à chacune une figure.

LA SCIENCE


1
1
1

LA SCIENCE DU MAÎTRE D'HÔTEL, *CONFISEUR*, A L'USAGE DES OFFICIERS,

Avec des Observations Sur la connoissance & les propriétés des Fruits.

DU PRINTEMS.

LE Printems qui comprend les mois de Mars, Avril & Mai, nous fournit pour nouveauté la fleur de violette, les fraises, les framboises, les amandes vertes, les abricots verts, les groseilles vertes, les cerises précoces.

Comme chaque Saiſon fournit au travail de l'Officier à meſure que les fruits avancent en maturité, je vais expoſer ici en général l'emploi que l'on peut faire des fleurs & des fruits que le Printems nous offre. Par ce moyen on verra d'un coup d'œil, & comme en gros, tout ce qui dans la ſuite ſera traité ſéparément & en détail.

Dans cette Saiſon, l'on fait des pâtes de violette, le ſirop violat, dont le marc, après l'avoir mis en marmelade pour le conſerver, ſert à faire des pâtes au ſec dans d'autres Saiſons; la groſeille verte ſe confit au liquide pour être conſervée, on s'en ſert pour faire des compotes, ou des tourtes dans le courant de l'année; les amandes vertes ſont employées pour confire au liquide ou au ſec, pour faire des pâtes, des marmelades & des compotes; les abricots verds ſont employés au même uſage que les amandes; les fraiſes ſe ſervent au naturel, & quelquefois en compotes; on en fait auſſi de l'eau de fraiſes au naturel & de diſtilée; les framboiſes ſe confiſent au liquide & au ſec, on en fait des compotes, des marmelades, des gelées, des pâtes, des conſerves & des

eaux ; les cerises précoces se mettent en compote, en conserve, & glacées de sucre en poudre.

Les fleurs que nous avons au Printems, outre la Violette dont nous avons parlé, & qui en fait l'ornement, sont les Giroflées de toutes especes, la Hyacinte, l'Iris d'Angleterre & d'Alger, les Narcisses, le Muguet, l'Anemone, l'Helebore, les Renoncules, les Tulipes, les roses de Gueldres, les pieds d'Alouettes, les Œillets d'Espagne & la petite feuille de Vigne en salade; des Mâches, de la petite Laitue, des Laitues nouvelles; toutes sortes de fournitures, comme l'Estragon, Corne-de-Cerf, Pimprenelle, Cresson alenois, Baume, Civette. Sur la fin du Printems les Laitues pommées & les Laitues Romaines.

DU SUCRE.

COMME j'ai parlé dans mon précédent volume, des propriétés du Sucre & de sa composition, où l'on peut avoir recours, il ne me reste à parler ici que des différentes cuissons qui sont à

l'uſage de l'Officier, ſuivant l'emploi qu'il en veut faire.

Sucre clarifié.

Pour cet effet, vous prenez le blanc d'un œuf que vous mettez dans deux pintes d'eau; après que vous aurez fait mouſſer votre eau en la fouettant avec un fouet, mettez-y un pain de Sucre de ſix à ſept livres, mettez le Sucre ſur le feu, & vous obſerverez quand il montera d'y jetter un peu d'eau; la bonne façon eſt de le laiſſer monter trois ou quatre fois juſqu'à ce que l'écume commence à noircir; vous l'ôtez de deſſus le feu pour le laiſſer repoſer juſqu'à ce que l'écume ſe détache d'elle-même; il faut alors le bien écumer, remettez le Sucre ſur le feu, & continuez de l'écumer, en y jettant un peu d'eau à meſure qu'il monte; quand il eſt bien nettoyé & clarifié il ne monte plus; pour lors vous l'ôtez de deſſus le feu pour le paſſer dans une ſerviette mouillée, ou une étamine; je dis mouillé, parce que cela dégraiſſe le Sucre.

A l'égard des cuiſſons, la premiere eſt:

Le petit Lissé.

Après l'avoir clarifié comme ci-dessus, remettez-le sur le feu pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'en trempant le doigt dedans, que vous appuyez apres contre le pouce, il se forme un petit filet qui se rompt, & forme une goutte sur le doigt.

Le grand Lissé.

Il se connoît de la même façon, à cette différence qu'il a un bouillon de plus, & qu'il s'étend davantage dans les doigts, & ne se rompt pas si facilement

Si vous voulez le mettre :

Au petit ou au grand Perlé.

Vous continuez à le faire bouillir, & recommencez le même essai avec les doigts ; & s'il file en ouvrant les doigts sans se rompre, c'est le *petit Perlé*; & quand vous ouvrez les doigts de toute leur étendue sans que le filet se casse, ou qu'il forme un bouillon comme des perles élevées & rondes, c'est le *grand Perlé.*

Entre le grand perlé & le soufflé, il y a :

La petite & la grande queue de Cochon.

Que vous connoiſſez en levant l'écumoire, ſi le Sucre retombe en petites bouteilles qui forment une eſpece de queue de Cochon. Enſuite le Sucre vient au ſouflé.

Pour le mettre :

Au ſouflé.

Vous continuez à lui faire prendre quelques bouillons, & connoîtrez qu'il eſt à ſon point en retirant l'écumoire de la poële que vous ſecouez ſur le Sucre & ſouflez après d'un côté & d'autre au travers des trous, il en doit ſortir des eſpeces de petites bouteilles ou étincelles de Sucre.

Si vous voulez le mettre :

A la petite Plume.

Continuez-lui quelques bouillons, & vous ferez le même eſſai qu'à la cuiſſon précédente, il doit en ſortir de plus groſſes bouteilles ou étincelles.

Si vous lui continuez quelques bouillons, il deviendra :

A la grande Plume.

Ce que vous connoîtrez, en ſecouant l'écumoire d'un revers de main, s'il s'éleve en l'air de groſſes boules & de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble.

Entre la grande Plume & le caſſé, vous avez :

Le petit & le gros boulet.

Que vous connoiſſez ainſi que l'intervalle de l'un à l'autre, lorſqu'en trempant deux doigts dans l'eau fraîche, vous les mettez dans le Sucre, & les retirez promptement pour les remettre dans de l'eau fraîche de crainte que le Sucre ne s'attache après les doigts, & ne vous brûle ; vous roulez le Sucre entre le doigt & le pouce pour en faire une petite boule, vous voyez quand le Sucre ſe ramaſſe aiſément & ſe roule comme une pâte, il eſt au boulet ; la différence du petit au gros boulet, la petite boulette ſe tient molle, & le gros ſe tient ferme quand le Sucre eſt réfroidi.

Pour le mettre :

Au cassé.

Continuez de le faire réduire ; vous faites le même essai pour le cassé que pour le boulet, excepté qu'après que vous aurez rafraichi le Sucre, il faut qu'il casse entre vos doigts.

L'on ne fait point de différence de la cuisson du Sucre au cassé à celle :

Au Caramel.

Cependant si vous voulez faire du Caramel, l'on y met un peu de jus de citron pour l'éclaircir. Voilà les principaux degrés de cuisson du Sucre à mesure qu'il continue de bouillir, qui ont chacun leurs usages différens, suivant les emplois que l'on en veut faire. Il est encore d'autres cuissons de Sucre qui n'ont pas besoin d'être clarifiées, comme il sera marqué à chaque article.

DU MIEL.

OBSERVATION.

LES Anciens, qui ne connoissoient point encore l'usage du sucre avoient tant d'estime pour le Miel, que Plino-

le nomme un *Nectar divin*; ils l'employoient presque par-tout où nous employons à présent le sucre. Au rapport de Laërce, le Philosophe Pithagore se contentoit de miel & de pain pour sa nourriture ordinaire, & a vécu jusqu'à l'âge de quatre vingt-dix ans. On lit plusieurs exemples de personnes fortes & robustes, qui, en ne se servant presque d'autres alimens que de Miel, sont parvenus à une grande vieillesse, ce qui nous fait connoître l'estime que les Anciens en faisoient, & l'avantage qu'ils en retiroient. Il y en a de deux sortes, l'un jaune, & l'autre blanc qui est le plus estimé & le plus employé parmi les alimens, principalement celui qui a été fait au printems, parce que les fleurs tendres & nouvelles que les Abeilles sucent, fournissent un bon suc; celui qui est fait en hiver est le moins estimé, parce qu'il a un goût de cire; le meilleur que nous ayons est celui de Narbonne, parce que dans le Languedoc les fleurs de Romarin sont abondantes, & ont plus de force à cause de la chaleur du climat.

Il faut le choisir nouveau, épais, grenu, clair & transparent, d'un goût doux & piquant, d'une odeur douce & un peu aromatique. Ses qualités varient

beaucoup ſelon la nature des lieux où il eſt formé, & des fleurs que les Abeilles ſucent pour le travailler. On attribue l'amertume du Miel de Sardaigne à l'abſynthe qui y croît en abondance. Les Anciens parlent de différentes ſortes de Miel, qui produiſoient de funeſtes effets, dont ils cherchoient la cauſe dans les ſucs des plantes; celui que l'on recueille dans les Pays où l'on reſpire un air pur, & où il croît beaucoup de plantes aromatiques, ne peut avoir que de bonnes qualités, & ne produire que de ſalutaires effets. Il fortifie l'eſtomac, en lui communiquant une chaleur modérée; il lâche le ventre, en amoliſſant & humectant les excrémens endurcis dans les inteſtins; il facilite la reſpiration en adouciſſant les âcretés de la poitrine, & diviſant par ſes ſels la pituite il excite la ſalive. Les ſucs aromatiques qu'il tire des plantes le rend propre à réſiſter à la malignité du venin, & lui donne les qualités d'un aliment ſain, lorſqu'il eſt employé avec modération. On remarque ſeulement que les bilieux doivent s'en abſtenir, parce qu'il ſe convertit aiſément en bile. On peut faire des confitures avec le miel, en obſervant la même choſe que pour le ſucre; mais elles ne ſont point ſi

belles & ne se conservent pas si longtems. Avant de s'en servir il faut le bien clarifier : vous le mettez dans une poële sur un fourneau, faites-le bouillir à petit feu en le remuant souvent au fond avec une espatule, parce qu'il est sujet à brûler; il faut l'écumer jusqu'à ce qu'il soit bien clair, vous connoissez sa cuisson en mettant dessus un œuf de poule; s'il reste sans aller au fond, c'est une marque qu'il est bon pour être employé.

On fait avec le Miel dans les Pays où il est commun, une boisson que l'on nomme Hydromel vineux. Vous prenez de l'eau, & vous y faites dissoudre autant de Miel qu'il en faut pour qu'un œuf puisse être suspendu dans la liqueur; mettez-le ensuite bouillir sur le feu, en l'écumant de tems en tems, jusqu'à ce que l'œuf surnâge sur la liqueur, vous le versez ensuite dans un tonneau que vous n'empliffez qu'aux deux tiers, bouché avec du linge ou du papier; exposez le tonneau pendant un mois dans une étuve ou au Soleil, la liqueur fermente, & devient vineuse; après vous le bouchez bien, & le mettez à la cave pour vous en servir.

DE LA VIOLETTE.

OBSERVATION.

LE Printems nous offre pour prémice de ses productions, la fleur de Violette, elle doit être cueillie avant le Soleil lèvé, par un tems sec, si l'on veut qu'elle conserve sa vertu & sa bonne odeur; on prétend que celle de Mars appliquée sur le front appaise la douleur de tête qui provient de la boisson, & excite le sommeil; que la fleur pilée & mise en boisson, & prise pendant plusieurs jours, empêche les mauvaises suites des coups reçus à la tête. L'on fait du sirop & conserve de Violette qui est bonne pour l'inflammation des poulmons, la pleurésie, la toux & fiévre.

Conserve de Violettes.

Eplùchez de la belle Violette, il en faut un quarteron pour deux livres de sucre, vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire; mettez-la dans un petit mortier pour la piler très-fin; prenez deux livres de sucre que vous clarifiez & faites cuire à la grande plume. Voyez *Sucre à la grande plume*, page 6. Lorsque vous l'aurez

ôté du feu, & qu'il sera à moitié froid, mettez-y la fleur de Violette pilée, pour la bien mêler, & prendre garde de la trop blanchir; quand elle sera bien mêlée, vous la verserez dans un moule de papier que vous aurez tenu prêt; lorsqu'elle sera froide vous la couperez par tablettes à votre usage.

Candi de Violettes.

Ayez de la belle Violette épluchée, faites cuire du sucre à la plume, versez-le dans les moules à candi; lorsqu'il sera à moitié froid, mettez y la Violette que vous enfoncez légerement & également avec une fourchette; mettez par-dessus une grille à candi faite pour le moule, vous l'appuyez en mettant un poids de deux livres & propre; mettez le moule à l'étuve, que vous ouvrirez le moins que vous pourrez, entretenez l'étuve de feu le plus également qu'il vous sera possible, ce doit être un candi de vingt-quatre heures; pour connoître si votre candi est bien, il faut mettre quatre petits bâtons blancs, secs, aux quatre coins du moule, que vous enfoncez jusqu'au fond pour essai, vous les retirez doucement lorsque vous croyez que le candi est fait, vous verrez si les bâtons sont les

diamans dessus & également, pour lors vous égouterez votre candi en penchant le moule par le coin, que vous laissez égouter pendant deux heures, ensuite vous renversez le moule sur une feuille de papier blanc, un peu fort, & également.

Pastilles ou ingrédiens de Violettes.

Si vous êtes dans le tems de la Violette, vous en prenez un quarteron que vous mettez infuser dans un peu d'eau bouillante que vous mettez à l'étuve pour en exprimer tout le fruit, vous vous servirez de cette décoction pour faire tremper un once de gomme adragante ; lorsqu'elle sera fondue, vous la passerez au travers d'une serviette que vous presserez fort pour qu'il ne reste rien ; mettez cette eau dans un mortier avec du sucre fin, que vous pilez ensemble, en y mettant peu à-peu une livre de sucre, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; vous formerez avec cette pâte des pastilles de tel dessein que vous voudrez, ou des ingrédiens, comme des grains de bled, des clous de gérofles, des grains de café &c. & si vous n'êtes pas dans le tems des Violettes, vous prenez de la Violette séchée & pulvérisée

que vous mettez dans le ſucre, en le pilant avec la gomme que vous aurez fait fondre dans un peu d'eau. Pour avoir de cette Violette toute l'année, vous prenez de la Violette dans la ſaiſon, que vous épluchez, & la mettez ſécher à l'étuve d'une chaleur douce; lorſqu'elle eſt ſéchée, vous la pilez & pulvériſez, & la mettez dans un boîte garnie de papier blanc, bien bouchée, que vous conſervez dans un endroit ſec.

Sirop Violat.

Prenez une demi-livre de belle Violette épluchée, celle de Bois eſt la meilleure; mettez-la dans une terrine, faites bouillir une chopine d'eau, que vous jetez ſur la Violette, mettez une aſſiette deſſus pour l'enfoncer, afin qu'elle puiſſe rendre ſon parfum; vous la mettrez à l'étuve du ſoir au matin; ſi vous en avez une demi-livre épluchée, elle doit fournir deux bouteilles de pinte; faites clarifier cinq livres de ſucre, que vous ferez cuire au caſſé. Voyez *Sucre au caſſé*, page 7. Vous paſſerez la Violette au travers d'une ſerviette pour en exprimer toute l'eau, vous la jetez dans le ſucre, vous obſerverez que le ſucre ne bouille pas, mais ſeulement que l'eau puiſſe

prendre corps avec le ſucre ſans le remuer; vous jetez le ſucre dans une terrine, & vous le mettrez à l'étuve, où vous le laiſſerez pendant trois ou quatre jours, vous entretiendrez l'étuve de feu comme pour faire du candi, vous verrez à votre ſirop de tems en tems avec une cuilliere, quand il ſera à perlé il ſera fait. Il n'eſt point ſujet à pouſſer ni à candir, fait de cette façon.

Glace de Violettes.

Epluchez une bonne poignée de Violette, que vous mettrez dans un mortier pour la piler très fin, retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau chaude, mettez-y fondre une demi-livre de ſucre, laiſſez infuſer une demi-heure, enſuite vous paſſez cette eau au travers d'une ſerviette, & la ferez prendre à la glace comme il ſera parlé à l'article des Glaces.

Eſſence d'huile de Violettes.

Prenez des amandes douces la quantité que vous jugerez à propos; pour une livre, une demi-livre de fleurs de Violettes bien épluchées ſans être lavées; échaudez les amandes pour en ôter la peau, mettez-les dans un mortier avec la Violette pour les piler enſemble; le

tout étant réduit en pâte très-fine, mettez cette pâte dans une étamine pour la mettre ensuite dessous une presse pour en tirer l'huile ; mettez cette huile dans une bouteille bien bouchée, pour la conserver.

Fleurs de Violettes confites.

Il ne faut ôter que les trois quarts des queues de Violettes, & laisser la fleur entiere, vous les mettrez ensuite sans les laver dans un sucre clarifié & cuit au grand lissé. Voyez *Sucre au grand lissé*, page 5. Laissez-les réfroidir dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous leur donnez une douzaine de bouillons jusqu'à ce que le sucre soit cuit à la petite plume ; laissez refroidir votre confiture pour la dresser dans les pots. Si vous voulez confire de la Violette sans être par bouquets, épluchez-en les feuilles, que vous laissez entieres, & observerez la même façon qu'à la précédente.

Marmelade de Violettes.

Pilez très-fin une demi-livre de belle Violette épluchée, passez-la ensuite dans une étamine, en la bourant à force de bras avec une cuilliere de bois, jusqu'à ce que le tout soit passé,

vous avez une livre & demie de ſucre, que vous clarifiez, & faites cuire à la grande plume. Voyez *Sucre à la grande plume*, page 7. Délayez petit à petit la Violette avec le ſucre à moitié chaud, vous la mettrez enſuite dans les pots.

Gâteau de Violettes.

Il faut former un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire votre Gâteau ; épluchez de la Violette, peſez-en une demi-livre, que vous mettez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume. Voyez *Sucre à la grande plume*, page 7. Travaillez-la promptement ſur le feu avec une eſpatule ; quand le tout commence à monter, & que vous êtes prêt à le verſer dans le moule, ajoutez-y ce que vous aurez tout prêt, un peu de blanc d'œuf battu avec du ſucre en poudre, qui ne ſoit pas trop liquide, ce qui fera monter le Gâteau ; verſez-le promptement dans le moule, & tenez deſſus le cul de la poële chaud à une certaine diſtance, ce qui fera encore monter le Gâteau.

Gâteau grillé de Violettes.

Faites griller un quarteron de ſucre en poudre dans une poële, mettez-y la

même quantité de Violette que dans le Gâteau précédent; quand elle aura pris une couleur de grillé en la remuant également, vous la mettrez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume, & le finirez de la même façon.

Sable de Violettes.

Pilez très-fin un quarteron de Violette ſans la laver, mettez-la dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume. Il faut la bien travailler avec une eſpatule, comme ſi vous vouliez faire un tirage. On appelle un tirage, lorſque le ſucre étant à la grande plume, on le laiſſe réfroidir aux trois quarts, & qu'on le remue avec une eſpatule juſqu'à ce qu'il revienne en ſucre. Quand la Violette eſt bien incorporée avec le ſucre, qu'il eſt pris & réfroidi, vous le paſſez au travers d'un tamis pour en former du ſable; ce ſable, ainſi que les autres, ſervent à former des deſſeins de parterres ſur des criſtaux. Si vous voulez faire du ſable de Violette à moins de frais, vous prendrez une pierre d'indigo que vous frotterez ſur une aſſiette avec un peu d'eau chaude, juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour donner la couleur au

ſucre, vous mettrez cette couleur bleue à la place de Violette, & finirez le ſable de la même façon.

Dragées de Violettes.

Pour faire les dragées de toutes eſpeces, il faut avoir une baſſine de cuivre rouge avec deux anſes ſur les côtés & une dans le milieu, pour avoir la facilité de la manier; que cette baſſine ſoit ſoutenue en l'air par deux cordes de hauteur de la moitié du corps, vous mettrez deſſous du feu dans une poële que vous placerez à trois pouces du fond de la baſſine; il faut avoir deux cuiſſons de ſucre, [illegible] la premiere eſt au liſſé, & la ſeconde au perlé: ce ſont ces deux cuiſſons de ſucre qui donnent le nom aux dragées que nous appellons dragées liſſées & dragées perlées. La petite dragée liſſée ſe fait en mettant un feu modéré dans un réchaud, vous mettrez ce réchaud dans un tonneau défoncé d'un côté & la baſſine deſſus pour que la chaleur du feu ne s'évapore pas. Lorſque l'on n'en veut faire qu'une livre, & que l'on n'a point de baſſine, il faut prendre une grande poële à proviſion, y mettre les dragées avec le ſucre que vous remuez conti-

nuellement ſur un moyen feu juſqu'à ce que votre dragée ſoit finie. Pour faire les dragées de Violette, vous faites fondre un peu de gómme adragante avec un peu d'eau; lorſqu'elle eſt fondue & bien gluante, vous la paſſez dans un linge fin, & la preſſez pour qu'elle paſſe toute; mettez-la dans un mortier avec de la marmelade de Violette, & un peu d'eau de pierre d'indigo, ajoutez-y du ſucre ce qu'il en faut, en pilant le tout enſemble juſqu'à ce que vous en ayez une pâte maniable; vous la mettez enſuite ſur une table avec du ſucre fin, vous en prenez de petits morceaux pour en former comme des eſpèces de petits grains de café; lorſque vous les avez tous finis, vous les mettez ſécher à l'étuve; vous les mettez après dans la baſline ou la poële à provision avec du ſucre au liſſé, roulez-les ſur un moyen feu juſqu'à ce que le ſucre commence à ſe ſécher autour des dragées, que vous remettez encore dans du ſucre au liſſé, & continuez de la même façon juſqu'à ce que vous trouviez vos dragées aſſez groſſes.

Pâte de Violettes.

Epluchez un quarteron de Violette,

que vous pilerez très-fin dans un petit mortier, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume; lorſqu'il eſt deſcendu du feu mettez y la Violette, que vous délayez petit à petit avec le ſucre pour les bien incorporer enſemble; dreſſez dans les moules à pâte, & les mettez ſécher à l'étuve.

Bouquets de Violettes.

Prenez de la belle Violette avec leurs queues, mettez-en quatre ou cinq enſemble, que vous attacherez avec un peu de fil, trempez-les par-tout dans un ſucre cuit au petit liſſé & à demi-froid, vous les mettrez à meſure égouter ſur un tamis, enſuite vous les poudrerez par tout avec du ſucre très-fin, ſoufflez deſſus pour qu'il ne reſte pas trop de ſucre, mettez-les ſur un autre tamis, que les fleurs y ſoient placées de façon qu'elles reſtent bien épanouies; mettez-les ſécher à l'étuve, pour les ſerrer enſuite dans des boîtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec.

Clarequets de Violettes.

Prenez une douzaine de Pommes de Reinette des plus belles que vous pourrez trouver, coupez-les pour en tirer la décoction, l'on en fait une gelée

comme celle de pomme ; vous prendrez de la Violette bien épluchée, que vous mettrez dans une terrine ; faites bouillir un demi-ſeptier d'eau, que vous jetterez ſur la Violette, couvrez avec une aſſiette pour la faire enfoncer, & la mettez à l'étuve du ſoir au lendemain, que vous la paſſerez dans une ſerviette pour en exprimer toute l'eau ; vous aurez ſoin de bien ſerrer la gelée de pommes dans ſa cuiſſon, & y mettrez votre décoction de Violette, comme ſi vous y mettiez de la cochenille, en la tenant ſur un feu bien doux, qu'elle ne faſſe que frémir, & vous remuerez bien légerement avec une cuilliere, afin de la bien mêler, & ne la point engraiſſer ; vous ferez cuire au caſſé autant de ſucre que vous avez de décoction, mettez-y votre décoction de Violette, en la verſant doucement afin de décuire le ſucre ; remettez ſur le feu, au premier bouillon vous écumerez votre gelée, & la ferez cuire deux ou trois bouillons couverts, vous tremperez une cuilliere d'argent dedans, ſi votre gelée tombe en nape & qu'elle quitte net, votre gelée ſera faite ; vous la mettrez dans les moules à Clarequets & prendre à l'étuve.

DES GROSEILLES VERTES.

OBSERVATION.

LES Groſeilles vertes naiſſent en bayes ou grains ſéparés, & non en grapes, ſur des Groſeillers épineux ; nous en avons de deux ſortes, de cultivées & de ſauvages, celle qui eſt cultivée eſt la meilleure & la plus groſſe : quand les Groſeilles ſont vertes, elles ſont d'une ſaveur acide ; cependant plus propres à être employées avec le ſucre que celles qui ſont mûres. Celles que l'on veut manger dans leur naturel, doivent être choiſies très-mûres, d'une ſaveur douce & exemptes d'âpreté. Elles ſont rafraichiſſantes, arrêtent le crachement de ſang & le cours de ventre, appaiſent la ſoif, & ſont propres aux fébricitans, en les mêlant dans leur bouillon ; on ne doit point en manger de vertes, qu'elles ne ſoient préparées avec le ſucre.

Groſeilles vertes au liquide.

Fendez par le côté deux livres de Groſeilles vertes avec la pointe d'un couteau ou avec un cure-dent pour en ôter

ôter les pepins, ensuite vous les mettrez dans une eau chaude très-claire, que vous laisserez sur un feu moderé jusqu'à ce que les Groseilles soient montées sur l'eau, descendez-les ensuite, vous les laisserez dans la même eau, & vous les rafraîchirez pour les empêcher d'être trop blanchies ; il faut les faire reverdir dans la même eau ; vous y mettrez pour cet effet un peu de sel & du vinaigre, elle reverdissent plus aisément & en sont plus claires : vous aurez soin de les jeter dans de l'eau fraîche pour qu'elles jettent leur âcreté ; ensuite vous clarifierez deux livres de sucre, mettez-y les Groseilles pour les faire seulement frémir, laissez-les vingt-quatre heures dans le sucre, & les mettez dans une passoire pour faire réduire le sirop au perlé ; remettez doucement les Groseilles dedans, pour leur donner encore quelques bouillons en les remuant doucement, & les mettrez dans les pots : vous vous réglerez sur cette dose suivant la quantité que vous en voulez faire.

Groseilles vertes au sec.

Après les avoir fait confire comme je viens de marquer dans l'article

précédent, retirez-les de leur ſirop pour les mettre ſur des feuilles de cuivre, poudrez-les de ſucre fin & les faites ſécher à l'étuve : le ſirop peut ſervir à faire des rafraîchiſſemens & des compotes.

Gelée de Groſeilles vertes.

Prenez trois livres de Groſeilles vertes, que vous mettez dans de l'eau chaude ſur le feu comme celles qui ſont au liquide ; il ne faut point en ôter les pepins ; quand elles ſeront montées ſur l'eau, vous les retirerez dans l'eau fraîche, & les remettrez ſur le feu juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts ; mettez-les égouter & les jettez dans trois livres de ſucre cuit au perlé. Voyez *Sucre au perlé*, page 5. Faites-leur prendre pluſieurs bouillons en les écumant juſqu'à ce que votre ſucre ſoit revenu au perlé, ce que vous connoîtrez en prenant du ſucre avec l'écumoire : quand le ſirop tombe en nappe, c'eſt une marque que la Gelée eſt à ſon point de cuiſſon ; vous la paſſez dans une terrine au travers d'un tamis, pour la dreſſer enſuite dans des pots.

Compote de Groseilles vertes.

Il faut préparer & faire cuire les Groseilles de la même façon que celles qui sont expliquées pour le liquide, à cette différence qu'il faut qu'elles soient moins cuites & moins de sucre. Si l'on veut faire des Compotes de Groseilles verte dans le tems que la saison en est passée, il faut prendre de celles qui sont confites au liquide; mettez-en dans une poële ce qu'il en faut suivant la grandeur de votre Compotier, avec du sirop & un peu d'eau; faites-leur faire un bouillon, & les dressez dans le Compotier.

DES ABRICOTS VERDS.

Abricots lessivés.

POUR ôter le duvet qui est sur les Abricots verds, vous faites une lessive avec de la cendre de bois neuf passée au tamis, vous en mettez quelques poignées dans une poële avec de l'eau, que vous mettez sur le feu pour la faire bouillir quelque tems jusqu'a ce que la tâtant avec les doigts, vous la trouviez grasse & douce: mettez-y les Abricots,

que vous aurez ſoin de bien remuer avec l'écumoire, pour que la cendre ne ſe maſſe point au fond, enſuite vous obſerverez, quand le duvet de l'Abricot s'ôte aiſément, de les retirer du feu; vous les nétoyez un à un, que vous jettez à meſure dans l'eau fraîche; lorſqu'ils ſont tous nétoyés, vous prenez une épingle & les piquez en pluſieurs endroits chacun, vous les mettez dans de l'eau ſur le feu, avec une pincée de ſel, & le quart d'un verre de vinaigre pour les faire reverdir; vous aurez ſoin de couvrir la poële, & les mettre ſur un feu doux, pour qu'ils ne faſſent que frémir; lorſqu'ils ſont verds vous les retirez dans de l'eau tiéde pour en ôter l'âcreté; après que vous les aurez fait dégorger dedans, vous les mettrez dans de l'eau fraîche pour les y laiſſer quelques heures, enſuite vous les mettrez au petit ſucre, juſqu'au lendemain, que vous les jetterez ſur un égoutoir, donnez trois ou quatre bouillons au ſucre, que vous mettrez ſur les Abricots pour les laiſſer encore juſqu'au lendemain, & pour la troiſiéme fois vous les augmenterez d'un peu de ſucre clarifié, & pour la quatriéme, s'il y a ſuffiſamment de ſucre pour les finir, vous donnerez

cinq ou ſix bouillons à votre ſirop ; gliſſez les Abricots dedans pour les faire cuire, juſqu'à ce que le ſirop ſoit au perlé. Il faut obſerver que tous les fruits qui ſont au liquide, doivent tremper dans le ſirop ; lorſqu'ils ſeront dans les pots, il faut faire un rond de papier pour en couvrir le fruit, & qu'il touche au fruit.

Abricots verds au ſec.

Vous faites confire des Abricots verds de la même façon que les précédens. Il faut obſerver que ceux qui ſont très-petits ne peuvent point ſouffrir la leſſive; vous en ôtez le duvet en les frottant avec du ſel, ſans vinaigre, vous les faites blanchir & laiſſez dans la même eau pour les faire reverdir, après les avoir confits & mis dans les pots, lorſque vous en voulez tirer au ſec, vous les mettez égouter de leur ſirop & les roulez dans un ſucre fin, pour les mettre dans un tamis ſécher à l'étuve.

Abricots verds au candi.

Prenez des Abricots verds confits, & bien ſéchés à l'étuve, comme les précédens, mettez-les ſur les grilles qui ſe mettent dans les moules à candi ; vous

prenez du ſucre ſuivant la quantité que vous avez d'Abricots, faites-le cuire au ſoufflé, & le verſez ſur les Abricots, vous les mettrez à l'étuve juſqu'à ce qu'ils ſoient candis.

Abricots pelés confits.

Ayez des Abricots verds qui ſoient tendres, dont l'épingle paſſe au travers en les piquant, levez-en doucement la peau avec un couteau en les pelant dans leur longueur, vous les jettez à meſure dans de l'eau fraîche; enſuite vous les mettez dans de l'eau bouillante, & les y laiſſez juſquà ce qu'ils ſoient tous montés deſſus, deſcendez les du feu pour les laiſſer refroidir dans la même eau; lorſqu'ils ſeront froids, vous les remettrez encore ſur le feu ſans les changer d'eau, ce qui les fera reverdir, & vous aurez ſoin de couvrir la poële en les tenant ſur un feu doux, pour qu'ils ne faſſent que frémir; quand ils commenceront à fléchir ſous les doigts, vous les ferez confire de la même façon que ceux qui ſont au liquide.

Abricots verds à l'eau-de-vie.

Préparez des Abricots verds comme ceux qui ſont leſſivés, vous les mettez

enſuite dans de l'eau bouillante, pour les faire reverdir & bouillir juſqu'à ce qu'en les preſſant légerement, ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, retirez-les pour les faire égoutter, vous les mettrezdans un ſucre cuit au liſſé, il en faut demi-livre, pour une livre de fruit, faites les bouillir cinq ou ſix bouillons couverts; ôtez-les du feu pour les écumer, & les retirer en douceur avec une écumoire, pour les mettre dans une terrine, faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre ſucre & le verſez ſur les Abricots, laiſſez-les vingt-quatre heures dans leur ſirop; quand il auront pris ſucre, vous coulerez doucement le ſirop des Abricots dans la poële, pour lui donner encore ſept ou huit bouillons, après vous mettrez les Abricots pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts, deſcendez-les du feu; quand ils ſeront froids vous les mettrez dans des bouteilles, avec autant d'eau de-vie, que vous avez de ſirop, il faut que l'eau-de-vie ſoit bien mêlée avec le ſirop avant que de le mettre dans les bouteilles.

Compote d'Abricots verds.

Vous prenez des Abricots verds & tendres, dont vous ôtez le duvet, de la maniere que vous voulez, avec du sel, ou une lessive, comme il est expliqué pour ceux qui sont confits au liquide, vous pouvez encore les peler. Après que vous les aurez préparés de la façon que vous jugerez à propos, mettez-les dans l'eau fraîche, ayez de l'eau bouillante, & y jettez les Abricots pour les faire bouillir, jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts, descendez-les du feu, couvrez-les bien pour les faire reverdir; après les avoir fait égoutter, vous les mettrez dans un sucre clarifié. Voyez *Sucre clarifié*, page 4. une demi-livre pour une livre d'Abricots; & leur donnez cinq ou six bouillons couverts; descendez les du feu, & les laissez trois heures prendre sucre, ensuite vous les remettez sur le feu & leur donnez encore trois ou quatre bouillons; lorsqu'ils seront froids, vous les dresserez dans le compotier. Ceux qui en font pour plusieurs fois, doivent leur donner un sirop plus fort, & un nouveau bouillon avant que de les servir.

Compote d'Abricots verds, hors la saison.

Il faut prendre des Abricots verds confits au liquide, que vous mettez dans une poële avec un peu d'eau & de leur sirop, ce que vous jugerez à propos; faites-leur prendre deux bouillons, retirez les Abricots de la poële pour les dresser dans le compotier, faites encore prendre deux ou trois bouillons à votre sirop, & le versez sur les Abricots; au defaut d'Abricots liquides vous en prenez de ceux qui sont confits au sec, que vous mettez dans une poële avec un morceau de sucre & de l'eau, faites les bouillir deux ou trois bouillons, ôtez les du feu & les écumez, retirez légerement les Abricots avec une petite écumoire pour les dresser dans le compotier, redonnez encore quelques bouillons à votre sirop jusqu'à ce qu'il ait la consistance que vous jugez à propos, & le versez sur les Abricots.

Abricots verds au Caramel.

Prenez des Abricots verds confits à l'eau-de-vie que vous mettez égoutter & sécher à l'étuve, vous leur mettrez à chacun un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un sucre cuit au caramel

Voyez *Sucre au caramel*, page 8. A mesure que vous les trempez, vous les dressez sur un clayon, c'est-à dire, vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air, vous les dresserez sur une assiette de porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Marmelade d'Abricots verds.

Otez le duvet à des Abricots verds & tendres avec du sel, comme il a été dit pour les Abricots confits au sec, vous les mettrez dans de l'eau fraîche, faites bouillir de l'eau & y jettez les Abricots pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; vous les retirez de l'eau pour les écraser & les passer dans un tamis en les pressant fort avec une espatule; le tout étant passé, vous prendrez cette marmelade que vous mettrez dans une poële pour la faire dessecher sur le feu en la remuant toujours avec l'espatule jusqu'à ce qu'elle commence à s'attacher à la poële, que vous l'ôtez du feu; prenez autant pesant de sucre que de marmelade, que vous faites cuire au cassé, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre en la tenant sur un feu très-doux sans qu'elle bouille;

lorſqu'elle ſera bien mêlée, vous la mettrez dans les pots.

DES AMANDES VERTES.

Amandes vertes confites.

PASSEZ de la cendre de bois neuf dans un tamis, mettez-en cinq ou ſix poignées avec de l'eau, que vous mettez bouillir juſqu'à ce que la tâtant avec les doigts vous la trouviez bien grace & très-douce, mettez-y les amandes que vous aurez ſoin de bien remuer avec l'écumoire, pour que la cendre ne ſe maſſe point au fond; lorſque le duvet des amandes s'ôte facilement, vous les retirez du feu & les nétoyez une à une & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche; lorſque vous les aurez toutes nétoyées, vous les piquerez chacune en pluſieurs endroits avec une épingle; mettez-les dans de l'eau ſur le feu, ſeulement qu'elles ne faſſent que frémir, vous aurez ſoin de couvrir la poële pour les faire reverdir; lorſqu'elles ſeront vertes, vous les rafraîchiſſez & les mettez enſuite dans un petit ſucre pour les y laiſſer juſqu'au lendemain, que vous les

jettez ſur un égoutoir pour donner trois ou quatre bouillons au ſucre, mettez le ſucre ſur les amandes pour les y laiſſer encore juſqu'au lendemain; à la troiſiéme fois vous les augmenterez de ſucre clarifié, & à la quatrième fois vous donnerez cinq ou ſix bouillons à votre ſucre; mettez-y les amandes pour les faire cuire juſqu'à ce que votre ſirop ſoit cuit au perlé, que vous les ôterez du feu pour les mettre dans les pots. Vous obſerverez qu'il faut que vos amandes ayent aſſez de ſirop pour qu'elles trempent dedans.

Amandes vertes au ſec.

Des Amandes vertes que l'on tire au ſec ſe confiſent de la même façon que les précédentes, & ordinairement l'on prend de celles qui ſont confites au liquide lorſque l'on en a beſoin, que l'on met égoutter, & enſuite on les roule dans du ſucre fin, vous les mettez ſur un tamis pour les faire ſécher à l'étuve.

Amandes vertes au candi.

Il faut prendre des Amandes vertes confites au ſec comme les précédentes, vous les dreſſez ſur des grilles qui ſe mettent dans les moules à candi, verſez

dessus du sucre cuit au soufflé. Voyez *Sucre au soufflé*, page 6. Lorsqu'il sera à moitié froid, mettez-les jusqu'au lendemain à l'étuve avec un feu modéré; si le sucre n'étoit point assez candi, vous égouttez ce qui reste de liquide, & les laissez encore une heure ou deux avant que de les ôter des moules; pour être plus sûr de votre candi, vous mettez quatre petits bâtons blancs secs au quatre coins du moule, que vous enfoncez jusqu'au fond pour vous servir d'essai; lorsque vous croyez que votre candi est fait, vous retirez doucement les bâtons & vous verrez s'ils sont le diamant dessus & également, pour lors vous égoutterez votre candi en penchant le moule par le coin que vous laissez égoutter pendant deux heures, ensuite vous renversez le moule sur une feuille de papier blanc en appuyant un peu fort & également, vous les conserverez dans des boîtes garnies de papier blanc dans un endroit sec.

Amandes vertes au caramel.

Les Amandes vertes qui ont été confites au sec, peuvent se servir au caramel pour les déguiser; vous faites cuire du sucre au caramel que vous tenez sur un peu de cendre chaude, vous mettez à

chaque Amande un petit bâton pour les retourner dans le ſucre, & les mettez à meſure égoutter ſur un clayon, vous en faites de la même façon avec celles qui ſont à l'eau-de-vie, après les avoir fait ſécher à l'étuve.

Amandes vertes en filigrane.

Prenez des Amandes vertes à l'eau-de-vie que vous faites ſécher à l'étuve, enſuite vous les coupez en petits filets le plus mince que vous pouvez. Vous avez des feuilles de cuivre que vous frotez légerement, de bonne huile d'olive, ſemez-y deſſus les filets d'Amandes, vous avez tout prêt un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement, où vous trempez deux fourchettes tenant enſemble, vous faites couler légerement, le ſucre ſur tous les filets de façon qu'il ſe trouve des vuides, ce qui forme un filigrane, enſuite vous les retournez ſur une autre feuille auſſi frottée d'un peu d'huile, pour faire couler du ſucre comme vous avez fait au côté précédent.

Amandes vertes à l'Arlequine.

Il faut prendre des Amandes vertes à l'eau-de-vie que vous faites ſécher à l'étuve, enſuite vous les trempez une à

une avec une fourchette dans un ſucre cuit au caſſé, que vous tenez chaudement ſur un feu doux ſans qu'il bouille, & mettez à meſure chaque Amande dans de la nompareille de toutes couleurs, roulez-les dedans pour qu'elles en ſoient bien garnies tout autour, vous les rangerez à meſure ſur une feuille.

Amandes vertes à l'eau-de-vie.

Vous ôterez le duvet à vos amandes comme à celles qui ſont confites, enſuite vous les mettrez dans de l'eau bouillante, & les tiendrez ſur le feu ſans les faire bouillir, ſeulement qu'elles ne faſſent que frémir; vous aurez ſoin de couvrir la poële pour les faire reverdir, lorſqu'elles ſeront vertes, vous les changerez d'eau & les ferez bouillir juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, que vous les mettrez égoutter ſur un tamis; ſur trois livres d'Amandes, faites cuire une livre & demie de ſucre au liſſé, mettez-y les Amandes pour les faire bouillir avec le ſucre cinq ou ſix bouillons couverts, ôtez-les du feu pour les écumer, & les retirez en douceur avec une écumoire pour les mettre dans une terrine, faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre ſu-

cre, & le verſez ſur les Amandes, laiſſez-les vingt-quatre heures dans leur ſirop; quand elles auront pris ſucre, vous coulerez doucement le ſirop dans la poële pour lui donner encore ſept ou huit bouillons, enſuite vous mettrez les Amandes pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts; deſcendez-les du feu; lorſqu'elles ſeront froides, vous les retirerez du ſirop pour les mettre dans les bouteilles, enſuite vous faites un peu chauffer le ſirop pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous remuez enſemble pour les bien mêler, & les mettrez ſur les Amandes dans les bouteilles. Il faut que la liqueur couvre les Amandes.

Compote d'Amandes vertes.

Prenez des Amandes vertes, que le noyau ne ſoit pas formé, vous les leſſivez, comme celles qui ſont confites au liquide, mettez-les dans de l'eau préte à bouillir, & les tenez chaudement, qu'elles ne faſſent que frémir, juſqu'à ce qu'elles ſoient reverdies, vous aurez ſoin de les couvrir, enſuite vous les ferez bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts; deſcendez-les du feu, & les couvrez encore un pe-

tit moment pour qu'elles ſoient bien vertes, mettez-les égoutter, après vous les mettrez dans un ſucre clarifié, demi-livre pour livre d'Amandes, faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons couverts, deſcendez-les du feu & les laiſſez trois heures pour prendre ſucre, enſuite vous les remettrez ſur le feu, & leur donnerez encore trois ou quatre bouillons; lorſqu'elles ſeront froides, vous les dreſſerez dans le compotier.

Marmelade d'Amandes vertes.

Ayez des Amandes vertes & tendres, ôtez-en le duvet, commes à celles qui ſont confites au liquide, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche; vous faites bouillir de l'eau, & y mettez les Amandes pour les faire bouillir, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites; retirez-les de l'eau, pour les écraſer & les paſſer dans un tamis, en les preſſant fort avec une eſpatule; prenez cette marmelade pour la mettre dans une poële, & la faire deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële; ayez ſoin de la remuer toujours avec une eſpatule, de crainte qu'elle ne brûle; prenez autant pesant de ſucre que de marmelade, faites-le cuire au caſſé, mettez-y

la marmelade pour la bien délayer avec le ſucre, en la tenant ſur un feu très-doux ſans qu'elle bouille; lorſqu'elle ſera bien mêlée, vous la verſerez dans les pots.

Pâte d'Amandes vertes.

Vous faites une marmelade d'Amandes vertes, de la même façon que la précédente; lorſque vous avez bien mêlé la marmelade avec le ſucre, & que vous l'ôtez du feu, vous la dreſſez dans des moules à pâte, que vous avez rangés ſur des feuilles de cuivre, vous les mettez ſécher à l'étuve.

DES FRAISES.

OBSERVATION.

ON en diſtingue de deux ſortes; les domeſtiques, qu'on cultive dans les jardins; & les ſauvages, qui croiſſent ſans culture dans les bois. Les premieres ſont les plus eſtimées, & ont plus d'odeur. Les autres ont aſſez ſouvent un goût un peu âpre, ſans doute, parce que l'ombre des arbres les a empêché de ſentir l'action des rayons du Soleil.

Il y en a aussi de rouges & de blanches ; mais les qualités des unes & des autres sont les mêmes. Il faut les choisir grosses, bien nourries, mûres, pleines de suc, de bonne odeur, & d'un goût doux & vineux. Ce fruit est bon aux Bilieux, calme la soif, excite l'appétit, rafraîchit & tempere l'âcreté des humeurs, est apéritif & cordial. Il est si estimé pour sa couleur, son odeur, son goût & ses qualités bienfaisantes, qu'on le sert sur les meilleures tables, & cela dans son naturel, avec un peu d'eau ou de vin & du sucre. L'excès seul peut en devenir nuisible. Sa saison ordinaire commence au mois de Mai jusqu'à la mi-Juillet.

Compote de Fraises.

Ayez de belles fraises, point trop mûres, que vous épluchez & lavez, faites-les égoutter sur un tamis, mettez dans une poële une demi-livre de sucre, avec un peu d'eau, & les faites cuire à la grande plume, vous connoîtrez sa cuisson en soufflant au travers de l'écumoire qui ait trempé dans le sucre ; s'il s'envole comme de la plume, jettez-y les fraises, & les descendez de dessus le feu, laissez-les reposer un peu de

tems dans le ſucre, en les remuant doucement avec la poêle; enſuite vous leur ferez faire un petit bouillon, & les retirerez promptement; ſi les Fraiſes vouloient ſe lâcher & ne point reſter entieres, quand elles ſeront à moitié froides, vous les dreſſerez dans le compotier.

Confiture Marmelade de Fraiſes.

Faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre; en les retirant du feu, mettez y une livre de bonnes fraiſes pilées que vous aurez paſſées au travers d'une étamine, en les bourant avec une cuilliere de bois juſqu'à ce que le tout ſoit paſſé, mêlez bien les Fraiſes avec le ſucre, vous mettrez votre marmelade dans des pots, & ne la couvrirez que lorſqu'elle ſera froide.

Maſſepains de Fraiſes.

Echaudez une livre d'amandes douces, que vous mettez égoutter pour les piler très-fin dans un mortier, lorſqu'elles ſont bien pilées, vous mettez deux poignées de fraiſes lavées & bien égouttées, que vous repilez encore juſqu'à ce que les Fraiſes ſoient incorporées avec les amandes; vous avez une

livre de ſucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les Fraiſes, mettez le tout dant une poële, ſur un feu très-doux, pour faire deſſécher la pâte, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële, retirez-la pour la mettre ſur une feuille, pour la laiſſer réfroidir; lorſqu'elle ſera froide, vous la mettrez dans le mortier avec trois blancs d'œufs frais, repilez encore cette pâte l'eſpace d'un bon quart-d'heure, en y ajoutant un peu de ſucre fin en la pilant; dreſſez enſuite les maſſepains de la groſſeur & figure que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans un four doux.

Maſſepains glacés de Fraiſes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-fin dans un mortier, il faut y mettre en pluſieurs fois, en les pilant, un blanc d'œuf, & quelque gouttes d'eau de fleurs d'orange, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Vous avez dans une poële une demi-livre de ſucre cuit à la plume, mettez-y les amandes pilées pour les faire deſſécher ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'elles quittent la poële; retirez-les enſuite pour les mettre réfroidir; lorſqu'elles

ſont froides, remettez cette pâte dans le mortier pour la repiler, en y ajoutant deux blancs d'œufs frais, & un peu de ſucre fin, après vous dreſſez les maſſepains de la grandeur que vous voulez. Faites-les cuire dans un four doux, quand ils ſeront preſque cuits, retirez-les pour les glacer avec de la marmelade de Fraiſes, que vous délayez avec un peu de blanc d'œuf, il faut qu'elle ait la conſiſtance d'une bouillie, couvrez-en tous les deſſus des maſſepains, remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Crême de Fraiſes.

Ayez une pinte de bonne crême que vous mettez dans une poële, avec un quarteron de ſucre, faites-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié, vous prenez deux bonnes poignées de Fraiſes épluchées & lavées, que vous pilez dans un mortier, délayez-les dans la crême; lorſqu'elle eſt à moitié froide, vous y délayez gros comme un pois de preſſure, paſſez tout de ſuite votre crême dans une ſerviette, pour la mettre dans le compotier que vous devez ſervir, mettez ce compotier à l'étuve pour faire prendre la crê-

me ; lorſqu'elle ſera priſe, vous la mettrez rafraîchir ſur de la glace.

Glace de Fraiſes.

Pour faire trois demi-ſeptiers de glace de Fraiſes, vous prenez une demi-livre de Fraiſes, avec un demi-quarteron de groſeilles rouges, que vous écraſez enſemble dans une terrine, ajoutez-y un demi-livre de ſucre, avec une chopine d'eau, laiſſez infuſer le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure ; paſſez enſuite pluſieurs fois à la chauſſe, ſi votre eau n'eſt point claire de la premiere, vous la mettrez dans une terrine, juſqu'à ce que vous la mettiez à la glace. Vous trouverez la façon de la faire prendre à la glace, à l'article des Glaces.

Fraiſes au Caramel.

Mettez dans une poële un quarteron de ſucre, ou une demi-livre, ſuivant la quantité de fraiſes que vous voulez faire, avec un peu d'eau, faites-le cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au caramel, d'une belle couleur de canelle, retirez-le de deſſus le feu, pour le mettre ſur une cendre chaude, & empécher qu'il ne ſe prenne, trempez-y des groſſes Fraiſes, en les

tenant par la queue, mettez-les à mesure sur une feuille de cuivre, frotée légerement de bonne huile d'olive, vous les dresserez ensuite comme vous le jugerez à propos.

Fraises en Chemise.

Fouëttez un blanc d'œuf, prenez-en un peu de mousse, suivant la quantité de Fraises que vous voulez faire, passez-les dans cette mousse, & les roulez dans du sucre fin, vous les mettez à mesure sur une feuille de papier blanc placée sur un tamis, serrez-les à l'étuve, que la chaleur en soit très-douce.

Fromage glacé de Fraises.

Prenez un panier de Fraises, que vous épluchez, & écrasez bien, vous les mêlerez ensuite avec une pinte de crême & trois quarterons de sucre, laissez le tout ensemble pendant une heure, que vous passerez au tamis, mettez votre crême dans une salbotiere pour la faire prendre à la glace, comme il sera dit ci-après à l'article des Glaces; lorsque votre crême, sera prise, vous la travaillerez comme les glaces, ensuite vous la retirerez de la salbotiere pour la mettre dans le moule à fromage, que vous remettrez

remettrez à la glace, pour le soutenir, jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir, vous aurez soin de tenir de l'eau chaude dans une marmite ou chaudron, pour enfoncer votre moule jusqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aisément, vous renversez votre compotier ou assiette sur le moule & le reversez dessus.

Canelons glacés de Fraises.

Ecrasez dans une terrine deux livres de bonnes Fraises bien mûres, avec une demi-livre de Groseilles rouges, mettez-y une pinte d'eau avec une livre de sucre, laissez infuser le tout ensemble une bonne demi-heure, & le passez ensuite dans un tamis, mettez-le dans une salbotiere pour faire prendre à la glace, lorsque votre glace sera prise, vous la travaillerez, & la mettrez dans les moules à canelons, vous les remettrez à la glace, après les avoir enveloppé de papier, lorsque vous serez prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron ou une marmitte, trempez y les moules seulement pour que les canelons quittent le moule, vous les aiderez à sortir, en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les présentant sur une assiette.

DES GROSEILLES EN GRAPPES.

OBSERVATION.

NOUS en avons de deux ſortes, les unes rouges, & les autres blanches; celles-ci ſont moins communes que les premieres, & elles ont toutes les deux à peu près le même goût; ce fruit qui eſt aſſez connu, vient en grappes ſur un petit arbriſſeau; ſa ſaveur aigrelette, lui vient d'un ſel acide, qu'il contient, ce qui le rend rafraîchiſſant, & propre à modérer les ardeurs de la bile. Il faut les choiſir groſſes, bien mûres, remplies de ſuc, molles, luiſantes, & les moins aigres qu'il ſe pourra; l'uſage fréquent des Groſeilles, ſans être mêlées avec le ſucre, excite des picotemens ſur l'eſtomac, & cauſe des fievres, mais lorſqu'elles ſont travaillées avec le ſucre, ce qui adoucit leur aigreur, elles ſont d'un goût agréable, & fourniſſent une Confiture propre pour les Convaleſcens.

Conſerve de Groſeilles.

Mettez dans une poële deux livres

de Groſeilles rouges, bien épluchées, faites rendre leur eau en les mettant ſur le feu, enſuite vous en paſſerez le clair dans une terrine, au travers d'un tamis, ce jus vous le mettrez à part, il vous ſervira pour faire de la gelée ou des glaces; vous preſſez bien le marc au travers d'un tamis avec une eſpatule pour en faire ſortir le plus que vous pourrez, faites-le deſſécher ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à un tiers, & le mettrez enſuite dans un ſucre cuit au caſſé; remuez les bien enſemble, en travaillant toujours le ſucre juſqu'à ce qu'il ſe forme une petite glace deſſus, vous dreſſerez la conſerve dans des moules de papier, deux heures après vous l'ôterez des moules pour la couper par tablettes à votre uſage.

Glace de Groſeilles.

Prenez deux livres de Groſeilles, & la valeur d'une livre de Frambroiſes, mettez le tout dans une poële, faites leur faire trois ou quatre bouillons couverts, vous les jetterez ſur un tamis pour en avoir le jus, que vous paſſerez à la chauſſe, enſuite vous prendrez une livre & demie de ſucre que vous ferez fondre dedans ſur le feu, & vous y met-

trez une chopine d'eau, & la mettrez dans une terrine pour réfroidir, ensuite vous mettrez votre eau de Groseilles dans une salbotiere pour faire prendre à la glace, comme il est dit à l'article des glaces. Si vous n'êtes pas dans le tems de la groseille en grains, prenez de la gelée de Groseilles framboisées, un pot ou deux, selon la quantité que vous en voudrez faire, vous la mettrez dans de l'eau chaude pourqu'elle soit plus facile à se dégeler, passez-la au travers d'un tamis, en la pressant avec une espatule, ajoutez-y du sucre, & un peu de cochenille, si vous n'y trouvez pas assez de couleur, & finirez vos glaces comme à l'ordinaire.

Compote de Groselles rouges & blanches.

Faites cuire une demi-livre de sucre à la petite plume, mettez-y une livre de Groseilles égrainées, faites-les bouillir à grand feu dans le sucre, environ quatre ou cinq bouillons couvert, ensuire vous les ôtez de dessus le feu pour les écumer, & les dresserez dans le compotier quand elles seront presque froides.

La compotte de Groseilles blanches se fait de la même façon; l'on fait en-

core des compotes de Groseilles en grappes, qui se font de même, en laissant les grappes sans les égrainer.

Gelée de Groseilles sans façon, & belle.

Prenez plus ou moins de Groseilles, suivant la quantité que vous en voulez faire, vous les choisirez point trop mûres; si vous en avez trente livres, vous les mettrez sans les éplucher dans une grande poële, avec un demi-septier d'eau, mettez-les sur le feu pour leur donner quelques bouillons, jusqu'à ce qu'elles ayent rendu leur jus, que vous les passerez au tamis, en les pressant fort avec l'écumoire, pesez le marc pour sçavoir ce que vous avez de jus; s'il y a dix livres de marc, il vous reste vingt livres de jus que vous mettez dans une poële, jettez peu à peu dans ce jus, en remuant avec l'espatule, vingt livres de sucre fin; si vous la voulez moins sucrée, vous n'en mettrez que quinze livres, mettez votre poële sur le feu pour la faire bouillir, lorsqu'elle jettera sa grosse écume, vous la descendez du feu pour l'écumer, remettez-la sur le feu pour lui donner trois ou quatre bouillons couverts, & la gelée sera faite & belle.

Gelée de Groseilles d'une autre façon.

Prenez de la Groseille rouge, suivant la quantité que vous en voulez faire, écrasez-la & la passez au tamis pour en tirer tout le jus, sur une chopine de jus vous ferez cuire une livre de sucre au cassé, mettez-y le jus de Groseilles & le faites cuire quelques bouillons; elle est assez cuite quand elle tombe en nape de l'écumoire, versez la dans les pots & la couvrirez lorsqu'elle sera froide.

Il y en a qui ne mesurent point le jus, ils pesent les Groseilles, & mettent une livre de sucre pour livre de fruit, ensuite ils écrasent les Groseilles pour en tirer le jus, & le mettent dans le sucre cuit au cassé, & la finissent comme la précédente. Il en est qui ne mettent que trois quarterons de sucre pour livre de fruit; ceux qui ne la veulent qu'à demi-sucre, c'est-à-dire, demi-livre de sucre pour livre de fruit, tirent peu d'avantage de leur économie; parce qu'il faut faire bouillir plus longtemps la gelée, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance de la premiere, ce qui la fait beaucoup diminuer, & la rend sujette à être noire. L'on fait de la gelée blan-

che, avec la Groseille blanche, de la même façon que l'on fait la rouge.

Gelée de Groseilles framboisées.

Elle se fait comme la précédente, à cette différence que vous mettez un demi quart de Framboises sur trois quarts de Groseilles, & uné livre de sucre pour livre de fruit; ceux qui veulent faire la gelée avec le marc, mettent le sucre dans une poële, & le font cuire au cassé; mettez-y ensuite les Groseilles, & les faite bouillir avec le sucre, en l'écumant de tems en tems, jusqu'à ce que votre gelée soit cuite entre le lissé & le perlé; mettez-la égoutter sur un tamis fin, en pressant un peu le marc, redonnez-lui un petit bouillon pour l'écumer, & & vous la mettrez dans les pots.

Gelée de Groseilles sans feu.

Prenez deux livre de Groseilles, que vous écraserez bien pour en exprimer tout le jus, au travers d'un torchon bien serré, en le tordant fort, passez ce jus au travers d'une serviette mouillée, ou à la chausse, prenez deux livres & demie de sucre, que vous mettez en poudre, que vous jetterez dans le jus de Groseilles; vous la remuerez avec une

eſpatule pour en faire fondre le ſucre, enſuite vous l'expoſerez au Soleil dans deux vaiſſeaux que vous verſerez de l'un à l'autre pendant deux ou trois heures par intervalle, toujours expoſée au Soleil, & à chaque fois vous la verſerez dix ou douze fois de ſuite, ſi elle n'eſt pas priſe le même jour, elle prendra le lendemain en l'expoſant au Soleil. Cette gelée n'eſt que pour rafraîchir, & n'eſt point pour garder.

Marmelade de Groſeilles.

Faites bouillir trois livres de Groſeilles égrainées, avec un demi-ſeptier d'eau, que vous mettez dans une poële, pour lui faire prendre quatre ou cinq bouillons, pour les faire crever, vous paſſez le clair des Groſeilles au travers d'un tamis que vous mettrez à part, enſuite vous les preſſerez bien avec une eſpatule, ou avec la main; pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la marmelade de Groſeilles, pour la faire bouillir avec le ſucre, en la remuant toujours avec une eſpatule, juſqu'à ce qu'elle ait pris quatorze ou quinze bouillons, & la verſerez à demi-chaude

dans les pots. Le clair des Groſeilles que vous avez mis à part, ſi vous n'avez point d'occaſion de l'employer, vous pouvez le laiſſer dans votre marmelade, vous réduiſez le tout enſemble, & lui donnez pluſieurs bouillons de plus.

Groſeilles en Bouquets.

Prenez une livre de groſſes Groſeilles, cueillies par petits bouquets, que vous mettez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume, pour leur faire prendre deux ou trois bouillons couverts, écumez-les doucement, & les laiſſez dans leur ſucre, ſans les ôter de la poële, il faut les mettre à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les mettrez égoutter, lorſqu'elles ſeront réfroidies, arrangez-les proprement par petits bouquets, quand elles ſeront bien égouttées, il faut les poudrer de ſucre fin, & les mettre ſécher à l'étuve.

Groſeilles en grapes.

Les Groſeilles en grappes, ſe font de la même façon que les précédentes, avec cette différence que vous prenez les grappes toutes ſimples, ſans être en bouquets, & les laiſſez moins de tems dans leur ſirop.

Groseilles en chemise.

Ayez de belles Groseilles en grappes, que vous trempez dans un peu de mousse de blanc d'œuf bien fouetté, passez-les tout de suite dans du sucre fin, & les mettez à mesure sur une feuille de papier blanc, posé sur un tamis, mettez-les à l'étuve d'une chaleur très-douce pour les faire sécher.

Sirop de Groseilles.

Ecrasez dans une terrine quatre livres de Groseilles, avec une livre de Cerises; passez-les au tamis pour en tirer tout le jus, faites cuire trois livres de Cassonnade à la grande plume, mettez le jus des Groseilles & Cerises avec le sucre, pour les faire bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'il soit réduit au grand lissé ou en Sirop; ôtez le du feu, quand il sera à moitié froid, vous le vuiderez dans les bouteilles. Ce Sirop ne peut se garder que huit ou quinze jours, si vous voulez en faire pour l'hyver, vous mettrez deux livres de cassonnade pour une chopine de jus, & le finirez ensuite de la même facon.

Clarequets de Groſeilles.

Ayez deux livres de Groſeilles, que vous écraſez à froid dans une terrine, ou, ſi vous voulez, mettez les dans une poële ſur le feu, & leur faites prendre huit ou dix bouillons; jettez-les enſuite ſur un tamis pour en exprimer le jus, paſſez ce jus à la chauſſe; ſi vous en avez une chopine, vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre au caſſé, mettez-y le jus de Groſeilles pour les faire bouillir enſemble, & les réduire en gelée, lorſque votre gelée ſera faite vous la verſerez dans les petits gobelets à clarequets, & les ſervirez quand ils ſeront pris.

Groſeilles en grains.

Prenez de belle Groſeilles rouges & en ôtez les pepins, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche, clarifiez ſix livres de caſſonnade pour quatre livres de Groſeilles, que vous mettez au caſſé. Voyez *Sucre au caſſé*, page 8. Vous mettrez votre fruit bien doucement dedans, & le remuerez toujours ſur le feu, en tenant votre poële par les deux anſes, juſqu'à ce que votre ſucre ſoit décuit, vous ôterez la groſeille du feu,

& la mettrez dans les pots. Il ne faut point qu'elle bouille du tout. La Groseille blanche se fait de la même façon.

Pâte de Groseilles.

Ayez quatre livres de Groseilles, que vous égrainez, & les mettez dans une poële, avec un demi-septier d'eau, faites-les crever sur le feu, en leur faisant prendre deux ou trois bouillons couverts, mettez-les égoutter sur un tamis, & les pressez bien fort avec une espatule, pour en tirer toute la consistance des Groseilles, vous ferez réduire sur le feu tout ce qui a passé au travers du tamis, en le remuant toujours, jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte, il faut peser cette pâte; sur cinq quarterons, vous ferez cuire une livre & demie de sucre à la grande plume, ôtez-le du feu, & délayez-y tout de suite la pâte de Groseilles, lorsqu'elle sera bien délayée avec le sucre vous la mettrez dans les moules à pâte pour les mettre sécher à l'étuve.

Pâte de Groseilles d'une autre façon.

Après avoir exprimé tout le jus de quatre livres de Groseilles au travers d'un tamis, comme il est expliqué dans

l'article précédent, mettez-le dans une poële, avec deux livres de ſucre en poudre, que vous faites bouillir enſemble, en le remuant ſouvent, principalement ſur la fin, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à la plume, ce que vous connoîtrez, en ſoufflant au travers de l'écumoire, il en ſortira comme de groſſes étincelles; vous dreſſerez la pâte dans les moules que vous mettrez ſécher à l'étuve.

DES FRAMBOISES.

OBSERVATION.

LA bonne odeur, le goût & les qualités des Framboiſes, ſont à peu-près ſemblables à celles des Fraiſes; elle ſe corrompent néanmoins un peu plus promptement dans l'eſtomac: c'eſt une eſpece de mûre de Renard cultivée, plus communément rouge que blanche, & un peu velue, compoſée de quantité de petites bayes entaſſées les unes ſur les autres. Il faut les choiſir groſſes, mûres & pleines d'un ſuc doux & vineux. On les croit anti-néphretiques & anti-ſcorbutiques, & bonnes pour les bilieux, & pour

ceux qui ont des humeurs âcres & trop agitées. On se sert de la fleur du framboisier pour les inflammations des yeux & les érésipelles; les feuilles & les sommités de cet arbrisseau sont employées pour faire des gargarismes pour les gencives & les maux de gorge. La Saison des Frambroises est un peu plus tardive que celle des fraises.

Compote de Framboises.

Ayez des framboises, épluchez ce qu'il en faut pour une compote, faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume; lorsqu'il est à son point de cuisson, vous y mettez les Framboises, & les ôtez du feu en les remuant en douceur en tenant la poële par les deux anses, un quart-d'heure après vous les remettez sur le feu pour leur donner un petit bouillon, & ne point attendre qu'elles se rompent pour les retirer, vous les dresserez ensuite dans le compotier que vous devez servir.

Glace de Frambroises.

Ecrasez dans une terrine un panier de Framboises, ajoutez-y trois demi septiers d'eau, avec une demi-livre de sucre, battez le tout ensemble, & le passez

ensuite à la chausse, vous vous reglerez sur cette dose, suivant la quantité que vous en voulez faire ; vous le mettrez dans la salbotiere pour faire prendre à la glace, comme il est dit à l'article des glaces.

Framboises liquides.

Ayez un panier de Framboises d'environ deux livres, que vous épluchez de leur queue, faites cuire deux livres & demie de sucre à la grande plume. *Voyez p.* 7. Jettez-y en douceur les Framboises, faites-leur prendre un bouillon sur un grand feu, vous y mettrez ensuite un poisson de jus de cerises passé à la chausse, remettez les sur le feu pour leur faire prendre encore treize à quatorze bouillons, jusqu'à ce que le sucre soit réduit en sirop, pendant la cuisson vous les descendez deux ou trois fois pour les écumer ; votre confiture étant cuite, vous la laissez refroidir à moitié avant que de la mettre dans les pots. Il y en a qui ne mettent point de jus de cerises.

Framboises seches.

L'on fait cuire deux livres de sucre à la grande plume, pour y mettre deux livres de belles framboises presques mûres & épluchées de leur queue, il faut leur

faire prendre un bouillon couvert, ensuite les ôter du feu pour les écumer, vous les versez en douceur dans une terrine, pour les laisser dans leur sirop jusqu'au lendemain en les mettant à l'étuve, après vous les retirez de leur sirop pour les mettre égoutter, poudrez-les par-tout avec du sucre fin, & mettez secher à l'étuve

Pâte de Framboises.

Prenez un panier de Framboises d'environ une livre, que vous épluchez & écrasez dans une terrine, faites passer le tout au travers d'un tamis, faites cuire une livre de sucre au cassé, mettez-y les Framboises, & les travaillez avec une espatule jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées avec le sucre, sans les mettre sur le feu; dressez votre pâte dans les moules pour les mettre sécher à l'étuve.

Massepains de Framboises.

Il faut piler très-fin une livre d'amandes douces, après les avoir échaudées & bien égouttées, l'on y met ensuite deux poignées de Framboises que l'on repile encore avec les amandes jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées ensemble, il faut faire cuire une livre de sucre à la plume, pour les mêler avec les

Framboiſes & les amandes, faites deſſécher cette pâte ſur un feu très-doux juſqu'a ce qu'elle quitte la poële, vous la retirez pour la mettre refroidir & la repiler encore dans le mortier en y ajoutant deux blancs d'œufs frais & un peu de ſucre fin, lorſque les blancs d'œufs ſeront bien incorporés dans la pâte, il faut dreſſer les maſſepains de la grandeur & figure que l'on juge à propos, & les faire cuire dans un four très-doux, quand ils ſont cuits il faut les glacer avec une glace blanche, qui ſe fait avec du ſucre fin paſſé au tambour & le bien battre avec un peu de blancs d'œuf & quelques goutes de jus de citron, l'on en couvre tout le deſſus des maſſepains, il faut les remettre un moment au four pour faire ſécher la glace.

Conſerve de Framboiſes.

Pour une livre de Framboiſes il faut un demi-quarteron de Groſeilles rouges, vous mettez ces deux fruits enſemble dans une terrine pour les écraſer & les paſſer enſuite dans un tamis, prenez tout ce qui aura paſſé pour le mettre dans une poële que vous mettez ſur un moyen feu, & faire réduire à un tiers, vous faites cuire une bonne livre de ſucre à la gran-

de plume, lorſqu'il eſt un peu diminué de ſa chaleur vous y mettez les Framboiſes que vous travaillez bien avec le ſucre ; & la dreſſez dans un moule de papier ; lorſque votre conſerve ſera priſe vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Gelée de Framboiſes.

Mettez dans une poële deux livres de ſucre que vous faites cuire au caſſé, quand il eſt à ſon point de cuiſſon, vous avez deux livres de Framboiſes, & une livre de Groſeilles que vous mettez dans le ſucre, faites-les cuire en les écumant de tems en tems juſqu'à ce que votre ſirop en le prenant avec un doigt & appuyant l'autre contre, & les ouvrant tous les deux de leur grandeur, il ſe forme un fil qui a de la peine à ſe rompre, ou avec l'écumoire, quand vous l'enlevez elle retombe en nape, alors vous jetterez la confiture ſur un tamis que vous avez mis ſur une terrine pour en recevoir la gelée ; il ne faut point preſſer le fruit ; ſi vous voulez qu'elle ſoit bien claire, remettez-la ſur le feu pour lui donner un bouillon, après que vous l'aurez écumée, verſez-la dans les pots.

Gelée de Framboiſes d'une autre façon.

Ayez trois livres de framboiſes & trois livres de groſeilles, que vous écraſez bien dans une terrine, paſſez en le jus dans un tamis ſur une terrine ; faites cuire au caſſé quatre livres & demie de ſucre, mettez-y le jus pour le faire bouillir avec le ſucre juſqu'à qu'il ſoit entre liſſé & perlé, ce que vous connoîtrez en faiſant le même eſſai que j'ai marqué à la précédente ; enſuite vous la verſerez dans les pots quand elle ſera un peu diminuée de ſa grande chaleur.

Crême de Framboiſes.

Faites bouillir dans une poële une pinte de bonne crême avec un quarteron de ſucre, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié, mettez-la réfroidir, ajoutez-y un quarteron de Framboiſes bien pilées que vous délayez dans la crême, mettez trois jaunes d'œufs frais dans un autre vaiſſeau que vous délayerez auſſi peu à peu avec la crême, paſſez le tout dans un tamis pour le remettre ſur le feu ſeulement pour faire cuire les œufs, en les tournant toujours ſans faire bouillir ; lorſque votre crême commence à s'épaiſſir vous l'ôtez promptement, quand

elle ſera tiede, vous y délayerez gros comme un pois de préſure, & la mettrez dans un compotier pour la faire prendre à l'étuve, lorſqu'elle ſera priſe vous la mettrez rafraîchir ſur de la glace juſqu'à ce que vous la ſerviez.

Marmelade de Framboiſes.

Ecraſez dans une terrine quatre livres de framboiſes, que vous paſſerez enſuite dans un tamis, mettez ce que vous avez paſſé dans une poële ſur le feu pour le faire deſſécher juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié; vous prenez deux livres de ſucre que vous faites cuire à la grande plume, mettez-y les Framboiſes pour leur donner environ douze bouillons en remuant toujours avec une eſpatule; lorſque votre marmelade ſera faite, vous la verſerez toute chaude dans les pots.

Fromage glacé de Framboiſes.

Ayez un bon panier de Framboiſes d'environ une livre, que vous écraſez bien dans une terrine, prenez une pinte de crême que vous mêlez avec les Framboiſes, & environ trois quarterons de ſucre, laiſſez le tout enſemble pendant une heure, & le paſſez dans un tamis,

vous le mettrez dans une ſalbotiere pour le faire prendre à la glace, comme il ſera dit ci après à l'article des glaces; lorſque votre crême ſera glacée vous la travaillerez & la mettrez dans un moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour le ſoutenir juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à ſervir, vous aurez de l'eau chaude dans une marmite ou chaudron, vous enfoncez le moule dedans juſqu'à la hauteur du fromage afin qu'il quitte aiſément, vous mettez votre aſſiette ou compotier ſur le moule, & renverſez le fromage deſſus, que vous ſervez promptement.

Canellons de Framboiſes.

Mettez dans une terrine environ deux livres de Framboiſes avec une demi-livre de groſeilles rouges, écraſez le tout enſemble, & y mettez enſuite une livre de ſucre avec une pinte d'eau, laiſſes infuſer une demi-heure, paſſez votre eau de Framboiſes dans un tamis, pour la mettre dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe vous la travaillerez pour la mettre dans des moules à canelons, que vous enveloppez de papier pour les remettre à la glace, ſeulement pour les ſoutenir

jusqu'à ce que vous serviez ; vous tremperez les moules dans de l'eau chaude pour les faire détacher, vous les aiderez à sortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main en les présentant sur une assiette, & les servirez promptement.

DES CERISES.

OBSERVATION.

LES Cerises sont ainsi appellées, parce que les premieres ont été apportées en Italie du tems de Mithridate, d'une Ville de Pont autrefois nommée Cerasus, d'où elles ont pris leur nom. Nous en avons beeucoup aux environs de Paris, leur Saison ordinaire commence quelquefois au mois de Mai jusqu'à la fin de Juillet; il y en a de plusieurs sortes, comme les précoces seulement estimées pour la nouveauté, les hâtives viennent après, celles à courte queue sont les meilleures, principalement celles de Montmorency qui sont les plus grosses; les guignes, les bigarreaux & les aigriottes sont compris sous lesnom deCerises : De ces trois dernieres especes, le

bigarreau eſt le plus eſtimé, parce que ſa chair eſt ferme & croquante, & peut ſe ſervir quand il eſt à demi-rouge; la guigne, dont il y en a de rouges, de blanches & de noires, n'eſt ni ſi ferme, ni de ſi bon goût que le bigarreau; l'aigriote eſt une groſſe Ceriſe noire, aſſez ferme & fort douce, elle doit être bien noire pour être dans ſa maturité.

En général, il faut choiſir les Ceriſes groſſes, bien nourries, bien mûres & ſucculentes; c'eſt un fruit rafraîchiſſant qui appaiſe la ſoif, excite l'appétit, pouſſe par les urines, & eſtimé propre pour les maux de tête. On croit que les noyaux pris intérieurement ſont bons pour chaſſer la pierre des reins & de la veſſie; l'excès des Ceriſes cauſe des vents & des coliques, parce qu'elles ſe corrompent aiſément dans l'eſtomac.

Ceriſes à Oreilles.

Pour faire quatre livres de Ceriſes à oreilles; il faut prendre deux livres de ſucre clarifié que vous faites cuire à la grande plume, jetter les Ceriſes dedans pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts, vous aurez ſoin de les bien écumer, il faut les laiſſer juſqu'au lendemain dans le ſirop; vous

aurez deux autres livres de ſucre clarifié que vous jetterez dans le ſirop des Ceriſes, enſuite vous les mettrez égoutter, & réduirez le ſirop juſqu'à ce qu'il tombe en nape, vous gliſſez les Ceriſes dedans pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts; ayez ſoin de les bien écumer, mettez-les dans une terrine avec leur ſirop pour les conſerver tant que vous voudrez; lorſque vous voudrez vous en ſervir, il faut les retirer de leur ſirop pour les ouvrir en deux, & en appliquer deux l'une contre l'autre, & deux autres deſſus, une de chaque côté, enſuite mettez-les ſur un tamis pour les faire égoutter & ſécher à l'étuve.

Ceriſes à mi-ſucre.

Mettez dans une poële deux livres de ſucre que vous faites cuire à la grande plume, lorſqu'il eſt à ſon degré de cuiſſon, vous-y mettrez quatre livres de Ceriſes à qui vous aurez ôté les queues & les noyaux, & leur ferez prendre quatre ou cinq bouillons couverts, enſuire vous les ôtez du feu & les laiſſez dans leur ſirop juſqu'au lendemain que vous les mettez égoutter, pour faire récuire le ſirop juſqu'à ce qu'il ſoit revenu à la grande plume, remettez les Ceriſes dans

dans le firop pour leur faire prendre dix-huit ou vingt bouillons, ayez foin de les écumer à mefure, enfuite vous les mettrez à l'étuve jufqu'au lendemain que vous les retirerez de leur firop pour les mettre égoutter fur un tamis : & enfuite fur des ardoifes pour les faire fécher à l'étuve.

Cerifes liquides à noyau.

Prenez quatre livres de groffes cerifes, il faut leur couper les queues par la moitié ; faites cuire trois livres de fucre à la grande plume, mettez-y les cerifes dedans, pour leur faire prendre une douzaine de bouillons couverts, ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine jufqu'au lendemain que vous les augmentez d'une livre de fucre cuit à la grande plume, avec un poiffon de jus de grofeilles ; remettez-les fur le feu pour les rachever & les faire cuire jufqu'à ce que le firop foit cuit à perlé, ce que vous connoîtrez en prenant du firop avec deux doigts, & les féparant tous les deux, il fe forme un filet qui fe foutient fans fe rompre ; ôtez-les du feu, lorfqu'elles feront un peu refroidies, vous les mettrez dans des pots.

Cerises framboisées.

Ecrasez dans une terrine une livre de framboises, passez-les ensuite dans une étamine pour en exprimer tout le jus, faites cuire quatre livres de sucre à la grande plume, mettez-y le jus de framboises avec trois livres de grosses cerises bien mûres, dont vous aurez coupé la moitié de la queue, faites-les cuire à grand feu au moins huit ou dix bouillons, descendez-les du feu pour les écumer & reposer jusqu'au lendemain, ensuite vous les ferez recuire jusqu'à ce que le sirop soit cuit au perlé comme les précédentes ; lorsqu'elles seront à demi-froides, vous les mettrez dans les pots.

Cerises aux Quadrilles.

Ayez deux livres de cerises d'égale grosseur, coupez en un peu le bout des queues, & en mettez quatre ensemble que vous attachez avec du fil, mettez-les ensuite dans deux livres de sucre cuit au soufflé. Voyez *Sucre au soufflé*, page 6. Faites leur prendre au moins dix-huit bouillons en les écumant à mesure, versez les légerement dans une terrine pour les mettre vingt-quatre heures à l'étuve, ensuite vous les mettrez égoutter sur un

tamis pour les mettre après ſur des feuilles de cuivre, & faire ſécher à l'étuve.

Ceriſes en ſurtout.

Coupez un peu le bout des queues à une livre de ceriſes, prenez-en trois autres livres à qui vous ôterez les queues & les noyaux, faites cuire quatre livres de ſucre au ſouflé, mettez-y toutes les ceriſes pour leur faire prendre une vingtaine de bouillons, ayez ſoin de les écumer à meſure ; vous les mettrez enſuite dans une terrine pour les ſerrer à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les mettrez dans des pots, pour les garder au liquide juſqu'à ce que vous en ayez beſoin ; lorſque vous voudrez les mettre en ſurtout, vous les égoutterez de leur ſirop ſur un tamis très-clair ; prenez celles qui ont des queues & en appliquez deux ou trois autres deſſus du côté de la chair, ayez ſoin de les bien arrondir & de les mettre à meſure ſur des feuilles de cuivre, poudrez-les partout de ſucre, & les mettez ſécher à l'étuve, le deſſus étant ſec, mettez-les ſur un tamis après les avoir encore poudrées de ſucre, & les remettez à l'étuve pour achever de les ſécher.

Cerises à l'Eau-de-Vie.

Prenez quatre livres de grosses cerises des plus belles & des plus claires que vous pourrez trouver, coupez-en les queues à moitié, mettez vos cerises dans une grande bouteille de verre à large goulot; mettez dans une terrine un quarteron de mûres, avec un peu de framboises, que vous écrasez & délayez avec un peu de sirop de cerises, passez-les au tamis pour mettre ce jus dans la bouteille avec les cerises; prenez une pinte d'eau-de-vie, mettez y fondre deux livres & demie de sucre; lorsque le sucre sera fondu dans l'eau-de-vie, vous le mêlerez bien, & le mettrez dans la bouteille, sur les cerises, avec un peu de canelle, bouchez bien la bouteille, pour la garder jusqu'à ce que vous en ayez besoin; dans l'hiver vous vous servez de ces cerises pour les mettre en chemise, au caramel & autre façon.

Cerises au Caramel.

Prenez de grosses cerises, bien choisies & bien mûres, vous leur couperez la queue à moitié, les essuyez, & trempez l'une après l'autre dans un sucre

cuit au caramel, mettez-les à mesure sur une feuille de cuivre frottée légerement avec un peu de bonne huile d'olive, vous vous en servirez pour les dresser comme vous le jugerez à propos; lorsque l'on n'est point dans la saison des cerises, vous prenez de celles que vous avez conservées à l'eau-de-vie, que vous mettez égoutter & ressuyer à l'étuve, vous vous en servez de la même façon.

Cerises à la Nompareille.

Ayez de grosses cerises, comme les précédentes, que vous préparez de la même façon, trempez-les dans un sucre au cassé, & les poudrez à mesure avec de la nompareille mêlée, il faut les mettre à mesure sur une feuille de cuivre semée de nompareille, vous les dresserez comme celles au caramel.

Cerises en Chemise.

Fouettez un blanc d'œuf, vous en prendrez de la mousse suivant la quantité de cerises que vous voulez employer; prenez de belles cerises, coupez-en la queue à moitié, & les passez dans cette mousse, roulez-les à mesure dans du sucre fin, soufflez dessus pour

qu'il ne reste point trop de sucre, il faut les mettre à mesure sur un tamis, que vous mettez à l'étuve d'une chaleur douce, jusqu'à ce que vous les serviez.

Cerises filées.

Prenez des cerises confites & tirées au sec, ou des cerises à l'eau de-vie, séchées à l'étuve, de celles que vous voudrez ; coupez-les en petits filets, le plus mince que vous pourrez, vous prenez des feuilles de cuivre, que vous frottez légerement de bonne huile d'olives, semez-y dessus les filets de cerises, vous avez du sucre cuit au caramel, trempez-y deux fourchettes tenantes ensemble, pour en prendre le sucre, & le filez légerement sur les cerises, sans les trop charger de sucre, ensuite vous les retournez sur une autre feuille de cuivre aussi frottée d'un peu d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Compote de Cerises.

Mettez dans une poële un peu d'eau, avec six onces de sucre, que vous faites bouillir, jusqu'à ce qu'il soit prêt d'être en sirop, mettez-y une livre de cerises, les queues coupées par la

moitié, & les faites cuire à grand feu, au moins dix bouillons, descendez-les du feu pour les écumer, en passant du papier blanc dessus pour enlever l'écume, & les dressez dans le compotier. Dans la nouveauté, que les cerises ne sont pas assez mûres, il faut demi-livre de sucre pour livre de cerises.

Conserve de Cerises.

Otez les noyaux à deux livres de cerises que vous mettez dans une poële, pour les passer sur le feu, & rendre leur eau, jettez les sur un tamis, en les pressant avec une espatule, ensuite vous remettez sur le feu l'expression que vous en avez tirée, pour la faire déssecher, & réduire à demi-livre, faites cuire deux livres de sucre à la plume, mettez-y le marc dessécher, que vous délayez bien avec le sucre, & le travaillerez tout autour de la poële, jusqu'à ce qu'il se forme dessus une petite glace, versez votre conserve dans un moule de papier; lorsqu'elle sera prise, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Gelée de Cerises.

Ecrasez dans une terrine six livres de cerises bien mûres, pour en tirer

tout le jus que vous passerez dans une étamine, laissez-le reposer pour le tirer au clair, ensuite vous ferez cuire six livres de sucre au cassé, mettez-y le jus des cerises pour le faire cuire avec le sucre, vous aurez soin de l'écumer à mesure, vous laisserez cuire votre gelée jusqu'à ce qu'elle soit entre-lissée & perlée, ce que vous connoîtrez, en mettant quelques gouttes sur une assiette; quand elle est froide, elle se peut lever entiere avec un couteau, ou lorsqu'elle tombe en nappe en la levant avec l'écumoire, vous la descendez du feu, & laissez un peu diminuer sa grande chaleur pour la mettre dans les pots, vous passerez du papier blanc dessus, pour ôter la petite écume qui se fait en la versant, & ne la couvrirez que lorsqu'elle sera froide.

Marmelade de Cerises.

Faites cuire à grand feu, & réduire à moitié six livres de cerises bien rouges, dont vous aurez ôté les queues & les noyaux, mettez-les ensuite dans trois livres de sucre cuit à la plume, remuez le sucre & les cerises ensemble avec une espatule, remettez la marmelade sur le feu pour faire quelques bouillons,

jusqu'à ce que le sirop soit de consistance un peu liquide ; la cuisson faite, vous laissez un peu diminuer la chaleur, avant que de la dresser dans les pots. Lorsque vous l'aurez dressée, vous jetterez un peu de sucre fin par-dessus, si vous voulez.

Massepains de Cerises.

Pilez une livre d'amandes douces échaudées; lorsqu'elles sont pilées très-fin, mettez-y une demi-livre de cerises bieu mûres, que vous aurez écrasées & passées au tamis auparavant, repilez-les cerises avec les amandes jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées ensemble ; vous avez une livre de sucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les cerises mettez le tout dans une poële, sur un feu très-doux, pour faire dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële, retirez la pour la mettre sur une feuille, & laisser refroidir ; ensuite vous la remettez dans le mortier, avec trois blancs d'œufs frais, repilez encore cette pâte un bon quart d'heure, en y ajoutant un peu de sucre fin en la pilant, dressez les massepains de la grandeur & figure que vous jugez à propos ; faites-les cuire dans un four très-doux.

Clarequets de Cerises.

Ecrasez deux livres de cerises, pour en tirer tout le jus, il faut mesurer ce jus, pour y ajouter un tiers de jus de groseilles, passez le tout à la chausse; faites cuire au cassé autant de sucre que vous avez de jus, mettez-y la décoction pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle tombe en nappe de l'écumoire, & que la nappe tombe nette, vous verserez tout de suite votre gelée dans les moules à clarequets. Si par hasard vous aviez manqué votre gelée, ce que vous verrez quatre heures après, si vos clarequets n'étoient point pris, il faudroit les mettre à l'étuve pour les faire prendre.

Ratafiat de Cerises.

Prenez des cerises, ôtez les noyaux, & les mettez dans une terrine pour les écraser, & les laissez cuver vingt-quatre heures. Ordinairement trois livres de cerises produisent un pinte de jus; lorsque vous les aurez passées, vous mesurez le jus, & mettez autant d'eau-de-vie que de jus, pinte pour pinte, un quarteron de sucre par pinte, c'est à-dire, sur une cruche de douze pintes,

trois livres de ſucre, & ſur cette cruche vous y mettez un panier de framboiſes à l'uſage de Paris; vous prendrez un cent de mûres, que vous ferez fondre avec un peu de votre jus de ceriſes, aux environs d'une pinte, vous jetterez vos mûres ſur un tamis après leur avoir fait faire cinq ou ſix bouillons ſur un feu doux pour en tirer tout le jus, vous prendrez le ſucre que vous jetterez dans le ſirop de mûres, pour le faire fondre ſans bouillir; & mettez le tout dans la cruche, vous y ajouterez un morceau de canelle, & boucherez bien la cruche pour laiſſer infuſer ſix ſemaines. Il faut obſerver que les ceriſes ſoient bien mûres, ſans être gâtées; toutes les épices que l'on a coutume d'y mettre, ne valent rien pour ce ratafiat.

Autre Ratafiat de Ceriſes.

Prenez de belles ceriſes bien mûres ſans être gâtées, que vous mettrez dans une terrine avec la moitié de framboiſes, & un quart de guignes noires, écraſez le tout enſemble avec les mains, ôtez-en les noyaux que vous concaſſez dans un mortier, & les remettez avec les ceriſes & framboiſes, laiſſez

cuver le tout enſemble pendant quatre ou cinq jours, que vous les paſſerez dans un tamis, & en preſſerez bien le marc; vous meſurerez ce jus, ſur deux pintes vous y mettrez deux pintes d'eau-de-vie, avec une livre de ſucre & un petit bâton de canelle, mettez votre ratafiat dans une cruche, que vous aurez ſoin de bien boucher, laiſſez-le deux mois avant que de le paſſer à la chauſſe; lorſqu'il ſera bien clair, vous le mettrez dans des bouteilles.

Sirop de Ceriſes.

Faites cuire trois livres de ſucre à la grande plume, mettez-y trois livres de ceriſes bien mûres, ſans être gâtées, à qui vous aurez ôté les queues & les noyaux, faites-leur prendre une douzaine de bouillons, deſcendez-les du feu pour les écumer, & les laiſſez deux heures dans le ſucre, enſuite vous les remettrez ſur le feu pour leur donner encore huit ou dix bouillons, & vous les paſſerez au tamis ſur une terrine; ſi votre ſirop n'a point aſſez de conſiſtance, faites-lui encore faire quelques bouillons; lorſqu'il ſera à demi froid, vous le mettrez dans des bouteilles, pour vous en ſervir au beſoin.

Sirop de Cerises d'une autre façon.

Mettez dans une poële trois livres de cerises à qui vous aurez ôté les queues & les noyaux, avec un demi-septier d'eau; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles ayent jetté toute leur eau, passez-les dans un tamis, prenez trois livres de sucre que vous clarifiez, & faites cuire à la grande plume; mettez le jus de cerises avec le sucre, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en sirop un peu fort; lorsqu'il sera à demi froid, vous le mettrez dans des bouteilles.

Autre sirop de Cerises.

Prenez le sirop des cerises qui ont été confites à oreilles, ou de celles qui sont confites pour mettre en surtout; faites-le frémir un peu sur le feu, & vous y ajouterez un peu de sucre clarifié; lorsqu'il sera froid, vous le mettrez dans des bouteilles.

Vin de Cerises.

Prenez la quantité de cerises que vous jugez à propos de faire du vin de cerises, il vous en faut au moins trois livres

pour une pinte, ôtez le noyau à toutes vos cerises ; mettez-les à part ; vous pilez les cerises pour en tirer tout le jus, mettez ce jus dans un baril avec les noyaux bien pilés, & un quarteron de sucre par pinte de jus, laissez-les bouillir comme du vin pendant quinze jours ou trois semaines, ayez soin de le remplir à mesure avec du jus de cerises, ensuite vous couvrez le bondon avec une feuille de vigne & du sable autour ; lorsqu'il ne bout plus, vous le bouchez à forfait jusqu'à ce que vous le tiriez au clair dans des bouteilles.

Vin de Cerises d'une autre façon.

Sur vingt livres de cerises vous y mettrez quatre livres de groseilles, ôtez les noyaux des cerises que vous pilez très-fin, & les mettez avec les groseilles & cerises ; écrasez-bien le tout ensemble, & le mettez dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus, faites-le bouillir comme le précédent pendant quinze jours ou trois semaines, ensuite vous y ajouterez un demi septier d'esprit de vin, un peu de coriandre & de la canelle, lorsqu'il ne bouillira plus vous le boucherez jusqu'à ce que vous le passiez au clair.

Suc de Cerises.

Prenez la quantité de cerises que vous jugerez à propos, ôtez les queues & les noyaux, mettez les cerises dans une toile neuve que vous mettez après dans une presse pour en tirer toute l'expression du jus des cerises, que vous mettez dans une bouteille, & l'exposerez au soleil pendant deux jours pour le laisser rasseoir; le marc étant descendu au fond de la bouteille, vous le verserez en douceur dans la chausse pour le tirer au clair, vous le mettrez dans des bouteilles pour le garder, en couvrant la superficie avec de bonne huile d'olive, vous vous servez de ce suc pour ce que vous jugez à propos hors la saison; lorsque vous voulez vous en servir, vous enlevez l'huile en y trempant du coton, vous aurez soin de le tenir dans un endroit chaud pour le conserver.

Pâte de Cerises.

Ayez quatre livres de cerises bien mûres sans être tachées, faites-leur prendre sept ou huit bouillons sur le feu, & les passez au travers d'un tamis, en les pressant fort avec une espatule, ensuite vous prendrez tout ce qui aura

paſſé, pour le remettre ſur le feu, & le faire deſſécher; faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume, mettez-y les ceriſes deſſécher pour les bien délayer avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mélées, & d'un beau rouge, dreſſez dans les moules à pâtes, que vous mettez ſécher à l'étuve.

Glaces de Ceriſes.

Pour faire une pinte de glace de ceriſes, vous écraſerez dans une terrine une livre & demie de ceriſes après avoir ôté les queues & les noyaux, mettez-y trois demi-ſeptiers d'eau que vous battez bien avec les ceriſes, enſuite vous les paſſerez dans un tamis, & vous y ajouterez une demi-livre de ſucre; lorſque le ſucre ſera fondu, vous mettrez cette eau dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, comme il ſera dit à l'article des Glaces.

DE L'ETÉ.

L'ETÉ nous présente des fruits dans leur maturité, & nous annonce l'abondance de la Saison qui la suit pour ceux qui ne le sont pas. Durant les mois de Juin, Juillet & Août qu'il comprend, il nous fournit encore des fraises & framboises, les cerises de toutes especes, les groseilles, les figues, la fleur d'orange, la fleur de Jasmin, les abricots, les pêches & les prunes de toutes especes, des poires de plusieurs especes, la pomme calleville d'Eté, les melons; premierement, ceux des environs de Paris, & ensuite ceux d'Amboise, & de Langeais, les cerneaux, les mûres, les noix nouvelles & les premiers raisins.

Dans cette Saison les eaux glacées sont le plus en usage, tant par la chaleur qui engage à se rafraîchir que pour la maturité des fruits qui sont dans leur bonté. On est encore occupé à confire des cerises de différentes façons; comme à oreilles, à mi-sucre, au liquide, à noyaux, aux quadrilles, en surtout,

à l'eau de-vie, en chemiſe, à faire des marmelades, des pâtes, des clarequets, des maſſepains, des ratafiats, des firops, des gelées, des glaces, des compotes & du vin de ceriſes. Pour les abricots, on en confit au liquide, au ſec, en ſurtout, on en met à l'eau-de-vie, en compote, à oreilles, en marmelade, en pâte, en conſerve, l'on en fait des canellons, des glaces, des fruits glacés, des firops. La fleur d'orange l'on en fait des ſucres candi, de praliné, des clarequets, des gâteaux, des pâtes, des ratafiats, des maſſepains; l'on en fait confire au liquide, au ſec, & autres façons qui ſeront marquées à leur article. Les pêches ſe conſervent & ſe mettent en compote, à l'eau-de-vie; l'on en fait des glaces, des canellons, des fruits glacés, des marmelades, des pâtes. Les mûres ſe ſervent crues & ſont employées à faire des firops, à confire au liquide & au ſec. Les prunes ſe ſervent crues & ſe mettent en compote, en marmelade, en clarequets; l'on en fait confire pour garder: les poires ſe ſervent crues, en compote, ou de glacées; on en fait des marmelades, des pâtes; l'on en met à l'eau-de-vie, de confites, & différentes façons qui ſeront marquées

à leur article. Les figues se servent crues, ou glacées avec le sucre en poudre, on en confit de séches pour les garder. Les pommes qui commencent à paroître se servent ordinairement en compotes. Les noix nouvelles se servent crues, on en confit au liquide pour les tirer au sec dans le courant de l'année.

Dans cette saison, nous avons pour fleurs, la Lavande, la fleur de Sureau, des Anemones simples, toutes sortes de beaux œillets, les Pieds-d'Alouettes, la Tubéreuse, le Jasmin, les Capucines, les Roses de toutes especes, beaucoup d'autres fleurs, & des feuilles de vigne.

En salades, nous avons la Laitue de Bellegarde, les Royales, les Capucines, les Impériales, les Perpignanes, les Laitues Romaines, la Rouge de Silesie, la Laitue de Genes, les Chicons rouges, blancs & verds, la Chicorée, & toutes sortes de fournitures.

DU JASMIN.

OBSERVATION.

LE Jasmin est un arbrisseau, qui jette du sarment comme la vigne, ses fleurs viennent au bout des branches menues, longuettes, blanches, faites comme de petits lys, dont l'odeur est extrêmement agréable ; l'on en trouve dans beaucoup de jardins. Il fleurit sur la fin de Mai, en Juin & Juillet. On en tire une huile qui est bonne contre les douleurs froides des jointures & des nerfs.

Conserve de Jasmin.

Mettez dans un mortier un quarteron de fleurs de jasmin, bien épluchées, que vous pilez très-fin en l'arrosant de deux ou trois gouttes de jus de citron; faites cuire deux livres de sucre à la grande plume, ôtez-le du feu ; lorsqu'il sera à moitié froid, mettez-y la fleur de jasmin pilée, que vous délayez bien avec le sucre, en le battant avec une cuillière ; ensuite vous la dressez dans les moules ; lorsqu'elle sera

roide, vous la couperez par tablettes à otre usage.

Glaces de Jasmin.

Pilez très fin une poignée de fleurs de jasmin épluchées ; ensuite vous les retirez du mortier pour les mettre dans une pinte d'eau, avec une demi-livre de sucre, battez bien le tout ensemble ; lorsque le sucre sera fondu, vous le passerez dans un tamis bien serré ; mettez-le dans une salbotiere, pour le faire prendre à la glace, comme il sera expliqué à l'article des Glaces.

Dragées de Jasmin.

Faites fondre de la gomme adragante, avec un peu d'eau, en la tournant quelquefois jusqu'à ce qu'elle soit fondue; passez dans un tamis fin, pour en former une pâte ; avec de la marmelade de jasmin, & de la poudre de racine d'Iris, que vous mettez ensemble dans un mortier, pour les piler, en y mettant de tems en tems du sucre fin, jusqu'à ce que la pâte soit maniable ; retirez la du mortier, pour la mettre sur une table, avec du sucre fin ; ensuite vous en prenez des petits morceaux de la grosseur d'un pois, que

vous roulez dans la paume de la main gauche, avec le pouce de la droite, pour en former de petits ronds; votre pâte étant travaillée de cette façon, vous la mettez sur un tamis pour la faire sécher à l'étuve pendant six jours; ensuite vous finissez vos dragées dans une poële à provision, comme il est expliqué p. 20; à mesure que vous avez mis une couche à la dragée, & qu'elle est séchée, vous y remettez encore du sucre cuit au lissé, & continuez de cette façon, jusqu'à ce qu'elles soient assez grosses.

Marmelade de Jasmin.

Prenez une demi-livre de fleurs de jasmin épluchées, que vous pilez très-fin dans un mortier; passez-les ensuite dans un tamis, en les pressant fort avec une espatule, jusqu'à ce que le tout soit passé; faites cuire une livre & demie de sucre à la grande plume; délayez-y peu à peu, pendant qu'il est chaud, le jasmin que vous avez passé au tamis; ensuite vous mettrez la marmelade dans les pots.

Fleurs de Jasmin confites.

Ayez de beaux jasmins épanouis;

coupez-en les trois quarts des queues, & laiſſez les fleurs entieres, faites cuire du ſucre au grand liſſé; ôtez-le du feu, mettez-y les fleurs de jaſmin, ſans les laver, vous les laiſſerez dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous leur donnerez une douzaine de bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la petite plume; laiſſez refroidir & verſez dans les pots. Si vous ne voulez confire que la feuille de la fleur, vous ôterez les queues, & éplucherez les feuilles pour les confire de la même façon.

Paſtilles ou Ingrédiens de Jaſmin.

Prenez un quarteron de jaſmin, que vous mettez infuſer dans un peu d'eau bouillante, que vous mettrez à l'étuve juſqu'au lendemain, paſſez enſuite votre eau de jaſmin dans une ſerviette, en la preſſant fort, pour en exprimer tout le ſuc; vous vous ſervirez de cette décoction pour faire tremper deux gros de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue, vous la paſſerez dans une ſerviette en la preſſant pour n'en rien perdre; mettez cette eau dans un mortier, avec du ſucre fin; pilez le tout enſemble, en y ajoutant de tems en tems du ſucre fin; juſqu'à ce que vous ayez une pâte ma-

niable ; enſuite vous retirerez cette pâte pour en former des paſtilles ou des petits coquillages, de telles eſpeces & figures que vous voudrez, ou des grains de bled, de café, & autres ingrédiens.

Sirop de Jaſmin.

Faites bouillir une chopine d'eau, vous avez une demi-livre de fleurs de jaſmin épluchéees, que vous mettez dans une terrine ; verſez votre eau bouillante deſſus, vous mettrez une aſſiette deſſus le jaſmin, pour le faire enfoncer dans l'eau, pour qu'il puiſſe tremper dedans ; mettez la terrine à l'étuve juſqu'au lendemain ; faites clarifier cinq livres de ſucre, que vous ferez cuire au caſſé ; paſſez votre jaſmin dans une ſerviette, en preſſant doucement, pour qu'il rende ſon parfum ; il faut mettre cette décoction de jaſmin dans le ſucre ; mettez le tout enſemble ſur le feu ſans le faire bouillir, ſeulement pour que l'eau puiſſe prendre corps avec le ſucre ; enſuite vous le verſerez dans une terrine, que vous mettrez à l'étuve pendant trois ou quatre jours ; il faut entretenir l'étuve de feu avec la méme chaleur que pour un candi ; vous verrez

rez de tems en tems avec une cuilliere à votre ſirop ; pour être fini, il faut qu'il ſoit au perlé ; alors vous l'ôterez de l'étuve pour le mettre réfroidir, & enſuite dans des bouteilles.

Sable de Jaſmin.

Ayez un quarteron de belles fleurs de Jaſmin, épluchées & point lavées, que vous mettrez dans un mortier, pour piler très-fin; enſuite vous mettez cette fleur dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume; il faut la bien travailler avec le ſucre, en la remuant beaucoup avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'elle ſoit bien incorporée avec le ſucre, & que le ſucre ſoit pris & réfroidi; vous le paſſez au travers d'un tamis pour en former du ſable, & vous vous en ſervirez pour former des parterres ſur des cryſtaux.

Candi de Jaſmin.

Prenez de la fleur de jaſmin épluchée, vous faites cuire du ſucre à la plume, que vous mettez dans le moule à candi; lorſqu'il ſera à moitié réfroidi, vous y mettrez la fleur de jaſmin, que vous enfoncerez doucement & également dans le ſucre, avec une four-

chette ; mettez ſur votre candi une grille faite pour le moule, & l'appuyerez en mettant un poids deſſus; mettez aux quatre coins des petits bâtons blancs, ſecs, que vous enfoncez dans le ſucre ; mettez votre candi à l'étuve pendant vingt-quatre heures, que vous entretenez de feu également; vous verrez ſi votre candi eſt fait en retirant les petits bâtons; s'ils ſont le diamant également par deſſus, alors vous égoutterez votre candi en penchant le moule par un coin, laiſſez-le égoutter pendant deux heures, enſuite vous renverſez le moule ſur une feuille de papier blanc, en appuyant un peu fort & également.

Gâteau de Jaſmin.

Faites un moule de papier de la grandeur que vous voulez faire le gâteau, prenez une demi-livre de fleurs de jaſmin bien épluchées que vous mettez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume, travaillez les promptement ſur le feu avec une eſpatule; lorſque le ſucre commence à monter, & que vous êtes prêt à le verſer dans le moule, mettez-y promptement un peu de blanc d'œuf battu avec du ſucre en poudre, qui ne ſoit pas trop liquide, ce qui contribuera

beaucoup à faire monter le gâteau; versez-le promptement dans le moule, & tenez dessus le cul de la poële chaud à une certaine distance, ce qui fait encore monter le gâteau.

Pâte de Jasmin.

Pilez très-fin dans un mortier une demi-livre de fleurs de jasmin épluchées, ensuite vous la mettez sur une assiette pour la délayer avec quatre cuillerées de marmelade de pommes; faites cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez y la marmelade délayée avec les fleurs, mêlez bien le tout ensemble, & faites cuire une douzaine de bouillons; votre pâte étant cuite, vous la dressez dans les moules à pâte posés sur des feuilles de cuivre; glacez tout le dessus avec du sucre en poudre que vous faites tomber avec le tamis, & les mettez sécher à l'étuve.

Bouquets de Jasmin au sec.

Il faut prendre de belles fleurs de jasmin bien épanouies avec leurs queues, que vous coupez à moitié si elles sont trop longues, mettez en trois ou quatre ensemble que vous attachez avec un peu de fil; trempez par-tout chaque bou-

quet dans un ſucre cuit au petit liſſé, & à demi-froid; mettez les à meſure égoutter ſur un tamis, & les poudrez partout avec du ſucre tres fin; remettez-les à meſure ſur un autre tamis, & que les fleurs y ſoient placées de façon qu'elles reſtent bien épanouies; faites-les ſécher à l'étuve, & les conſerverez dans un endroit ſec; ſerrez les dans des boëtes garnies de papier blanc.

Jaſmin en chemiſe.

Prenez des fleurs de jaſmin entieres, bien épanouies; ôtes-en les queues, & les trempez dans un blanc d'œuf fouetté en mouſſe, il faut enſuite les rouler dans un ſucre fin, & les mettre à meſure ſur des feuilles de papier blanc poſées ſur un tamis, pour les mettre ſécher à l'étuve; lorſqu'elles ſeront ſeches, vous vous en ſerviez pour les deſſeins que vous jugerez à propos.

Biſcuits de Jaſmin.

Mettez dans une terrine une cuillerée de marmelade de jaſmin avec quatre jaunes d'œufs frais (dont vous mettrez les blancs à part) & une demi-livre de ſucre en poudre; battez bien le tout enſemble avec une ou deux eſpatules,

jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec le reste; ensuite vous prenez les quatre blancs d'œuf que vous avez mis à part avec encore deux autres que vous y ajoutez, que vous fouettez en neige, ensuite vous mêlez les blancs avec les jaunes & le sucre, que vous remuez ensemble avec le fouet, & y ajoutez tout de suite quatre onces de farine que vous passez au tamis, & la faites tomber légerement dans la terrine en remuant toujours avec le fouet; le tout étant mélé ensemble, vous dressez les biscuits dans des moules de papier que vous avez beurés auparavant, & jettez sur les biscuits un peu de sucre fin pour les glacer, mettez-les cuire au four d'une chaleur douce.

DE LA FLEUR D'ORANGE.

OBSERVATION.

LA Fleur d'Orange est beaucoup employée dans les ouvrages d'Office pour son bon goût & son odeur agréable; il faut la choisir fraîche cueillie, belle & bien blanche; son usage modéré

réjouit le cœur, aide à la digeſtion, & fortifie l'eſtomac. L'excès rend la bile âcre, & échauffe beaucoup.

Conſerve de Fleurs d'Orange.

Epluchez de la fleur d'orange pour n'en prendre que la feuille, peſez-en un quarteron que vous hachez ſeulement de trois ou quatre coups de couteau, & la mettez ſur une aſſiette; preſſez-y un jus de citron pour la conſerver blanche, enſuite vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la fleur d'orange; & la travaillez avec l'eſpatule ſans remettre la poële ſur le feu, en remuant toujours juſqu'à ce que le ſucre blanchiſſe autour de la poële, que vous verſez votre conſerve dans un moule de papier que vous avez tout prêt; lorſqu'elle ſera froide & bien priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Eau de Fleurs d'Orange ſimple & double.

Prenez de la fleur d'orange nouvellement cueillie, n'en ôtez que les queues, & la mettez infuſer dans de l'eau tiede & très-claire pendant cinq ou ſix heures à l'étuve dans un pot bien couvert, vous mettrez la quantité de fleurs d'orange que vous jugerez à propos,

ſuivant que vous la voulez forte ; pour la faire bonne, il faut deux livres pour une pinte d'eau, enſuite vous mettez le tout dans l'alambic pour la faire diſtiler comme il eſt dit à l'article de la diſtilation. Pour la faire double, vous prenez l'eau de fleurs diſtilée comme la précédente, que vous faites tiédir, & y remettez de la fleur d'Orange pour la faire infuſer dans un pot bien couvert, que vous mettez à l'étuve du ſoir au lendemain, & la remettez enſuite dans l'alambic pour la faire diſtiler une ſeconde fois.

Eau clairette de Fleurs d'Orange.

Faites infuſer pendant trois ſemaines dans une cruche bien bouchée, trois demi ſeptiers d'eau de fleurs d'orange, avec une demi-livre de ſucre, trois demi-ſeptiers de bonne eau de-vie ; mettez-y auſſi un peu de canelle avec une demi-poignée de coriandre, que vous concaſſez enſemble ; lorſque vous aurez bien bouché la cruche, vous la tenez dans un endroit chaud, & vous aurez ſoin de la remuer tous les jours juſqu'à ce que vous paſſiez votre liqueur à la chauſſe, & la mettrez enſuite dans des bouteilles.

Glace de Fleurs d'Orange.

Epluchez de la fleur d'orange pour n'en prendre que les feuilles, mettez-en une bonne poignée dans un mortier pour la piler très-fine, ensuite vous la retirez pour la délayer dans une pinte d'eau tiéde; mettez y une demi-livre de sucre, lorsque le sucre sera fondu, battez l'eau trois ou quatre fois en la versant d'un pot à un autre; passez la dans un tamis serré pour la mettre dans une salbotiere & la faire prendre, comme il est dit à l'article des Glaces.

Fleurs d'Oranges confites au liquide.

Epluchez de la fleur d'orange, la quantité que vous jugerez à propos, n'en prenez que les feuilles, mettez-les dans une eau bouillante, & les faites bouillir jusquà ce qu'elles soient tendres sous les doigts; avant que de la retirer, vous y mettez une once d'alun pilé pour la rendre blanche, ensuite vous avez une autre eau aussi bouillante où vous pressez un grand jus de citron, mettez-y tout de suite la fleur d'orange pour rachever de la faire blanchir jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts, vous la retirerez dans de l'eau fraîche

où vous preſſez auſſi le jus d'un citron pour tenir blanche la fleur d'orange. Prenez quatre livres de ſucre pour une livre de fleur d'orange, que vous mettez clarifier; après qu'il ſera ôté du feu, laiſſez diminuer ſa chaleur juſqu'à ce qu'il ne ſoit que tiéde, mettez-y la fleur d'orange que vous aurez miſe égoutter auparavant, laiſſez-la dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous la mettrez ſur un égouttoir, & mettrez le ſucre dans une poële, & le ferez cuire au petit liſſé; remettez la fleur d'Orange dans la terrine, laiſſez réfroidir le ſucre juſqu'à ce qu'il ne ſoit que tiéde, & le verſez ſur la fleur d'orange, & la laiſſerez encore dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous remettrez le ſucre dans une poële, pour le faire recuire juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé; vous l'ôtez du feu, & ne le mettez dans la fleur d'orange que quand il ſera tiéde, enſuite vous mettez votre confiture dans les pots, & la couvrirez loſqu'elle ſera tout-à-fait froide. Il faut obſerver que la fleur d'orange, après avoir été blanchie à l'eau bouillante, ne doit plus être remiſe ſur le feu.

Eſprit d'eau de Fleurs d'Orange.

Prenez de la belle fleur d'orange, la

feuille la plus large que vous pourrez; lorſqu'elle ſera épluchée, vous petez une livre des feuilles, que vous enfilez toutes avec une aiguille & du fil, en forme de chapelet, qu'elles ſoient bien ſerrées l'une contre l'autre, & laiſſez paſſer des grands bouts de fil pour les paſſer tout au travers d'un grand bouchon de liege avec une groſſe éguille à tête, & les arrêtez pardeſſus avec des nœuds; ce bouchon eſt deſtiné pour boucher une grande bonteille de verre à grand goulot; mettez toutes les fleurs d'orange dans cette bouteille, il ne faut pas qu'elles touchent en aucune façon au verre, & qu'elles reſtent ſuſpendues en tenant au bouchon; enſuite vous mettez un parchemin mouillé ſur la bouteille que vous ficelez; mettez-la au ſoleil du midi; la fleur d'orange jette ſon eau dans la bouteille, & la fleur devient comme grillée; vous en tirez la liqueur qu'elle aura rendue pour la mettre dans des petites fioles bien bouchées, pour vous en ſervir au beſoin, vous en ferez de cette façon telle quantité que vous voudrez. Au défaut du ſoleil, vous pouvez la mettre à l'étuve avec un feu modéré.

Fleurs d'Orange confites au sec.

Après avoir confi les fleurs d'orange, comme celles qui sont au liquide, vous les laissez dans leur sirop jusqu'au lendemain, que vous les retirez pour les mettre égoutter sur des feuilles de cuivre, & les poudrez par-tout avec du sucre fin, que vous jettez par-dessus avec un sucrier; mettez-les sécher à l'étuve pour les conserver dans une boëte dans un endroit sec, pour le mieux; lorsque vous en avez besoin, vous prenez de celles qui sont confites au liquide, vous mettez le pot dans de l'eau chaude pour faire liquéfier le sirop; retirez-en la fleur, que vous mettez égoutter, & poudrez de sucre pour la faire sécher à l'étuve.

Fleurs d'Orange au Candi.

Prenez une demi-livre de fleurs d'orange que vous épluchez, & n'en prenez que la feuille; faites cuire une livre de sucre au soufflé; en l'ôtant du feu, vous y mettez la fleur d'orange pour la laisser dans le sucre un bon quart-d'heure pour lui donner le tems de jetter son eau, ensuite vous la mettez sur le feu pour la faire cuire avec le sucre, jusqu'à ce que le sucre soit revenu

au ſouflé; ôtez-le du feu, & le laiſſez réfroidir à moitié avant que de le verſer dans le moule à candi, pour le mettre à l'étuve juſqu'à ce qu'il ſoit candi, pour connoître s'il eſt comme il faut, avant que de le retirer du moule, vous mettrez un petit bâton blanc à chaque coin du moule que vous enfoncez juſqu'au fond; lorſque vous jugerez que votre candi eſt pris, vous retirerez les petits bâtons, & vous verrez s'il ſont le diamant deſſus & également; alors vous égoutterez votre candi en penchant le moule par le coin, que vous laiſſez égoutter pendant deux heures, & enſuite le renverſerez ſur une feuille de papier blanc.

Candi de Fleurs d'Orange d'une autre façon.

Mettez une demi-livre de fleurs d'orange dans une livre de ſucre cuit à la grande plume, donnez-lui deux ou trois bouillons, & l'ôtez du feu; lorſque le ſucre ſera réfroidi aux trois quarts, vous en retirez la fleur d'orange pour la mettre égoutter, & faire ſécher à l'étuve; remettez le ſucre ſur le feu pour le faire recuire à la grande plume, & le verſez dans le moule à candi; lorſqu'il ſera à moitié froid, mettez-y la fleur d'orange

que vous avez fait ſécher à l'étuve, que vous enfoncez légerement & également avec une fourchette; mettez deſſus une grille à candi faite pour le moule, avec un poids deſſus pour l'appuyer; mettez le moule à l'étuve, que vous entretenez de feu également, juſqu'à ce que votre candi ſoit fini; pour vous y connoître, vous obſerverez les mêmes choſes que pour le candi précédent.

Fleurs d'Orange filées.

Prenez de la fleur d'orange confite au ſec, que vous ſemez ſur des feuilles de cuivre frottées légerement de bonne huile d'olive; vous avez du ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu, trempez dedans deux fourchettes pour en prendre le ſucre, que vous filez à meſure ſur la fleur d'orange ſans la trop charger de ſucre, enſuite vous la retournerez ſur une autre feuille de cuivre, auſſi frottée d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Fleurs d'Orange pralinées.

Prenez deux livres de fleurs d'orange épluchées, clarifiez deux livres de ſucre que vous faites cuire au caſſé, jettez la fleur d'Orange dans le ſucre; quand elle

aura fait un bouillon, vous la remuerez avec l'eſpatule juſqu'à ce que le ſucre ſoit à la petite plume ; alors vous l'ôtez du feu pour la praliner, c'eſt-à-dire, de la remuer toujours avec l'eſpatule juſqu'à ce que le ſucre devienne en poudre; vous jetterez votre fleur d'orange ſur un tamis poſé ſur un plat, pour en recevoir le ſucre qui paſſera au travers; vous la ferez ſécher à l'étuve, vous en enleverez bien le ſucre en la repaſſant ſur le tamis, & la conſerverez dans un coffret à l'étuve, ou dans un endroit ſec. Cette fleur d'Orange peut vous ſervir l'hiver pour mettre au candi, l'on peut ſe ſervir du même ſucre pour en praliner d'autre, elle en ſera plus brune, mais elle n'en ſera pas moins bonne.

Marmelade de Fleurs d'Orange.

Ayez une livre de fleurs d'orange épluchées, mettez-la dans l'eau bouillante, & la faites blanchir deux ou trois bouillons; avant que de la retirer, vous y jetterez un peu d'alun pour la rendre blanche; ayez d'autre eau ſur le feu, lorſqu'elle bouillira, vous y preſſerez un grand jus de citron, & y mettrez votre fleur d'orange, pour lui faire prendre deux ou trois bouillons juſqu'à ce qu'el-

le commence à fléchir ſous les doigts ; que vous la retirez dans de l'eau fraîche où vous avez preſſé un jus de citron ; laiſſez la une demi-heure dans cette eau, & la remettez encore dans une autre eau de citron comme la précédente ; vous prenez deux livres & demie de ſucre que vous clarifiez, & le faites cuire au petit ſouflé ; vous égoutterez la fleur d'orange que vous preſſerez bien dans une ſerviette pour en faire ſortir l'eau : il faut la piler dans un mortier, & la mettre dans une poële ſur un feu doux, & vous verſerez très doucement le ſucre à huit ou dix fois, afin de la bien délayer, vous obſerverez qu'il ne faut pas ſeulement qu'elle frémiſſe, & la mettrez tout de ſuite dans les pots ; lorſqu'elle ſera froide, vous y poudrerez un peu de ſucre fin par deſſus, & les couvrirez à l'ordinaire.

Clarequets de Fleurs d'Orange.

Mettez dans une poële une douzaine de pommes de rainette, coupées par tranches, avec une chopine d'eau, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, & les paſſez dans un tamis pour en tirer la décoction ; mettez dans la décoction des pommes,

deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous délayez bien, ensemble; remettez-les sur le feu, avec un peu d'eau pour leur faire faire deux ou trois bouillons; & les passez au travers d'une serviette mouillée; vous mesurerez votre décoction, & mettrez autant de sucre clarifié, que vous ferez cuire au cassé: ensuite vous mettrez votre décoction dans le sucre, faites cuire votre gelée, & vous verrez avec une cuilliere d'argent, quand elle tombera en nape, & qu'elle quittera net, vous l'ôterez du feu, & l'écumerez bien; versez ensuite dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Pommade à la Fleur d'Orange.

Il faut prendre tout le jaune de la fleur d'orange, qu'il faut éplucher avec autant de soin que la fleur d'orange même, il en faut deux livres pour livre de panne de porc mâle; vous prenez de la panne de porc mâle, que vous ratissez avec un couteau sur une feuille de papier; lorsque vous l'avez ratissée, vous la mettez dans une terrine neuve bien vernie, vous y jettez pour la premiere fois, une demi-livre

d'épluchures de fleurs d'orange, ſur deux livres de panne, que vous faites bouillir pendant un quart-d'heure ; enſuite vous la retirez de deſſus le feu, vous la laiſſez figer, & le lendemain vous la remettez ſur le feu ; après avoir fait trois ou quatre bouillons, vous la retirez, & la paſſez dans un torchon neuf, qui vous durera pendant tout le tems que votre pommade ſera à faire ; pour la ſeconde fois, vous la ferez bouillir une douzaine de bouillons, en y mettant autant d'épluchures ; enſuite vous la laiſſerez réfroidir juſqu'à ce que vous ayez d'autres épluchures à y mettre, elle ne doit plus aller ſur le feu qu'une ſeule fois pour la paſſer, après vous la remettrez à l'étuve au premier étage, avec un grand feu ; vous obſerverez cette façon juſqu'à la concurrence des quatre livres d'épluchures qu'il vous faut. La pommade de jaſmin, & celle de jonquille ſe font de même.

Paſtilles ou Ingrédiens de Fleurs d'Orange.

Faites-tremper une demi once, de gomme adragante, avec une cuillerée d'eau de fleur d'orange, & un verre

d'eau, prenez une pincée de fleurs d'orange pralinées, si vous n'êtes point dans la saison d'en avoir de la nouvelle, hachez la très-fin, & la mettez dans un mortier, avec la gomme adragante fondue, que vous passez au travers d'une serviette, & la pressez pour qu'il ne reste rien; mettez-y peu à peu une livre de sucre passé au tambour, à mesure que vous pilez, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, pour en former des pastilles de telle grandeur & figure que vous voulez, ou des ingrédiens, comme grains de bled, petits pois, grains de café, clous de gérofle, & autres petits différens coquillages.

Gâteau à la Fleur d'Orange.

Pesez une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange, faites cuire à la grande plume deux livres de sucre, mettez-y la fleur d'orange pour la faire bouillir, & jetter son eau; continuez de faire bouillir le sucre avec la fleur d'orange, jusqu'à ce qu'il soit revenu à la grande plume; alors il faut travailler promptement le sucre avec l'espatule, en frottant au milieu, & tout autour de la poële, jusqu'à ce qu'il commence à monter; mettez-y tout de suite un peu

de blanc d'œuf délayé avec du ſucre fin, ſans être trop liquide, que vous avez tout prêt; il faut le mêler promptement dans le ſucre, & verſer dans le moment le gâteau dans le moule de papier, tenez le cul de la poële chaud à une certaine diſtance du gâteau, ce qui contribue à le faire monter, & à le glacer, ainſi que le blanc d'œuf que vous mettez dedans.

Gâteau de Fleurs d'Orange grillées.

Mettez dans une poële une petite poignée de ſucre en poudre que vous mettez ſur le feu pour le faire griller; enſuite vous mettrez dans cette même poële une livre de ſucre avec de l'eau, que vous ferez cuire à la grande plume; mettez-y un quarteron de fleurs d'orange grillées, faites cuire ſur le feu, en le travaillant toujours avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'il commence à monter, que vous y mettez du blanc d'œuf, comme au précédent, & le finiſſez de même.

Gâteau de Fleurs d'Orange pralinées.

Prenez une demi-livre de fleurs d'orange pralinées, que vous mettez dans une livre & demie de ſucre cuit

à la grande plume; faites bouillir seulement un bouillon, en le travaillant toujours avec une espatule; lorsqu'il commence à monter, vous avez tout prêt un peu de blanc d'œuf délayé avec du sucre fin, sans être trop liquide, que vous mettez dedans, & le mêlez promptement dans le gâteau; il faut le verser tout de suite dans le moule de papier; vous tiendrez le cul de la poële chaud sur le gâteau, à une certaine distance, pour le faire monter & glacer.

Essence de Fleurs d'Orange.

Ayez de la fleur d'orange la quantité que vous jugerez à propos, qu'elle soit bien épanouie; mettez-la sans l'éplucher dans une grande bouteille de verre à large goulot, avec deux fois autant pesant de sucre en poudre, que vous mêlez bien ensemble; bouchez la bouteille avec un bouchon de liége & un parchemin mouillé; ensuite vous mettez la bouteille à la cave pendant deux jours & deux nuits; vous la retirez pour la mettre autant de tems à l'étuve, avec une chaleur modérée; ensuite vous la passerez dans un tamis sans la presser, pour la mettre dans des petites bouteilles, que vous aurez

ſoin de bien boucher. Cette eſſence peut vous ſervir à donner le goût de fleurs d'orange à des liqueurs, & divers ouvrages d'Offices.

Pâte de Fleurs d'Orange.

Epluchez une livre de fleurs d'orange pour n'en prendre que les feuilles ; mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche ; enſuite vous mettez de l'eau fraîche dans un autre vaiſſeau, où vous preſſez le jus entier d'un gros citron ; mettez-y la fleur d'orange, pour la laiſſer trois heures dans cette eau de citron ; enſuite vous la retirerez pour l'égoutter ſur un tamis, & la bien preſſer dans une ſerviette ; il faut la piler tout de ſuite dans un mortier, de crainte qu'elle ne noirciſſe ; faites cuire cinq quarterons de ſucre au ſouflé ; mettez-y la fleur d'orange pilée, que vous délayez bien enſemble, en les travaillant avec l'eſpatule, & la dreſſez dans les moules à pâte, poſés ſur des feuilles de cuivre ; mettez à l'étuve pour la faire ſécher.

Maſſepains de Fleurs d'Orange.

Pilez très fin une demi-livre d'amandes douces, que vous arroſez en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec de l'eau de fleurs d'orange; lorſqu'elles ſeront pilées, vous ferez cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume; mettez-y les amandes avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, que vous remuez bien avec une eſpatule, en les remettant ſur ùn très-petit feu, pour faire deſſécher la pâte, juſqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux doigts en les appuyant contre; mettez votre pâte ſur une feuille de papier, avec du ſucre fin deſſus & deſſous, pour l'abattre de l'épaiſſeur de deux écus; vous en formerez des maſſepains de la grand ur & figure que vous voudrez; faites-les cuire dans un four doux, ſur des feuilles de cuivre; lorſqu'ils ſeront cuits, glacez tout le deſſus avec une glace faite avec la moitié d'un blanc d'œuf; un peu de jus de citron, de l'eau de fleurs d'orange, & du ſucre fin paſſé au tambour, remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Macarons liquides de Fleurs d'Orange.

Echaudez une demi-livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, & les arrosez avec un blanc d'œuf, en le mettant à plusieurs fois en les pilant, pour qu'elles ne tournent pas en huile; ensuite vous les mettez dans une terrine, avec une demi-livre de sucre en poudre que vous battez avez les amandes, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble, vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés, que vous battez encore avec les amandes & le sucre; dressez vos macarons sur une feuille de papier, de la grosseur d'une noix; faites à chacun un petit trou dans le milieu pour y mettre gros comme une noisette de la marmelade de fleurs d'orange; couvrez le dessus comme le dessous, sans que la marmelade paroisse, faites les cuire dans un four doux; lorsqu'ils seront cuits, glacez le dessus d'une glace blanche faite avec du sucre passé au tambour, de l'eau de fleurs d'orange, & un peu de blanc d'œuf; remettez-les un moment au four, pour faire sécher la glace.

Bouquets de Fleurs d'Orange.

Ayez de la belle fleur d'Orange épanouie, mettez en quatre ou cinq ensemble avec leurs queues, que vous attachez avec du fil ; faites cuire du sucre au petit lissé ; lorsqu'il sera à demi-froid, trempez-y par-tout les bouquets de fleurs d'orange, que vous mettez à mesure dans du sucre très-fin, soufflez dessus pour qu'il n'en reste pas trop, & les mettez à mesure sur un tamis, dressés de façon que la fleur reste épanouie ; faites-les sécher à l'étuve ; vous les conserverez dans un endroit sec, enfermés dans une boëte garnie de papier blanc.

Ratafiat de Fleurs d'Orange.

Prenez deux livres de fleurs d'orange épluchées, mettez clarifier quatre livres de sucre, que vous ferez cuire à la grande plume ; vous jetterez la fleur d'orange dans le sucre pour lui faire faire trois ou quatre bouillons couverts, ensuite vous l'ôtez du feu, & y mettez quatre pintes d'eau-de vie, que vous laissez infuser avec le sucre & la fleur d'orange pendant quatre heures ; vous aurez soin de couvrir la poële avec un linge blanc en double pour le faire étouffer, ensuite vous

vous le passerez dans un tamis pour le mettre dans des bouteilles ; c'est un ratafiat excellent & promptement fait, la fleur d'orange peut vous servir en la pralinant.

Ratafiat de Fleurs d'Orange au bain-marie.

Prenez une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange épluchées que vous mettez dans une cruche, avec deux pintes d'eau-de vie de la meilleure, trois chopines d'eau, une livre & demie de sucre ; bouchez bien la cruche, & la mettez dans de l'eau au bain-marie, pour la faire bouillir l'espace de douze heures; ensuite vous la retirez & la laissez refroidir, après vous passerez votre ratafiat à la chausse; lorsqu'il sera passé, il faut le filtrer. L'on appelle filtrer, c'est de mettre dans un entonnoir un papier fait en forme de cornet, où vous passez la liqueur au travers; vous coupez en rond du papier joseph battu, & pliez ce rond en quatre; chaque moitié forme un cornet. A mesure que vous filtrez votre ratafiat, vous le mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Pour garder de la Fleur d'Orange blanche toute l'année.

Ayez un vaiſſeau proportionné à la quantité de fleurs d'orange que vous voulez conſerver, prenez de la fleur d'orange nouvellement cueillie & bien blanche que vous épluchez, & n'en prenez que les feuilles que vous mettez dans le vaiſſeau où vous la voulez garder; ſuivant ce que vous en avez, vous ferez clarifier du ſucre, le ferez-cuire au boulet, & le verſerez dans le pot ſur la fleur d'orange, il faut qu'il y ait aſſez de ſucre pour que la fleur d'orange en ſoit couverte, elle ſe conſervera de cette façon comme ſi elle ſortoit de deſſus l'arbre.

Vinaigre à la Fleur d'Orange.

Faites infuſer au ſoleil pendant trois ſemaines ou un mois un quarteron de feuilles de fleur d'orange que vous mettez dans une cruche avec deux pintes de bon vinaigre blanc, ayez ſoin de bien boucher la cruche, vous le paſſerez enſuite dans un tamis fin, pour vous en ſervir au beſoin.

Sucre candi de Fleurs d'Orange.

Prenez deux livres de fleurs d'orange épluchées, jettez-les dans ſix livres de ſucre clariſié, & réduit au caſſé; après que votre fleur d'orange aura fait trois ou quatre bouillons couverts, ôtez la du feu & la couvrez d'un linge blanc en double afin de l'étouffer; lorſqu'elle ſera à moitié froide, vous la jetterez ſur un tamis; cette fleur d'orange peut vous ſervir en la faiſant praliner; le ſucre où aura bouilli la fleur d'orange, vous le remettez ſur le feu pour lui faire faire un bouillon, & le paſſerez au travers d'une ſerviette mouillée; remettez-le encore ſur le feu pour le faire réduire à la grande plume, & le verſerez dans un pot, que vous mettrez à l'étuve pendant dix ou douze jours juſqu'à ce qu'il devienne en pierre, cela vous fera un ſucre candi excellent; pour avoir le ſucre, il faut caſſer le pot. Le ſucre candi au naturel ſe fait de la même façon.

Sable de Fleurs d'Orange.

Prenez du ſucre de fleurs d'orange pralinées, il vous ſervira de ſable.

Boutons de Fleurs d'Orange confits.

Prenez des boutons de fleurs d'orange presque mûres avant qu'ils s'épanouissent, piquez-les dans plusieurs endroits avec une épingle, principalement du côté de la queue; vous les peserez, & les mettrez tous dans une serviette, à la réserve d'une demi poignée que vous garderez; ficellez la serviette sans la trop serrer, faites bouillir de l'eau dans une poële, mettez-y les boutons avec la serviette, & aussi ceux que vous avez gardés, avec le jus d'un citron, faites les bouillir jusqu'à ce que en tâtant avec les doigts ceux qui ne sont pas dans la serviette, & les pressant un peu, ils s'écrasent facilement; ôtez-les du feu pour les ôter de la serviette, & les mettez dans l'eau fraîche avec un jus de citron; faites clarifier trois livres de sucre pour une livre de boutons de fleurs d'orange, ensuite vous ôterez le sucre du feu; lorsqu'il sera à demi-froid, mettez-y les boutons de fleurs, après les avoir fait égoutter, & essuyer dans une serviette, laissez-les dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous coulerez le sucre de la terrine où vous les avez mis, pour le mettre dans une poële & le faire cuire au

petit lissé ; quand il sera à demi-froid, vous le verserez dans la terrine sur les boutons de fleurs, & les laisserez encore jusqu'au lendemain, que vous recoulerez le sirop dans la poële pour le faire cuire au grand perlé, & le verserez à demi-froid sur les boutons de fleurs, pour les dresser ensuite dans les pots. Les boutons de fleurs d'orange que l'on confit pour tirer au sec, se font de la même façon, à cette différence, que vous ne mettez du sucre qu'autant pesant que vous avez de fleurs d'orange ; & lorsque votre sucre est au grand perlé, & à demi-froid, vous le versez sur les boutons de fleurs d'orange, & les laissez dans le sirop jusqu'au lendemain, que vous les retirez sur des feuilles de cuivre pour les égoutter, & les poudrer partout de sucre fin avec un sucrier ; mettez-les sécher à l'étuve, & ensuite vous les serrerez dans des boëtes garnies de papier blanc pour les conserver dans un endroit sec.

Boutons de Fleurs d'Orange au candi.

Mettez égoutter sur des feuilles de cuivre des boutons de fleurs d'orange confits au liquide comme les précédens, que vous faites sécher à l'étuve ; lorsqu'ils seront à moitié secs, vous les mettrez sur

un tamis pour rachever de les faire sécher, ensuite vous les dresserez sur les grilles qui se mettent dans les moules à candi ; versez dessus du sucre cuit au soufflé, & à moitié froid ; mettez les jusqu'au lendemain à l'étuve, avec un feu égal & modéré ; si le sucre n'étoit point assez candi, vous égouttez ce qui reste de liquide, & les laissez encore au moins deux heures avant que de les ôter des moules; quand ils seront bien séchés, vous les mettrez dans des boëtes garnies de papier blanc. Pour être plus sûr de votre candi, il faut mettre quatre petits bâtons blancs & secs, un à chaque coin du moule, que vous enfoncez jusqu'au fond pour essai, vous les retirez doucement lorsque vous croyez que le candi est pris, & vous verrez si les bâtons sont les diamans dessus & également, ensuite vous égoutterez votre candi en penchant le moule par le coin, que vous laissez égouter pendant deux heures, après vous renverserez le moule sur une feuille de papier un peu fort, & également.

Grillage de Fleurs d'Orange.

Prenez des boutons de fleurs d'orange, de ceux qui sont confits au liquide ;

mettez-les égoutter de leur ſirop, & enſuite vous les mettez dans un ſucre cuit â la grande plume, il faut les remuer ſur le feu avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient grillés de belle couleur; en les retirant du feu, preſſez-y un jus de citron pour les dreſſer tout de ſuite en dôme ſur des feuilles de cuivre frottées légerement avec de l'huile d'olive, que vous mettez à l'étuve pour les faire ſécher. Si vous voulez les faire avec de la fleur d'orange, n'en prenez que les feuilles, ne les faites point blanchir, mettez-les comme vous les avez épluchées dans un ſucre cuit à la grande plume, enſuite vous les travaillez ſur le feu avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'elles ſoient grillées; en les retirant du feu, vous mettrez auſſi un jus de citron, & les dreſſerez comme les boutons; ſur un quarteron de fleurs d'orange, vous mettrez trois quarterons de ſucre, pour les boutons, il en faut la moitié moins, à cauſe qu'ils ſont déja confits.

DES NOIX.

OBSERVATION.

LA noix eſt un fruit qui ſe digere très-difficilement, il eſt couvert de deux écorces; la première eſt charnue & verte, ſon uſage eſt pour les Teinturiers; l'autre qu'on appelle coquille, eſt employée dans des tiſanes avec la ſalſepareille, l'eſquine & le gaïac; celles qui ne ſont pas encore en maturité, que nous appellons cerneaux, ſont très-tendres, de bon goût, & plus aiſées à digérer que celles qui ſont en maturité, principalement quand elles commencent à ſe ſécher; il faut les choiſir groſſes, bien blanches & tendres; elles ſont réputées propres pour tuer les vers, réſiſter au venin, exciter l'urine & les ſueurs. L'huile qui en eſt tirée par expreſſion eſt bonne pour adoucir les tranchées des femmes en couche, pour chaſſer les vents, pour faciliter la digeſtion, & pour fortifier les nerfs. Les noix qui ſont employées avec le ſucre donnent bonne bouche, corrigent les haleines puantes, fortifient l'eſtomac, & ne ſont point indigeſtes comme les vertes.

Orgeat de Noiſettes.

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

Noix blanches.

Pelez juſqu'au blanc des noix tendres dont le bois n'eſt point encore formé, que vous mettez à meſure dans l'eau; ayez de l'eau prête à bouillir dans une poële où vous mettrez les noix après qu'elles ſeront toutes pelées, lorſqu'elles commenceront à bouillir, vous aurez d'autre eau bouillante où vous mettrez un peu d'alun pulvériſé pour conſerver la blancheur des noix, mettez les dedans pour les y faire blanchir juſqu'à ce

qu'en les piquant d'une épingle, & les soulevant en l'air elles retombent d'elles-mêmes, vous les retirez dans une eau fraîche où vous aurez pressé un jus de citron, faites clarifier autant de livres de sucre que vous avez pesant de noix, & le faites cuire au petit lissé. Voyez *Sucre au petit lissé*, page 5. Mettez égoutter les noix pour les mettre dans une terrine; lorsque le sucre sera à demi-froid, vous le mettrez sur les noix pour les y laisser vingt-quatre heures, après vous coulerez le sucre dans une poële pour les remettre sur le feu, & le ferez cuire au grand lissé; quand il sera à demi-froid, c'est-à-dire, un peu plus que tiede, vous le remettrez sur les noix pour les laisser encore vingt-quatre heures, que vous remettrez le sucre dans la poële pour le faire recuire jusqu'au petit perlé, quand il sera à demi-froid, vous le remettrez sur les noix jusqu'au lendemain que vous racheverez votre sucre pour le faire cuire au grand perlé, que vous remettrez sur les noix, lorsqu'il sera à demi-froid, parce qu'il est remarquer que les noix, après avoir été blanchies, non-seulement ne doivent plus être remises sur le feu, mais que le sucre que l'on verse dessus ne doit point être trop

chaud ; après les avoir finies de cette façon, vous les mettrez à l'étuve jusqu'au lendemain que vous les mettrez dans les pots.

Noix noires.

Prenez un cent de belles noix noires de la grosse espece, tout ce qu'il y a de plus beau, & les parez légerement, que les coups de couteau soient marqués comme si vous tailliez un diamant, il faut observer de ne point couper jusqu'au blanc. Pour voir si ces noix sont bonnes à confire, vous prenez une grosse épingle, si elle passe au travers sans résistance elles seront bonnes, vous les jetterez dans de l'eau avec leur brou, que vous laisserez tremper dedans pendant vingt-quatre heures, il faudra piquer vos noix avant que de les mettre blanchir, & vous les mettrez blanchir à grande eau avec leur brou, vous les ferez aller à petit feu, vous verrez avec une épingle, quand elle entrera dedans sans résistance, vos noix seront blanchies, après vous les jetterez dans de l'eau, & les rafraîchirez ; pour un cent de belles noix, il faut quinze à seize livres de sucre, vous en clarifierez la moitié, & les mettrez au sucre très-léger, vous mettrez

vos noix bien égouttées dans une terrine & jetterez le ſucre tout chaud pardeſſus, vingt-quatre heures après vous égoutterez les noix, & donnerez trois ou quatre bouillons au ſirop, que vous remettrez tout chaud ſur les noix, pour la troiſiéme fois, vous les laiſſerez deux jours, & vous les augmenterez de ſucre, vous gliſſerez les noix dedans que vous ferez frémir pendant un quart d'heure, vous les remettrez dans la terrine & les laiſſerez trois jours; la quatrieme fois, vous mettrez tout le ſucre que j'ai expliqué ci-deſſus, qui ſera clarifié, & vous le ferez réduire au grand perlé, vous mettrez les noix dedans pour les faire bouillir & réduire au grand perlé; ces noix-là ne ſont que pour le tirage, & par conſéquent ſe mettent dans de grands pots.

Ratafiat de Noix.

Le ratafiat de noix ſe fait vers le tems de la Magdeleine que les noix ſont formées; pour deux pintes d'eau-de-vie que vous mettez dans une cruche bien bouchée, vous y mettez quinze à ſeize noix entieres que vous fendez par la moitié, mettez votre cruche à la cave pour y laiſſer infuſer les noix avec l'eau-de-vie

environ quatre ou cinq ſemaines, vous aurez ſoin de bien remuer la cruche au moins deux fois la ſemaine pour que les noix ſe mêlent avec l'eau-de-vie, & lui en communiquent le goût; enſuite vous paſſez l'eau-de-vie à la chauſſe, & la remettez dans la cruche avec une livre & demie de ſucre clarifié & deux clous de gérofle, un petit bâton de canelle, & très-peu de macis, faites encore infuſer le tout enſemble l'eſpace de trois ſemaines, enſuite vous le paſſerez à la chauſſe; lorſqu'il ſera bien clair, vous le vuiderez dans des bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher; plus vous garderez ce ratafiat, meilleur il deviendra.

Noix à l'Eau-de-vie.

Prenez des noix tendres, que le bois ne ſoit point encore formé, il faut les parer juſqu'au blanc, vous les jettez à meſure dans l'eau fraîche; vous mettez de l'eau dans une poële ſur le feu; quand elle ſera prête à bouillir, mettez-y les noix, pour les y laiſſer juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, enſuite vous avez d'autre eau bouillante où vous mettez un peu d'alun pulvériſé, mettez-y les noix pour les faire bouillir juſqu'à ce

que les piquant d'une épingle & les levant en l'air elles retombent d'elles-mêmes, vous les retirez pour les mettre dans une eau fraîche de citron ; sur trois livres de noix vous ferez clarifier deux livres de sucre, que vous ferez cuire au petit lissé, mettez égoutter les noix, & les mettez dans une terrine, vous y verserez dessus le sucre à demi-chaud, & laisserez les noix vingt-quatre heures dans le sucre, ensuite vous coulerez le sucre dans une poële pour le remettre sur le feu, & le faire cuire au grand lissé, & le mettrez sur les noix quand il sera à moitié réfroidi pour les laisser encore vingt-quatre heures; après vous ferez recuire le sucre jusqu'au petit perlé, que vous remettrez encore sur les noix quand il sera à demi-froid pour les laisser encore vingt-quatre heures dans le sirop, ensuite vous remettrez le sucre sur le feu pour le faire cuire au grand perlé, alors vous mettrez dans le sucre autant d'eau-de-vie que vous avez de sirop, que vous mettrez sur le feu avec les noix & le sucre, vous les ferez frémir ensemble pendant trois ou quatre minutes, & mettrez dans des bouteilles ; il faut que la liqueur couvre les noix.

DES ABRICOTS.

OBSERVATION.

LES premiers qui ont été connus furent apportés de l'Armenie à Rome, & ils étoient encore fort rares du tems de Pline; mais à présent ils sont si communs que presque tous les jardins en sont fournis; il y en a de trois sortes, sçavoir le hâtif, qui commence à être mur sur la fin de Juin, l'abricot ordinaire, qui est dans sa maturité à la mi-Juillet, l'abricot musqué, qui vient à peu-près dans le même-tems; leur maturité se connoît en ce qu'ils ont un beau coloris d'un côté & la chair jaunâtre. Il faut les choisir gros & charnus, que la chair se sépare aisément du noyau, ceux qui viennent en plein vent ont plus de goût que ceux qui croissent en espalier, mais ils ne sont pas ordinairement si gros, ce fruit est plus agréable au goût que bon pour la santé, son usage modéré excite l'appétit, humecte & rafraîchit; l'excès remplit l'estomac de vents, parce qu'ils s'y corrompent aisément. L'abricot travaillé avec le sucre est préférable pour

la ſanté, parce que la cuiſſon & le ſucre rarefient & ſubtiliſent le phlegme viſqueux qu'il contient. L'amande renfermée dans le noyau, priſe en infuſion, eſt à ce que l'on prétend bonne pour appaiſer les ardeurs de la fiévre, & pour tuer les vers; on fait une huile avec l'expreſſion de l'amande qui eſt propre pour adoucir les hémorroïdes, pour la ſurdité, & pour le bourdonnement d'oreilles.

Abricots confits au liquide.

Prenez des abricots qui approchent de leur maturité, il faut les peler & leur faire une inciſion par le bout pour faire ſortir le noyau, en le pouſſant avec la pointe d'un couteau par le côté de la queue; après que vous aurez ôté les noyaux, vous peſerez les abricots pour mettre autant peſant de ſucre; faites bouillir de l'eau & y mettez un moment les abricots pour leur faire faire deux bouillons juſqu'à ce qu'ils commencent à fléchir ſous les doigts, vous les retirez en douceur dans de l'eau fraîche, & faites égoutter ſur un tamis, mettez le ſucre que vous avez peſé dans une poële pour le clarifier & le faire cuire à la grande plume, enſuite vous y mettrez doucement les

abricots pour leur faire prendre deux bouillons, & les retirerez du feu, il faut les laiſſer douze heures dans leur ſirop pour prendre ſucre, après retirez-les pour les mettre égoutter, & remettez le ſucre ſur le feu pour lui donner une vingtaine de bouillons, remettez les abricots dans le ſucre ſans les faire bouillir, juſqu'au lendemain que vous les finirez, en leur donnant ſix ou ſept bouillons; quand ils ſeront à demi-froids vous les mettrez dans les pots.

Abricots confits au ſec.

Ayez des abricots un peu plus d'à-moitié mûrs; qne vous pelez proprement, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche, après que vous aurez ôté les noyaux, il faut les faire confire de la même façon que les précédens; lorſqu'ils ſeront confits & réfroidis dans le ſucre, vous les mettrez ſur un clayon pour les faire égoutter, & les mettrez ſur des feuilles de cuivre pour les poudrer partout de ſucre fin, que vous faites tomber deſſus avec un tamis; mettez-les à l'étuve pour les faire ſécher; après que le deſſus ſera ſec, vous les mettrez ſur un tamis poſé ſur le côté ſec, & repoudrerez l'autre côté de la même façon; re-

mettez à l'étuve jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & également; quand ils seront froids, vous les mettrez dans des boëtes garnies de papier blanc, & des morceaux de papier entre les abricots, & les tenez dans un endroit sec; il faut les changer de papier s'il leur survenoit de l'humidité. Pour le mieux, prenez des abricots confits au liquide, que vous mettez au sec de la même façon, à mesure que vous en avez besoin.

Abricots mûrs confits.

Prenez des abricots point trop mûrs que vous pelez & fendez par la moitié; ôtez-en le noyau, pesez ce que vous avez d'abricots, & mettez autant de sucre dans une poële, que vous faites cuire à la grande plume; mettez-y les abricots, & ne leur faites prendre qu'un bouillon pour jetter leur eau; ôtez-les du feu, deux heures après vous les remettrez sur le feu pour les faire bouillir, jusqu'à ce qu'ils n'écument plus, retirez-les du feu pour les laisser dans leur sirop pendant vingt-quatre heures, ensuite vous les retirerez légerement avec une écumoire pour les faire égoutter, remettez le sirop sur le feu pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il soit cuit au perlé, mettez

les Abricots dans une terrine, & le ſirop par-deſſus, pour les mettre vingt-quatre heures à l'étuve, après vous les mettrez réfroidir & dreſſerez dans les pots.

Abricots en ſurtout.

Il faut prendre des Abricots confits au liquide, de ceux qui ſont entiers, que vous mettez égoutter de leur ſirop, vous prenez un Abricot entier, que vous fendez par le côté, pour qu'il s'ouvre par la moitié ſans ſe détacher tout à-fait, & l'appliquez ſur un autre entier, de façon qu'il l'entoure tout-à-fait, & que les deux paroiſſent n'en faire qu'un, enſuite vous les retrempez légerement dans le ſirop, & les mettez égoutter ſur des feuilles de cuivre, poudrez-les par-tout avec du ſucre fin, que vous faites tomber avec le tamis, & les mettez à l'étuve pour les faire ſécher; lorſqu'ils ſeront ſecs d'un côté, il faut les mettre ſur un tamis du côté ſec, & les repoudrer de l'autre, remettez à l'étuve, pour rachever de les faire ſécher, vous les conſerverez dans une boëte garnie de papier blanc, dans un endroit ſec.

Abricots à l'Eau-de-vie.

Prenez des Abricots, les plus beaux

que l'on peut trouver en espalier, à moitié mûrs, vous les jettez dans une eau bouillante, il faut qu'ils ne fassent que frémir; vous observerez qu'ils ne blanchissent pas trop, en les tâtant avec les doigts, quand ils commencent à fléchir; vous les jettez à mesure que vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les ferez égoutter sur un tamis; prenez trois quarterons de sucre pour livre de fruit, que vous clarifierez & ferez reduire au cassé, vous décuirez le sucre, en y mettant une chopine d'eau-de-vie; mettez-y les abricots, à qui vous donnerez trois ou quatre bouillons couverts; ôtez-les du feu, pour les laisser réfroidir pendant deux heures; ensuite vous les mettrez sur un égouttoir, & remettrez le sirop sur le feu, auquel vous ferez faire cinq ou six bouillons couverts; glissez-y les Abricots pour leur donner encore deux ou trois bouillons, vous y mettrez une pinte d'eau-de-vie si vous avez cinq à six livres de fruit, que vous jetterez dans la poële avant que de les retirer, afin de méler l'eau-de-vie avec le sucre. Cette façon conserve la peau du fruit, & c'est la meilleure.

Abricots à oreilles.

Il faut prendre des Abricots d'eſpalier, ſans tache, les plus beaux qu'on peut avoir, qui ne commencent qu'à tourner, les bien parer légerement, vous les paſſerez à l'eau bouillante, & aurez ſoin qu'ils ne ſoient point trop blanchis, vous les rafraîchirez en les changeant d'eau, prenez autant de livres de ſucre que vous avez de fruit, faites-les clarifier, & en mettez un tiers à part pour le lendemain, mettez les deux autres tiers dans la poële avec les Abricots que vous aurez fait égoutter auparavant, faites-leur faire trois ou quatre bouillons couverts, il faut les laiſſer repoſer dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous égoutterez les Abricots ſur un égouttoir, mettez le ſirop ſur le feu, en y ajoutant le reſte du ſucre clarifié, que vous avez mis à part, faites-le cuire juſqu'au liſſé, gliſſez y les Abricots pour les finir, en les faiſant bouillir, juſqu'à ce qu'ils ſoient au perlé, & les mettrez enſuite dans les pots pour les garder au liquide, & vous en ſervir à meſure que vous en avez beſoin ; lorſque vous voulez vous en ſervir, vous les mettez égout-

ter ſur des clayons, quand ils ſeront bien égouttés, mettez-les ſur un tamis ſécher à l'étuve.

Conſerve d'Abricots.

Pelez des Abricots à demi-mûrs, que vous coupez après par petits morceaux, pour les mettre ſur un petit feu, & les faire déſſecher, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits & en marmelade épaiſſe, ſur ſix onces de cette marmelade, vous ferez cuire une livre & demie de ſucre à la grande plume, ôtez-le du feu, le ſucre étant à demi-froid, mettez-y la marmelade, que vous délayez bien avec le ſucre, en les remuant beaucoup avec l'eſpatule, & dreſſerez la conſerve dans les moules de papier; lorſqu'elle ſera priſe & froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Dragées d'Abricots.

Faites tremper avec de l'eau un peu de gomme adragante pendant vingt-quatre heures, quand elle ſera fondue, vous en prendrez le plus épais, que vous mettrez dans un mortier, avec de la marmelade d'abricots & de ſucre en poudre, broyez les enſemble, juſqu'à ce que vous en puiſſiez former une pâte maniable, enſuite vous

la mettrez ſur une feuille de papier, poſée ſur une table, avec du ſucre fin deſſus & deſſous ; abattez cette pâte en douceur avec le rouleau, quand elle ſera abattue, de l'épaiſſeur d'un écu, vous en couperez pour en former des ronds de la groſſeur d'un pois, ou ſi vous avez des fers à découper, vous en découperez des cœurs & autres façons, & les mettrez à l'étuve pour les faire ſécher, enſuite vous les finirez, comme il eſt expliqué pour les dragées de violettes, page 20.

Marmelade d'Abricots à la Bourgeoiſe.

Prenez des abricots qui ne ſoient pas trop mûrs, s'ils ſont en plein vent, vous en ôterez la peau, s'ils ſont en eſpalier, vous la laiſſerez, vous les coupez le plus mince que vous pouvez, après en avoir ôté le noyau, vous prendrez le ſucre que vous voulez mettre, livre pour livre, ou trois quarterons pour livre de fruit, que vous pilerez, & jettez ſur les abricots à meſure que vous les pilerez, vous mettrez le tout dans une poële, ou chaudron, pourvu qu'il ſoit bien net, cette marmelade ſe fait ſur le feu ou ſur le fourneau, pourvu que votre feu ſoit

bien clair, remuez-la bien avec une écumoire, de crainte qu'elle ne s'attache au fond, vous aurez ſoin quand elle commencera à ſe lier, de l'ôter de deſſus le feu, pour en écraſer tous ceux qui ne ſeront pas fondus, avec une eſpatule ſur une écumoire, vous la remettrez ſur le feu pour lui faire faire quelques bouillons, vous tremperez votre doigt dedans légerement, vous l'appuyerez contre le pouce; s'ils ſe colent enſemble, cependant ſans grande réſiſtance, votre marmelade eſt faite; elle ſera belle & ſimple.

Marmelade d'Abricots.

Pelez ſi vous voulez des abricots bien mûrs, parce qu'il y en a qui n'ôtent point la peau, ôtez en les noyaux, après vous les peſez pour mettre autant peſant de ſucre, faites deſſécher les abricots ſur un moyen feu, & les retirez, enſuite vous ferez cuire votre ſucre au caſſé, mettez-y les abricots deſſéchés, que vous remuez bien enſemble avec une écumoire, après vous mettrez votre marmelade ſur un grand feu pour lui faire prendre huit ou dix bouillons, ayez ſoin de la remuer, de crainte qu'elle ne s'attache, ôtez-la du

feu

feu, quand elle ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots.

Marmelade d'Abricots d'une autre façon.

Mettez dans une poële la quantité d'abricots que vous voudrez; ôtez-en les noyaux, & les coupez par morceaux; mettez-y avec autant peſant de ſucre en poudre, ou ſi vous voulez, vous ne mettrez que trois quarterons de ſucre pour une livre de fruit; faites bouillir les abricots & le ſucre enſemble; juſqu'à ce que la marmelade ſe lie d'elle-même, ôtez-la du feu, pour bien écraſer les abricots, en les preſſant contre la poële avec l'écumoire; remettez-la ſur le feu, pour lui donner quelques bouillons, juſqu'à ce qu'elle ait la conſiſtance de cuiſſon qu'elle doit avoir.

Compote d'Abricots.

Pelez, ſi vous voulez, légerement & proprement huit ou dix abricots preſque mûrs, fendez-les en deux pour en ôter le noyau, que vous caſſez pour en tirer l'amande que vous pelez & mettez avec les abricots dans une poële avec un peu d'eau, & un quarteron de ſucre; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, ayez ſoin de les écumer;

lorſqu'ils ſeront cuits, vous enleverez la petite écume qui reſte, en paſſant par-deſſus des petits morceaux de papier blanc, mettez-les un à un avec une cuilliere dans le compotier, & ſur chaque morceau d'abricot mettez-y la moitié de l'amande; ſi le ſirop n'eſt pas aſſez réduit, vous lui faites prendre encore deux ou trois bouillons, & le verſez légerement ſur les abricots après l'avoir paſſé au tamis. Les compotes d'Abricots mûrs ſe font de la même façon, à cette différence qu'il ne faut point les peler, & moins d'eau dans la compote, parce qu'il faut peu de tems pour la cuiſſon. Il en eſt qui ne pellent point les Abricots de ceux qui ne ſont pas tout-à fait mûrs. Quand on eſt dans la nouveauté des Abricots, & que vous voulez faire des compotes de ceux qui ne ſont qu'à moitié mûrs, vous les faites blanchir & cuire dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts; vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les mettez enſuite en compote de la même façon que les précédens.

Compote d'Abricots à la cloche.

Fendez par la moitié huit ou dix Abricots preſque mûrs, ôtez-en le noyau,

& les mettez ſur un petit plat d'argent, avec du ſucre fin dans le fond, & un peu d'eau; faites-les bouillir ſur un petit feu juſqu'à ce que le deſſous ſoit preſquè cuit, & qu'il reſte peu de ſirop; enſuitè vous les retirez du feu, & poudrez tout le deſſus de ſucre fin; mettez deſſus un couvercle de petit four de Campagne, ou d'une tourtiere; mettez-y deſſus un feu raiſonnable, laiſſez-le juſqu'à ce què les Abricots ſoient cuits d'une belle couleur; vous les dreſſez dans le compotier, & ſervirez cette compote chaudè ou froidè comme vous le jugerez à propos.

Glace d'Abricots.

Prenez une douzaine d'Abricots bien mûrs, que vous écraſez avec la main; & y ajouterez une chopine d'eau, il faut les laiſſer infuſer pendant une heure ou deux, vous les paſſerez au travers d'un tamis, en les preſſant ſans remuer, pour en exprimer tout le jus; vous y mettrez enſuite une demi-livre de ſucre; lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez votre eau dans une ſalbotiere, pour faire prendre à la glace, comme il eſt dit à l'article des Glaces.

Sirop d'Abricots.

Mettez dans une poële une trentaine d'Abricots bien mûrs avec trois chopines d'eau, faites les bouillir ſur un bon feu juſqu'à ce que les Abricots ſoient en marmelade; que vous les mettrez ſur un tamis avec une terrine deſſous pour en recevoir tout ce qui en paſſera; mettez tout ce jus d'abricots dans une chauſſe pour le tirer au clair; il faut peſer ce qui a paſſé au travers de la chauſſe; ſi vous en avez deux livres, vous mettrez avec une livre de ſucre clarifié, vous vous réglerez ſur cette doſe ſuivant la quantité que vous en aurez; mettez le ſucre avec le jus d'abricots pour les faire bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en ſirop; étant à demi-froid, verſez-le dans les bouteilles pour vous en ſervir au beſoin. Ce ſirop ne peut ſe conſerver que peu de tems. Si vous en voulez faire pour l'hiver, vous mettrez deux livres de ſucre pour une chopine de jus de fruit, & le finirez de la même façon.

Sirop d'Abricots à noyaux.

Pelez des abricots bien mûrs que vous coupez par morceaux; caſſez les noyaux pour en tirer les amandes que

vous pelez & les concaſſez pour les mettre avec les abricots ; il faut peſer les abricots, & ſur deux livres faire cuire deux livres & demie de ſucre au ſouflé, enſuite vous mettrez les abricots avec les amandes dans le ſucre ; faites-leur prendre neuf ou dix bouillons juſqu'à ce qu'en prenant du ſirop avec un doigt, & appuyant l'autre contre, & les ouvrant tous les deux, il ſe forme un filet qui ne ſe rompt pas facilement, c'eſt une marque qu'il eſt à ſon point de cuiſſon : il faut le paſſer dans un tamis pour en recevoir le ſirop, que vous mettrez dans des bouteilles, quand il ſera à demi-froid. Si vous le faites pour l'hiver, vous mettrez deux livres de ſucre pour une livre de fruit.

Sirop d'Abricots au clayon.

Mettez ſur une terrine, un clayon d'ozier ; vous prenez des abricots bien mûrs, la quantité que vous jugez à propos, il faut les peler, & en ôter les noyaux, caſſer les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez, & les concaſſez, peſez ce que vous employez d'abricots pour mettre une livre & demie de ſucre pour livre de fruit ; coupez les abricots par tranches, & les arrangez ſur le clayon qui eſt ſur la terrine ; faites

un lit de tranches d'abricots avec les amandes concaſſées des noyaux, & un lit de ſucre en poudre, remettez des tranches d'abricots, & enſuite du ſucre en poudre, continuez de cette façon juſqu'à la fin, en finiſſant par le ſucre; couvrez avec une ſerviette, & portez votre terrine à la cave, pour la laiſſer 24 heures, après, vous ferez chauffer une chopine d'eau prête à bouillir, mettez-y ce qui eſt reſté ſur le clayon, laiſſez-le dedans un quart d'heure ſur de la cendre chaude ſans bouillir; paſſez-le enſuite dant un tamis ſans preſſer les abricots, vous paſſez auſſi au tamis le ſirop qui a dégoutté dans la terrine, que vous mêlez avec l'autre; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que votre ſirop ait la même conſiſtance que le précédent.

Ratafiat d'Abricots.

Prenez un demi cent d'Abricots bien mûrs, coupez-les par morceaux, caſſez les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez & coupez par petits morceaux; mettez les abricots dans une poële avec une pinte de vin blanc, que vous faites bouillir à petit feu, juſqu'à ce que les abricots ayent rendu tout leur

jus ; mettez les égoutter ſur un tamis pour en tirer tout le clair ; vous mettrez le jus des abricots dans une cruche avec autant d'eau-de-vie que de jus, & un quarteron de ſucre par pinte de liqueur ; ajoutez-y les noyaux d'abricots, avec un peu de canelle, bouchez bien la cruche, & laiſſez infuſer ce ratafiat pendant quinze jours ou trois ſemaines, enſuite vous le paſſerez à la chauſſe, & le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Abricots tappés.

Ayez un cent de beaux abricots preſque mûrs, faites-leur une inciſion du côté de la queue, faites ſortir le noyau, en le pouſſant avec la pointe d'un couteau par le côté de la tête, il faut caſſer les noyaux pour en tirer l'amande entiere, que vous pelez proprement & mettez à part ; mettez vos abricots dans une eau bouillante pour les faire blanchir, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche ; ſur une livre d'abricots vous ferez cuire une demi-livre de ſucre au petit liſſé, mettez-y les abricots pour leur faire prendre deux bouillons couverts, après les avoir écumés, vous les mettrez dans une terrine juſqu'au lendemain, que vous remet-

trez le ſucre dans une poële pour le faire cuire à la grande plume, mettez-y les abricots avec leurs amandes que vous avez mis à part, faites-leur faire un bouillon dans le ſucre, & les ôtez du feu pour les remettre dans la terrine juſqu'au lendemain que vous les retirez de leur ſirop avec les amandes pour les mettre égoutter, remettez une amande dans chaque abricot, & les poſez à meſure ſur le côté, deſſus des grilles, pour les faire ſécher à l'étuve, quand ils ſeront ſecs d'un côté, vous les retournerez de l'autre, ils s'applatiront d'eux-mêmes ſans les tapper; après qu'ils ſeront également ſecs, vous les conſervez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec.

Pâte d'Abricots demi-mûrs.

Prenez des abricots demi-mûrs que vous pelez, ôtez-en le noyau, peſez-les pour mettre autant de ſucre, enſuite vous mettez les abricots dans l'eau bouillante pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons, retirez-les de l'eau pour les écraſer & paſſer au travers d'un tamis, faites-les deſſécher ſur le feu, faites clarifier votre ſucre & le faites cuire à la grande plume, mettez-y les abricots deſſécher pour les bien méler

avec le ſucre, en les remuant avec une eſpatule, mettez votre pâte ſur le feu pour lui faire prendre quelques bouillons en la remuant toujours avec une eſpatule juſqu'à ce que vous voyez qu'elle ſoit aſſez cuite, ce que vous connoîtrez quand elle tombe nette de l'eſpatule; dreſſez-la toute chaude dans les moules, & mettez ſécher à l'étuve.

Pâte d'Abricots mûrs.

Mettez dans une poële des abricots bien mûrs que vous aurez pelés, ôtez-en le noyau, faites les deſſécher à moitié ſur un moyen feu, enſuite vous les peſerez, & ſur quatre livres, faites cuire deux livrer de ſucre à la grande plume, mettez-y la pâte d'abricots que vous délayerez bien avec le ſucre en les remuant avec une eſpatule; quand elle ſera réduite, & qu'elle quittera nette de l'eſpatule, vous la dreſſerez toute chaude dans les moules pour la faire ſécher à l'étuve.

Pâte d'Abricots mûrs d'une autre façon.

Fait deſſécher des abricots bien mûrs de la même façon que les précédens, enſuite vous peſerez la pâte & mettrez autant peſant de ſucre fin que vous mêerez bien enſemble, mettez-les ſur le

feu, pour leur faire prendre seize ou dix-huit bouillons en remuant toujours avec une espatule ; vous la dresserez toute chaude dans les moules pour la mettre à l'étuve ; il faut remarquer que cette pâte demande une chaleur d'étuve plus forte & plus continuelle que les autres.

Abricots glacés en fruits.

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

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

Canelon d'Abricots.

Ayez un quarteron d'abricots bien mûrs que vous écrasez avec la main, & les délayez avec une pinte d'eau, vous les laisserez infuser ensemble pendant deux heures, ensuite vous les passerez dans un tamis, en les pressant fort pour en exprimer tout le jus, mettez fondre dans ce jus une livre de sucre, mêlez bien ensemble pour mettre prendre à la glace dans une salbotiere; lorsque votre glace sera prise, vous la travaillerez bien & la mettrez dans des moules à canelons, que vous remettrez à la glace après

avoir enveloppé les moules avec du papier; quand vous voudrez les servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, trempez-y les moules seulement pour les faire quitter, & vous les aiderez à sortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main en les présentant sur une assiette.

DE LA JONQUILLE.

OBSERVATION.

IL y en a de plusieurs sortes que l'on cultive dans les jardins. La jonquille d'Espagne, la grande jonquille, la petite, la jonquille d'Automne, & d'autres; c'est une plante bulbeuse qui produit des fleurs jaunes & odorantes, qui ressemblent assez pour la figure au Narcisse ordinaire, quoiqu'elles soient moins grandes. La médecine ne fait présentement aucun usage de cette plante.

Glace de Jonquille.

Mettez dans un mortier une poignée de fleurs de jonquille que vous pilez très-fin, retirez-la pour la mêler avec

une pinte d'eau & une demi-livre de ſucre, laiſſez infuſer une demi-heure, & la paſſez enſuite dans une ſerviette pour la mettre dans une ſalbotiere, & la faire prendre à la glace, comme il eſt dit à l'article des Glaces.

Eſſence de Jonquille.

Ayez une demi-livre de fleurs de jonquille épluchée, & une livre & demie de ſucre en poudre, prenez une bouteille de verre à grand goulot à pouvoir entrer la main dedans, mettez du ſucre fin dans le fond de la bouteille & de la fleur de jonquille par-deſſus, recommencez de remettre du ſucre fin ſur la jonquille, & continuez ainſi l'un après l'autre juſqu'a la fin, vous boucherez la bouteille avec un bouchon de liege & un parchemin mouillé, il faut la porter à la cave pour y reſter un jour & demi, enſuite vous la retirez de la cave pour la mettre autant de tems à l'étuve, après vous la mettrez égoutter ſur un tamis dans une terrine ſans en preſſer les fleurs, la liqueur que vous en recevrez vous la mettrez dans une bouteille pour vous en ſervir à donner le goût de jonquille à ce que vous voudrez.

Fleurs de Jonquille naturelle au ſucre.

Faire cuire une demi-livre de ſucre au petit liſſé, quand il ſera à demi-refroidi, vous avez de belles fleurs de jonquille, avec leur queue, que vous trempez une à une dans le ſucre, vous les mettrez un peu égoutter ſur un tamis, pour les poudrer par-tout d'un ſucre très-fin, & les ſouflerez à meſure, pour qu'il ne reſte point trop de ſucre, il faut les dreſſer ſens deſſus deſſous ſur un autre tamis, pour que la fleur ſe trouve épanouie, mettez-les ſécher à l'étuve, vous les conſerverez ſéchement dans des boëtes garnies de papier blanc.

Candi de Jonquille.

Faites cuire du ſucre à la plume & le mettez dans les moules à candi, lorſqu'il ſera à moitié refroidi vous y mettrez de la belle jonquille épluchée, que vous mettrez également dans le moule, & l'enfoncez légerement avec une fourchette; il faut mettre deſſus une grille à candi que vous appuyez avec un poids de deux livres, mettez le moule à l'étuve, que vous ouvrirez le moins que vous pourrez, entretenez l'étuve de feu le plus également qu'il eſt poſſible, ce

doit être un candi de vingt-quatre heures.

Fleurs de Jonquilles blanchies.

Prenez des fleurs de Jonquille que vous trempez dans un blanc d'œuf fouetté en mousse, & les roulez ensuite dans du sucre fin, il faut les mettre à mesure sur une feuille de papier blanc dressé sur un tamis, que vous mettrez à l'étuve pour les faire sécher, & les conservez dans des boëtes dans un endroit sec.

Conserve de Jonquille.

Pilez très-fin dans un mortier un quarteron de fleurs de jonquille, prenez deux livres de sucre que vous faites clarifier & réduire à la grande plume; quand il sera à moitié froid, mettez y la fleur de Jonquille pour la bien méler avec le sucre en la travaillant avec l'espatule, que vous dresserez ensuite dans des moules de papier; lorsqu'elle sera froide, vous la coupez par tablettes à votre usage.

Gâteau de Jonquilles.

Faites un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire le gâteau, épluchez de la jonquille,

pesez-en une demi-livre que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grand plume, travaillez-les promptement sur le feu avec une espatule; quand il commence à monter, vous-y mettez un peu de blanc d'œuf battu avec du sucre fin; pour le rendre plus léger, versez promptement le gâteau dans le moule, & tenez dessus le cul de la poële chaud à une certaine distance, ce qui fait encore monter le gâteau; le blanc d'œuf que vous délayez avec le sucre ne doit pas être trop liquide, il faut l'avoir tout prêt, & le mettre promptement dans le gâteau.

DES ROSES.

OBSERVATION.

CETTE fleur qui est très-commune, & qui vient presque dans tous les jardins, fleurit en Mai & Juin. Le suc des Roses est bon, à ce que l'on prétend, pour l'épanchement de bile, & aux opilations de l'estomac & du foye, comme aussi aux fievres tierces; la conserve est estimée bonne pour les crachemens de sang; la racine du rosier mise en poudre

& prise dans du vin, avec quelques eaux cordiales, est un bon remede contre la morsure des chiens enragés.

Conserve de Roses.

Vous faites de la conserve de Roses de deux couleurs, une de rouge & une de blanche; la seule différence, c'est que pour la rouge, vous prenez des Roses rouges, & y mettez un peu de cochenille dans le sucre pour augmenter la couleur; & que pour la blanche, vous ne prenez que des Roses blanches, & vous y pressez quelques gouttes de jus de citron pour la rendre plus blanche. Pour faire celle que vous voudrez, faites cuire une livre de sucre à la grande plume; en l'ôtant du feu, il faut le travailler quelques tours avec l'espatule, & y mettre ensuite une demi-once de feuilles de Roses hachées très-fin; après que vous les aurez bien mélées avec le sucre, il faut verser la conserve dans un moule de papier; lorsqu'elle est tout-à-fait froide, vous la coupez par tablettes à votre usage.

Eau-Rose.

Prenez des Roses fraîchement cueillies, n'en prenez que les feuilles; si vous en

avez une livre, vous ferez tiédir une pinte d'eau que vous mettrez dans un pot bien couvert avec les Roſes, pour les laiſſer infuſer juſqu'au lendemain que vous mettrez le tout dans un alambic pour les faire diſtiller, comme il eſt dit à l'article de la diſtillation.

Ratafiat de Roſes blanches.

Mettez dans une cruche une demi-livre de Roſes blanches avec une pinte d'eau tiéde, & très-claire; faites-les infuſer deux fois vingt-quatre heures au ſoleil, enſuite vous paſſerez cette eau dans un tamis bien ſerré, & mettrez autant d'eau-de-vie que vous avez d'eau de Roſes; ſur deux pintes de cette liqueur, vous y mettrez une livre de ſucre clarifié, avec un gros de canelle & autant de coriandre; bouchez bien la cruche, & la mettez au ſoleil cinq ou ſix jours; enſuite vous paſſerez ce ratafiat à la chauſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair.

Ratafiat de Roſes rouges.

Le ratafiat de Roſes rouges ſe fait de la même façon que le précédent, à cette différence, que vous prenez des Roſes rouges à la place des blanches; & pour

lui donner une couleur bien vermeille, vous y mettez de la cochenille.

Essence de Roses.

Ayez une grosse bouteille de verre à large goulot, mettez-y dans le fond une couche de feuilles de roses, ensuite une couche de sucre fin par-dessus, vous continuerez de cette façon jusqu'à la fin en finissant par le sucre; sur une demi-livre de roses, il faut une livre & demie de sucre; lorsque vous avez fini, vous bouchez bien la cruche avec une bouchon de liége & un parchemin mouillé, mettez cette bouteille pendant trois jours au soleil; le sucre étant bien fondu, il faut passer l'essence de Roses dans un tamis fin sans les presser, & la conserver dans une bouteille bien bouchée, elle vous servira à donner un goût de Rose à ce que vous jugerez à propos.

Glace de Rose.

Prenez de l'essence de Roses comme la précédente, que vous mêlez avec de l'eau & du sucre; si vous êtes dans la saison des fleurs, vous en prenez deux bonnes pincées que vous pilez très-fin, & les délayez dans une pinte d'eau, mettez-y une demi-livre de sucre, lais-

ſez infuſer une demi-heure, paſſez le tout au tamis pour le mettre dans une ſalbotiere, & le faire prendre à la glace, comme il eſt dit à l'article des Glaces.

DE L'EAU.

OBSERVATION.

RIEN de plus commun que l'eau, rien de plus utile, rien de plus précieux. Elle doit tenir dans l'ordre des alimens le même rang qu'elle a dans l'ordre des principes que la nature fait ſervir à la production de ſes effets. Si nous devons laiſſer aux Phyſiciens le ſoin d'expliquer en détail ſa nature, ſes vertus, ſes propriétés, le plan que nous nous ſommes preſcrit, ne nous permet pas de n'en rien dire. Mais nous nous contenterons d'obſerver que la qualité de l'eau eſt différente ſuivant la nature des pays, des climats, & des lieux où elle paſſe. Enſuite laiſſant diſcuter & fixer à la médecine les principes & les vertus différentes des eaux minérales, il nous ſuffira de remarquer en général que l'eau ordinaire qui s'échauffe & ſe rafraîchit fort vîte, qui eſt claire, & légere, ſans couleur, ſans ſaveur, qui diſſoud facile-

ment le ſavon, & cuit promptement les légumes, eſt la meilleure & la plus ſalutaire. Elle ne peut être contraire à la ſanté que par ſon excès, ou par ſa mauvaiſe qualité, ou quand elle eſt trop froide, parce qu'alors elle peut congeler les liqueurs du corps, & en arrêter le cours. On prétend, & la raiſon le veut, que les Sanguins, les Bilieux & les Mélancoliques en doivent boire plus que d'autres.

DES GLACES.

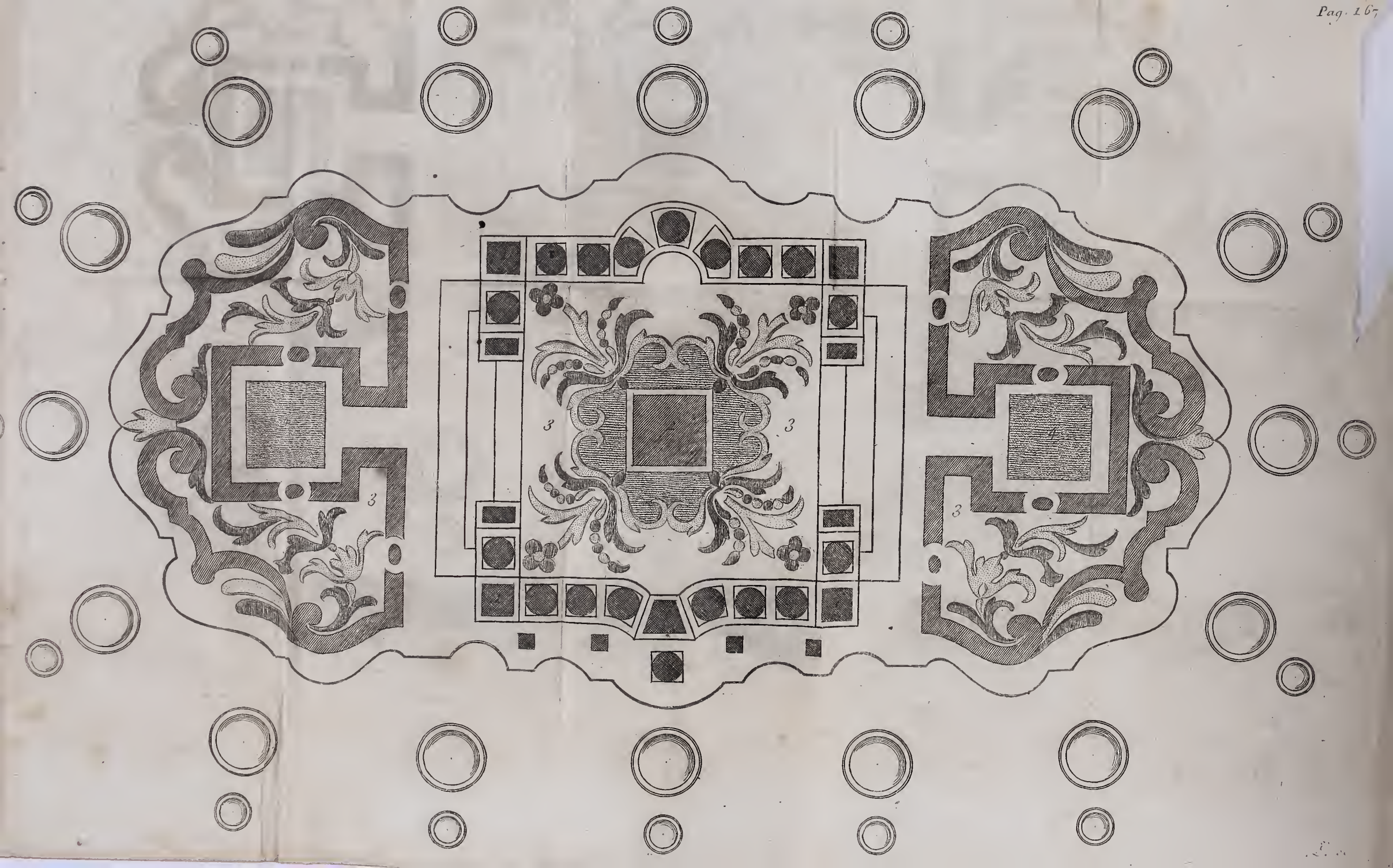
Pour glacer toutes ſortes de fruits & liqueurs.

POUR faire des glaces de toutes eſpeces, vous prenez de la glace ſuffiſamment, ſuivant la quantité que vous en voulez faire; il faut piler la glace en neige, & vous y ajouterez du ſel ou du ſalpêtre; mêlez le tout enſemble, & le mettez dans un ſeau fait au moule de la ſalbotiere, dans laquelle eſt la liqueur que vous voulez glacer, que vous remuerez ſans ceſſe à la main l'eſpace de ſept ou huit minutes; enſuite vous les travaillerez ou détacherez de tems à autre avec la houlette. Quand elles ſeront

prises, vous les dresserez promptement dans les gobelets pour les servir ; si vous ne pouviez point les servir dans le moment, il faut les laisser à la glace, & les travailler encore lorsque vous êtes prêt à servir. L'on appelle *travailler*, c'est de les remuer avec la houlette jusqu'à ce qu'il ne reste point de grumelot ou glaçon. Toutes les eaux qui sont destinées pour être glacées doivent être plus fortes de fruits & de sucre que celles qui sont pour boire liquides, parce que la glace diminue beaucoup la force du fruit & du sucre ; j'ai marqué les doses pour celles à la glace ; si on veut les boire liquides, il faudra les rendre plus légeres de fruit & de sucre. A l'égard du sucre, c'est à l'Officier de se conformer au goût de ceux qui l'aimeront plus ou moins.

Des liqueurs glacées.

Glace de Violettes. *Voyez page* 16.
Glace de Fraises. *Voyez page* 47.
Glace de Groseilles. *Voyez page* 51.
Glace de Framboises. *Voyez page* 62.
Glace de Cerises. *Voyez page* 88.
Glace de Jasmin. *Voyez page* 93.
Glace de Fleurs d'Oranges. *Voyez page* 104.


3
3
3
3

Glace d'Abricots. *Voyez page* 147.
Glace de Jonquille. *Voyez page* 156.
Glace de Roses. *Voyez page* 163.

Glace d'Œillets.

Mettez dans un mortier une petite poignée de feuilles de fleurs d'œillets que vous pilez très-fin, ensuite vous les retirez pour les délayer avec une pinte d'eau; mettez-y une demi-livre de sucre; quand il sera fondu, vous battrez trois ou quatre fois l'eau en la versant d'un pot à un autre; passez le tout dans un tamis serré pour le mettre dans la salbotiere, & faire prendre à la glace.

Glace de Pêches.

Prenez huit belles pêches bien mûres, que vous écrasez avec la main, & y ajouterez une chopine d'eau, il faut les laisser infuser pendant une heure ou deux; vous les passerez au travers d'un tamis en les pressant sans les remuer, pour en exprimer tout le jus, vous y mettrez une demi-livre de sucre, & ferez prendre à la glace.

Glace de Pavi.

Prenez huit pavis bien mûrs, coupez-en la chair bien menu, pour les mettre dans une pinte d'eau que vous mettrez

ſur le feu pour leur faire prendre une douzaine de bouillons; enſuite vous les jettez ſur un tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; mettez-y une demi-livre de ſucre ; lorſqu'il ſera fondu, mettez prendre à la glace comme à l'ordinaire.

Glace de Verjus.

Pilez une livre de verjus pour en tirer tout le jus que vous paſſez dans un tamis bien ſerré, mettez-y une livre de ſucre & trois demi-ſeptiers d'eau ; lorſque le ſucre ſera fondu, paſſez le tout enſemble dans une chauſſe & le mettez dans la ſalbotiere, pour faire prendre à la glace.

Glace de Grenade.

Choiſiſſez des grenades qui ayent les grains bien rouges, ſi elles ſont groſſes vous n'en prendrez que trois, mettez tous les grains dans un mortier pour les concaſſer, enſuite vous les mettrez dans un pot avec une pinte d'eau & trois quarterons de ſucre, laiſſez-les infuſer un bon quart d'heure, & les battez en les verſant trois ou quatre fois d'un pot à l'autre, paſſez-les dans un tamis ſerré,

&

& mettez cette eau dans la ſalbotiere pour la faire prendre à la glace.

Glace d'Epine-vinette.

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

Glace de Citron.

Exprimez le jus de ſix citrons dans trois demi-ſeptiers d'eau, mettez-y la ſuperficie de l'écorce coupée en zeſts, & trois quarterons de ſucre, faites infuſer le tout pendant une bonne heure, enſuite vous le paſſez dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace. L'on appelle limonnade cette compoſition, quand on la boit liquide ſans la faire glacer.

Glace de Bigarades.

Prenez huit groſſes bigarades qui ayent beaucoup de jus, ſi elles ſont petites vous en prendrez à proportion, preſſez-en le jus dans une pinte d'eau, & y mettez auſſi quelques zeſts de l'écorce, avec une livre & demie de ſucre, faites infuſer le tout enſemble pendant une heure, enſuite vous le paſſerez dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere & ferez prendre à la glace.

Glaces d'Oranges douces.

Mettez dans une pinte d'eau le jus de ſix oranges douces, zeſtez légerement leurs peaux pour les mettre dedans, avec trois quarterons de ſucre, faites infuſer le tout enſemble l'eſpace d'une heure, & le paſſez enſuite dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace.

Glace à la Crême.

Pour une pinte de crême que vous faites bouillir, mettez-y une demi-douzaine d'amandes douces que vous faites bouillir avec la crême environ deux bouillons, ôtez-la du feu, & y ajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranges, & de

la conſerve, ſi vous en avez ; vous raperez un citron frais ſur une demi-livre de ſucre, que vous jettez dans la crême, laiſſez infuſer un quart d'heure, enſuite vous la paſſez dans un tamis, & ne la mettez dans la ſalbotiere que quand vous êtes prêt de faire prendre à la glace.

Glace de Chocolat.

Prenez trois demi-ſeptiers de crême & un demi-ſeptier de lait que vous faites bouillir avec trois quarterons de ſucre, vous prendrez une demi-livre de chocolat que vous ferez fondre dans de l'eau en les mettant dans une poële ſur le feu, que vous remuerez avec une eſpatule ou cuilliere de bois, & ferez réduire juſqu'à ce qu'il ſoit en bouillie, il faut y ajouter quatre jaunes d'œufs que vous délayerez bien avec le lait & la crême, vous verſerez le tout dans la poële avec le chocolat pour les mêler enſemble, enſuite il faut le mettre dans une terrine juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à mettre à la glace.

Glace de Café.

Faites bouillir deux ou trois bouillons ſix onces de café avec une chopine

d'eau; lorſqu'il ſera repoſé, vous le tirerez au clair, & le mettrez bouillir avec trois demi-ſeptiers de bonne crême & trois quarterons de ſucre, vous le ferez bouillir en le remuant toujours juſqu'à ce que votre crême ſoit diminuée d'un tiers, que vous l'ôtez du feu pour la mettre dans une terrine, juſqu'à ce que vous la faſſiez prendre à la glace.

Glace de Canelle.

Mettez dans une pinte d'eau tiéde une once de canelle que vous faites infuſer pendant une heure, enſuite mettez-la ſur le feu pour lui donner un bouillon, vous l'ôtez du feu pour la mettre dans un pot bien couvert, que vous mettez ſur de la cendre chaude pour la laiſſer encore infuſer pendant une heure après que vous aurez mis trois quarterons de ſucre; paſſez cette eau à la chauſſe pour la mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace.

Glace de Genièvre.

Prenez une demi-poignée de geniévre que vous concaſſez, & la mettez dans une pinte d'eau avec un peu de canelle & une demi-livre de ſucre, faites bouillir le tout enſemble cinq ou ſix bouillons,

enſuite vous la paſſez à la chauſſe, & la mettez dans une ſalbotiere pour faire prendre à la glace.

Glace d'Ànis.

Faites infuſer de l'anis dans une pinte d'eau tiéde avec trois quarterons de ſucre, vous aurez ſoin de le goûter pour que l'eau n'en prenne pas trop le goût; lorſque vous trouverez qu'elle a pris ſuffiſamment le goût d'anis, vous la paſſez dans un tamis bien ſerré pour la mettre dans la ſalbotiere prendre à la glace.

Glace de Coriandre.

Concaſſez une petite poignée de coriandre, que vous mettez infuſer dans une pinte d'eau chaude; & la laiſſez juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque froide, que vous y ajoutez une demi-livre de ſucre; remuez le tout enſemble pour le paſſer enſuite dans un tamis bien ſerré, & le mettez dans la ſalbotiere pour faire prendre à la glace.

DES MOUSSES.

Mouſſe à la Crême.

PRENEZ une pinte de bonne crême, mettez-y une demi-livre de ſucre fondre dedans, & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, trois gouttes de cedra ou de bergamotte ; fouettez la crême, & à meſure qu'elle mouſſera mettez-la ſur un tamis avec une écumoire ou une cuilliere à olives ; ſi votre crême ne mouſſoit pas comme il faut, il faudra y mettre quelques blancs d'œufs pour lui aider ; quand vous aurez mis ſur le tamis toute celle que vous avez fouettée, ſi vous n'en avez pas ſuffiſamment, vous prendrez celle qui a paſſé au travers du tamis, que vous refouetterez, & remettrez avec l'autre. Ordinairement les mouſſes ſe mettent dans de grands gobelets d'argent faits exprès ; quand on n'en a pas l'on en prend de verre que l'on met dans une cave de fer blanc faite exprès, où on a eu le ſoin de faire pratiquer une grille de la forme des gobelets pour les contenir ; l'on met de la glace deſſous bien pilée avec du ſel ou du ſal pêtre ; on en

met de même ſur le couvercle de la cave, qui doit être fait comme un deſſus de four de Campagne, il doit y avoir une eſpece de goutiere pour couler l'eau, cette précaution eſt pour ſoutenir les mouſſes fraîches, elles peuvent attendre deux ou trois heures avant que de les ſervir.

Mouſſe de Chocolat.

Faites fondre ſix onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettez ſur un petit feu doux, remuez le avec une eſpatule ; quand il ſera bien fondu & réduit comme une eſpece de bouillie, vous le retirez de deſſus le feu pour y mettre ſix jaunes d'œufs frais, que vous incorporez dedans, enſuite vous y mettrez une pinte de bonne crême, que vous mêlerez avec le chocolat & les œufs, ajoutez y une demi-livre de ſucre, mettez le tout enſemble dans une terrine ; lorſque le ſucre ſera fondu, & que la crême ſera rafraîchie, vous finirez les mouſſes de la même façon que les précédentes.

Mouſſe de Café.

Faites du café comme à l'ordinaire ; prenez en ſix onces que vous mettez

dans une chopine d'eau, laiſſez-le repoſer au moins une bonne heure avant que de le tirer au clair, vous y mettrez ſix jaunes d'œufs frais, que vous démélerez dedans ſans le remettre ſur le feu, ajoutez y trois demi-ſeptiers de crême & une livre de ſucre ; mêlez-bien le tout enſemble, lorſque le ſucre ſera fondu vous finirez les mouſſes de la même façon que les précédentes.

Mouſſe de ſafran.

Prenez deux gros de ſafran que vous mettez infuſer dans un demi-ſeptier de crême ſur des cendres chaudes ; quand elle ſera réfroidie vous la paſſerez ſur un tamis, enſuite vous la mettrez dans trois autres demi ſeptiers de crême, & y mettrez une demi livre de ſucre ; lorſqu'il ſera fondu il faut mettre le tout dans une terrine, & finir les mouſſes de la même façon que celle à la crême.

DES FRUITS GLACÉS.

ABRICOTS glacés en fruits. *Voyez page* 147.

Pêches glacées en fruit.

Prenez de bonnes pêches preſque

mûres, de celles que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & le noyau, coupez-les le plus mince que vous pourrez, vous pilerez autant de livres de ſucre que vous avec de livres de pêches, mettez le ſucre & les pêches dans une poële, que vous faites bouillir enſemble ſur un feu clair, en remuant toujours avec l'écumoire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; vous aurez ſoin, lorſqu'elles commenceront à ſe lier, de les ôter du feu pour écraſer les pêches qui ne ſeront pas fondues, remettez-les ſur le feu pour les faire cuire juſqu'à ce que trempant un doigt dedans & appuyant le pouce contre, ils ſe colent enſemble; ôtez votre marmelade du feu; quand elle ſera froide vous la mettrez dans des moules à glace pour la faire prendre à la glace; lorſque votre marmelade ſera priſe, il faut la travailler & enſuite la mettre dans des moules à pêches, quand ils ſont tout pleins il faut les envelopper de papier & les remettre à la glace, avec de la glace pilée, mêlée avec du ſel & du ſalpêtre, vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettrez ſoit percé & qu'il ne retienne pas l'eau; lorſque vous voulez les ſervir vous les retirez des moules pour appliquer deſſus avec un pinceau, une couleur de

pêche naturelle, que vous avez toute prête, faite avec de la gomme gut & un peu de carmin, ou de la cochenille, si vous n'avez point de carmin.

Poires de Rousselet glacées en fruit.

Faites blanchir des poires de rousselet avec leur peau jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez dans un tamis en la pressant fort avec une espatule; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire dessécher sur le feu; faites clarifier autant de sucre que vous avez pesant de marmelade, que vous ferez cuire à la grande plume; mettez les poires dans le sucre pour les bien mêler ensemble; lorsque la marmelade est bien incorporée avec le sucre, il faut la mettre dans des moules à glace, pour la faire prendre à la glace, ensuite vous travaillez cette glace pour la mettre dans des moules de plomb qui ont la figure des poires de rousselet, que vous enveloppez de papier, & les mettez à la glace de la même façon que les pêches. Pour la couleur, il faut prendre un peu de cochenille avec une plume, vous tâchez d'imiter le côté qui a été au

ſoleil ; & le reſte, vous y mettrez de la couleur verte, comme celle qui eſt expliquée aux figures de Paſtillage. Voyez *Couleur verte*. On mitige ces deux couleurs, de façon qu'elles puiſſent imiter le naturel.

Orange, Bergamotte & Cédra glacés en fruits.

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

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

Marons glacés en fruit.

Faites griller des marons entre deux tourtieres, après leur avoir ôté la premiere peau; quand ils seront bien cuits & tendres, ôtez la seconde peau, & les passez en marmelade au travers d'un tamis, sucrez les à proportion comme il convient; il faut mettre cette marmelade dans une salbotiere pour faire prendre à la glace; lorsquelle sera prise, vous la travaillerez & la mettrez dans des moules de plomb faits en figure de marons, que vous enveloppez, & les remettrez à la glace dans un vaisseau qui ne retienne pas l'eau, vous les y laisserez jusqu'au moment que vous devez servir.

Œufs en glace.

Prenez six œufs que vous faites dur-

cir, il faut en prendre les jaunes que vous conſerverez en boulettes; prenez ſix autres œufs frais que vous caſſerez avec ſoin par la moitié, pour en conſerver les coquilles entieres, pour pouvoir les remettre comme dans leur entier, il faut les marquer, mettez le blanc de ces ſix œufs frais dans un demi-ſeptier de crême, que vous fouettez enſemble pour les mettre ſur un plat d'argent, & les faire prendre ſur le feu comme des œufs au miroir, ſans qu'ils ayent de la couleur deſſus; lorſqu'ils ſeront cuits, vous les paſſerez au travers d'un tamis comme une marmelade; laiſſez-les refroidir, & y mettez un peu de ſucre en poudre, & ferez prendre comme d'autres glaces; lorſqu'ils ſeront pris, & que vous les aurez bien travaillés, prenez les coquilles d'œufs que vous avez mis à part, mettez-en un peu dans une moitié, & un jaune dur dans le milieu, achevez de les remplir comme s'ils étoient entiers, en remettant les coquilles l'une contre l'autre; enveloppez chaque œuf avec du papier pour les mettre dans une cave de fer-blanc, avec de la glace, comme il a été dit pour les pêches glacées, & les laiſſerez juſqu'à ce que vous ſerviez. Ces œufs ſont de cuiſine, mais on peut les ſervir au fruit.

DES FROMAGES GLACÉS.

Fromage glacé à la Crême.

PRENEZ une pinte de bonne crême qui puiſſe aller ſur le feu ; quand elle aura fait un bouillon ou deux, il faut la retirer ; délayez quatre jaunes d'œufs, après en avoir bien ôté les germes, vous les mettrez dans la crême que vous mêlerez bien enſemble ; prenez un bon citron frais que vous raperez ſur environ une demi-livre de ſucre, que vous mettrez dans la crême, remettez-la ſur le feu pour lui donner cinq ou ſix bouillons en la remuant toujours ; mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, vous la paſſerez au tamis, vous y pouvez mettre une demi-douzaine d'amandes douces pilées avant que de la paſſer, & un peu de conſerve de fleur d'orange ſi vous en avez ; mettez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace ; lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez comme les autres glaces, enſuite vous la retirez de la ſalbotiere pour la mettre dans un moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour le

ſoutenir juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à ſervir; vous aurez ſoin de tenir de l'eau chaude dans une marmite ou chaudron, pour enfoncer votre moule juſqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aiſément, vous mettez votre compotier ou aſſiette ſur le moule, & le verſez dedans.

Glace en Beurre.

Faites bouillir une pinte de bonne crême, quand elle aura fait un bouillon, vous y mettrez une demi-livre de ſucre avec l'écorce d'un citron rapé; remettez-la ſur le feu pour lui donner encore deux bouillons; prenez dix huit ou vingt œufs, que vous caſſez pour n'en prendre que les jaunes, il faut les délayer dans la crême; remettez la crême ſur le feu ſeulement pour faire prendre les œufs, en l'ôtant du feu, vous y mettrez uue cuilleré d'eau de fleur d'orange, & paſſerez la crême au travers d'un tamis clair, pour la mettre enſuite dans une ſalbotiere, & la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez comme les autres glaces, ſi vous voulez en faire un fromage, vous la mettrez dans un moule à fromage que vous finirez comme le précédent. Si vous

voulez en faire des beurres, il faut remettre la ſalbotiere à la glace juſqu'à ce que vous ſerviez, alors vous levez cette glace avec une cuilliere de la même façon que le beurre frais, que vous ſervez ſur des aſſiettes en y mettant de l'eau à la glace.

Fromage glacé de Chocolat.

Prenez une demi-livre de bon chocolat, mettez-y environ un demi-ſeptier d'eau pour le faire fondre ſur le feu, vous aurez ſoin de le remuer toujours avec une eſpatule; quand vous verrez qu'il ſera bien fondu, & réduit comme une bouillie légere, vous y mettrez ſix jaunes d'œufs que vous délayerez bien dedans; vous aurez une pinte de bonne crême, faites lui faire un bouillon, mettez-y une demi-livre de ſucre, enſuite vous mettez la crême dans la poële où eſt votre chocolat, que vous remuerez bien enſemble ſur le feu; lorſque les œufs ſeront pris, mettez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, que vous travaillerez avec la houlette, & la mettrez enſuite dans un moule à fromage pour le remettre à la glace, & le finirez de la même façon que celui à la crême.

Fromage glacé de Café.

Faites du café comme à l'ordinaire, il en faut prendre ſix onces pour chopine d'eau ; lorſqu'il ſera bien repoſé & tiré au clair, prenez une pinte de crême qui puiſſe aller ſur le feu ; après avoir fait un bouillon, mettez-y aux environs d'une livre de ſucre, & le café que vous avez tiré au clair; faites faire cinq ou ſix bouillons en remuant toujours, enſuite vous mettrez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, & vous finirez votre fromage de la même façon que celui à la crême.

Fromage glacé de Fraiſes. Voyez p. 48.

Fromage glacé de Framboiſes. Voyez page 68.

Fromage glacé de Piſtaches.

Pour une pinte de crême qui doit aller ſur le feu, prenez ſix onces de piſtaches, que vous échaudez & émondez, il faut les piler très-fin, & les paſſer au travers d'un tamis à pluſieurs repriſes afin de n'en point perdre ; vous les délayerez dans la crême après que vous lui aurez donné un bouillon, vous la remettrez ſur le feu en la remuant toujours pendant trois ou quatre bouillons, vous y

mettrez environ une bonne demi-livre de ſucre & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, enſuite vous mettrez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace, & la finirez de la même façon que celui à la crême.

Fromage à la Chantilly,

Prenez une pinte de bonne crême double, mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, il faut fouetter cette crême juſqu'à ce qu'elle ſoit bien montée en neige, autant que des blancs d'œufs que vous fouettez pour faire des biſcuits à la cuilliere. Prenez un citron que vous raperez ſur une demi-livre de ſucre que vous ferez ſécher à l'étuve, enſuite vous le pilerez & le paſſerez au tamis, pour le mettre dans la crême & les bien mêler enſemble, vous laiſſerez le tout dans la terrine juſqu'à ce que vous le mettiez à la glace. Ce fromage ſe met dans ſon moule & ne ſe travaille point comme les autres; vous aurez ſoin d'avoir de l'eau chaude pour tremper votre moule dedans pour les détacher, il faudra cerner le haut de votre fromage avec un couteau autour du moule, afin de ne le tremper qu'à moitié dans l'eau.

Fromage à la Choisy.

Faites bouillir trois chopines de crême double, lorsqu'elle aura fait un bouillon, vous y mettrez une demi-livre de sucre, & les zests de la moitié d'un citron; remettez-la sur le feu pour la faire bouillir, en la remuant toujours jusqu'à ce quelle soit diminuée d'un tiers, ensuite vous y mettrez quatre jaunes d'œufs frais délayés avec un peu de crême, vous la remettez sur le feu sans la faire bouillir, seulement pour faire prendre les œufs en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir, que vous la retirez promptement; quand elle sera à demi-froide, vous y mêlerez cinq ou six cuillerées de marmelade de telle confiture que vous voudrez; passez le tout ensemble dans un tamis clair pour le mettre dans une salbotiere, & le faire prendre à la glace; lorsque votre crême sera glacée, vous la travailliez pour la mettre dans un moule à fromage, que vous remettez à la glace jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir; vous lui ferez quitter le moule de la même façon que les précédens.

Biſcuits de glace.

Faites ſix gros biſcuits en caiſſe; quand ils ſeront cuits, vous aurez ſoin d'en lever la glace bien légerement, & prendre garde de ne la pas caſſer; lorſque vous l'aurez levée, conſervez-les à l'étuve dans un tamis; faites ſécher toute la mie des biſcuits juſqu'à ce qu'elle puiſſe ſe piler & mettre en poudre comme du ſucre, que vous paſſerez au travers d'un tamis. Prenez une pinte de bonne crême que vous faites bouillir; après qu'elle aura fait un bouillon, vous y mettez un peu plus d'un quarteron de ſucre, & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange avec la mie des quatre biſcuits que vous aurez pilée & paſſée au tamis, mêlez le tout enſemble pour le mettre dans une ſalbotiere & faire prendre à la glace; lorſque votre crême ſera priſe, il faut la bien travailler pour la mettre dans les moules de papier des biſcuits que vous aurez conſervés; il faut les mettre entre deux glaces pour les ſoutenir, après leur avoir mis à chacun un deſſus de biſcuit, afin de les ſervir comme des biſcuits en caiſſe. Il faut toujours avoir quelques deſſus de biſcuits de plus, attendu que quelques précau-

tions que l'on prenne, on n'eſt point à l'abri d'en caſſer; cela fait une aſſiette de glace fort agréable à ſervir, & excellente à manger.

DES CANELONS GLACÉS.

Canelons glacés à la Crême.

SI vous voulez faire ſix canelons, il faut en remplir quatre avec de la bonne crême, vous mettrez cette crême dans une poële pour la faire bouillir; lorſqu'elle aura fait deux bouillons, vous l'ôtez du feu pour y mettre une livre de ſucre, deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & l'écorce d'un citron frais rapé; laiſſez infuſer une demi-heure, & paſſez votre crême dans un tamis pour la mettre dans une ſalbotiere, & la faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſe, il faut la bien travailler pour la mettre dans les moules à canelons que vous envelopez de papier pour les remettre à la glace, avec de la glace pilée en neige mêlée avec du ſel ou du ſalpêtre; vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettez ſoit percé & ne retienne pas l'eau; lorſque vous voulez les ſervir,

vous avez de l'eau chaude dans un chaudron ou une marmite, trempez-y les moules pour les faire détacher, & vous les aiderez à ſortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main en les préſentant ſur une aſſiette.

Canelons glacés de Chocolat.

Pour faire ſix canelons, vous en emplirez quatre pour les meſurer avec de la bonne crême; mettez cette crême ſur le feu pour la faire bouillir; enſuite vous y mettrez une livre de ſucre; prenez trois quarterons de chocolat, que vous faites fondre dans de l'eau, en le mettant ſur le feu dans une poële, & le remuez toujours juſqu'à ce qu'il ſoit en bouillie; vous y ajoutez ſix jaunes d'œufs, que vous délayez bien enſemble, mettez-y auſſi la crême; lorſque vous aurez bien mêlé le tout enſemble, vous le paſſez au tamis pour le mettre dans une ſalbotiere pour le faire prendre à la glace; quand la crême ſera priſe vous la travaillerez pour la mettre dans les moules à canelons, que vous envelopperez de papier pour les remettre à la glace dans un vaiſſeau qui ne retienne point l'eau; lorſque vous ſerez prêt à ſervir, vous leur ferez quitter le moule

de la même façon que les précédens.

Canelons glacés de Café.

Pour faire ſix canelons, meſurez-en deux avec de l'eau, vous mettrez cette eau dans une cafetiere, lorſqu'elle bouillira vous y mettrez au moins ſix onces de café pour en faire du café comme à l'ordinaire; quand il ſera fait, bien repoſé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crême, que vous aurez fait bouillir auparavant avec une livre de ſucre, vous meſurez votre crême avant que de la faire bouillir; il en faut la meſure de quatre canelons; faites bouillir la crême avec le café & le ſucre juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un tiers, en la tournant toujours ſur le feu; vous la mettrez enſuite dans une terrine juſqu'à ce que vous la faſſiez prendre à la glace; vous finirez vos canelons de la même façon que les précédens.

Canelons glacés d'abricots. *Voyez page 155.*

Canelons glacés de Pêches.

Il faut écraſer avec la main au moins une douzaine de bonnes groſſes pêches bien mûres, que vous délayerez avec de l'eau la meſure de quatre canelons,

ajoutez-y une livre de ſucre, laiſſez infuſer le tout enſemble environ deux heures, enſuite vous le paſſerez dans un tamis en preſſant les pêches ſans les remuer pour en tirer tout le jus, que vous mettrez dans une ſalbotiere pour faire prendre à la glace; quand elle ſera priſe, vous travaillerez cette glace pour la mettre dans ſix moules à canelons que vous envelopperez de papier pour les remettre à la glace dans un vaiſſeau percé qui ne retienne point l'eau; lorſque vous voudrez les ſervir, vous leur ferez quitter les moules de la méme façon que les précédens.

Canelons glacés de Fraiſes. *Voyez page. 49.*

Canelons glacés de Framboiſes. *Voyez page 69.*

Canelons glacés de Verjus.

Prenez deux livres de verjus que vous pilez pour en tirer tout le jus que vous paſſez au tamis, mettez ce verjus avec autant d'eau qu'il en faut pour remplir quatre canelons, ajoutez-y une livre & demie de ſucre; lorſqu'il ſera fondu, vous mettrez le tout dans une ſalbotiere pour le faire prendre à la glace, que vous travaillerez enſuite pour le mettre

tre à la glace de la même façon que les canellons à la crême.

Des Eaux que l'on fait rafraîchir sans prendre à la glace.

Orgeat d'Amandes.

ECHAUDEZ un quarteron d'amandes doucesque vous pilez avez un quarteron de graines des quatre semences froides, en les pilant il faut les arroser de tems en tems avec une demi-cuillerée d'eau, seulement pour empêcher qu'elles ne tournent en huile; lorsqu'elles sont pilées très-fin, vous les retirez du mortier pour les mettre dans une terrine & les délayer peu-à-peu avec une pinte d'eau; si vous voulez rendre votre orgeat bien blanc, vous pouvez y ajouter un poisson de lait, ensuite vous le passez à plusieurs fois dans une étamine en bourant les amandes avec une cuillere de bois pour qu'elles expriment leur suc dans le lait, après vous y mettrez un quarteron de sucre; quand il sera fondu, vous repasserez l'orgeat dans une serviette sans presser, & mettrez rafraîchir.

Orgeat de Noisettes. *Voyez p.* 129.

Orgeat de Pistaches.

Prenez un quarteron de pistaches que vous échaudez, mettez les dans un mortier avec un quarteron, moitié de graine de concombre, & moitié de graine de melon, pilez le tout ensemble en l'arrosant de tems en tems avec une demi cuillerée d'eau pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, ensuite vous les retirez dans une terrine pour les délayer avec trois chopines d'eau, passez-les plusieurs fois dans une étamine en bourant avec une cuillere; lorsqu'elles seront passées, vous y mettrez un peu plus d'un quarteron de sucre avec le jus d'un citron; mêlez le tout ensemble, & le repassez dans une serviette avant que de mettre rafraîchir.

Eau de Cerfeuil.

Faites infuser dans trois demi-septiers d'eau tiéde pendant une demi-heure une poignée de cerfeuil épluché & lavé, ensuite vous la passez dans un tamis, mettez-y deux onces de sucre; quand il sera fondu, vous repasserez cette eau dans une serviette un peu serrée, pour

la mettre rafraîchir. L'eau de pimprenelle se fait de la même façon.

Eau de Fenouil.

Prenez deux branches de fenouil, si elles sont grosses, & un peu davantage si elles sont petites; après les avoir lavées, vous les mettez infuser un bon quart d'heure dans une pinte d'eau tiéde : comme le fenouil est extrêmement fort, il ne faut le laisser dans l'eau que le tems qu'il lui faut pour en prendre un peu le goût, ensuite passez-la au tamis & mettez-y environ un quarteron de sucre, repassez cette eau dans une serviette pour mettre rafraîchir.

Aigre de Cedre.

Prenez un quarteron de gros citrons que vous coupez de leur longueur avec les zests & les pepins, levez doucement l'endroit où est le jus, mettez le tout ensemble dans un pot de terre neuf, faites cuire deux livres de sucre à la plume & le mettez dans le pot où sont les citrons, mettez votre pot sur le feu pour faire bouillir les citrons avec le sucre jusqu'à ce que votre sirop soit cuit au perlé, après vous le passerez dans un tamis, & le serrerez dans des bouteilles quand il

ſera à demi froid ; lorſque vous voulez vous en ſervir, vous en mettez la quantité que vous jugez à propos dans de l'eau que vous battez enſemble, & la mettez rafraîchir. Cette liqueur eſt rafraîchiſſante, & ſe peut auſſi ſervir glacée, en la faiſant une fois plus forte de ſirop que pour boire liquide. L'on fait un ſirop de limon & de cedre de la même façon.

DES PRUNES.

OBSERVATION.

NOUS en avons d'une infinité de ſortes, tant de cultivées que de ſauvages; ces dernieres ne ſont employées qu'en médecine ; les eſpeces de prunes cultivées varient beaucoup & pour la couleur & pour le goût, il y en a de blanches, de rouges, de griſes, de jaunes, de vertes, de groſſes, de petites, de rondes, d'ovales & d'oblongues, elles ſont plus ou moins eſtimées ſuivant leur bonté. Je ferai un article particulier de celles qui ſont les meilleures à ſervir ſur les bonnes tables, ainſi que de celles dont on fait les confitures & les pruneaux. En

général il faut que les prunes ſoient bien mûres, nouvellement cueillies & avant le lever du Soleil, que la chair en ſoit tendre & bien fondante, d'un goût doux, ſucré & relevé, la peau tendre & fine, & qu'elles quittent aiſément le noyau. Elles ſont rafraîchiſſantes, excitent l'appétit, appaiſent la ſoif, bonnes aux jeunes gens bilieux & ſanguins; comme elles relâchent beaucoup & ſe digerent difficilement, elles ſont contraires à ceux qui ont l'eſtomac foible, principalement aux perſonnes d'un âge avancé.

Des différentes ſortes de Prunes.

Le gros Damas noir eſt aſſez connu.

La Mirabelle de deux ſortes, la groſſe & la petite; quand elle eſt dans ſa parfaite maturité, ſa couleur eſt d'un jaune tirant ſur l'ambre, ſon goût eſt ſucré, elle quitte le noyau.

Le gros Damas d'Eſpagne.

La Reine-Claude très-eſtimée; cette prune eſt blanche & ronde, a l'eau ſucrée & quitte le noyau.

La Diaprée très-eſtimée, elle eſt longue, très-fleurie & quitte le noyau.

Le gros Damas de Tours très-eſtimé; cette prune eſt hâtive, a la chair jaune & quitte le noyau.

La Roche-Corbon eſt une eſpece de Diaprée.

Le Perdrigon violet eſt une prune plus longue que ronde, elle a l'eau ſucrée; il y en a deux ſortes, une qui ne quitte pas le noyau, & l'autre qui le quitte; cette derniere eſt la plus eſtimée.

Le Perdrigon blanc très eſtimé, eſt bonne crue & en confiture, elle quitte le noyau.

Le Perdrigon hâtif auſſi très-eſtimé.

La Prune de l'Iſleverd reſſemble au Perdrigon violet, & quitte le noyau.

La Sainte-Catherine, très-ſucrée, excellente en confiture, elle eſt blanche & devient d'un jaune ambré à meſure qu'elle mûrit ſur l'arbre.

L'Impératrice, très-eſtimée, & a l'eau fort ſucrée.

La Prune virginale, très-eſtimée, c'eſt une prune qui quitte le noyau, elle eſt blanche d'un côté, & un peu rouge de l'autre.

La Prune mignonne.

La Prune Royale eſt bonne, d'une eau ſucrée, groſſe & ronde, d'un rouge clair & bien fleuri.

L'Impériale violette, excellente, d'une eau ſucrée; elle eſt groſſe, longue & bien fleurie.

La Prune Dauphine ne quitte point le noyau, elle a cependant l'eau fort sucrée, sa couleur est verdâtre, de figure ronde & assez grosse.

La Prune de Monsieur n'est bonne que dans les années chaudes, il faut préférer celles des terres légeres ; elle quitte le noyau, elle est grosse, ronde & violette.

La Prune de Maugeron quitte le noyau, elle est grosse, ronde & violette.

Le Damas d'Italie a l'eau sucrée, elle est presque ronde, d'un violet brun & très fleurie.

Le Drap d'or, c'est une espece de petit Damas qui a l'eau très-sucrée, d'un jaune marqueté de rouge.

Le Damas musqué, petite prune qui quitte le noyau, d'un goût musqué, plate & bien fleurie.

Le Damas à perle, ainsi nommé, parce qu'elle en a la figure, quitte le noyau, sa chair est jaune, d'un goût sucré & de médiocre grosseur.

Les meilleures prunes pour faire des pruneaux, sont celles de Sainte-Catherine & la Roche-Corbon; cependant il est assez général que toutes les prunes qui sont bonnes crues, sont aussi bonnes

pour faire des confitures, des compotes & des pruneaux.

Compote de Prunes.

Les meilleures prunes, & presque les seules qui sont bonnes pour compotes, confitures & à l'eau-de-vie, sont la Mirabelle, la Reine-Claude, le Perdrigon; vous prenez des trois celles que vous voulez pour faire vos compotes, que vous piquez de plusieurs coups avec une grosse épingle, & les mettez à mesure dans l'eau, ensuite vous les faites blanchir dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient montées dessus, que vous les ôtez du feu pour les laisser réfroidir dans la même eau, que vous remettez après sur un petit feu, couvrez-les pour les faire reverdir, & ramolir, chacune suivant son espece; quand elles sont reverdies, vous les retirez à l'eau fraîche, & mettez égoutter. Sur une livre de prunes, faites cuire au petit lissé trois quarterons de sucre, mettez-y les prunes pour leur faire prendre un bouillon, ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain que vous les remettez sur le feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, & qu'elles n'écument plus; dressez-les dans

le compotier avec le ſirop par-deſſus. Vous pouvez faire de cette façon une compote aſſez grande pour vous ſervir pluſieurs fois, parce qu'elle ſe conſerve.

Compote de Prunes à la Bourgeoiſe.

Mettez dans une poële environ ſix onces de ſucre pour une livre de prunes, avec un peu d'eau ; faites-les bouillir & écumer, mettez-y une livre de prunes preſque mûres que vous faites bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, ayez ſoin de les écumer ; quand elles ſeront cuites, vous les dreſſez dans le compotier, & faites réduire le ſirop, s'il ne l'eſt pas aſſez ; paſſez-le au tamis ſur les prunes.

Marmelade de Prunes.

Prenez des prunes de celles que vous jugerez à propos ; ôtez-en les noyaux, & les mettez dans une poële avec un peu d'eau ; faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, que vous les mettez ſur un tamis pour les paſſer au travers, en les preſſant fort avec une eſpatule ; remettez la marmelade dans la poële, pour la faire deſſécher ſur le feu ; faites cuire au caſſé autant pesant de ſucre que vous avez de marmelade ; mettez-la dans le ſucre, & la remuez

beaucoup avec une eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble ; enſuite vous la remettez ſur le feu, ſeulement pour la faire frémir, & la dreſſerez chaude dans les pots. Poudrez-en le deſſus avec du ſucre fin.

Prunes de Reine-Claude pour proviſion.

Prenez de belles prunes de Reine-Claude, qui ne ſoient pas mûres, cependant à leur groſſeur ; vous les piquerez dans pluſieurs endroits avec une lardoire, ou quelque choſe de ſemblable ; vous les jettez dans l'eau bouillante ; quand elles commenceront à monter, il faut les retirer de deſſus le feu, & les laiſſerez réfroidir dans la même eau juſqu'au lendemain, que vous les ferez reverdir dans la même eau, en les mettant ſur un feu bien doux ; vous aurez ſoin qu'elle ne bouille pas, & d'y regarder de tems en tems ; en les prenant ſur votre écumoire ; vous les tâterez pour ſçavoir ſi elles commencent à fléchir ſous les doigts, pour les retirer à meſure & les jetter dans l'eau fraîche ; quand elles ſeront reverdies & bien rafraîchies, vous clarifierez votre ſucre ; ſi vous avez un cent de prunes, il faut dix livres de ſucre ; après avoir égoutté

les prunes, mettez-les dans une terrine ; versez dessus les deux tiers de votre sucre clarifié, il faut laisser les prunes dans le sucre pendant vingt-quatre heures; après quoi vous les jetterez sur une passoire ou un tamis; remettez le sucre sur le feu, & vous l'augmenterez du tiers de sucre clarifié, que vous avez gardé ; faites-lui prendre au moins une douzaine de bouillons, ensuite vous le remettrez sur les prunes, pour les laisser encore deux jours dans le sucre, que vous les remettrez sur un égouttoir, pour remettre le sirop sur le feu, & lui donner une douzaine de bouillons, que vous remettrez dans la terrine sur les prunes, & les laisser jusqu'au lendemain que vous les finirez ; il faut remettre le sirop sur le feu pour le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé, que vous y mettez les prunes pour leur donner deux ou trois bouillons couverts, & ensuite vous les mettez dans les pots.

Les prunes de l'Isleverd se font de même, le Perdrigon se confit de la meme façon, à cette différence qu'il ne reverdit point, & qu'il faut le blanchir tout de suite.

Prunes de Reine-Claude à l'Eau-de-Vie.

Faites reverdir des prunes de Reine-Claude de la même façon que les précédentes; lorſqu'elles ſeront bien égouttées, ſi vous en avez un cent, faites clarifier ſix livres de ſucre, que vous mettrez ſur les prunes dans une terrine, & les laiſſerez vingt-quatre heures, enſuite vous jetterez les prunes ſur un égouttoir ou un tamis, & donnerez une douzaine de bouillons au ſirop, que vous jetterez encore ſur les prunes pour les y laiſſer juſqu'au lendemain que vous égoutterez encore les prunes, & réduirez le ſirop juſqu'à la plume ; vous jetterez une chopine d'eau-de-vie dedans, & vous y gliſſerez les prunes, à qui vous donnerez deux ou trois bouillons couverts, vous les revuiderez dans la terrine pour les laiſſer repoſer deux jours dans le ſirop ; pour les finir, vous les égoutterez encore ; & réduirez le ſucre au gros boulet ; mettez-y une pinte d'eau-de-vie ; enſuite vous gliſſerez les prunes dedans pour les faire frémir un quart d'heure ſur le feu, retirez-les pour les mettre dans les bouteilles.

Prunes de Mirabelle pour garder.

Prenez des prunes de Mirabelle qui ſoient d'un jaune clair, preſque mûres, ôtez le noyau, ſi vous voulez; paſſez-les à l'eau bouillante, & qu'elles ne faſſent que frémir, il faut les retirer pour les mettre dans de l'eau fraîche; ſi elles ſont à noyaux, il faut les piquer toutes; faites clarifier du ſucre environ livre pour livre de fruit; faites cuire le ſucre à la plume; mettez-y les prunes après les avoir fait égoutter pour leur faire faire deux bouillons couverts; vous aurez ſoin de les bien écumer, & les mettrez dans une terrine pour les y laiſſer vingt-quatre heures; ſi elles ſont à noyaux, vous les laiſſerez deux jours, après vous les ferez bien égoutter ſur une paſſoire ou tamis; mettez le ſirop ſur le feu, pour le faire réduire au grand perlé; alors vous s'y gliſſerez le fruit, & le ferez cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé, que vous les ôtez du feu pour les bien écumer, & les mettre dans les pots. Il faut remarquer que tous les fruits que l'on confit avec le noyau, il faut laiſſer leurs queues.

Compote de Prunes de Mirabelle.

Prenez un cent de Mirabelle presque mûres, que vous faites blanchir deux bouillons, & les retirez dans l'eau fraîche pour les mettre égoutter, & les mettez ensuite dans un petit sucre léger, pour leur donner trois ou quatre bouillons; il faut les écumer avant que de les mettre dans le compotier; si le sirop n'étoit point assez réduit, vous le remettrez sur le feu pour l'achever.

Prunes de Perdrigon confites.

Ayez la quantité que vous jugerez à propos d'employer de prunes de Perdrigon, qui ne soient pas mûres, que vous piquez dans plusieurs endroits avec une lardoire; mettez-les dans une eau bouillante pour les faire seulement frémir, jusqu'à ce quelles commencent à fléchir sous les doigts; ensuite vous les retirez dans l'eau fraîche, & les mettez égoutter; vous les ferez confire de la même façon que les prunes de Reine-Claude.

Prunes confites à la Bourgeoise.

Choisissez de bonnes prunes pres-

que mûres, comme Perdrigon, Mirabelle, Reine-Claude, celles que vous voudrez; piquez les avec une lardoire dans plusieurs endroits; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de prunes; mettez les prunes dans le sucre, & les faites bouillir sept ou huit bouillons, en remuant toujours la poële, que vous tenez par les deux anses, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & le sucre réduit en sirop; ayez soin de les bien écumer; quand elles seront à demi-froides, vous les mettrez dans des pots que vous ne couvrirez que lorsqu'elles seront tout-à-fait froides.

Prunes confites sans noyaux.

Prenez des prunes presque mûres, de celles qui quittent facilement le noyau; faites une incision avec un petit couteau à la pointe de chaque prune, & poussez le noyau du côté de la queue pour le faire sortir; après que vous aurez préparé vos prunes, faites clarifier autant pesant de sucre que de fruit; mettez les prunes dans le sucre, & les remuez toujours sur le feu, pour les empêcher de bouillir, & qu'elles ne fassent que frémir; ensuite vous les ôtez du feu;

quand elles feront froides, mettez-les égoutter fur un tamis; remettez le fucre dans la poële, pour le faire cuire au grand liffé; remettez les prunes dans le fucre pour leur faire prendre aux environs de dix bouillons couverts; écumez-les à mefure; enfuite vous les mettez à l'étuve jufqu'au lendemain que vous les égouttez fur des feuilles de cuivre; poudrez-les de fucre fin, & mettez fécher à l'étuve; vous pouvez garder des prunes au liquide, & ne les mettre au fec, que lorfque vous en aurez befoin. Les prunes que l'on peut mettre de cette façon, font, la prune Royale, la prune de Monfieur, le Perdrigon violet, la prune de l'Ifleverd, la prune de Maugeron, le Damas d'Italie & le Damas mufqué.

Pâte de Prunes.

Otez le noyau à de bonnes prunes, & les mettez dans une poële, avec un peu d'eau; il faut les faire cuire jufqu'à ce qu'elles foient en marmelade, que vous les paffez au travers d'un tamis, en les preffant fort avec une efpatule; mettez cette marmelade dans la poële pour la faire deffécher fur un moyen feu; faites cuire au caffé autant pefant de fu-

cre que vous avez de marmelade ; mettez-la dans le ſucre, & la travaillez avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés ; remettez-les ſur le feu en remuant toujours, ſeulement pour les faire frémir ; enſuite vous la dreſſerez dans les moules à pâte que vous mettrez ſécher à l'étuve. Si vous voulez faire des pâtes dans le tems hors de la ſaiſon, prenez de la marmelade de prunes, que vous délayez dans du ſucre cuit à la grande plume ; mettez-la ſur le feu pour la faire frémir, en la remuant toujours ; dreſſez dans les moules pour faire ſécher à l'étuve.

Prunes en ſurtout.

Faites cuire autant de livres de ſucre au grand perlé que vous enployez de livres de prunes ; mettez-les dans le ſucre pour leur donner deux bouillons ; ôtez-les du feu pour leur donner le tems de jetter leur eau ; enſuite vous les remettez ſur le feu pour les faire cuire, juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé ; mettez-les dans une terrine à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les mettez égoutter ſur des feuilles de cuivre ; prenez trois prunes, ôtez le noyau à deux & les

appliquez ſur celle qui a le noyau, il faut l'entourer de façon qu'elles ne paroiſſent n'en faire qu'une ; roulez-les dans le ſucre fin, pour les remettre ſur des feuilles de cuivre, que vous mettrez ſécher à l'étuve ; il faut les conſerver dans un endroit ſec, dans des boëtes garnies de papier blanc. Vous obſerverez de laiſſer la queue à celle qui reſte avec le noyau.

Clarequets de Prunes.

Pelez & ôtez le noyau à des prunes bien mûres de Perdrigon, de Reine-Claude, ou de Mirabelle, celles que vous voudrez ; mettez-les dans une poële avec un peu d'eau pour les faire bouillir doucement ſept ou huit bouillons, enſuite vous les paſſerez dans un tamis pour en tirer tout le jus des prunes; faites cuire au caſſé autant de ſucre que vous avez de jus, mettez-y votre jus ou décoction pour les faire cuire juſqu'à ce que vous ayez une gelée qui tombe en nappe de l'écumoire, & que la nappe tombe nette, vous la verſerez tout de ſuite dans les moules à clarequets que vous avez poſés ſur des feuilles de cuivre, mettez-les à l'étuve, pour les faire prendre avec un feu modéré.

Prunes tappées.

Prenez des prunes de Reine-Claude presque mûres, ou d'autres, pourvû qu'elles soient bonnes & qu'elles quittent le noyau ; faites-leur une incision du côté de la queue pour faire sortir le noyau, en le poussant par l'autre côté avec la pointe d'un couteau ; mettez-les dans un sucre clarifié, il en faut une demi livre pour une livre de prunes, remettez les sur le feu avec le sucre pour les empêcher de bouillir, il faut qu'elles ne fassent que frémir ; ensuite vous les ôtez du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous égouttèrez le sucre dans une poële pour le faire cuire au grand lissé ; remettez-les prunes dans le sucre pour leur faire prendre sept ou huit bouillons couverts, il faut les écumer à mesure ; remettez-les à l'étuve jusqu'au lendemain, que vous les égoutterez de leur sirop, & les dresserez sur le côté, sur des grilles, pour les mettre sécher à l'étuve ; quand elles seront séches d'un côté, vous les retournerez de l'autre, elle s'applatiront d'elles-mêmes sans qu'il soit besoin de les tapper, vous les conserverez

dans un endroit ſec, dans des boëtes garnies de papier blanc.

DE L'ANGÉLIQUE.

OBSERVATION.

C'EST une plante de la hauteur d'une coudée, de couleur brune ou verd obſcur, ſes bouquets ſont garnis de fleurs blanches, ſa graine menue & plate comme une lentille, ſa racine eſt groſſe comme un réfort, & a pluſieurs cuiſſes de branches. Nous en avons de deux ſortes, la cultivée & la ſauvage, elles ſont toutes les deux d'un goût piquant, & de très-bonne odeur, principalement la cultivée. On coupe les tiges de cette plante quand elles ſont de bonne groſſeur, avant qu'elles ſoient montées en graines, pour s'en ſervir comme il ſera expliqué ci-après; on peut en avoir de fraîche cueillie trois fois l'année, au Printems, en Eté, en Automne On en confit au ſucre la côte & la ſemence, cette confiture eſt bonne pour la poitrine & pour garantir du mauvais air. Sa racine miſe en poudre eſt bonne pour les défaillances de cœur.

Angélique au liquide.

Faites blanchir des cardons d'angélique jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts, vous les retirez du feu & les laissez dans la même eau pour qu'ils se reverdissent, ensuite vous les jettez dans l'eau fraîche ; quand ils seront égouttés, il faut les mettre dans une poële avec autant pesant de sucre clarifié pour leur faire prendre environ quatorze ou quinze bouillons ; après les avoir écumés, il faut les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain que vous les retirez du sucre, remettez le sucre dans une poële pour le faire recuire jusqu'au petit perlé, remettez les cardons dans la terrine & le sucre par-dessus pour les y laisser encore trois jours, que vous les mettez égoutter, & remettez le sucre sur le feu pour le faire cuire jusqu'au grand perlé, remettez les cardons dans le sucre pour leur donner quatre bouillons ; quand ils seront à demi-froids vous les mettrez dans les pots.

Angélique en compote.

Coupez par morceaux des cardons d'angélique, ôtez en la peau qui est dessus, & les faites cuire dans l'eau jusqu'à

ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, vous les ôtez du feu, & les laiſſez dans la même eau pour qu'ils ſe reverdiſſent, enſuite vous les retirez à l'eau fraîche & les mettez égoutter; faites clarifier trois quarterons de ſucre pour une livre d'angélique, mettez-la dans le ſucre pour lui donner une douzaine de bouillons, ôtez-la du feu pour l'écumer, il faut la laiſſer quelques heures dans le ſucre, enſuite vous lui donnerez encore quelques bouillons juſqu'à ce que votre ſirop ait la conſiſtance ordinaire d'une compote, & la dreſſerez dans le compotier.

Si vous voulez faire une compote d'angélique dans le tems hors de la ſaiſon, vous prenez de celle qui eſt confite au liquide, & la mettez dans une poële avec ſon ſirop & un peu d'eau pour la faire décuire un bouillon, mettez l'angélique dans le compotier & redonnez encore quelques bouillons au ſirop après l'avoir écumé, vous le verſerez ſur l'angélique.

Angélique au ſec.

Mettez confire de l'angélique de la même façon que celle qui eſt au liquide; quand vous l'aurez finie, laiſſez-la dans le ſirop juſqu'au lendemain que vous la

mettrez égoutter, & ensuite poudrez-la par-tout avec du sucre fin pour la mettre sécher à l'étuve sur des feuilles de cuivre; lorsqu'elle sera bien séche, il faut la serrer dans une boëte garnie de papier blanc.

Essence d'Angélique.

Mettez dans un mortier, pour piler très-fin, une livre d'angélique, une demie once d'anis; un gros de girofle, un demi gros de macis, deux gros de canelle, deux gros de coriandre; pilez le tout ensemble, & le mettez ensuite dans deux pintes d'eau-de-vie pour le faire infuser vingt quatre heures, que vous mettez après le tout ensemble dans l'alambic pour le faire distiller, comme il est dit à l'article de la distillation; il faut conserver cette essence dans des bouteilles bien bouchées: elle vous servira à donner le goût d'angélique à ce que vous jugerez à propos.

DES FIGUES.

OBSERVATION.

CE fruit qui, par ſa groſſeur & ſa figure, reſſemble aſſez à une poire, ſe cultive dans les climats chauds & dans les temperés, mais avec cette différence que dans les premiers il eſt d'un meilleur goût que dans les autres. C'eſt ſans doute parce que l'activité des rayons du Soleil exalte ſes principes, & lui communique le juſte mélange de ſels & de ſoufre qui décident de ſa ſaveur. C'eſt auſſi ce qui procure aux Habitans des pays chauds l'avantage de faire confire & ſécher une grande quantité de figues, qu'ils font paſſer dans les lieux où elles ſont moins bonnes, ou plus rares ; mais quoique celles qui croiſſent dans les climats temperés ſoient inférieures à celles-là en bonté, elles ne laiſſent pas de paſſer pour un très bon fruit qui ſe ſert ſur les meilleures tables. Elles ſe mangent ordinairement au commencement du repas, & tiennent leur place dans le rang des hors-d'œuvres. On en voit en Eté & en Automne. Les premieres

premieres qui paroiſſent à la fin de Juin, & que l'on appelle *Figue-Fleurs*, ſont ſuccédées par d'autres juſqu'au mois d'Octobre. Celles d'Automne ſont plus délicates & meilleures que les autres, parce qu'elles ont eſſuyé les chaleurs de l'Eté qui en ont épuré le ſuc. On en compte de pluſieurs eſpeces, dont les meilleures ſont les groſſes blanches, de deux ſortes; les unes longues, & les autres rondes; les premieres, ſur-tout en Automne, ſont préferées pour le goût, elles ſont moins ſujettes à crever du côté de l'œil & à perdre par-là leur parfum & leur douceur. Les rondes réſiſtent moins aux pluies chaudes de l'Eté qui les gonflent, & ſouvent les font crever. En général il faut choiſir les Figues, bien mûres, molles, d'un goût ſucré & ſucculentes; celles qui ont la peau fine & délicate ſont plus aiſées à digérer; elles adouciſſent les âcretés de la poitrine, appaiſent la ſoif, & ſont eſtimées propres à emporter la pierre des reins; l'excès de ce fruit cauſe des crudités & des vents, & peut-être contraire à ceux qui ſont ſujets à la colique; les Figues ſeches ſe digerent plus facilement que les vertes, elles ſont encore bonnes

pour faire des gargarismes pour les maux de la bouche & de la gorge, & sont souvent employées en Médecine.

Figues confites au liquide.

Faites bouillir environ douze bouillons dans de l'eau, des Figues à moitié mûres, que vous aurez piquées du côté de la queue avec la pointe d'un couteau, ensuite vous les retirez du feu, & les laissez dans la même eau, vous aurez soin de les couvrir pour les faire reverdir; quand elles seront à demi-froides, il faut les mettre dans l'eau fraîche, & les faire égoutter. Faites cuire au perlé autant pesant de sucre que vous avez de figues, mettez les figues dans le sucre pour leur donner cinq bouillons couverts, ôtez-les du feu pour les écumer, & ensuite versez-les doucement dans une terrine pour les mettre jusqu'au lendemain à l'étuve, après vous coulerez le sucre dans une poële pour le faire recuire environ douze bouillons & le verserez tout chaud sur les Figues, que vous remettrez encore à l'étuve jusqu'au lendemain que vous ferez recuire le sucre au grand perlé, & y mettrez alors vos figues dedans pour leur faire prendre deux bouillons, & les mettrez ensuite dans

les pots quand elles seront à demi-froides.

Figues confites au sec.

Après avoir fait confire des Figues de la même façon que les précédentes, laissez-les tout à-fait réfroidir dans leur sirop, & les mettez égoutter la queue en haut sur des feuilles de cuivre, poudrez-les par-tout de sucre fin & les mettez sécher à l'étuve. Vous pouvez en tirer au sec à mesure que vous en avez besoin, en prenant de celles qui sont confites au liquide; pour lors si le sirop étoit trop pris, vous faites chauffer de l'eau dans un poëlon ou dans le vaisseau que vous voudrez, mettez-y votre pot à confiture pour le faire chauffer comme au bain-marie; quand le sirop sera liquéfié, vous en tirerez les figues pour les mettre égoutter sur des feuilles de cuivre, poudrez-les de sucre & faites sécher à l'étuve.

Figues vertes au naturel.

Les Figues crues, quand elles sont bien mûres, se servent pour hors d'œuvre au commencement du repas; dressez sur des assietttes, des feuilles de vigne dessous, & entourez-les de petits morceaux de glace très-claire.

DES MELONS.

OBSERVATION.

DEUX qualités concourent à former un bon melon, un goût vineux, & en même tems sucré, & comme elles se trouvent rarement réunies, de-là naît la difficulté de trouver des melons qui les possédent. On a à la vérité quelques indices pour les connoître, mais sur lesquels on ne doit pas beaucoup compter, & pour l'ordinaire le hazard a plus de part que la connoissance au choix heureux que l'on fait. Cependant à la faveur de ces marques, on peut former des conjectures sur la bonté d'un melon, & se tromper moins fréquemment. Un melon est bon à cueillir quand la queue semble vouloir s'en détacher, qu'il jaunit en dessous, que le petit jet qui est au nœud se détache, qu'on lui trouve de l'odeur en le flairant, c'est ordinairement le point de maturité de ceux que l'on veut manger promptement, on le met ensuite dans un seau d'eau de puits, ou avec de la glace pour le faire rafraîchir. Ceux que l'on ne veut manger que

dans quelques jours ou transporter au loin, doivent être cueillis aussi-tôt qu'ils commencent à se tourner, ils achevent après de se mûrir, ils ont même un goût plus agréable, parce que s'étant reposés plusieurs jours hors du soleil, le frais qu'ils ont pris en se mûrissant plus doucement, rend leur chair d'un meilleur goût. On peut juger de leur bonté quand ils sont d'une écorce bien brodée, & de couleur ni trop jaune, ni trop verte, la queue courte & grosse, de figure plus longue que ronde, & plus gros dans le milieu qu'aux deux extrémités, d'une odeur de poix ou de godron; il faut préférer ceux qui sont les plus lourds, & qui paroissent plus pleins en les faisant sonner en frappant du doigt dessus, de même ceux qui résistent sous le pouce en l'appuyant un peu. Voilà toutes les marques auxquelles on peut juger de la bonté d'un melon; s'il ne répond point à l'esperance qu'on en avoit conçue, il n'est point d'autre moyen que de le prendre à la coupe, & d'en décider par le goût.

Sa chair est rafraîchissante, donne de l'appétit, appaise la soif, & excite l'urine. On prétend qu'il est contraire aux personnes sujettes à la colique, & que l'excès cause souvent des fievres & des

diſſenteries ; que d'ailleurs, il n'en faut pas manger ſans boire du vin, parce qu'il eſt chargé d'humidités groſſieres & viſqueuſes qui le rendent de difficile digeſtion.

DES POIRES.

OBSERVATION.

NOUS n'avons point de fruits qui nous fourniſſent une décoration plus variée pour les deſſerts que les Poires ; le nombre des eſpeces différentes en eſt ſi grand que l'on ne peut faire connoître leur qualité qu'en les diſtinguant chacune dans ſa Saiſon, avec les uſages que l'on en peut faire ; l'Eté, l'Automne & l'Hiver, nous en fourniſſent abondamment pour diverſifier le ſervice de toutes ſortes de bonnes tables.

En général, les Poires different beaucoup en groſſeur, en figure, en couleur, en odeur & en goût. Il faut les choiſir bien mûres, bien nourries, & d'un goût doux & agréable. La Normandie eſt le Pays où il en croît le plus ; mais elles y ſont ordinairement d'un goût ſi âpre & ſtiptique, que leur uſage n'eſt

bon qu'à faire de l'excellent cidre de poirée, principalement celui d'Isigny qui est le plus estimé. La qualité des Poires crues est d'exciter l'appétit & fortifier l'estomac, mais elles contiennent un suc épais, chargé de parties terrestres, qui les rend contraires à ceux qui sont sujets à la colique ; il faut n'en manger qu'après les autres alimens, parce qu'autrement elles pourroient s'arrêter trop long-tems aux premieres voyes & empêcher les alimens de passer. Toutes celles qui sont cuites, ou préparées avec le sucre, sont plus saines, & plus aisées à digérer. On prétend que leurs pépins sont propres pour tuer les vers.

Des Poires d'Eté.

LA fin de Juin, ou le commencement de Juillet, est ordinairement le tems où les Poires commencent à paroître; la premiere que nous ayons est le *Petit Muscat*; c'est une petite Poire, quand elle est bien mûre, qui est d'un goût excellent, dont l'odeur est musquée, & son eau très relevée; elle est ordinairement bien mûre, quand elle est d'un petit jaune transparent, qui se découvre sur un roux gris.

Le *Citron des Carmes*, qui est aussi

une très-bonne Poire, vient immédiatement après.

La *Poire à la Reine*, autrement le *Muſcat Robert* ou *Poire d'Ambre*, eſt de la groſſeur du petit Muſcat, mais plus jaune, d'un goût plus relevé, & fort tendre.

Le *Beau Préſent*, paroît auſſi au mois de Juillet.

La *Royale d'Eté*, ou la *Robine*, eſt une petite Poire caſſante, qui vient par petits bouquets; elle a l'eau ſucrée, & un goût de muſc, qui plaît beaucoup; ſa maturité ordinaire eſt au mois d'Août.

L'*Orange muſquée*, ainſi nommée, parce qu'elle a la figure d'une orange, eſt groſſe, colorée, a la peau tachetée de placards noirs, ſa maturité eſt vers la mi-Août; elle eſt ſujette à cotonner, quand elle n'eſt pas cueillie à propos. Celles qui viennent dans les terres légeres, ſont meilleures que celles des terres froides & humides.

La *Cuiſſe-Madame*, eſt une Poire rouge & jaune, longuette, qui a l'eau fort ſucrée, & un peu muſquée, principalement quand elle eſt bien mûre; ce qui ſe connoît à ſon coloris jaune, principalement du côté de la queue. Sa maturité eſt au mois de Juillet.

Le *Petit Blanquet* ou *Blanquette*, eſt

une poire plus longue, que ronde, qui a la chair caſſante & tendre, la peau fort liſſée & blanche, & quelquefois un peu colorée du côté du Soleil; ſon eau eſt très ſucrée; quand elle eſt trop mûre elle eſt ſujette à être cotonneuſe, ce qui arrive à tous les fruits d'Eté, ſi l'on n'a pas ſoin de les cueillir, quand on leur trouve une facilité à les détacher de l'arbre, ſans attendre leur chute naturelle.

Nous avons encore le *Gros-Blanquet*, & le *Petit-Blanquet*, *muſqué*, qui ſont à peu de choſes près ſemblables au premier; leur maturité ordinaire eſt le mois de Juillet.

L'*Amiré muſqué*, l'*Amiré de Tours*, l'*Amiré Joannet*, ſont dans leur maturité à la mi-Août; elles ont un goût ſucré & muſqué.

La *Poire ſans peau*, reſſemble au Rouſſelet, ce qui fait que quelques-uns l'appellent *Rouſſelet-Prime*, & d'autres *Fleur de Figue*; ſa maturité eſt vers la fin de Juillet; ſon eau eſt ſucrée, ſa figure longuette, & d'un coloris rouſſâtre.

La *Belliſſime* ou *Suprême*, eſt une poire groſſe comme la Blanquette, d'un goût aſſez relevé, & d'un jaune fouetté de rouge, elle eſt ſujette à cotonner, ſi on la laiſſe mûrir ſur l'arbre.

Le *Bon Crétien d'Eté musqué*, est une poire jaune, marquetée de rouge, lorsque le Soleil a frappé dessus, longue, & d'une grosseur raisonnable; elle est d'un parfum agréable, cassante, & d'une eau sucrée; sa maturité est au mois de Septembre.

Le *Bon Chrétien d'Eté*, autrement *Graciole*, est une grosse poire qui a l'eau sucrée; elle est longue, jaune & lissée, elle se mange au mois d'Août.

Le *Rousselet de Reims*, qui est aussi du mois d'Août, est une poire médiocrement grosse, & très-estimée pour son goût de musc, & son eau sucrée.

La *Fondante de Brest*, autrement l'*Inconnu Chanceau*; cette poire est aussi du mois d'Août; elle a l'eau sucrée, & relevée, de figure plus longue que ronde, & fouettée de rouge & de jaune.

L'*Orange rouge*, est une poire du commencement d'Août; elle est d'un rouge de corail; sa chair est cassante, & fort sucrée; il faut la cueillir un peu verte, plus mûre, elle est sujette à cotonner.

La *Bergamotte d'Eté*, que l'on nomme encore le *Milan d'Eté*, est une poire qui mûrit à la mi-Août; elle est très-

eſtimée, d'une eau ſucrée, & a aſſez de rapport à la Bergamotte d'Automne.

Le *Muſcat Robert*, eſt à-peu-près de la groſſeur du Rouſſelet; ſa chair eſt jaune, tendre & ſucrée.

La *Poire Bourdon*, reſſemble, beaucoup à la précédente; il faut la manger un peu verte, parce que, quand elle eſt trop mûre, elle noircit en dedans, ſa maturité, eſt ſur la fin de Juillet.

La *Poire d'Epargne*, eſt plus eſtimée pour la beauté de ſa couleur rouge, que pour ſon goût; elle eſt aſſez groſſe & fort longue.

La *Caſſolette*, qui porte encore différens noms en diverſes Provinces, eſt une poire de couleur griſâtre, un peu longue, très-eſtimée pour la bonté de ſon goût, ſa chair eſt tendre & caſſante, ſon eau ſucrée & parfumée.

Le *Rouſſelet*. Il y en a de deux ſortes; le gros & le petit. Ce dernier eſt le plus eſtimé; ſa maturité eſt ſur la fin d'Août, ſa couleur eſt d'un rouge obſcur d'un côté, rouſsâtre de l'autre, & quelques endroits verdâtres. C'eſt une poire qui a l'eau ſucrée & parfumée, la chair tendre & fine; pour la manger crue, c'eſt un point eſſentiel de la prendre dans ſa bonne maturité; trop mû-

re, elle mollit promptement; celles qui ne le ſont pas aſſez, n'ont point de goût; il faut les cueillir un peu vertes, deux ou trois jours après elles ſeront dans leur bonté. On fait du Rouſſelet tel uſage que l'on veut, il conſerve partout la bonté de ſon goût.

Le *Salveati*, approche du goût de la Royale, ſa chair tendre, fine, & ſon eau ſucrée la font eſtimer; c'eſt une poire aſſez groſſe & ronde, d'un coloris jaune, blanc & roux, quelques unes ont des placards rouges, ces dernieres ont la peau plus rude que les premieres.

Il y a encore beaucoup d'autres ſortes de poires d'Eté, comme le Parfum d'Eté, le Caillot Roſa, la Poire de Monſieur, la Franchipane, le jaſmin, la Poire Roſe, les Poires de Valées, & beaucoup d'autres, dont la deſcription ſeroit ennuyeuſe & peu intéreſſante.

Compote de Poires d'Eté.

Prenez les poires que vous jugerez à propos, les groſſes ſe coupent par la moitié, & les petites ſe ſervent entieres, après les avoir fait blanchir dans l'eau bouillante juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent un peu ſous les doigts, vous les mettez dans l'eau fraîche, vous en ôtez propre-

ment la peau, & les remettez à mesure dans d'autre eau, ensuite vous les mettez dans du sucre clarifié sur un petit feu pour les faire frémir jusqu'à ce qu'elles ayent jetté leur eau, après vous les poussez à plus grand feu jusquà ce qu'elles soient cuites, ayez soin de les bien écumer, vous les dresserez dans le compotier; si le sirop est trop clair, il faut le faire bouillir quelques bouillons pour le faire réduire, passez-le au tamis sur les poires.

Compote de Poires de Bon-Chrétien.

Coupez par la moitié des poires de Bon-Chrétien, faites-les blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, que vous les mettez dans l'eau fraîche pour les peler proprement, & les mettez à mesure dans une eau claire; si vous n'en faites que pour une compote, il suffit d'un quarteron de sucre, que vous faites clarifier, mettez-y les poires avec un jus de citron pour les rendre blanches, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites & les dressez ensuite dans le compotier avec le sirop par-dessus.

Compote de poires d'Automne.

Prenez du Beurré, qui ne ſoit pas trop mûr ; il faut les faire blanchir, & les retirer dans l'eau fraîche, vous ferez une eau de citron pour les mettre dedans ; quand on n'a pas de citron, l'on prend du verjus ; il faut les parer proprement, (c'eſt la beauté d'une compote) & les mettre dans du ſucre clarifié pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts, vous les écumez bien, & les mettez dans une terrine que vous couvrez de papier blanc, juſqu'à ce que vous les dreſſiez dans le compotier. La poire de Doyenné ſe fait de même, à cette différence qu'elle ne doit pas être ſi mûre.

Compote de poires d'Hiver.

Prenez des poires de Bon-Chrétien d'Hiver, ou de la Virgouleuſe, elles ſe font toutes les deux de même, il faut les faire blanchir juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche pour les parer & les mettre à meſure dans une eau de citron ; vous les ferez cuire dans un ſucre clarifié comme les précédentes.

Compote de poires grillées d'Hiver.

Ayez des poires de celles que vous jugerez à propos, comme d'Arménie ; de Franc-Réal, de Fusée, de Livres, & autres poires à cuire, elles ne sont toutes bonnes qu'à griller dans un fourneau bien allumé; vous les jettez dedans pour les griller le plus également que vous pourrez; pour qu'elles soient bien grillées, il faut que la peau se leve aisément en les frottant dans de l'eau, ensuite vous les fendez en deux pour en ôter le cœur, & vous les remettez dans de l'eau pour les bien laver encore; à ces sortes de poires il ne faut que du sucre de bon tirage ou de bon sirop; quand on n'en a pas, l'on y met du sucre à l'ordinaire avec un peu de canelle, il faut qu'elles bouillent à grande eau, & les couvrir pendant qu'elles cuisent.

Compote de poires de Martin-Sec.

Coupez la queue à moitié, & la ratissez, à des poires de Martin-Sec, ôtez-en la tête, & les lavez bien; il faut les mettre dans de l'eau & du sucre avec un peu de canelle, si vous l'aimez; mettez-les sur le feu & les couvrez, elles en cuiront mieux, vous aurez soin d'y regarder

de tems en tems ; quand elles fléchiront beaucoup sous les doigts, vous les retirerez pour les mettre dans une terrine jusqu'à ce que vous les serviez.

Vieille compote grillée au Caramel.

Quand on a des compotes blanches qui sont vieilles faites, il faut les faire griller dans leur sirop, c'est-à-dire, les réduire au caramel, vous les mettez dans une poële avec leur sirop pour les faire bouillir; quand le sirop est assez réduit, & qu'il commence à prendre couleur, vous tournez doucement la poële sur le feu pour leur donner également une couleur de Caramel grillé, vous aurez soin de les tenir le plus blondes que vous pourrez, c'est-à-dire, que le caramel ne soit pas trop brûlé, ensuite vous les ôtez du feu & les retirez une à une en les retournant avec une fourchette dans le caramel, pour les mettre sur une assiette; quand vous voyez que votre caramel se refroidit, il faut le remettre sur le feu jusqu'à ce que vous ayez ôté les poires de la poële, ensuite vous mettez l'assiette sur le feu pour faire détacher les poires qui sont colées sur l'assiette, vous prendrez les poires avec une fourchette pour les dresser dans le

compotier, comme l'on dreſſe une compote à l'ordinaire. Les vieilles compotes de pommes blanches, ſe font de la même façon, excepté qu'il faut prendre une aſſiette qui entre dans la poële ; en ôtant les pommes de deſſus le feu, vous les retournez ſur l'aſſiette comme ſi vous retourniez une omelette, enſuite vous mettrez un peu d'eau ſur l'aſſiette pour la mettre ſur le feu, & faire détacher la compote que vous gliſſerez dans le compotier ; s'il eſt d'argent, il faut le mettre ſur de la cendre chaude juſqu'à ce que vous ſerviez ; & s'il eſt de porcelaine, vous aurez ſoin de le tenir à l'étuve.

Compote à la Provençale.

Mettez griller ſur un bon fourneau des poires à cuire, & les jettez à meſure dans de l'eau pour leur ôter la peau ; après les avoir bien lavées, & fait égoutter, coupez-les en deux, ôtez-en le cœur, mettez-les dans une poële avec de l'eau, du ſucre & deux zeſts de citron, couvrez la poële pour les faire cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts ; quand elles ſeront cuites, & le ſirop aſſez réduit, ôtez les zeſts de citron, ſervez chaudement dans un compotier.

Compote à la Cardinale.

Prenez quatre grosses poires à cuire, coupez les par quartiers, & les pelez proprement, ôtez-en les cœurs, mettez les poires dans un pot de terre bien propre & bien couvert, avec un quarteron de sucre, un verre d'eau, deux clous de girofle, un petit morceau de canelle; faites cuire votre compote à petit feu seulement entourée de cendre chaude pour qu'elle bouille très-doucement; à moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de bon vin rouge, achevez de les faire cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts, vous les dresserez dans le compotier, & le sirop par-dessus pour les servir chaudement, il faut peu de sirop à cette compote; s'il y en avoit trop, il faut le faire réduire sur le feu pour qu'il n'en reste seulement que pour arroser les poires. Si vous voulez faire des compotes de poires entieres avec leur peau, vous en prendrez de moyenne grosseur que vous ferez cuire de la même façon.

Marmelade de poires.

Faites blanchir des poires de Rousselet dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles flé-

chiſſent ſous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous mettez ſur un tamis pour la paſſer au travers en la preſſant fort avec une eſpatule ; quand elle ſera toute paſſée, mettez-la dans une poële pour la faire deſſécher ſur le feu, faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de poires deſſéchées, mettez votre marmelade dans le ſucre pour les bien mêler enſemble, enſuite vous la remettrez ſur le feu ſeulement pour la faire frémir en la remuant toujours avec l'eſpatule ; ôtez-la du feu ; lorſqu'elle ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots, & jetterez un peu de ſucre fin par deſſus, il ne faut les couvrir que quand la marmelade ſera tout-à-fait froide.

Poires de Rouſſelet de Reims ſéchées.

Prenez un cent plus ou moins de bonnes Poires de Rouſſelet preſque mûres, coupez un peu le bout de la queue, & ratiſſez légerement ce qui en reſte, pelez les poires de la queue en en-bas, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche ; vous faites bouillir de l'eau, & y mettez les poires pour leur donner deux ou trois bouillons juſqu'à ce qu'elles flé-

chiſſent ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche, & faites égoutter; mettez quatre pintes d'eau dans un vaiſſeau, avec deux livres de ſucre, le ſucre étant fondu, mettez-y toutes vos poires pour les y laiſſer une heure, vous les retirez pour les ranger la queue en haut ſur des clayons, pour les mettre paſſer la nuit dans un four doux, d'une chaleur comme quand on vient de tirer le pain, le lendemain vous retirez les poires pour les remettre une demi-heure dans cette eau ſucrée, après vous les retirez pour les remettre ſur des clayons, & ſécher au four comme le jour précédent, vous continuerez de cette façon encore deux jours, ce qui fera en tout quatre jours; à la quatrieme fois, vous ne les retirez point du four qu'elles ne ſoient tout-à-fait ſeches; enſuite vous les mettrez dans des boëtes pour les conſerver dans un endroit ſec.

Poires de Doyenné ſéchées.

La poire de Doyenné eſt d'Automne, comme elle ne ſe conſerve pas long-tems, & qu'elle eſt auſſi très-bonne quand elle eſt ſéchée, l'on en prépare pour les conſerver, il faut leur couper le bout de la queue, & les peler de la

queue en en-bas, pour les mettre à mesure dans de l'eau, si elles sont tout-à-fait dans leur maturité, vous ne les ferez point blanchir ; sinon, vous leur donnerez deux ou trois bouillons jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, que vous les remettrez dans l'eau fraîche, & ensuite égoutter; sur deux pintes d'eau, vous y mettrez une livre de sucre; lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez les poires, & observerez la même façon pour les faire sécher que pour les poires précédentes.

Compote de poires séchées.

Vous prenez les poires que vous jugez à propos, de Rousselet ou de Doyenné, de celles qui sont séchées; mettez-les dans une eau claire & tiéde, laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient bien revenues; ensuite vous mettez un peu de sucre dans la même eau, que vous mettez sur le feu avec les poires, pour leur donner deux ou trois bouillons; quand elles sont cuites & revenues dans leur naturel, vous les dressez dans le compotier, redonnez encore quelques bouillons à votre sirop jusqu'à ce qu'il ait la consistance qu'il faut; passez-le au tamis sur les poires,

Pâte de poires.

Ayez des poires de l'eſpece que vous voudrez, pourvu qu'elles ſoient bonnes; faites-les blanchir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour les peler, & n'en prendre que la chair, que vous paſſez dans un tamis en les preſſant avec une eſpatule pour faire paſſer le tout; mettez cette marmelade dans une poële pour la faire deſſécher; faites cuire autant de ſucre à la grande plume, mettez-y la marmelade pour les délayer juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble; remettez ſur le feu ſeulement pour faire frémir, & verſez enſuite dans les moules à pâte, que vous ferez ſécher à l'étuve.

Pâte grillée.

Prenez de groſſes poires, ſuivant la quantité que vous voulez faire de pâte; mettez-les ſur un fourneau bien allumé, vous aurez ſoin de les retourner à meſure pour les faire griller également, ôtez les du feu & les eſſuyez avec un torchon blancpour faire tomber tout ce qu'il peut y avoir de brûlé, prenez toute la chair qui eſt grillée, & ce qu'il y a de plus cuit, que vous mettez ſur un tamis

pour le paſſer au travers, en le preſſant avec une eſpatule; mettez cette marmelade dans une poële pour achever de la faire deſſécher ſur le feu, en la remuant toujours juſqu'à ce que vous voyez qu'elle quitte la poële, que vous la retirez; faites cuire autant peſant de ſucre à la grande plume que vous avez de marmelade, mettez-la dans le ſucre; vous finirez votre pâte de la même façon que la précédente.

Poires confites au liquide.

Les poires que l'on prend pour confire au liquide doivent être d'une eſpece point trop fondante, ni trop dure à cuire; celles qui ſont les meilleures & ſe ſoutiennent le mieux, ſont le Rouſſelet & le Blanquet, il faut préférer le premier pour la bonté de ſon goût, & le dernier qui eſt le plus hâtif eſt préféré pour ſa blancheur; celles que vous prendrez, il faut les piquer par la tête juſqu'au cœur, & les mettre enſuite dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'elles commencent un peu à fléchir ſous les doigts, que vous les retirez dans l'eau fraîche pour les peler proprement, & les remettre à meſure dans d'autre eau; prenez autant peſant de ſucre que vous

avez de poires, faites-le clarifier, & y mettez votre fruit pour le faire cuire environ une trentaine de bouillons; ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine, il faut les y laiſſer vingt-quatre heures, enſuite vous les mettez égouter ſur un tamis pour faire cuire le ſucre au liſſé; remettez les poires dans le ſucre pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons, & laiſſez-les encore dans le ſucre juſqu'au lendemain que vous les remettrez égoutter, & ferez recuire le ſucre juſqu'au petit perlé, après avoir remis les poires dans le ſucre pour leur donner deux bouillons, vous réitérez la même choſe juſqu'au lendemain que vous les achevez, il faut les retirer de leur ſirop pour le faire cuire au grand perlé, remettez-y les poires pour achever de les faire cuire, en leur donnant au moins huit bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit au grand perlé; quand elles ſeront finies & à moitié froides, mettez-les dans les pots. Toutes ces poires ſe mettent au tirage, & on en fait des compotes pour l'Hiver en leur faiſant un petit ſirop.

Poires confites au ſec.

Préparez des poires de celles que vous jugerez à propos, pour les confire de la même

même façon que les précédentes; quand elles seront finies, vous les laisserez dans leur sirop jusqu'au lendemain que vous les retirez sur des feuilles, pour les faire égoutter; poudrez-les par-tout avec du sucre fin passé au tambour, que vous mettez avec un sucrier; faites-les sécher à l'étuve; lorsque le dessus sera sec, mettez les sur un tamis du côté qu'elles seront séchées, pour les repoudrer de la même façon de l'autre côté, & acheverez de les faire sécher; quand elles seront froides, vous les serrerez dans des boëtes garnies de papier blanc, avec des morceaux entre les poires pour les conserver. Il faut les tenir dans un endroit sec. Vous mettez des poires au sec de la même façon de celles que vous conservez liquides dans des pots.

Gelée de Poires.

Prenez la quantité de poires que vous jugerez à propos, suivant ce que vous voulez faire de gelée, n'importe de quelles especes, pourvu qu'elles soient bonnes; après les avoir pelées, vous les coupez par morceaux & les mettez dans une poële avec un peu d'eau pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles viennent

en marmelade, mettez-les ſur un tamis fin pour faire paſſer au travers le plus de jus que vous pourrez; ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au caſſé, mettez-y le jus des poires pour lui faire faire quelques bouillons avec le ſucre; vous connoîtrez que votre gelée eſt faite, lorſqu'en la levant avec l'écumoire, elle tombe en nappe, ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots, vous ne les couvrirez que quand ils ſeront tout-à-fait froids; ordinairement les gelées de poires ſont fort peu d'uſage.

Gelée rouge de Poires.

Pelez des poires que vous coupez par morceaux, & les mettez dans une poële avec un verre d'eau de cochenille préparée & un verre de vin rouge, faites-les cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, mettez-les ſur un tamis pour en égoutter le plusde jus que vous pourrez, ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au caſſé, & acheverez votre gelée de la même façon que la précédente.

Poires à l'Eau-de-vie.

Faites blanchir à l'eau bouillante des poires de Rouſſelet preſque mûres, après

les avoir piquées dans deux ou trois endroits, vous connoîtrez qu'elles ſont aſſez blanchies, quand elles fléchiront un peu ſous les doigts, vous les mettrez dans l'eau fraîche pour les peler proprement; ayez d'autre eau fraîche dans une terrine, où vous preſſez le jus d'un citron entier, pour conſerver la blancheur des poires, que vous mettez à meſure que vous les pelez dans cette eau de citron, faites clarifier la moitié peſant de ſucre que vous avez de poires, mettez-les dans le ſucre pour leur donner neuf ou dix bouillons couverts, ayez ſoin de les écumer à meſure, & avant que de les mettre dans la terrine avec leur ſucre pour les y laiſſer vingt-quatre heures, remettez-les enſuite ſur un bon feu pour leur donner ſix ou ſept bouillons, & les remettez encore dans une terrine pour les y laiſſer juſqu'au lendemain que vous les acheverez, alors il faut les retirer doucement du ſucre avec une écumoire pour les mettre ſur un plat; mettez le ſucre ſur le feu pour le faire bouillir ſept ou huit bouillons, remettez-y doucement les poires pour les faire bouillir trois ou quatre bouillons, ôtez-les du feu, achevez de les écumer en levant le peu d'écume qu'il peut

y avoir avec des morceaux de papier blanc; quand elles ſeront ſeront froides, vous les ôterez du ſucre pour les mettre une à une dans des grandes bouteilles de verre, mettez dans la poële autant d'eau-de-vie que vous avez de ſirop, faites-les chauffer pour les bien mêler enſemble, quand ils ſeront froids mettez-les dans des bouteilles ; il faut que les poires baignent dans le ſirop & l'eau-de-vie.

Clarequets de Poires.

Prenez des poires mûres de celles que vous jugerez à propos, pourvu qu'elles ſoient bonnes, il faut les peler & les couper par morceaux pour les mettre dans une poële avec deux ou trois zeſts de citron, & deux verres d'eau, faites-les bouillir ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, que vous les mettrez ſur un tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au caſſé, mettez-y le jus des poires pour le faire bouillir juſqu'à ce que votre gelée tombe en nappe de l'écumoire, que vous la verſerez dans les moules à clarequets, mettez-la à l'étuve avec un feu modéré juſqu'à ce qu'elle

ſoit priſe. Si vous voulez en faire de rouge, il ne faut mettre qu'un verre d'eau pour faire la décoction des poires, & vous y ajouterez un verre de cochenille préparée.

Sirop de Poires.

Ayez des poires bien fondantes & de bon goût; il faut les peler & couper par morceaux, mettez-les dans une poële avec un peu d'eau, & les faites cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, mettez-les ſur un tamis pour les faire égoutter, & en tirer le plus de jus que vous pourrez; ſur une chopine de ce jus, faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre, mettez-y le jus des poires pour lui donner quelques bouillons, vous connoîtrez qu'il eſt aſſez cuit, en prenant de ce ſirop avec deux doigts, & les ouvrant de leur longueur il ſe forme un fil qui ne ſe rompt point, vous l'ôtez du feu pour le mettre dans des bouteilles, quand il ſera preſque froid, de cette façon vous le conſerverez longtems; ſi vous ne le voulez garder que quinze jours, il faut y mettre la moitié moins de ſucre.

Poires de Rouſſelet glacées en fruit, *Voyez* aux Glaces, *pag.* 178.

Poires au Caramel.

Mettez égoutter des poires confites à l'eau-de-vie, faites-les ſécher à l'étuve, vous ferez cuire du ſucre au caramel, & le tenez chaudement ſur un très-petit feu ſeulement, pour empêcher qu'il ne prenne; trempez-y une à une les poires que vous avez fait ſécher à l'étuve; il faut mettre à chaque poire un petit bâton, après les avoir retournées dans le ſucre vous les mettez à meſure ſur un clayon, & les faites tenir en mettant le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air; lorſqu'elles ſeront ſeches, vous ôterez les petits bâtons, & dreſſerez les poires à votre volonté.

Poires tappées.

Il faut prendre de bonnes poires, de celles qui ont une eau ſucrée, que l'on met ſur des clayes pour les mettre ſécher au four; quand elles ſont à demi-ſeches, on les applatit avec la main, & on les remet au four pour achever de les ſécher, on les conſerve de cette façon très-longtems, elles ſont propres à tranſporter au loin. Cette façon eſt très-commune; la meilleure, pour être ſervie

ſur les bonnes tables, eſt de les confire comme celles que l'on tire au ſec; avant que de les mettre ſécher à l'étuve, vous les tappez pour les rendre plates. *Voyez* Poires confites au ſec, *page* 240.

DES PÊCHES.

OBSERVATION.

LES Pêches, qui paſſent pour un des meilleurs fruits à manger crûs, & dont on a le plaiſir de jouir longtems, par les différentes eſpeces qui ſe ſuccedent les unes aux autres depuis la fin de Juin juſqu'au commencement de Novembre, fourniſſent agréablement de quoi diverſifier les tables; Je ferai un article particulier du tems de leur maturité, & de la connoiſſance que l'on doit avoir de chaque eſpece, parce qu'il y en a de plus eſtimées les unes que les autres, & dont le goût & la beauté flattent plus agréablement. Toutes les eſpeces différentes de pêches pourroient ſe réduire à deux; l'une de celles qui quittent le noyau; & l'autre, de celles qui ne le quittent pas. Ces dernieres ſont les Pavis; les premieres ſont plus ſuccu-

lentes, d'un meilleur goût & plus aisées à digérer. Plusieurs des Anciens ont prétendu que la pêche étoit mal-saine; cependant les Modernes n'en font point le même jugement, & ils soutiennent, fondés sur l'expérience, que la pêche ne peut être mal-saine que quand elle n'est pas bien mûre, ou que l'on en mange avec excès; pour lors elle cause des vents & des indigestions: cet inconvénient arrive assez généralement à tous les fruits qui sont agréables au goût, & même à ceux qui sont les plus sains; d'où l'on peut inférer que la quantité est plus nuisible que la qualité. Les pêches que l'on mange avec du sucre sont plus aisées à digérer, parce qu'elles sont dégagées du phlegme visqueux qu'elles contiennent, de même que beaucoup d'autres fruits. En général il faut choisir les pêches bien mûres, colorées, d'une chair moëlleuse, vineuse, succulente, & d'une bonne odeur; celles qui sont lisses doivent avoir la peau fine, luisante jaunâtre, sans aucun endroit de verd; celles qui ne sont pas lisses ne doivent être que très-peu velues, c'est une qualité qu'ont ordinairement les bonnes, sur-tout lorsqu'elles viennent en plein air; une marque presque cer-

faine qu'elles ſont médiocrement bonnes, c'eſt lorſqu'elles ſont couvertes d'un long duvet. Les feuilles & les fleurs du pêcher ſont purgatives, & employées pour tuer les vers. On tire une huile par expreſſion de l'amande de la pêche, qui eſt bonne pour le brouiſſement d'oreilles.

Des différentes eſpeces de Pêches.

L'Avant-Pêche muſquée, que quelques-uns appellent *avant-Pêche blanche*, eſt la premiere de toutes, elle eſt petite & a l'eau ſucrée; cependant elle eſt ſujette à être pâteuſe, ce qui fait qu'elle eſt plus recherchée pour ſa nouveauté que pour ſon bon goût; elle ſe ſert crue & ſouvent en compote.

La Pêche de Troyes, qui vient après, eſt auſſi une avant-pêche, elle eſt plus groſſe, plus ronde & plus colorée que la précédente, ſon goût eſt plus relevé, & un peu muſqué; ſa ſaiſon ordinaire eſt le mois de Juillet.

La double de Troyes eſt d'un goût excellent, & médiocrement groſſe.

La Pêche Mignone, eſt une groſſe pêche excellente, d'un goût ſucré, plus longue que ronde, & qui a un côté plus élevé que l'autre, elle eſt mûre vers la mi-Août.

La Pêche pourprée eſt d'un goût très-relevé & des plus eſtimée, elle eſt groſſe & d'un beau rouge, elle commence à la fin de Juillet & continue tout le mois d'Août.

L'Abergejaune, ainſi nommée à cauſe que ſa chair eſt jaune, ſe mange ordinairement à la mi-Août, ſa groſſeur eſt médiocre.

La Pêche d'Italie, qui donne vers la mi-Août eſt très-bonne.

La Belle Chevreuſe, qui paroit auſſi dans le mois d'Août, eſt aſſez groſſe, plus longue que ronde, d'un beau rouge, elle a l'eau douce & ſucrée.

La Pêche Bourdin, dont la maturité eſt à la fin d'Août, a le goût vineux, elle eſt d'une groſſeur raiſonnable.

La Perſique ſe mange vers la mi-Septembre, c'eſt une pêche de fort bon goût, elle eſt groſſe, longue & couverte de petites boſſes.

La Bellegarde, qui donne auſſi à la mi-Septembre, eſt une pêche qui a peu de rouge, elle eſt groſſe, un peu plus longue que ronde, & d'une bonne eau ſucrée.

La Pêche Nivette, qui ſe mange vers le même tems, eſt groſſe, d'un beau rouge, de figure preſque ronde.

Le Brugnon musqué, ou *Brugnon violet*, qui se mange aussi vers la mi-Septembre, est une pêche très-estimée, principalement quand on la laisse mûrir sur l'arbre jusqu'à ce qu'elle s'en détache.

Le Pavi admirable est une grosse pêche qui est aussi de même saison.

La Belle de Vitry, qui se mange en Septembre, a l'eau fort sucrée, elle est grosse, plus longue que ronde, & très-rouge.

La Chanceliere, qui donne vers le même tems que la précédente, est une pêche très-estimée, d'une eau sucrée, la peau fine & chargé d'un très-beau rouge, plus longue que ronde.

La Magdelaine blanche est ronde, a l'eau sucrée & vineuse, sa maturité est au mois d'Août.

L'Admirable, très-estimée pour sa bonté, se mange au commencement de Septembre, elle est grosse, d'un beau coloris, & a l'eau fort sucrée.

La Pêche d'Andilly, se mange dans le mois de Septembre, elle est grosse, blanche en dehors & en dedans, de figure ronde & d'une eau fort sucrée.

Le Pavi rouge se mange au mois de Septembre, il est très-estimé pour sa beauté.

La Magdelaine rouge eſt une groſſe pêche, d'un beau coloris, plus longue que ronde, d'un goût ſucré & vineux, ſa maturité eſt auſſi dans le mois de Septembre.

La Violette hâtive, il y en a de deux ſortes, la groſſe, & la moyenne; la derniere eſt la plus eſtimée, & ſon goût eſt plus relevé, ſa maturité eſt à la fin de Septembre.

Le Pavi rouge de Pomponne ſe mange à la fin de Septembre, c'eſt une pêche qui a un goût de muſc, elle eſt ronde, d'un rouge incarnat & d'une eau ſucrée.

Le Pavi Magdelaine qui vient auſſi en même-tems, eſt de même groſſeur que la petite Magdelaine.

La Violette tardive ou *Pêche panachée*, donne dans le mois d'Octobre, elle eſt excellente quand l'Automne n'eſt point pluvieux.

La Royale, dont la maturité eſt au mois d'Octobre, eſt très-eſtimée, quoique ſa groſſeur ſoit médiocre, elle eſt de figure ronde, d'un rouge éclatant, la peau fine & l'eau ſucrée.

La Pêche de Pau, qui ſe mange auſſi au mois d'Octobre; il y en a de deux ſortes, la longue, & la ronde; la derniere eſt la plus eſtimée; elles ſont

toutes les deux très-bonnes quand les années ſont ſeches.

La jaune tardive eſt très-eſtimée, & donne auſſi au mois d'Octobre.

La Druzelle eſt fort eſtimée, elle eſt plus longue que ronde, & prend un beau rouge.

La Pavie Royale eſt très-eſtimée, & ſe mange auſſi au mois d'Octobre.

Compote de Pêches.

Coupez par moitié des pêches point trop mûres, ôtez-en le noyau & les faites blanchir deux bouillons dans l'eau bouillante ſeulement pour les peler proprement, enſuite vous les mettez dans du ſucre clarifié faire quelques bouillons juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts; dreſſez-les dans le compotier après les avoir écumées; achevez de cuire le ſirop, & le paſſez au tamis ſur les pêches.

Compote grillée de Pêches entieres.

Faites blanchir ſept ou huit pêches entieres, & point trop mûres, ſeulement pour en ôter la peau; retirez-les à l'eau fraîche, & mettez égoutter ſur un tamis; faites cuire dans une poële du ſucre au caramel; mettez-y les pêches

pour les faire griller doucement dans le ſucre juſqu'à ce qu'elles ſoient mollettes; que vous les dreſſez dans le compotier, mettez un peu d'eau dans la poële, avec un peu de ſucre, faites bouillir juſqu'à ce que vous ayez un ſirop léger, que vous mettrez dans le fond du compotier.

Autre compote grillée de Pêches entieres.

Mettez ſur un fourneau bien allumé la quantité de pêches que vous voulez employer, qu'elles ne ſoient pas trop mûres, faites-les griller également partout en les retournant à meſure, vous les mettez enſuite dans de l'eau fraîche pour ôter toute la peau qui eſt grillée, quand elles ſeront égouttées, il faut les mettre dans une poële ſur le feu avec de l'eau & du ſucre pour les faire cuire, & les ſervirez avec le ſirop paſſé au tamis.

Compote de Pêches à la Bourgeoiſe.

Pelez des pêches ſans les faire blanchir, coupez-les par la moitié, ou les laiſſez entieres, mettez-les dans une poële avec un peu d'eau & du ſucre, faites cuire ſur un petit feu, & couvrez la poële avec une aſſiette; quand elles

fléchiront ſous les doigts, vous les dreſſerez dans le compotier, avec leur ſirop deſſus que vous paſſez au tamis.

Compotes de Pêches à la cloche.

Prenez un compotier d'argent, mettez du ſucre fin dans le fond, arrangez deſſus la quantité de pêches qu'il en peut tenir dans le compotier, il faut les laiſſer entieres & les poudrer par-tout par-deſſus avec du ſucre fin; mettez le compotier ſur un petit feu & un couvercle de tourtiere deſſus, avec du feu; faites cuire à petit feu juſqu'à ce que les pêches fléchiſſent ſous les doigts; qu'elles ſoient bien glacées & de belle couleur; cette compote ſe ſert chaude. Si vous voulez en faire une ſur une aſſiette d'argent, vous la dreſſerez dans un compotier de porcelaine, & la mettrez à l'étuve juſqu'à ce que vous ſerviez.

Compote de Pêches crues.

Ayez de belles pêches bien mûres que vous pelez & coupez par tranches; mettez les dans un compotier, & les arrangez proprement avec du ſucre fin deſſus & deſſous, ou un ſirop léger,

Compotes de Pêches à l'Eau-de-vie.

Prenez des pêches confites à l'eau-de-vie, que vous mettez égoutter, coupez-les par tranches, & les dressez proprement dans un compotier, mettez dans une poële un morceau de sucre avec de l'eau que vous faites réduire en sirop léger, & le verserez sur les pêches.

Conserve de Pêches.

Coupez par petits morceaux des pêches à demi-mûres, après les avoir pelées, mettez-les dans une poële sur un petit feu pour les faire déssécher; quand elles seront bien cuites en marmelade épaisse, sur six onces de cette marmelade, vous ferez cuire une livre & demie de sucre à la grande plume, ôtez-le du feu, quand il sera refroidi à moitié, vous y mettrez la marmelade, & la travaillerez avec l'espatule jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée dans le sucre, & la dresserez ensuite dans les moules de papier; lorsqu'elle sera prise, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Glace de Pêches. *Voyez page* 167.

Pêches glacées en fruit. *Voyez page* 176.

Marmelade de Pêches.

Prenez de bonnes pêches point trop mûres, de celles que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & le noyau, il faut les couper le plus mince que vous pourrez, mettez-les dans une poële; vous prendrez le ſucre que vous voulez employer pour les pêches; trois quarterons pour une livre de pêches, ou livre pour livre, il faut le piler & le mettre à meſure ſur les pêches; mettez vos pêches avec le ſucre ſur un feu bien clair, remuez toujours avec une écumoire de crainte qu'elles ne s'attachent au fond, vous aurez ſoin quand elles commenceront à ſe lier, de les ôter du feu pour en écraſer tout ce qui n'eſt pas fondu, avec une eſpatule ſur une écumoire, enſuite vous remettez votre marmelade ſur le feu pour lui faire faire quelques bouillons; pour connoître ſon point de cuiſſon, il faut tremper légerement votre doigt dedans, que vous appuyez contre le pouce, s'ils ſe colent enſemble, la marmelade eſt faite, l'on peut auſſi faire cette marmelade dans un chaudron bien net ſur un feu clair, la cuiſſon eſt ſimple & belle.

Pêches pelées à l'Eau-de vie.

Choisissez de bonnes pêches presque mûres, de celles que vous voudrez, que vous faites blanchir jusqu'à ce que vous puissiez aisément ôter la peau, descendez-les du feu pour les mettre dans l'eau fraîche, & les retirez une à une pour les peler proprement, & les mettre à mesure dans d'autre eau fraîche, & ensuite égoutter; faites clarifier autant de demi-livres de sucre que vous avez pesant de livres de pêches, mettez les pêches dans le sucre clarifié pour leur faire prendre quatre bouillons couverts, ôtez-les du feu pour les écumer & les mettre doucement dans une terrine avec leur sirop pour les y laisser vingt-quatre heures, ensuite vous versez doucement le sirop dans une poële pour le faire recuire environ douze bouillons, & le versez tout chaud sur les pêches que vous laissez encore vingt-quatre heures dans leur sirop, ensuite vous les retirez une à une pour les mettre dans des bouteilles de verre à large goulot, faites chauffer le sirop pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous mêlez bien ensemble sans le beaucoup chauffer, lorsqu'il sera froid, vous le verserez sur les pêches; si le sirop &

l'eau-de-vie mêlés ensemble n'étoient point suffisans pour couvrir les pêches, il faudroit augmenter moitié l'un & moitié l'autre.

Pêches avec leur peau à l'Eau-de-vie.

Essuyez doucement avec une serviette des pêches mûres pous en ôter le duvet, en prenant garde de les flétrir; sur quatre livres de pêches faites cuire au grand perlé une livre de sucre, mettez-y votre fruit pour le faire bouillir quatre bouillons en le retournant à mesure qu'il bout, ensuite vous ôtez les pêches de leur sirop, pour les mettre quand elles seront froides dans des bouteilles de verre à large goulot, mettez dans la poële deux fois autant d'eau de-vie que vous avez de sirop que vous mêlez bien ensemble, pour le mettre dans les bouteilles sur les pêches, que vous bouchez d'un bouchon de liege, & d'un parchemin mouillé. Les pêches à l'eau-de vie de cette façon se conservent plus longtems que les précédentes.

Pêches au Caramel.

Mettez égoutter des pêches confites à l'eau-de-vie pour les mettre sécher à l'étuve, faites cuire du sucre au caramel

que vous tenez chaudement ſur un petit feu ſans qu'il bouille ; prenez les pêches une à une pour les retourner dans le ſucre avec une fourchette, vous y mettez en les retirant un petit bâton pour les mettre égoutter ſur un clayon, il faut mettre le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air. Vous pouvez mettre de la même façon des pêches confites au ſec.

Pavis & Pêches confits au liquide & au ſec.

Prenez des Pavis preſque mûrs que vous pelez proprement, coupez-les en deux pour ôter le noyau ; mettez de l'eau ſur le feu dans une poële ; quand elle bouillira, mettez-y les pavis pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'ils montent deſſus, que vous les retirez pour les mettre dans l'eau fraîche, & enſuite égoutter ; faites clarifier autant de livres de ſucre que vous avez peſant de pavis, que vous peſez après que les noyaux ſont ôtés ; mettez les pavis dans le ſucre pour les faire bouillir & écumer ; vous les ôtez lorſqu'ils n'écument plus, & les mettez dans une terrine pour les y laiſſer vingt-quatre heures, que vous coulerez doucement le ſirop dans une poële pour le faire cuire au grand liſſé, met-

tez-y les pavis pour leur donner un bouillon, & les remettez encore dans la terrine, pour les y laiſſer vingt-quatre heures, que vous coulez le ſirop dans une poële pour le faire cuire au grand perlé; remettez les pavis dans le ſucre pour les faire cuire un bouillon; après vous les ôtez du feu pour les mettre juſqu'au lendemain à l'étuve dans leur ſirop. Pour les mettre au ſec, vous les mettez égoutter ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les de ſucre fin en le jettant légerement avec un ſucrier; faites-les ſécher à l'étuve, & les conſervez dans des boëtes garnies de papier blanc dans un endroit ſec. Les pêches ſe mettent confire au liquide & au ſec de la même façon que les pavis; ordinairement on les confit au liquide, comme je viens de l'expliquer; on les met dans les pots, pour les tirer au ſec lorſqu'on le juge à propos.

Pâte de Pêches.

Coupez par petits morceaux de bonnes pêches bien mûres, après les avoir pelées, mettez-les dans une poële pour les faire cuire & deſſécher; vous mettrez moitié peſant de ſucre de ce que vous avez de pêches, que vous ferez

cuire à la grande plume, mettez-y vos pêches pour les faire cuire avec le ſucre près de douze bouillons en les remuant toujours avec l'eſpatule de crainte qu'elles ne s'attachent, en les ôtant du feu vous les mettrez tout de ſuite dans les moules à pâte pour les faire ſécher à l'étuve.

Canelons glacés de pêches. *Voyez page* 191.

DES MURES.

OBSERVATION.

LES Mûres ſont ordinairement dans leur maturité au mois de Juillet juſqu'à la fin de Septembre; nous en avons de deux ſortes, les blanches & les noires; il n'y a que ces dernieres qui ſoient d'uſage dans les alimens; ce fruit eſt d'un goût doux & agréable, & d'un ſuc teignant en couleur de ſang. Il faut les choiſir groſſes, bien noires & très-mûres. Elles ſe cueillent ordinairement avant le lever du Soleil; elles excitent l'appétit, adouciſſent les âcretés de la poitrine, appaiſent las évacuations par haut & bas, ôtent la ſoif, & ne peuvent être contraires qu'à ceux qui ſont ſujets à la co-

lique, parce qu'elles ſont venteuſes. Celles qui ne ſont pas encore dans leur maturité, ſont aſtringentes, & propres pour être employées à des gargariſmes pour les maux de gorge.

Mûres confites au liquide.

Faites cuire deux livres de ſucre au grand perlé, mettez-y trois livres de mûres qui ne ſoient pas tout-à-fait dans leur maturité, faites-leur prendre un petit bouillon couvert en remuant doucement la poële par les deux anſes; ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine & les laiſſer vingt-quatre heures dans leur ſirop, enſuite vous coulerez le ſirop dans la poële pour le faire recuire juſqu'au grand perlé; remettez doucement les mûres dans leur ſirop; quand elles ſeront à demi-froides, vous les mettrez dans les pots.

Mûres confites au ſec.

Prenez des mûres qui ne ſoient pas tout-à-fait dans leur maturité, faites cuire à la grande plume une demi-livre de ſucre pour une livre de mûres, mettez-les dans le ſucre pour leur faire prendre un petit bouillon couvert en remuant doucement la poële par les anſes; ôtez-les du feu, paſſez par-deſſus des petits

morceaux de papier blanc, pour ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir, & les mettez dans une terrine à l'étuve pour les y laiſſer vingt-quatre heures; ôtez-les de l'étuve; quand elles ſeront froides vous les mettrez égoutter ſur des feuilles de cuivre, poudrez tout le deſſus de ſucre fin paſſé au tambour, que vous jettez légerement avec un ſucrier, faites ſécher à l'étuve; le lendemain vous les retournerez de l'autre côté pour les poudrer auſſi de ſucre, & acheverez de les faire ſécher.

Sirop de Mûres.

Pour faire une bouteille de pinte de ſirop de mûres, prenez-en un petit panier qui puiſſe vous faire une chopine de jus, il faut mettre les mûres dans une poële pour les faire fondre ſur le feu, avec un demi-ſeptier d'eau, & vous leur ferez faire ſept ou huit bouillons couverts, enſuite vous les jetterez ſur un tamis pour les bien égoutter dans une terrine; vous aurez ſoin de les paſſer bien clair; faites clarifier deux livres de ſucre & réduire au caſſé; mettez-y le jus des mûres, & le laiſſez ſur le feu avec le ſucre juſqu'à ce qu'ils ayent pris corps enſemble; vous obſerverez qu'ils ne bouillent pas; enſuite

ensuite vous mettez votre sirop dans une terrine pour le mettre à l'étuve & l'y laisser pendant trois ou quatre jours; il faut entretenir le feu de l'étuve, comme pour faire un candi; vous verrez à votre sirop de tems en tems avec une cuillere; quand il sera au perlé, il sera fait.

Sirop de Lierre terrestre.

Prenez la quantité de Lierre terrestre qu'il vous faut pour en exprimer une chopine de jus, que vous pilez dans un mortier, & le passez au travers d'un torchon blanc, ou d'une grosse serviette; mettez dans une poële deux livres de sucre avec la chopine de jus pour les clarifier ensemble, & les passerez comme à l'ordinaire pour en ôter la crasse, remettez-le sur le feu pour le faire réduire au perlé, comme les autres sirops; lorsqu'il sera presque froid vous le mettrez dans des bouteilles.

Ce sirop est excellent pour les rhumes négligés, & même pour guérir beaucoup de crachemens de sang; ceux à qui le lait n'est point contraire peuvent le couper avec; la façon de le prendre, c'est d'avoir du lierre terrestre séché, que vous préparez comme du thé, en place de sucre l'on y met une cuillerée de ce si-

rop. L'on trouve facilement du lierre terreſtre chez les Herboriſtes, & l'on en fait le ſirop dans l'Eté, parce qu'il a plus de qualité.

DE LA BUGLOSE.

OBSERVATION.

NOUS en avons de deux ſortes, la cultivée, & la ſauvage; celle qui naît dans les jardins eſt la meilleure, ſes feuilles ſont longues, hériſſées & rudes, ſes fleurs rouges, & la graine noire, ſa racine un peu plus groſſe que celle de la Bourache; elle fleurit ſur la fin de Mai & en Juin. On ſe ſert de ſa fleur pour faire de la conſerve; l'eau diſtillée de l'herbe purifie le ſang, chaſſe la mélancolie, & adoucit les ardeurs de la fiévre; les feuilles, la racine & la graine pilées & cuites dans du vin, enſuite appliquées chaudes, guériſſent les douleurs des reins.

Conſerve de Bugloſe.

Faites cuire demi-livre de ſucre à la grande plume, ôtez-le du feu un moment, enſuite vous y mettez deux gros

SERVATION.

Nous en vons de deux sortes, la cultivée, & uvage; celle qui naît dans les jard ft la meilleure, ses feuilles sont lo es, hérissées & rudes, ses fleurs rou t la graine noire, sa racine un peu grosse que celle de la Bourrache; el rit sur la fin de Mai & en Juin. O fert de sa fleur pour faire de la co rve; l'eau distillée de l'herbe purifi ng, chasse la mélancolie, & adou ardeurs de la fiévre; les fe acine & la graine pilées & cuites vin, ensuite appliquées chan ériffent les douleurs des rein

Conserve de Buglose.

Faites cuire demi-livre de sucre à la grande plume, ôtez-le du feu un moment, ensuite vous y mettez deux gros

de fleurs de Bugloſe épluchées, remuez quelques tours avec l'eſpatule pour la mêler avec le ſucre, verſez-la dans un moule de papier : quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Table de vingt Couverts.

N°. 1. Repréſente une baluſtrade qui regne tout autour du fruit, fait en paſtillage.

N°. 2. Bordure pour mettre le ſec.

N°. 3. Repréſente des parterres.

N°. 4. Place pour mettre des arbres.

N°. 5. Place des piedeſtaux, & autour des gazons.

N°. 6. Repréſente des buttes de terre pour aſſeoir des Figures telles que l'on voudra.

Tous les vuides reſtent en glaces, ou garnis de ſable, ſi l'on veut.

DE L'AUTOMNE.

L'AUTOMNE qui comprend les mois de Septembre, d'Octobre & de Novembre, nous donne la récolte des fruits à pepins de toutes eſpeces, comme des poires de pluſieurs eſpeces, des pommes de pluſieurs eſpeces, le verjus, l'epine-vinette, les raiſins de toutes eſpeces, les figues de toutes eſpeces, les olives de Verone, les groſſes olives & pucholines d'Eſpagne & de Provence, les coings, les marrons de Lyon, du Vivarets & du Mans, les châtaignes de Limoges, les noix ſéches de Reims, les oranges, citrons & grenades.

En fruits secs & liquides qui nous viennent de differentes Provinces.

LES mirabelles & framboises blanches de Metz, la groseille blanche & sans pepins de Bar-le Duc, le roussélet de Reims, les pâtes d'abricots, de reine-claude, de coings confits & d'épine-vinette de Dijon, le pain-d'épice de Reims, les dragées de Verdun; sur la fin de cette saison, & dans l'Hiver, nous avons les bons fromages de Gruyère, de Suisse, de Vachelin, d'Auvergne, de Roche, de Sassenage, de Roquefort, d'Hollande persillé, de Brie, de Coulomiers, de Meaux, &c.

En fleurs, nous avons quelques fleurs d'oranges, des tricolors, des giroflées, des passe-velours, des anemones, des tubéreuses, du thin, du jasmin, & plusieurs autres fleurs, les feuilles de laurier-rose & de vigne.

En salade, les mêmes que dans l'Eté, sur la fin de l'Automne le céleri blanchi.

Dans cette saison nous avons encore des prunes qui servent à faire de nouvelles compotes, de la marmelade & des pâtes.

Les pêches ſont encore de ſaiſon & fourniſſent auſſi de quoi bien garnir une table, & à faire des compotes, outre les uſages qui ſont marqués à chacun dans leur article.

Les coings ſervent à faire de la gelée, des compotes, des pâtes, des ſirops, des ratafiats.

L'épine-vinette ſert pour faire de la gelée, de la conſerve.

Le verjus ſe met en compote, on le fait confire au liquide, & ſert à faire des pâtes & de la gelée.

Le raiſin ſe ſert crud, glacé & de différentes façons, comme il eſt marqué à ſon article.

Des Poires d'Automne.

L'*Angleterre*, ſa maturité eſt au mois de Septembre, c'eſt une poire longuette, plus blanche que jaune, fort beurrée & fondante; il faut la cueillir un peu verte, parce qu'elle s'amollit aiſément.

Le beurré rouge, qui mûrit auſſi au mois de Septembre, eſt une poire très-eſtimée, non-ſeulement pour ſa forme, qui eſt aſſez groſſe, & la beauté de ſon coloris, mais encore pour la bonté de ſon goût, ſa chair eſt fine, fondante & délicate, d'une eau très-ſucrée; elle

a encore cette propriété de n'être point ſujette à être farineuſe ni pâteuſe, comme beaucoup d'autres poires tendres. Nous avons encore deux autres ſortes de beurré, dont la maturité eſt à la fin de Septembre & en Octobre, que l'on appelle le *Beurré gris* & le *Beurré verd*, parce que le premier eſt de couleur griſâtre, & l'autre verdâtre; leur bonté approche beaucoup du beurré rouge, & ils ſont très-eſtimés.

Le Meſſire-Jean, nous en avons de deux ſortes, le doré & le gris; ce dernier ſe garde plus long-tems, & ſe mange à la Saint Martin; le doré eſt d'un jaune brun, un peu plus gros & plus rond que le gris; l'un & l'autre ont le goût ſucré, & ſeroient beaucoup plus eſtimés, s'ils n'étoient pas ſujets à être pierreux.

La Bergamotte-Craſane eſt une groſſe poire ronde, d'un gris verdâtre, qui jaunit en mûriſſant, elle eſt bonne en Novembre; ſa chair ſondante & ſon eau ſucrée, avec une certaine petite âcreté qu'on ſent lorſqu'on la mange, la font beaucoup eſtimer.

La Bergamotte commune eſt une groſſe poire verte, qui jaunit en mûriſſant, elle eſt liſſe, plate & beurrée, elle

se garde jusqu'au mois de Décembre.

La Bergamotte Suisse est une poire semblable aux deux précédentes, avec cette différence qu'elle est un peu rayée de jaune & de verd, elle est aussi très-estimée.

Le Sucré verd est une poire de grosseur raisonnable, plus longue que ronde, qui est dans sa maturité à la fin d'Octobre, elle est fort beurrée, d'une eau sucrée qui répond à son nom, & la fait très estimer.

Le Martin sec est une poire qui commence à la fin de Novembre, & se garde jusqu'au mois de Février, elle est plus longue que ronde, & plaît beaucoup à la vue par sa belle couleur, qui est d'un roux isabelle d'un côté, & fort coloré de l'autre, son goût n'est pas moins estimé, elle a une eau sucrée, & un peu parfumée, sa chair est fine & cassante, quelques-uns lui donnent le nom de Rousselet d'Hiver.

La Dauphine, autrement appellée *Franchipanne*, sa maturité est au mois d'Octobre, c'est une poire fondante qui a la peau lissée & jaune, une eau sucrée, elle est d'une bonne grosseur & plus ronde que longue.

Le Bezi-de-la-Motte se mange au mois

d'Octobre, c'eſt une poire qui a l'eau fort ſucrée, & qui eſt très-eſtimée.

Le Doyenné, ſa maturité eſt dans les mois de Septembre & Octobre, ces poires jauniſſent à meſure qu'elles viennent en maturité, ce qu'il ne faut point attendre; elles doivent être cueillies un peu vertes, parce que ſi l'on attend leur maturité, elles ſont faciles à mollir, ou bien deviennent pâteuſes; quand elles ſont mangées à propos elles ſont excellentes, d'un coloris verdâtre, la peau unie, la chair fondante & l'eau ſucrée. Quelques-uns les appellent encore *Beurré blanc d'Automne*, ou *poires de Neige*, & d'autres, *poires Saint-Michel.*

Le petit Oing ſe mange en Novembre & en Décembre, c'eſt une petite poire qui jaunit un peu, ſa chair eſt fine, fondante, & d'une eau ſucrée.

La Verte-longue ſe mange au mois d'Octobre, c'eſt une poire de figure longue & verte, d'où elle a pris ſon nom; quelques-uns l'appellent encore *Mouille-bouche d'Automne*, ſon eau ſucrée & ſa chair fine la font eſtimer.

La Belliſſime d'Automne ſe mange au mois de Septembre. Pour l'avoir bonne il faut qu'elle ſe détache de l'arbre, elle reſſemble à la Cuiſſe-Madame, excepté

qu'elle eſt plus groſſe; c'eſt une poire qui décore bien un deſſert par ſon rouge de vermillon qui la rend très-belle; elle eſt auſſi très-eſtimée par la bonté de ſa chair qui eſt caſſante & d'une eau fort ſucrée.

La Verte-longue Suiſſe, ou *Verte-longue panachée*, reſſemble au Martin-ſec, ſon coloris eſt d'un jaune iſabelle très-clair, ſon eau très-ſucrée, & d'un agréable parfum.

La Demoiſelle, ou *Poire de Vigne*, ſe mange vers la mi-Octobre, ſa queue eſt extraordinairement longue; elle eſt ronde, de moyenne groſſeur, d'un gris roux, & d'une chair beurrée, il faut la manger un peu verte, autrement elle eſt ſujette à être pâteuſe.

La pucelle, c'eſt une poire d'une bonne eau & fondante, cependant ſujette à être pâteuſe ſi elle eſt un peu gardée; elle reſſemble au Martin-ſec par ſa figure & par ſa groſſeur, on ne les diſtingue que par le coloris, celui du Martin-ſec eſt un peu clair d'un côté, & rouſſâtre de l'autre.

La Jalouſie ſe ſert en Novembre, c'eſt une groſſe poire grisâtre un peu pointue vers la queue, elle s'amollit aiſément ſi elle n'eſt cueillie un peu verte, ſa chair fondante a beaucoup d'eau,

Le Satin se mange en Novembre, c'est une poire ronde qui a la peau jaune & lissée, elle est fondante & d'une eau sucrée.

Nous avons encore l'Ambrette de Bourgogne, l'Inconnu-Chesneau, la Poire Chat, la Vilaine d'Anjou, l'Amadote, la Fille-Dieu, le Parfum de Berry, & plusieurs autres qui sont peu connues.

Du tems de cueillir les fruits, & la façon de les conserver.

IL y a des fruits qui doivent être cueillis dans leur maturité, quelques-uns un peu auparavant, & d'autres longtems avant qu'ils soient mûrs, pour être gardés jusqu'à ce qu'ils soient dans leur bonté, ce qu'il est nécessaire de sçavoir, parce qu'il arrive souvent que plusieurs fruits bons par eux-mêmes, faute d'attention, ou manque de connoissance, sont cueillis trop verds, ou trop mûrs, ce qui leur fait perdre la moitié de leur bonté.

Tous les fruits rouges, comme fraises, framboises, cerises, groseilles, doivent être cueillis dans leur parfaite maturité;

ce que vous connoiſſez quand ils ſont doux, ſucculens, d'un beau vermeil dans leur couleur. Les abricots ſont bons à cueillir quand ils quittent leur queue facilement, & qu'ils ont la chair jaunâtre d'un côté, & un beau coloris de l'autre. Les prunes doivent être cueillies avec beaucoup de dextérité, en ne les prenant que par la queue, parce que ſi vous y touchez des doigts, vous enlevez la fleur qui en fait l'ornement pour l'agrément de la vue; vous connoiſſez qu'elles ſont bien mûres à l'odorat, & ſi en les tâtant légerement elles fléchiſſent ſous les doigts, & que la queue s'en détache aiſément. Les figues doivent être cueillies avec la même attention que les prunes, crainte de les défleurir; vous les mettez à meſure ſur le côté dans un panier entre des feuilles de vigne; on juge à les voir ſur l'arbre ſi elles ſont mûres quand elles commencent à ſe rider & déchirer, ou lorſque ſuivant leur eſpece elles ont un violet fleuri, ou bien une couleur jaunâtre, qu'elles ſont moëlleuſes au toucher, & ſe détachent aiſément de l'arbre; elles ne peuvent ſe garder qu'un jour ou deux au point de maturité qu'elles ont été cueillies. Les pêches ne mûriſſent point hors de l'arbre

comme d'autres fruits; pour connoître leur maturité, elles doivent fléchir un peu ſous le doigt du côté de la queue, avoir une couleur jaunâtre d'un côté ſans mêlange de verd, & un beau coloris de l'autre, la peau douce & ſatinée, & tenir très-peu à la queue en les cueillant; on peut les garder deux ou trois jours dans un endroit frais ſur des feuilles de vigne, ce qui leur procurera une fraîcheur qui augmentera leur bonté. Si vous voulez les tranſporter, il faut choiſir une voiture douce, les mettre dans un panier ſur de la mouſſe bien ſeche qui n'ait point de mauvaiſe odeur, & les envelopper de feuilles de vigne. Les Pavis & les Brugnons doivent être cueillis plus mûrs. Les poires d'Eté ne doivent être cueillies que lorſqu'elles ſont arrivées à une parfaite maturité, elles ſe connoiſſent à un beau coloris, qui dans la plûpart des eſpeces eſt mêlé d'un jaune citron, & à la facilité avec laquelle elles ſe laiſſent détacher de l'arbre. On juge encore de la maturité de celles qui de leur nature ſont odorantes, lorſque leur odeur frappe aſſez vivement l'odorat, n'attendez pourtant pas qu'elles ſoient trop mûres, de peur qu'elles ne ſoient cotoneuſes. S'il eſt vrai en général que tous

les fruits doivent être cueillis avec leur queue, cela eſt à obſerver ſpécialement pour la poire à laquelle la queue tient lieu d'ornement, & pour laquelle c'eſt une imperfection d'en manquer. Les poires d'Automne ſe cueillent ordinairement au mois de Septembre pour les mettre dans une ſerre ſur des planches bien propres; chaque eſpece doit être miſe à part & dreſſée ſur l'œil la queue en haut jusqu'à leur maturité, ce que vous connoîtrez à toutes ſortes de poires en appuyant le pouce auprès de la queue; ſi la chair de la poire fléchit ſous le doigt, c'eſt une marque qu'elle eſt mûre. Il faut peu de tems aux poires d'Automne pour acquérir leur maturité, il eſt néceſſaire de les viſiter ſouvent, de crainte que les unes venant à pourrir ne corrompent les autres, ce qu'il eſt très néceſſaire d'obſerver pour tous les fruits que l'on met dans une ſerre. On laiſſe les poires d'Hiver ſur l'arbre jusqu'à la fin d'Octobre, il faut toujours choiſir un beau tems pour les cueillir comme pour toutes ſortes de fruits. Vous les mettez dans une Fruiterie hors des atteintes du froid, ſur des tablettes dreſſées en pente où il y a un petit rebord, chaque eſpece à part, principalement celles qui ſont tombées,

parce qu'elles mûriſſent plutôt que les autres. Les fruits les plus prompts à mûrir doivent être plus à la portée que les autres, les poires de Bon-Chrétien ſe conſervent ordinairement enveloppées de papier; vous obſerverez la même choſe pour les pommes que pour les poires. On juge aſſez à la vue de la maturité du raiſin bon à manger. Celui que l'on veut conſerver ne doit pas être tout-à-fait mûr; pour le conſerver longtems, il faut le cueillir par un tems très-ſec, & l'attacher avec du fil & le ſuſpendre à un plancher, il faut le viſiter ſouveut pour en ôter les grains qui commencent à ſe gâter. Il ſe conſerve encore d'une autre façon qui eſt plus ſûre que la précédente; on couche chaque grappe ſur des planches, l'une auprès de l'autre, ſans être trop ſerrées, & on le couvre de pluſieurs feuilles de papier colées enſemble, ou d'une nappe ajuſtée de façon que l'air ne puſſe aucunement pénétrer ſur le raiſin.

Il ne ſuffit pas de viſiter ſouvent les fruits pour les empêcher de ſe gâter, il faut encore empêcher la gelée de pénétrer dans la Fruiterie, ce qui les perd entiérement, vous pouvez éviter cet inconvient en la tenant bien fermée,

de ſorte qu'il n'y puiſſe entrer aucun vent, & dans les grand froids vous y pouvez mettre un peu de feu dans une poële de fer.

DE L'EPINE-VINETTE.

OBSERVATION.

C'EST un petit fruit long & cilindrique, qui croît ſur un arbriſſeau qui vient dans des buiſſons, des hayes & des lieux incultes, il ſert à faire des confiture, la médecine en fait uſage pour des ſirops, qui ſont employés dans des tiſannes rafraîchiſſantes. Il faut la choiſir très-mûre, de belle couleur rouge, & d'une aigreur réjouiſſante; ce fruit excite l'appétit, fortifie le cœur, appaiſe les vomiſſemens, rafraîchit, déſaltere, eſt propre pour les hémorragies & cours de ventre; on le tient contraire à ceux qui ont la poitrine foible & des douleurs d'eſtomac.

Epine-Vinette conſite au liquide.

Choiſiſſez de l'épine-vinette d'un beau rouge, groſſe & bien mûre; ſur deux livres, vous ferez cuire deux livres &

demie de ſucre à la grande plume ; mettez-y l'épine-vinette, & la faites cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons ; ôtez-la du feu pour la laiſſer repoſer une heure, enſuite vous la remettez ſur le feu pour la faire cuire, juſqu'à ce que le ſirop ait une bonne conſiſtance, que vous l'ôtez du feu ; quand elle ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots.

Epine-Vinette confite au ſec.

Ayez de la groſſe épine-vinette, d'un beau rouge, & bien mûre, que vous laiſſez en grappes : ſur deux livres vous ferez cuire deux livres & demie de ſucre à la grande plume : mettez-y l'épine-vinette pour la faire bouillir à grand feu, environ dix à douze bouillons : vous l'ôtez du feu : quand elle ſera à demi-froide, mettez-la à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous la mettrez égoutter ſur un tamis, & enſuite ſur des feuilles de cuivre : poudrez les grappes avec du ſucre fin paſſé au tambour : mettez-les ſécher à l'étuve.

Marmelade d'Epine-Vinette.

Mettez dans une poële deux livres d'épine-vinette égrainée, avec deux

verres d'eau, que vous faites bouillir ſur le feu pour la faire crever : enſuite vous la paſſez au travers d'un tamis, en la preſſant fort avec une eſpatule : remettez dans la poële ce que vous avez paſſé, & le faites deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce que votre marmelade ſoit bien épaiſſe, en la remuant toujours de crainte qu'elle ne s'attache : faites cuire trois livres de ſucre à la grande plume, & y mettez la marmelade pour la bien incorporer avec le ſucre, lorſqu'elle ſera bien mélée, vous la remettrez ſur le feu, en la remuant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, que vous l'ôtez : quand elle ſera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots.

Dragée d'Epine-Vinette.

Vous mettez à l'étuve pour faire ſécher la quantité d'épine-vinette égrainée que vous jugerez à propos : quand elle aura reſté au moins dix jours à l'étuve, & que vous la trouverez aſſez ſeche, vous la mettrez dans des boëtes, dans un endroit ſec ; elle ſe conſerve long-tems. Lorſque vous voulez vous en ſervir pour faire des dragées, vous en mettez dans une poële à pro-

vision, avec du sucre cuit au grand lissé, où vous avez mis un peu de gomme arabique détrempée avec de l'eau ; remuez toujours la poële sur un petit feu, jusqu'à ce que ce sucre gommé se soit attaché après les grains d'épinevinette ; quand ils seront bien secs, vous y mettrez encore de ce même sucre pour leur donner une seconde couche, en remuant toujours les anses de la poële ; lorsque cette seconde couche sera finie comme la premiere, vous leur donnerez encore cinq ou six couches de la même façon avec du sucre cuit au lissé, sans être gommé comme les deux premieres ; lorsque vous jugez que vos dragées sont assez chargées de sucre, vous les menez fortement sur la fin sans les sauter, c'est ce que les lisse ; il faut les mettre achever de sécher à l'étuve ; quand elles seront bien seches, vous les conserverez dans un endroit sec, dans des boëtes garnies de papier. Si vous en voulez faire beaucoup à la fois, il faut les faire dans une bassine comme il se pratique chez les Confiseurs, parce qu'une poële à provision ne peut servir que pour une livre à la fois.

Glace d'Epine-Vinette.

Voyez, Glace, *page* 169.

Gelée d'Epine-Vinette.

Prenez de l'épine-vinette bien mûre, de la plus belle que vous pourrez trouver; il faut l'égrainer, & la mettre dans une poële avec de l'eau, ce qu'il en faut pour qu'elle puiſſe tremper; donnez-lui une vingtaine de bouillons couverts, & la jettez ſur un tamis pour en exprimer tout le jus, il faut qu'elle cuiſe à grand feu pour l'empêcher de noircir, & vous aurez ſoin de la bien paſſer pour la rendre claire; vous meſurerez cette décoction, & meſurerez autant de ſucre clarifié que vous ferez réduire au caſſé; mettez la décoction d'épine-vinette dans le ſucre pour les faire bouillir enſemble; au premier bouillon, vous aurez ſoin de l'écumer, & la remettrez ſur le feu pour continuer à la faire bouillir juſqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec une cuilliere, elle tombe en nappe, & qu'elle quitte net; c'eſt une marque que votre gelée eſt faite; vous l'ôterez du feu, & la mettrez dans les pots quand elle ſera un peu réfroidie. Cette gelée eſt mer-

veilleuſe pour la diſſenterie, très-légere, & vaut mieux que le coing.

DE L'ANIS.

J'AI parlé des propriétés de l'Anis dans le premier Volume, page 360, auquel il faut avoir recours.

Ratafiat d'Anis.

Faites bouillir une chopine d'eau, en la retirant du feu, mettez-y un quarteron d'anis d'Eſpagne, parce qu'il eſt eſtimé le meilleur; quand votre eau ſera froide, vous la mettrez dans une cruche avec l'anis, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre clarifié, bouchez la cruche avec un bouchon de liége, & un parchemin mouillé, laiſſez infuſer pendant quinze jours, enſuite vous paſſerez le ratafiat à la chauſſe pour le conſerver dans des bouteilles bien bouchées.

Glace d'Anis.

Voyez, Glace, *page* 173.

Dragées d'Anis.

Choiſiſſez de l'anis le plus gros & le plus doux que vous pourrez, mettez-le

quelques jours à l'étuve pour le faire ſécher, enſuite vous le mettrez ſur un tamis clair pour le cribler en le remuant juſqu'à ce que le grain reſte net ſans aucune pouſſiere; mettez l'anis dans une poële à proviſion avec du ſucre cuit au liſſé, où vous avez mis un peu de gomme arabique détrempée, remuez toujours la poële ſur un petit feu juſqu'à ce que le ſucre ſe ſoit attaché après, & que les dragées ſoient bien ſeches; enſuite vous leur donnerez encore une couche ou deux de ſucre ſans être gommé, juſqu'à ce que vous les trouviez aſſez chargées de ſucre. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous les mettrez dans une baſſine, comme il eſt dit pour les dragées de toutes eſpeces.

Eſprit d'Anis diſtilé.

Pour faire deux pintes d'eſprit d'anis, vous mettrez dans un pot très-propre, & bien couvert, quatre pintes d'eau-de-vie, avec trois quarterons d'anis, du meilleur, mettez le pot ſur de la cendre chaude pour tenir tiéde la liqueur qui eſt dedans, ou à l'étuve pendant huit jours; lorſque votre anis eſt bien infuſé, vous mettez le tout dans l'alambic pour le faire diſtiller, comme il eſt dit

à l'article de la diſtillation ; après vous le mettrez dans des bouteilles pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos, comme de l'eau-de-vie aniſée ſans ſucre, des ratafiats d'anis, &c.

DU VINAIGRE ET DU VERJUS.

OBSERVATION.

NOUS avons de deux ſortes de vinaigres, le rouge & le blanc ; ce dernier eſt plus eſtimé, principalement celui qui eſt diſtillé. On peut lui donner pluſieurs goûts différens, comme celui de ſureau, de jaſmin, de fleurs d'orange, de citron, d'eſtragon, d'œillets, & de roſes. Pour faire le vinaigre-roſat, vous prenez des bouteilles de verre, que vous empliſſez preſque aux trois quarts de feuilles de roſes communes, bouchez bien les bouteilles & les expoſez contre un mur au Soleil du midi pendant trois ou quatre jours, juſqu'à ce que vous voyez que les feuilles ſoient flétries ; vous retournez les bouteilles de tems en tems en les remuant, afin que les feuilles flétriſſent également partout ; après vous les empliſſez de bon

vinaigre blanc, en y ajoutant un peu de canelle, du girofle, une gousse d'ail, deux échalottes, vous bouchez bien les bouteilles, & les laissez exposées au Soleil un mois ou deux; après vous le tirez au clair pour le passer dans un linge; remettez-le dans les bouteilles bien bouchées. Ce vinaigre peut se conserver deux ou trois ans. Vous faites le vinaigre des autres fleurs de la même façon que celui-ci. Il faut le choisir suffisamment acide, d'une saveur piquante & agréable; lorsqu'on en use avec modération, il aide à la digestion, excite l'appétit, appaise les ardeurs de la bile, & rafraîchit; les personnes maigres, celles qui ont la poitrine foible, & qui respirent avec peine, doivent en user très-sobrement. Le verjus, qui sert au même usage que le vinaigre, a les mêmes propriétés. L'on fait aussi dans les Pays où le vin est rare, des liqueurs acides qui ressemblent au vinaigre, avec la biere, le cidre, le poiré & l'hydromel; mais elles ne sont pas si bonnes que celles qui sont faites avec le vin. Le verjus en grain est employé à l'Office pour faire différentes confitures.

Clarequets

Clarequets de Verjus.

Délayez avec un demi-ſeptier d'eau quatre cuillerées de marmelade de pommes, paſſez-la au tamis pour en tirer un demi-ſeptier de décoction, mettez-y avec un demi-ſeptier de jus de verjus preſque mûr, que vous pilez & paſſez au tamis; faites clarifier deux livres de ſucre & réduire au caſſé; en le retirant du feu mettez-y le demi-ſeptier de jus de verjus & celui de pommes, que vous mêlez enſemble en les remuant avec une eſpatule; remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer ſans faire bouillir, enſuite vous verſerez votre gelée dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Verjus à oreilles.

Il faut prendre du verjus qui ne ſoit pas mûr, cependant à ſa groſſeur; vous l'ouvrez par le côté pour en ôter les pepins, les venues ordinaires ſont de trois ou quatre livres; après vous le jettez à l'eau bouillante; il faut le retirer de deſſus le feu d'abord qu'il pâlit; vous aurez ſoin de le rafraîchir un peu, & le laiſſerez dans ſon eau juſqu'à ce qu'il ſoit froid pour qu'il ſe reverdiſſe; &

s'il se lâchoit sans étre verd, il n'y aura qu'à le jetter dans l'eau fraîche, le sucre le reverdira ; vous prendrez autant de livres de sucre que vous avez de livres de verjus, faites-le clarifier, vous garderez un tiers de ce sucre clarifié ; mettez le verjus après l'avoir retiré de l'eau fraîche, & bien égoutté, dans les deux autres tiers de sucre clarifié, sans les mettre sur le feu, & les laisserez jusqu'au lendemain, que vous jetterez doucement votre verjus sur une passoire pour l'égoutter ; faites cuire trois bouillons couverts le sucre, en y ajoutant celui que vous avez gardé de la veille ; il ne faut pas que le verjus aille encore sur le feu, vous le remettez dans le sucre pour l'y laisser encore vingt-quatre heures ; vous l'égouttez la troisieme fois sur une passoire, & donnerez trois ou quatre bouillons à votre sirop, glissez y le verjus pour lui faire prendre plusieurs bouillons couverts jusqu'à ce que le sucre soit au lissé, vous aurez soin de le bien écumer, & le mettrez dans une terrine avec le sirop pour le conserver tant que vous voudrez ; lorsque vous voudrez vous en servir, retirez le verjus du sirop, prenez les grains que vous ouvrez en deux, & en appliquez deux l'un

contre l'autre, & deux autres dessus, un de chaque côté, mettez-les à mesure sur un tamis pour les faire égoutter & sécher à l'étuve.

Compote de Verjus.

Otez les pepins à une livre de verjus presque mûr, que vous mettez ensuite dans une eau prête à bouillir, il faut l'ôter du feu aussi-tôt qu'il commence à pâlir, pour le rafraîchir, & le laisser dans sa méme eau pour qu'il se reverdisse jusqu'à ce qu'il soit froid; mettez dans une poële une demi-livre de sucre avec un demi-verre d'eau; quand il sera fondu, mettez-y le verjus pour lui donner quelques bouillons, en l'écumant à mesure; ensuite vous l'ôtez du feu & enlevez le peu d'écume qui reste avec des morceaux de papier blanc, dressez-le dans le compotier; si le sirop est trop clair vous le ferez réduire avant que de le mettre sur le verjus.

Compote de Verjus d'une autre façon.

Pelez légerement une livre de verjus mûr, ôtez-en les pepins, ensuite vous le mettez dans une demi-livre de sucre cuit à la grande plume, faites-lui faire

quelques bouillons, & le dressez dans le compotier.

Compote de Verjus hors la saison.

Prenez du verjus confit au liquide, pour le tirer plus facilement du sirop, mettez le pot dans de l'eau chaude pour faire liquefier le sirop, retirez-en la quantité de verjus que vous voulez prendre pour faire votre compote, mettez-le dans une poële avec du sirop, un peu d'eau & très peu de sucre, mettez la poële sur le feu, lorsque le verjus sera prêt à bouillir, retirez-le pour le dresser dans le compotier, donnez deux ou trois bouillons au sirop, vous aurez soin d'ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir avec du papier blanc, avant que de le mettre sur le verjus.

Conserve de Verjus.

Ayez la quantité de verjus mûr que vous jugerez à propos pour faire de la conserve, mettez-le dans une poële pour le faire crever, ensuite vous l'ôtez du feu pour l'écraser & en passer le plus que vous pourrez au travers d'un tamis en le pressant fort avec une espatule, remettez dans la poële ce que vous aurez passé au travers du tamis pour le faire

dessécher sur le feu en le remuant toujours jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse, sur un quarteron de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume; en l'ôtant du feu, après l'avoir remué quelques tours, vous y mettez la marmelade que vous travaillez bien avec l'espatule en remuant toujours jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir autour de la poële, que vous dresserez votre conserve dans les moules de papier; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Glace de Verjus. *Voyez page 168.*

Gelée de Verjus.

Mettez dans une poële six livres de verjus bien mûr avec un verre d'eau, faites-le bouillir quelques bouillons jusqu'à ce qu'il soit amorti, que vous le mettez sur un tamis avec un plat dessous, pressez-le fort pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; sur une pinte de ce jus vous ferez cuire quatre livres de sucre à la grande plume, mettez le verjus dans le sucre pour lui dònner quelques bouillons; vous connoîtrez que la gelée sera faite, lorsqu'elle tombera en nappe de l'écumoire, versez-la dans les

pots, & ne la couvrez que quand elle ſera tout-à-fait froide.

Marmelade de Verjus.

Egrainez ſix livres de verjus preſque mûr, mettez-le ſur le feu dans une eau prête à bouillir; quand il eſt monté ſur l'eau, & qu'il commence à pâlir, vous le rafraîchiſſez un peu, & l'ôtez du feu pour le couvrir en le laiſſant dans la même eau pour le faire reverdir; s'il ne l'étoit point aſſez, il faudroit le remettre chauffer dans la même eau juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez verd, enſuite vous l'égouttez, & paſſez dans un tamis pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en le preſſant fort avec une eſpatule; mettez cette marmelade dans une poële ſur le feu pour la faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, & la mettez tout de ſuite ſur un plat, faites cuire au caſſé autant peſant de livres de ſucre que vous avez de marmelade, mettez-y la marmelade pour la bien travailler avec le ſucre juſqu'à ce qu'ils ſoient incorporés enſemble, remettez ſur le feu en remuant toujours avec une eſpatule; quand elle ſera prête à bouillir vous la mettrez dans les pots, & ne la couvrirez que quand elle ſera tout-à-fait froide,

Marmelade de Verjus d'une autre façon.

Lorſque vous aurez paſſé votre marmelade à travers d'un tamis, comme il eſt marqué dans l'article précédent, mettez-la dans une poële avec autant de ſucre en poudre que vous avez peſant de marmelade, faites-la bouillir à grand feu juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite, ce que vous connoîtrez en trempant légerement le doigt dedans, & l'appuyant contre le pouce, s'ils ſe colent enſemble, vous l'ôtez du feu pour la mettre dans les pots.

Sirop de Verjus.

Pilez dans un mortier quatre livres de gros verjus très-verd, que vous égrainez auparavant, paſſez-en tout le jus au travers d'un tamis en le preſſant fort, après vous le paſſerez pluſieurs fois à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit clair; ſur une chopine de ce jus, vous ferez cuire quatre livres de caſſonnade que vous réduiſez à la grande plume; mettez-y le verjus, & le faites cuire avec la caſſonnade ſur un grand feu juſqu'à ce qu'il ſoit en ſirop très-fort; quand il ſera à moitié froid, vous le verſerez dans des bouteilles que vous ne boucherez que lorſqu'il ſera tout-à-fait froid.

Verjus confit au liquide.

Il faut préparer & confire le verjus de la même façon que celui qui eſt à oreilles, à cette différence qu'en le finiſſant vous lui donnerez un ſirop un peu plus fort de cuiſſon; quand il ſera à moitié froid vous le mettrez dans les pots.

Verjus pelé confit.

Pelez proprement du gros verjus preſque mûr, ôtez en les pepins avec une petite brochette de bois très-pointue; mettez dans une poële autant de ſucre très-fin que vous avez peſant de verjus, avec un demi verre d'eau ſeulement, ce qu'il en faut pour faire fondre le ſucre; quand il ſera fondu vous y mettrez le verjus pour le mettre ſur le feu avec le ſucre, faites les bouillir quelques bouillons; ayez ſoin de bien écumer; il faut peu de tems pour la cuiſſon, enſuite vous l'ôtez du feu pour le mettre dans les pots quand il eſt à demi-froid.

Verjus confit au ſec.

Prenez du gros verjus à moitié mûr que vous coupez de la grappe, & laiſſez à chaque grain un bout de queue, fendez-le un peu par le côté avec la pointe

d'un petit couteau pour en ôter les pepins, ensuite vous le ferez confire de la même façon que celui qui est à oreilles, à cette différence qu'à la fin de la cuisson vous lui donnerez un sirop plus fort, & le laisserez dans le sirop jusqu'au lendemain que vous le mettrez égoutter sur des feuilles, poudrez tout le dessus avec du sucre fin passé au tambour, que vous jettez légerement avec un sucrier, mettez-le sécher à l'étuve; quand le dessus sera sec, vous le retournerez de l'autre côté pour y mettre du sucre; achevez de le faire sécher, vous le conservez dans un endroit sec dans des boëtes garnies de papier blanc.

Pâte de Verjus mêlé.

Mettez dans une poële trois livres de verjus presque mûr, avec six pommes de rambour franc, que vous pelez & coupez par morceaux, avec un demi-verre d'eau; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit cuit en marmelade, passez-la au tamis en la pressant fort avec une espatule pour en tirer le plus que vous pourrez; mettez ce qui a passé au travers du tamis dans une poële sur le feu pour faire dessécher, & réduire en marmelade bien épaisse que

vous tournez toujours avec l'eſpatule, & la mettez enſuite ſur un plat; faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade, mettez-la dans le ſucre pour les bien délayer enſemble en remuant toujours avec l'eſpatule, remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer; quand elle ſera prête à bouillir, vous la dreſſerez dans les moules, & jetterez un peu de ſucre fin deſſus; mettez ſécher à l'étuve; quand elle ſera tout-à-fait ſeche deſſus, vous l'ôterez des moules pour la repoudrer de ſucre de l'autre côté, & acheverez de la faire ſécher; vous la conſerverez dans une boëte garnie de papier blanc dans un endroit ſec.

Pâte de Verjus.

Ayez du verjus bien mûr la quantité que vous jugerez à propos; après l'avoir égrainé, vous le mettez dans une poële & l'écraſez avec l'eſpatule pour le faire crever ſur le feu, enſuite vous le mettez ſur un tamis pour faire paſſer au travers tout ce que vous pourrez, hors les pepins & les peaux; faites deſſécher ſur le feu tout ce qui a paſſé au travers du tamis, juſqu'à ce que cela ſoit réduit en marmelade épaiſſe, que vous

mettez tout de ſuite ſur un plat ; faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade, mettez-la dans le ſucre, que vous travaillez bien enſemble avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient mêlés, remettez votre pâte ſur le feu en la remuant toujours ; quand elle ſera prête à bouillir, vous la dreſſerez comme la précédente, & ferez ſécher à l'étuve.

DES COINGS.

OBSERVATION.

CE fruit eſt de peu d'uſage dans les alimens, à moins qu'il ne ſoit employé avec le ſucre ; ſon odeur agréable, mais forte, fait qu'il cauſe ſouvent des maux de tête à pluſieurs perſonnes ; les coings verds ont un goût ſi âpre & ſi ſtiptique, qu'il n'eſt pas poſſible d'en mettre dans la bouche ; cependant ceux qui ſont mûrs ſont aſſez doux, mais il leur reſte toujours une certaine ſaveur auſtere qui ne peut s'en aller que par la cuiſſon. Nous en avons de trois ſortes, deux de cultivés & une de ſauvage, ces derniers qui ſont les plus petits de tous, & qui

croiſſent ſur le coignaſſier ſauvage dans les lieux pierreux, ſont peu employés. Les cultivés, tant les gros que les petits, ſervent à faire des confitures, des ſirops & pluſieurs autres choſes; il faut préférer ceux qui ſont petits, parce qu'ils ſont plus odorans, & d'un beau jaune, quand ils ont acquis leur maturité; les gros ſont plus pâles, moins odorans, & ont la chair plus molle. L'uſage des coings qui ont été travaillés avec le ſucre, fortifie l'eſtomac, excite l'appétit, aide à la digeſtion, arrête le cours de ventre, les hémorragies, & empêche l'ivreſſe, ils ne produiſent aucun mauvais effet quand on en uſe avec modération. Ceux qui ſont cruds cauſent des coliques & des indigeſtions.

Clarequets de Coings.

Prenez des coings des plus ſains que vous pourrez trouver, il faut les bien peler & les couper par ruelles pour les mettre avec un peu d'eau, & les faire blanchir juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade, que vous les jettez ſur un tamis pour en exprimer le jus, il faut paſſer ce jus dans une ſerviette mouillée, le meſurer, & le mettre ſur de la cendre chaude pour le tenir chaud; meſurez du ſucre

clarifié pour en mettre autant que de décoction de coings. faites-le cuire & réduire au caſſé, mettez dans le ſucre la décoction qui doit être chaude, faites-les bouillir enſemble, vous ferez attention, qu'au deux ou troiſieme bouillon, il faut bien écumer & regarder ſi votre gelée eſt faite, parce qu'elle ſe prend auſſi aiſément que la groſeille; ce que vous connoîtrez quand elle tombera en nappe de l'écumoire, que vous la verſerez dans les moules à clarequets, mettez-les à l'étuve pour les faire prendre. Si vous voulez en faire de rouge, vous ne verſerez que la moitié de votre gelée blanche, vous la remettrez ſur de la cendre chaude, & vous y mettrez la valeur d'une petite cuillere à café de cochenille, ou à bouche, ſuivant la quantité que vous en aurez.

Coings confits au liquide.

Faites bouillir dans de l'eau, juſqu'à ce qu'il fléchiſſent ſous les doigts, des coings jaunes & mûrs, après vous les retirez à l'eau fraîche pour les couper par quartiers; il faut les peler proprement, en ôter les cœurs, & les rejetter à meſure à l'eau fraîche; prenez autant de livres de ſucre que vous avez de livres

de coings, pour le faire cuire au grand liſſé; mettez les coings dans le ſucre pour les faire bouillir enſemble ſur un petit feu, vous aurez ſoin de les deſcendre de tems en tems, pour les écumer; lorſque vous jugerez qu'ils ſeront aſſez cuits, vous les ôterez doucement du ſucre pour les mettre dans une terrine; achevez de faire cuire le ſucre, juſqu'à qu'il ſoit au grand perlé, remettez les coings dans le ſucre ſeulement pour les faire chauffer; quand ils ſeront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots, que vous ne couvrirez que lorſqu'ils ſeront tout-à-fait froids.

Coings confits à la Cardinale.

Préparez des coings de la même façon que les précédents, quand ils ſeront dans le ſucre, vous y mettrez ſuffiſamment de la couleur rouge préparée avec de la cochenille, comme il ſera expliqué à l'article des couleurs, il faut en mettre juſqu'à ce que vous voyez que les coings & le ſirop ſoient d'un beau rouge; lorſque vous verrez que les coings ſont aſſez cuits, il faut les retirer du ſirop pour les mettre dans une terrine; remettez le ſirop ſur le feu pour le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé, vous

y mettrez les coings ſeulement pour les faire chauffer; quand ils ſeront à demi-froids, mettez-les dans les pots.

Compote de Coings à la Bourgeoiſe.

Mettez dans de l'eau bouillante trois ou quatre coings ſuivant qu'ils ſont gros, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, enſuite vous les retirez dans l'eau fraîche pour les couper par quartiers, les peler & en ôter les cœurs; mettez-les dans une poële avec un peu de ſucre clarifié pour leur faire prendre quelques bouillons; quand ils ſeront aſſez cuits, vous les dreſſerez dans le compotier avec le ſirop, & ſervirez chaudement.

Compote de Coings en gelée.

Prenez quatre coings, coupez-les par quartiers, ôtez-en les cœurs, & les pelez proprement, enſuite vous les arrangez dans une poële, vous y mettez un demi-ſeptier d'eau & une demi-livre de ſucre; couvrez la poële & la mettez ſur un petit feu pour faire bouillir juſqu'à ce que les coings ſoient cuits, que vous les ôtez du feu pour les bien écumer; dreſſez-les coings dans le compotier l'un contre l'autre, faire recuire le

ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop, comme une gelée claire & vermeille; mettez cette gelée ſur une aſſiette juſqu'à ce qu'elle ſoit tout-à-fait froide & bien priſe, alors vous mettrez votre aſſiette ſur un peu de cendre chaude, ſeulement pour en faire détacher la gelée, que vous gliſſez tout de ſuite ſur les coings. Cette gelée doit être naturellement vermeille, parce que les coings n'ont point été blanchis, & que vous les avez couverts en cuiſant.

Compote de Coings à la cendre.

Enveloppez dans pluſieurs morceaux de papier mouillé, autant de coings qu'il vous en faut pour faire une compote; mettez-les dans de la cendre chaude pour les faire cuire à très-petit feu; quand ils fléchiſſent ſous les doigts, vous les ôtez des papiers pour les couper par quartiers, les peler proprement, & en ôter les cœurs; mettez-les dans une poële avec un demi-verre d'eau, une demi-livre de ſucre; achevez de les faire cuire, ayez le ſoin d'en ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir, avec des morceaux de papier; dreſſez dans le compotier; ſi le ſirop n'a point aſſez de conſiſtance, vous lui ferez faire encore quelques bouillons pour

le faire réduire; verſez-le ſur les coings, il faut ſervir cette compote chaude.

Marmelade de Coings.

Faites cuire dans de l'eau bouillante des coings entiers juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, enſuite vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les mettez égoutter, vous les coupez par quarteirs, les pelez & ôtez les cœurs, paſſez-en toute la chair au travers d'un tamis, que vous mettez dans une poële pour la faire deſſécher, en la remuant toujours ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe; ſur une livre de coings deſſéchés, vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre à la grande plume, que vous mélerez bien avec la pâte de coings, en la travaillant avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient incorporés enſemble, remettez-la ſur le feu, ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours, & la mettrez à demi-froide dans les pots. Si vous voulez que votre marmelade ſoit rouge, avant que de la faire deſſécher, il faut y mettre de l'eau de cochenille, juſqu'à ce que vous croyez qu'il y en ait aſſez, vous la ferez deſſécher un peu plus long-tems, parce qu'elle ſera plus liquide; quand elle ſera épaiſſe,

comme la précédente, vous l'acheverez de la même façon.

Marmelade de Coings d'une autre façon.

Prenez des coings & les faites blanchir, pour en faire une marmelade de la même façon que la précédente, excepté qu'il faut moins de sucre, livre pour livre de coings; vous ferez des moules de papier de la largeur d'une feuille de cuivre, il faut que le bord de vos moules ne soit pas plus haut que le petit doigt; vous aurez soin de graisser le fond des moules avec un peu de bonne huile d'olive; lorsque votre marmelade sera faite, vous la verserez dedans & n'emplirez les moules qu'aux trois quarts de leur hauteur; il faut l'étendre le plus également qu'il est possible; mettez les moules sur des feuilles de cuivre pour mettre sécher à l'étuve; vous verrez avec la main quand elle sera assez seche. Pour l'ôter de ces moules de papier, il faut la renverser sur des feuilles de cuivre pour en ôter le papier, & y poudrer un peu de sucre au travers d'un tamis fin, & laisserez sécher jusqu'à ce qu'elle se soutienne seule; on la coupe par tablettes pour servir sur le fruit; on en fait du bâton-

nage pour dreſſer en pyramide, & même on en met au candi, mais il faut qu'elle ſoit plus ſéche, que pour la mettre par tablettes, vous la ſerrez dans des coffrets avec du papier blanc, dans un endroit ſec, ſans étre à l'étuve.

Sirop de Coings.

Ayez des coings bien mûrs que vous pelez, & n'en prenez que la chair, mettez-la dans un mortier pour la piler, & en retirez le plus de jus que vous pourrez, en la tordant bien fort dans un torchon blanc, laiſſez-la repoſer pour n'en prendre que le clair; ſur une chopine de jus, vous ferez cuire deux livres de caſſonade à la grande plume; mettez-y le jus ou le ſuc des coings, pour le faire bouillir quelques bouillons avec la caſſonnade, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop fort, ou au grand perlé; quand il ſera preſque froid, vous le mettrez dans les bouteilles, que vous ne boucherez que quand il ſera tout-à-fait froid.

Gelée de Coings.

Coupez par morceaux quatre livres de coings preſque mûrs, pour les mettre dans une poële, avec trois pintes

d'eau ; couvrez-les, & les faites cuire, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade ; passez cette décoction au travers d'un tamis; sur une chopine de cette décoction, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume ; mettez le jus avec le sucre pour les faire cuire ensemble sur un moyen feu, afin que la gelée ait le tems de rougir, jusqu'à ce que vous voyez qu'elle soit à son point de cuisson, que vous connoîtrez en prenant de la gelée avec l'écumoire ; si elle retombe en nappe, vous la mettrez dans les pots.

Ratafiat de Coings excellent.

Prenez des coings biens sains, & les rapez ; & les laissez infuser vingt-quatre heures dans une terrine ; il faut ensuite les presser dans un torchon neuf, pour en exprimer tout le jus; vous mesurerez ce jus, pour y mettre autant d'eau-de-vie, pinte pour pinte; avant que de mêler le jus avec l'eau-de-vie, vous lui donnerez trois bouillons sur le feu, & vous y ferez fondre votre sucre, & mêlerez le tout ensemble pour le mettre dans une cruche ; il faut un quarteron de sucre par pinte de chaque espece ; si la cruche est de douze pintes,

vous y mettrez l'écorce d'un gros citron, ou de deux petits, & un petit bâton de canelle; ce ratafiat n'eſt point mielleux, il eſt excellent, il n'eſt point néceſſaire de le paſſer; vous le mettez dans des bouteilles; il s'y fait un petit dépôt, vous le changez après de bouteilles.

Pâte de Coings au naturel.

Prenez des coings bien mûrs, que vous mettez entiers dans de l'eau bouillante pour les faire cuire, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent beaucoup ſous les doigts; retirez-les pour les mettre égoutter; enſuite vous les paſſerez au travers d'un tamis, en les preſſant fort avec une eſpatule pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez; mettez cette marmelade dans une poële, pour la faire deſſécher ſur un moyen feu, en la remuant toujours, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële, que vous la retirez; ſur trois quarterons de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la petite plume; mettez-y la marmelade que vous travaillerez avec le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés enſemble; remettez la poële ſur le feu pour la faire chauffer, prête à

bouillir, en remuant toujours; vous la dresserez ensuite dans les moules à pâte pour la mettre sécher à l'étuve.

Pâte de Coings à l'écarlate.

Faites cuire dans un four des gros coings entiers, après vous leur ôtez la peau, & les passez au travers d'un tamis, en les pressant fort avec une espatule; mettez-les dans une poële pour les faire dessécher à moitié sur un petit feu, ensuite vous les couvrez, & les entretenez chauds sur de la cendre chaude pour les faire rougir; quand ils seront rouges, vous y mettrez de la cochenille préparée, pour les rendre encore plus rouges, délayez bien cette marmelade, & la remettez sur le feu, pour achever de la faire dessécher, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële; faites cuire à la petite plume autant pesant de sucre que vous avez de marmelade de coings, que vous mêlez ensemble, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés l'un avec l'autre, remettez sur le feu pour faire chauffer, jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, en remuant toujours avec l'espatule, dressez dans

les moules que vous mettez à l'étuve pour faire ſécher.

DE LA GUIMAUVE.

OBSERVATION.

LA Guimauve eſt une eſpece de Mauve ſauvage, qui a des feuilles rondes, ſes fleurs reſſemblent aux roſes, & ſes tiges ſont hautes de deux coudées, ſa racine eſt viſqueuſe & blanche en dedans; on l'arrache en Septembre, elle naît dans des lieux gras & humides, & fleurit en Juin & Août, elle eſt eſtimée bonne pour la diſſenterie & le crachement de ſang. Sa racine cuite dans du vin ou de l'hydromel eſt admirable contre tous les maux de ventre; l'Office fait uſage de la racine pour faire des pâtes, des conſerves, des ſirops, qui ſont eſtimés pour le rhume.

Pâte de Guimauve.

Prenez une livre de racine de guimauve nouvelle, que vous ratiſſez & lavez, coupez-la par petits morceaux, pour la faire cuire juſqu'à ce qu'elle s'écraſe facilement ſous les doigts, enſuite vous la paſſerez dans une étamine

avec de l'eau de ſa cuiſſon, bourrez-la avec une cuillere pour qu'il n'en reſte point dans l'étamine, vous mettez tout ce que vous avez paſſé dans une poële ſur le feu pour la faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, & qu'elle quitte la poële, en la remuant toujours avec une eſpatule; faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, délayez-y la guimauve deſſéchée, tenez-la ſur un feu très-doux, pendant que vous travaillerez la guimauve avec le ſucre pour les bien incorporer enſemble, enſuite vous dreſſerez votre pâte dans des moules, que vous mettrez ſécher à l'étuve.

Pâte de Guimauve d'une autre façon.

Faites une marmelade de guimauve de la même façon que la précédente, lorſque vous l'aurez deſſéchée ſur le feu, vous la mettrez dans un mortier, avec un peu de gomme adragante, détrempée & paſſée dans un linge, ajoutez-y du ſucre fin, que vous mettez à meſure que vous pilez enſemble, continuez à mettre du ſucre, juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable, vous la retirez du mortier pour en for-

mer

mer des paſtillages de guimauve de la façon que vous voudrez.

Conſerve de Guimauve.

Mettez cuire une livre de racine de guimauve de la même façon qu'il a été dit ci-devant, quand vous l'aurez paſſée au travers d'un tamis, faites-la deſſécher ſur le feu; enſuite vous la mettez dans une livre de ſucre cuit au caſſé, que vous ôtez du feu, & travaillez la guimauve avec le ſucre, en la remuant toujours avec l'eſpatule, juſqu'à ce que le ſucre blanchiſſe, & faſſe une petite glace par-deſſus, & vous verſerez votre conſerve dans des moules de papier; quand elle ſera froide, vous l'ôterez des moules pour la couper à votre uſage, en quarré, en loſange, ou en long, de la façon que vous voudrez.

Sirop de Guimauve.

Mettez dans un pot ou une cafetiere bien propre, une livre de racine de guimauve ratiſſée, lavée & coupée par petits morceaux, faites-la bouillir avec de l'eau juſqu'à ce que la racine ſoit bien cuite & très-gluante, enſuite vous paſſez cette eau dans un tamis en preſſant un peu la racine pour en tirer le ſuc; ſur

un demi-ſeptier de cette décoction, faites cuire une livre de ſucre au perlé, mettez-y le jus de guimauve que vous faites bouillir avec le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop, ou cuit au perlé; quand il ſera à demi-froid, vous le verſerez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorſqu'il ſera tout-à-fait froid.

DE LA REGLISSE.

OBSERVATION.

C'EST une plante qui a ſes branches hautes de deux coudées, ſes feuilles ſont attachées deux à deux, épaiſſes, graſſes & gommeuſes au manier, ſa fleur eſt comme celle de l'hyacinte; ſa racine qui eſt aſſez connue par les uſages que l'on en fait pour les tiſanes, eſt employée à l'Office pour faire des paſtilles & des pâtes pour le rhume & pour les douleurs d'eſtomac.

Paſtilles de Réglisse pour le rhume.

Prenez un quarteron de réglisse verte, que vous ratiſſez & concaſſez, mettez-la dans une caſetiere avec un peu

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

Pâte de Réglisse pour le rhume.

Ayez une demi-livre de réglisse verte que vous ratissez & concassez par petits morceaux, mettez-la dans une cafetiere avec de l'eau, deux pommes de reinette, une poignée d'orge; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que l'orge soit cuit, & qu'il ne reste qu'environ un demi-septier d'eau; passez le tout ensemble dans un tamis en pressant fort avec une espatule pour en tirer le plus de décoction que vous pourrez, faites fondre dans cette décoction une once de gomme adragante; lorsqu'elle

ſera fondue, mettez-y une demi-livre de ſucre clarifié, que vous mettez le tout enſemble ſur un moyen feu pour le faire deſſécher en le remuant toujours avec l'eſpatule juſqu'à ce que votre pâte ne ſe cole plus après les doigts, que vous la dreſſerez ſur des feuilles de cuivre frottées légerement d'huile, enſuite vous la couperez de la longueur du doigt, & de la largeur de demi-doigt, pour la mettre ſécher à l'étuve.

DES GRENADES.

OBSERVATION.

C'EST un fruit aſſez connu, il eſt plus recherché pour le plaiſir que pour ſon utilité; nous en avons de trois ſortes, les premieres ſont douces, les ſecondes aigres, les troiſiemes ſont vineuſes & tiennent le milieu entre les douces & les aigres; il faut les choiſir groſſes, bien mûres & chargées de grains; celles qui ſont douces, rafraîchiſſent & adouciſſent les âcretés de la poitrine; les aigres excitent l'appétit, fortifient le cœur, & ſont employées en Médecine.

Conſerve de Grenades.

Epluchez grain à grain une groſſe grenade, vermeille & très-mûre, mettez tous ces grains dans un torchon blanc pour preſſer fort & en tirer le plus de jus que vous pourrez; faites bouillir ce jus ſur le feu & reduire à moitié; vous avez tout prêt une livre de ſucre cuit à la grande plume; lorſqu'il eſt à moitié froid, vous y mêlez le jus de la grenade; après l'avoir remué quelques tours avec l'eſpatule, vous dreſſez la conſerve dans un moule de papier; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Sirop de Grenades.

Ayez ſuffiſamment de groſſes grenades aigres pour en tirer tous les grains que vous écraſez, & les mettez dans une poële ſur le feu pour les faire bouillir quelques bouillons, & enſuite les paſſer au travers d'un torchon blanc en le tordant fort pour en tirer tout le jus, faites bouillir ce jus juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié; ſur un demi-ſeptier de ce jus que vous avez fait réduire, faites cuire une livre de ſucre au grand perlé; mettez-y le jus pour le faire bouillir avec

le ſucre environ quatre bouillons ; ôtez-le du feu & le mettez dans les bouteilles quand il eſt preſque froid.

Gelée de Grenades.

Pour faire une gelée de grenades, il faut faire une décoction de pommes, vous prenez des pommes ſuivant la quantité que vous en voulez faire, coupez-les par petits morceaux pour les mettre dans une poële avec un peu d'eau, & les faire bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, que vous les paſſerez au travers d'un tamis pour en tirer le plus de décoction que vous pourrez, mettez dans cette décoction des grains de grenades bien rouges que vous aurez émondés, faites-les bouillir enſemble un moment, enſuite vous paſſez votre gelée dans un tamis, ſur une chopine, vous ferez cuire une livre de ſucre au gros boulet, mettez-y ce que vous avez paſſé au tamis, pour le faire bouillir avec le ſucre, juſqu'à ce que votre gelée ſoit faite, ce que vous connoîtrez ſi en la prenant avec l'écumoire elle retombe en nappe d'eau, vous la verſerez tout de ſuite dans les pots.

Glace de Grenades. *Voyez* l'article des Glaces, *page* 168.

DES NEFLES ET AZEROLES.

OBSERVATION.

LES nefles ſont des fruits qui ſont peu ſervis ſur les bonnes tables ; elles ont ordinairement quatre ou cinq noyaux ou oſſelets, qui ſont employés en Médecines pour des compoſitions aſtringentes. Il faut choiſir les nefles bien mûres, moëleuſes & groſſes. Elles empêchent l'ivreſſe, fortifient l'eſtomac, & arrêtent le cours de ventre ; quand on en uſe avec excès, elles empêchent la coction des autres alimens, parce qu'elle ſe digerent difficilement, les feuilles & les fleurs ſont employées pour faire des gargariſmes pour les maux de gorge.

Les azeroles ſont aſſez ſemblables aux nefles, excepté qu'elles ſont plus petites, elles ont comme elles une eſpece de couronne ; ce fruit, quand il eſt mûr, eſt rouge, doux & mol, les meilleures ſont celles qui croiſſent dans l'Italie & le Languedoc, leurs propriétés ſont les mêmes que celles des nefles.

Neſtes & Azeroles au Caramel.

Ces fruits ne ſont preſque d'aucun uſage à l'Office, cependant ſi l'on vouloit en ſervir, & les donner d'une autre façon que dans leur naturel, vous leur mettez à chacun un petit bâton, faites cuire du ſucre au caramel que vous tenez chaudement ſur un petit feu, & y trempez l'une après l'autre des neſles ou des azeroles, que vous mettez à meſure ſur un clayon, c'eſt-à dire, vous mettez les bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air, & les ſervirez enſuite ſur des aſſiettes garnies d'un rond de papier découpé.

DES RAISINS.

OBSERVATION.

Nous avons de trois ſortes de raiſins diſtingués par leur couleur, les noirs, les rouges & les blancs, chaque eſpece ſe ſubdiviſe encore en d'autres. Ceux qui ſont les meilleurs pour ſervir ſur les bonnes tables, dont la connoiſſance eſt néceſſaire au Maître d'Hôtel, ſont le *Raiſin hâtif* qui paroît le premier, que

l'on appelle *Morillon noir*, plus curieux pour ſa nouveauté que par ſa bonté, parce qu'il paroît noir avant ſa maturité, ce qui fait qu'il eſt ſouvent ſervi ayant la peau encore fort dure, cependant il devient doux quand il eſt bien mûr; on glace de ſucre ceux que l'on ſert pour la nouveauté, après qu'ils ont déjà paru dans leur naturel, comme cela ſe pratique à l'égard de pluſieurs autres ſortes de fruits précoces qui ne ſont pas encore dans leur bonté. *Le Chaſſelas*, qui eſt très-eſtimé, comprend deux eſpeces, le blanc & le rouge, tous les deux fort bons, principalement le blanc que l'on a plus communément, & qui eſt celui de tous les raiſins qui ſe conſerve le plus long-tems. *Le Muſcat*, nous en avons de trois ſortes, le blanc eſt le plus eſtimé, auſſi excellent à manger dans ſon naturel que propre à faire ſécher au ſoleil, ou au four, & à confire; celui qui eſt d'un rouge violet n'eſt pas ordinairement ſi bon que le blanc; le Muſcat noir qui eſt le moins bon des trois, eſt de moyenne groſſeur, & d'un grain rond. *Le Bourdelais*, on l'appelle communément *Verjus*, parce qu'il ne mûrit preſque jamais entierement; c'eſt un gros raiſin longuet & blanc, dont les

grappes ſont très-groſſes, ſon uſage eſt excellent pour les compotes & confitures de verjus. *Le Raiſin de Corinthe* eſt d'un grain très-menu, & a la grappe fort petite, cependant il eſt très-eſtimé, parce qu'il eſt ſans pepins, & d'une eau très douce. Il y a encore les *Raiſins de Vigne* que l'on appelle *Raiſins communs*, ils ſont réſervés à faire différentes ſortes de vins. En général, il faut choiſir les raiſins gros, bien mûrs, avec une peau mince & délicate; les raiſins nourriſſent beaucoup, adouciſſent les âcretés de la poitrine, excitent l'appétit, & lâchent le ventre, leur uſage trop fréquent produit des vents & des coliques.

Raiſin en Chemiſe.

Prenez le raiſin que vous voudrez, pourvû qu'il ſoit mûr; le chaſſelas & le muſcat ſont les meilleurs; détachez-le par petites grappes, & les mettez tremper dans du blanc d'œuf à moitié fouetté; enſuite vous les maniez un peu dans les mains, pour qu'il reſte peu de blanc d'œuf; il faut tout de ſuite les mettre dans du ſucre fin, un peu chaud; quand elles auront pris ſucre par-tout, & qu'elles ſeront ſeches, vous les dreſ-

ſerez de la façon que vous jugerez à propos.

Raiſinet, Confiture Bourgeoiſe.

Il faut cueillir par un tems ſec, le raiſin que vous deſtinez pour faire le raiſinet, & le garderez trois ou quatre jours avant que de vous en ſervir, pour qu'il ait le tems de s'amortir un peu; après l'avoir égrainé de ſes grappes, vous mettez tous les grains dans le vaiſſeau que vous jugerez a propos; pourvû qu'il ſoit bien propre; faites-les bouillir ſur un petit feu; en l'écumant à meſure, & le remuant au fond avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'il ſoit diminué à moitié, & qu'il commence à s'épaiſſir; alors vous le paſſerez au travers d'un tamis, en le preſſant fort avec l'eſpatule, pour qu'il ne reſte dans le tamis que les peaux & les grains; remettez ſur le feu ce qui a paſſé au tamis, pour le faire cuire ſur un très petit feu, en le remuant toujours au fond, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop, que vous l'ôterez pour le mettre dans les pots. Si vous y voulez du ſucre, vous en mettrez la quantité que vous jugerez à propos, en le remettant ſur le feu, après l'avoir paſſé au tamis.

Raiſin confit au liquide.

Choiſiſſez du gros muſcat blanc, preſque mûr, détachez les grains des grappes, & leur ôtez à chacun les pepins, avec une brochette pointue, ſans faire une trop grande ouverture, ayez de l'eau chaude dans un vaiſſeau, telle que vous jugerez à propos, pourvu qu'elle ſoit bien couverte; mettez-y votre raiſin pour le laiſſer juſqu'à ce qu'il ſoit reverdi, vous aurez ſoin de tenir l'eau dans la même chaleur, ſans la trop faire chauffer; après avoir retiré le raiſin de l'eau, & fait égoutter, vous le mettrez dans un ſucre cuit à la grande plume; il faut autant de livres de ſucre que de livres de fruit; faites-le cuire avec le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſirop; ôtez-le du feu; quand il ſera preſque froid, vous le mettrez dans les pots.

Raiſin confit ſans peau.

Ayez du gros muſcat à demi-mûr; ôtez-en les peaux de chaque grain, & les pepins, avec une petite brochette pointue, faites cuire à la petite plume autant peſant de ſucre que vous avez de raiſin; mettez-le dans le ſucre, pour

lui donner un très-petit bouillon, ensuite vous le mettez dans une terrine, pour le laisser vingt-quatre heures dans le sucre, après vous coulerez doucement le sirop dans une poële pour le faire cuire au grand perlé, remettez les raisins dans le sucre pour leur donner deux ou trois bouillons, ayez soin de les bien écumer, quand ils seront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots.

Raisin confit au sec en grappes.

Prenez du gros muscat, presque mûr, coupez-le par petites grappes, faites cuire à la grande plume trois quarterons de sucre pour livre de raisin, rangez toutes vos petites grappes dans le sucre, faites bouillir votre raisin deux ou trois bouillons couverts jusqu'à ce que le sirop soit au grand perlé, descendez-le du feu pour l'écumer avec des petits morceaux de papier ; quand il sera froid, vous retirerez toutes les petites grappes pour les mettre égoutter sur des feuilles de cuivre, poudrez tous les raisins avec du sucre fin passé au tambour, que vous mettrez légerement avec un sucrier, & le mettrez à l'étuve pour le faire sécher.

Compote de Raisin Muscat.

Egrainez des raisins muscats bien mûrs, ôtez-en les pepins avec une petite brochette pointue; pelez-les si vous le jugez à propos; sur une livre de raisin, vous ferez cuire à la petite plume une demi-livre de sucre; mettez-y les raisins pour leur donner quelques bouillons; ensuite vous les descendez du feu pour les écumer avec des petits morceaux de papier blanc, que vous passez dessus; dressez dans le compotier.

Conserve de Muscat.

Prenez une livre de raisin muscat bien mûr, égrainez-le & le mettez dans une poële sur le feu, pour lui faire rendre son jus; passez-le au tamis, en le pressant fort avec une espatule; mettez le jus qu'il aura rendu sur le feu pour le faire décuire, & réduire à un quart; faites cuite une livre de sucre au cassé; laissez un peu réfroidir le sucre, & y mettez le muscat que vous avez fait décuire; travaillez-le avec l'espatule, en le remuant toujours, jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir, que vous

dreſſez la conſerve dans un moule de papier; quand elle ſera priſe, & tout-à-fait froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Pâte de Muſcat.

Egrainez trois livres de raiſin muſcat, que vous mettez dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau; faites bouillir un bouillon couvert, & mettez votre raiſin ſur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez en le preſſant fort avec une eſpatule; enſuite vous mettrez tout ce que vous avez tiré ſur le feu pour le faire deſſécher; & réduire en marmelade épaiſſe, ſur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la marmelade de raiſin, pour les bien mêler enſemble en les remuant toujours avec l'eſpatule, remettez ſur le feu ſeulement pour faire frémir en la remuant, après vous la dreſſerez dans les moules à pâte pour faire ſécher à l'étuve.

Gelée de Muſcat.

Mettez dans une poële ſix livres de raiſin muſcat bien mûr, que vous égrai-

nez de ſa grappe, avec un verre d'eau, faites-le bouillir ſix ou ſept bouillons, & le paſſez enſuite au tamis pour en tirer tout le jus, ſur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y le jus de muſcat, pour faire bouillir avec le ſucre, juſqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec l'écumoire, elle retombe en nappe; ôtez-la du feu, quand elle ſera un peu réfroidie, vous la mettrez dans les pots.

Clarequets de Muſcat.

Coupez par morceaux trois pommes de rambour franc, que vous mettez dans une poële, avec un demi-ſeptier d'eau, & deux livres de raiſin muſcat preſque mûr, faites bouillir enſemble juſqu'à ce que les pommes ſoient en marmelade, paſſez enſuite cette décoction au tamis; ſur un demi-ſeptier faites cuire une livre de ſucre au caſſé, mettez-y votre décoction pour les remettre ſur le feu, & réduire en gelée, faites faire deux ou trois bouillons, & l'ôterez lorſqu'elle tombera en nappe de l'écumoire, pour la mettre dans les moules à clarequets, que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Ratafiat de Raisin Muscat.

Prenez du raisin muscat, qui soit très-mûr; écrasez-en tous les grains pour en tirer tout le jus, que vous passez dans un tamis, en les pressant fort avec l'espatule; sur deux pintes de ce jus, que vous mettez dans une cruche, mettez-y avec deux pintes de bonne eau-de-vie, une livre de sucre, un demi-gros de canelle; bouchez bien la cruche avec un bouchon de liége, & un parchemin mouillé; mettez infuser votre ratafiat au Soleil pendant cinq ou six jours; ensuite vous le passerez à la chausse; lorsqu'il sera bien clair, vous le mettrez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Ratafiat de Muscat mêlé.

Pilez dans un mortier quinze amandes de noyaux d'abricots, avec une petite branche de fenouil, une demi-poignée de coriandre, un demi-gros de canelle, le tout étant pilé, vous le mettez dans une cruche avec trois chopines de jus de raisin muscat bien mûr; deux pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre cuit au grand perlé, mêlez bien le tout ensemble dans la cruche,

& la bouchez d'un bouchon de liége couvert d'un parchemin mouillé, que vous mettrez infuser pendant trois ſemaines au ſoleil du midi, enſuite vous le paſſerez pluſieurs fois à la chauſſe s'il n'étoit pas aſſez clair de la premiere, & le conſerverez dans des bouteilles bien bouchées.

Pommade pour les levres.

Prenez une demi-livre de beurre frais, un quarteron de cire neuve jaune, une once d'orcanette, trois grappes de raiſin noir, vous n'en prendrez que les grains: mettez le tout dans une terrine neuve vernie, que vous ferez bouillir juſqu'à conſiſtance de cuiſſon, c'eſt-à-dire, quand vous verrez qu'elle ſera aſſez épaiſſe, vous la paſſerez dans un linge blanc ſans l'exprimer ou preſſer, lorſque votre pommade quittera le vaſe où vous l'avez paſſée, elle ſera à ſa cuiſſon. Cette pommade, quoique ſimple, eſt très-bonne, & ſe garde tant que l'on veut, la bonne façon eſt d'en faire pluſieurs petits pots.

DES POMMES.

OBSERVATION.

CE fruit qui eſt très-connu, eſt fort en uſage parmi les alimens, principalement dans l'Hiver, tems auquel il eſt meilleur, parce qu'il a eu le tems de dépoſer ſon humidité crue. Il y en a de beaucoup d'eſpeces différentes, qui ſont diſtinguées par leur groſſeur, leur couleur & le goût, quelques-unes ont un goût de poires, ce qui leur vient des greffes que l'on a entées ſur des poiriers. Nous en avons dans toutes ſortes d'endroits, cependant elles ſont plus communes en Normandie qu'en toute autre Province, non-ſeulement celles qui ſont bonnes à manger, mais encore beaucoup d'autres qui ont un goût acide, & qui ne ſervent qu'à faire d'excellent cidre.

Dans le choix que l'on fait des pommes, il faut obſerver qu'elles ſoient aſſez mûres, d'un goût doux, & bien colorées. Elles ſont apéritives, cordiales, rafraîchiſſantes, appaiſent la ſoif, excitent le crachat, & lâchent le ventre; cependant ceux qui ont l'eſtomac foible

doivent en uſer avec modération ; celles qui ſont cuites doivent être préférées pour la ſanté à celles qui ſont crues.

Des differentes eſpeces de Pommes.

LES premieres qui paroiſſent, & qui durent peu de tems, ſont les *Paſſe-pommes*, il y en a de hâtives & de tardives, de rouges & de blanches, elles ne ſont recherchées que pour la nouveauté, & pour en faire des compotes.

Le Lambour franc, qui eſt une très-bonne pomme à mettre en compote, ſe mange dans le mois d'Août, elle eſt groſſe, & il y en a de toutes blanches qui peuvent s'employer à demi-verd, d'autres qui ſont rayées de rouge d'un côté, & vertes de l'autre.

La Reinette commence d'être bonne à manger crue à la fin de Décembre, & ſe conſerve juſqu'au Printems, nous en avons de pluſieurs eſpeces, de griſes, de blanches, de vertes & de rouſſes, la plus eſtimée eſt la reinette franche, ſa couleur eſt d'un jaune marqué de petits points noirs, elle a l'eau ſucrée. La blanche eſt celle de toutes les reinettes la moins eſtimée.

La Calville qui commence en Octobre, & dure juſqu'a la fin de Février,

ſe diviſe en deux eſpeces, la blanche qui vient la premiere, eſt auſſi blanche en dedans que dehors ; la rouge vient après, ſa chair eſt quelquefois teinte de rouge, ce qui lui donne une bonne odeur de violette, & la fait eſtimer; leur maturité ſe connoît, ſi en les ſecouant contre l'oreille vous entendez ſonner les pepins.

La Pomme de Gorge de Pigeon eſt ſemblable à la Calville rouge, excepté qu'elle n'eſt pas d'une couleur ſi foncée, elle eſt excellente pour faire des compotes & de la gelée bien blanche ; de toutes les Pommes, les Reinettes, les Calvilles, & les Pommes de Gorge de Pigeon, ſont celles qui réuſſiſſent le mieux pour les compotes.

La Pomme d'Apy eſt très-connue pour ſa petiteſſe, ſon joli vermillon & ſa peau unie qui ne ſe fane jamais; de ſorte qu'elle ſe montre avec ſon même éclat depuis la fin de Novembre qu'elle commence à paroître juſqu'à la fin d'Avril, elle eſt bonne à manger quand il ne reſte plus de verd auprès de l'œil, ni auprès de la queue ; ſa chair croquante d'un certain goût de parfum la fait très-eſtimer, ſa peau eſt ſi fine qu'à peine l'apperçoit-on, elle ſe mange avec la

pomme, & contribue encore à l'agrément de ſon goût.

Le Chantigner eſt une bonne pomme, d'une ſubſtance ferme & agréable, ſa couleur eſt d'un blanc rayé de rouge.

Le Courpendu ſe mange depuis Décembre juſqu'au commencement d'Avril, nous en avons de deux ſortes, de rouge & de blanc, qui ſont tous les deux très-bons, d'une eau relevée, & la chair fine.

Le Fenouillet, ainſi appellé, parce que quand on le mange il a un goût de fenouil, eſt bon à ſervir depuis Décembre juſqu'à la fin de Mars; il y en a de trois ſortes, l'une d'un gris rouſſâtre qui approche de ventre de biche, une jaune, & l'autre blanche.

La Pomme d'Or d'Angleterre qui eſt très-eſtimée, eſt ſemblable à la pomme d'Apy, & même plus recherchée pour ſon bon goût, les meilleures nous viennent du côté du Rhône.

La Violette ſe peut manger auſſi-tôt qu'elle eſt cueillie, & dure juſqu'à la fin de Janvier, c'eſt une groſſe pomme ronde, qui eſt fort bonne, ſa couleur eſt d'un rouge rayé de violet, ſa chair eſt blanche, fine & d'une eau ſucrée.

Nous avons encore le Petit-Bon, le

Francatus, la Lazarelle, les Orgerans, la pomme de Glace, la Jérusalem, & beaucoup d'autres qui ne sont bonnes qu'à sécher, ou pour mettre cuire au four.

Clarequets de Pommes.

Prenez un demi-quarteron de pommes de reinettes tendres, & qui ne soient point tachées, pelez-les légerement, & qu'il ne reste point de peau : il faut les couper bien minces, & les laver dans trois ou quatre eaux en les frottant avec les mains pour en faire sortir la crasse : mettez les dans une pinte d'eau, sur un grand feu, vous aurez soin de les couvrir d'un rond de papier : quand l'eau en sera réduite au trois quarts & plus, vous les jetterez sur un tamis que vous mettrez sur une terrine ou un plat pour en recevoir le jus ; passez ce jus à la chausse ou dans une serviette mouillée, vous tremperez votre doigt dedans, & vous verrez si vous la sentez assez gluante, elle sera assez forte, il faut mesurer cette décoction afin de vous régler pour mettre autant de sucre clarifié, que vous réduirez au cassé : mettez-y votre décoction que vous aurez eu soin de tenir sur de la cendre chaude, versez-la dou-

cement afin de décuire le ſucre, mettez votre gelée ſur le feu; au premier bouillon, vous l'ôterez pour l'écumer, remettez-la ſur le feu pour faire deux ou trois bouillons couverts; pour connoître ſa cuiſſon, trempez-y une cuillere d'argent; ſi elle tombe en nappe, & qu'elle quitte net, c'eſt une marque qu'elle eſt bien, vous la retirez pour la mettre dans les gobelets à clarequets.

Compote de pommes de Reinette à la Bourgeoiſe.

Coupez par la moitié ſept ou huit pommes, dont vous ôtez les cœurs, piquez dans pluſieurs endroits le deſſus de la peau avec la pointe du couteau, après les avoir miſes un moment dans l'eau, vous les mettez dans une poële ſur un petit feu avec environ un quarteron de ſucre & deux verres d'eau, faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts, que vous les retirez pour les dreſſer dans le compotier, donnez encore quelques bouillons à votre ſirop, que vous paſſerez au tamis ſur les pommes.

Compote blanche de Reinette.

Ayez ſept ou huit pommes de reinette que

que vous coupez par la moitié, ôtez-en les cœurs & les pelez proprement pour les mettre à mesure dans de l'eau, ensuite vous les mettez dans une poële avec deux verres d'eau, deux ou trois tranches de citron, un quarteron de sucre; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que les pommes fléchissent beaucoup sous les doigts, que vous les dressez dans le compotier; passez le sirop au tamis, & le faites réduire sur le feu jusqu'à ce que le sucre vienne au grand lissé, que vous le versez sur les pommes.

Compote de Pommes en gelée.

Mettez dans une poële huit pommes de reinette coupées par petits morceaux, avec la moitié d'un citron en tranches, & une pinte d'eau, mettez-les sur le feu pour les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient presqu'en marmelade, que vous les passez au travers d'un tamis pour en recevoir la décoction, que vous mettez dans la poële avec une livre de sucre clarifié, huit pommes de reinette coupées par moitié, les cœurs ôtés, & pelées proprement; faites bouillir les pommes avec le sucre clarifié & la décoction, jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts, en-

ſuite vous les dreſſez dans le compotier, paſſez le ſirop au tamis, & le remettez ſur le feu pour le faire réduire, juſqu'à ce qu'en le prenant avec une cuillere il tombe en nappe & quitte net, ôtez-le du feu pour le verſer ſur une aſſiette, ce qui vous fournira une belle gelée ; quand elle ſera priſe, il faut mettre l'aſſiette ſur un feu doux, ſeulement pour faire détacher la gelée, que vous gliſſerez ſur les pommes qui ſont dans le compotier. Ordinairement ces pommes ſe mettent entieres, parce qu'elles en ſont plus belles.

Compote de Pommes à la cloche.

Otez les cœurs à ſept ou huit pommes de reinette en les perçant avec une vuidelle de fer-blanc que vous paſſez au travers de la pomme, en commençant par le côté de la queue, ou avec un petit couteau, il faut prendre garde de les caſſer, enſuite vous mettez les pommes ſur un compotier d'argent, ou ſur une aſſiette, avec du ſucre fin deſſus & deſſous, mettez le compotier ſur un très-petit feu, couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus, faites-les cuire à petit feu ; lorſqu'elles fléchiront ſous les doigts, & qu'elles ſeront

bien glacées, vous les ſervirez chaudement; ſi vous voulez les ſervir dans un compotier de porcelaine, vous les gliſſerez dedans, & les tiendrez chaudement à l'étuve juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Compotte de Pommes farcies.

Prenez ſix belles pommes de reinette que vous pelez & vuidez avec une vuidelle ou un petit couteau, mettez-les dans de l'eau fraîche avec un jus de citron pour les tenir blanches, faites cuire une demi-livre de ſucre clarifié que vous ferez réduire à la grande plume, mettez-y cuire les pommes; vous aurez ſoin qu'elles ne ſe lâchent point; lorſqu'elles ſeront cuites, vous les dreſſerez dans le compotier; quand elles ſeront froides, il faut les farcir, c'eſt-à-dire, les remplir d'une marmelade d'abricot ou de telle confiture que vous voudrez, vous acheverez de faire cuire le ſirop juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, que vous le mettrez ſur une aſſiette juſqu'à ce qu'il ſoit froid; lorſque vous voudrez ſervir, faites chauffer l'aſſiette ſur le bord d'un fourneau, ſeulement pour en faire détacher la gelée que vous gliſſez ſur les pommes.

Vieilles Compotes de Pommes grillées au Caramel.

Lorſqu'on a de vieilles compotes blanches, que l'on veut changer, il faut les faire griller dans leur ſirop, c'eſt-à-dire les réduire au caramel, vous tournez la poële doucement ſur le feu pour leur donner une couleur de caramel grillé; ayez ſoin de les tenir les plus blondes que vous pourrez, en prenant garde que le caramel ne ſoit pas trop coloré; quand elles ſeront de belle couleur, mettez une aſſiette dans la poële ſur les pommes, renverſez-les deſſus de la même façon que ſi vous retourniez une omelette, vous mettrez un peu d'eau ſur votre aſſiette, que vous mettrez un moment ſur le feu, ſeulement pour faire détacher la compote, que vous gliſſerez dans le compotier; s'il eſt d'argent, vous le mettrez ſur des cendres chaudes; s'il eſt de porcelaine, vous aurez ſoin de le tenir à l'étuve.

Compotes de Rambour, de Calville & autres.

Vous faites des compotes de pommes de rambour, de calville & autres de la même façon que celles de reinette,

à cette différence, qu'il ne faut point les peler, parce que ces pommes n'ont point assez de consistance pour se soutenir sans leur peau, & se mettent tout de suite en marmelade, il faut peu de tems pour les cuire, elles se mettent en compote grillée, en compote à la Bourgeoise, & en compote à la cloche.

Gelée rouge de Pommes.

Prenez la quantité de pommes de reinette que vous jugerez à propos; coupez-les en petites tranches minces, & les mettez dans une poële, avec un peu d'eau, un verre de cochenille préparé; couvrez la poële, & faites cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; ensuite vous passez les pommes au travers d'un tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au gros boulet; mettez-y le jus des pommes que vous faites bouillir, jusqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec l'écumoire, elle retombe en nappe, que vous la retirez du feu, pour la mettre dans les pots.

Gelée blanche de Pommes.

Pelez les pommes que vous voulez employer, & les coupez par petits morceaux pour les mettre dans une poële, avec un peu d'eau, & la moitié d'un citron en tranches; faites-les bouillir à petit feu, ſans les couvrir, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; enſuite vous les paſſerez au travers d'un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, & la finirez comme la précédente.

Gelée de Pommes de Rouen.

Ayez la quantité de pommes de reinette tendres, ſans être tachées, ſuivant ce que vous voulez faire de gelée; pelez-les légérement, & les coupez très-minces, enſuite vous les laverez dans trois ou quatre eaux, en les frottant avec les mains pour en ôter la craſſe; mettrez-les dans une poële avec de l'eau; & les couvrez avec un rond de papier; ſi vous avez un demi cent de pommes, il faut deux pintes d'eau; faites les bouillir à grand feu, juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite aux trois quarts, que vous jetterez les pommes ſur un tamis, & une terrine deſſous pour en

recevoir le jus ; enſuite vous paſſerez ce jus dans une ſerviette mouillée ; pour que votre décoction ſoit aſſez forte, il faut qu'elle ſoit gluante en la tâtant avec les doigts : après l'avoir meſurée vous la tiendrez ſur de la cendre chaude ; mettez dans une poële autant de ſucre clarifié que vous avez de décoction ; faites-le réduire au caſſé ; mettez-y la décoction, que vous verſerez en douceur pour décuire le ſucre ; au premier bouillon, il faut l'écumer & la remettre ſur le feu, faire deux ou trois bouillons couverts ; trempez-y une cuillere d'argent ; ſi la gelée tombe en nappe, & qu'elle quitte net, c'eſt une marque qu'elle eſt faite.

Marmelade de Pommes.

Mettez dans de l'eau bouillante la quantité de Pommes de reinette que vous jugerez à propos ; faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche pour leur ôter la peau ; prenez-en la chair, que vous mettez ſur un tamis pour la faire paſſer au travers, en la preſſant fort avec une eſpatule ; mettez ce qui a paſſé dans une poële ſur le feu, pour le faire deſ-

ſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade bien épaiſſe ; ſur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade, que vous remuez bien enſemble, juſqu'à ce qu'elle ſoit incorporée avec le ſucre, remettez ſur le feu ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours, & la dreſſerez dans les pots ; quand elle ſera à moitié froide, vous jettez un peu de ſucre en poudre deſſus, & ne la couvrirez que lorſqu'elle ſera tout-à-fait froide.

Sirop de Pommes.

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

Sirop de Pommes au clayon.

Pelez de bonnes pommes, de celles que vous voudrez, que vous coupez en petites tranches très-minces, vous mettez un clayon d'ozier ſur une terrine bien propre, arrangez-y deſſus une couche de tranches de pommes; mettez ſur les pommes du ſucre fin ſuffiſamment; vous remettrez enſuite une couche de pommes, & une de ſucre fin, & continuerez de cette facon juſqu'à la fin, en finiſſant par le ſucre; couvrez-les avec un plat, & les portez à la cave juſqu'au lendemain, pour que l'humidité faſſe fondre le ſucre, & ſe mêle avec le ſuc des pommes, qui paſſera au travers du clayon, & dégouttera dans la terrine; vous en prendrez le ſirop pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos; il ne faut pas le garder, parce qu'il ne peut pas ſe conſerver.

Sirop de Pommes au bain-marie.

Mettez dans un pot de terre très-propre & bien bouché, une douzaine de pommes de reinette, coupées par petits morceaux, avec une livre & demie de ſucre fin; & deux cuillerées

d'eau ſeulement pour faire fondre le ſucre; remuez bien le tout enſemble; bouchez le pot avec ſon couvercle, de la pâte autour, faite avec de l'eau & de la farine; mettez-le bouillir au bain-marie, l'eſpace de trois heures; après vous le retirez; découvrez le pot pour y preſſer le jus de la moitié d'un citron; remuez le ſirop & le recouvrez, laiſſez-le réfroidir ſans le remuer, pour que le citron faſſe tomber la craſſe au fond du pot; enſuite vous le paſſerez au travers d'un tamis, en le verſant en douceur pour ne le point troubler, & & le mettrez dans des bouteilles, pour vous en ſervir au beſoin.

Pommes tappées.

Pour faire des pommes tappées, il faut choiſir tout ce qu'il y a de plus beau en reinette, & ſans tache, la ſaiſon eſt au mois de Janvier, vous leur faites ſix inciſions légerement, dans toute l'étendue de la pomme, d'égale diſtance, mettez-les au four ſur un plat d'argent, ou un plateau de cuiſine, vous obſerverez que le four ne ſoit pas trop chaud, & qu'elles puiſſent cuire ſans être brûlées; vous les ôtez du four, & les applatiſſez de l'épaiſſeur de deux

écus, poudrez-les des deux côtés avec du ſucre fin paſſé au tambour, remettez-les au four pour les laiſſer paſſer le reſte de la nuit ou de la journée, vous les retirez pour les poudrer encore de ſucre fin, & les mettez à l'étuve, pour les tenir ſéchement, elles ſe ſervent ordinairement ſur des aſſiettes, avec un rond de papier découpé, elles peuvent vous ſervir de compotes ou d'aſſiette. Cette façon de pommes a fait les délices du Roi, de la Reine, & de toute la Cour.

Pâte de Pommes.

Pelez une douzaine de pommes de reinette, n'en prenez que la chair, que vous mettez dans une poële, avec un verre d'eau; faites-les cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; paſſez-les au travers d'un tamis, & les remettez ſur le feu pour les faire deſſécher, juſqu'à ce qu'elles quittent la poële; il faut toujours les remuer ſur la fin, de crainte qu'elles ne s'attachent, peſez cette pâte, pour faire cuire autant peſant de ſucre à la grande plume; délayez les pommes avec le ſucre juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble; remettez cette pâte ſur le feu,

ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours, & la dreſſerez toute chaude dans les moules à pâte, que vous mettez ſécher à l'étuve.

Table de quarante à cinquante couverts ſervie à vingt-une pieces, les trois milieux peuvent ſervir de dormans.

N°. 1. Repréſentation du Palais de Circé, qui métamorphoſe les Compagnons d'Ulyſſe en pourceaux.

N°. 2. Places des Colonnes.

N°. 3. Les degrés du Palais.

N°. 4. Trône de Circé.

N°. 5. Des piedeſtaux, les contours du numéro 5 ſont des parterres.

N°. 6. Tous les petits ronds qui ſont les numéros 6 ſont les places des arbres; ces arbres ſe font chez les Fleuriſtes.

N°. 7. Tous les carrés qui ſont les numéros 7 repréſentent des piedeſtaux & des vaſes deſſus.

Les fonds ſont garnis de différens ſables, l'on peut laiſſer la glace dans ſon naturel ſi l'on veut, les bordures ſont pour mettre du ſec ſi l'on veut; à l'égard des compotiers qui ſont autour, l'on en met le nombre que l'on juge à propos.

Table de quarante à cinquante couverts servie à vingt-une pieces, les trois milieux peuvent servir de dormans.

1. Représentation du Palais de C[illegible] métamorphose les Compagnons [illegible]ffe en pourceaux.

N°. 2. [illegible]es des Colonnes.

N°. 3. [illegible]degrés du Palais.

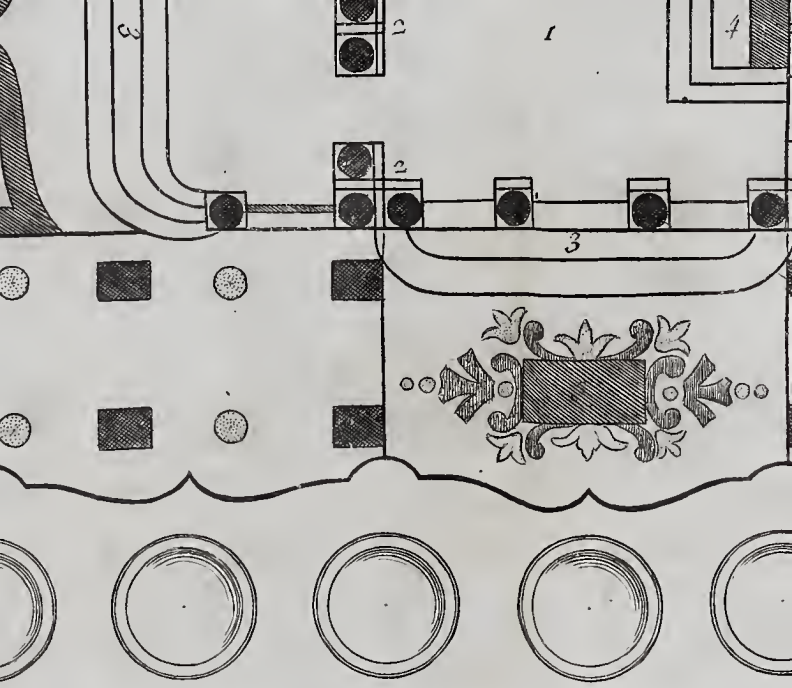
N°. 4. [illegible] de Circé.

N°. 5. D[illegible] piedestaux, les contours du au[illegible] sont des parterres.

N°. 6. T[illegible] petits ronds qui sont les numéros [illegible] les places des arbres; ces arbres s[illegible]hez les Fleuristes.

N°. 7. To[illegible]s carrés qui sont les numéros [illegible]présentent des piedestaux & [illegible]es dessus.

Les [illegible]ont garnis de différens sables [illegible]ut laisser la glace dans son [illegible] on veut, les bordures sont [illegible]ire du sec si l'on veut; à l'égard [illegible]pottiers qui sont autour, l'on en [illegible] le nombre que l'on juge à propos.


3
2
1
4
2
3

DE L'HIVER.

L'HIVER, qui comprend les mois de Décembre, Janvier & Février, nous fait jouir des proviſions de l'Automne, commes des poires de pluſieurs eſpeces, de pommes de pluſieurs eſpeces, des marons, des olives, des oranges douces de Portugal, de la Chine & de Provence, des oranges aigres, des citrons, des cedres, des limons, des poncires.

En ſalades nous avons le céleri, la chicorée ordinaire, la chicorée ſauvage, la blanche & la verte, les cornichons confits, les ſalades d'anchois, des petits oignons blancs, des filets de poiſſons cuits, des ſalades de thon mariné, des bétraves, quelquefois de la petites laitue avec ſa fourniture, des olives, des pucholines.

Le travail de cette ſaiſon conſiſte à faire toutes ſortes de compotes de poires, de pommes, de marons, de zeſts d'oranges, de citrons, de cedres, de

poncires, de limons; on en fait confire pour les servir au sec, au liquide, comme aussi des marmelades, des conserves, des pâtes; le peu de fruits que nous avons, fait qu'il faut avoir recours à divers sortes d'ouvrages de sucre qui se peuvent faire toute l'année, comme des biscuits, des pastilles, des amandes de diverses sortes, du caramel, des candis, des meringues, des massepains, des macarons, des gauffres, qui, avec le secours des confitures qu'on a faites dans l'Eté & l'Automne, fournissent pour garnir toutes sortes de bonnes tables.

Des Poires d'Hiver.

LA *Marquise* se mange en Novembre, c'est une poire semblable au Bon-Chrétien d'Hiver, elle est fondante & beurrée, verte quand on la cueille, elle jaunit en mûrissant, son eau est sucrée & musquée.

L'*Ambrette* se mange au mois de Décembre, elle est ronde, sa couleur grise dans les terres fortes, & blanchâtre dans les terres légeres; c'est une poire fondante & d'une eau sucrée.

La *Louise-bonne* se mange en Novembre, & dure jusqu'à la fin de Décembre, il y en a de deux sortes, la grosse & la

petite, la derniere eſt la plus eſtimée, ſon coloris eſt verdâtre & un peu tacheté, elle blanchit en mûriſſant, ce qui n'arrive point à la groſſe; quand elle fléchit ſous le pouce en l'appuyant auprès de l'œil, elle eſt à ſon point de maturité, ſon eau eſt ſucrée & d'un goût relevé.

La *Bergamotte d'Hiver* ſe mange en Décembre, & dure quelquefois juſqu'au Carême, elle eſt ſemblable à celles d'Automne, d'un goût excellent & très-eſtimé.

L'*Epine d'Hiver* ſe mange en Novembre & Décembre, c'eſt une belle poire plus longue que ronde, & plus groſſe que les bergamottes, d'une peau ſatinée & d'un coloris entre verd & blanc, elle jaunit en mûriſſant, elle eſt fine & fondante, ſon eau douce & muſquée la fait très-eſtimer.

L'*Echaſſerie* ſe mange en Novembre; & dure quelquefois juſqu'en Janvier, c'eſt une poire très-eſtimée, elle eſt ronde en ovale, de couleur jaune, ſa chair eſt fine & beurrée, ſon eau ſucrée & muſquée.

Le *Saint-Germain* ſe mange depuis Décembre juſqu'à la fin de Mars, c'eſt une poire qui reſſemble au Bon-Chré-

tien, elle eſt groſſe, plus longue que ronde, la peau douce & unie, d'un coloris verd tiqueté, & jaunit à meſure qu'elle mûrit; ſa chair eſt tendre, d'une eau ſucrée & très-relevée.

Le *Bezi de Chaumontel* ſe mange en Décembre; c'eſt une poire groſſe & longue, la peau ſemblable à celle du beurré gris, & d'une eau ſucrée.

La *Merveille d'Hiver* ſe ſert en Décembre; c'eſt une poire verdâtre, fondante, d'une eau ſucrée, & de figure inégale.

La *Virgouleuſe* ſe ſert en Décembre, & dure juſqu'à la fin de Janvier; c'eſt une poire des plus eſtimée, elle eſt aſſez groſſe, longue & verte, liſſée & unie, qui jaunit & ſe fane en mûriſſant, il faut la conſerver ſur de la mouſſe bien ſeche, qui n'ait point de mauvaiſe odeur, parce qu'elle eſt ſuſceptible d'en prendre; ſa bonne maturité ſe connoît, ſi elle obéit en la preſſant en douceur avec le pouce du côté de la queue; ſa chair eſt d'un goût fin, relevé, & d'une eau ſucrée.

Le *Rouſſelet d'Anjou*, autrement *Bezy Quaſſoy*, ſe mange en Novembre; c'eſt une petite poire d'une peau unie & d'un coloris jaunâtre, chargée par-tout de

rousseurs; sa chair est tendre & beurrée, mais sujette à être pierreuse & pâteuse.

Le *Bon-Chrétien d'Hiver* est une poire très-connue, & qui est la plus estimée, non-seulement pour son goût & sa beauté, mais encore parce qu'elle est des mois entiers dans sa maturité sans se molir, ni pourrir, ce qui n'arrive point aux autres; aussi nous en avons tout l'Hiver, & quelquefois jusqu'aux primeurs du Printems. On en distingue de plusieurs sortes, le doré, le long, le verd, le brun, le rond, le satiné, celui d'Angleterre, celui d'Auch; tous ces noms différens, à ce que l'on croit, marquent bien moins la différence des especes que la diversité des terroirs; comme le goût & la beauté en font le mérite, & que toutes sont également bonnes à servir crues ou cuites, elles font honneur à un dessert; ainsi ces noms sont de peu d'importance pour l'Officier. Elles sont très-grosses, d'une longueur en pyramide, le coloris incarnat dans un fond jaune; d'une eau abondante, sucrée & parfumée, la chair assez tendre & cassante, le goût agréable & relevé.

L'*Angélique de Bordeaux* ou la *Saint-Martial* se garde long-tems, & ressem-

ble au Bon-Chrétien d'Hiver; excepté qu'elle eſt moins groſſe & plus plate, elle eſt caſſante & d'une eau fort ſucrée.

La *Bergamotte de Solaire* ſe mange en Février & en Mars, elle eſt tachetée de noir, moins plate qu'une Bergamotte d'Automne, ſa chair eſt fondante, d'une bonne eau ſucrée.

Le *Martin-Sec* ſe mange ordinairement avec ſa peau comme le Rouſſelet, preſque auſſi-tôt qu'il eſt cueilli; c'eſt une poire très-eſtimée pour ſa beauté & ſon bon goût, ſa couleur eſt d'un roux iſabelle d'un côté, & fort coloré de l'autre, ſa chair eſt fine & caſſante, d'une eau ſucrée & parfumée.

Le *Bon-Chrétien d'Eſpagne* ſe mange depuis Novembre juſqu'en Janvier; c'eſt une poire qui reſſemble au Bon-Chrétien d'Hiver, elle eſt marquée d'un côté d'un blanc jaunâtre; & de l'autre, d'un rouge vif tiqueté de petits points noirs, ſa chair eſt caſſante, d'une eau fort ſucrée.

Le *Saint-Auguſtin* ſe ſert en Décembre; c'eſt une poire de moyenne groſſeur, d'un jaune citron un peu tiqueté, & terminée par un peu de rouge du côté du Soleil.

La *Poire Dauphine* eſt aſſez groſſe &

charnue, la peau liſſée, de figure un peu ronde, & allongée vers la queue, d'un jaune pâle, ſa chair fondante & d'une eau ſucrée.

La *Bonville* ſe mange en Décembre, & dure juſqu'à la fin de Février, elle reſſemble aſſez par ſa figure & groſſeur au Rouſſelet, ſa peau eſt ſatinée & liſſée, d'un coloris vif d'un côté, elle jaunit en mûriſſant, ſa chair eſt caſſante, d'une eau ſucrée.

Le *Rouſſelet d'Hiver*, ſa chair eſt tendre, caſſante, & d'une eau ſucrée, il eſt un peu plus verd, & a moins de rouge que le Martin-Sec, il jaunit en mûriſſant, & eſt bon à ſervir quand vous ſentez une petite humidité ſur ſa peau, ce qui arrive auſſi aux Bergamottes, ſa Saiſon ordinaire eſt le mois de Février.

Nous avons encore les poires à cuire, comme la poire de Livre, le Franc-Réal, la Poire de Fer, la Poire de Fuſée, la Poire d'Armenie, la Poire de Chapeau, & une infinité d'autres.

Toutes les Poires qui ſont bonnes à manger crues, ſont auſſi très-bonnes à cuire, pourvû que l'on s'en ſerve avant leur maturité.

DES OLIVES.

OBSERVATION.

LES Olives ſont plus ou moins groſſes, ſuivant les lieux où elles naiſſent; les plus groſſes qui ſont comme une muſcade, ſont celles d'Eſpagne; celles qui parmi nous ſont le plus en uſage, nous viennent du Languedoc & de Provence; leur groſſeur eſt comme celle d'un gland de chêne, de figure ovale ou oblongue. Ce fruit doit être cueilli avant ſa maturité; comme il a alors un goût amer, âpre, acerbe & inſuportable, on le fait paſſer, en le préparant de pluſieurs façons. Les Pucholines, qui ſont les olives les plus eſtimées, ſont préparées de cette maniere: Vous faites une leſſive avec de la cendre de bois de vigne ou de chêne, & de la chaux vive; vous y mettez tremper pendant vingt-quatre heures les olives vertes. Cette leſſive diſſout & attenue un ſoufle ſalin & groſſier qui eſt dans les olives, ce qui fait qu'elles prennent une couleur rouge; vous retirez après les olives de la leſſive pour les

mettre dans de l'eau douce que vous avez ſoin de changer tous les jours pendant neuf ou dix jours ; juſqu'à ce qu'elles ayent perdu l'âcreté que leur a communiqué la leſſive; vous les mettez après dans une ſaumure que vous faites, en mettant fondre autant de ſel dans l'eau, qu'il en faut pour qu'un œuf puiſſe être ſoutenu dans la ſaumure., il faut un mois pour que les olives y acquièrent leur degré de perfection. Celles qui ſont préparées de cette façon ſe conſervent plus long-tems, parce que la leſſive en a enlevé un ſoufre chargé d'acide. Quelques-uns, pour ne les point mettre dans la leſſive, & les manger plus promptement, les mettent dans de la piquette ; enſuite ils les font tremper dans de l'eau douce, en les changeant ſouvent juſqu'à ce qu'elles ſoient adoucies ; après ils les retirent de l'eau pour les mettre dans des pots de grès, en faiſant pluſieurs couches d'olives, ſaupoudrées de graines de tige de fénouil & de ſel, & rempliſſant d'eau tous les vuides de ces couches ; celles qui ſont préparées de cette façon, ſe peuvent manger huit jours après. Celles qui commencent à devenir noires ſur l'arbre, ont un goût plus exquis, étant

ainſi préparées: mais elles ne ſe conſervent pas ſi long-tems que les pucholines qui ont été leſſivées. Il faut choiſir les olives charnues, aſſez groſſes & bien confites; elles fortifient l'eſtomac, reſſerent, donnent de l'appétit, reprriment les nauſées & ne produiſent aucuns mauvais effets que quand on en uſe avec excès.

DES LIMONS.

OBSERVATION.

LES feuilles, les fleurs, & même l'arbre qui porte ce fruit, ſont ſemblables au citronnier; mais la différence qu'il y a entre les fruits de ces deux eſpeces d'arbres, c'eſt que le limon eſt plus rond, & a l'écorce plus fine que celles du citron. Nous en avons de deux ſortes, de doux & d'aigres: les premiers ſont peu d'uſage, à la réſerve de l'écorce qui ſert pour confire: ceux qui ſont aigres ſervent au méme uſage que les citrons, & ſont employés à la Cuiſine & à l'Office avec le méme ſuccès; leurs propriétés ne ſont point différentes.

Biſcuits de Citron ou à la cuillere.

Rapez la moitié d'un citron verd, n'en prenez que la ſuperficie de la peau, que vous mettez dans une terrine avec quatre jaunes d'œufs frais, une demi-livre de ſucre fin, battez le tout enſemble avec deux eſpatules, enſuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, un quarteron de farine paſſée légerement au tamis, mêlez le tout enſemble avec le fouet, & dreſſez vos biſcuits en long ſur des feuilles de papier blanc, jettez du ſucre fin par-deſſus pour les glacer, en le paſſant au travers du tamis pour qu'il tombe également, faites-les cuire dans un four doux. Les biſcuits d'oranges & limons ſe font de même.

Citrons en Olives.

Mettez dans un mortier deux blancs d'œufs frais, avec du citron verd rapé, ſuffiſamment pour que le goût domine, & du ſucre fin, que vous pilez avec les blancs d'œufs, & augmentez à meſure juſqu'à ce que cela vous forme une pâte épaiſſe, retirez votre pâte du mortier pour la rouler en long ſur du papier blanc & du ſucre, coupez enſuite toute cette pâte par petits mor-

ceaux égaux, que vous roulez dans les mains en forme d'olives que vous dressez sur du papier pour faire cuire dans un four très-doux, vous les conserverez dans un endroit sec jusqu'à ce que vous les serviez.

Citrons, Bergamotes, Cédras pour confire.

Prenez des citrons pour les tourner, à mesure que vous les aurez tournés, vous leur ferez une ouverture de forme ronde du côté de la queue, & les jetterez dans l'eau, ensuite vous les mettrez dans une marmite pour les faire bouillir à grande eau, vous aurez soin d'y regarder de tems en tems, en piquant une grosse épingle dedans, quand elle entrera aisément, c'est une marque qu'ils sont assez blanchis, retirez-les dans l'eau fraîche pour les vuider; l'on a pour ces sortes de fruits des cuilleres à vuider; quand on n'en a pas, on prend une cuillere à caffé; lorsqu'ils seront bien vuides, vous les mettrez égoutter. Prenez du sucre, je ne dis pas la quantité, parce que je ne sçais point la grosseur des fruits, mais vous pouvez mettre pour commencer une demi-livre par piece de fruit; quand votre sucre sera clarifié, mettez-y vos fruits,

fruits pour leur faire faire cinq ou ſix bouillons ; retirez-les du feu pour les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain, que vous recommencerez la même choſe, en les augmentant de ſucre ; pour la troiſieme fois, vous les égoutterez, & donnerez trois ou quatre bouillons au ſirop, que vous jetterez deſſus, & les laiſſerez deux jours ; & les augmenterez de ſucre, s'ils en ont beſoin : à la quatrieme fois, vous les laiſſerez trois jours, & à la cinquieme, vous les finirez en les augmentant de ſucre, s'ils en ont beſoin, parce qu'il faut qu'ils baignent dans leur ſirop, & que le ſirop ſoit au grand perlé à la derniere cuiſſon, & leur donner pour les finir trois ou quatre bouillons ; enſuite vous les mettrez dans des pots l'ouverture en haut. Il y en a qui confiſent les tournures de la même façon, & d'autres qui en font de la pommade, comme celle de fleurs d'orange. *Voyez* Pommade de fleurs d'orange, *page* 112. L'on met par quartier ceux qui ſont crevés ou tachés, & on les tire tous au ſec, lorſque l'on en a beſoin. La Bergamotte, l'Orange aigre, la Lime, ſe confiſent de la même façon.

Citrons verds confits.

Il faut prendre des petits citrons de ceux qui ſont encore bien verds, vous les fendez un peu par le côté, ſeulement pour que le ſuc puiſſe y pénétrer, mettez-les dans une eau tiede que vous mettez ſur le feu; quand ils ſont prêts à bouillir, vous y jettez à meſure un demi-verre d'eau froide pour empêcher qu'elle ne bouille, vous continuerez de cette façon juſqu'à ce que les citrons montent ſur l'eau, enſuite vous deſcendez la poële du feu que vous couvrez pour que les citrons ſe reverdiſſent; changez-les d'eau pour les remettre ſur le feu pour les faire bouillir doucement juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, & qu'en les piquant avec une épingle, ils ne tiennent point après, vous les retirerez dans de l'eau fraîche, & les mettrez égoutter, enſuite vous les mettrez dans un ſucre clarifié pour les confire de la même façon que les précédentes.

Compote de Citron, Bergamotte & Cédras.

Toutes ces compotes ſe font de la même façon, il faut les préparer, & ſuivre ce qui a été dit pour les confire, à

cette différence, qu'il faut moins de ſucre.

Tailladins au liquide.

Prenez des oranges ou des citrons, ceux que vous jugerez à propos, que vous mettez une demi-livre dans de l'eau pour les tourner plus facilement : lorſque vous les aurez tournés, vous en coupez les chairs en petits filets minces dans leur longueur, que vous mettez bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts; vous avez du ſucre clarifié ſuivant la quantité que vous avez de tailladins; mettez-les dans le ſucre pour les faire bouillir quinze ou dix-huit bouillons, il faut les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain que vous remettrez le ſucre dans une poële pour le faire cuire au petit liſſé; mettez-y les tailladins pour leur donner neuf ou dix bouillons, & les remettrez dans la terrine juſqu'au lendemain, que vous remettez le ſucre dans la poële pour le faire cuire au grand perlé; remettez les tailladins dans le ſucre pour les achever en leur donnant un bouillon couvert; ôtez-les du feu; quand ils ſeront à demi-froids, vous les mettrez dans des pots de grès pour

les conſerver. Ces tailladins ſervent à faire des compotes.

Tailladins au ſec glacés.

Vous faites confire des tailladins de la même façon que les précédens, ou ſi vous voulez vous ſervir de ceux que vous avez au liquide, vous les retirez de leur ſirop pour les mettre dans un ſucre cuit à la grande plume; faites-leur prendre un bouillon dans le ſucre en remuant doucement la poële pendant qu'ils bouillent; après les avoir ôtés du feu, & qu'ils ſeront à moitié refroidis, vous travaillerez le ſucre ſur le bord de la poële juſqu'à ce qu'il ſe blanchiſſe en le remuant toujours avec une cuillere, vous prenez les tailladins avec deux fourchettes pour les retourner dans le ſucre blanchi juſqu'à ce qu'ils ſoient glacés, il faut les mettre à meſure ſur les grillages pour les faire ſécher.

Autres Tailladins au ſec.

Après avoir confit les tailladins comme ceux qui ſont au liquide, vous les retirez de leur ſirop pour les mettre dans un ſucre cuit à la grande queue de cochon; faites leur prendre un bouillon couvert; après les avoir ôtés du feu, &

qu'ils ſeront à moitié froids, mettez-les ſur des grilles où vous avez mis une terrine deſſous pour en recevoir le ſirop qui égouttera; mettez-les ſécher à l'étuve, vous aurez ſoin de les retourner de tems en temps pour qu'ils ſechent également par-tout, il faut les conſerver dans des boîtes garnies de papier blanc. Les tailladins qui ſont confits au liquide, s'il leur arrive qu'ils commencent à s'aigrir, vous les mettez dans une poële avec leur ſirop, & un peu d'eau; faites-les bouillir en les écumant à meſure juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé, ce qui leur ôtera le peu d'aigre qu'ils peuvent avoir, vous les remettrez dans les pots, ou les tirerez au ſec, comme il vient d'être expliqué.

Zeſts de Citron.

Zeſtez des citrons, & les faites blanchir, vous les mettrez, après qu'ils ſeront bien égouttés, dans une terrine avec un ſucre léger, mettez la terrine à l'étuve juſqu'au lendemain pour les laiſſer inſuſer dans le ſucre enſuite vous les égouttez pour mettre le ſucre; dans une poële, & lui donner deux bouillons, & le verſez ſur les zeſts que vous laiſſerez encore

dans le ſucre juſqu'au lendemain ; à la troiſieme fois, vous donnerez deux ou trois bouillons à vos zeſts, & les mettrez égoutter pour faire ſécher à l'étuve. On en fait de citron, d'orange douce, de bigarade & de bergamotte, le ſucre vous ſervira à faire des compottes ou des gaufres, & s'il y en avoit ſuffiſamment, vous en pourriez faire du ratafiat en mettant un tiers d'eau-de-vie plus que de ſirop.

Zeſts de Citron en rocher.

Faites confire des tournures de zeſts de citron de la même façon que les précédens, à cette différence que la derniere cuiſſon du ſucre ſoit au grand perlé; laiſſez-les dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous les retirez à meſure de leur ſirop pour les mettre ſur des feuilles de cuivre, vous en mettrez pluſieurs les unes ſur les autres pour les dreſſer en forme de rocher, enſuite vous les mettez à l'étuve pour les faire ſécher & les conſerver dans des boëtes dans un endroit ſec.

Conſerve de Citrons, de Bigarades, & d'Oranges douces.

Rapez un citron ſur une livre de ſucre ou environ, mettez-le dans une petite poële à bec, ſi vous en avez une, faites

cuire votre ſucre à la petite plume ſans l'écumer, retirez-le de deſſus le feu, & le laiſſez refroidir à moitié, enſuite vous remuez le ſucre avec une cuillere en le frottant doucement autour de la poële : quand il commencera à s'épaiſſir, jettez votre conſerve dans un moule de papier que vous aurez tenu prêt; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage. Celles de Bigarades & d'Oranges douces ſe font de la même façon.

Conſerve blanche de Citrons.

Prenez du ſucre royal, ou du plus beau en commun ſi vous n'en avez point de royal; clarifiez-en aux environs d'une livre & demie, faites-le réduire à la petite plume, retirez le ſucre de deſſus le feu, prenez le jus d'un citron, ôtez-en bien les pepins, vous travaillerez bien le ſucre avec une cuillere d'argent, mettez-y le jus de citron à trois ou quatre fois, c'eſt ce qui fait blanchir le ſucre en remuant toujours avec la cuillere tout autour de la poële, votre ſucre doit devenir blanc comme du lait, vous aurez ſoin d'en prendre avec la cuillere, pour regarder s'il file également, enſuite vous le jettez dans le moule que vous

avez prêt ; quand elle ſera froide, vous la couperez par morceaux en tablettes à votre uſage.

Marmelade de Citrons.

Prenez la quantité de citrons que vous jugerez à propos, ôtez-en le dur du bout de la queue, & celui de la tête ; coupez-les en quatre, & en preſſez un peu le jus dans une aſſiette, enſuite vous mettrez vos citrons dans de l'eau bouillante pour les faire cuire juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche, après les avoir égouttés & bien preſſés dans une étamine en la tordant fort, vous mettez les citrons dans un mortier pour les bien piier, quand ils ſeront aſſez fins, vous les paſſerez au travers d'un tamis en les preſſant fort avec une eſpatule, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez : ſur une demi-livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la petite plume ; mettez-y vos citrons pour les bien mêler enſemble ; remettez-la ſur le feu pour faire prendre ſept ou huit bouillons, quand elle ſera à demi-froide vous la mettrez dans les pots. Il y en a qui tournent leurs citrons pour en

ôter les zests avant que de les employer comme je viens de marquer.

Massepains de Citrons.

Echaudez une livre d'amandes douces que vous mettrez dans un mortier pour les piler, avec un demi-quarteron d'écorce de citrons confits, & les arroserez de tems en tems pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu de blanc d'œuf; quand elles seront pilées très-fin, vous les mettrez dans une demi-livre de sucre cuit à la grande plume, vous les travaillerez en les remuant sur un petit feu avec l'espatule, jusqu'à ce que touchant la pâte avec les doigts elle ne se cole point après, vous la retirez ensuite de la poële pour la mettre sur une table avec du sucre fin dessus & dessous, & l'abbattrez avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, ou la moitié moins, suivant le massepain que vous voulez faire; après vous découpez cette pâte de la figure & grandeur que vous voulez, ou avec des moules de différens desseins; faites-les cuire dans un four doux; quand ils seront cuits, vous faites une glace blanche avec du jus de citron, un peu de blanc d'œuf & du sucre fin passé au tambour; couvrez-en tout le

dessus des massepains, remettez-les un moment dans le four pour faire sécher la glace. Il y en a qui ne mettent point de citrons confits, & qui se contentent d'y mettre à la place de l'écorce de citron verd rapé, ou haché très-fin.

Glace de Citron.

Voyez à l'article des Glaces, *page* 169.

Essence distillée de Citron.

Coupez par petits morceaux une douzaine de citrons avec le jus & l'écorce, que vous mettez dans un pot bien couvert, avec trois chopines d'eau tiede: laissez-les infuser jusqu'au lendemain sur de la cendre chaude, ou à l'étuve, ensuite vous mettrez le tout ensemble dans un alambic pour le faire distiller; après que votre distilation sera faite, vous la mettrez dans une bouteille de verre pour la laisser reposer; comme l'essence est plus légere que l'eau qui a passé avec dans la distilation, elle monte sur l'eau: pour les séparer l'une d'avec l'autre, vous mettez le pouce sur le trou de la bouteille, & la renversez sens dessus dessous, l'essence remonte vers le cul de la bouteille, & l'eau se trouve du

côté de votre doigt, que vous ouvrez un peu pour donner passage à l'eau jusqu'à ce qu'elle soit toute sortie, & votre essence restera seule dans la bouteille.

Glace de Bigarades.

Voyez l'article des Glaces, *page* 170.

Crême au Citron.

Délayez dans un vaisseau huit blancs d'œufs avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, le jus de huit citrons; après que le sucre est fondu, vous passez cette crême au travers d'une étamine, & la mettez dans une poële sur un moyen feu en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit épaissie : vous ferez attention de ne point la laisser bouillir, mettez-la dans le compotier que vous devez servir.

Pâte de Citrons.

Prenez l'écorce toute entiere jusqu'au jus de plusieurs citrons, ôtez-en les durillons de la tête & de la queue, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche, & mettez-les égoutter, en-

ſuite vous les preſſez dans une étamine pour en faire ſortir l'eau, mettez-les dans un mortier pour les piler très-fin, & les paſſez après dans un tamis en les preſſant fort avec une eſpatule, pour en tirer le plus de pâte que vous pourrez; ſur une demi-livre de cette pâte, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez y la pâte que vous délayez bien avec le ſucre, & la mettez ſur le feu pour lui faire prendre quelques bouillons en la remuant toujours, enſuite dreſſez-la dans les moules à pâte pour la faire ſécher à l'étuve; quand le deſſus ſera ſec, vous l'ôtez des moules pour la retourner ſur un tamis, & qu'elle ſeche également en deſſous.

Grillage de Citrons.

Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume, & vous y mettez tout de ſuite trois onces de citrons verds coupés en petits filets les plus minces que vous pourrez; remuez-les dans le ſucre ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur grillée; quand ils ſont finis, vous y preſſez promptement quelques gouttes de jus de citrons, & les dreſſez en forme de macarons ſur des feuilles de cuivre; poudrez-les tout de

ſuite avec un peu de ſucre fin, & les mettez ſécher à l'étuve. A la place des filets de citrons, vous y pourrez mettre de l'écorce de citrons ratiſſés avec un morceau de verre caſſé, il en faut la même quantité que de celle qui eſt coupée en filets.

Tailladins filés.

Prenez les écorces de deux citrons que vous coupez en petits filets ou tailladins, mettez-les cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts; retirez-les à l'eau fraîche, & les faites égoutter; mettez-les dans une poële avec un peu de ſucre clarifié pour leur donner une douzaine de bouillons, ôtez-les du feu & les laiſſez dans leur ſirop juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, que vous les retirez pour les mettre égoutter & ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les ſemez ſur une feuille de cuivre frottée légerement de bonne huile d'olive; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu; prenez-en avec deux fourchettes, que vous filez légerement par-deſſus tous les tailladins en laiſſant des vuides; après que vous avez fini, vous retournez les tailladins

ſur une autre feuille auſſi frottée d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Dragées de Citron.

Coupez en petits filets des écorces de citrons, que vous mettez tremper dans de l'eau juſqu'au lendemain, que vous les faites blanchir, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts; après les avoir mis dans de l'eau fraîche, & égoutter, vous les mettez dans un ſucre cuit au liſſé; faites-leur prendre cinq ou ſix bouillons; ôtez-les du feu, pour les laiſſer dans le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, que vous les retirez du ſirop, pour les mettre ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les mettrez dans une poële à proviſion avec du ſucre cuit au grand liſſé, où vous avez mis un peu de gomme Arabique, détrempée avec de l'eau; remuez toujours la poële ſur un petit feu, juſqu'à ce que le ſucre gommé ſe ſoit attaché après les filets de citrons; quand ils ſeront bien ſecs, vous y remettrez encore de ce même ſucre, pour leur donner une ſeconde couche, en remuant toujours les anſes de la poële; cette ſeconde couche étant finie, comme la premiere, vous leur donnerez encore

cinq ou ſix couches de la même façon, avec du ſucre cuit au liſſé, ſans être gommé comme les deux premieres; lorſque vous jugez qu'ls ſont aſſez chargés de ſucre, vous les menez fortement ſur la fin ſans les ſauter, pour les liſſer; & les mettrez achever de ſécher à l'étuve. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous vous ſervirez d'une baſſine, à la place d'une poële à proviſion.

Grillage d'Oranges aigres.

Prenez l'écorce de pluſieurs oranges aigres; ſi vous voulez de celles qui ont ſervi ſur table, dont on a preſſé le jus; coupez-les en petits filets ou tailladins; faites-les blanchir trois ou quatre bouillons dans l'eau; retirez-les à l'eau fraîche, & égouttez: ſur un quarteron de tailladins, faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume: mettez-y les tailladins, faites-les cuire avec le ſucre, en les remuant avec une eſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque grillés, que vous y mettez un peu de ſucre fin, en les dreſſant par petits tas ſur des feuilles de cuivre frottées avec un peu d'huile.

Sirop de Citrons.

Pour une livre de ſucre cuit au liſſé, vous y mettez le jus d'un citron entier; vous faites recuire le ſucre en ſirop; ôtez-le du feu pour vous en ſervir. Vous ne faites de ce ſirop que lorſque vous en avez beſoin.

Conſerve de Cédra.

Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume; ôtez-le du feu, & y mettez du cédra rapé très-fin, que vous remuez avec le ſucre; avant que de le verſer dans les moules, preſſez-y quelques gouttes de jus de citron; remuez encore deux ou trois tours avec une cuillere; verſez votre conſerve dans les moules de papier; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Paſtilles au Citron.

Mettez deux gros de gomme adragante dans un verre d'eau, avec les zeſts d'un citron entier; laiſſez tremper juſqu'à ce que le gomme ſoit fondue, que vous la paſſez au travers d'un linge en la preſſant fort; mettez cette eau dans un mortier avec le jus du citron;

mettez-y peu-à-peu une livre de ſucre fin paſſé au tambour, en pilant à meſure, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; vous la retirez du mortier pour en former des paſtilles de tels deſſeins que vous voudrez.

Bigarades confites.

Prenez la quantité de bigarades que vous voulez confire; mettez-les tremper dans de l'eau juſqu'au lendemain, que vous les tournez pour en ôter les zeſts, faites-leur une ouverture de forme ronde du côté de la queue; il faut les faire blanchir & vuider comme les citrons; enſuite vous les laiſſerez deux jours dans de l'eau fraîche, en la changeant pluſieurs fois, pour leur faire perdre cette grande amertume; après vous les faites confire de la même façon qu'il a été dit pour les citrons.

DES ORANGES.

OBSERVATION.

On nous en apporte de douces de la Chine, de l'Amérique, de Portugal, de Nice, de la Provence, & de plusieurs autres endroits; celles qui viennent des Pays chauds sont les meilleures; parce que la chaleur du Soleil, qui mûrit plus parfaitement leur suc, les rend d'un goût plus délicieux. Comme j'ai parlé dans mon précédent volume, de leurs propriétés, ainsi que des celles des Oranges aigres & des citrons, *page* 63, je ne le répéterai pas ici.

Biscuits à l'Orange.

Prenez deux cuillerées de marmelade d'Oranges, rappez-y un peu de citron, & la mettez dans une terrine avec une demi-livre de sucre fin, & six jaunes d'œufs frais, que vous battez bien avec l'espatule jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec la marmelade & les jaunes d'œufs; ensuite vous fouettez huit blancs d'œufs; quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlez

avec le ſucre, & vous y ajouterez trois onces de farine, paſſée au tamis; lorſque vous aurez bien mêlé le tout enſemble, vous dreſſerez les biſcuits dans des moules de papier, pour les mettre cuire au four; quand ils ſont cuits & ôtés du papier, vous avez une glace blanche, faite avec un peu d'eau de fleurs d'orrange, un blanc d'œuf, du ſucre fin paſſé au tambour, que vous battez bien enſemble juſqu'à ce que la glace ſoit blanche, couvrez-en tous les deſſus des biſcuits; remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Marmelade d'Oranges douces.

Coupez par morceaux des oranges douces, preſſez-en un peu le jus, & ôtez les durillons de la tête & de la queue; mettez-les dans une eau prête à bouillir, preſſez un jus de citron dans cette eau, faites-les blanchir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent facilement ſous les doigts, que vous les retirez dans de l'eau fraîche, & les preſſerez bien fort dans une étamine pour en faire ſortir l'eau, il faut enſuite les piler dans un mortier, & les paſſer dans un tamis, en les preſſant fort avec l'eſpatule, pour en tirer le plus de marmelade que vous pour-

rez; ſur une demi-livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume; mettez-y la marmelade, pour la bien délayer avec le ſucre; mettez-la ſur le feu, pour lui donner ſept ou huit bouillons; quand elle ſera un peu refroidie, vous la mettrez dans les pots.

Oranges douces confites.

Prenez de belles oranges douces de Provence ou de Portugal, que vous mettez une demi-heure dans l'eau pour leur attendrir la peau; après vous les tournez tout autour, en coupant en filets égaux la ſuperficie de la peau, & les jettez à meſure dans l'eau; vous obſerverez pour les confire ce qui a été dit pour les citrons confits, *page* 346, la façon eſt de même. Il en eſt qui les tonrnent ſans les mettre dans l'eau.

Chinoiſe confite.

La façon de confire les oranges de la Chine, eſt ſemblable à celles des citrons, avec cette différence, qu'il en eſt qui ne les vuident point, parce qu'elles ſont très-douces, & de bon goût; pour lors l'on ne fait que les percer du côté de la queue, pour en ôter le dur, &

faire prendre le ſucre en dedans. Nous avons encore des oranges d'un goût aigredoux, que l'on appelle Oranges de la Porte; elles ſe mettent confire de la même façon que les citrons, *page* 362.

Oranges à l'Eau-de-vie.

Choiſiſſez de belles Oranges de Portugal, mettez-les dans de l'eau fraîche pendant une demi-heure pour les tourner plus facilement; après avoir enlevé proprement la ſuperficie de l'écorce, vous y faites un petit trou rond du côté de la queue, & les mettez à meſure dans l'eau; enſuite vous les mettez, ſans les vuider, blanchir à l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'elles quittent l'épingle en les piquant avec, retirez les à l'eau fraîche, & mettez égoutter; vous avez du ſucre clarifié, ſuffiſamment pour que les oranges puiſſent baigner dedans, que vous mettez dans une poële avec les oranges, pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts; mettez-les dans une terrine, après les avoir écumées, pour les y laiſſer vingt-quatre heures, enſuite vous remettez le ſucre dans la poële, pour le faire cuire ſept ou huit bouillons, verſez le ſucre ſur les oranges pour les y laiſſer juſqu'au

lendemain, que vous remettez le ſucre dans la poële avec les oranges pour leur faire prendre une douzaine de bouillons, ayez ſoin de les écumer en les ôtant du feu; quand elles ſeront réfroidies dans leur ſirop; vous les retirerez avec une cuillere pour les mettre dans des bouteilles de verre à large goulot, mettez dans la poële autant d'eau-de-vie que de ſirop, faites-les un peu chauffer ſur le feu, ſeulement pour les pouvoir bien méler enſemble, quand ils ſeront froids, vous les verſerez dans les bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher pour les conſerver.

Tailladins ou filets d'orange à l'Eau-de-vie.

Ratiſſez avec un verre caſſé le deſſus de pluſieurs oranges de Portugal, ſeulement pour ôter la ſuperficie de l'écorce, eſſuyez-les; enſuite vous prenez toute l'écorce que vous coupez en filets, que vous mettez à meſure dans de l'eau; lorſqu'ils ſeront tous coupés, vous les mettrez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, que vous les mettez dans l'eau fraîche; retirez-les ſur un tamis pour les faire égout-

ter ; ſuivant la quantité que vous aurez d'oranges, vous ferez clarifier du ſucre ; il en faut ſuffiſamment pour qu'elles en ſoient couvertes, mettez-y les filets d'oranges pour leur faire prendre neuf ou dix bouillons couverts, deſcendez-les du feu pour les écumer, & les mettre dans une terrine pendant vingt-quatre heures; vous remettrez le ſucre dans la poële pour le faire cuire ſept ou huit bouillons ; remettez-le dans la terrine ſur les filets, pour le laiſſer encore vingt-quatre heures, après vous mettrez le ſucre & les oranges ſur le feu, pour les faire bouillir cinq ou ſix bouillons, ôtez-les du feu, quand elles ſeront froides, vous les retirerez du ſirop pour les mettre dans des bouteilles, vous mettez dans la poële autant d'eau-de-vie que vous avez de ſirop, faites un peu chauffer, en remuant le ſirop avec l'eau-de-vie, pour qu'ils ſe mélent enſemble, lorſqu'il ſera tout-à-fait froid, vous le mettrez dans des bouteilles avec les oranges, que vous aurez ſoin de bien boucher. La chair des oranges vous ſervira à mettre en compote crue, coupée en tranches avec du ſucre fin, ou à mettre au caramel comme il eſt dit ci-après.

Oranges de Portugal au Caramel.

Il faut prendre la chair des oranges, de celles dont vous avez ôté l'écorce pour mettre à l'eau-de-vie, vous les ſéparez en quatre, en prenant garde de percer la petite peau qui ſépare les morceaux; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu; mettez-y vos quartiers d'oranges un à un, & les retournez avec une fourchette; en les retirant, vous mettez à chaque quartier un petit bâton pointu, pour les dreſſer ſur un clayon, vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air.

Oranges en puits.

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

Orange de Portugal en tranches ou par quartiers.

Otez proprement la pelure de plu-

ſieurs

fleurs oranges douces, épluchez avec la pointe d'un couteau une petite peau qui est sur la chair de l'orange ; vous les servirez en quartiers ou par tranches de l'épaisseur d'un travers de doigt, avec du sucre en poudre, ou un sirop fort léger.

Compote de Zests & Tailladins d'Oranges & Citrons.

Ayez des oranges & citrons, de ceux que vous voudrez ; lorsque vous les tournez pour faire d'autres emplois, vous mettez les zests dans de l'eau pour les faire tremper jusqu'au lendemain, que vous les faites blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu ils fléchissent sous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche; mettez-les égoutter; & ensuite dans un sucre clarifié donnez-leur une douzaine debouillons ; ôtez-les du feu pour leur laisser prendre sucre deux ou trois heures, que vous les remettez sur le feu pour leur donner encore trois ou quatre bouillons, & les dressez dans le compotier.

Les tailladins se font de la même façon, à cette différence, que vous prenez l'écorce entiere, après avoir tourné l'orange ou citron, vous les coupez en

filets ou tailladins ; il faut une demi-livre de ſucre pour demi-livre d'écorce.

Glace d'Oranges.

Voyez l'article de Glaces, *page* 170.

Oranges glacées en fruit.

Voyez l'article des Glaces, *page* 179.

Eſſence d'Oranges diſtillées.

Coupez par morceaux des oranges encore vertes, que vous mettrez dans de l'eau tiéde dans un pot bien couvert, pour les faire infuſer du ſoir au lendemain, enſuite vous les mettrez dans un alambic pour les faire diſtiller (comme il ſera dit à l'article de la diſtillation;) lorſqu'elle ſera diſtillée, vous mettrez la liqueur dans des bouteilles de verre à petits goulots, l'eau ira au fond, & l'eſſence deſſus; renverſez la bouteille ſens deſſus deſſous, pour que l'eſſence remonte au-deſſus, vous lâcherez un peu le pouce pour faire couler l'eau, & votre eſſence reſtera ſeule.

DES MARONS.

L'ON trouvera dans le premier volume l'obſervation ſur les qualités & propriétés des Marons, page 14.

Compote de Marons.

Prenez ce qu'il vous faut de marons, pour une compote, environ un demi-cent, coupez-les un peu pour empêcher qu'ils ne ſautent en cuiſant; mettez-les cuire dans une braiſe de cendre chaude, quand ils ſeront cuits, eſſuyez-les avec un torchon, & les pelez proprement, vous les preſſerez un peu avec les doigts pour les applattir ſans les caſſer; ayez un quarteron de ſucre clarifié, mettez-y les marons pour les faire migeoter dans le ſucre ſur un très-petit feu un peu plus d'un quart d'heure; en les ôtant du feu, vous y preſſez le jus de la moitié d'un citron, ou celui d'une bigarade, dreſſez-les dans le compotier; quand vous êtes prêt à ſervir, vous jettez un peu de ſucre fin avec le ſucrier.

Marons confits tirés au ſec.

Otez la premiere peau à des gros

marons ; quand ils ſeront tous pelés, ayez deux poëles d'eau bouillante, faites-leur prendre trois ou quatre bouillons dans la premiere, & les mettez avec l'écumoire dans la ſeconde pour achever de les blanchir, juſqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle elle entre très-facilement, que vous les ôtez du feu pour en prendre avec une écumoire, & leur ôter un à un la petite peau pendant qu'ils ſont chauds, & les jetter à meſure dans une eau très-claire & un peu tiéde, où vous preſſez le jus d'un citron pour les conſerver blancs ; après les avoir égouttés, vous les mettez dans un ſucre cuit au petit liſſé, il faut mettre un jus de citron dans le ſucre; mettez-le un quart d'heure ſur un petit feu pour les faire migeoter dans le ſucre ſans qu'ils bouillent, enſuite vous les coulez doucement dans une terrine, & les mettez vingt-quatre heures à l'étuve, après vous leur faites prendre un bouillon, & les remettez encore vingt-quatre heures à l'étuve, & vous les retirez du ſucre pour les mettre égoutter; remettez le ſucre dans une poële pour le faire cuire à la grande plume; mettez-y les marons pour leur faire prendre un bouillon couvert; ôtez-les du feu; lorque la chaleur

du ſucre ſera un peu diminuée, vous le travaillerez ſur le bord de la poële; à meſure qu'il blanchit ſur un côté, vous prenez un màron avec une fourchette que vous retournez en douceur dans ce ſucre blanchi, prenez garde de ne le point caſſer, dreſſez-les à meſure ſur des grilles de fil d'archal, vous continuerez les autres de la même façon.

Biſcuits de Marons.

Faites cuire dans de la cendre une vingtaine de marons; après les avoir bien eſſuyés & pelés, mettez-les dans un mortier pour les piler en les arroſant avec un peu de blanc d'œuf; quand ils ſeront bien pilés, vons les retirez du mortier pour les mettre dans une terrine avec une demi-livre de ſucre fin, battez-les bien avec une eſpatule juſqu'à ce que le ſucre & les marons ſoient bien incorporés enſemble, enſuite vous y mettrez cinq blancs d'œufs fouettés que vous mêlez bien avec; dreſſez vos biſcuits ſur des feuilles de papier blanc en rond un peu plus gros qu'un macaron, ou en long comme les biſcuits à la cuillere; faites-les cuire dans un four doux; lorſqu'ils ſeront cuits de belle

couleur, vous les leverez du papier quand ils seront presque froids.

Pâte de Marons.

Mettez dans de l'eau bouillante une trentaine de gros marons, faites-les cuire jusqu'à ce que vous les puissiez peler facilement; après les avoir pelés, vous les passez au travers d'une étamine en les bourrant fortement avec une espatule ou une cuillere de bois, délayez ce que vous avez passé (si vous en avez plus de trois quarterons, vous ôterez le surplus) avec un quarteron de marmelade de telle confiture que vous voudrez; faites cuire cinq quarterons de sucre à la grande plume, mettez-y la marmelade de marons que vous travaillerez avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble, dressez-les dans les moules à pâte, que vous mettrez à l'étuve pour faire sécher.

Marons en chemise.

Faites griller des marons sur un petit feu pour ne les point colorer, jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement les deux peaux, ensuite vous les trempez dans du blanc d'œuf fouetté en neige, & les roulez tout de suite dans du sucre

fin, mettez-les ſur des tamis pour faire ſécher a l'étuve.

Marons au caramel.

Otez la premiere peau à des gros marons, faites-les cuire dans de l'eau juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde; après les avoir fait égoutter & un peu reſſuyer à l'étuve, faites cuire du ſucre au caramel que vous entretenez chaudement ſur un petit feu, mettez les marons dans le ſucre un à un en les retournant avec une fourchette; en les retirant, mettez à chacun une petite brochette pointue pour les mettre égoutter ſur un clayon, en mettant le petit bâton dans la maille du clayon, pour que le caramel puiſſe ſécher en l'air.

Marons à l'Arlequine.

Vous vous ſervez d'une compote de marons qui vous a déja ſervi, égouttez-les de leur ſirop pour les faire un peu reſſuyer à l'étuve, enſuite vous prenez le ſirop de la compote; s'il n'eſt point aſſez fort, vous y ajouterez un peu de ſucre; faites-le cuire ſur le feu & réduire au caſſé, entretenez-le chaudement ſur un petit feu, & y mettez les marons un à un pour les retourner avec une four-

chette dans le ſucre, & à meſure que vous les retirez, vous y jettez légerement par-deſſus de la nompareille de toutes couleurs.

Marons glacés en fruit.

Voyez Glaces, *page* 180.

DU GENIÉVRE.

OBSERVATION.

LE Geniévre vient dans les bois & dans les montagnes, ſur-tout aux lieux ſecs. Au mois de Mai il s'éleve une poudre qui eſt la fleur, le bois a une odeur de réſine, ſon fruit vient en quantité le long des rameaux, il eſt deux fois plus gros que les grains de poivre; il eſt vert au commencement, & enſuite il devient preſque noir. Il faut le cueillir au mois de Septembre, & le ſécher au Soleil. Il fortifie l'eſtomac, le cerveau & la vue, aide à la digeſtion, purifie le mauvais air, fait bonne haleine & bon ſang.

Glace de Geniévre.

Voyez Glaces, *page* 172.

Ratafiat de Geniévre.

Prenez un litron de bon geniévre nouveau & bien choisi que vous mettez dans une cruche de quinze à seize pintes; mettez-y dix pintes d'eau-de-vie, il faut prendre trois quarterons de sucre par pinte que vous clarifierez; si vous avez quelques vieux gâteaux de fleurs d'orange, vous les ferez fondre dedans, & diminuez le sucre de la pesanteur du gâteau; mettez infuser le tout dans la cruche que vous aurez soin de bien boucher avec de la pâte, comme on fait pour les bains-maries; si c'est en Eté, vous exposerez la cruche au soleil, & l'Hiver dans une étuve; quand votre ratafiat aura infusé un mois, vous le passerez pour le mettre en bouteille. Ce ratafiat plus il est gardé, meilleur il est.

Eau-de-vie de Geniévre distillée.

Pour quatre pintes d'eau-de-vie, il faut concasser trois quarterons de grains de geniévre, que vous mettez avec l'eau-de-vie dans une cruche bien bouchée, pour la laisser infuser au moins deux jours, ensuite vous mettez le tout ensemble dans un alambic pour le distiller avec un feu doux & égal, comme il

eſt expliqué à l'article de la diſtillation. Les quatres pintes d'eau-de-vie ne vous fourniront tout au plus que deux pintes d'eau de geniévre diſtilée.

DES OUVRAGES DE TOUTES LES SAISONS.

DU CAFÉ.

OBSERVATION.

LE café eſt un petit fruit ou graine qui croît ſur un arbre dans pluſieurs endroits du Levant. Il faut le choiſir bien net, de moyenne groſſeur, de couleur grisâtre & léger, d'une bonne odeur, & qui ne ſente point le moiſi, ce qui lui arrive quand il a été mouillé par l'eau de la mer; la façon de le faire eſt à préſent ſi commune, que peu de perſonnes l'ignorent. Vous le faites brûler ou rôtir ſur le feu dans une poële en le remuant ſans ceſſe juſqu'à ce qu'il ait acquis également une couleur brune; vous l'étouffez enſuite dans un linge ou du papier pour le moudre quand il eſt froid; plus il eſt frais moulu, meilleur il eſt, il

ſe conſerve mieux en grains brûlés que moulus. Pour le faire, vous avez de l'eau bouillante dans une cafetiere, ſuivant la quantité de taſſes que vous voulez faire; vous mettez pour chaque taſſe pour le faire bon, une once de café moulu, que vous remuez à meſure que vous le mettez dedans; vous lui faites prendre cinq ou ſix bouillons à petit feu, & le mettez après repoſer ſur de la cendre chaude juſqu'à ce que vous le tiriez au clair; ceux qui veulent le faire repoſer promptement, y mettent un peu de ſucre fin en le retirant du feu. Le café, quand on en uſe modérément, appaiſe les maux de tête, hâte la digeſtion, fortifie l'eſtomac, donne de la gaieté, rend la mémoire plus vive, abat les vapeurs du vin. L'excès empêche de dormir, & épuiſe les forces, principalement à ceux qui ſont d'un tempérament bilieux.

Café à la Crême.

Faites du bon café un peu fort, & le laiſſez repoſer, prenez de la crême que vous faites bouillir, & vous mettrez un tiers de crême avec les deux tiers de café; faites de même pour le café au lait, excepté que ſi vous le vouliez faire

au lait pur, il faudroit prendre du bon lait, après l'avoir fait bouillir trois ou quatre bouillons avec le café, le laiſſer bien repoſer, & le paſſer au travers d'un linge blanc.

Café à la Reine.

Mettez votre cafetiere ſur du feu à ſec, & votre café dedans; ayez de l'eau bouillante toute prête, que vous verſerez deſſus; après qu'il en ſera ſorti deux ou trois fois une groſſe fumée, vous jetterez votre eau bouillante deſſus; quand il ſera précipité, que le café ne montera plus, vous le retirez, & y verſez un peu de caramel que vous aurez eu ſoin de faire auparavant; vous pouvez le ſervir tout de ſuite, il ſe trouvera clair.

Glace de Café. Voyez page 171.

Mouſſe de Café. Voyez page 175.

Fromage glacé de Café. Voyez p. 185.

Canelons glacés de Café. Voyez p. 191.

Gaufres au Café.

Mettez dans une terrine un quarteron de ſucre en poudre, un quarteron de farine, deux œufs frais, une bonne

cuillerée de café paſſé au tamis ; mêlez le tout enſemble en y mettant peu-à-peu de la créme double juſqu'à ce que votre pâte ſoit d'une bonne conſiſtance ſans étre ni trop claire, ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuillere, faites chauffer le gauffrier ſur un fourneau, & le frotez des deux côtés avec de la bougie blanche, ou du beure pour le graiſſer, vous y mettez enſuite une bonne cuillerée de votre pâte, fermez le gaufrier pour le mettre ſur le feu, après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre, lorſque vous croyez que la gaufre eſt cuite, vous ouvrez le gaufrier pour voir ſi elle eſt de belle couleur dorée & également cuite, vous l'enlevez tout de ſuite pour la poſer ſur un rouleau fait en chevalet, appuyez la main deſſus pour lui faire prendre la forme du rouleau, laiſſez-la ſur le chevalet juſqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon, pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui eſt ſur le rouleau, & y mettez à meſure celle que vous retirez du gaufrier; lorſqu'elles ſeront toutes faites, vous mettez le tamis où ſont les gaufres à l'étuve, pour les tenir ſéchement juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Paſtillages ou ingrediens de Café.

Pour faire une livre de paſtillages de café, vous faites fondre avec un peu d'eau une once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue & paſſée dans un linge, vous la mettez dans un mortier avec deux onces de café pulvériſé & paſſé au tambour; mettez-y du ſucre fin, peu-à-peu à meſure que vous pilez, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous l'ôtez du mortier pour en former toutes ſortes de paſtilles ou ingrediens, comme des coquillages, de petits pois, des cloux de girofle, des grains de bled, des grains de café, des paſtilles de différentes grandeurs & marquées de différens cachets.

Conſerve de Café.

Prenez une once de café pulvériſé, & une livre de ſucre que vous clarifiez, & faites cuire à la petite plume; ôtez-le du feu, & le laiſſez refroidir à moitié; enſuite vous jetterez le café dans le ſucre, & le travaillerez dans la poële, en le mêlant avec une eſpatule juſqu'à ce qu'il ſoit bien incorporé avec le ſucre; vous ferez attention de ne point trop blanchir le ſucre; dreſſez la conſerve

dans un moule de papier ; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Sable de Café.

Vous prendrez de vieilles conſerves de café qui vous auront déja ſervi, que vous pilez dans un mortier, & les paſſez au travers d'un tamis; ſi vous n'en avez point, faites-en de la même façon qu'il eſt expliqué ci-devant pour la conſerve ; lorſque le ſucre ſera refroidi, vous le paſſerez au travers du tamis.

DU THÉ.

OBSERVATION.

L'ATTENTION que nous avons à nous ſervir de tout ce que nous trouvons de mieux dans la façon de vivre de chaque Nation, a introduit parmi nous la boiſſon du Thé, dont l'uſage nous eſt venu des Peuples d'Orient ; leur façon de s'en ſervir eſt ſemblable à la nôtre, puiſqu'ils ne font que le faire infuſer dans l'eau bouillante, ou du lait, juſqu'à ce que la liqueur en ait acquis l'odeur & le goût ; c'eſt ce que nous pratiquons pour le

Thé verd. Pour le Thé-bou, il faut le faire bouillir un bouillon ou deux, & ensuite le laisser reposer. La feuille de Thé nous est produite par un petit arbrisseau assez semblable au Mirthe, & qui se trouve communément à Siam, à la Chine & au Japon; ce dernier est le plus estimé, vous le connoissez, en ce qu'il donne à l'eau où vous l'avez fait infuser une teinture verdâtre tirant sur le jaune clair. En général, il faut choisir le Thé d'une odeur de violette, la feuille petite, bien verte & entiere. Pour le conserver, vous le mettez dans des bouteilles de verre, ou une boëte bien fermée, de crainte qu'il ne prenne l'évent, ce qui lui ôte toute la bonté. La boisson du Thé est estimée pour les bons effets qu'elle produit; il aide à la digestion, ôte le mal de tete, abat les vapeurs, empêche l'assoupissement, recrée les esprits, excite l'urine, & purifie le sang; l'on remarque qu'il ne peut produire aucun mauvais effet. Peut-être qu'à la suite de cet article, on ne sera pas fâché de lire les paroles suivantes d'un célebre Médecin. » Il y a deux » sortes de Thé, le Verd & le Bou. » M. Cuningham, qui est une personne » très-savante & très-polie, & qui a vécu

» plusieurs années à la Chine, nous ap-
» prend que ces deux especes de Thé
» se tirent du méme arbrisseau ; mais
» en différentes saisons, & que le Thé-
» bou est cueilli au Printems, & séché
» au Soleil, & le verd au feu. Mais je
» présume, & non sans autorité, qu'ou-
» tre ces différentes manieres de le sé-
» cher, on verse l'infusion de quelques
» plantes ou de terre (peut-être d'une
» pareille à celle du Japon ou de Cate-
» chu) sur quelques sortes de Thé-bou,
» pour lui donner la douceur, la saveur,
» & la pesanteur qu'il a sur l'estomac, par
» le moyen de quoi il devient une pure
» drogue, & a besoin de la simplicité
» natutelle du Thé verd, qui, quand il
» est léger, qu'on ne le boit ni trop fort
» ni trop chaud, qu'il est adouci avec un
» peu de lait, est un délayant très pro-
» pre à nettoyer les passages alimen-
» taires, & emporter les sels scorbuti-
» ques & urineux, &c. *Regles sur la santé & sur les moyens de prolonger la vie, par M. Cheyne, ch.* 2. §. 18. *pag.* 68 & 69.

DU CHOCOLAT.

OBSERVATION.

LA composition de cette pâte, qui est d'un goût très agréable, nous est venue de l'Amérique; ses Peuples, qui en font un grand usage, nous ont appris la façon de le faire. Comme nous avons beaucoup enchéri sur leur composition, celui que l'on fait à présent en Espagne & en France, principalement à Paris, est de beaucoup meilleur. On le fait avec du Cacao, appellé *gros caraque*, qui est un fruit d'un arbre qui croît dans l'Amérique, de la forme & grandeur d'un châtaignier; ce fruit vient couvert d'une grande gousse rayée, comme nos melons, elle renferme beaucoup de noix de cacao, de la grosseur de nos amandes.

La vanille, dont le goût relevé, & la bonne odeur fournit un mélange heureux avec le cacao, pour la bonté du Chocolat, est une gousse plus longue & plus plate que nos haricots, remplie de petites graines noires, luisantes, d'une substance miéleuse; elle fait une partie de la composition du Chocolat avec le sucre, ce qui sera marqué à la maniere

de le faire. Il faut choisir le chocolat de couleur brune, rougeâtre, dur & sec, de bonne odeur & d'un bon goût; il nourrit beaucoup, aide à la digestion, fortifie l'estomac, abat les fumées du vin, convient aux vieillards & à ceux qui ne digerent pas aisément; mais il est nuisible au valétudinaires & à ceux qui ont les nerfs foibles; comme il échauffe, les jeunes gens doivent en user très-modérement.

Composition du Chocolat.

Le chocolat ne peut réussir si l'on ne sçait choisir le cacao; ceux qui connoissent celui de Galicola, n'ont que faire d'en choisir d'autre; il faut prendre garde que les grains soient en dedans, de couleur brune & d'un pourpre enfoncé; car ceux qui sont rouges ne valent rien, ils font le Chocolat rude & amer; mais on ne connoit bien le cacao qu'après qu'il est rôti; car alors on voit s'il y a beaucoup de ces grains rouges. Il faut que le cacao soit rôti au point que le goût & la couleur du Chocolat le demande. Après l'avoir mis dans une poële de cuivre ou de fer, ou dans un pot de terre non vernissé, vous le mettez sur le feu & le remuez sans cesse jusqu'à ce qu'il soit extérieurement noir comme des marons

rôtis ; pour cette premiere fois, on ne peut guere le trop brûler, ensuite il faut éplucher le cacao & le bien vanner ; pour savoir s'il est assez rôti, le meilleur est d'en faire une épreuve, prenez une once de cacao, & une demi-once de sucre, que vous réduisez en pâte pour en mieux distinguer le goût & la couleur ; car s'il n'est pas assez brun, & qu'il ne sente point assez le rôti, on peut le rôtir encore une fois, mais légerement, parce qu'étant privé de son écorce, il se brûle aisement, & prend un méchant goût. Lorsque l'on a réduit ainsi le cacao au point de la cuisson qu'il doit avoir, on le pile au mortier, afin qu'il soit plutôt réduit en masse sur la plaque. Lorsque la pâte du Chocolat approche d'être assez fini, il faut y ajouter de la vanille, & un peu de canelle en poudre, la quantité dépend de la volonté ; le tout étant mêlé ensemble, vous y ajoutez trois quarterons ou une livre de sucre pour livre de cacao pilé ; le sucre étant bien incorporé avec le reste, vous retirez votre composition du mortier, pour la mettre sur la pierre ou sur la plaque de fer échauffée avec un réchaud de feu en dessous ; faites aussi chauffer le rouleau, ensuite réduisez cette

mixtion en poudre très-fine, qui se met d'elle-même en pâte; passez le rouleau dessus peu-à-peu jusqu'à ce qu'elle soit si fine qu'elle ne croque pas sous les dents, alors l'on en forme des tablettes d'une once, ou des rouleaux d'un quarteron ou de demi livre.

Il faut choisir les vanilles odorantes point trop séches ni trop grasses, car elles sont souvent ointes d'huile mêlée de baume pour les faire paroître bonnes & fraîches, elles sont très-difficiles à réduire en poudre; mais après les avoir coupées en petits morceaux avec des ciseaux, elles se pulvérisent à force de les battre & passer par le tamis.

Boisson du Chocolat.

Ordinairement les tasses sont marquées par tablettes, mais la regle est dix tasses par livre, vous prenez donc autant de tablettes que vous en voulez de tasses; mettez fondre le chocolat au naturel dans une cafetiere où vous avez mis l'eau de la quantité que vous en voulez faire; faites le bouillir & un peu mitonner sur de la cendre chaude, quand il sera fondu, & prêt à prendre, délayez un jaune d'œuf avec du chocolat, & le mettez dans votre cafetiere; vous le

remettrez ſur un feux doux, & le remuerez bien avec le bâton, il faut obſerver qu'il ne bouille point après que vous aurez mis le jaune d'œuf; ſuivant la quantité de taſſes que vous ferez, vous mettrez des jaunes d'œufs, il en faut un pour quatre ou cinq taſſes.

Chocolat à l'Angloiſe.

Le Chocolat à l'Angloiſe ſe fait de la même façon que le précédent, excepté que vous prenez le blanc d'un œuf que vous fouettez bien, & en ôtez toute la premiere mouſſe; mettez-y fondre le chocolat, & le finiſſez de même. Il faut obſerver que le chocolat eſt meilleur fait de la veille que du jour, & ordinairement on y laiſſe un bon levain pour ceux qui ſont dans l'uſage d'en faire tous les jours.

Glace de Chocolat. Voyez page 171.

Mouſſe de Chocolat. Voyez page 175.

Fromage glacé de Chocolat. Voyez page 184.

Canelons glacés de Chocolat. Voyez page 190.

Conſerve de Chocolat.

Râpez une once de chocolat que

vous mettez dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume, délayez-les bien enſemble en les travaillant avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient incorporés, dreſſez votre conſerve dans un moule de papier; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Biſcuits de Chocolat.

Mettez dans une terrine deux tablettes de chocolat rapé, avec une demi-livre de ſucre fin paſſé au tamis, quatre jaunes d'œufs, battez le tout enſemble avec une eſpatule, enſuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec le ſucre & le chocolat, vous avez un quarteron de farine un peu ſéchée au four que vous mettez dans un tamis, paſſez-la au travers dans la compoſition de biſcuits, que vous remuez à meſure qu'elle tombe, pour la bien mêler avec; dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier, jettez un peu de ſucre fin deſſus en le faiſant tomber légerement d'un tamis; mettez cuire dans un four doux.

Chocolat en olives.

Pilez dans un mortier une tablette de chocolat, lorſqu'il eſt fin, vous y mettez

mettez trois blancs d'œufs avec du ſucre en poudre, il en faut ſuffiſamment pour que vous puiſſiez en former une pâte, pilez le tout enſemble, & y ajoutez du ſucre juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, retirez-la du mortier pour la mettre ſur une table avec du ſucre fin, coupez-en des petits morceaux égaux, que vous roulez un peu dans les mains avec du ſucre fin, pour leur donner la figure d'une olive; mettez-les à meſure ſur des feuilles de papier blanc, poſez ſur des feuilles de cuivre, faites cuire dans un four doux.

Biſcuits manqués de Chocolat.

Rapez une tablette de chocolat que vous mettez dans une terrine avec un quarteron de ſucre fin, un demi-quarteron de farine, trois jaunes d'œufs, battez le tout enſemble, vous y mettrez enſuite quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec; dreſſez vos biſcuits en long ſur des feuilles de papier blanc; jettez un peu de ſucre fin deſſus avec le tamis; faites cuire dans un four doux, lorſque vous les aurez tirés du four, vous les levez de deſſus le papier pour les mettre ſur un tamis ſécher à l'étuve.

Maſſepains de Chocolat glacés.

Pilez très-fin une livre d'amandes douces échaudées, arroſez-les, en les pilant, avec la moitié d'un blanc d'œuf pour qu'elles ne tournent pas en huile, faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume, mettez-y les amandes pour les faire deſſécher ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elles ne colent plus après les doigts, enſuite vous y mettrez une tablette & demie de chocolat pilé & paſſé au tamis, avec la moitié d'un blanc d'œuf, que vous mêlez bien dans la pâte; mettez cette pâte ſur une table avec du ſucre fin mêlé d'un tiers de farine, abattez-la avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un écu, pour la découper de la façon que vous voudrez; dreſſez-les ſur des feuilles de papier pour faire cuire dans un four doux; lorſqu'ils ſont cuits, glacez tout le deſſus avec du ſucre fin paſſé au tambour, battu avec un peu de blanc d'œuf, & quelques gouttes de jus de citron, remettez-les au four ſeulement pour faire ſécher la glace.

Paſtilles ou ingrédiens de Chocolat.

Pour une livre de ſucre fin, vous ferez tremper une once de gomme adragante

avec un peu d'eau ; lorſqu'elle ſera fondue, paſſez-la au travers d'une ſerviette, mettez cette eau gommée dans un mortier avec deux tablettes de chocolat pilé & paſſé au travers d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf, & une livre de ſucre fin paſſé au tambour. Pilez le tout enſemble en mettant le ſucre peu-à-peu juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ; enſuite vous l'ôtez du mortier pour en former des paſtilles de la grandeur & deſſein que vous jugerez à propos, ou des ingrédiens en grains de bled, de café, de pois, de lentilles, des coquillages, & autre choſe à votre volonté.

Dragées de Chocolat.

Faites tremper un peu de gomme adragante avec un peu d'eau ; lorſquelle eſt fondue & bien épaiſſe, paſſez-la au travers d'un linge en preſſant fort pour qu'elle paſſe toute, mettez-la dans un mortier, avec du chocolat en poudre & du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; mettez cette pâte ſur une table poudrée de ſucre fin, que vous abattez avec un rouleau juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un écu, coupez-en des petits morceaux pour les arrondir de la groſſeur d'un pois, mettez-

les ſécher à l'étuve ; lorſqu'ils ſeront ſecs vous les couvrirez de ſucre, en obſervant la même façon qu'il eſt expliqué pour les dragées ; page 20.

Diablotins.

Prenez du bon chocolat; s'il eſt trop ſec, mettez-le amolir à l'étuve, mettez-y un peu de bonne huile d'olive pour le bien travailler avec une cuillere, vous en prenez de petits morceaux que vous roulez dans vos mains pour en faire des petites boulettes groſſes comme des noiſettes, que vous mettez ſur des petits quarrés de papier d'un bon pouce de diſtance égale ; quand votre feuille eſt remplie, vous prenez votre papier de coin en coin, vous en appuyez un ſur la table, & l'autre que vous ſecouez pour les applatir pour qu'ils ſe glacent d'eux-mêmes, vous les glacez ſi vous voulez avec de la nompareille blanche, & les piquerez tous avec du cannelat ; mettez ſécher à l'étuve.

Diablotins aux Piſtaches.

Vous les faites comme les précédens, à cette différence, que vous mettez dans le milieu une piſtache entiere émondée de ſa peau ; roulez les diablotins dans les

mains pour leur donner la figure d'une petite olive, ensuite il faut les rouler dans de la nompareille blanche, & les mettre sécher à l'étuve.

DES AVELINES ET DES AMANDES.

OBSERVATION.

L'AVELINE ou Noisette est produite par un petit arbrisseau que l'on appelle Noisetier ou Coudrier, que l'on cultive dans les Jardins ; mais il est plus commun dans les bois & dans les hayes ; nous en avons de plusieurs grosseurs, les meilleures sont celles qui viennent du Lyonnois, leur qualité est assez semblable à celle des Noix, à cette différence, qu'elles sont plus agréables pour le goût. On en tire aussi comme les Noix une huile par expression qui a moins d'âcreté. Il faut les choisir grosses, que l'amande en soit presque ronde, pleine de suc & rougeâtre ; elles sont d'un grand usage pour faire les dragées, & se servent dans leur naturel sur les meilleures tables dans leur nouveauté.

J'ai parlé des amandes & de leur pro-

priété dans le précédent volume, page 303, auquel il faut avoir recours.

Amandes à la nompareille.

Prenez des amandes douces que vous mettez dans une poële ſans leur ôter la peau, faites-les un peu rouſſir ſur un petit feu en les retournant avec une eſpatule; enſuite vous faites cuire du ſucre au grand perlé, tenez le chaudement, mettez-y les amandes une à une, vous les retournez avec une fourchette; en les retirant, il faut tout de ſuite y jetter tout autour de la nompareille pour qu'elle s'attache après l'amande, dreſſez-les à meſure ſur des feuilles; lorſqu'elles ſeront toutes prêtes, vous les mettrez ſécher à l'étuve.

Amandes ſouflées au citron.

Coupez par petits morceaux de groſſeur d'une lentille à la reine, des amandes douces que vous aurez échaudées, mettez-les ſur un plat avec du citron verd rapé, un blanc d'œuf, & du ſucre en poudre ſuffiſamment juſqu'à ce que vous en puiſſiez former une pâte maniable, enſuite vous en prendrez des petits morceaux que vous roulez dans les mains pour en former des amandes

de leur grosseur naturelle, que vous dresserez à mesure sur des feuilles de papier blanc, de distance d'un doigt de l'une à l'autre; mettez-les cuire dans un four très-doux, quand elles seront de belle couleur, il faut les enlever tout de suite de dessus le papier.

Amandes aux Zephirs.

Mettez sur une assiette de terre ou de fayance une demi-cuillerée de bonne eau de fleurs d'orange, avec un blanc d'œuf & du sucre fin passé au tambour; battez bien le tout ensemble avec une cuillere de bois, jusqu'à ce que cette glace soit très-fine, un peu liée & bien blanche; mettez-y des amandes douces échaudées & à moitié pilées, que vous mêlez bien avec cette glace pour qu'elle s'attache toute après les amandes, ensuite vous les dressez par petits tas de la grosseur d'une amande, un peu éloignées les unes des autres sur des feuilles de papier blanc; mettez-les cuire dans un four très-doux.

Amandes à la Praline.

Faites fondre daus une poële une demi-livre de sucre avec un peu d'eau; mettez-y une demi-livre d'amandes

douces avec leur peau que vous aurez bien frottées dans un linge propre, pour en ôter la poudre ; faites-les bouillir ſur un bon feu avec le ſucre en les remuant ſouvent juſqu'à ce qu'elles pétillent ; lorſque le ſucre commence à ſe colorer, vous les retournez doucement & également avec une eſpatule pour leur donner le tems de ſe colorer ; lorſque les amandes ſont luiſantes, & qu'elles ont ramaſſé tout le ſucre, vous ôtez la poële du feu, & la mettez à l'étuve, deux heures après vous les ôtez de la poële pour vous en ſervir.

Pralines à l'écarlate.

Faites une couleur écarlate de cette façon : Mettez dans un petit pot un demi-ſeptier d'eau ; quand elle bouillira, mettez-y une once de cochenille bien pulvériſée, faites-lui faire une douzaine de bouillons, & vous y ajouterez tout à la fois une demi-once d'alun & une demi-once de crême de tartre bien pilée ; faites encore faire une douzaine de bouillons, enſuite vous l'ôtez du feu & la laiſſez repoſer avant que de vous en ſervir.

Pour faire les amandes à l'écarlate, mettez dans une poële une demi-livre

de ſucre avec un peu d'eau ; le ſucre étant fondu, mettez-y une demi-livre d'amandes douces avec leur peau, & bien eſſuyées de leur poudre ; faites-les bouillir en les remuant ſouvent juſqu'à ce qu'elles pétillent ; vous retirez promptement la poële du feu & les remuez ſans ceſſe avec une eſpatule juſqu'à ce qu'elles ne prennent plus de ſucre, que vous les jettez ſur un tamis clair, & remettez dans la poële le ſucre qui ſera paſſé au travers du tamis, avec environ un demi-quarteron de ſucre, & un peu d'eau ; faites les fondre avec ce qui reſte autour de la poële & cuire juſqu'au caſſé, ajoutez y ſuffiſamment de la couleur écarlate qui eſt marqué ci-deſſus, pour que votre ſucre ſoit bien rouge, & le remettez ſur le feu pour le faire cuire au caſſé comme il étoit, mettez-y dans le moment les amandes pour leur faire prendre tout le ſucre, & les remuez ſans ceſſe avec l'eſpatule, juſqu'à ce que le ſucre ſe candiſe ; & s'il en reſtoit encore, vous ferez un peu chauffer la poële juſqu'à ce qu'il tiennne tout après l'amande ; vous vous reglerez ſur cette doſe ſuivant la quantité que vous en voulez faire.

Pralines à la Reine.

Echaudez des amandes, après que vous les avez retirées de l'eau & bien essuyées, faites cuire au gros boulet autant pesant de sucre que d'amandes; mettez-y les amandes pour leur faire prendre trois bouillons, ensuite vous les retirez du feu en les remuant toujours avec une espatule jusqu'à ce qu'elles ayent pris tout le sucre; s'il en restoit quand elles seront un peu réfroidies, remettez la poële sur le feu seulement pour faire réchauffer, & remuez encore les amandes pour qu'elles achevent de prendre le sucre; ordinairement ces pralines se font à deux fois, en mettant la moitié du sucre chaque fois, & vous observerez qu'il ne faut pas que le sucre vienne au caramel; ces pralines doivent être blanches.

Biscuits d'Amandes douces.

Faites des moules de papier blanc de la grandeur que vous voulez faire vos biscuits, en long ou en petit carré; échaudez un quarteron d'Amandes douces, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche; quand elles seront égoutées & bien essuyées, il faut les piler très-fin,

en les arrosant d'un peu de blanc d'œuf, mettez-les dans une terrine avec deux jaunes d'œufs frais, un quarteron de sucre passé au tambour, battez bien les amandes avec une espatule, ensuite vous y ajouterez quatre blancs d'œufs frais fouettés, & une cuillerée de farine; mêlez le tout ensemble, & dressez dans les moules, glacez le dessus des biscuits avec du sucre fin, où vous aurez mêlé un quart de farine. Cette farine ressuye l'humidité des amandes. Mettez-les cuire dans un four doux, quand ils seront bien montés & cuits de belle couleur, en les retirant du four, ôtez-les tout de suite de leur papier.

Biscuits d'Amandes ameres.

Echaudez un demi-quarteron d'amandes douces & un quarteron d'amandes ameres, que vous pilez très-fin dans un mortier, en y mettant à plusieurs fois une demi-cuillerée de sucre en poudre ensuite vous les mettrez dans une terrine, & les délayerez peu-à-peu avec quatre blancs d'œufs frais, ajoutez-y trois quarterons de sucre fin passé au tambour, battez le tout ensemble pendant un quart d'heure avec une espatule, dressez vos biscuits en long ou en rond de la gros-

ſeur d'un bouton ſur du papier blanc, en prenant cette pâte avec deux couteaux; faites-les cuire dans un four très-doux, vous ne les ôterez du papier que quand ils ſeront froids.

Biſcuits d'Avelines.

Pilez très-fin un quarteron d'avelines ; après les avoir échaudées, arroſez les en les pilant avec un peu de blanc d'œuf, enſuite mettez-y un quarteron de ſucre que vous pilez avec les avelines juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés enſemble, après vous y mettrez quatre blancs d'œufs fouettés que vous délayez peu-à-peu avec les avelines & le ſucre; finiſſez vos biſcuits de la même façon que ceux d'amandes ameres.

Conſerve d'Avelines.

Prenez un demi-quarteron d'avelines que vous échaudez, & les coupez en travers le plus mince que vous pouvez; faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, ôtez-le du feu, quand il ſera un peu refroidi, mettez-y les avelines que vous remuez bien avec une eſpatule juſqu'à ce qu'elles ſoient incorporées avec le ſucre; dreſſez votre conſerve dans des moules de papier; lorſqu'elle ſera

froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Conſerve d'Amandes au Citron.

Pilez très-fin un quarteron d'amandes douces en les arroſant de jus de citron en les pilant; faites cuire à la grande plume une livre de ſucre, deſcendez-le du feu pour le travailler juſqu'à ce qu'il blanchiſſe, mettez-y les amandes pour les bien délayer avec le ſucre, & dreſſez dans les moules à conſerve.

Crême d'Amandes en filagrane.

Faites bouillir & réduire aux deux tiers un demi-ſeptier de lait avec une chopine de crême, un quarteron de ſucre, enſuite mettez y un quarteron d'amandes douces pilées très-fin avec trois blancs d'œufs fouettés; faites bouillir le tout enſemble deux ou trois bouillons en remuant avec une eſpatule; paſſez cette crême dans un tamis & la mettez dans la jatte que vous devez ſervir; quand elle eſt froide, & que vous êtes prêt à ſervir, mettez y deſſus un filagrane que vous faites en ſemant de la fleur d'orange pralinée & hachée ſur une feuille de cuivre frottée avec un peu d'huile, vous filez deſſus un ſucre cuit

au caramel, vous la retournez ſur une autre feuille auſſi frottée d'huile, pour filer du caramel de l'autre côté du filagrane, & le dreſſez enſuite ſur la crême.

Dragées d'Avelines.

Echaudez des avelines ſuivant la quantité que vous en voulez faire, & les mettez ſécher à l'étuve, ſi vous n'en avez qu'une livre, il n'eſt point néceſſaire de les mettre dans la baſſine, comme il eſt dit, page 374, vous les mettrez dans une grande poële à proviſion ſur un bon feu, & les remuerez bien juſqu'à ce qu'elles ſoient bien ſeches, enſuite vous y mettrez peu-à-peu un ſucre gommé fait de cette façon. Vous faites fondre de la gomme arabique avec de l'eau; lorſqu'elle eſt fondue & paſſée dans un linge, vous la mêlez avec autant de ſucre cuit au liſſé, mettez-y de ce ſucre & remuez toujours les avelines ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'elles ſe ſoient attachées après : quand elles commenceront à être ſeches, vous y remettez encore de ce même ſucre juſqu'à ce que vous voyez qu'elles en ayent aſſez, alors vous les continuerez avec un autre ſucre cuit au liſſé ſans être gommé, & leur donnerez de

cette façon une douzaine de couches ; quand la derniere ſera bien ſeche, vous ôterez les avelines de la poële, lavez la poële, & la faites ſécher, remettez-y les avelines pour les liſſer ; en remettant encore du ſucre cuit au liſſé, que vous les remuez fortement ſur la fin ſans les faire ſauter, & acheverez de les faire ſécher à l'étuve.

Dragées d'Amandes.

Elles ſe font de la même façon que les précédentes.

Eau ou Pâte d'Orgeat.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, & une douzaine d'amandes ameres, un quarteron de graines des quatre ſemences froides, échaudez les amandes, & pilez bien le tout enſemble, enſuite vous étendez ſur une table ce que vous avez pilé avec une livre de ſucre en poudre pour en former une pâte ; cette pâte ſe garde ſix mois ; quand vous voulez vous en ſervir, vous en délayez une once dans un demi-ſeptier d'eau, que vous paſſez dans une étamine ou une ſerviette.

Grillage à l'Arlequine.

Coupez des amandes douces en qua-

tre après les avoir échaudées, & les mettez dans une poële avec une demi-livre de ſucre fondu avec un peu d'eau; mettez les ſur le feu, & les faites bouillir juſqu'à ce qu'elles pétillent, que vous les retirez du feu, & y mettez un jus de citron & de l'écorce hachée très-fin, remuez toujours avec une eſpatule juſqu'à ce que votre grillage ſoit de belle couleur, dreſſez ſur un plat ſemé de nompareille de toutes couleurs, mêlée d'un peu d'anis fin de Verdun, & tout de ſuite ſemez auſſi de la nompareille avec un peu d'anis pendant que vos amandes ſont chaudes; après que votre grillage eſt froid, vous le mettez ſur du papier blanc poſé ſur un tamis, & le conſervez à l'étuve.

Grillage mêlé.

Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume, mettez-y un quarteron de piſtaches & un quarteron d'amandes douces, le tout échaudé; coupez chacune en cinq ou ſix morceaux; faites les bouillir avec le ſucre juſqu'à ce qu'elles pétillent, & les remuez ſans ceſſe avec une eſpatule juſqu'à ce qu'elles ayent pris le ſucre; vous les ôtez du feu pour y ſemer du citron confit haché,

un peu d'anis & de la nompareille mêlée, remuez promptement le tout ensemble, & dressez votre grillage sur une feuille de cuivre frottée légerement de bonne huile d'olive, vous l'applatirez le plus également que vous pourrez; quand il sera froid, vous le couperez de la grandeur que vous jugerez à propos, & le serrerez à l'étuve sur un tamis; le citron, l'anis & la nompareille que vous mettez dedans, doivent être mêlés ensemble, & prêts pour les mettre au moment que vous en avez besoin.

Grillage d'Amandes à la Portugaise.

Mettez dans une poële une demi-livre de sucre avec un peu d'eau; quand il sera fondu, mettez y une demi-livre d'amandes douces échaudées & coupées en deux; faites-les bouillir avec le sucre jusqu'à ce qu'elles pétillent, remuez-les bien pour leur faire prendre sucre; quand elles commenceront à roussir, vous les étendrez promptement sur un tamis, & jettez vîte de la nompareille blanche par-dessus; renversez-les aussitôt sur un plat pour semer aussi de la nompareille de l'autre côté, & les serrez ensuite à l'étuve.

Grillage d'Avelines.

Echaudez une livre d'avelines, & les mettez dans une poële avec un peu d'eau & une livre de ſucre, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles pétillent, ôtez-les du feu & les remuez ſans ceſſe avec l'eſpatule; quand elles ſeront aſſez pralinées, mettez y un peu de nompareille mêlée avec du citron confit haché, & un peu d'anis; mêlez bien le tout enſemble & promptement, jettez votre grillage ſur une feuille frottée avec un peu d'huile d'olives, étendez-le avec l'eſpatule; quand il ſera froid, coupez-le par morceaux de la grandeur que vous jugerez à propos, & le mettez à l'étuve.

Lait d'Amandes.

Faites bouillir trois chopines de lait & réduire à moitié, ôtez-le du feu, & y mettez ſix onces d'amandes douces échaudées & pilées très-fin en les arroſant de tems en tems avec une demi-cuillerée de lait, délayez bien les amandes avec le lait, vous y mettez auſſi un peu d'eau de fleurs d'orange & un bon quarteron de ſucre; quand il ſera fondu, paſſez deux ou trois fois votre lait d'a-

mandes dans une ſerviette pour le ſervir dans une jatte.

Macarons.

Pilez très-fin une demi-livre d'amandes douces échaudées, lavées & bien eſſuyées, arroſez-les en les pilant avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranges & du ſucre fin, de crainte qu'elles ne tournent en huile, enſuite vous les ôtez du mortier & les battez bien dans une terrine avec une demi-livre de ſucre en poudre, ajoutez-y quatre blancs d'œufs que vous fouettez bien avec le ſucre & les amandes; dreſſez vos macarons ſur des feuilles de papier blanc de la groſſeur d'un bouton; faites-les cuire dans un four doux; quand ils ſeront cuits de belle couleur vous les ſervirez dans leur naturel. Ou ſi vous jugez à propos de les glacer, vous mettrez ſur une aſſiette de terre ou de fayance, du ſucre fin paſſé au tambour, avec un jus de citron, un peu de blanc d'œuf que vous battez bien enſemble avec l'eſpatule juſqu'à ce que cette glace ſoit bien blanche; vous en couvrez les macarons & les remettrez au four ſeulement pour faire ſécher la glace.

Macarons liquides.

Prenez une demi-livre d'amandes douces que vous échaudez & pilez très-fin, en les arrosant avec un blanc d'œuf, pour qu'elles ne tournent pas en huile, mettez-les dans une terrine avec une demi-livre de sucre en poudre, que vous battez bien avec les amandes, ensuite vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien ensemble; dressez vos macarons sur des feuilles de papier blanc, de la grosseur d'une noix, faites un petit trou dans le milieu pour y mettre gros comme une noisette de telle marmelade que vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême bien liée & froide, couvrez tout le dessus comme le dessous sans que votre confiture paroisse, mettez vos macarons cuire comme à l'ordinaire, & les servirez avec leur couleur naturelle, ou glacés comme les précédens.

Macarons de Bruxelles.

Echaudez & pilez très fin une demi-livre d'amandes douces, en les arrosant avec la moitié d'un blanc d'œuf, mettez-les dans une terrine avec deux onces de farine de riz, une demi-livre de sucre

en poudre, battez bien le tout enſemble & vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés; quand ils ſeront bien mêlés avec les amandes, vous les dreſſerez en long ſur des feuilles de papier blanc, faites-les cuire dans un four doux; lorſqu'ils ſeront cuits vous les glacerez d'une glace blanche.

Maſſepains découpés.

Ayez une livre d'amandes douces échaudées, que vous jettez à meſure dans l'eau fraîche, mettez les égoutter ſur un tamis, & les eſſuyez avec une ſerviette; il faut les piler très fin, en y mettant de tems en tems un peu de ſucre fin & quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranges, retirez-les du mortier pour les mettre dans une poële ſur un très-petit feu, avec une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume, remuez les amandes & le ſucre avec une eſpatule juſqu'à ce que la pâte, en la touchant avec les doigts, ne ſe cole point après; enſuite vous la mettrez ſur une feuille de papier blanc poudré de ſucre fin, abattez-la en douceur avec un rouleau, ayez ſoin de jetter de tems en tems un peu de ſucre fin deſſus & deſſous pour empêcher qu'elle ne ſe cole après le papier; quand elle ſera

de l'épaiſſeur d'un écu, vous la découperez de la façon que vous jugerez à propos, comme en fleur de lys, en cœur, en trefle, en rond, en lozange, ou avec différentes ſortes de moules de ceux que vous aurez, dreſſez-les ſur des feuilles de papier que vous mettez ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four très-doux; quand ils ſeront cuits vous les glacerez avec une glace blanche faite avec du ſucre fin, un jus de citron & un peu de blanc d'œuf.

Maſſepains à la Portugaiſe.

Pilez très-fin une demi-livre d'amandes douces échaudées & bien eſſuyées, que vous arroſez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges & un blanc d'œuf; faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume, en l'ôtant du feu vous y mettrez les amandes pilées, que vous remuerez toujours avec une eſpatule en les remettant ſur un très-petit feu pour les faire deſſécher juſqu'à ce qu'elles ne tiennent plus après les doigts en les appuyant contre, mettez-les ſur une feuille de papier avec du ſucre en poudre deſſus & deſſous, abattez-les en douceur avec un rouleau de l'épaiſſeur d'un petit écu; coupez-en de petits ronds de la gran-

deur d'une paſtille, pour faire à chacun un petit bord, mettez les cuire dans un four très-doux ſur des feuilles de cuivre; quand ils ſeront cuits & réfroidis, vous mettrez dans chacun un grain de verjus confit au liquide.

Pâte de Maſſepains.

Echaudez des amandes que vous pilez très-fin en les arroſant avec un peu d'eau de fleurs d'oranges & un blanc d'œuf, mettez-les dans une poële avec trois quarterons de ſucre en poudre pour une livre d'amandes; faites-les deſſécher ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elles ne ſe colent plus contre les doigts & deviennent en pâte maniable, mettez-la ſur une feuille de papier blanc avec du ſucre fin deſſous, à meſure que vous la battez avec le rouleau, vous la remuez ſouvent avec le papier, & y jettez de tems en tems du ſucre fin mêlé d'un quart de farine pour empêcher qu'elle ne s'attache au papier; vous la coupez enſuite pour en faire tout ce que vous jugez à propos.

Maſſepains à la Dauphine.

Délayez deux cuillerées de marmelade de ceriſes avec un blanc d'œuf, prenez de la pâte à maſſepains comme la précédente, que vous abattez de

l'épaiſſeur de deux écus; coupez en des filets de longueur de demi-doigt pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond en pinçant les deux bouts pour les faire tenir enſemble; après que vous avez formé tous ces cercles, vous les trempez dans la marmelade que vous avez délayée avec le blanc d'œuf, & les roulez dans un ſucre très-fin; dreſſez-les à meſure ſur des feuilles de papier blanc poſées ſur des feuilles de cuivre, enſuite vous abattez de la pâte d'amandes de l'épaiſſeur d'une lame de couteau; coupez-en des petits ronds où vous mettez une ceriſe confite ou un peu de marmelade, que vous enveloppez de la pâte pour en former des petits ronds de la groſſeur d'une noiſette, trempez-les auſſi dans la marmelade délayée avec le blanc d'œuf, que vous roulez dans le ſucre; mettez tous ces petits ronds dans le milieu des cercles relevés en dôme ſans entrer dans le fond, faites-les cuire dans un four très-doux; quand ils ſeront glacés, de belle couleur, vous les retirez pour les ſervir comme vous le jugez à propos.

Maſſepains en lacs d'amour.

Ayez une demi-livre d'amandes douces

douces échaudées que vous laissez tremper vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche; après les avoir bien égouttées & essuyées, vous les mettez dans un mortier pour les piler en les arrosant avec de l'eau de fleurs d'orange; mettez-les dans une demi-livre de sucre cuit à la grande plume pour les faire dessécher sur un très-petit feu jusqu'à ce qu'elles soient en pâte maniable, que vous les mettez sur une feuille de papier blanc poudrée d'un peu de sucre fin; abbattez la pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un écu; coupez-en de longs filets quarrés d'égale longueur, pour les tourner comme un huit de chiffre, en laissant passer un bout de chaque côté, ce qui formera vos las d'amour; ensuite vous les trempez tous dans un sucre délayé avec du blanc d'œuf; poudrez-les par-tout de sucre fin, & les dressez sur des feuilles de papier que vous mettez sur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux.

Massepains au Zéphir.

Faites cuire une livre de sucre à la grande plume, mettez-y une livre d'amandes douces, échaudées & bien pilées, que vous travaillez avec une espatule

ſur un très petit feu juſqu'à ce que la pâte ſoit deſſéchée, & qu'elle quitte la poële; après vous la mettrez refroidir & enſuite remettez-la dans le mortier pour la repiler, & y ajoutez en la pilant un peu de ſucre fin, du citron verd rapé, trois blancs d'œufs, que vous mettez un à un en pilant le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure; dreſſez vos maſſepains ſur des feuilles de papier blanc, de tels deſſeins que vous jugerez à propos, pour les faire cuire dans un four très-doux.

Maſſepains muſqués.

Echaudez une demi livre d'amandes douces que vous pilez très fin en les arroſant avec de l'eau de fleurs d'orange, enſuite vous les mettez dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume; remuez-les ſur un très-petit feu avec l'eſpatule juſqu'à ce qu'elles quittent la poële, & que la pâte ne tienne plus après les doigts, mettez-les ſur une feuille de papier blanc poudrée de ſucre fin, abattez-la avec le rouleau pour la découper de la figure & grandeur que vous voulez, avec les moules de fer blanc que vous avez; mettez vos maſſepains ſur une feuille de papier blanc que vous mettez

ſur une table avec un couvercle de four de campagne & du feu deſſus, pour que les maſſepains ne cuiſent que d'un côté, enſuite vous les levez de deſſus le papier pour mettre ſur le côté qui n'eſt pas cuit une marmelade délayée avec la moitié d'un blanc d'œuf & du ſucre en poudre; couvrez-en tout le deſſus, faites-en tenir le plus que vous pouvez; remettez-les ſur le papier ſur le côté qu'ils ſont cuits; couvrez avec le couvercle du four de campagne, du feu deſſus pour faire cuire cette glace.

Maſſepains liquides.

Faites une pâte comme celle des maſſepains en las d'amour; quand elle ſera deſſéchée, mettez-la ſur une feuille de papier blanc avec du ſucre fin; abattez-la de l'épaiſſeur d'un petit écu, coupez-en des ronds de la grandeur d'une piece de douze ſols, enfoncez un peu le milieu de chaque rond avec le bout du petit doigt, pour y mettre à chacun gros comme un pois de telle marmelade que vous jugerez à propos, ou d'une bonne crême cuite bien liée; frottez tous les bords de ces petits ronds avec un peu de jaune d'œuf pour en coler deux enſemble en leur faiſant prendre la forme

d'un bouton ſans que la marmelade paroiſſe: faites-les cuire dans un four très-doux; lorſqu'ils ſeront de belle couleur, retirez-les du four, pour glacer tout le deſſus d'une glace blanche, remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Tourons.

Coupez en petites tranches très-minces une demi-livre d'amandes échaudées, mettez-les dans une poële ſur le feu avec un peu de citron verd rapé & du ſucre fin, faites-les bien deſſécher en les remuant toujours avec une eſpatule; quand elles ſeront bien deſſéchées, vous les ôtez du feu : après qu'elles ſeront froides, vous les mettez dans trois blancs d'œufs bien fouettés avec du ſucre fin ſuffiſamment juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour rendre les amandes maniables & en former les ronds avec les mains, que vous mettez à meſure ſur du papier pour les faire cuire dans un four doux. Si vous avez des avelines vous ne mettrez qu'un quarteron d'amandes & autant d'avelines échaudées, que vous couperez de même pour les méler enſemble, & les acheverez comme il a été dit ci-deſſus.

Amandes à la Polonoiſe.

Echaudez un quarteron d'amandes douces & un quarteron d'avelines que vous mettez à meſure dans l'eau fraîche; après les avoir égouttées & bien eſſuyées, hachez-en la moitié très-fin, & coupez l'autre moitié en tranches, faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y les amandes & les avelines avec un peu de citron haché; remuez le tout avec une eſpatule hors du feu; quand elles ſeront bien mêlées avec le ſucre, vous y ajouterez un blanc d'œuf fouetté, que vous mêlez encore; verſez vos amandes ſur une feuille de papier, lorſqu'elles ſeront froides, vous les couperez de la façon que vous jugerez à propos.

Sirop d'orgeat.

Prenez trois quarterons d'amandes douces, une once d'amandes ameres, un quarteron des quatre ſemences froides; émondez les amandes & pilez le tout enſemble le plus fin qu'il vous ſera poſſible; mettez cette pâte d'amandes dans une chopine d'eau, que vous remuez bien enſemble avec une eſpatule: laiſſez infuſer une heure ou deux, enſuite vous les paſſez dans une ſerviette, & les preſ-

ſez en tordant fort la ſerviette pour en exprimer tout le ſuc des amandes : clarifiez deux livres de ſucre que vous réduirez au caſſé : mettez-y le lait d'amandes ; quand votre ſucre ſera décuit, vous y ajouterez une bonne cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; mettez votre ſirop dans une terrine, pour le mettre à l'étuve pendant trois ou quatre jours, vous entretiendrez l'étuve de feu comme pour un candi : vous verrez à votre ſirop de tems en tems avec une cuilliere : quand il ſera au perlé, vous le mettrez dans des bouteilles. Il n'eſt point ſujet à pouſſer ni à candir, fait de cette façon.

Sirop de Capillaires.

Pour faire une bouteille de pinte de ſirop de capillaires, il faut prendre deux onces de capillaires de Canada, que l'on fait infuſer comme du thé, il n'en faut prendre que les feuilles, vous les mettez infuſer à l'étuve dans un pot bien bouché, pendant quatorze ou quinze heures : prenez deux livres & demie de ſucre que vous clarifiez & faites réduire au caſſé : mettez y votre infuſion de capillaires paſſée au tamis : lorſque votre ſucre ſera décuit, vous mettrez votre ſirop dans une terrine pour le mettre à l'étuve pen-

dant trois ou quatre jours, & le finirez de la même façon que le précédent. Le bon capillaire de Canada se vend chez un Epicier droguiste, Cloître Saint-Jacques de la Boucherie.

Orgeat d'Amandes. Voyez page 193.

DES PISTACHES.

OBSERVATION.

Ce fruit dont l'amande est de couleur verte, mêlé de rouge en dehors, & verte en dedans, est couverte de deux écorces, la premiere tendre de couleur verte, la seconde blanche, dure & cassante; il naît par grappes sur une espèce de Térébinte des Indes; on nous l'envoye sec de plusieurs endroits des Indes, d'Arabie, de Perse & de Syrie.

Il faut choisir les pistaches nouvelles, pesantes, de bon goût, & d'une odeur comme aromatique. Ce fruit est bon pour les Néphrétiques & les personnes atténuées; il excite l'appétit, fortifie l'estomac & la poitrine, il n'y a que l'excès qui puisse être contraire, parce qu'il échauffe beaucoup & peut causer des maux de tête, & autres incommodités.

Orgeat de Piſtaches. Voyez page 194.

Conſerve de Piſtaches.

Echaudez une once de piſtaches de la même façon que les amandes ; lorſque vous les aurez égouttées, pilez-les très-fin, & les paſſez au tamis, pour les mettre dans une demi-livre de ſucre cuit à la petite plume; après l'avoir ôté du feu, remuez les piſtaches dans le ſucre pour les bien mêler enſemble; dreſſez votre conſerve dans un moule de papier; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Piſtaches filées.

Echaudez un demi-quarteron de piſtaches, que vous coupez par petits filets, eſſuyez-les avec un linge, & les ſemez ſur des feuilles de cuivre frottées légerement de bonne huile d'olive, vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement pour qu'il ne ſe prenne pas, prenez-en avec deux fourchettes que vous filez a meſure ſur tous les filets de piſtaches en laiſſant des vuides entre, vous retournez vos piſtaches ſur une autre feuille de cuivre auſſi frottée d'huile, pour en faire autant comme au côté précédent, en prenant

garde de les trop charger de ſucre en les filant.

Biſcuits de Piſtaches.

Echaudez un quarteron de piſtaches, faites-les égoutter, eſſuyez-les avec une ſerviette : mettez-les dans un mortier avec un demi-quartier de citron confit, & un peu de citron verd rapé : pilez-les très-fin en les arroſant à pluſieurs fois avec un blanc d'œuf, lorſqu'elles ſont pilées, vous les mettez dans une terrine avec un peu plus d'un quarteron de ſucre fin, deux jaunes d'œuf, battez-les enſemble avec une eſpatule juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés l'un avec l'autre, que vous y mettez ſix blancs d'œufs fouettés & bien montés avec plein une cuillere à café de farine : mêlez le tout enſemble, dreſſez vos biſcuits dans des moules, ou en long ſur des feuilles de papier blanc : jettez un peu de ſucre par-deſſus, faites cuire dans un four doux.

Piſtaches à la Fleur d'Orange.

Mettez tremper deux gros de gomme adragante avec deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & un demi-verre d'eau :

lorſqu'elle eſt fondue, vous la paſſez dans un linge en la preſſant fort; vous avez un quarteron de piſtaches échaudées & pilées très-fin dans un mortier: lorſqu'elles ſont pilées, mettez-y votre eau gommée avec du ſucre fin, pilez le tout enſemble en y ajoutant du ſucre fin juſqu'à ce que cela forme une pâte maniable, que vous mettez ſur une table pour en prendre des petits morceaux égaux pour les rouler dans les mains & en former des eſpeces d'amandes, que vous mettez à meſure ſur des feuilles de papier blanc, pour les faire cuire dans un four très-doux.

Lait de Piſtaches.

Echaudez un quarteron de Piſtaches, que vous pilez très-fin en les arroſant de tems en tems avec une cuillerée de lait, & quelques goutes d'eau de fleurs d'orange, faites bouillir une chopine de crême avec un demi ſeptier de lait, environ un quarteron de ſucre, laiſſez réduire à un tiers, enſuite vous l'ôtez du feu pour y délayer les piſtaches que vous paſſez à pluſieurs fois dans une ſerviette, dreſſez dans ce que vous devez ſervir.

Piſtaches en olives.

Prenez des piſtaches que vous émondez, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche, retirez-les, & les eſſuyez pour les piler très-fin dans un mortier : mettez-les dans une poële avec la moitié peſant de ſucre en poudre de ce que vous avez de piſtaches : faites-les deſſécher ſur le feu juſqu'à ce que la pâte ne ſe cole plus après les doigts, enſuite vous les retirez de la poële pour les mettre ſur du papier avec du ſucre en poudre : vous en prendrez des petits morceaux que vous roulerez dans vos mains pour leur donner la forme d'olives, mettez à chacune un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un ſucre cuit au caramel, & à meſure que vous les retirez du caramel, vous les dreſſez ſur un clayon, en mettant les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air, & vous les dreſſerez ſur une aſſiette de porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Diablotins aux Piſtaches. Voy. p. 412.

Fromage de Piſtaches. Voyez *Glaces*, page 185.

Dragées de Piſtaches.

Echaudez des piſtaches, que vous mettez enſuite ſécher à l'étuve ; ſi vous n'en faites qu'une livre, vous les mettrez dans une grande poële à proviſion avec un ſucre gommé, que vous faites avec un peu de gomme arabique, fondue avec très-peu d'eau, que vous mêlez avec du ſucre cuit au liſſé ; faites aller votre poële ſur un moyen feu, en la remuant toujours pour que les piſtaches prennent ſucre également ; lorſqu'elles commenceront à ſécher, vous remettrez un peu de ce même ſucre pour leur donner encore une couche ou deux de cette même façon ; enſuite vous continuez toujours à les remuer, en leur donnant encore cinq ou ſix couches avec un autre ſucre au liſſé, où il n'y a point de gomme, juſqu'à ce que vous voyez qu'elles en ayent aſſez ; à la derniere couche, vous les ôterez de la poële pour la bien eſſuyer : remettez-y les piſtaches avec du ſucre cuit au liſſé, vous les remuez fortement ſur la fin, ſans les faire ſauter ; lorſqu'elles ſeront bien liſſées, vous les mettrez achever de ſécher à l'étuve.

Maſſepains de Piſtaches à la Comète.

Pilez très-fin une demi-livre de piſtaches échaudées; mettez-y, en les pilant, un peu de ſucre fin, pour qu'elles ne tournent pas en huile; faites cuire à la grande plume un quarteron & demi de ſucre; mettez-y les piſtaches pilées, pour les faire déſſécher avec le ſucre ſur un très-petit feu, juſqu'à ce que les touchant avec les doigts, elles ne ſe colent point après; mettez votre pâte ſur une table, poudrez-la deſſus & deſſous de ſucre fin; abbattez la avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un petit écu, pour la couper en étoile, où il y ait une petite queue; mettez vos maſſepains ſur une feuille de papier blanc: poſez deſſus un couvercle de four de campagne, avec un peu de feu deſſus, faites-les cuire doucement: lorſqu'ils ſeront cuits d'un côté, vous les retournez ſens-deſſus-deſſous, pour mettre ſur le côté qui n'eſt pas cuit, une glace faite avec un peu de blanc d'œuf, quelques gouttes de jus de citron, & du ſucre fin paſſé au tambour: remettez le couvercle ſur les maſſepains pour faire cuire la glace.

Maſſepains de Piſtaches en Joyaux.

Echaudez une demi-livre de piſtaches, que vous mettez dans un mortier, que vous pilez très-fin en les arroſant avec un peu d'eau de fleurs d'orange : mettez-les dans une poële avec ſix onces de ſucre en poudre : faites-les deſſécher ſur un très-petit feu, juſqu'à ce qu'elles ne ſe colent point après les doigts, que vous les mettez ſur une feuille de papier avec du ſucre fin deſſous, & à meſure que vous l'abattez avec le rouleau, vous y jettez un peu de ſucre fin mêlé d'un quart de farine, pour que la pâte ne ſe cole point après le papier : coupez en des filets de longueur de demi-doigt pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond, en pinçant les deux bouts, pour les faire tenir enſemble : lorſque vous avez formé tous ces cercles ou joyaux, vous les trempez dans une marmelade de confiture délayée avec un peu de blanc d'œuf : mettez-les à meſure dans du ſucre fin pour les rouler dedans, & les dreſſez à meſure ſur des feuilles de cuivre pour les mettre cuired ans un four doux.

DE LA CANELLE.

L'ON trouvera dans le premier volume, page 10, l'obſervation ſur la connoiſſance & propriété de la canelle.

Maſſepains de Canelle.

Echaudez une livre d'amandes douces, que vous pilez très-fin, en les arroſant avec une cuillerée d'eau de fleurs d'orange : faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume : mettez-y les amandes avec un demi-gros de canelle en poudre ; faites deſſécher la pâte ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elle ne cole plus après les doigts, que vous la mettez ſur une feuille de papier, avec un peu de ſucre fin, mêlé d'un tiers de farine, abattez la pâte de l'épaiſſeur d'un écu pour la découper comme vous voudrez; faites-les cuire dans un four doux, & les glacez enſuite avec une glace blanche.

Paſtilles de Canelle.

Faites fondre une once de gomme adragante avec un peu d'eau ; lorſqu'elle eſt fondue, vous la paſſez dans

un linge ; mettez cette eau gommée dans un mortier, avec plein une cuillere à café de canelle battue, paſſée au tamis fin, & une livre de ſucre paſſé au tambour, que vous ne mettez que peu-à-peu, en pilant la pâte à meſure qu'il en eſt beſoin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous retirez du mortier pour en former des paſtilles de tel deſſein que vous voulez, & les mettez ſécher à l'étuve.

Canelle au Candi.

Mettez tremper dans un peu d'eau pendant vingt-quatre heures, des morceaux de canelle ; retirez-les pour les couper en petits filets très-minces, & les mettez enſuite faire deux ou trois bouillons dans un ſucre cuit au petit liſſé ; mettez-les égoutter ſur un clayon & ſécher à l'étuve : lorſqu'ils ſont ſecs vous les dreſſez ſur les grilles qui ſe mettent dans les moules à candi : faites cuire votre ſucre au ſoufflé, & les verſez deſſus : quand il eſt à moitié froid, mettez-les juſqu'au lendemain à l'étuve, avec un feu modéré : ſi le ſucre n'étoit point aſſez candi, vous égoutterez ce qui reſte de liquide,

& les laiſſerez encore une heure ou deux avant que de les ôter des moules pour les mettre dans des boëtes garnies de papier blanc. Pour connoître ſi votre candi eſt comme il faut, avant que de le lever, vous mettez quatre petits bâtons blancs ſecs, aux quatre coings des moules, que vous enfoncez juſqu'au fond pour eſſai, que vous retirez doucement; vous verrez s'ils font le diamant deſſus également, c'eſt une marque que votre candi eſt fait: pour lors vous égouttez votre candi, en penchant le moule par le coin, que vous laiſſez égoutter pendant deux heures: il faudra renverſer le moule ſur une feuille de papier blanc un peu fort & également.

Conſerve de Canelle.

Délayez dans une aſſiette avec deux ou trois cuillerée de ſucre clarifié, un gros de canelle en poudre, paſſée dans un tamis très-fin enſuite vous la mettez dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume, remuez-bien la canelle avec le ſucre pour les bien incorporer enſemble: verſez tout de ſuite votre conſerve dans des moules de papier: quand elle ſera priſe vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Canelle en bâtons.

Mettez tremper une once de gomme adragante avec un verre d'eau : lorſqu'elle eſt fondue, vous la paſſez dans une ſerviette en la preſſant fort : mettez cette eau gommée dans un mortier avec plein une cuillere à café de canelle en poudre paſſée au tamis fin : mettez-y peu-à-peu du ſucre en poudre en pilant à meſure, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous mettez ſur une feuille de papier blanc avec du ſucre fin pour qu'elle ne ſe cole point au papier : abattez cette pâte avec le rouleau le plus mince que vous pourrez ; vous en coupez des bandes de longueur & largeur qu'il faut pour envelopper une plume d'oye, pour leur donner la forme d'un bâton de canelle : à meſure que vous en avez roulé un, vous l'ôtez pour en faire un autre, que vous mettez à meſure ſur un tamis : lorſqu'ils ſont tous faits, mettez-les ſécher à l'étuve.

DES GIROFLES.

L'ON trouvera dans le premier volume, page 9, la connoiſſance & propriété des cloux de Giroflés.

Paſtilles aux ingrédiens de Girofles.

Ayez une once de gomme adragante que vous faites fondre avec un peu d'eau, & la paſſez au travers d'une ſerviette : mettez cette eau gommée dans un mortier avec douze cloux de girofles en poudre paſſés dans un tamis fin, mettez-y peu-à-peu en pilant environ une livre de ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable : retirez cette pâte du mortier pour en former des paſtilles ou des ingrediens, comme des cloux de girofles, des coquillages, des grains de bled, de café, de petits pois, ce que vous voudrez : lorſqu'ils ſeront tous préparés, vous les mettrez ſécher à l'étuve.

Pour faire des Figures & des Vaſes au caſſé & au caramel.

Suivant la quantité & groſſeur des figures ou vaſes que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de ſucre, environ trois livres que vous faites clarifier & paſſer au tamis, enſuite vous le faites cuire au caſſé, il faut qu'il ſoit juſte à ſon dégré. Vous avez vos moules tout prêts bien nets & frottés de bonne huile ; qu'ils ſoient bien ſerrés

enſemble & ficelés, qu'il n'y reſte point de jour que le trou par où vous devez verſer votre ſucre. Vous prenez le moule de la main gauche, enveloppé d'un torchon, & de la droite vous verſez le ſucre dans le moule en les tournant doucement d'un côté & d'autre pour que le ſucre s'étende, afin que les figures ſe forment & ne reſtent point en maſſe, elles doivent être creuſes en dedans & tranſparentes; vous continuez toujours à les tourner doucement juſqu'à ce que le ſucre ſoit pris, vous n'ouvrirez le moule que quand il ſera tout à fait froid. Ceux au caramel ſe font de la même façon, à cette différence qu'il faut faire cuire le ſucre au caramel.

Pour faire des Figures & des Fleurs de Paſtillages.

Suivant la quantité de ſucre que vous voulez employer, vous faites fondre dans de l'eau tiéde ſans la mettre ſur le feu, de la gomme adragante, une once ſuffit pour employer au moins une livre de ſucre; lorſque votre gomme ſera fondue, vous la paſſez dans un torchon neuf, en le tordant fort pour que toute la gomme paſſe au travers, & qu'elle ſoit bien épaiſſe, mettez-y ſuffiſamment

du ſucre royal paſſé au tambour, mêlé d'un quart d'amidon; mettez le tout enſemble dans un mortier pour le piler juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable; pour connoître ſi cette pâte eſt comme il faut, vous la tirez d'une main à l'autre; tant qu'elle file vous y ajoutez du ſucre fin mêlé d'un quart d'amidon, juſqu'à ce qu'elle ſe caſſe net en la tirant des deux mains, enſuite vous mettez votre compoſition dans des moules frottés légerement de bonne huile: lorſqu'ils ſeront bien emplis, vous les ſerrez fort avec un ruban de fil, ou autre choſe, deux heures après vous ouvrirez les moules pour voir ſi les figures ſont priſes, vous les retirez en douceur pour les conſerver dans un endroit ſec. Les fleurs ſe font de même que les figures, il n'eſt que les moules qui en font la différence: quand elles ſont rétirées des moules, il faut les peindre avec un pinceau & les couleurs dont on ſe ſert à l'office, pour leur donner la couleur naturelle de la fleur qu'elles repréſentent.

Couleur verte.

Vous faites une couleur verte avec du bled verd dans le tems, ou des épinards

si vous voulez, d'autres ne se servent que de poiré : en prenant une des trois, celle que vous voudrez, il faut en ôter la côte, & ne se servir que des feuilles que vous lavez ; faites-les cuire deux bouillons dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, pressez-les dans les mains pour les mettre ensuite dans un mortier pour les piler très-fin, pressez-les pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, passez ce jus au tamis pour le mettre sur le feu & réduire au moins à la moitié, lorsqu'il sera froid, vous vous en servirez à ce que vous jugerez à propos.

Couleur rouge de Cochenille.

Pour une chopine d'eau, il faut prendre deux onces de cochenille bien pulvérisée, que vous mettez dans l'eau quand elle bouillira : faites-lui faire une douzaine de bouillons, ensuite vous y mettrez pour l'éclaircir une once d'alun & une once de crême de tartre bien pilés, tous les deux en même tems, & ferez encore bouillir une douzaine de bouillons, vous prendrez un petit bâton blanc avec un petit morceau de papier blanc que vous trempez dans la cochenille, il faut en égoutter quelques gouttes du bâton sur du papier blanc, elle doit

ſe ſoutenir comme de l'encre & écrire de même; c'eſt une marque qu'elle eſt faite. Pour la conſerver long-tems, il faut y ajouter un morceau de ſucre d'un quarteron; vous lui laiſſerez bien faire le dépôt dans la poële, & la mettrez dans une bouteille que vous aurez ſoin de bien boucher.

Couleur jaune.

Il faut prendre une pierre de gomme gutte, que vous tenez avec la main pour la frotter ſur une aſſiette dans un peu d'eau chaude juſqu'à ce que l'eau ait pris aſſez de couleur, ſuivant la quantité que vous en avez de beſoin. Si vous voulez faire du jaune dans le tems des lys, prenez-en la fleur qui ſe trouve dans le milieu, que vous mettez infuſer dans un peu d'eau, elle vous fournira une belle couleur qui eſt naturelle; l'on en peut faire ſécher à l'étuve pour s'en ſervir lorſqu'on en a beſoin.

Couleur bleue.

Elle ſe fait avec une pierre d'indigo que vous frottez ſur une aſſiette avec un peu d'eau chaude de la même façon que la gomme gutte.

L'on fait, ſi l'on veut, des nuances de

ces différentes couleurs en les mêlant ensemble à l'imitation des Peintres.

Pastille à l'écarlate.

Faites tremper une once de gomme adragante avec un peu d'eau chaude ; quand elle est fondue & bien épaisse, vous la passez au travers d'une serviette en la pressant fort pour que le tout passe au travers ; mettez cette eau dans un mortier avec deux cuillerées de marmelade d'épine-vinette bien rouge ; mettez-y peu à-peu à mesure que vous pilez une livre de sucre passé au tambour, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable que vous ôtez du mortier pour en former des pastilles de tels desseins que vous jugerez à propos, & les mettez sécher à l'étuve. Si vous n'avez point de marmelade d'épine-vinette, vous en pouvez faire en mettant de la cochenille préparée ; celles qui sont faites avec l'épine-vinette sont supérieures en bonté à ces dernieres.

Pastilles & ingrédiens de Safran.

Mettez tremper dans un peu d'eau tiéde une once de gomme adragante, & la passez dans une serviette pour la mettre dans un mortier avec une once de

de ſafran pulvériſé & paſſé au tamis fin ; mettez-y à meſure que vous pilez environ une livre de ſucre paſſé au tambour juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, vous en formerez des paſtilles & des ingrédiens de telle grandeur & figure que vous voudrez.

Paſtillage de Cédra.

Prenez de la rapure de cédra, mettez-en la moitié ſécher à l'étuve pour la piler & paſſer au tamis fin ; mettez l'autre moitié dans un peu d'eau avec une once de gomme adragante juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue, que vous la paſſez dans un linge, & la mettez dans un mortier avec la rapure de cédra que vous avez paſſée au tamis, mettez y du ſucre en poudre que vous pilez à meſure, & en mettez juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous en formez des paſtillages de tels deſſeins que vous voulez. Si votre pâte n'avoit point aſſez le goût de fruit, vous aurez ſoin d'y goûter avant que de la finir, vous y mettrez un peu d'eſſence de cédra.

Les paſtillages de bergamotte, de citron, de lime, de bigarade, d'orange de Portugal, ſe font tout de même.

Conserve d'Eau de fleurs d'Orange.

Faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume, descendez-le du feu, après l'avoir remué trois ou quatre tours avec une cuillere, vous y mettez plein une bonne cuillere à café d'eau de fleurs d'orange, que vous remuez dans le sucre; dressez votre conserve toute chaude dans les moules de papier: lorsqu'elle est froide, coupez-la par tablettes à votre usage.

Conserve de Fruits confits.

Vous faites de la conserve de fruits confits, de telle confiture que vous voulez; passez votre confiture dans un tamis, faites-la dessécher sur un petit feu; sur un demi-quarteron desséché faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume, mettez-y votre confiture pour la bien délayer avec le sucre, dressez la conserve dans les moules de papier; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Conserve à l'écarlate.

Prenez deux ou trois cuillerées d'eau de cochenille, que vous mettez sur une assiette & faites réduire sur le feu à une

cuillerée : en l'ôtant du feu, vous y mettez quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ; faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume ; ôtez-le du feu pour le laisser reposer un moment, ensuite mettez-y votre couleur rouge que vous remuez dans le sucre ; dressez votre conserve dans les moules de papier, quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Conserve au verd Pré.

Prenez une couleur verte, comme il est marqué ci-devant, page 453 ; il en faut mettre quatre cuillerées dans une assiette que vous mettez sur le feu, & les faites réduire à un tiers ; faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume, mettez-y la couleur verte, que vous travaillerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il en ait pris la couleur ; dressez votre conserve dans des moules de papier ; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Conserve de Safran.

Faites cuire à la petite plume une demi-livre ou trois quarterons de sucre, retirez le du feu, & y mettez un peu de safran en poudre (il n'en faut que pour

donner la couleur au ſucre,) remuez avec une cuillere en la frottant doucement ſur les bords de la poële : lorſque le ſucre commence à s'épaiſſir, vous la jettez dans un moule de papier que vous avez tout prêt ; quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Biſcuits à la cuillere.

Mettez dans une balance ſix œufs entiers, & de l'autre côté autant peſant de ſucre fin ; ôtez le ſucre pour le mettre dans une terrine, ôtez trois œufs de la balance, & mettez de l'autre côté de la farine, la peſanteur des trois œufs qui ſont reſtés dans la balance ; caſſez les œufs pour mettre les jaunes avec le ſucre, & les blancs à part pour les fouetter ; battez les jaunes avec le ſucre, & un peu de citron rapé, vous y mettez enſuite les blancs bien fouettés, que vous mêlez avec le ſucre ; mettez la farine dans un tamis, faites-la tomber légerement dans votre appareil de biſcuits ; mêlez le tout enſemble, dreſſez vos biſcuits en long avec une cuillere ſur des feuilles de papier blanc ; jettez du ſucre fin par-deſſus pour qu'il ſe forme une glace, & les faites cuire dans

un four doux ; lorſqu'ils ſont cuits de belle couleur, vous les enlevez de deſſus le papier avant qu'ils ſoient froids. Si vous voulez vos biſcuits plus légers, vous ne mettrez de la farine, que la peſanteur de deux œufs ; pour les œufs, vous ne mettrez que deux jaunes & huit blancs fouettés ; du ſucre, la peſanteur de ſix œufs ; vous les finirez de la même façon qu'il eſt dit ci-deſſus.

Biſcuits au Zéphir.

Mettez dans une terrine quatre jaunes d'œufs frais, une livre de ſucre fin paſſé au tamis, une pincée d'écorce de citron rapé, autant de fleurs d'orange pralinées, hachées très-fin ; battez le tout enſemble avec une eſpatule, pendant une demi-heure ; vous prenez douze blancs d'œufs frais, que vous fouettez ; quand ils ſont bien montés, vous les mêlez avec le ſucre, en les remuant avec le fouet ; mettez dans un tamis une demi-livre de fleurs de farine que vous aurez fait ſécher au four ; paſſez-la au travers d'un tamis dans l'appareil des biſcuits ; remuez avec le fouet à meſure qu'elle tombe ; enſuite vous dreſſerez vos biſcuits dans des moules de papier ; jettez du ſucre fin par-

dessus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux : lorsqu'ils seront bien montés & cuit de belle couleur, ôtez-les des moules pendant qu'ils sont chauds.

Biscuits de Provence.

Mettez dans une terrine deux cuillerées de marmelade d'orange, une pincée d'écorce de citron verd rapé, une demi-livre de sucre en poudre passé au tamis, quatre jaunes d'œufs frais : battez le tout ensemble avec une espatule, une demi-heure : ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés : lorsqu'ils seront bien mêlés, vous y ajouterez un quarteron de fleurs de farine un peu séchée, que vous passez légerement au travers d'un tamis dans les biscuits : remuez avec le fouet à mesure qu'elle tombe : dressez vos biscuits dans des moules de papier, & faites cuire dans un four doux : lorsqu'ils seront retirés du four, vous glacez le dessus avec une glace de sucre fin délayé avec un peu de blanc d'œuf, du jus de citron ; remettez au four, seulement pour faire sécher la glace : retirez-les des moules pendant qu'ils sont encore chauds.

Biſcuits à la Reine.

Mettez dans une terrine un quarteron de farine de riz paſſé au tambour, une livre de ſucre fin paſſé au tamis, l'écorce de la moitié d'un citron rapé, ſix jaunes d'œufs : battez le tout enſemble pendant une demi-heure avec deux eſpatules : vous y ajouterez enſuite douze blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec votre compoſition de biſcuits : dreſſez-les dans des moules de papier : faites cuire dans un four doux ; lorſqu'ils ſont cuits, couvrez tout le deſſus avec une glace faite de ſucre fin, battu avec un peu de blanc d'œuf, du jus de citron, remettez au four ſeulement pour faire ſécher la glace ; ôtez-les du papier pendant qu'ils ſont chauds.

Biſcuits cannelés.

Il faut prendre ſix œufs frais : peſez du ſucre fin & de la farine, mettez-en de chacun la peſanteur des ſix œufs : mettez les œufs dans la terrine pour fouetter les blancs & les jaunes enſemble autant de tems que vous êtes à fouetter des biſcuits à la cuillere : enſuite vous mettez la farine avec le ſucre & un peu de citron verd rapé : battez

le tout enſemble avec une eſpatule : dreſſez vos biſcuits de cette façon. Vous pliez une grande feuille de papier blanc dans ſa longueur, l'un ſur l'autre & de largeur d'un travers de doigt : le fond doit avoir la figure cannelée, ces biſcuits ſe dreſſent à contre-ſens ſur la feuille de papier, l'on en peut faire trois rangées ſur la même feuille ; il faut leur donner la même cuiſſon qu'aux biſcuits à la cuillere : lorſque vous croyez qu'ils ſont cuits, il faut les retirer, & vous prenez la feuille de papier par les deux bouts, en écartant vos deux mains les biſcuits ſe détachent ſeuls du papier : on les met ſur une autre feuille de papier, pour les remettre ſécher au four. Ils ſe gardent tant que l'on veut ; ils ſont très-bons pour tremper dans les vins de liqueurs.

Biſcuits de fruits mêlés.

Mettez dans un mortier deux abricots confits au ſec, un quartier d'orange douce confite au ſec, un demi-quarteron de pâte d'amandes, une cuillerée de marmelade de fleurs d'orange ; pilez le tout enſemble juſqu'à ce que vous le puiſſiez paſſer au travers d'un tamis ; preſſez le fort dans le tamis avec une

eſpatule, pour que le tout paſſe au travers: mettez cette marmelade dans une terrine avec cinq jaunes d'œufs, un demi-quarteron de ſucre en poudre; battez le tout enſemble juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ſans être trop liquide: prenez-en avec l'eſpatule d'une main, & la coupez en longueur de l'autre main avec un couteau, que vous mettez à meſure dans du ſucre fin: pour les ranger ſur du papier blanc, faites-les cuire dans un four doux.

Biſcuits de Gênes.

Rapez la ſuperficie de l'écorce d'un citron entier, la ſuperficie de l'écorce d'une orange douce entiere, que vous mettez dans un mortier avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange, deux abricots confits au ſec: pilez le tout enſemble, paſſez-le enſuite au travers d'un tamis, & le mettez dans une petite terrine pour le mêler avec trois jaunes d'œufs & quatre onces de ſucre en poudre; le tout étant bien battu & mêlé enſemble, vous y ajoutez ſix blancs d'œufs bien fouettés, que vous mêlez encore avec le reſte; dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier; faites-les cuire dans un four doux, en-

ſuite vous les glacez avec une glace faite avec un peu de blanc d'œuf, un jus de citron, & du ſucre fin paſſé au tambour.

Biſcuits à l'Infante.

Mettez dans une terrine un quarteron de farine de riz paſſée au tambour, un quarteron de ſucre fin paſſé au tamis, quatre cuillerées de quatre ſortes de marmelades, une de chaque, trois jaunes d'œufs frais; battez le tout enſemble pendant un quart-d'heure, & vous y ajouterez enſuite cinq blancs d'œufs fouettés & bien montés: fouettez encore le tout enſemble, & le dreſſez dans des petits moules de papier: jettez un peu de ſucre fin par-deſſus avec le tamis pour les glacer, faites cuire dans un four doux.

Biſcuits à la Fleur d'orange manqués.

Prenez deux pincées de fleurs d'orange pralinées, que vous hachez très-fin: mettez-les dans une terrine, avec un quarteron de ſucre fin, un demi-quarteron de farine, trois jaunes d'œufs: battez le tout enſemble, & y mettez enſuite quatre blancs d'œufs fouttés, que vous mêlez avec: dreſſez vos biſcuits en long ſur des feuilles de papier blanc: jettez du ſucre fin deſſus, & faites cuire

dans un four doux ; lorſqu'ils ſeront cuits, vous les ôterez du papier pour les mettre ſur un tamis ſécher à l'étuve. Ceux de citron ſe font de la même façon, à cette différence qu'à la place de fleurs d'orange, vous y mettez du citron verd rapé.

Biſcuits à la Dauphine.

Echaudez un quarteron d'amandes douces, & un quarteron d'amandes amères ; eſſuyez-les avec une ſerviette, & les mettez enſemble dans un mortier pour les piler très-fin, en les arroſant de tems en tems avec du blanc d'œuf ; lorſqu'elles ſeront pilées, vous y mettrez deux livres de ſucre fin que vous repilerez avec les amandes, en y mettant un blanc d'œuf, juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ; paſſez-la au travers d'une ſeringue faite exprès, pour en former des biſcuits de la longueur & groſſeur que vous voulez, que vous dreſſez ſur du papier blanc ; mettez vos biſcuits qui ſont ſur le papier, ſur une table avec un couvercle de four de campagne & du feu deſſus, faites les cuire à petit feu ; lorſque le deſſus eſt cuit, vous les levez du papier pour les retourner, & mettre le côté qui eſt cuit

en dessous; mettez sur le côté qui n'est pas cuit une glace faite avec du sucre fin passé au tambour, que vous battez avec un peu de blanc d'œuf & du jus de citron; vos biscuits étant glacés, vous remettez le couvercle dessus, avec un peu de feu pour faire prendre la glace.

Biscotins en las d'amour.

Mettez sur une table un demi-litron de farine, faites un creux dans le milieu pour y mettre deux cuillerées de marmelade, de telle confiture que vous voudrez, avec gros comme un œuf de sucre en poudre, trois blancs d'œufs; paîtrissez le tout ensemble jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; si votre pâte étoit trop ferme, vous y ajouterez un blanc d'œuf; vous l'abattrez ensuite avec un rouleau pour la couper en filets, assez longs pour les tourner en las d'amour; dressez-les sur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux; vous les retirez quand ils sont d'un blond doré.

Biscotins au Citron.

Faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume: en l'ôtant du feu, mettez-y une demi-livre de farine, que

vous remuez beaucoup avec une eſpatule pour qu'il n'y reſte point de grumelots; ajoutez-y trois blancs d'œufs, & l'écorce rapée de la moitié d'un citron, remuez encore le tout avec l'eſpatule, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés; mettez cette pâte ſur une table, poudrez de farine deſſus & deſſous; prenez-en des petits morceaux pour en former des biſcotins de la groſſeur & figure que vous voulez, en forme d'amandes, de noiſettes, ou d'olives; dreſſez-les ſur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four d'une chaleur modérée; lorſqu'ils ſont cuits d'un blond doré, vous les retirez pour les conſerver à l'étuve, juſqu'à ce que vous ſerviez.

Biſcotins à la Choiſi.

Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume; en l'ôtant du feu, vous le mettez dans un mortier avec une demi-livre de fleurs de farine, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, deux œufs frais, pilez le-tout enſemble pour en former une pâte maniable; retirez cette pâte pour la mettre ſur une table poudrée de farine mêlée avec un peu de ſucre fin, prenez-en de petits morceaux égaux de la groſſeur d'une olive,

roulez-les dans les mains avec un peu de farine mêlée d'un tiers de ſucre : applatiſſez-les un peu, & les dreſſez à meſure ſur des feuilles de cuivre pour les faire cuire dans un four d'une moyenne chaleur.

Gimblettes à la fleur d'Orange.

Mettez dans une poële une demi-livre de ſucre avec deux cuillerées d'eau-de-vie & deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange ; mettez le ſucre ſur le feu ſeulement pour le faire fondre ; lorſqu'il eſt fondu, vous l'ôtez du feu & y mettez trois quarterons de fleurs de farine, deux œufs entiers blancs & jaunes : paîtriſſez le tout enſemble pour en former une pâte maniable, enſuite vous la coupez en filets que vous roulez un peu ſous les mains pour en former des anneaux ou autres deſſeins faits en chiffre ; mettez de l'eau ſur le feu dans un vaiſſeau un peu creux ; quand elle eſt prête à bouillir vous y mettez les gimblettes, & agitez l'eau avec l'écumoire pour exciter les gimblettes qui ſont au fond à monter ſur l'eau ; à meſure qu'elles montent, vous les retirez avec l'écumoire pour les mettre égoutter & cuire dans un four de moyenne chaleur ; lorſ-

qu'elles feront de belle couleur, vous les retirez pour paffer deffus une plume trempée dans de l'eau de blanc d'œuf: pour les glacer; remettez-les un inftant au four pour faire fécher; l'eau de blanc d'œufs fe fait en fouettant un blanc d'œuf, laiffez-le jufqu'à ce qu'il fe faffe une eau deffous la mouffe.

Meringues liquides.

Fouettez fix blancs d'œufs frais jufqu'à ce qu'ils foient bien montés, enfuite vous y mettez du citron verd rapé très-fin, cinq cuillerées de fucre en poudre; remuez le fucre avec les blancs d'œufs en donnant quelques coups de fouet; prenez-en avec une cuillere à bouche pour dreffer vos meringues de la groffeur d'un maron le plus également que vous pourrez fur des feuilles de papier blanc à une petite diftance de l'une à l'autre; jettez par-deffus du fucre fin avec un fucrier; couvrez-les avec un couvercle de four de campagne point trop chaud, & un peu de feu deffus; faites-les cuire en douceur jufqu'a ce qu'elles foient d'une couleur dorée, enfuite vous les enlevez de deffus le papier, mettez-en deux l'une contre l'autre avec un grain de fruit confit dans

le milieu, comme cerises, verjus, framboises, ce que vous jugerez à propos; conservez-les à l'étuve jusqu'à ce que vous les serviez.

Grosses Meringues seches.

Fouettez en neige huit blancs d'œufs frais; lorsqu'ils seront bien montés, vous y mettrez du citron verd rapé, & huit cuillerées de sucre en poudre: formez-en une grosse meringue en rond ou ovale & en rocher, que vous dressez sur une feuille de papier blanc; glacez tout le dessus de sucre fin; mettez votre papier avec la meringue sur une feuille de cuivre, & la faites cuire dans un four très-doux; lorsqu'elle est d'une belle couleur, bien dorée, retirez-la pour la lever de dessus le papier pour la mettre achever de sécher à l'étuve. On y met, si l'on veut, de la marmelade de fleurs d'orange, ou gelée de groseilles, & marmelade d'abricots.

Gaufres à la crême.

Suivant la quantité de gaufres que vous voulez faire, délayez autant de farine que de sucre fin avec un peu d'eau de fleurs d'orange, & de la crême bien douce, que vous délayez peu-à-peu pour

qu'il n'y ait point de grumelots, il faut que cette pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuillere; faites chauffer le gaufrier sur un fourneau, & le frottez des deux côtés avec de la bougie blanche, ou du beurre frais pour le graisser; mettez-y ensuite une bonne cuillerée de votre pâte, & fermez le gaufrier pour le mettre sur le feu; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre; lorsque vous jugerez que votre gaufre est cuite, vous ouvrez le gaufrier pour voir si elle est d'une belle couleur dorée, également cuite, vous l'enlevez tout de suite pour la poser sur un rouleau fait en chevalet, appuyez la main dessus pour lui faire prendre la forme du rouleau, laissez-la sur le chevalet jusqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui est sur le chevalet pour la mettre sur un tamis; mettez à mesure celle que vous ôtez du gaufrier sur le rouleau; quand elles seront toutes faites, mettez le tamis où sont les gaufres à l'étuve pour les tenir séchement jusqu'à ce que vous serviez. En faisant des gaufres, si elles tenoient après le gaufrier, il faudroit le frotter

légerement avec de la bougie ou du beurre.

Gaufres au beurre de Vanvre.

Délayez dans une terrine deux œufs frais avec un quarteron de farine, un quarteron de sucre en poudre, deux pains de beurre de Vanvre fondu dans un peu de lait, un peu d'eau de fleurs d'orange, une pincée d'écorce de citron vert râpé très-fin; battez le tout ensemble jusqu'à ce que votre pâte soit bien délayée sans être en grumelots, & qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuillere, ensuite vous ferez les gaufres de la même façon que la précédente.

Gaufres au vin d'Espagne.

Mettez dans une terrine un quarteron de farine avec deux œufs frais blancs & jaunes, un quarteron de sucre fin; délayez cette pâte en y mettant peu-à-peu du vin d'Espagne jusqu'à ce que votre pâte ait la même consistance que les gaufres à la crême, & vous les finirez de la même façon.

Cornets à la fleur d'Orange.

Faites bouillir un instant dans un demi-septier d'eau, deux pains de beurre

de Vanvre; ôtez-le du feu, mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, vous avez dans une terrine une demi-livre de farine avec un quarteron de sucre fin, un œuf entier blanc & jaune; délayez votre pâte en y mettant peu-à peu l'eau où vous avez fait fondre le beurre jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, qu'elle file en la versant de la cuillere; vous ferez cuire les cornets de la même façon que les gaufres, à cette différence, qu'en les ôtant du fer, vous les roulez tout de suite pendant qu'ils sont chauds. Vous pouvez faire des cornets d'un goût plus fin avec les mêmes compositions qu'il est marqué pour les gaufres.

Pour faire des Pains de Sainte Génevieve.

Prenez six œufs, fouettez le blanc comme pour les biscuits à la cuillere, prenez les jaunes que vous délayerez avec un litron de farine; un peu de crême & une demi-livre de sucre en poudre; mettez-y les blancs d'œufs fouettés, battez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liante, vous y pouvez mettre un peu d'eau de fleurs d'orange: voilà la façon des pains de Sainte

Genevieve, il ne s'agit plus que d'en avoir le fer, & on les fait cuire comme les gaufres.

Pâte à l'Espagnole.

Mettez sur une table un demi-litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre quatre œufs frais, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un verre de vin d'Espagne, quatre pains de beurre de Vanvre : paîtrissez le tout ensemble pour en former une pâte, que vous coupez ensuite de telle façon que vous voulez pour en former des trefles, des fleurs de lys, ou autres desseins ; faites cuire à moitié dans un four : lorsqu'elles sont à la moitié de la cuisson, vous les retirez pour couvrir tous les dessus avec un sucre cuit à la grande plume : remettez au four pour achever de cuire & bien glacer.

Pâte à la Baviere.

Fouettez huit blancs d'œufs que vous mettez dans une poële avec une demi-livre de sucre fin : remuez ensemble avec une espatule jusqu'à ce qu'ils soient mêlés : faites-la dessécher sur un petit feu en la remuant toujours, ensuite vous l'ôtez du feu pour y mettre quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, vous

en dreſſez des petits morceaux de la groſſeur d'une noix ſur des feuilles de papier blanc pour les mettre cuire dans un four doux, & les ôtez du papier, lorſqu'ils ſont froids.

Œufs glacés.

Prenez huit jaunes d'œufs durs, que vous mettez dans une petite poële avec un quarteron de ſucre fin, quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, un peu d'écorce de citron verd rapé; mêlez le tout enſemble avec l'eſpatule, & le mettez ſur un petit feu pour le faire deſſécher, enſuite vous en formerez des petits ronds un peu moins gros qu'un jaune d'œuf; faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume, deſcendez-le du feu pour lui laiſſer un peu abattre ſa chaleur, & vous y mettrez vos petits œufs; travaillez le ſucre ſur le bord de la poële, à meſure qu'ils commencent à blanchir, tournez-y les œufs un à un en les prenant avec une fourchette pour les mettre à meſure ſur des grilles pour égoutter & ſécher.

Œufs au Caramel.

Faites des petits œufs comme les précédens; lorſque vous les aurez tous

arrondis, faites cuire du ſucre au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu; tournez y un à un les petits œufs en les prenant avec deux fourchettes, & les mettez à meſure ſur des feuilles de cuivre frottées légerement de bonne huile d'olive.

Sables de vieilles Conſerves.

Quand on a de vieilles conſerves de la couleur que l'on veut faire des ſables, on les pile pour les paſſer au travers d'un tamis, & l'on s'en ſert à la place d'un ſable neuf.

Noyaux de Pêches en ſurpriſe.

Faites tremper une once de gomme adragante pour employer une livre de ſucre, vous mettez la gomme tremper avec un peu d'eau de cochenille pour lui donner une couleur rouge: lorſqu'elle eſt fondue, vous la paſſerez au travers d'un tamis dans un mortier pour y mettre du ſucre fin en pilant toujours juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; mettez de cette pâte dans un moule à noyaux avec une amande dans le milieu; lorſque vous avez marqué un noyau de cette façon, vous en mettez

un autre que vous mettez à mesure sur un tamis pour les faire sécher à l'étuve.

Dragées de Nompareille.

Il faut piler de la graine de céleri, après l'avoir fait sécher à l'étuve; lorsqu'elle est pilée, vous la passez dans un tamis fin; mettez-la dans une grande poële à provision avec du sucre au lissé, en lui donnant plusieurs couches comme aux dragées; jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle ait pris sucre; sur la fin, avant que de les finir, vous leur donnez la couleur que vous voulez, avec les couleurs dont on se sert à l'Office, que vous trouverez page 453 & suiv. Vous les serrerez dans un endroit sec.

Sucre d'Orge.

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

feuilles de cuivre frottées légerement avec un peu de bonne huile d'olive; lorſque votre ſucre commence à ſe durcir, vous le coupez en long, & l'arrondiſſez pendant qu'il eſt tout chaud.

Mouſſeline jaune.

Faites tremper une once de gomme adragante, avec un peu d'eau, & la paſſez dans un linge; mettez-la dans un mortier, avec un peu de gomme gutte, que vous tenez dans la main, pour la frotter ſur une aſſiette dans un peu d'eau chaude juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour donner la couleur jaune à votre mouſſeline; mettez du ſucre fin avec la gomme pour le piler; juſqu'à ce que vous en ayez une pâte maniable, que vous l'ôtez du mortier pour en former des deſſeins tels que vous jugerez à propos, comme en dôme, en rocher, en clocher, &c.

Mouſſeline verte.

Dans le tems du bled verd, vous en prendrez une bonne poignée que vous ferez blanchir; retirez-le à l'eau fraîche pour le bien preſſer, mettez le dans un mortier pour le piler; il faut en exprimer tout le jus, que vous paſſez dans

un

un tamis, & le mettez ſur le feu pour le faire réduire à moitié, vous vous ſervirez de cette eau verte pour mettre tremper une once de gomme adragante. Si vous n'êtes point dans le tems du bled verd, vous prendrez des épinards à la place; lorſque votre gomme ſera fondue, paſſez-la au travers d'un linge en la preſſant fort; vous la mettrez dans un mortier pour la piler avec du ſucre fin, en le mettant à meſure que vous pilez, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, vous en formerez des deſſeins comme les précédens.

Mouſſeline rouge.

Faites tremper une once de gomme adragante avec un peu d'eau, & la paſſez dans un linge pour la mettre dans un mortier, avec de l'eau de cochenille préparée, vous finirez votre mouſſeline comme les précédentes.

Mouſſeline blanche.

Faites tremper une once de gomme adragante, avec le jus de deux citrons & un peu d'eau; après l'avoir paſſée au travers d'un linge, vous la mettez dans un mortier pour en former une pâte comme les précédentes.

Mouſſeline violette.

Mettez tremper une once de gomme adragante avec un peu d'eau, que vous paſſez dans un linge, & la mettez dans un mortier, vous prenez une pierre d'indigo, que vous tenez dans la main & la frottez ſur une aſſiette avec un peu d'eau chaude juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour donner une couleur violette à votre mouſſeline; vous la mettrez avec la gomme & du ſucre fin pour en former une pâte comme les précédentes. Si c'eſt dans le tems de la violette, vous en prendrez d'épluchée, pour en faire une infuſion avec de l'eau chaude, comme nous avons dit à l'article des clarequets de violettes, & vous mettrez votre gomme trempée dans cette infuſion.

Mouſſeline en Baſtion.

Vous faites une pâte de toutes les couleurs, comme elles ſont marquées ci-devant, vous en formez de chacune des rouleaux de la longueur & groſſeur que vous jugerez à propos; mettez-les à l'étuve pour les faire ſécher; vous en dreſſerez cinq l'un contre l'autre dans leur hauteur en forme de baſtion, en les faiſant tenir avec du caramel.

Crême piquée de citron.

Ayez trois demi-ſeptiers de crême double, que vous mettez dans une terrine, avec une pincée de gomme adragante en poudre, & une poignée de ſucre fin, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; fouettez le tout enſemble, juſqu'à ce que votre crême ſoit bien montée; vous la levez enſuite avec une écumoire pour la dreſſer dans ce que vous devez la ſervir; garniſſez tout le deſſus avec des petits filets de citron confit, coupés également, que vous arrangez en formant le deſſein que vous jugez à propos. Si la crême eſt bonne, il ne faut point de gomme.

Crême au Zéphir.

Prenez une chopine de crême double, que vous mettez dans une terrine, avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, du ſucre fin, un blanc d'œuf; fouettez le tout enſemble juſqu'à ce que votre crême ſoit bien épaiſſe, que vous la mettrez égoutter dans un petit panier d'ozier, garni d'un linge fin; lorſqu'elle ſera bien égouttée, vous la dreſſerez dans ce que vous devez la ſervir.

Crême en Rocher.

Rapez un peu de citron verd que vous mettez dans une chopine de crême double, avec quelques cuillerées de ſucre fin; fouettez le tout enſemble juſqu'à ce que votre crême ſoit bien montée, & la dreſſez dans ce que vous la devez ſervir, en forme de pluſieurs petits rochers.

Crême de Sodeville.

Délayez gros comme un pois de bonne preſſure avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, & une demi-cuillerée de crême; prenez une chopine de crême double que vous fouettez, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe; mettez-y tout de ſuite la preſſure que vous mêlez bien avec la crême; dreſſez dans ce que vous devez la ſervir & la mettez à l'étuve pour la faire prendre; lorſqu'elle ſera priſe, vous jetterez un peu de ſucre fin par-deſſus, avant que de la ſervir.

Crême tremblante.

Faites bouillir trois demi-ſeptiers de crême double, avec un peu de ſucre; lorſqu'elle ſera diminuée d'un tiers vous

y mettrez deux blancs d'œufs fouettés en neige, avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange; mettez un inſtant ſur le feu, en remuant toujours avec le fouet, ſeulement pour que les blancs d'œufs cuiſent, & la dreſſez dans ce que vous devez la ſervir, mettez-la au frais juſqu'à ce que vous ſerviez.

Fromage à la Crême.

Mettez dans un vaiſſeau un demi-ſeptier de lait avec une chopine de crême, que vous faites chauffer ſeulement pour le tiédir, en l'ôtant du feu vous y mettez gros comme un petit grain de café de la preſſure, délayée avec très-peu de lait; paſſez-le enſuite dans un tamis, ſur un plat que vous couvrez, juſqu'à ce que votre crême ſoit priſe, en la faiſant, prendre ſur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; lorſqu'elle eſt priſe vous la mettez dans un petit pot de fayance, troué & fait exprès, juſqu'à ce que votre fromage ſoit bien égoutté, que vous le renverſez dans le compotier; mettez autour une bonne crême double, & du ſucre fin ſur le fromage & la crême.

Fromage de Sodeville.

Faites tiédir une chopine de crême, avec une chopine de lait; en le retirant du feu, mettez-y gros comme deux pois de preſſure, délayée avec un peu de lait; mélez bien la preſſure dans le lait, & le paſſez tout de ſuite dans un tamis pour le mettre dans un plat, & le couvrez d'un autre juſqu'à ce qu'il ſoit caillé, en le faiſant prendre ſur un peu de cendres chaudes, ou à l'étuve; enſuite vous mettez votre caillé dans un panier d'ozier un peu ſerré, pour le laiſſer égoutter; lorſqu'il ſera égoutté, mettez votre fromage dans une terrine, & y verſez de haut une chopine de lait, en délayant à meſure le fromage avec une cuillere, vous laiſſerez un peu repoſer le fromage; prenez celui qui vient deſſus avec une écumoire, que vous laiſſez égoutter, mettez-le dans le compotier que vous devez ſervir; faites-en pluſieurs couches l'une ſur l'autre, en mettant du ſucre fin entre, & finiſſez avec du ſucre par-deſſus.

Fromage à la Bourguignotte.

Mettez dans une terrine une chopine de crême double, avec un peu d'écorce

de citron rapé très-fin, une bonne pincée de gomme adragante pulvérisée; fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crême soit bien liée & épaisse, sans être montée en neige; mettez-la égoutter dans un panier d'osier, garni d'un linge fin; lorsque le fromage sera bien égoutté, & qu'il aura pris la forme du panier, vous le renverserez dans ce que vous devez servir; poudrez-le partout de sucre fin.

Fromage à la Suisse.

Faites bouillir & réduire à moitié trois demi-septiers de crême, avec trois demi septiers de lait; ôtez-les du feu, & y mettez très-peu de sel, avec un demi-quarteron de sucre; lorsqu'ils seront un peu plus que tiédes, vous y mettrez gros comme un grain de café de pressure délayée; mêlez-les ensemble, & passez tout de suite au tamis pour le mettre dans un plat que vous couvrez d'un autre, jusqu'à ce qu'ils soient caillés, en le faisant prendre sur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; ensuite vous le mettez dans un petit panier ou pot de fayance fait exprès pour les fromages; lorsqu'il est bien égoutté, vous le ren-

verſez dans ce que vous devez le ſervir, & jettez du ſucre fin deſſus.

Fromage à la Dauphine.

Faites bouillir une chopine de bonne crême avec un demi-quarteron de ſucre, en l'ôtant du feu vous y mettrez quelques goutes d'eau de fleurs d'orange; lorſque votre crême ſera froide, vous la fouettez juſqu'à ce qu'elle ſoit bien montée, & la dreſſez dans un panier d'oſier garni d'un linge, vous laiſſerez votre fromage juſqu'à ce qu'il ſoit bien égoutté, que vous le renverſez dans ce que vous devez le ſervir.

Fromage à la Maréchale.

Ayez une chopine de crême double que vous mettez dans une grande ſalbotiere avec un peu de citron verd rapé, tournez la crême dans la ſalbotiere en la remuant avec un fouet juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe & qu'elle ait pris la forme de la ſalbotiere, vous la dreſſez dans ce que vous devez la ſervir en poudrant tout le deſſus avec du ſucre fin.

Fromage à la Conti.

Faites bouillir une chopine de crême avec un demi-ſeptier de lait & un peu

de ſucre ; lorſqu'il bouillira, vous l'ôterez du feu, pour y mettre quatre jaunes d'œufs délayés avec une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un peu de lait ; remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer en remuant toujours avec une cuillere ; quand la crême commence à s'épaiſſir, vous l'ôtez promptement du feu, crainte que les œufs ne tournent ; laiſſez-la refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus tiéde, que vous y mettrez un peu de preſſure délayée pour faire cailler la crême en la mettant ſur un peu de cendre chaude, couverte d'un plat avec de la cendre chaude deſſus, ou à l'étuve ; quand elle ſera priſe, vous la mettrez dans un petit panier à fromage garni d'un linge fin pour la faire égoutter ; vous ſervirez votre fromage dans un compotier avec une bonne crême autour & du ſucre fin.

Fromage en cannelons.

Faites bouillir une chopine de crême avec une chopine de lait, un quarteron de ſucre, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; lorſque votre crême aura bouilli un bouillon, vous l'ôtez du feu pour la laiſſer refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus que tiéde, que vous y

mettez gros comme un grain de café de la preſſure délayée avec un peu de lait ; paſſez tout de ſuite votre crême dans un tamis pour la mettre dans un plat, & la faire prendre ſur un peu de cendre chaude ou à l'étuve, quand elle ſera priſe, vous la coupez en cannelons avec un couteau ; mettez à meſure tous ces morceaux ſur un grand plat un peu éloignés les uns des autres ; mettez ce plat ſur une cendre chaude pour que les cannelons jettent tout le petit lait qui peut reſter après, & qu'ils ſe raffermiſſent, vous les dreſſez enſuite dans ce que vous devez ſervir ; mettez deſſus un peu de bonne crême, & du ſucre fin.

Fromage à la Portugaiſe.

Mettez dans un mortier un quartier de citron confit que vous pilez très-fin, enſuite vous y mettez deux ou trois cuillerées de marmelade de telle confiture que vous voudrez, que vous mêlez avec le citron ; prenez une pinte de crême avec un demi-ſeptier de lait que vous faites bouillir & diminuer d'un tiers ; lorſque la crême ſera un peu diminuée de ſa chaleur, vous la délayez peu-à-peu avec la marmelade ; quand elle ne ſera plus que tiéde, vous y mettrez

gros comme un grain de café de presſure délayée avec un peu de lait; paſſez votre crême dans un tamis pour la mettre dans un plat, & la faites prendre ſur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; lorſqu'elle ſera caillée, vous la mettrez dans un petit pot à fromage pour la faire égoutter; dreſſez votre fromage dans un compotier, & mettez autour un peu de crême douce & du ſucre fin.

Caillé à la Fleur d'orange.

Faites tiédir une chopine de crême avec un peu d'eau de fleurs d'orange & du ſucre, mettez-y un peu de preſſure délayée avec très-peu de crême; mêlez le tout enſemble pour le mettre dans le compotier que vous devez ſervir; mettez-le à l'étuve pour le faire prendre; lorſque votre crême ſera caillée, vous mettrez rafraîchir ſur de la glace avant que de ſervir.

Fromage à la Bourgeoiſe.

Mettez ſur le feu une pinte de lait avec une chopine de crême, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un quarteron de ſucre; faites bouillir le tout enſemble & réduire à moitié; en l'ôtant du feu, vous y mettrez trois jaunes

d'œufs, que vous remettez un instant sur le feu sans qu'il bouille, seulement pour faire cuire les œufs, & ôtez-le aussi-tôt qu'il commence à s'épaissir; lorsque votre crême sera refroidie aux trois quarts, vous y mettrez un peu de pressure de la grosseur d'un poids, mettez sur une cendre chaude pour faire cailler; & ensuite dans un panier à fromage garni d'un linge fin; quand il sera bien égoutté, vous le dressez dans le compotier.

Fromage à la Saint-Cloud.

Faites tiédir trois demi-septiers de bon lait, mettez-y gros comme un grain de café de pressure délayée avec deux cuillerées de lait; après que vous l'aurez bien mêlé, faites prendre le lait sur un peu de cendre chaude, ou à l'étuve; quand il sera bien caillé, mettez-le dans un moule à fromage jusqu'à ce qu'il soit bien égoutté; pilez très fin dans un mortier un quartier de citron confit, ensuite vous y ajouterez votre fromage caillé que vous pilez avec le citron, & y mettez peu-à-peu en les mélant ensemble une chopine de crême, remettez le tout dans le moule à fromage garni d'un linge fin; lorsque votre fromage sera bien égoutté,

vous le ſervirez dans un compotier avec de la crême douce & du ſucre fin par-deſſus.

Beurre en Filagrane.

Pour une demi-livre de beurre frais batu, pilez très-fin une douzaine d'amandes douces, mettez-y votre beurre pour les bien méler enſemble, enſuite vous mettez ce beurre dans une paſſoire pour le faire tomber au travers des trous, & le dreſſez enſuite ſur des aſſiettes, vous pouvez encore paſſer ce beurre dans une ſerviette en la tordant fort pour en faire ſortir le beurre. Si vous voulez donner du beurre dans ſon naturel, vous n'y mettrez qu'un peu de ſel fin; l'on peut encore ſervir du beurre de cette façon ſans y mettre des amandes, en lui donnant le goût de citron, bergamotte, eau de fleurs d'orange & autres ſenteurs.

Sables de différentes couleurs.

Suivant la couleur des ſables que vous voulez faire, vous prendrez la quantité de ſucre que vous jugerez à propos; après l'avoir fait clarifier, vous y mettez pour du rouge, de l'eau de cochenille; pour du bleu, de la pierre d'indi

go ; pour du jaune, de la gomme gutte ; pour du verd, de la couleur verte; ces couleurs ſont expliquées, *page* 453 *& ſuiv.* vous en mettrez ſuffiſamment pour donner couleur au ſucre, & ferez cuire le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit à la grande plume, vous l'ôtez du feu pour le travailler avec une eſpatule en le remuant toujours juſqu'à ce qu'il revienne en ſucre; lorſqu'il ſera refroidi, vous le paſſerez dans un tamis pour en former du ſable; ce ſable vous ſervira à faire des deſſeins de parterre.

Pain-d'Epice de Fleurs d'Oranges, ou Conſerve manquée, du goût de la Cour.

Prenez du ſucre de fleurs d'oranges pralinées, mettez-y de l'eau, & le faites réduire preſqu'au caſſé, travaillez-le avec une eſpatule, comme ſi vous vouliez faire une conſerve; lorſque vous voyez qu'il s'éleve, comme pour une conſerve, vous le renverſez ſur une feuille de cuivre frottée de bonne huile d'olive, faites-en pluſieurs petits tas égaux de diſtance de deux pouces, mettez deſſus une autre feuille de cuivre, auſſi frottée d'huile, que vous appuyez pour les applatir de l'épaiſſeur d'un gros écu. L'on peut y

mettre la rapure d'un citron en mettant l'eau pour faire décuire le sucre.

DU PAIN.

OBSERVATION.

CET aliment est pour nous d'un usage si étendu & si nécessaire que sans lui les meilleures viandes nous paroîtroient insipides, & nous causeroient du dégoût; il est peu de Nations qui ne s'en servent; cependant comme le bled ne vient pas généralement par-tout, il est des Pays où les peuples sont obligés de se servir de matieres équivalentes qui leur tiennent lieu de cet aliment. Au rapport des Voyageurs, les Lapponois & les Islandois font durcir des poissons au froid pour s'en servir comme de pain; d'autres Peuples font durcir différentes chairs d'animaux, qu'ils mêlent avec des écorces d'arbres pour en faire. Les châtaignes & les dattes, & d'autres végétaux dans divers Pays, sont aussi employés au même usage. Ce n'est pas ici le lieu de détailler les différens moyens, que la nature & l'industrie ont fournis aux hommes de remplacer le défaut du pain, dans les

Contrées où il ne croît point de bled, ou dans celles où il vient à manquer par quelqu'accident: Je me borne à quelques réflexions plus utiles à un Officier. De toutes les especes de bled, celui qui fait le meilleur pain, est le froment, qui est celui dont nous faisons le plus d'usage; sa qualité est différente, suivant les endroits où il croît. En général il faut le choisir bien nourri, pesant, net, bien sec; il y en a qui préferent celui qui est nouvellement battu, parce qu'il rend le pain plus blanc & plus délicat que celui que l'on garde depuis long-tems au grenier, mais il ne rend pas tant de farine; on doit aussi autant que l'on peut préférer pour le moudre, le moulin à eau, au moulin à vent, principalement celui qui mout à l'aide d'un ruisseau qui coule avec rapidité. Je n'entrerai point ici dans toutes les explications des différentes sortes de pain que l'on peut faire, ce détail ne regarde point l'office d'un Maître d'Hôtel; je crois cependant qu'il ne sera pas hors de propos de donner ici quelques instructions pour faire le pain des Maîtres, qui, souvent dans leurs Châteaux n'ont pas la commodité d'avoir du pain de Boulanger; on s'en rapporte ordinairement alors à des femmes peu

instruites, qui, souvent par la mal-façon, font un pain pesant, & d'un goût peu agréable. On observera donc que si la farine n'a point été blutée au moulin, il faut la tamiser pour en avoir la plus fine, il faut pêtrir son pain dans un endroit chaud, ce qui contribue beaucoup à la bonne façon; toutes les farines ne se manient pas de même, l'une demande plus de levain que l'autre, celle-ci veut l'eau plus chaude ou plus froide que celle-là, & être pétrie plus ou moins forte; l'expérience que l'on en fait la premiere fois, pour peu que l'on soit accoutumé à pêtrir, vous instruit de la conduite qu'il faut tenir dans la suite.

Le levain se fait d'un morceau de pâte qu'on garde de la derniere fournée, il faut être soigneux de le bien couvrir de farine & de le garder dans un endroit chaud, principalement en hiver. Quelques uns font un levain avec du froment qu'ils font bouillir, & à mesure qu'il bout ils enlevent l'écume qui vient au-dessus, la laissent épaissir & l'employent dans leur pâte, ce levain fait du pain plus léger que le précédent; la levure de biere, qui a fait naître autrefois tant de disputes, passe aujourd'hui pour le meilleur de tous les levains; mais on n'a pas par-

tout la facilité d'en avoir. Il faut détremper son levain la veille que l'on veut faire le pain, en été avec de l'eau un peu tiéde & en hiver avec de l'eau un peu plus chaude, celle de riviere est la meilleure; il faut bien pétrir la pâte sans qu'il y reste aucun grumelot de farine pour la mêler avec le levain, & la tenir bien couverte dans un endroit moyennement chaud, pour qu'elle puisse fermenter, il faut observer que plus la pâte est maniée & plus elle devient ferme, vous façonnez après les pains de la grosseur que vous voulez pour les faire cuire. Il est nécessaire de faire attention au degré de chaleur du four, parce que si elle est trop forte, le pain durcit & ne se leve pas; si elle est trop foible, il reste pâteux. Vous connoissez son juste point de cuisson en le frappant fort avec le bout du doigt; s'il raisonne c'est une marque qu'il est cuit, sinon il faut encore le laisser cuire; quand vous tirez les pains du four, il faut les mettre droits sur une table sans être l'un sur l'autre. Le gros pain doit être pétri dur, celui des Maîtres plus mollet; la différence, quand c'est la même farine, ne se trouve que dans le plus ou moins d'eau que l'on met en détrempant la farine. Les pains mol-

lets se font de la même façon, à cette différence que vous détrempez la farine avec de l'eau, très-peu de sel & de la levure de biere; si vous le voulez plus délicat, vous y mettez du lait, quelques-uns y mettent un peu de beurre; à tous ces pains il faut la pâte plus molle & plus levée qu'aux autres. En général le pain nourrit beaucoup, & ne peut produire de mauvais effets que quand on en use avec excès, ou qu'il est trop cuit ou pas assez, parce qu'alors il pese sur l'estomac, & se digere difficilement, celui qui est à demi-rassis est le meilleur pour la santé.

DU VIN.

OBSERVATION.

Je n'entrerai point ici dans le détail de ce qui concerne la façon de faire les vins, chaque pays a sa méthode, & la façon de les faire n'est point nécessaire au Maître d'Hôtel, comme d'en connoître la qualité, les propriétés & le moyen de les conserver. La différence des vins est presque infinie, & varie suivant les lieux, & même suivant cer-

tains cantons particuliers dans les mêmes lieux. Les meilleurs que nous ayons en France ſont ceux de Bourgogne & de Champagne ; ces deux Provinces jalouſes ſur le chapitre de cette liqueur, veulent l'emporter tour à tour ; l'une, par ſa couleur vermeille, & l'autre par un montant de goût qui plaît beaucoup. Comme le vin rouge eſt celui qui convient le mieux à toutes ſortes de tempéramens, je crois que celui de Champagne doit céder la préférence. De tous les vins de Bourgogne, ceux qui ſont les plus eſtimés, ſont les vins de Nuits, le Pomart, le Beaune, le Volnay, le Mulceaux, le Moraché, le Clos de Voujeaux, le Clos de Cîteaux, le Chaſſagne, le Savigny.

En vins de Champagne, celui de Sillery, de Haï, de Pierry & d'Auvilé, le vin bourru d'Arty & celui d'Arbois. Les autres ſont ceux de Bordeaux, de Grave, du Rhin, de la Moſelle, le Saint-Peré de Languedoc. Nous avons encore les vins de liqueur, comme le Saint-Laurent, le Lunelle, le Poiſant, le Muſcat de Languedoc & de Provence, les vins d'Eſpagne rouge & blanc ; ceux d'Alicante, de Malvoiſie, de Canarie, de Malaga, d'Hongrie, de Tokai, de Ceriſes, &c. Un point

essentiel pour les conserver, c'est de les mettre dans une bonne cave, on connoît sa bonté quand elle est bien fraîche, & éloignée des mauvaises odeurs ; il faut remplir tous les mois les tonneaux avec les meilleurs vins, parce qu'un tonneau plein n'est point susceptible de vent, & conserve au vin sa qualité, vous mettez ensuite le vin en bouteilles où il se bonifie encore, & se conserve plus long-tems. Il y a des vins plus prompts à boire que d'autres, il faut commencer par ceux qui sont les plus tendres, ou qui tombent en graisse, ce que vous connoissez lorsqu'ils filent en les versant; car alors c'est une marque qu'ils sont trop remplis de parties huileuses. Pour les dégraisser, vous prenez deux onces de belle colle de poisson que vous coupez par petits morceaux, faites-la fondre dans une chopine de vin sans la mettre sur le feu; après l'avoir bien remuée, vous la mettez dans le tonneau par le bondon, & remuez le vin avec un bâton où vous avez attaché un mouchoir blanc au bout, retirez de tems en tems le bâton pour nettoyer ce qui tient au linge, après vous laissez reposer le vin, qui deviendra sec & se clarifiera. Pour éclaircir le vin blanc, pour un demi-

muid, vous y mettrez une pinte de lait de vache frais tiré, que vous remuez de la même façon qu'au précédent, trois jours après il sera clarifié. De tous les ingrédiens dont on se sert pour racommoder les vins, ceux qui ne sont point contraires à la santé, sont les blancs d'œufs, la colle de poisson, le miel, le rapé, le marbre, le tartre, l'albâtre pulvérisé, la lie, le sucre, le vin cuit, le papier. Les vins qui sont le plus en usage dans les repas, sont le rouge & le paillet; sur la fin des repas, le blanc & les vins de liqueur. Il faut les choisir d'une belle couleur, clairs, transparens, d'un goût doux & piquant, point trop nouveaux & d'une odeur agréable. Le vin pris avec modération aide à la digestion, fortifie l'estomac, échauffe l'imagination, augmente la quantité des esprits, pousse par les urines, donne de la vigueur au sang, excite la mémoire; mais quand on en use avec excès, non-seulement il produit l'ivresse, mais il échauffe beaucoup, corrompt les liqueurs, & peut causer plusieurs maladies fâcheuses.

DE LA BIERE.

OBSERVATION.

LA Biere ſe fait avec du froment ou de l'orge & le houblon, & quelques plantes ameres que l'on y mêle auſſi pour empêcher qu'elle ne s'aigriſſe. La qualité de l'eau, la cuiſſon des matieres que l'on y employe, & la ſaiſon, par rapport à la fermentation, contribuent beaucoup à ſa bonté. Nous en avons de pluſieurs ſortes, de rouge, de blanche, les unes claires & limpides, d'autres chargées troubles & épaiſſes; les unes douces, & d'autres ameres & âcres; elles ſont encore différentes par leur âge; la nouvelle eſt d'un goût plus doux que celles qui ont été gardées. Toutes ces bieres ne ſont différentes que par rapport aux pays où elles ont été faites, des eaux que l'on a employées, des matieres que l'on a mis dans la cuiſſon, & de la ſaiſon où l'on y a travaillé. Il faut choiſir la biere d'un goût agréable, ſans aigreur, & piquante, de belle couleur, claire & mouſſeuſe en la verſant. Cette boiſſon eſt rafraîchiſſante, en-

graiſſe & nourrit beaucoup; quand elle eſt trop nouvelle, elle produit des ardeurs d'urine, excite des vents; priſe avec excès, elle produit l'ivreſſe.

DU CIDRE.

OBSERVATION.

NOUS en avons de deux ſortes, le Cidre poiré, que l'on fait avec les poires, & le Cidre pommé que l'on fait avec des pommes; les meilleures pour le faire, ſont celles qui ont un goût rude & acerbe, parce qu'elles font un cidre fort & piquant, qui ſe conſerve longtems; celui que l'on fait avec des pommes ordinaires, eſt doux, & ſe paſſe très-vîte. On les cueille dans l'Automne, après on les écraſe ſous la meule pour en tirer par expreſſion un ſuc, que l'on met fermenter dans le tonneau; cette fermentation de pommes eſt aſſez ſemblable à celle du moût que l'on met dans le tonneau pour faire le vin. Le ſuc de pommes ſe raréfie de la même façon. Quand ce ſuc n'a point été dépuré, il ſe corrompt aiſément. Quelques-uns pour achever de le clarifier, & empê-

cher

cher qu'il ne se gâte, font dissoudre dans du vin, de la colle de poisson qu'ils mettent dedans; d'autres pour empêcher qu'il ne s'aigrisse, y mettent de la moutarde; mais le plus sûr est de le tirer au clair, pour le mettre ensuite dans des bouteilles de verre. Celui de poiré se fait de la même façon, avec des poires acerbes & âpres à la bouche : cette liqueur approche assez du vin blanc, par sa couleur & son goût. Le meilleur cidre que nous ayons se fait en Normandie, principalement celui d'Isigny qui est le plus estimé. Cette boisson est rafraîchissante, désaltere beaucoup, fortifie l'estomac & le cœur. Quelques-uns la préferent au vin pour la santé, quand on en use avec modération : lorsqu'on en use avec excès, l'ivresse n'en est point si prompte que celle du vin, mis elle est plus longue & les suites en sont plus fâcheuses. Il faut le choisir d'une bonne odeur, très-clair, d'un goût doux & piquant, & d'une couleur dorée.

DES EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS.

OBSERVATION.

IL y a plusieurs sortes d'eaux-de-vie, les meilleures sont celles qui sont faites avec le vin, principalement celui d'Orléans & des environs de Paris, qui fournissent plus d'eau-de-vie dans la distillation que d'autres qui sont plus forts; celles qui sont faites avec la biere, l'hydromel, le poiré & le cidre, ne sont pas si agréables au goût, & ont plus d'âcreté, aussi ne sont-elles d'usage que dans les Pays où il n'y a point de vin. On fait avec l'eau-de-vie toutes sortes de Ratafiats, qui ont chacun leur goût & propriété, suivant les ingrédiens dont ils sont composés. Les meilleures liqueurs étrangeres, celles qui nous viennent des Isles d'Angleterre, sont le Cinnamome, l'Escubac, l'Eau de Barbades, l'Eau de fines Oranges; nous avons encore le Ratafiat de Grenades, le Superfin de Safran, les Eaux-de-vie d'Irlande, d'Andail, de Dantzick, &c. En général le liqueurs vineuses, prises avec modéra-

tion, aident à la digeſtion, rétabliſſent les forces, donnent de la vigueur au ſang & conviennent aux vieillards, & à tous ceux qui ſont d'un tempérament froid & flegmatique. Leur uſage fréquent & immodéré, non-ſeulement cauſe l'ivreſſe, mais elle jette dans le ſang une agitation très-forte, qui eſt ſouvent ſuivie de mauvais effets.

Vin brûlé.

Mettez pour une bouteille de vin de Bourgogne, une livre de ſucre, avec un peu de macis, un bâton de canelle, de la coriandre, trois feuilles de laurier; ayez un grand feu de charbon, mettez votre pot au milieu; lorſqu'il bout bien fort, mettez-y le feu avec du papier, & le laiſſez brûler juſqu'à ce qu'il s'éteigne de lui-même; ôtez-le du feu. Il faut le boire chaud.

Sorbec.

Prenez une ruelle de veau, & la dégraiſſez bien, coupez-la par morceaux, pour la mettre cuire avec deux pintes d'eau que vous ferez bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à chopine; paſſez la dans un linge: lorſque cette décoction ſera repoſée, vous la tirerez au clair

pour la mettre dans deux livre de ſucre que vous ferez cuire à la petite plume; mettez ſur le feu pour les faire bouillir un inſtant; lorſque vous l'aurez ôté du feu, vous y mettrez une chopine de jus de citron, que vous mêlerez bien avec le reſte, & le mettrez enſuite dans des fioles de vérre.

Nectar.

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

Roſſoli.

Pour faire trois pintes de roſſoli vous mettez dans une cruche bien bouchée, trois chopines d'eau tiede, avec une pinte d'eſprit-de-vin, trois livres de ſucre clarifié, & cuit à la petite plume, deux feuilles de macis, un bâton de canelle,

rompu par petits morceaux, une poignée de coriandre, trois pincées d'anis, un citron coupé par petits morceaux avec son écorce ; faites infuser le tout ensemble, pendant trois ou quatre jours, vous le passerez ensuite à la chausse pour le mettre dans des bouteilles.

Populo.

Mettez dans une cruche une pinte de bon vin blanc avec un demi-septier d'esprit-de-vin, une livre de sucre cuit à la plume, deux pommes de reinette pelées & coupées par tranches, trois cuillerées d'eau de fleurs d'orange ; faites infuser jusqu'au lendemain que vous le passerez à la chausse.

Angélique.

Prenez une pinte de blanquette ou vin de Scipion ; mettez-y avec une livre de sucre royal, ou d'autre, du plus beau que vous aurez, un peu d'anis & de coriandre concassés, une pomme de reinette pelée & coupée par petits morceau, un citron pelé & coupée par ruelles, trois ou quatre zests de citron, un peu de poudre de cypres, deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange ; laissez le tout infuser sans feu pendant vingt-quatre

heures dans un vaiſſeau bien bouché ; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe pour le mettre dans des bouteilles.

Eau d'Amandes d'Abricots.

Pour ſix pintes d'eau-de-vie, vous prenez une demi-livre d'amandes d'abricots, que vous pilez ſans ôter la peau ; mettez-les dans la cruche avec l'eau de-vie, un gros de canelle, une poignée de coriandre, deux livres de ſucre ; faites infuſer le tout enſemble pendant cinq ou ſix jours ; enſuite vous ferez bouillir une pinte d'eau, & la laiſſerez réfroidir ; mettez-la avec ce qui eſt dans la cruche ; paſſez votre liqueur à la chauſſe pour la mettre dans des bouteilles.

Cinnamome.

Pour faire trois chopines de cinnamome, prenez deux onces de cannelle qu'il faut concaſſer dans un mortier ; mette-la infuſer deux fois vingt quatre heures, avec trois chopines d'eau-de-vie, une pinte de vin d'Eſpagne, & une pinte de vin blanc ; enſuite vous mettez le tout dans l'alambic pour le faire diſtiller, comme il ſera dit ci-après, à l'article de la Diſtillation.

Ratafiat de Noyaux.

Pour une pinte d'eau-de-vie, vous prendrez une once de noyaux d'abricots, avec cinq amandes ameres : il faut seulement les concasser, & ne point ôter la peau ; mettez-les dans une cruche, avec l'eau-de-vie, & trois quarterons de sucre clarifié ; faites infuser pendant trois jours dans un endroit tempéré ; ensuite vous passerez votre ratafiat à la chausse, & le mettrez dans des bouteilles.

Hypocras.

Mettez dans une cruche deux pintes de vin de Bourgogne avec une livre & demie de sucre, les zests d'un citron, six clous de gérofle, la moitié d'une muscade, un bâton de canelle, une douzaine d'amandes douces un peu concassées, six feuilles de macis ; bouchez bien la cruche, & laissez infuser pendant vingt-quatre heures, ensuite vous passerez votre hypocras à la chausse, & le mettrez dans des bouteilles.

Hypocras d'une autre façon.

Faites infuser du soir au lendemain deux bouteilles de vin de Bourgogne

avec une livre de ſucre, deux bâtons de canelle de longueur du doigt, la moitié d'un citron en tranches, deux pommes de reinette auſſi coupées en tranches, deux feuilles de macis, une pincée de coriandre concaſſée, cinq ou ſix amandes douces ſeulement concaſſées; enſuite vous le paſſez à la chauſſe; cet hypocras ne peut ſe garder qu'environ quinze jours à cauſe du citron & des pommes.

Hypocras blanc.

Prenez deux pintes de vin blanc que vous mettez dans un vaiſſeau avec trois quarterons de ſucre, un bâton de canelle, deux clous de gérofle, une pincée de coriandre, le tout concaſſé enſemble, trois ou quatre zeſts d'orange aigre, faites infuſer pendant deux heures; vous prendrez une poignée d'amandes douces que vous pilez en y mettant deux ou trois cuillerées de lait, mettez-les au fond de la chauſſe avant que de paſſer l'hypocras, paſſez-le à pluſieurs fois juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair, que vous le mettrez dans des bouteilles.

Ratafiat d'amandes d'Abricots.

Prenez ſix pintes de bonne eau-de-vie & demi-livre d'amandes d'abricots, il

faut les piler avec leur peau & les mettre dans une cruche neuve avec l'eau-de-vie, deux gros de cannelle, six clous de gérofle, demi-once de coriandre, quatre livres de sucre clarifié, bouchez bien la cruche & mettez votre ratafiat infuser au Soleil l'espace de trois semaines ou un mois, passez-le à la chausse, & le mettez dans des bouteilles.

Hypotheque.

Sur une pinte d'eau-de-vie il faut prendre demi-livre de sucre, une livre de fruits rouges composée d'une demi-livre de cerises, un quarteron de groseilles & un quarteron de framboises, écrasez tous ces fruits le plus que vous pourrez, mettez le marc avec le jus dans l'eau-de-vie; vous aurez soin d'écraser les groseilles à part pour n'en prendre que le jus; parce que le marc aigrit; vous y mettez aussi tous les noyaux de cerises avec cinquante amandes d'abricots que vous concassez, une demi-poignée de coriandre, deux clous de gérofle, un morceau de cannelle, & un morceau de vanille; mettez le tout dans une cruche pour infuser pendant quinze jours au Soleil, ensuite vous passez votre hypotheque à la chausse pour le mettre dans des bouteilles.

Lorſque les fruits rouges ſont paſſés ; vous en pouvez faire avec du verjus mûr, vous le faites de la même façon, à cette différence qu'à la place du jus de fruits rouges, vous y mettez du jus de verjus mûr, & cinquante amandes d'abricots.

Eſcubac d'Angleterre.

Sur trois pintes d'eſprit de vin, trois pintes d'eau-de-vie, & trois pintes d'eau il faut une demi-livre d'amandes ameres coupées, une demi-livre de raiſin ſec de Provence, une demi-livre de dates coupées, une demi livre de figues graſſes coupées, une demi-once de cannelle rompue, une demi-once de coriandre, une demi-once d'anis des Indes, une demi-once de macis, un gros de cardemone, un gros d'aloës ſacre, quatorze clous de gérofle, trois muſcades coupées, deux citrons coupés, jus & écorce, deux onces de ſafran en feuilles un gros de cochenille, un demi-ſeptier de ſirop de pommes, un petit cédra coupé par tranches & jus, ſix gros de réglisſe verte. Toute cette compoſition bien pilée enſemble ou ſéparément, pour en former une eſpece de pâte, & y ajouter trois livres de ſucre en poudre,

mettez le tout ensemble dans une cruche que vous laisserez infuser huit jours, il faut le remuer de tems en tems avec un bâton, ensuite le passer à la chausse, & le mettre dans des bouteilles.

Escubac du marc.

Vous prenez le marc d'escubac précédent, que vous remettrez dans la cruche, en y ajoutant trois pintes d'esprit de vin, trois pintes d'eau-de-vie, & trois pintes d'eau, une once de safran en feuilles bien pilé, ajoutez-y une livre & demie de sucre en poudre, laissez-le infuser un mois, ensuite vous le passerez à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair, que vous mettrez dans des bouteilles.

Eau divine.

Prenez trois chopines d'eau; faites-y fondre à froid cinq quarterons de sucre mettez-y un demi-septier d'eau de fleurs d'oranges, qu'il faut filtrer après que votre sucre sera bien fondu; ensuite vous y ajouterez une pinte de bon esprit de vin le meilleur que l'on peut avoir; vous la mettrez après dans des bouteilles, vous en pourrez boire quinze jours après; mais plus elle est vieille, meilleure elle est.

Ratafiat de Citrons.

Pour faire trois pintes de ratafiat de citrons, prenez deux pintes & chopine d'eau-de-vie, mettez-y infuser pendant quinze jours les zests d'une douzaine de citrons, il n'en faut prendre que le jaune & ne point anticiper sur le blanc; ensuite vous ferez clarifier deux livres de sucre que vous mettrez dans l'eau-de-vie, & le laisserez encore infuser huit jours avec les citrons, & passerez votre ratafiat à la chausse pour le mettre dans des bouteilles bien bouchées; ce ratafiat est meilleur quand il est gardé un an ou deux que dans le commencement. Celui de Bigarades se fait de même.

Cornichons, façon d'Hollande.

Il faut prendre des cornichons les plus verds que vous pourrez trouver, les bien ranger dans un pot de terre, & mettre au fond du pot une poignée de thim bien ficelé, & parmi vos cornichons mettez-y du poivre d'Espagne que vous trouverez chez les Herboristes, il n'en faut prendre que le plus verd; mettez aussi dessus les cornichons un gros paquet d'estragon bien ficelé;

Il faut avoir du vinaigre le moins couvert que vous pourrez trouver, faites-le bouillir dans un chaudron avec le sel que vous y devez mettre, & le jettez tout bouillant dans votre pot; vous couvrez aussi-tôt le pot avec du linge pour empêcher que la fumée ne s'évapore, vous aurez soin de faire bouillir ce vinaigre une fois par jour, pendant cinq ou six jours, & le remettez en l'ôtant du feu dans le pot, que vous couvrirez promptement. Si vous avez la commodité de les faire cueillir dans un tems qui ne soit point humide, ils seront d'un plus beau verd. Si vous les trouvez trop forts de vinaigre, vous pouvez mettre une pinte d'eau sur trois pintes de vinaigre.

Cornichons de bled de Turquie.

Il faut prendre du bled de Turquie pendant qu'il est verd, & encore en moële; faites-le cuire à moitié dans de l'eau; après l'avoir rafraîchi dans une autre eau, vous le mettrez égoutter & confire de la même façon que les cornichons précédens, ils vous serviront aux mêmes usages.

DE LA DISTILLATION.

NOUS avons plusieurs façons de distiller, comme au bain marie, au sable, à la cendre & à la lampe, avec des alambics de verre. Ces différentes façons sont mises en usage pour toutes les distilations qui se font avec de l'eau-de-vie, il n'en est pas de même pour celles qui se font à l'eau, parce qu'elles demandent un plus grand feu, & ne se peuvent point faire autrement, qu'en mettant votre alambic sur un fourneau, vous lui donniez la chaleur qu'il faut pour faire bouillir également la composition qui est dans l'alambic. Lorsque vous voulez distiller, vous mettez votre composition dans un alambic; il ne faut l'emplir qu'aux deux tiers; c'est-à-dire, que si votre alambic tient six pintes, vous n'en mettrez que quatre; parce que si vous en mettiez davantage, le tout sortiroit au premier feu; ensuite vous couvrez l'alambic de son chapiteau; bouchez-en tout le tour avec une pâte faite avec de l'eau & de la farine; colez sur cette pâte plusieurs morceaux de papier.

Pour diſtiller au bain-marie : ſi votre alambic n'a point de cuvette à bain-marie, vous le mettez dans un chaudron plein d'eau, que vous placez ſur un fourneau, & le faites aller à grand feu, juſqu'à ce que ce qui eſt dans l'alambic commence à bouillir; alors vous diminuerez la chaleur du bain-marie, afin qu'il bouille doucement; vous aurez ſoin d'avoir de l'eau bouillante pour augmenter celle du bain-marie à meſure qu'elle diminue. Lorſque la liqueur qui eſt dans l'alambic commence à bouillir vous en laiſſez tomber le flegme, qui eſt d'environ plein une cuillere à bouche, avant que d'y mettre la bouteille qui doit recevoir la liqueur; bouchez ce qui reſte de vuide au goulot de la bouteille ou récipient, avec du papier que vous colez autour, pour empêcher la liqueur de perdre ſon eſprit ; vous aurez ſoin auſſi-tôt que la compoſition qui eſt dans l'alambic commence à bouillir, de mettre de tems en tems de l'eau fraîche dans le réfrigérant ou cuvette qui environne le chapiteau, pour que votre eſprit ne ſente point le feu; vous connoîtrez que votre liqueur ſera diſtillée, lorſqu'elle commencera à blanchir en tombant dans le récipient ou bouteille, il faut l'ôter

promptement ; c'eſt une attention qu'il faut avoir pour que le marc de votre diſtillation n'altere point la bonté de votre liqueur.

En général, ſur toutes ſortes de diſtillations, vous ne pouvez en tirer de bon qu'environ la moitié ; c'eſt-à-dire, que ſur quatre pintes, vous n'en retirez au plus que deux.

La façon de diſtiller à la cendre & au ſable, eſt fort peu miſe en uſage ; elle n'eſt point ſi bonne que celle au bain-marie ; elle ſe fait de même, à cette différence, qu'à la place d'eau que vous mettez dans un chaudron, vous mettez votre alambic dans un chaudron de fonte, & l'entourez de cendre ou de ſable ; faites deſſous un feu modéré ; parceque le ſable ou la cendre étant une fois échauffée, il faut moins de feu que pour le bain-marie.

Les Dames qui veulent s'amuſer à la diſtillation, la peuvent faire dans leur chambre, ſans aucun embarras, par le moyen des alambics de verre, qui ſe font chauffer avec la lumiere d'une lampe faite exprès ; il y en a depuis un demi-ſeptier juſqu'à ſix pintes ; vous mettez votre compoſition dans l'alambic de verre, & le couvrez de ſon chapiteau ;

bouchez-en tout le tour, comme au précédent ; ensuite vous mettez votre alambic sur la lampe, que vous laissez brûler jusqu'à ce que votre distillation soit faite.

Comme il y a peu d'alambics de verre qui soient faits avec une cuvette qui environne le chapiteau, ce qui fait que l'on ne peut point y mettre de l'eau fraîche ; pour suppléer à ce défaut, vous y mettez à mesure qu'il en est besoin, un linge mouillé avec de l'eau fraîche.

DE LA LAVANDE.

OBSERVATION.

LA Lavande fleurit ordinairement en Juin & Juillet. Cette plante croît d'elle-même dans des collines pierreuses & seches, exposées au Soleil, particulierement dans le Languedoc ; on en seme aussi presque dans tous les jardins ; son odeur quoique forte, est très-agréable, & donne une bonne odeur dans les habits & au linge, l'eau distillée des fleurs est odoriférante, & sert contre l'épilepsie, l'apoplexie, la léthargie, en l'appliquant aux tempes & au front ; elle est encore employée à plusieurs autres usages

qui ſont aſſez connus. Pour faire l'eau de lavande, vous en prenez une livre de la fleur égrainée, que vous mettez dans une cruche, avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche, & la mettez au ſoleil pendant un mois ou ſix ſemaines; après vous la paſſerez au clair, pour la mettre dans des bouteilles. Si vous voulez qu'elle ſoit d'un clair fin & plus forte, vous la ferez diſtiller, comme il ſera expliqué ci-après.

Eau-de-vie de Lavande diſtillée.

Empliſſez une cruche de fleurs de lavande, enſuite vous y mettez autant d'eau-de-vie avec les fleurs qu'il en peut tenir dans la cruche, bouchez-la bien pour les laiſſer infuſer environ quinze jours; lorſque les fleurs & l'eau-de-vie ſeront bien infuſées enſemble, vous mettez le tout dans un alambic pour faire diſtiller au bain-marie, comme il a été dit dans l'article ci-devant.

Eſſence de Lavande.

Pour faire l'eſſence de lavande, vous mettez dans une cruche bien bouchée autant de fleurs de lavande qu'il en peut tenir avec de l'eau, laiſſez-les infuſer trois ou quatre jours, enſuite vous mettez

le tout dans un alambic pour le faire distiler sur un moyen feu ; sur les premieres bouteilles que vous tirerez, il se forme une huile sur l'eau que vous enlevez avec une petite éponge bien propre ; pressez ensuite votre éponge dans un vase de verre, vous continuez de cette façon jusqu'à ce que vous voyez qu'il n'y ait plus d'essence ; vous pouvez encore retirer cette essence en mettant le pouce sur le goulot de la bouteille, & la renverser sens dessus dessous, l'huile ou l'essence remonte sur l'eau ; vous lâchez doucement le pouce pour en laisser sortir l'eau, & l'essence restera seule dans la bouteille, vous la mettrez ensuite dans des petites bouteilles que vous aurez soin de bien boucher. Pour s'en servir, toutes sortes d'essences se doivent mêler avec de l'esprit-de-vin, & du meilleur, autrement elle resteroit en huile ; l'eau que vous en avez tirée par la distillation, vous la mettez dans des bouteilles, ayez soin de les bien boucher, elle se conserve deux ou trois ans ; il en est même qui la préferent pour se laver à celle qui est tirée à l'eau-de-vie, parcequ'elle est plus douce sur la peau.

Essence de toutes sortes de fleurs & Herbes aromatiques.

Prenez la fleur ou herbe aromatique dont vous voudrez tirer des essences, vous la mettez dans une cruche avec de l'eau pour la laisser infuser trois ou quatre jours, ensuite vous la mettrez dans un alambic, comme il a été dit pour l'essence de lavande, vous observerez la même chose, elles se font toutes de la même façon.

Différentes fleurs distillées à l'eau-de-vie.

Pour distiller toutes sortes de fleurs avec de l'eau-de-vie, il faut observer ce qui a été dit pour l'eau-de-vie de Lavande distillée, elle se fon. toutes de la même façon.

Esprit-de-vin simple & double.

Suivant la grandeur de votre alambic, vous y mettez de l'eau-de-vie, si elle tient six pintes, il n'en faut mettre que quatre, faites-la distiller au bain-marie comme il a été dit à l'article de la Distillation; si votre eau-de vie est bonne, les quatre pintes vous doivent rendre près de deux pintes d'esprit-de-vin ordinaire. Mais si vous le voulez plus fort,

ce que l'on appelle eſprit-de-vin double, vous le remettez une ſeconde fois dans l'alambic pour le faire encore diſtiler; de deux pintes que vous aviez, il ſe réduira à une pinte ou cinq demi-ſeptiers.

FIN.

TABLE
DES MATIERES
POUR LE TRAVAIL.

DU PRINTEMS.

Abricots

TABLE

DES OUVRAGES

DE TOUTES LES SAISONS.

Fin de la Table.

L'approbation & le Privilege ſe trouvent au Maître d'Hôtel Cuiſinier.

De l'Imprimerie de VALLEYRE jeune, rue Saint-Severin.

3 to