

**Cuisine artistique: études de l'école moderne.
Ouvrage en deux parties ...**

This book was produced in EPUB format by the Internet Archive.

The book pages were scanned and converted to EPUB format automatically. This process relies on optical character recognition, and is somewhat susceptible to errors. The book may not offer the correct reading sequence, and there may be weird characters, non-words, and incorrect guesses at structure. Some page numbers and headers or footers may remain from the scanned page. The process which identifies images might have found stray marks on the page which are not actually images from the book. The hidden page numbering which may be available to your ereader corresponds to the numbered pages in the print edition, but is not an exact match; page numbers will increment at the same rate as the corresponding print edition, but we may have started numbering before the print book's visible page numbers. The Internet Archive is working to improve the scanning process and resulting books, but in the meantime, we hope that this book will be useful to you.

The Internet Archive was founded in 1996 to build an Internet library and to promote universal access to all knowledge. The Archive's purposes include offering permanent access for researchers, historians, scholars, people with disabilities, and the general public to historical collections that exist in digital format. The Internet Archive includes texts, audio, moving images, and software as well as archived web pages, and provides specialized services for information access for the blind and other persons with disabilities.

Created with hocr-to-epub (v.1.0.0)

This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online. It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover. Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you. Usage guidelines Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying. We also ask that you:

- + Make non-commercial use of the files We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for Personal, non-commercial purposes.
- + Refrain from automated querying Do not send automated queries of any sort to Google's System: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + Maintain attribution The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + Keep it legal Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe. About Google

Book Search Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at [http : //books . google . com/](http://books.google.com/)

Cuisine artistique Urbain Dubois Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 13.88% accurate

'^-"iiv >TT -4^'-.■■ tf" Digitized by V^OOÇiC

Google CUISINE ARTISTIQUE. PREMIÈRE PARTIE. Digitized by

PUBLICATIONS DE L'AUTEUR EN FRANCE ET EN ANGLETERRE. ÉCOLE DES CUISINIÈRES, première édition. Méthodes élémentaires, 250 figures démonstratives dont 2 planches et un frontispice gravés hors texte. Prix: 6 francs, broché. CUISINE DE TOUS LES PAYS. Troisième édition (vient de paraître) renfermant 392 grands dessins gravés sur bois, et 3 planches gravées, hors texte. Prix: 18 francs. CUISINE CLASSIQUE, cinquième édition. 2 volumes, grand in-quarto, 65 planches gravées, hors texte. Prix: 20 francs, le volume. CUISINE ARTISTIQUE, études de Técole moderne. Là première partie contient 53 planches. ARTISTIC COOKERY: a large and splendid volume, in quarto, with eighty separate copper-plate engraving. COSMOPOLITAN COOKERY: second édition. A stick volume in large octavo, containing 375 drawings carved on wood, an engraved frontispice, and two copper-plates. THE HOUSEHOLD COOKERY- BOOK: an octavo volume with 367 illustrative drawings: an engraved frontispice, and two plates of tables. Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

•) Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 19.59% accurate

CUISINE AETISTIQUE ÉÏFDES DE L'ÉCOLE MODERXE.
OUVRAGE EN DEUX PARTIES KKNFKIîMAXT CKXT KT INK
PLANCIIKS (ilîAVÉKS. IIOLIS TEXTE. PAR URBAIN-DUBOIS
AUTEUR DE LA CUISINE DE TOUS LES PATS, DE L'ÉCOLE DES
CUISINlèBES, DE LA CUISINE-CLASSIQUE. Pour longftemps encore,
Tëcole Française restera et qu'elle est: incontestée, sans rivale! PREMIÈRE
PARTIE: 53 PLANCHES. PARIS LIBRAIRIE E. DENTU, A0 PALAIS-
BOTAL DANS TOUTES LES OBA.NDES LIBRAIRIES. 1872. Digitized
by Google

The text on this page is estimated to be only 24.23% accurate

Fi 0 1[^].-7[^] F «ARVAIIDOilLEeiUMAIiY aiFT OF

•Aiiiat.FeAiiiiia MiUNi 1919 Tout exemplaire non revêtu de la signature ci-dessous, de Pauteur-propriétaire, sera considéré comme contrefait. Droits de reproduction et de traduction , réservés. Digitized by Google

PRÉFACE. L'art culinaire, considéré au point de vue de la civilisation moderne, tient évidemment une large place dans les besoins de l'humanité: par ses adhérences, ses ramifications infinies, il semble, si non indispensable à la virilité des nations, du moins utile à leur marche ascendante, puisqu'il est toujours en rapport avec leur développement intellectuel. Au point où il est arrivé aujourd'hui, il touche assurément aux grands intérêts du genre humain; il féconde indistinctement, et les auxiliaires qui lui fournissent les éléments premiers, et ceux qui ne lui apportent qu'un concours indirect et secondaire: l'agriculture, le commerce, l'industrie, les arts même, se rattachent à lui par des liens, dont on ne saurait méconnaître l'influence et la portée. En ce siècle de vigoureuse activité, où le bien-être et le confort ont une si grande part dans les aspirations communes, la science culinaire devait gagner en importance et en perfection; jamais, en effet, elle fut ni aussi variée, ni aussi approfondie: forte de l'impulsion qui lui est partout donnée, elle s'enrichit à mesure que nos besoins et nos désirs augmentent! Tout concourt d'ailleurs à son développement progressif: les découvertes scientifiques de notre époque, l'abondance des produits recherchés et précieux, en lui apportant des ressources nouvelles, l'ont dotée de moyens d'action dont elle n'avait jamais disposé. Les communications faciles et rapides que les nations ont entre elles, en multipliant leurs rapports, ont, dans une mesure considérable, augmenté leurs produits, en même temps que leur richesse, et par ce fait, propagé le goût de la gastronomie." Autrefois, la bonne chère, la recherche des mets délicats, étaient le privilège d'un petit nombre; aujourd'hui, c'est par légions qu'il faut compter les gourmets! Parmi les nations développées, et celles dont le développement commence, les esprits les plus éclairés sont les plus fervents au culte de la gastronomie. L'exemple le plus frappant, qu'on puisse citer à l'appui de cette assertion, est celui que présente l'Amérique. A juger des progrès rapides réalisés en si peu de temps, aussi bien en gastronomie qu'en cuisine, il est à prévoir que dans un temps peut-être rapproché de nous, cette nation nouvelle, la classe élevée du moins, pourra compter parmi les plus réputées. Digitized by Google

VI PRÉFACE. Mais sans aller si loin, ceux qui ont suivi le développement de l'art culinaire en Angleterre, ont pu faire cette remarque, qu'il a subi des transformations notoirement progressives. La cuisine Anglaise, considérée dans sa véritable expression, vaut certainement beaucoup mieux aujourd'hui que sa réputation d'autrefois. Je ne veux pas soutenir que celle des classes moyennes soit irréprochable et parfaite; j'estime au contraire, qu'elle laisse considérablement à désirer sous le rapport de la variété surtout; mais les tables des grands seigneurs sont servies avec opulence et recherche, avec des soins intelligents, si bien compris, que l'exemple peut être mis à profit dans les autres pays. Les mets sont variés et luxueux; les cuisines des grandes maisons sont admirablement organisées, richement outillées, abondamment approvisionnées; l'attention la plus minutieuse préside à leur entretien ; elles sont au fond des écoles permanentes d'où se propageront sans doute les meilleures traditions. La Russie, l'Allemagne, l'Italie, la Suède, ont fait aussi de grands progrès en cuisine et en gastronomie: c'est en Russie particulièrement que ce progrès est remarquable. En ce pays lointain, mais si rapproché de la France par le bon goût, notre école semble s'y être implantée; et la société Russe, il faut le reconnaître, possède le sens gastronomique dans son expression la plus distinguée. Les bases sur lesquelles l'école Française repose aujourd'hui sont certainement les plus parfaites qui l'ont jamais régie; eu aucun temps fut-elle moins désordonnée, plus exempte d'erreur, plus rationnelle enfin? riche et luxueuse sans excès, elle porte exactement le cachet sérieux et réservé de notre siècle! Ramenée par le temps à une pratique plus conforme aux besoins de l'époque, elle a prudemment renoncé à ces coûteuses prodigalités, plus propres à éblouir qu'à satisfaire, et qui, n'ajoutant rien à son propre mérite, lui devenaient nuisibles et gênantes. En rompant avec le passé, l'école moderne a du même coup simplifié le service et le travail, sans cependant renoncer à ce luxe élégant de la table qui lui fait tant honneur, ni au perfectionnement des méthodes qu'elle a porté si haut. Les grands festins d'aujourd'hui ne sont plus, en effet, ce qu'ils étaient il y a un demi-siècle; la différence est sensible. Us ne sont plus ni encombrés, ni confus; le service s'opère d'après des règles plus pratiques; les mets, moins nombreux, moins surchargés, sont devenus plus élégants et plus parfaits. Cette transformation nécessaire s'est opérée tout à la fois, au profit de la gastronomie et de la cuisine: en fortifiant l'école Française, elle a grandi la

renommée des cuisiniers. Les Français, soit dit sans vanité, possèdent le génie culinaire à un degré plus élevé, plus distinct, qu'aucun autre peuple; cette supériorité est si bien comprise, que chez Digitized by Google

PRÉFACE. • VII toutes les nations où la gastronomie est de quelque valeur, c'est l'école Française qui l'inspire, ce sont des cuisiniers Français qui partout sont ses interprètes préférés. L'école Française est d'autant plus sûre de conserver sa supériorité acquise, qu'elle se propage sans cesse, et qu'elle s'enrichit tous les jours. Les ressources dont je l'ai dotée, par mes diverses publications, en facilitant sa marche dans l'avenir, assureront sa durée. Désormais, pour peu que les praticiens s'attachent à l'étudier, à la perfectionner, pour peu qu'ils la cultivent avec persévérance et dévouement, elle ne déviera pas de sa voie, et pour longtemps encore elle restera ce qu'elle est: incontestée, sans rivale! La première partie de ce livre est consacrée aux hors-d'oeuvre chauds, aux différents relevés, aux entrées chaudes et aux rôts; à chacun de ces chapitres, j'ai inauguré un grand nombre de mets et de dessins, nouveaux par le fond ou par la forme. Ces divers chapitres présentent donc un intérêt d'autant plus appréciable qu'il était moins attendu, en ce sens, qu'après mes précédents ouvrages, il semblait difficile de donner de plus grands développements aux théories culinaires. Mais à certains égards, le chapitre capital sera celui des relevés de poisson. Ces poissons étant choisis, au point de vue culinaire, parmi les plus recherchés qui se rencontrent, soit dans les mers et les fleuves de notre continent, soit dans les eaux du nouveau monde, auront par ce fait une incontestable valeur. Mais pour apprécier distinctement l'importance de cette collection, il faut la considérer sous ses divers aspects. Le premier, en effet, se rapporte à la cuisson des poissons, à la définition des procédés adoptés, à ceux qui conviennent le mieux à la nature de leur chair; aux qualités essentielles qu'ils possèdent, aux garnitures et aux sauces qui leur sont applicables. Le second, se rattache, dans une mesure restreinte cependant, à l'historique des poissons, c'est-à-dire au caractère originel des espèces, aux affinités multiples et aux différences caractéristiques qu'elles* présentent entre elles, selon les lieux où elles se produisent; enfin, leur importance par rapport à la cuisine. Le troisième, ressort de ce fait particulier, peu commun même dans les livres spéciaux, que tous les sujets composant cette collection sont fidèlement reproduits, et que tous ont été, ou dessinés d'après nature ou gravés d'après des photographies que d'obligeants collègues m'ont expédiées des pays les plus lointains. Reposant sur des bases si larges, cette collection nécessitait des développements très-étendus, dont je n'ai pas cru devoir la priver; je me suis, au contraire,

efforcé de la rendre aussi complète qu'elle pouvait être, tout en restant dans les limites de ma sphère, sans empiéter sur le domaine de l'histoire naturelle, avec laquelle cette partie de mon livre ne peut avoir que des rapports indirects. L'objectif que j'avais en vue, le mobile qui m'a guidé dans ce travail, c'est le désir sincère d'ajouter aux théories culinaires un élément nouveau d'instruction, d'autant Digitized by Google

Vm PRÉFACE. plus nécessaire que nos devanciers et auteurs modernes l'ont tous négligé. En cherchant à initier mes collègues studieux à des connaissances se rattachant si étroitement à leur profession, en m'efforçant de grouper sous leurs yeux des éléments instructifs qui les intéressent à un si haut degré, je crois remplir une tâche sérieuse, dont l'âpreté, par rapport à mes faibles moyens, n'a pu être tempérée que par le vif et sympathique dévouement que j'ai pour mon métier. Mais pour atteindre ce résultat difficile, ma propre expérience, et le désir qui m'anime, n'auraient pas suffi. Afin d'alléger mes efforts, je me suis inspiré aux sources vivifiantes des grands maîtres, et j'ai mis à profit leur enseignement, en tant qu'il se rattachait à mon humble labeur. Dans la seconde partie de la cuisine-artistique seront traités les entremets chauds et froids, les sujets d'ornement, les pièces de fonds, les pièces montées, et les socles de pâtisserie; puis enfin le froid, avec ses pièces ornementales qui de nos jours caractérisent d'une façon si distincte cette remarquable partie. L'ensemble de ce livre représente donc tout à la fois, dans son expression la plus élevée, et le fond pratique, et le côté artistique du métier. Par le nombre considérable des dessins qu'il renferme, par ses descriptions techniques et physiologiques, produites au double point de vue de la cuisine et de la gastronomie, il ne sera pas sans influence sur le progrès de l'art culinaire, car il porte en lui le germe d'un enseignement sérieux et profond. Paris, 25 Mai 1872. URB.VIN-DUBOIS. Digitized by Google

CUISINE ARTISTIQUE. ÉTUDES DE L'ÉCOLE MODERNE.

Digitized by Google

Digitized by Google

CUISINES ET SALLE A MANGER, Les quatre premières gravures de ce livre, sont consacrées à la reproduction des différentes divisions du laboratoire culinaire, savoir: la cuisine, la pâtisserie^ la pâtisserie, le garde-manger. En produisant ces études, j'ai voulu rechercher dans quelle mesure il était possible d'appliquer aux travaux de notre art le bénéfice des innovations modernes, au triple point de vue, du parfait ameublement d'une cuisine, de la facilité du travail, et de l'amélioration du service. A ceux qui examineront superficiellement ces planches, il est possible, qu'elles ne leur inspirent pas un intérêt très-grand; mais il n'en sera pas de même, je l'espère, des hommes du métier qui se donneront la peine de lire avec attention les détails qui les accompagnent. Les deux dessins à la suite de ceux de cuisine, représentent des salles à manger de grande maison, ayant chacune une table dressée. Par la production de ces dessins, j'ai voulu donner une idée pratique des deux méthodes principales du service de la table, en usage aujourd'hui dans les grandes maisons. Ces deux planches sont suivies d'une autre, représentant une grande salle dans laquelle est dressé un buffet de bal. Il m'a paru utile de produire avec de certains développements, un dessin de ces buffets dont il sera souvent question dans la seconde partie de ce livre: les dispositions de la table, son ornementation, la distribution des mets composant le souper, celles du couvert destiné aux convives, sont autant de détails, ayant une égale importance aux yeux des amphitryons et des cuisiniers. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE DEUXIÈME. Dessin 1.

DIVISION DE LA CUISINE. D'où vient que les cuisines, même dans les grandes et belles maisons, soient le plus ordinairement, mal disposées, défectueuses, incommodes, mal-saines? Il serait facile d'établir par des faits que, dans beaucoup de cas, la faute doit être uniquement attribuée aux architectes qui les construisent; parcequ'ils n'apportent à l'accomplissement de ce travail, qu'une attention distraite et secondaire; et qu'en général, ils se doutent peu des conséquences, ou désagréables ou pénibles que peut enfanter une mauvaise distribution de l'emplacement destiné aux cuisines. Sans doute, on ne peut pas exiger qu'un architecte possède à fond la science distributive des grandes cuisines, qu'il soit pénétré des exigences du travail, au même degré qu'un cuisinier. Mais ce qu'on peut exiger de lui, c'est qu'il s'en enquire, qu'il cherche à les connaître, en s'inspirant de l'expérience d'un praticien, et qu'il s'efforce d'y satisfaire dans la mesure de ses pouvoirs. La mauvaise distribution d'une cuisine n'est pas, au fond, d'une importance si minime, qu'on doive ne point s'y arrêter; puisque son imperfection augmente les difficultés du travail, nuit à la perfection du service, et réagit sur la santé des travailleurs. Les cuisines les plus défectueuses, sont celles construites dans les souterrains, car elles sont alors peu aérées, peu éclairées, humides, malsaines; dans ces conditions, si elles n'offrent pas de dangers immédiats et apparents, elles ont toujours pour résultat, d'inoculer aux cuisiniers le germe d'infirmités qui se développent plus tard. Pour que les cuisines d'une grande maison soient établies dans les conditions voulues, il faut qu'elles soient spacieuses, sans être cependant trop grandes: les vastes cuisines sont fatigantes, et exigent un personnel nombreux pour les desservir : la parfaite distribution des lieux , supplée souvent à leur insuffisance. Mais ces cuisines, quelles que soient leurs proportions, doivent, par rapport au travail aussi bien qu'à la santé de ceux qui les habitent, se trouver toujours dans des conditions d'hygiène aussi parfaite» que possible, éclairées, ventilées: la lumière, et l'air renouvelé, sont indispensables. Mais pour posséder ces avantages, elles ne doivent pas être construites au-dessous du niveau du sol. Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.30% accurate

CL Pi •H O rd •r-« n Digitized by Google

Digitized by Google

DIVISION DE LA CUISINE. 5 Les cuisines établies au rez-de-chaussée sont d'un accès plus facile; plus faciles aussi sont les moyens d'appropriation. Le parquet des cuisines ne doit pas être négligé, car ceux qui les habitent sont sans cesse en activité. Il peut être ou dallé, ou carrelé, ou boisé: les parquets dallés ou carrelés sont les plus élégants, ceux boisés sont les moins fatigants, les moins contraires à la santé des travailleurs. Les grandes cuisines doivent être le moins possible éloignées de la salle à manger; mais leur situation doit être combinée de telle façon que, ni les émanations, ni la fumée, puissent arriver, même par le dehors, jusqu'aux appartements supérieurs. Il faut surtout que le bruit du travail, celui du mortier notamment, se trouve assez amorti pour ne point être entendu au loin. Les cuisines doivent être, ni trop basses, ni trop élevées; mais à plafond plat, non voûté; celles dont le plafond n'est pas assez élevé sont trop chaudes, suffocantes, désagréables, nuisibles mais celles très-hautes, si elles donnent plus d'air libre, elles ont aussi l'inconvénient d'être bruyantes par l'effet de l'acoustique, surtout quand le plafond est voûté; en ce cas, le bruit se répercute, la voix se perd, on a de la peine à s'entendre. Pendant le jour, la cuisine doit recevoir la lumière par des fenêtres élevées, servant en outre au renouvellement de l'air. Le soir, elle doit être éclairée au gaz; c'est surtout l'éclairage de la nuit, qui ne doit pas être négligé; il doit être abondant, et bien distribué. La division de la cuisine peut indifféremment être installée au nord ou au midi, pourvu que le jour y pénètre largement, qu'elle soit aérée. Dans la planche jointe à cet article, j'ai représenté le dessin d'une cuisine installée, meublée, et prête à fonctionner. Je me suis attaché à lui donner toute la précision d'un travail sérieux; on peut juger par son exanaen, que ce n'est pas là précisément un croquis de fantaisie. On peut voir que, dans un espace limité, les principaux instruments du travail se trouvent cependant réunis sous la main du jiraticien: le fourneau, la broche même, l'appareil à gaz, le four, l'étuve, tout est là. Le fourneau eu fer est le plus adopté aujourd'hui; il doit être installé dans un lieu bien éclairé, et les conduits du foyer parfaitement établis. Aux foyers des fourneaux en fer les plus modernes, sont adaptés des réservoirs à double conduit, pouvant fournir de l'eau chaude aux appartements; en tout cas, le réservoir doit être alimenté par un robinet placé au-dessus. Ces fourneaux ne sont pas sans inconvénient, néanmoins, ils ont des avantages qu'on ne saurait méconnaître. Le plus ordinairement ils sont à foyer unique, mais ils

ont du moins deux fours, et une petite étuve: ces fours, n'exigeant aucun soin de chauffage particulier, sont par ce fait d'une grande économie. En dehors du grand fourneau, il n'est pas superflu d'avoir à sa disposition une ou deux bouches à charbon de bois. Un auxiliaire plus indispensable encore, et qui devrait exister dans toutes les cuisines bien organisées, c'est un fourneau à gaz; ceux-ci, par le peu d'espace qu'ils occupent, le peu d'entretien qu'ils exigent, méritent la plus grande sollicitude, car ils sont appelés à rendre des services sans cesse renouvelés. Les fourneaux à gaz ont en outre un avantage immense sur ceux en fer, c'est de ne pas chauffer démesurément le corps et la figure des travailleurs. Maintenant que les foyers à feu ouvert de nos pères ont disparu des grandes cuisines, maintenant que les bouches à charbon deviennent chaque jour plus rares; c'est dans les appareils Digitized by Google

6 CUISINE ARTISTIQUE. à gaz que les cuisiniers doivent chercher leur point d'appui, par rapport aux cuissons prolongées, dont rébullition doit être régulière et continue; c'est sur le fourneau à gaz que doit s'opérer le dépouillement des grandes sauces; c'est encore sur le fourneau à gaz que doit se faire le pot-au-feu traditionnel de notre pays, qui a son accès dans les grandes cuisines, comme dans les plus petites; mieux que sur le foyer à feu ouvert, mieux que sur le coin d'une bouche à charbon, on peut obtenir avec le concours du gaz, cette ébullition douce, frémissante, réglée, dans laquelle réside en somme toute l'opération. En France, dans les cuisines, comme en bien d'autres cas, nous sommes longs à accepter les perfectionnements que les autres peuples adoptent; mais comme par la force des choses il faut tôt ou tard en arriver là, mieux vaudrait s'y décider tout de suite, sans hésiter, du moment que les résultats sont avantageux, incontestables. L'appareil à gaz se trouve placé, sur le dessin, à l'extrémité du fourneau, opposée à la broche. Indépendamment des fours et étuves adhérents au fourneau, une grande étuve et un four en fer sont disposés dans l'épaisseur du mur, à droite du fourneau; cette étuve est chauffée par le conduit du foyer, à laquelle il arrive, en passant sous le parquet, et débouchant dans le vide ménagé entre la maçonnerie et le corps de l'étuve. Cette étuve est disposée pour le service ordinaire et les dîners peu nombreux, mais dans des proportions si restreintes, elle devient insuffisante pour les grands dîners, où les cuisiniers sont dans l'obligation de dresser d'avance plusieurs séries de mets, et les tenir au chaud, en attendant de les envoyer. Pour ces grandes affaires, il est donc indispensable de disposer d'étuves en fer posant sur des pieds à roulette, afin de pouvoir aisément les amener dans la cuisine quand elles sont utiles, et les enlever quand le service est terminé. Les vastes étuves dans les grands travaux sont certainement une garantie de succès. Le four est aussi en fer, il peut être chauffé au bois ou à la houille; il est à deux compartiments; le plus haut donne une chaleur tempérée, propice à la pâtisserie; celui placé au-dessous, donne une chaleur plus violente, convenable pour la cuisson des viandes: ces fours, bien dirigés, peuvent rendre de grands services aux cuisiniers. Aux deux angles sont disposés deux espèces de pyramides en fer, à étages gradués; sur l'une, sont symétriquement rangées les marmites en cuivre; sur l'autre, une série de terrines à l'anglaise, en métal léger et subtil, dans lesquelles les bouillons et les sauces refroidissent promptement. Au centre

de cette division est placé un banc de cuisine, c'est-à-dire une table solide, bien d'aplomb, couverte d'une nappe, car on ne travaille pas directement sur cette table, mais bien sur des planches volantes. Dans les grandes cuisines, une partie de cette table, sur le bout où doit s'opérer le dressage des mets, est disposée une caisse à eau chaude ou à vapeur: l'eau peut être fournie par le réservoir adhérent au fourneau; la vapeur est fournie par le conduit d'une machine dont je parlerai plus loin; dans tous les cas, l'eau ou la vapeur d'eau, arrivent dans la caisse, à l'aide d'un tuyau conducteur, passant sous le parquet et à travers un des pieds de la table. A droite de la table centrale, est placée une autre table plus étroite que la première, mais découverte, sans nappe; c'est sur celle-ci que les apprêts s'exécutent, mais toujours sur les planches volantes. Autant que possible, la table elle-même doit rester blanche et lisse: rien ne choque le regard Digitized by Google

DIVISION DE LA CUISINE. 7 comme une table de cuisine laissant voir des brèches d'usure sur les bords, ou seulement les rayures faites par le couteau. L'emploi des planches volantes est plus convenable, car on peut les retourner ou les faire laver quand elles sont sales, et les remplacer aisément quand elles sont usées; tandis qu'une belle table est coûteuse, et doit par ce motif être ménagée. Les murs de la cuisine doivent être plaqués au tiers de hauteur, avec des briques blanches, vernies; ces briques rendent la cuisine plus claire, et contribuent à l'entretenir plus propre. Une pièce très-secondaire, mais cependant indispensable dans les cuisines, est celle destinée au lavoir; elle doit être spacieuse, fournie de cylindres, mais surtout approvisionnée d'eau. Ce lavoir doit être établi le plus près possible de la division de la cuisine, mais toujours en dehors; quand la disposition de l'emplacement s'y prête, il doit être mis en communication avec elle par une ouverture pratiquée dans l'épaisseur du mur, facilitant ainsi l'enlèvement de la batterie à nettoyer, sans nécessiter un transport fatigant. La distribution des eaux dans les cuisines, est un point qui mérite toute l'attention des architectes; ce n'est pas seulement l'abondance qui est nécessaire, mais la qualité aussi: elles doivent être distribuées dans toutes les divisions, mais surtout dans celles de la cuisine et du garde-manger. L'eau alimentant les cuisines doit inévitablement être des plus pures, des meilleures. Les ustensiles en cuivre, les pièces de batterie mises en évidence dans le dessin de cette division, sont loin d'être au complet, mais en raison des dimensions restreintes du dessin, il était difficile d'en produire un plus grand nombre; j'ai dû me borner à des échantillons. La batterie est l'ornement le plus apparent d'une grande cuisine, c'est celui auquel le regard s'arrête tout d'abord. Il est vrai qu'une abondante batterie de cuisine, classée par séries, chaque série disposée par rang de forme, est toujours d'un très-joli effet, surtout si elle est soigneusement entretenue, si les pièces sont bien brillantes. La batterie d'une grande cuisine ne se compose pas seulement de casseroles, de marmites, de braisières, de plafonds; à ce nombre viennent s'ajouter une infinité d'autres vases en cuivre de formes diverses, ainsi que des moules variés, qui sont d'un usage continuel. En fait, il est difficile de définir le nombre des pièces de batterie qu'exige une cuisine; ce qu'on peut dire, c'est qu'elles doivent toujours être en rapport avec le travail qui s'y opère. Cependant, on peut arriver à une définition à peu près exacte, si on prend pour base le nombre de convives

que peut contenir la salle à manger de la maison. Supposons que cette salle soit disposée, au maximum, pour 40 couverts; il faut évidemment que la cuisine se trouve en mesure de suffire, par sa batterie, à des travaux de cette importance, pouvant se répéter souvent. Il faut en outre, qu'elle ait une réserve de grosses pièces et de moules, car on peut supposer que l'amphitryon donnant des dîners de 40 couverts, peut avoir le désir de donner aussi des soupers nombreux en convives, des bals. Dans ces prévisions, la batterie doit donc être plus nombreuse et variée. C'est sur ces données que je vais anêter une évaluation approximative du nombre et des pièces différentes dont la batterie peut se composer. Des casseroles ordinaires, il en faut une soixantaine, divisées en trois séries; la première série de douze à quinze, la deuxième de vingt-cinq à trente, la troisième de quinze à vingt. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TROISIÈME. Dessin 2.

DIVISION DE LA ROTISSERIE. La rôtisserie n'est qu'une dépendance des cuisines; mais si la cuisine est suffisamment grande, rien ne s'oppose qu'elle lui soit contigüe. C'est dans cette division, où se préparent les rôts et les grillagea; c'est ordinairement là aussi, où se font blanchir les légumes, où l'on fait cuire le poisson. Il faut donc que cette pièce offre les facilités les plus grandes pour suffire à ce travail; elle doit être assez vaste, bien éclairée, bien aérée; les rayons des étagères doivent être garnis de grosses pièces en cuivre, de poissonnières, de casseroles grandes et petites. L'instrument le plus indispensable d'une rôtisserie, est évidemment le tournebroche; autrefois le tournebroche consistait en un engrenage placé à côté de la cheminée, se remontant à la main, par l'effet d'un poids suspendu: ces tournebroches existent encore, dans bien des contrées, dans bien des maisons; mais le système est abandonné: l'engrenage à poids suspendu, est remplacé par un simple volant, un hélice, placé dans le conduit de la cheminée; auquel la fumée, et même le simple courant-d'air suffit à imprimer un mouvement continu. Ce volant peut être établi fort simplement, sans de grands frais; un simple serrurier pourrait l'installer, mais le génie des mécaniciens, s'étant appliqué au perfectionnement de l'appareil, est parvenu à l'embellir de telle façon que, dans son ensemble, il est devenu une pièce remarquablement compliquée. Celui que représente le dessin de la planche, est à double mouvement de rotation, c'est-à-dire que les broches peuvent être placées de deux côtés, et présenter au feu une plus grande quantité de rôts: cette complication est, à mon avis, plus luxueuse qu'utile; car même dans les grandes cuisines, ce surcroît d'action n'est pas précisément indispensable: un mouvement à engrenage simple peut suffire. Mais cet engrenage, placé en évidence au dessus des broches, enfermé dans une enveloppe vitrée, est d'un très-joli effet, et d'un ordre pratique; car les rouages ainsi placés, à l'abri de la poussière, sont évidemment d'une plus longue durée, sans exiger un entretien trop pénible. Ce système de rôtisserie est appliqué en Angleterre dans toutes les grandes cuisines; car dans ce pays, le luxe et le confort marchent toujours de pair. Le cadre du feu de broche est en fer, muni d'une plaque à coulisse, pouvant être baissée ou relevée, selon que les broches sont nombreuses et haut placées: plus cette plaque est baissée, plus le tirage est actif. Les broches sont suspendues par des chaînes, et tenues à distance voulue à l'aide de chenets mouvants, qu'on

avance ou qu'on recule selon la nécessité. Les broches pour les rôts simples
Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.67% accurate

i •■!-! .^ >."i - ♦!■ Digitized by Google

M (à I Digitized by Google

Digitized by Google

DIVISION DE LA ROTISSERIE. U sont droites; celles pour les grosses pièces de boucherie sont à berceau, c'est-à-dire, permettant de faire rôtir les plus grosses pièces, sans qu'il soit nécessaire d'en traverser les chairs avec le fer, et offrant en outre toute facilité pour placer les pièces d'aplomb: la broche à berceau est un instrument, que je voudrais voir accepter dans toutes les cuisines, même dans les petites. Une de ces broches à berceau se trouve placée sur la table à gauche du dessin ; elle est posée sur deux appuis en fer, pouvant se dissimuler dans l'épaisseur de la table, dès qu'ils ne sont plus utiles. Ces appuis servent à soutenir la broche, soit avant que les rôts soient mis en cuisson, soit en les sortant du feu pour les déballer ou les débrocher; mais dans ce dernier cas, c'est-à-dire quand la broche est chargée avec des rôtis cuits, il est nécessaire qu'au-dessous même des appuis et de la broche se trouve un tiroir, dont l'intérieur est doublé en fer, et qui n'a d'autre destination que celle de recevoir la graisse ou le jus qui s'échappe des rôts, afin de ne pas salir le parquet de la cuisine. Une broche de même genre est représentée à la planche S?*"Dans la division représentée par le dessin, le fourneau se trouve placé à côté de la roisserie; ce fourneau peut être plus ou moins grand, mais il est bon d'y établir une bouche à charbon, indépendante. La grillade, ou machine à griller, est de la plus grande importance dans la roisserie; elle est d'ailleurs le corollaire indispensable d'une bonne cuisine. Autrefois, on appelait la grillade à coulisse, grillade Prussienne; cette appellation est d'autant moins fondée, que les grillades, en Prusse, sont à peu près inconnues; c'est bien là une innovation Française, il n'y a pas à en douter; car la France et l'Angleterre sont les pays, où les viandes grillées sont le plus appréciées; mais en Angleterre on fait généralement griller d'après une méthode, différant de la notre, en raison du peu d'usage qu'il s'y fait du charbon de bois; c'est à l'aide de la houille, que les Anglais sont obligés de griller leur viande; et la houille, il faut bien le dire, ne remplit pas les mêmes conditions pour cet office, tant à l'égard des viandes grillées, qu'à l'égard des rôts. Mais comme c'est là une méthode basée sur la nécessité, il n'y a pas lieu à la discuter. Le véritable mérite d'une machine à griller, à coulisse, consiste en son tirage; si le tirage est défectueux, les viandes languissent sur le feu, cuisent mal, et s'enfument démesurément. Le tirage défectueux, entraîne un autre inconvénient, c'est de répandre dans la cuisine et les appartements, la fumée de la braise qui, ne trouvant pas une issue suffisante, au lieu de s'engouffrer

dans le conduit, se trouve repoussée en dehors. Les trois pièces à robinet, disposées sur une table, au fond de la gravure, représentent des vases en cuivre, destinés à cuire les légumes, et même les poissons, à l'aide de la vapeur. C'est là une innovation Anglaise, que je voudrais bien voir introduire dans les cuisines Françaises, car les légumes cuits à l'aide de la vapeur, donnent d'excellents résultats, tout au moins pour la plupart. Ces vases sont alimentés par la vapeur, que produit une petite machine placée en dehors' de la pièce où ilè se trouvent; car à Londres, il n'est pas de cuisine de quelque importance, même celle des établissements publics et des clubs, qui n'aient à leur service une petite machine à vapeur, ou tout au moins un appareil spécial, adhérent soit au foyer du fourneau, soit à celui de la rôtisserie. Mais les machines à vapeur, applicables aux cuisines, sont toujours simplifiées, d'une petite capacité, de la force de deux chevaux, au maximum. Elles sont en outre faciles à diriger, et d'un entretien peu dispendieux; car elles peuvent être chauffées 2*

Digitized by Google

12 CUISINE ARTISTIQUE. et entretenues avec les débris de toute sorte, qui encombrant les cuisines. La vapeur de ces machines n'est pas seulement utilisée pour la cuisson des poissons ou des légumes, mais aussi, et ce n'est pas là le moindre de son utilité, à chauffer les étuves et les tables de cuisine, de même que les dressoirs et les étuves de la salle à manger, où des tuyaux la conduisent; dans certaines maisons, jusqu'aux baignoires des appartements sont chauffées par ce système, aussi économique que commode. Mais malgré tant d'avantages, d'une évidence incontestable, je doute qu'avant longtemps ces machines trouvent accès dans nos cuisines; cependant, il existe des appareils adaptés au foyer des fourneaux en fer: c'est déjà un progrès. Les dispositions de la division de la pâtisserie sont à l'unisson de celles de la cuisine; le dallage est le même, les mêmes sont les murs, lambrissés avec des briques blanches et vernies; les étagères sont soutenues par les mêmes appuis en fer. L'uniformité dans les divisions composant les cuisines, leur donne toujours plus de distinction ; il convient donc de la conserver autant que cela devient possible.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATRIÈME. Dessin 3. DIVISION DE LA PATISSERIE. La division destinée à la pâtisserie, ne peut se confondre, ni avec celle de la cuisine, ni avec celle de la pâtisserie; en tout cas, elle se rapprocherait d'avantage du garde-manger, sans de trop grands inconvénients; mais dans une grande maison, il est préférable, qu'elle soit établie en dehors des autres divisions. L'auxiliaire le plus indispensable à la pâtisserie, c'est le four; un bon four, bien réglé, bien connu par celui qui s'en sert, est la première des conditions. Jusqu'ici, les fours en maçonnerie ont été à peu près les seuls employés, soit dans les établissements publics, soit dans les cuisines particulières; cependant depuis quelques années, les fourstournants ont été installés dans plusieurs maisons pâtisseries de Paris. Il serait difficile, dès maintenant, de dire si ces derniers finiront par avoir la préférence sur les fours en maçonnerie; car les préjugés ont des influences, que le temps seul peut dissiper. Ce qu'on peut affirmer, c'est que les fourstournants ont sur ceux en maçonnerie des avantages réels, dont il est facile de saisir l'importance; car ils se résument dans l'économie des combustibles, dans le maintien continu de la chaleur à un degré plus ou moins élevé, dans la faculté de cuire sans interruption, enfin, dans le mode du chauffage employé, plus propre, plus facile, moins embarrassant. Le four-tournant se trouve représenté dans le dessin au fond de la pièce. Ce four est en fer, à

l'intérieur; c'est-à-dire, la chapelle et le parquet; celui-ci se compose d'une plaque ronde, tournant sur elle-même, par le jeu d'un mécanisme disposé en dessous, et mis en mouvement à l'aide d'une manivelle, placée au-dessous de la porte. Ce four peut être chauffé à la houille, ou au bois; mais la houille est Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 10.95% accurate

12 et entretenues 9^ n'est pas »^ le m^ *•• * h' ta f', -. --il M. '
'lit >.*i - 1 i.Mi:. '■-la- tu-r î, ' ^ ;■! j: - *.:t --t. .ai ';;"■. ^ . :^ Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 27.71% accurate

■r-i M d r-^ Digitized by Google

Digitized by Google

DIVISION DE LA PATISSERIE. 13 préférable, plus économique. Le foyer est disposé sur l'arrière du four, dans une autre pièce, ne donnant par conséquent aucune chaleur, aucun embarras, dans la division où le travail s'opère. La porte du four est en fer, à coulisse montante et descendante. Immédiatement au-dessus de cette porte, sont disposées deux ouvertures, tendant à diminuer la chaleur intérieure, alors qu'elle est trop violente, si elles sont ouvertes; ou à la concentrer, en les bouchant. Ces ouvertures sont invisibles, quand la porte est ouverte. A droite de la porte, est disposé un bec mobile de gaz, dont la flamme éclaire l'intérieur du four, à travers l'épaisseur d'un verre dépoli. A gauche, se trouve un thermomètre spécial, indiquant les degrés de chaleur intérieure du four. Au-dessus du four est ménagé une étuve, recevant assez de chaleur pour sécher et colorer les mets meringués. En fait, les avantages que possèdent ces fours sont très-sérieux; leur seul inconvénient, c'est d'être longs à chauffer, s'ils ne sont pas entretenus chauds, c'est-à-dire, s'ils ne sont pas chauffés tous les jours; par ces considérations, ils ne peuvent guère être utilisés que dans les maisons où le travail de la pâtisserie est continu. Mais, les mêmes motifs qui en défendent l'introduction dans une petite cuisine, semblent au contraire un argument décisif pour prouver tout l'intérêt qu'il y aurait à les introduire dans les maisons pâtisseries, et dans les grandes cuisines. Les fours en maçonnerie, construits d'après les méthodes modernes, ne laissent rien à désirer, dans les maisons pâtisseries surtout. Le chauffage s'opère au bois; mais il faut une véritable pratique pour chauffer un four dans de telles conditions, pour rendre la chaleur égale partout, pour qu'il soit chauffé sans excès, et enfin pour qu'il conserve sa chaleur le plus longtemps possible. Cependant, là où la pratique est encore plus indispensable, c'est dans la cuisson des pièces de pâtisserie, des grosses surtout. Cette science du pâtissier, quoique secondaire, en apparence, est d'autant plus appréciable, qu'elle ne s'apprend qu'à l'école de la pratique. Pour qu'un four en maçonnerie, bien construit, donne les résultats qu'on doit en attendre; il faut non seulement qu'il soit bien chauffé, mais chauffé souvent, tous les jours. Les pâtissiers doivent toujours se méfier d'un four qu'ils chauffent, s'il a cessé plus ou moins longtemps d'être en activité. Dans la division de la pâtisserie, les fourneaux en fer, semblables à ceux employés à la cuisine, ne sont pas rigoureusement nécessaires; surtout si l'on dispose d'un petit fourneau à gaz: pour la cuisson du sucre, des sirops, et des fruits, les

bouches à charbon et le gaz sont préférables. C'est dans la division de la pâtisserie, que s'exécutent ces élégantes pièces d'ornement, ayant le sucre pour base, tels que les socles, les pièces montées; c'est là où s'exécutent ces belles pièces en pâtisserie: gros biscuits, nougats, croquembouches; ces entremets délicats, et enfin ces friands petits gâteaux, que tout le monde aime ou admire. La division de la pâtisserie doit toujours être en bon ordre, d'une propreté sévère: la propreté est devenue le luxe des modernes pâtissiers! Ils la recherchent d'autant plus, qu'ils ont été longtemps soupçonnés de ne pas l'aimer. Les pièces en pastillage ou en glace, les socles, les sujets d'ornement qu'on veut conserver, sont renfermés dans une armoire vitrée, semblable à celle représentée dans le dessin. Le fond de cette armoire^ doit être masqué d'une épaisse couche de chaux non éteinte, apte à absorber l'air humide pouvant détériorer les pièces. Digitized by Google

14 CUISINE ARTISTIQUE. L'ameublement de cette division consiste en des moules à pâté et à entremets, des tamis, disposés sur des étagères. Une balance, une machine à glacer, sont nécessaires. L'armoire vitrée que représente la gravure, porte sur une caisse à compartiments, dans lesquels sont enfermés le sucre, les amandes, les raisins secs, et enfin les différents produits utilisés en pâtisserie; les sucres colorés, ou en grains, doivent être disposés dans de petites boîtes fermées et étiquetées. Sur cette caisse, figure une cloche en verre, renfermant un sujet en sucre filé, posé sur un appui creux, dont le vide est «mpli aussi avec de la chaux, afin de maintenir la solidité du sucre. Un meuble indispensable à cette division, c'est un tour, c'est-à-dire une table à pâtisserie, recouverte d'une plaque en marbre épais; sur le bas est disposé un tiroir contenant la farine. Cette table est représentée à gauche du dessin. Sur la table du centre, couverte d'une nappe, est placé un biscuit, posant sur une grille à pâtisserie; sur cette table, figure une planche volante, à jour, sur laquelle on dépose les casseroles, et les ustensiles susceptibles de maculer la nappe. Cette division représente en somme, les meubles et les ustensiles les plus indispensables au pâtissier; j'aurais pu en augmenter le nombre, mais la crainte de rendre le dessin confus, m'a déterminé à me borner aux plus utiles. SOMMAIRE DE LA PLANCHE CINQUIÈME. Dessin 4. DIVISION DU GARDÉ-MANGER. La division du garde-manger est une division spéciale, dont chacun n'est pas à même de distinguer la destination, car son appellation n'en définit pas bien la nature. Dans les grandes cuisines, le mot garde -manger n'est pas synonyme de dépense, c'est-à-dire cette pièce où l'on dépose les aliments de dessert; les praticiens entendant par garde- manger la division destinée aux premiers apprêts des viandes crues, là où on les pare, où on les détaille, où on les pique, où on les marque, c'est-à-dire où elles reçoivent les derniers soins, avant d'être mises en cuisson. Quand je dis les viandes, ce sont toutes les viandes que j'entends, la volaille, aussi bien que le gibier, et le poisson; ce sont les farces, les premiers appareils des pâtés, des galantines: c'est dans le garde-manger qu'on désosse les volailles, qu'on pare les filets, les côtelettes; c'est là enfin, qu'ont lieu tous les apprêts primitifs. Mais ce n'est pas tout: c'est dans le garde -manger que reviennent les aliments, ayant subi la cuisson nécessaire, pour qu'il leur soit donné la dernière façon, quand ils sont destinés à être mangés froids; tels que les galantines, les chaussons, etc.; c'est là, en un mot, où l'on garnit les entrées et pièces froides, et qu'on

les tient dans les timbres, jusqu'au moment où elles doivent être servies.
C'est aussi dans le garde-manger, que s'ébauchent, que s'exécutent ces
belles pièces artistiques, destinées à figurer sur la table des bufiets de bal.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

DIVISION DU GARDE - MANGER. 15 Voilà, en somme, dans quel sens il faut comprendre la dénomination de garde -manger. Cependant, cette division étant la seule où il ne se fait pas de feu, et celle renfermant les timbres à glace; il est très-naturel, que ce soit là, plutôt qu'ailleurs, où doivent être conservés les gibiers crus, les poissons, les viandes, les volailles. La division, que représente le dessin, étant de forme ovale; elle est éclairée par plusieurs fenêtres hautes et larges; dont quelques unes sont à grillage, afin de pouvoir les ouvrir la nuit, et permettre à l'air frais d'y pénétrer. Le dallage est le même, que celui des autres divisions. Les rayons supérieurs, qui entourent les murs, doivent être en bois, plutôt qu'en fer; le plus bas en marbre. Les premiers sont garnis par différents moules à bordure d'entrées froides ; le rayon le plus bas est garni par des terrines de cuisine, vides; ces terrines sont de dimensions graduées, et disposées, comme les casseroles, sur leur rayon, par ordre de grandeur: elles doivent être fortes, blanches, vernies en dedans et en dehors; car il peut devenir dangereux pour la santé de déposer des liquides, sauces ou bouillons, dans des vases en terre ordinaire, colorée. Les terrines en fayence conviennent, mais elles sont ordinairement minces, cassantes, résistant mal à la chaleur des liquides; dans les grandes cuisines, elles sont en porcelaine épaisse; ce sont les meilleures, les plus propres, les plus durables; elles sont aussi les plus coûteuses, mais en somme, les plus économiques, en raison de leur conservation, et de leur durée. Comme il est nécessaire de commander ces terrines dans les fabriques, on peut les faire confectionner avec le chiffre de la maison ; elles sont ainsi moins exposées à s'égarer. La machine à hacher, et le mortier à farces, sont les instruments caractéristiques de cette division; ce n'est, en effet, que dans un lieu, où la fraîcheur est constante, que doivent se préparer les farces et les hachis. La table centrale est ovale, couverte d'une serviette, mais munie de plusieurs planches volantes, sur lesquelles on peut couper et parer les viandes; un billot doit être placé à chaque extrémité de la table, pour la facilité des travailleurs. Vis-à-vis de la table, est disposée une caisse à glace, c'est-à-dire un timbre de cuisine, dans lequel les poissons et les viandes sont tenus au frais. Dans les grandes cuisines, les timbres à glace sont nombreux, grands, bien disposés; les uns sont spécialement destinés à la conservation des provisions, les autres disposés de façon à pouvoir maintenir à une température convenable les mets froids dressés, en attendant qu'ils soient servis. J'ai, dans la 'Cuisine de tous les pays\ reproduit

des modèles de ces différents timbres et armoires à glace. Les pièces ornementales du froid, les socles, les sujets de toute autre nature, doivent être conservés dans de grandes armoires, bien fermées, exposées au frais, sans humidité. La division du garde-manger doit être construite au Nord, dans une situation favorable, où les rayons du soleil ne pénètrent pas, mais où l'air et le jour sont abondants. Ce sont les quatre divisions que je viens de décrire, représentées par quatre planches, qui constituent les parties fondamentales de l'art culinaire ; elles sont tellement distinctes de leur nature, qu'elles sont ordinairement administrées par des chefs spéciaux, agissant sous la direction du chef principal. U est donc convenable, que ces divisions soient établies séparément; mais dans les maisons où l'espace est limité, restreint, elles se trouvent forcément confondues, et il arrive souvent que ces quatre divisions se réduisent en quelque sorte à deux. C'est-à-dire que, la division de la cuisine est contigüe à la rôtisserie, et la pâtisserie au garde- manger. .En fait, dans les maisons où le Digitized by Google

16 CUISINE ARTISTIQUE. travail n'est ni très -important, ni très -suivi, où le personnel est restreint, les grandes divisions du laboratoire ne conviennent pas. Mon objectif, en produisant ces différents dessins, a été, de familiariser les praticiens avec les instruments, les ustensiles, les meubles de cuisine utiles; j'ai voulu les initier aux innovations modernes, qui doivent leur faciliter un travail, déjà si pénible par lui-même. J'ai voulu donner aux grands seigneurs, aux architectes, aux cuisiniers, une idée aussi exacte que possible des conditions dans lesquelles les grandes cuisines doivent être établies et distribuées; l'importance qu'ils doivent leur donner, le luxe qu'elles comportent; j'entends le luxe nécessaire, car je repousse toute idée de dépense inutile ou exagérée; j'ai peu d'inclination pour ces futilités coûteuses, n'ayant pas une portée juste, et qui, n'ajoutant rien au bien-être des cuisiniers, les laissent indifférents; le bon sens, le bon goût, commandent de s'attacher aux améliorations pratiques et sérieuses, rien de plus, rien de moins. Par mes descriptions détaillées, j'ai essayé de mettre en évidence les inconvénients et les dangers des cuisines mal établies, mal disposées; j'ai voulu persuader tant à ceux qui les construisent, qu'à ceux qui les font construire, qu'ils ont pour devoir, de leur donner tous les développements, compatibles avec les services qu'ils en attendent. Ce n'est pas en limitant l'espace des cuisines, en négligeant de leur donner l'air et la lumière nécessaires, qu'on peut prétendre à faciliter le travail, et le faire aboutir à de bons résultats: pour qu'ils puissent devenir satisfaisants et irréprochables, les travaux de la cuisine exigent d'être exécutés dans de certaines conditions d'aisance et de confort relatifs. Là se bornait ma tâche, là s'arrêtent mes efforts, il ne me reste plus qu'à faire des vœux, pour que mes intentions soient comprises, et le progrès que je recherche, réalisé.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SIXIÈME. Dessin 5. SALLE A MANGER: TABLE, SERVI à LA RUSSE. Quoique la méthode de servir les dîners, d'après celle adoptée en Russie, soit aujourd'hui pratiquée en France dans un grand nombre de maisons; j'ai cependant jugé nécessaire, d'en donner une définition exacte, par la démonstration de la gravure, et les quelques détails, que je vais soumettre à mes lecteurs, afin de mieux faire ressortir les principes sur lesquels elle repose. Le dîner servi à la Russe ne comprend qu'un service, se continuant sans interruption jusqu'au complet épuisement des mets de cuisine. Servir un dîner à la Russe, c'est en présenter les mets aux convives, les uns après les autres, tour à tour, depuis

le potage jusqu'aux entremets, sans les poser sur la table. Pour que ces mets soient ainsi présentés aux convives, pour que ceux-ci puissent s'en servir commodément, il est évident qu'ils doivent être préalablement découpés, mais découpés à la cuisine, et dressés de façon à n'inspirer aucun embarras, pour ceux à qui ils doivent être offerts. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 28.38% accurate

* , :. i . Digitized by Google

en 0) o M Digitized by Google

Digitized by Google

SALLE A MANGER: TABLE, SERVIE A LA RUSSE. 17 Dans les dîners luxueux, servis d'après cette méthode, il est urgent que la table soit ornée et garnie; dans les dîners peu nombreux, alors surtout que cette table est de forme ovale, il ne saurait en être autrement, c'est une conséquence forcée. Or, pour orner la table avec élégance, un grand et beau surtout est nécessaire; celui représenté par la gravure est une pièce d'argenterie artistique, volumineuse, très-compiquée, mais elle peut être remplacée par une autre pièce plus simple, argentée ou dorée: le bronze seul n'est pas admis; mais un beau vase à fleurs, ou une riche corbeille de fruits, en porcelaine ou en cristal, comme pièce centrale, accompagnée de deux petits sujets latéraux, remplacent souvent les grands surtouts. Dans certains cas, le surtout peut être aussi remplacé par une belle pièce de pâtisserie, un socle, ou une grande pièce froide. Mais que ce soit un surtout, ou toute autre pièce ornementale, qui occupe le centre de la table; elle ne peut pas rester isolée, elle doit être entourée par une série de petites coupes sur pied, en porcelaine ou en cristal, qui en relèvent l'éclat, et servent en même temps à combler les espaces trop vides de la table; dans ces coupes, sont artistement dressés les différents détails composant le dessert; c'est-à-dire les bonbons, les fruits, les compotes. A ces ornements peut se borner le luxe de la table; il est, si non complet, du moins suffisant, irrécusable. Mais dans bien des cas, pour donner au repas une plus grande coquetterie, et aussi afin de mieux remplir les vides de la table, on pose sur celle-ci, quelques pièces ornementales, dressées sur socle; afin que par leur élévation, elles harmonisent avec la pièce centrale. Si ces socles sont au nombre de quatre, deux doivent être garnis avec des pièces en pâtisserie, deux avec des entrées froides. Les unes et les autres de ces pièces, peuvent faire partie intégrante du dîner servi; rien ne s'y oppose, du moment qu'elles sont dressées dans les conditions voulues. Cependant, il arrive souvent que, pour ne pas gêner le service, ces pièces même ne sont pas servies, mais remplacées par d'autres, de même nature, dressées avec moins de luxe. Néanmoins, rien, absolument rien ne s'oppose à ce que les pièces dressées sur table, fassent partie du dîner, et soient, en temps et lieu, présentées aux convives; pour cela, il suffit tout simplement que les entrées froides, ou les pièces de pâtisserie, posées sur socle, soient d'abord dressées sur plat, et puissent être enlevées sans inconvénient de leur socle: les deux entrées froides, sur socle, représentées sur le dessin de la table, sont dressées dans ces conditions. Les pièces

enlevées des socles pour être présentées aux convives, ne doivent plus être remises à leur place, afin de ne pas déranger trop les convives. Voilà, en somme, quelles sont les règles adoptées pour servir luxueusement un dîner d'après la méthode Russe, sans préjudicier, en aucune façon, à l'ornementation de la table. La table que représente la gravure, est dressée pour douze couverts; sur la table d'un dîner plus nombreux, les surtout, ou les pièces ornementales, doivent naturellement être multipliées. Dans les dîners nombreux en convives, la table est de forme longue, au lieu d'être ovale; dans quelques cas, elle forme le fer-à-cheval; mais les dispositions du service restent les mêmes. Les couverts doivent être placés à une distance raisonnée, n'impliquant aucune gêne, ni pour les convives, ni pour ceux qui présentent les plats. La fourchette est placée à gauche de l'assiette, le couteau et la cuiller à droite. Les verres sont symétriquement disposés en ligne oblique, à la droite des convives; ils sont choisis, selon la forme adoptée pour les différents vins, qui doivent être servis; à moins cependant que les vins soient offerts aux convives sur un plateau, versés dans les verres, ce qui a lieu 3

18 CUISINE ARTISTIQUE. quelquefois; néanmoins, entre chaque couvert doivent être placés une carafle d'eau, et une caraffe de vin ordinaire, restant, ainsi que les grands verres à eau, à la disposition des convives, pendant toute la durée du repas. La salle où a lieu le dîner, est plus ou moins grande, selon que le dîner est nombreux; plus ou moins luxueuse, selon l'importance du dîner; mais le vrai luxe d'une salle à manger c'est le confort, largement entendu, bien compris; tout est là! Une salle à manger, disposée dans les conditions voulues, doit être précédée d'une petite pièce (avant-salle), où le service de la cuisine arrive, et où les plats et les assiettes peuvent être tenus au chaud, dans des étuves. Mais pour éviter que la porte de la salle s'ouvre fréquemment, il est bon qu'il existe dans le mur une ouverture à coulisse, par laquelle les plats sont introduits dans la salle; cette observation est trop pratique, pour qu'elle ne soit mise à profit. Une autre précaution, non moins utile à signaler, c'est de mettre la salle à manger en communication directe avec la cuisine, par des conduits acoustiques. Dans les dîners à la Russe, où le service s'exécute rapidement, les étuves de la salle à manger doivent toujours être en rapport avec l'importance du dîner; il en faut plusieurs: une pour les dîners de 20 à 30 couverts, une pour les dîners de 40 à 60; enfin une plus grande, pour les dîners de 150 à 200 couverts. La première de ces étuves peut être en fer-blanc, de forme plus large que haute, pouvant ainsi être posée sur une table; elle doit avoir la profondeur d'un plat de relevé, et renfermer deux rayons au moins; ces rayons doivent être assez spacieux pour recevoir cinq ou six plats longs, et de double de plats ronds; ils doivent être placés à distance voulue, pour que les plats cloches puissent être rangés sur chaque rayon. Cette étuve peut être chauffée à l'eau bouillante ou à l'esprit-de-vin. La seconde, doit être en fer, portée sur des pieds à roulettes, afin d'en faciliter le transport; sa forme doit être plus haute que large, ayant un mètre 50 centimètres de haut, sur un mètre et 20 centimètres de large; sa profondeur doit être celle d'un plat long de relevé; elle doit renfermer intérieurement cinq rayons, assez éloignés l'un de l'autre, pour contenir un plat cloché. La troisième, doit avoir des dimensions plus grandes. Dans les maisons où les dîners nombreux sont fréquents, ces étuves peuvent être fixes, dans l'avant-salle; mais elles peuvent aussi être mobiles; en ce cas, elles sont portées sur des pieds à roulettes; elles doivent renfermer au moins trois rayons; elles sont chauffées à l'esprit-de-vin, ou au gaz; mais si les étuves sont fixes, elles

peuvent très-bien être chauffées au bois ou au charbon, à l'aide d'un petit foyer. Ces étuves étant peu élevées, les soupières pleines et les saucières vides peuvent être tenues au chaud sur le dessus extérieur. J'ai reproduit les dessins de ces étuves dans la Cuisine de tous les pays. Pour bien comprendre toute l'importance des étuves de salle à manger, dans le service des grands dîners; il faut ne pas perdre de vue, que les potages, les relevés de poisson et de boucherie, les sauces, et les garnitures séparées de ces mets, doivent forcément arriver dans l'avant-salle quelques minutes avant que les convives soient assis autour de la table. Dans les dîners peu nombreux, si la salle à manger n'est pas éloignée de la cuisine, il est facile de régler le service, de façon que les plats arrivent dans l'avant-salle quelques minutes seulement avant que les plats soient introduits dans la salle à manger; mais dans les grandes affaires, ce serait vouloir sciemment en compromettre le succès, que d'agir de la sorte; en ces cas exceptionnels, il faut

Digitized by Google

SALLE A MAKGER: TABLE, SERVIE A LA RUSSE. 19

absolument, que la cuisine soit toujours en avance sur le service de la salle; sans ce soin, elle se trouverait débordée, et les plats n'arriveraient pas à temps; or, à tout prix, il convient d'éviter ce danger. Il faut avoir vu de près le service des grands dîners, pour se rendre un compte exact des conséquences fâcheuses que peut entraîner le moindre retard. Sans doute, les dîners ne gagnent pas à être dressés trop longtemps d'avance, tous les hommes du métier comprennent cet inconvénient; mais, entre deux dangers, n'est-ce pas le moindre, qu'il faut préférer? Eh bien! le plus grand, le plus désastreux, c'est de ne pas arriver. Mal inspiré serait celui qui, par un zèle mal compris, et pour servir des mets absolument irréprochables, s'exposerait à faire attendre le dîner; car le faire attendre, c'est le manquer. D'ailleurs, pour les hommes compétents, il est avéré, qu'un dîner nombreux ne peut pas être un dîner parfait, trop d'obstacles s'y opposent. Dans les maisons bien organisées, les dîners de 50 à 60 couverts peuvent encore être bien servis, ils peuvent être très-soignés, élégants, et enfin bien rendus; mais au dessus de ce nombre, le service devient forcément difficile, scabreux, aussi bien dans la cuisine, que dans la salle à manger. Il faut donc, que le chef de cuisine, sur qui en somme pèse toute la responsabilité de l'affaire, ne néglige aucune des précautions, pouvant prévenir et écarter les obstacles nombreux, contre lesquels il peut se heurter. Il doit partir de ce principe; que, plus les dîners sont nombreux en convives, moins les menus doivent être compliqués: dès lors, il doit s'attacher à simplifier le travail, en évitant les détails minutieux, les garnitures compliquées, les décors superflus. La méthode la plus sûre, et tout à la fois la plus simple, consiste à n'employer que des provisions de premier choix, auxquelles de simples apprêts suffisent: le fonds-de-cuisine seul doit être travaillé, fini, complet; c'est sur lui que le praticien doit reporter ses efforts et ses soins; car c'est sa bonté, sa perfection, qui relèvera l'expression du dîner. En résumé, la théorie des grandes affaires repose sur ces notions pratiques, qu'enseigne l'expérience: marcher fermement à son but, sans trop d'illusion, sans excès de zèle, mais avec prévoyance et précision, afin d'arriver, d'arriver quand même! 3*

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SEPTIÈME. Dessin 6. SALLE A MANGER, TABLE SERVIE A LA FRANÇAISE. Dans cette salle, est représenté par la gravure, un dîner servi d'après la méthode Française. Ici, le service ne s'opère plus, plats à plats, mais par séries; une partie seulement des mets, les moins volumineux, sont présentés aux convives, mais simplement après avoir passé sur la table; les autres sont découpés sur le buffet de la salle, et présentés aux convives dans des assiettes. Le dîner doit être posé sur table en deux temps, ou plutôt en deux services; la série du premier service, comprend seulement les relevés et les entrées: les hors-d'oeuvre et le potage ne figurant jamais sur table, restent en dehors de la série. Les relevés, qu'ils soient gras ou maigres, c'est-à-dire en viande ou en poisson, sont toujours dressés sur des plats longs, et posés sur des réchauds de même forme. Les entrées chaudes aussi doivent être posées sur des réchauds, ronds; seules, les entrées froides sont posées directement sur table: les mets chauds doivent être cloches. Ce premier service est posé sur table, avant que les convives soient entrés dans la salle; mais les plats doivent être découverts, avant qu'ils aient pris place autour de la table. L'ordre, dans lequel les plats doivent être placés sur table, dépend un peu de leur nombre. Dans la gravure ici représentée, les deux relevés de boucherie sont placés vis-à-vis, sur les flancs du dormant; ceux de poisson sont placés sur les bouts de la table. Les entrées sont rangées par trois, en ligne droite, les froides formant le centre, entre les relevés de poisson et de viande. Le deuxième service, composé du même nombre de plats, est disposé, sur table, dans le même ordre; mais comme il ne peut se composer que de deux rôts, dressés dans des plats longs, les deux réchauds placés aux bouts de la table suffisent; ceux du centre sont enlevés, et remplacés soit par deux pièces de pâtisserie, soit par les entremets froids; les deux légumes et les entremets chauds prennent la place, qu'occupaient les entrées chaudes et froides. Mais les réchauds peuvent aussi rester en place; en ce cas, il suffit de les clocher. Les dîners composés de quatre relevés, et de six entrées, sont généralement servis, dans les grandes maisons, pour vingt-quatre couverts; mais ils peuvent suffire même à quarante. Le troisième service est composé par le dessert, comprenant les gradins à bonbons, les coupes à compotes, les assiettes de fruits frais ou secs, et celles de petits-fours. Dans les dîners distingués, on sert rarement le fromage au dessert. Mais le dessert, de même que les mets culinaires, exige d'être Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 3.21% accurate

/!■: \ ' U y 'L:' 'I. > M ' I I ' 1 ■*• 1 • ' " - «..".-M ; > i "tt'- i < i !i
;'.•!' ^ :ri< U ', -' liJiM' I.. ,h M r; i ' ! .». . . (: , , 1 ' * ! " ^ T", -' !a i ri • il '
■..r;ii lit 1.] Mj: '-. p. .tir ^ ' ^ .1. ' d"»" UM" l't 1»* p-)t.i'-C W '* .;• 1*' i' - ^
i'»n'jt et p-i-'S s'.r <: ■i;î • i\ p- M'«'^ sur ùos ivfhaii'l^, n) e«'^ (lire. t(
:!'«':it ^a\ t..: le: 1- -' îh- t-- t ÎMUii- d)i\ (v\ (' . i *' • r 'iiôs, 1 ' '.vH-^ bur
raMc. <' p^'U «l" K ur n^Mii»!»- . • • ' • ■ • • "à-M^ . M»r K'^ ti; , !;r^ «lu -d' t
ra' ■'■.■s i-ar îit.i- . "il ' • I J «'-■ >oU l-a' 'if K '..' t^ r'.hll.'i.- J-i «'l:ÎH;:t
.1',* . -1 rt ^t' r i u jM-ico; • .-■ .t sor\s, lî.u.- \\\- à t'. !■! . - -î». s '•^ ^: .t: ,1
M :. • . -, km Digitized by Google

rd u H 00 Digitized by Google

Digitized by VaOO^lC

SALLE A MANGER: TABLE, SERVIE A LA FRANÇAISE. 21

symétriquement dressé autour du dormant. Le dormant est la pièce ornementale posée sur le centre de la table, tenant lieu de surtout. Cette pièce est dorée, ou argentée, sur les côtés; le dessus est couvert d'une glace, sur laquelle peuvent être disposés un ou plusieurs vases de fleurs. La disposition des mets sur la table, ne peut pas être toujours la même, elle diffère, elle est modifiée en raison du nombre de plats affectés à chaque service. Si le dîner n'est que de quatre entrées, l'ordre du dressage se simplifie forcément, car le premier service ne comporte que deux relevés. En ce cas, les quatre entrées sont également dressées en ligne parallèles, par deux; les deux relevés sont placés sur les flancs du dormant et les bouts de table; garnis, soit avec un vase de fleurs, soit avec une petite pièce d'argenterie, soit enfin avec les réchauds mêmes, non garnis et cloches. Si le dîner est composé de huit entrées, le premier service aura quatre relevés, occupant la même place que sur la gravure; mais les entrées seront dressées par deux, dans l'espace compris entre chaque réchaud, en formant le cercle. En tout cas, les mets posés sur réchaud, exigeant d'être enlevés de la table à un certain moment, doivent toujours être rapprochés des bords de la table, autant que cela se peut. Dans les dîners nombreux, servis d'après la méthode Française, le dressage sur table nécessite de certaines modifications. Afin d'arriver à un résultat certain, il faut partir de cette base pratique que, pour cent couverts, un dîner composé de quatre relevés, quatre ou six entrées, deux rôts, quatre ou six entremets, doit être répété cinq fois. Mais pour les dîners servis à la Française, de même que pour ceux servis à la Busse, il est nécessaire de disposer d'étuves suffisantes pour tenir les plats au chaud; ces étuves doivent être d'autant plus vastes, qu'il s'agit de tenir au chaud, non pas comme précédemment, une ou deux séries de mets, mais tout un service complet. Il n'est pas possible, en effet, de supposer que, dans un dîner nombreux, on puisse s'exposer au double danger, ou d'attendre le dernier moment, pour faire prendre les plats à la cuisine, ou de les faire monter d'avance, pour les exposer au froid: on n'arrive jamais à de grands résultats par des demi-moyens ! Ceci est un axiome dont les amphitryons et les cuisiniers doivent bien se pénétrer. Les grandes étuves sont donc nécessaires ; il y a d'autant plus urgence à maintenir les plats bien chauds, qu'avant de les introduire dans la salle à manger, il faut qu'ils soient dressés, dans l'avant-salle, sur une table spéciale, dans l'ordre qu'ils doivent occuper

sur la table même de la salle à manger, afin d'éviter toute confusion de la part des servants. D'autre part, ces plats devant séjourner un certain temps sur la table, avant d'être servis aux convives, sont, par ce fait, exposés à perdre une partie de leur chaleur. Par toutes ces considérations, il est facile à comprendre, que les grandes étuves sont indispensables, aussi bien dans l'avant-salle, que dans la cuisine. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE HUITIÈME. Dessin 7. GRAND BUFFET DE BAL. On entend, par buffet de bal, un souper froid dressé sur une table, autour de laquelle aucun convive ne s'assied. Cependant, je m'empresse d'ajouter, que, dans bien des pays, en Russie notamment, il est fréquemment servi, indépendamment du buffet, des petites tables, entourées de sièges, sur lesquels les convives peuvent s'asseoir; j'ajoute encore, que, dans les soupers servis sur buffet, il est souvent servi un ou plusieurs hors-d'oeuvre chauds, et du consommé: cela n'a rien d'abnormal. Les soupers froids sont ordinairement servis dans de vastes salles; les tables sont droites, ou disposées en fer-à-cheval: le fer-à-cheval est plus usité. Dans les deux cas, la table est toujours rapprochée des murs du fond ou des côtés, afin de laisser plus d'espace aux convives, et rendre le service indépendant; ce service s'opère toujours du côté opposé où mangent les convives: il ne peut pas en être autrement. Les salles qui conviennent le mieux pour dresser les tables en fer-à-cheval, sont celles dont la forme est plus large que longue. Si alors, le corps de la table s'étend sur toute la longueur de la salle, ses ailes s'adossant aux deux extrémités, l'espace réservé aux convives y gagne considérablement. Les tables formant le buffet doivent être larges, parfaitement reliées entre elles, bien d'aplomb, et surtout d'une solidité à toute épreuve; elles doivent être couvertes avec de grandes nappes, dont les pans arrivent jusqu'au parquet, tout au moins du côté visible aux convives. Pour être luxueux, un buffet doit être garni de grosses pièces ornementales, exécutées en pastillage, ou en steato-plastique: les deux genres s'allient parfaitement. Les pièces principales, les

* Steato-plastique, nom dont chaque partie est tirée du grec, signifie graisse à modeler, graisse d'ornement. Le complexe du nom seul est, à vrai dire, nouveau; il est sorti de la nécessité de donner nom à la matière avec laquelle les artistes culinaires ornent leurs pièces froides. Il m'a toujours semblé, qu'en dehors des gens du métier, ceux qui pour la première fois entendaient parler ou lisaient les détails d'une pièce ornementale en graisse ou en saindoux, devaient se faire une singulière idée, et du travail de ces pièces, et des pièces elles mêmes; en effet, on ne saurait disconvenir que les mots de graisse ou de saindoux sonnent désagréablement aux oreilles, surtout quand il s'agit de pièces ou de sujets artistiques. C'est ce motif qui m'a déterminé à donner à cette matière une appellation plus conforme à sa nature, plus en rapport avec le rôle qui lui est assigné. En fait, la graisse que

nous employons pour modeler nos sujets et nos pièces, est une préparation particulière, et non une matière brute, conservant intact son caractère originel. Par les additions qu'elle comporte, par les apprêts qu'elle reçoit après la dissolution, elle se transforme en une pâte souple, ductile, maléable, sans odeur, agréable au regard. Les Digitized by Google

Digitized by Google

Grand bu Digitized by Google

Digitized by Google

GRAND BUFFET DE BAL. 23 plus volumineuses, doivent être posées sur le milieu du buffet, et former ce qu'on appelle le groupe central; sur les grands buffets, ce groupe est toujours composé de trois pièces: les petits buffets peuvent cependant fort bien se passer de groupe central; une seule grosse pièce en tient souvent lieu; mais sur les buffets grands et vastes, il faut au moins trois pièces pour composer ce groupe central, quelquefois cinq. Quand il se compose de trois pièces, celle du milieu peut être exécutée en pastillage, ou en glace royale; en ce cas, les deux autres doivent être en stéato-plastique ou en stéarine. Si au contraire, la pièce de milieu est en graisse, celle des côtés doivent être exécutées en pastillage. Dans les deux cas, la pièce du milieu doit toujours être plus haute que les autres. Ces pièces ornementales, bien qu'occupant le centre du buffet, doivent être plutôt placées sur l'arrière de la table, que sur l'avant, c'est-à-dire sur la troisième ligne, afin de conserver plus de place libre. Les moyennes pièces, en dehors du groupe central, sont distribuées sur les ailes du buffet, à distance les unes des autres, mais toujours symétriquement, c'est-à-dire, en plaçant à égale distance, de chaque côté, celles de même nature et de même hauteur; c'est là un simple détail, qui a pourtant son importance. Les moyennes pièces de pâtisserie, se composent de sultanes, sur socles ou sur tambours, de charlottes historiées, de napolitains, de gros biscuits, babas, meringues, et enfin de gradins garnis avec des gâteaux. Le nombre nécessaire de ces pièces ne peut pas être déterminé; ce qu'on peut dire, c'est qu'elles doivent être d'autant plus abondantes, que la table se trouve dépourvue et dégarnie de ses ornements obligés, c'est-à-dire de candélabres, ou autres pièces d'argenterie, de corbeilles de fleurs, ou de fruits naturels. Les pièces d'argenterie, les fruits et les fleurs, jouent un rôle important sur la table d'un buffet de bal; surtout les belles fleurs, parfumées, artistement groupées. Mais en somme, un buffet n'est vraiment grandiose, imposant au regard, que quand la troisième ligne, se trouve abondamment garnie de pièces ornementales, symétriquement entremêlées avec celles dont je viens de parler. Un point essentiel, ne devant pas être perdu de vue par les praticiens, dans l'ornementation d'une table de buffet; c'est que, plus la salle est vaste et la table grande, plus les pièces ornementales doivent être élevées, volumineuses: les petites pièces seules, isolées, sont sans effet, et passent inaperçues; j'ai vu des sujets qui, dans la cuisine, semblaient avoir des proportions démesurées, tandis qu'une fois sur table, ils se trouvaient

tout juste en harmonie avec les dimensions de la table et de la salle: autre chose est, de voir les grosses pièces dans le laboratoire, ou sur de tables dressées dans une vaste salle. En avant de la troisième ligne, sur celle du centre, doivent être disposées les grosses pièces de cuisine: les poissons entiers, les dindes, les chapons, les pâtés, les jambons, et enfin toutes les pièces mangeables, de forme volumineuse; ces pièces doivent être alternées avec des mets dressés dans des sujets modelés, prennent une teinte d'un blanc mat, se rapprochant de ceUe de Talbâtre taiUée. Dans ces conditions, eUe se prête admirablement à tous les détails d'ornement; elle est apte à prendre toutes les formes comme Targile ou la cire; elle se raffermi à Tair frais, et tant qu'elle n'est pas exposée à une température élevée, les plus petits détails conservent leur relief. n est donc naturel et logique, que cette matière, en changeant de nature, change aussi de nom, ne serait-ce que pour la forme. Dans la seconde partie de cet ouvrage, je décrirai la composition delasteato-plastique. Digitized by Google

24 CUISINE ARTISTIQUE. plats ronds: des entrées et des entremets. La première ligne, c'est-à-dire, la plus rapprochée des convives, est disposée dans le même ordre: les plats de rôts découpés, de galantines, de langues à récarlate, dressés sur des plats longs, sont alternés avec les pains de foie-gras, les salades, les chaussons, et enfin tous les mets dressés dans des plats ronds. Les règles à observer dans la distribution des mets, sur la table d'un buffet, peuvent se résumer ainsi: veiller, avant tout, à la symétrie d'ensemble; rendre les mets d'un accès facile; les distribuer de telle façon, que le convive, abordant la table, trouve à sa portée, dans un rayon peu étendu, un groupe varié, représentant en quelque sorte l'ensemble du souper: voilà en quelques mots le secret de la théorie. Dans les cas, où la disposition des appartements ne permet pas de dresser des tables en fer-à-cheval; par exemple, dans une salle longue et étroite, où l'on est obligé de placer les tables sur les côtés, en laissant les convives au milieu, alors le mode d'ornementation peut être modifiée, et les pièces ornementales être placées hors du buffet, c'est-à-dire au fond de la salle, du côté opposé aux portes donnant accès dans la salle; en ce cas, ces pièces sont symétriquement disposées, sur une estrade formant gradin, de façon à être vues de tous les convives. C'est dans ces conditions qu'on dressait autrefois les buffets à la cour des Tuileries, et à celle de Belgique. Sur la table du buffet, le couvert des convives est mis sur le côté rentrant du fer-à-cheval, et même sur les bouts. La serviette pliée à plat, est tout simplement placée à côté de l'assiette, en compagnie d'une fourchette ; un couteau est placé à droite de l'assiette. Le pain coupé est déposé dans de petites corbeilles, et celles-ci, reparties à distance sur toute l'étendue de la table. Le vin est versé par des servants, le présentant aux convives, sur des petits plateaux, à mesure qu'il est demandé. Tout ce dont les convives ont besoin, et qu'ils ne peuvent pas prendre, leur est donné par les servants, placés derrière le buffet ; quelques hommes de service seulement sont disséminés de loin en loin , du côté où se trouvent les convives, afin de mettre la table en ordre, à mesure que les places sont libres. Même dans les buffets peu nombreux, il n'est pas toujours facile, ni possible, de faire manger tout le monde à la fois, sans produire un certain embarras, si la salle n'est pas très vaste; en ce cas, mieux vaut, que le souper ait lieu en deux fois; car alors la table peut être remise en ordre, et les plats dégarnis, remplacés par de nouveaux. Mais dans les grandes réunions, quand les convives excèdent le nombre de cinq-

cent, à moins toutefois de disposer d'une très-vaste salle, il convient de dresser plusieurs buffets: plus le nombre des convives est élevé, plus les buffets doivent être multipliés. Mais le nombre de ces buffets, est cependant subordonné à l'espace dont on dispose, car, multiplier les buffets dans un local insuffisant, serait augmenter la difficulté, en cherchant à l'éviter. Il ressort de ces considérations, que le nombre des convives doit, avant tout, être basé sur la disposition, sur l'étendue, de la localité; il en est d'un buffet, comme d'un dîner; vouloir amplifier sur le nombre possible, c'est, ni satisfaire aux nécessités du service, ni procurer aux invités les facilités qu'ils recherchent; en d'autres termes, c'est aller droit à la confusion. Quel que soit le nombre des convives, la première condition d'un souper dressé sur buffet, c'est d'être abondant en toute chose, varié dans sa composition. En dehors des pièces ornementales, les mets doivent être dressés avec élégance, mais aussi avec simplicité; il faut que les convives, obligés

Digitized by Google

GRAND BUFFET DE BAL. 25 qu'ils sont de se servir eux-mêmes, ne rencontrent aucun obstacle qui les gêne ou les intimide. Les parties mangeables d'une pièce ornée, doivent toujours être visiblement distinctes de façon à ne provoquer aucune méprise. Les pièces dressées entières, tout en conservant leur forme; doivent être découpées dans des conditions à offrir les plus grandes facilités à ceux qui les abordent: seules, celles qui ne sont pas mangeables, doivent rester intactes. Excepté les rôts et les poissons, les viandes doivent être désossées, faciles à s'en servir ou faciles à couper. Il en est de même des gros entremets, des gros biscuits, et des babas. Les pièces restant intactes, sont par ce fait destinées à ne pas être touchées; mais en ce cas, elles doivent toujours être entourées de garnitures abondantes. Les mets pouvant être introduits dans un souper de bal, sont nombreux; il convient cependant de n'admettre que les plus distingués, et même de choisir ceux, qui par leur nature et leurs qualités, se prêtent le mieux à être mangés froids. Les poissons, les viandes de boucherie, la volaille, et le gibier, sont admis; mais dans de certaines limites. Parmi les gros poissons, les saumons, les truites, les filets de soles, les homards et langoustes, les crevettes, les huîtres, et le caviar, composent une série de premier choix. Parmi les volailles, les dindes, les poulardes, les chapons, les poulets, sont les seules espèces qui doivent y figurer; mais les foies-gras jouent un grand rôle. Parmi le gibier, sont acceptés, d'abord les faisans, les perdreaux, les gelinottes et les coqs de bruyères, les bécassines, les grives et mauviettes; puis le sanglier, le daim, et le chevreuil. De la viande de boucherie, les filets, les rosbifs, frais ou salés, et les langues de boeuf à l'écarlate; les longes, selles ou noix de veau, et enfin les jambons sont les seuls admissibles. Les légumes ne sont acceptés qu'à titre de garniture, mais les truffes sont indispensables. Aux yeux de beaucoup de gourmets, et en somme pour la plupart des convives, les truffes ont un grand attrait; on aime à les voir en abondance, et en manger à souhait. Les truffes et le Champagne constituent bien ce luxe générique, recherché, qui captive et entraîne: c'est celui que les amphitryons visant à l'effet, ne négligeront jamais. Quant aux apprêts qu'il convient de donner aux aliments divers composant les soupers, on peut les résumer par cet axiome incontestable, que les plus simples sont les meilleurs; et en effet, des belles pièces de volaille, de gibier, de poisson, devant être mangées froides, peuvent être cuites simplement; de coûteux apprêts n'en augmentent pas les qualités: le luxe de ces pièces, c'est d'être

bien dressées, bien garnies; les belles garnitures, variées, abondantes, ne doivent jamais être négligées. La gelée, belle, limpide, transparente, savoureuse, est par ce fait le corollaire des pièces froides. Les mets plus recherchés dans ces soupers, sont les beaux rôtis, en général; les poissons, les salades maigres ou grasses; les pâtés, les galantines, les chaussons, les truffes; les gelées douces, les crèmes, les compotes, les beaux fruits; les petits gâteaux, les sandwiches, les petits pains garnis. Cependant, praticiens, ne l'oubliez pas, la fantaisie est une puissance avec laquelle il faut compter: elle a beaucoup d'attraits, beaucoup d'idoles; elle veut qu'on lui obéisse; elle aime les surprises, elle veut satisfaire à tous ses caprices. Mais qu'importe! vous pouvez la suivre, vous avez 4 Digitiz9d by Google

26 CUISINE ARTISTIQUE. les mains pleines de ressources, et la science culinaire est en quelque sorte infinie, inépuisable. Variez, variez donc votre travail, changez, innovez; et vous trouverez d'agréables et utiles compensation à vos efforts. Quant à la quantité de mets que peut comporter un souper dressé sur buffet, elle est naturellement subordonnée au nombre des convives. Dans la Cuisine-classique existent des menus de soupers, où le nombre des mets est déterminé en raison de l'importance des soupers. J'aurais voulu donner à la table du buffet que représente la gi'avure, des dimensions plus étendues; mais pour atteindre ce but, il m'eût fallu diminuer les proportions des pièces figurant sur le buffet, et comme c'était là mon objectif principal, je n'ai rien voulu lui sacrifier. J'ai dit plus haut qu'en Russie, indépendamment des grands buffets, on dressait aussi de petites tables; ces tables sont destinées aux dames, et aux personnages les plus marquants; mais aux dames surtout, peu d'hommes y participent, et les convives sont en nombre restreint. Ces petites tables sont cependant ornées avec des mets froids. Dans d'autres cas, on ne dresse qu'une seule table, plus spacieuse, pouvant contenir un plus grand nombre de convives, sur laquelle sont disposées aussi des pièces froides en pâtisserie, des entrées et des entremets froids. Mais indépendamment de ces mets, un service chaud est présenté aux convives assis à la table. Cependant, le service chaud n'est pas ordinairement très-compiqué; il se compose d'un potage, d'un relevé, d'une entrée, d'un rôti, et d'un légume : ces mets sont tour à tour présentés aux convives, de même que les froids. Cette méthode de servir des soupers chauds en dehors des buffets n'est pas uniquement spéciale à la Russie, je l'ai vue appliquer en France, en Angleterre, et en Italie. Digitized by Google

HORS-D'OEUVRE CHAUDS. Les hors-d'oeuvre chauds, sont, en général, des mets simples, peu travaillés, mais n'excluant pas un certain luxe, surtout quand ils doivent être servis dans un dîner d'apparat; en tout cas, ils doivent être à l'unisson des autres mets composant le dîner. Les hors-d'oeuvre chauds, peuvent être composés avec des éléments maigres ou gras, selon la nature du dîner auquel ils sont destinés. S'il est vrai de dire, que les hors-d'oeuvre chauds ne sont pas indispensables à tous les dîners; il n'est pas moins exact, que l'introduction de ces mets, pour la plupart légers et délicats, forme une agréable diversion à table. Les amphitryons d'ailleurs, acceptent avec d'autant plus de plaisir les hors-d'oeuvre, qu'ils ne dérangent en rien l'ordre du dîner, ni celui de la table ; puisque ce sont des plats volants, c'est-à-dire qu'ils appartiennent à ce genre de mets, qu'on présente aux convives, sans les poser sur table, même dans un dîner servi à la Française. Les cuisiniers introduisent, d'autant plus volontiers, les hors-d'oeuvre dans leur menu, que ces mets n'exigent, pour la plupart, ni de grands apprêts, ni l'emploi de matières trop coûteuses. D'autre part, les hors-d'oeuvre chauds ont cet avantage réel, que, dans les dîners simples, peu nombreux, ils peuvent être introduits dans la série des entrées chaudes, et en tenir lieu. De toutes ces considérations il ressort, que l'étude de ces mets ne doit point être négligée par la cuisiniers; puisque, à tant d'égards, ils peuvent leur devenir utiles. Les hors-d'oeuvre que je produis, dans les cinq planches qui vont suivre, constituent une série remarquable par sa variété; elle est aussi complète que possible, car tous les genres y sont représentés. Les uns sont composés d'une seule espèce, les autres sont mélangés; mais tous ont dans le dressage, ce caractère de simplicité, qui les distingue des autres mets chauds. Les hors-d'oeuvre sont,, pour la plupart, dressés sur serviette; car ils

Digitized by Google

28 CUISINE ARTISTIQUE. ne comportent généralement d'autre sauce, que celle qui entre dans leur composition primitive, ou celle adhérente à la garniture, qui leur est appliquée en dernier lieu; tels sont: les bouchées, les croûtes et croustades, les timbales, etc.; mais dans la plupart des cas, la sauce et la garniture sont renfermées, et font partie intégrante du hors-d'oeuvre. Tels sont: les rissoles, les petits pâtés, les boudins, les quenelles, etc. En dehors de leur apprêt principal, qui doit toujours être soigné, les hors-d'oeuvre exigent d'être dressés simplement, mais avec une élégance relative, et dans une certaine mesure de restriction: ils doivent être ni trop volumineux, ni trop abondants; c'est là le véritable genre, qui leur convient.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE DIXIÈME. DESSIN 16. PIEDS D'AGNEAU A LA VILLEROI. Dessin 17. PETITS-PÂTÉS A LA RUSSE. Dessin 18. TRUFFES A LA SAVARIN. [HOMME. Dessin 19. TRUFFES A LA CUSSY. Dessin 20. CANAPÉS DE BÉCASSINES A LA GENTIL-DESSIN 21. CRÊTES A LA DEMIDOFF. Dessin 22. CROQUETTES DE FOIE-GRAS. Dessin 23. CROQUETTES D'HUITRES. Dessin 23.

CROQUETTES D'HUITRES. Prendre les chairs de 5 à 6 douzaines d'huîtres, blanchies; les parer, les couper en dés, les déposer dans une casserole; ajouter un tiers de leur volume de bons champignons frais, cuits, également coupés en dés. Verser 4 décilitres de sauce béchamel dans une casserole, la faire réduire, en la tournant et lui incorporant quelques cuillerées de la cuisson des huîtres, puis un peu de bonne crème crue; quand la sauce est bien réduite, crémeuse, la lier avec une liaison de 3 jaunes d'oeuf, la finir avec un morceau de beurre frais ou du beurre d'écrevisses; lui mêler alors le salpicon d'huîtres; verser l'appareil dans une terrine, le laisser bien refroidir sur glace. Le diviser ensuite en parties égales, les rouler dans la panure, en leur donnant la forme d'une reine-claude, les appuyer sur le côté avec la lame d'un petit couteau, et faire un creux sur le haut, afin d'imiter le fruit. Tremper les croquettes dans des oeufs battus, les paner, les plonger à grande friture chaude, peu à la fois; les égoutter, quand elles sont de belle couleur; piquer alors à chacune une petite queue imitée avec un filet de truffe ou de langue écarlate: les dresser symétriquement sur serviette.

Digitized by Google

il... Digitized by Google

Pi. 10. Digitized by Google

Digitized by Google

HORS-FOEUVRE CHAUDS. 37 '^ Digitized by Google

38 CUISINE ARTISTIQUE. SOMMAIRE DE LA PLANCHE ONZIÈME. Dessin 24. BOUCHÉES ET CROQUETTES. [MIE[^]NE. Dessin 25. PETITS-PÂTÉS DE PERDREAUX, ET CROMESDessin 28. PETITES TRUITES ET SEICHES, A LA PROVENÇALE. Les petites truites de rivière qu'on veut faire frire, doivent être tuées en sortant de l'eau, vidées, mais non lavées: il en faut une quinzaine. Quelques minutes avant de servir, les truites sont assaisonnées, roulées en anneau, en passant la queue de chaque truite à travers sa mâchoire inférieure, et la fixant avec un bout de ficelle. Elles sont alors farinées, trempées dans des oeufs battus, panées, et plongées ainsi à friture chaude, mais peu à la fois; quand elles sont bien atteintes, elles sont égouttées, salées, et dressées en couronne sur une serviette pliée: le centre de la couronne est garni avec des Seiches émincées, farinées et frites. La Seiche est un genre mollusque, appartenant à l'espèce Calmar: Encornet Les Italiens, les appellent Calamari. Sur les côtes de Provence, où elles sont très-abondantes, on donne aux grosses le nom de Supia ou Sépia; les petites portent le nom de Sipions: les sipions sont toujours plus estimés, pour la friture, car ils sont plus tendres. Dessin 28. RISSOLES DE HOxMARD, AUX HUITRES. Les rissoles constituent un hors-d'oeuvre très-agréable et facile à manger, faisant diversion avec les petits-pâtés. Les rissoles doivent être préparées avec de la pâte brisée fine, plutôt qu'avec du feuilletage, ou rognures de feuilletage, qu'on emploie souvent; elles conservent davantage leur forme à la cuisson, et la pâte cuit mieux. Les rissoles peuvent être frites au naturel ou panées, c'est là une affaire de goût; mais elles doivent être frites avec grand soin, peu à la fois, dans de la bonne friture, pure et blanche; le feu doit être modéré, afin que la pâte cuise bien. Préparer un salpicon de chair cuite de homard ou de langouste; lui mêler un tiers de son volume de champignons cuits, aussi coupés en dés. Faire réduire un peu de bonne béchamel, en Digitized by Google

HORS - D'OEUVRE CHAUDS. 39 incorporant quelques cuillerées de cuisson d'huîtres, puis un peu de bonne crème; quand elle est bien serrée, succulente, la retirer du feu, et lui mêler le salpicon. Assaisonner l'appareil de bon goût, le laisser refroidir, et avec lui, préparer une quinzaine de rissoles, un peu plus grosses qu'à l'ordinaire, de jolie forme. Pour faire frire les huîtres, on peut opérer d'après deux méthodes différentes: soit en les faisant frire à cru, soit après les avoir blanchies: dans les deux cas, il faut les choisir grosses. Pour frire les huîtres à cru, il suffit de les tremper dans du lait, les rouler dans de la poudre de biscottes de Bruxelles, ou simplement de la panure sèche, et les plonger dans la friture chaude: une minute suffit pour les cuire. Si les huîtres sont blanchies, il faut les parer, et les tremper dans une sauce Villeroi, puis les paner au pain blanc, et les faire frire, peu à la fois, à friture chaude. Les rissoles sont dressées en couronne, sur une serviette, et les huîtres dans le centre de la couronne. — Cet hors-d oeuvre doit être servi bien chaud. Dessin 31.

ATTEREAUX DE HOMARD, A LA PAHLEN. Des attereaux dressés dans les conditions que représente le dessin, sont d'un joli effet; mais ils exigent d'être dressés avec beaucoup de soin, et solidement fixés. La couronne formée par les attereaux doit être régulière, légèrement évasée. Les attereaux ne peuvent être solidement fixés, que sur un large fond en pain, épais, de forme ronde, coupé en boules tout autour, frit de belle couleur,

Digitized by Google

40 CUISINE ARTISTIQUE. collé sur le fond du plat avec du repère; ces boules peuvent au besoin être masquées avec une couche mince de farce ordinaire, et celle-ci, pochée à la bouche du four. Les attereaux sont composés avec des tranches de homard cuit, ou de langouste, alternées avec des huîtres pochées, et des tranches de champignons cuits. Les huîtres et les champignons doivent être coupés de même dimension, puis enfilés à de petites brochettes en bois, en les alternant: ils doivent être tous de la même hauteur, pas trop longs; quand ils sont formés, il faut les prendre un à un, les tremper dans une bonne sauce Villeroi, réduite avec une partie de la cuisson des huîtres et celle des champignons, finie avec quelques cuillerées de fines-herbes cuites. A mesure qu'ils sont masqués, ils sont, ou introduits dans de petites caisses en fer-blanc à attereaux, ou rangés sur une plaque, les uns à côté des autres, afin de faire refroidir la sauce sur glace: Les attereaux refroidis dans des caisses, sont par cet effet plus réguliers; s'ils sont refroidis sur plaque, il faut les égaliser avec la lame du couteau, puis les paner deux fois, et les plonger à friture chaude. Quand ils sont égouttés, la brochette en bois est remplacée par une petite brochette en argent, en ayant soin de fixer aux deux extrémités de l'attereau, une petite truffe ronde. C'est dans ces conditions qu'ils sont piqués en cercle sur le pain, en leur donnant un léger évasement; le centre du plat est garni avec un buisson composé d'huîtres frites, de laitances, ou de moules. SOMMAIRE DE LA PLANCHE TREIZIÈME. Dessin 40. CÔTELETTES DE POULET, A LA DAUPHINE. Dessin 41. BOUDINS DE FAISAN, AUX TRUFFES. .— Dessin 42. BOUDINS D'ÉPERLANS , AUX HUITRES, Dessin 43. QUENELLES DE VOLAILLE, A LA MONTDessin 44. PETITS-PÂTÉS A LA METTERNICH. ..^ Dessin 45. COQUILLES DE HOMARD. [MORENCY. Dessin 46. PETITS VOL- AU- VENTS, A LA FINANCIÈRE. Dessin 47. OEUFS DE VANNEAUX, A L'ANGLAISE. Dessin 42rBOUÎn¥S^rÉPERLANSrA Préparer 6<30 grammes de farce à quenelle, avec des filets d'éperlans parés, mêlés avec un • tiers de leur volume de chairs crues de brochet; la finir avec un morceau de beurre d'écrevisses. Diviser la farce en quatorze parties; rouler celles-ci sur la table farinée, en donnant aux boudins une forme ovale; les faire légèrement pocher à l'eau salée; quand ils sont froids, les tremper dans des oeufs battus, les paner, les faire colorer des deux côtés avec du beurre. Les égoutter, les dresser en couronne sur une serviette pliée; dresser dans le centre de la

couronne une garniture d'huîtres frites. Dessin 45." COQUILLES DE HOMARD. Choisir 10 coquilles de table, d'égale forme, pas trop grosses. Couper en salpicon les chairs cuites d'un homard ; ajouter moitié de leur volume de champignons cuits, également coupés en dés. Verser 3 déciUtres de béchamel dans une casserole; la faire réduire, en la tournant, et lui incorporant peu à peu, quelques cuillerées de bonne crème crue; en dernier lieu, la finir avec un peu de glace fondue: elle doit être serrée, crémeuse, succulente; la retirer alors du feu, lui mêler le salpicon. Avec cet appareil, empUr les coquilles, le lisser en dessus; le saupoudrer avec un peu de mie de pain; arroser celle-ci avec du beurre fondu. Poser les coquilles d'aplomb, sur une plaque, faire légèrement gratiner l'appareil au four, ou avec une salamandre. Dresser les coquilles sur une serviette pUée. — Avec ces coquilles, on peut aussi garnir les relevés de poisson. Digitized by Google

Digitized by Google

! I i • Digitized by Google

Pl.li. Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

n i?; Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON, J'ai parlé plus haut des motifs qui m'avaient déterminé à donner un développement si étendu, si complet, à cette partie de mon livre; je veux ajouter seulement, que cette série intéressante des poissons se trouvera complétée dans le second volume au chapitre du froid. Les relevés de poisson sont indispensables aux dîners luxueux, leurs formes mâles séduisent, et excitent la convoitise des gourmets, car même dans leur simplicité naturelle ils sont encore attrayants. Dans l'ordre culinaire, les relevés de poisson sont servis immédiatement après la soupe, ou à la suite des hors -d'oeuvre, ce qui est préférable; ils doivent toujours être servis bien chauds, mais surtout servis aussitôt cuits; les poissons languissant dans leur cuisson, se détériorent, et perdent de leur qualités. Les cuissons applicables aux gros relevés de poisson ne sont pas très-variées ; un gros poisson entier, peut être grillé, mais le plus ordinairement on le sert bouilli ou braisé, c'est-à-dire cuit au liquide; dans le premier cas, il doit être servi simplement. Aux poissons bouillis une seule garniture convient: ce sont les pommes de terre pelées, cuites à l'eau salée, étuvées à sec: la pomme de terre est l'alliée naturelle du poisson, surtout quand il est bouilli. Aux gros poissons bouillis, il faut des sauces simples, légères, délicates, bien beurrées; quand ils sont braisés, c'est-à-dire cuits à court -mouillement, toutes les garnitures s'y adaptent: les huîtres, les moules, les laitances, les queues d'écrevisses, les quenelles, les truffes, et les champignons, sont les plus convenables. Aux poissons braisés, garnis, il faut des sauces riches, étoffées. Si les poissons sont grillés, ils peuvent être servis, i^oit avec une sauce colbert, soit avec une sauce mayonnaise; mais le plus communément on les sert avec un beurre à la maître-d'hôtel ou à la ravigote. Que le poisson soit bouilli ou braisé, l'appret de sa cuisson exige la plus sérieuse attention: un poisson, qui n'est pas atteint à point, n'est pas mangeable; s'il est cuit avec

7 Digitized by Google

50 CUISINE ARTISTIQUE. excès, il a perdu ses qualités les plus précieuses; entre ces deux dangers, il est un milieu, qu'il faut savoir discerner: l'expérience et la pratique renseignent; à quoi servirait donc l'étude de la cuisine, si elle ne devait pas être un bouclier contre les dangers qu'on soupçonne! mais, une remarque que j'ai faite souvent, c'est que les poissons, qui ont séjourné sur la glace, sont toujours beaucoup plus longs et difficiles à atteindre, que ceux récemment pêchés. Les relevés de poisson peuvent être servis entiers ou découpés ; évidemment on n'a pas toujours de grosses et belles pièces à sa disposition ; il faut donc pouvoir utiliser les poissons plus petits; il s'agit seulement de savoir leur donner, par un apprêt intelligent, une physionomie en rapport avec le rôle qu'ils doivent remplir.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATORZIÈME. Dessin 48. IURHUK. Dessin 49 et 50. TURBOT. Dessin 48. BARBUE. Physiquement la Barbue ressemble quelque peu au Turbot, dont au fond, elle est une variété; puisqu'elle appartient au genre Pleuronectes. Comme ce dernier: ce poisson est plat, brun d'un côté, blanc de l'autre; mais sa forme est plus allongée, plus ovale, et le côté brun est couvert d'écaillés, fines, peu apparentes; chez quelques espèces la peau de ce côté est parsemée de petits points blancs entourés d'un rayon jaunâtre. La Barbue existe à peu près dans toutes les mers. En Europe, celles pêchées dans l'Océan et la Méditerranée, sont les plus estimables; c'est dans ces mers qu'elles sont le plus abondantes. La chair cuite de la Barbue est délicate, mais moins ferme, moins crémeuse que celle du Turbot; cependant elle est estimée. Les Barbues peuvent être cuites au four, ou dans du court-bouillon; à Paris, on les sert souvent au vin blanc, ou à la Normande; mais les Barbues découpées à cru, cuites simplement à l'eau salée, en procédant d'après la méthode appliquée aux poissons découpés, donnent d'excellents résultats, surtout si elles sont servies avec une bonne sauce hollandaise, une sauce aux huîtres, ou une sauce au persil bien beurrée. Digitized by V[^]OOÇiC

Digitized by Google

Digitized by Google

PI. 14. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — BARBUE, TURBOT. 51 Les filets de Barbue, levés à cru, peuvent être cuits au gratin; mais simplement pochés au beurre, et masqués avec une bonne béchamel, ils constituent un mets délicat. Dessin 49 ET 50. TURBOT. J'ai représenté ce poisson sur ses deux faces, c'est-à-dire, j'ai reproduit un dessin représentant le côté blanc, et un autre le côté brun, ou plutôt verdâtre: le côté blanc est lisse, sans écailles; le côté foncé est aussi sans écailles, mais parsemé de boucles plus petites que celles des raies; ceux là passent pour les plus délicats. Par ordre d'excellence, le Turbot est le premier des poissons de mer, au même titre que le Faisan est le premier des gibiers à plume. Un beau Turbot, épais et blanc, est un des relevés les plus estimés, les plus recherchés des gourmets. Rien n'égale les qualités gastronomiques de la chair cuite d'un Turbot frais, cuit avec science: crémeuse, délicate, nutritive, légère sur l'estomac, elle ne laisse rien à désirer au goût, elle est parfaite. On peut manger impunément du turbot tous les jours, sans qu'il nuise, sans qu'il répugne à l'estomac. Mais le Turbot ne possède pas les mêmes qualités en tous lieux; ceux pêchés dans l'Océan septentrional sont les plus beaux, les meilleurs. La Baltique n'en fournit pas, et ceux de la mer du Nord sont osseux, maigres, sans valeur. Les Turbots sont rares dans la Méditerranée, moins blancs, moins charnus, que ceux vivant dans l'Océan; cependant la mer Adriatique en fournit de très-gros, mais moins blancs, moins bons aussi, que les premiers. Le Turbot n'existe point dans les mers du nouveau monde, mais la rapidité avec laquelle les steamers traversent aujourd'hui l'Atlantique, permet de les transporter de France et d'Angleterre en très-bon état, de même que les soles et les langoustes, dont les Américains avaient été privés jusqu'ici. Les Turbots de Hollande, d'Angleterre, et ceux pêchés sur les côtes de Normandie et de Picardie, sont les plus beaux, et les meilleurs ; mais en Hollande, ils sont de qualité supérieure; et « l'attention avec laquelle les pêcheurs hollandais traitent ce poisson, contribue assurément à le rendre plus parfait. En Hollande, on ne vend point des Turbots morts en proie aux souffrances d'une agonie quelquefois très-longue, ne pouvant qu'altérer les qualités de leurs chairs. Plus experts, mieux avisés, que dans les autres pays, les pêcheurs hollandais ont la précaution de tuer le poisson aussitôt qu'il est sorti de l'eau, soit en le criniant^{*} soit en lui faisant une incision mortelle sur la partie extrême de la queue. Pourquoi cette méthode, si rationnelle, ne serait-elle pas pratiquée dans les autres contrées,

puisqu'elle donne des résultats si parfaits? Les amphitryons et les convives, pour la plupart, - aiment à voir apparaître sur table un beau Turbot, bien blanc, cuit entier. On ne saurait, en effet, contester l'aspect attrayant d'une telle pièce; * Crimer un Turbot, c'est lui faire sur le côté blanc des incisions transversales, pendant qu'il est encore en vie: la rétraction violente des chairs, par l'effet de la division, les rend à la cuisson plus fermes et plus savoureuses. Digitized by Google

52 CUISINE ARTISTIQUE. mais, les vrais amateurs de poisson, sacrifiant volontiers la forme au fond, préfèrent manger le Turbot découpé, ou tout au moins crime. Ces deux méthodes sont d'ailleurs pratiquées en Hollande et même en Angleterre: en fait, elles sont préférables. Les Turbots crimes peuvent être servis dans leur forme naturelle, puisqu'ils restent entiers; les turbots coupés à crus, sont simplement dressés en buisson sur une serviette, entourés d'une garniture quelconque, ou avec des feuilles de persil. Dans le choix des Turbots, il ne faut pas s'attacher à ceux de forme trop volumineuse, larges et osseux, ce sont les moins bons; les plus délicats, sont ceux pesant de 4 à 6 kilogrammes, aux chairs épaisses, fermes, blanches, grasses. La méthode la plus usitée de cuire les Turbots, c'est à l'eau salée, coupée avec quelques parties de lait; entiers ou découpés, s'ils sont cuits avec les soins voulus, le résultat est toujours satisfaisant. Mais la cuisson des Turbots entiers, ou celle des Turbots découpés, diffère du tout au tout. Les Turbots entiers, non crimes^ ne peuvent être cuits convenablement, qu'en les plongeant à l'eau froide, et amenant graduellement le liquide à l'ébullition; à ce point, le vase doit être éloigné du feu, et le liquide maintenu à l'état frémissant pendant trois quarts d'heure, une heure pour les gros poissons. Ce qu'il ne faut point perdre de vue dans l'opération, c'est que le poisson doit cuire, sans que le liquide bouille pleinement. En Angleterre, dans les grandes cuisines, le poisson bouilli est généralement cuit à la vapeur. Cette méthode est recommandable, mais difficile à mettre en pratique, en France, où les machines à vapeur ne sont, je crois, adoptées dans aucune cuisine. La cuisson du Turbot découpé à cru, s'opère d'une façon différente ; ici les morceaux de poisson doivent être plongés à l'eau bouillante; et tenus à l'ébullition pendant 5 à 6 minutes, selon que les chairs sont épaisses ; le vase est alors retiré sur le côté du feu, et le liquide tenu à l'état frémissant pendant 15 à 20 minutes. On sert les Turbots bouillis, soit avec une sauce homard ou une sauce crevette, soit avec une sauce aux huîtres; cependant pour un amateur, une simple sauce hollandaise, bien faite, finie avec du beurre fin, est encore préférable. Les Turbots ne sont pas seulement servis bouillis; différents apprêts leur sont encore applicables: entiers, les poissons de moyenne grosseur, peuvent être cuits au four avec du beurre et un peu de vin blanc; dans ces conditions, ils peuvent être servis au gratin, ou même masqués avec une sauce blonde ou brune. Ces apprêts conviennent surtout pour les Turbots, qui manquent de

blancheur, quoique très-bons. Dans les cas, où un Turbot ne remplit pas toutes les conditions désirées pour le servir bouilh, il peut être grillé: le Turbot grillé est un mets peu servi, digne cependant d'être offert aux gourmets les plus experts. Pour servir un Turbot grillé, il faut en détacher les filets; les assaisonner, les faire mariner à cru pendant une demi-heure; puis les tremper dans du beurre, les paner, et les faire cuire sur le gril, en les arrosant et les retournant. Les filets peuvent être grillés entiers ou coupés en tranches. Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — BARBUE, TURBOT. 53 Avec un Turbot grillé, on peut servir une sauce aux huîtres, une sauce colbert, ou une sauce bordelaise. Les filets d'un Turbot, pochés au beurre, sont excellents servis avec une sauce à la crème, ou à la diplomate. Les poissons de mer, en général, gagnent à être dégorgés à Peau douce pendant quelques heures, avant d'être cuits, ceux surtout destinés à être bouillis. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUINZIÈME. Dessin 61.

OARREI.ET. Dessin 52. RAIE BOUCLÉE, AU BEURRE NOIR. Dksrin 53. FLÉTAN HÉBUT. Dessin 51. CARRELET. Ce poisson est une variété de la Plie; sa forme est allongée, plus pointue que celle du Turbot et de la Barbue; sa tête est plus osseuse, plus décharnée. De même que le Turbot, le Carrelet est blanc d'un côté, et brun de l'autre; les deux côtés sont couverts d'écaillés fines, molles, oblongues; mais le côté brun est parsemé de tâches de couleur rouge-foncé, entourées d'un rayon jaune et blanc; vu vivant, sur les bords de la mer, à une petite profondeur, ce poisson est d'une beauté remarquable; et même hors de l'eau, quand il est récemment pêché, il est toujours agréable à voir. Le Carrelet est commun dans toutes les mers tempérées, il vit dans les parages sableux, peu profonds; car il se nourrit de coquillages, de crustacés, de mollusques, de petits poissons; il remonte souvent les fleuves à de grandes distances, on le pêche même dans les étangs. Ce poisson n'est pas recherché des gourmets, et sa chair cuite, n'a pas en somme de qualités remarquables; cependant, quand le poisson est bien frais, s'il est cuit avec soin, il n'est nullement désagréable; et s'il était moins abondant, sans doute qu'on en ferait plus de cas. Pour manger le Carrelet bouilli, il convient de le diviser en morceaux; faire macérer ceux-ci pendant une heure avec du sel, afin d'en raffermir les chairs, puis les plonger à l'eau bouillante, et les cuire comme le Turbot découpé. Cuit dans ces conditions, servi avec une bonne sauce, le Carrelet n'est pas sans mérite. Les Carrelets entiers, doivent de préférence être cuits au four, avec du beurre et un peu de vin. Mais les filets de Carrelets, levés à cru, sont excellents cuits au gratin, ou bien panés et frits, grillés, ou en orly. Dessin 52. RAIE BOUCLÉE, AU BEURRE NOIR. ^ La Raie est un poisson de conformation singulière; son corps est large, de forme à peu près carrée, aplati, osseux, ayant sur les côtés, des nageoires charnues très-développées, et à l'extrémité

Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 15.44% accurate

I , »:>si^ '-. t ."(!- i ' l JmI :i * t , 'i \. Digitized by Google

'^— ■^•^^^W" Pi 15. 52. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — CARRELET, RAIE, FLÉTAN. 55

une queue, gi*ele, mais- posée sur uu tronc charnu, et armé de piquants. La bouche de ce poisson est placée au-dessous du museau, comme celle des Esturgeons et des Sterlets. L'espèce est très- variée; les plus estimées sont celles, dont la peau supérieure du corps est parsemée de pointes recourbées; c'est en raison de cette particularité, qu'on l'appelle Raie-bouclée ou Clavelade. Les Raies abondent dans l'Océan et la Méditerranée, où il s'en trouve de très-grosses; elles sont peu commîmes dans la mer du Nord et la Baltique. Sans être délicate, la chair cuite de la Raie, est cependant recherchée par des amateurs; mais eUe ne convient pas à tous les tempéraments. On mange beaucoup la Raie en France et en Angleterre, tandis qu'elle est peu prisée dans les autres contiées : les Hollandais et les Allemands en font peu de cas, ni les Italiens non plus. Contrairement à toutes les espèces, ce poisson comporte une certaine mortification, avant d'être cuit: trop fraîche, la chair de la Raie est coriace, peu agréable à manger. Les Raies ne sont jamais cuites entières ; le plus souvent, on ne sert que les parties latérales, séparées du tronc et de la tête; mais le foie de la Raie est très-estimé. L'apprêt qui convient le mieux à ce poisson, c'est la cuisson au court-bouillon au vinaigre, fortement aromatisé; mais, avant de le cuire, il convient de le faire macérer avec du sel, puis le blanchir jusqu'à l'ébuUition, afin de pouvoir en supprimer la peau. C'est dans ces conditions qu'il est plongé dans le court-bouillon chaud; au premier bouillon, le liquide est retiré sur le côté du feu, et maintenu ainsi pendant 20 minutes. La Raie est ordinairement servie au beurre noir, ou à la sauce piquante. Dessin 53.

FLÉTAN HÉBUT. Le Flétan est inconnu dans les mers orientales, peu commun dans l'Océan-Septentrional, mais très-abondant dans la mer du Nord (Nord-See), sur les côtes de Suède et de Norwège. En hiver, on le transporte dans les ports et les grands centres de l'Allemagne du Nord; ou en trouve communément à Hambourg, à Brème, souvent à Hannovre et à Berlin. Le Flétan est plus allongé que la Barbue et le Carrelet; son corps est moins comprimé, plus épais. Ce poisson atteint de très-grandes proportions; c'est le plus volumineux de l'espèce plate; mais les plus gros ne sont pas les meilleurs; ceux ne dépassant pas la grosseur des Turbots ordinaires, sont préférables. La chair cuite du Flétan est blanche, ferme, de très-bon goût; elle n'a pas sans doute la valeur de celle du Turbot, mais elle n'est pas sans qualités. Ce poisson peut subir les mêmes apprêts que le Turbot et la

Barbue; s'il est bouilli, qu'il soit entier ou découpé, la cuisson s'opère d'après la même méthode; il peut être servi avec une sauce aux écre visses, aux huîtres, ou simplement avec une sauce aux câpres. Les filets de Flétan, levés à cru, cuits au beurre, peuvent être servis avec une sauce à la crème; panés et grillés, ils sont excellents. La chair cuite et refroidie de ce poisson, se prête à être servie en mayonnaise. La chair crue du Flétan, mêlée avec celle du Brochet, donnent une très-bonne farce. Ce poisson est si abondant sur les côtes de Norwège, qu'on le sale comme la Morue. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE SEIZIÈME. Dessin 54.

ÉQUILLE. Dessin 55. ORPHLE. Dessin 56. LAMPROIE DES FLEUVES.

Dessin 57. A[^]GUILLE. Dessin 58. CONGRE DE MER. Dessin 54.

ÉQUILLE. Ce poisson est connu en Europe, sur les côtes de l'Océan et de la mer du Nord. On le prend dans le sable et la vase des bords de la mer, à mesure que les eaux se retirent. L'Équille n'atteint pas de grosses dimensions, elle reste petite. Ces petits poissons font les délices des amateurs; sur les côtes de la Manche, de Trouville à Calais. On fait frire les Équilles, fîprès les avoir farinées. Dessin 55. ORPHIE. C'est de New-York que j'ai reçu la photographie de ce poisson. Mais il est si rare dans ces parages, que ceux qui le pêchent parfois, n'en connaissent même pas le nom; ou tout au moins leur dénomination est incertaine. Le plus communément on l'appelle poisson-riihan. En Europe, l'Orphie atteint de très-grandes dimensions, tandis que dans les mers du nouveau monde, elle semble rester petite. L'Orphie abonde sur les côtes de Provence, et en Hollande, à l'époque où les Maquereaux y arrivent. Le corps de ce poisson est de forme singulière, il tient à la fois de l'Anguille et de l'Espadon; mais sa peau n'est pas visqueuse comme celle de l'Anguille, et la pointe aiguë qui termine sa tête, n'est ni aussi longue, ni aussi solide, que celle de l'Espadon: sa robe est argentée en dessous, verdâtre sur le dos, et tachetée de ce côté. La chair cuite des Orphies, est blanche et ferme, de bon goût. On les cuit à l'étuvée, ou en matelote, si elles sont petites, et divisées en morceaux; aux grosses, on coupe la tête et le bout mince, afin de servir un tronçon; en ce dernier cas, on cuit le poisson au court-bouillon, ou on le fait braiser; il peut être alors servi avec une garniture matelote. Digitized by Google

Digitized by VaOO^lC

The text on this page is estimated to be only 7.39% accurate

i l u:a:u ! .l.' ■ i' t ^: v; i. - •>> - t I i«-;i'. ■ ^ . l l ! . r! l . • ('l j
Digitized by Google

PI. 16. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — EQUILLE, LAMPROIE, ANGUILE, CONGRE. 57 Dessin 56. LAMPROIE DES FLEUVES. Les Lamproies sont de deux espèces, les unes vivant dans les eaux douces, les autres dans la mer, mais celles-ci remontant les fleuves à l'époque du frai. Leur robe est lisse, sans écailles, visqueuse comme celle des anguilles; elle est verdâtre sur le dos, jaunâtre en dessous, marquée de raies et de taches informes: les nuances sont variables. La conformation de ce poisson est remarquable; son corps tient à la fois de la sangsue et de Tanguille. Son museau est charnu, flexible, circulaire, creux sur le centre, en forme d'entonnoir; par ce fait, sa bouche est sans mâchoires: c'est une sorte de ventouse dont la force aspirante est d'une puissance extraordinaire ; on lui donne souvent le nom de suçoir. Ce poisson porte, en arrière des yeux, de chaque côté, une rangée de sept branchies respiratoires; son corps est faiblement armé de nageoires: les pectorales et les ventrales lui font défaut; il ne possède que les dorsales, disposées sur l'arrière. On pêche les Lamproies en abondance ^dans la Gironde, la Loire, le Rhône; elles sont trèsconnues en Italie, peu communes dans le Nord de l'Europe, où elles existent cependant Ce poisson atteint quelquefois de fortes dimensions; sa chair cuite est excellente, en hiver surtout: après le frai, elle est sans valeur. Avant de cuire les Lamproies, il faut en retirer la peau, en l'échaudant. Les grosses Lamproies peuvent subir les mêmes apprêts que les Anguilles. On les prépare en matelote, en galantine; on les fait griller ou rôtir; dans quelques contrées de la France on en fait d'excellents pâtés. Les petites Lamproies sont d'une grande délicatesse, on peut les faire frire; mais, associées à d'autres poissons, dans une matelote, elles sont préférables aux Anguilles. En Italie, on marine beaucoup de liamproies; cet apprêt s'appHque parfaitement à l'espèce. Dessin 57. ANGUILE. Les Anguilles vivent dans l'eau douce et l'eau salée; à des époques déterminées, elles descendent et remontent les fleuves aboutissant à la mer: l'espèce renferme de nombreuses variétés. L'Anguille est un poisson à robe lisse, visqueuse, sans écailles apparentes; bleuâtre ou verdâtre en dessus, claire en dessous ; mais sa nuance varie ; elle est plus claire ou plus foncée , selon que Teâu où elle vit est bourbeuse, ou à fond sableux. Les Anguilles sont communes dans toutes les contrées de l'Europe ; en Russie, en Angleterre, en Allemagne, partout elles abondent L'Allemagne et la Russie en fournissent de grandes quantités et de très-grosses ; celles pesant de 4 à 5 kilogrammes

ne sont pas rares. Les Anguilles sont aussi très-abondantes dans les étangs et les marais d'Italie, en communication avec la mer Adriatique; en ce pays, elles donnent lieu à un commerce important La chair d'Anguille est de bon goût, blanche et ferme; mais huileuse, et par ce fait, de difficile digestion. Autrefois, un relevé de grosse Anguille était toujours bien accueilli, même dans un dîner recherché; aujourd'hui que les Turbots, les Truites, les Saumons, les Cabillauds, peuvent être expédiés dans tous les grands centres, les Anguilles ont perdu de leur importance gastronomique : cela devait être. Cependant, ce poisson peut toujours être admis dans un dîner, où les relevés maigres sont nombreux. Les Anguilles servies dans un dîner, comme relevé, doivent être associées à une sauce de haut ton, et entourées d'une abondante garniture, pouvant au besoin suppléer au poisson lui-même, qui, par 8 Digitized by Google

58 CUISINE ARTISTIQUE. la nature de sa chair, peut ne pas se trouver du goût de tous les convives. Les grosses Anguilles, désossées, et farcies, peuvent être servies entières, roulées en spirale; mais, même dans ces conditions, la sauce doit être relevée, et la richesse des garnitures ne pas être négligée. Un mets de l'ancienne école, toujours agréable quand il est servi à des amateurs de poisson, c'est l'Anguille à la tartare; pour cet apprêt, le poisson doit être divisé en tronçons, et ceux-ci cuits dans un fonds relevé par des aromates et du bon vin; refroidis dans leur cuisson, ces tronçons sont égoutés, puis trempés dans du beurre, panés et grillés à feu doux; servis bien chauds, avec une sauce tartare, ils sont très -agréables à manger, surtout pour les robustes estomacs. Mais, les Anguilles ne sont pas seulement mangées chaudes; on prépare avec elles des pâtés-froids, et des galantines qui, servies comme pièces froides dans un souper, y tiennent toujours une place distinguée. C'est avec ces galantines, qu'on compose les traditionnels bastions. " Les moyennes et les petites Anguilles sont souvent servies comme auxiliaire dans les matelotes. Les petites Anguilles frites, ne sont pas désagréables. En somme, l'Anguille, quoique déchuë dans l'opinion des gourmets modernes, n'en est pas moins un poisson de valeur, rendant en cuisine de notables services. Dessin 58. CONGRE DE MER. Ce poisson appartient évidemment à la famille des Anguilles; il en a la forme: mais par leur nature ses chairs s'en éloignent. Le Congre ne quitte pas la mer, il reste aux embouchures des grands fleuves. Il y a deux espèces de Congre, l'un atteignant des proportions gigantesques, l'autre restant petit; cette espèce se rencontre surtout dans la Méditerranée; c'est celle que les Marseillais appellent Fidas blanc. La grande espèce de Congre est commune dans l'Océan et dans les mers orientales. La chair cuite des grands Congres, est ferme, blanche, mais légèrement sèche; dans les grandes cuisines, elle n'est guère utilisée que comme auxiliaire dans l'apprêt des bouillons maigres, et des farces. La chair des petits Congres a plus d'analogie avec celle des Anguilles. SOMMAIRE DE LA PLANCHE DIISEPTIÈME. Dessin 60. TANCJË-COMMUNE. Dessin 61. BREME D'EAU DOUCE. Dessin 62. CARPE-COMMUNE, A LA MATELOTE. Dessin 60. TANCHE-COMMUNE. La Tanche est un poisson de lac, plutôt que de rivière, vivant dans les bas fonds; son corps est arrondi, court, limoneux, couvert de petites écailles, très-serrées, difficiles à enlever avec le couteau: il convient plutôt de les râper, ou les échauder, en les ratissent. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 9.39% accurate

,1. - \, vt i I i.'N. . J. ♦ .' I -; .1! » U' !-^ . . l'I \i..! , i' \ \.}aI\.

Digitized by Google

PI 17. RI Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — TANCHE, BRÈME, CARPE. 59

La chair cuite de la Tanche est ferme, blanche, nourrissante, de bon goût, si le poisson a vécu dans des eaux pures. Néanmoins, ce poisson ne peut être admis dans le cadre d'un dîner recherché; je ne l'ai reproduit ici qu'à titre de variété, et comme complément de la collection de ce chapitre, mais non point à titre de distinction particulière. Les grosses Tanches peuvent être braisées au vin, ou dans un fonds onctueux, relevé par des aromates; elles doivent être servies accompagnées d'une sauce de haut goût, et d'une garniture abondante. Les Tanches peuvent aussi être préparées au gratin, soit entières, soit en filets. Les filets de Tanche, levés à cru, peuvent être frits, ou pochés au beurre. Simplement bouillis et refroidis, ils peuvent être servis en mayonnaise. La chair crue des Tanches, associée à celle de Brochet ou de Merlan, donne une excellente farce, pouvant servir à préparer des quenelles, ou des boudins. Dessin 61. BREMP: D'EAU DOUCE. La Brème est un poisson d'eau douce, vivant dans les eaux tranquilles, mais pures; son corps est arqué, comprimé, presque plat-, sa tête est petite, osseuse; sa robe est bleuâtre sur le haut, blanchâtre en dessous. En Allemagne, la robe de ce poisson est souvent de teinte rougeâtre. La Brème est abondante en Angleterre, en Allemagne, en Russie et en Italie. En France et en Angleterre, les Brèmes sont excellentes; elles n'ont pas une grande valeur en Allemagne, ni en Italie. Au fond, ce poisson ne peut pas être compris au nombre des plus distingués. La chair cuite des grosses Brèmes, est délicate, blanche, ferme. Ce poisson peut subir les mêmes apprêts que la Perche; cuit simplement à l'eau-de-sel, servi avec une bonne sauce au beurre, il est très-agréable à manger. Dessin 62. CARPE-COMMUNE, A LA MATELOTE. La Carpe est un poisson d'eau douce, abondant dans toutes les contrées de l'Europe; l'espèce est variée; après la Carpe-Royale, c'est la Carpe-dorée qui est la plus estimable; j'en donnerai plus loin un dessin. Ce poisson se plaît dans les eaux pures, tranquilles; les eaux trop vives ne lui conviennent pas, mais celles élevées dans les eaux marécageuses des étangs sont sans qualités. En fait, ce poisson n'a réellement de la valeur qu'alors qu'il atteint de certaines proportions*, les petites Carpes ont généralement les chairs sèches, osseuses. Les belles et grosses Carpes ne sont pas communes dans tous les pays : en France, elles sont rares; l'Angleterre et la Hollande en possèdent d'excellentes; en Allemagne elles sont abondantes, sans être cependant de qualité

remarquable. Mais , la Russie en fournit de très-belles , et généralement fort bonnes ; d'ailleurs, la Russie est d'une richesse incomparable, en poisson d'eau douce ; toutes les espèces s'y rencontrent, et pour la plupart, possèdent des qualités supérieures. Néanmoins, il est à remarquer que, si les lacs et les fleuves étaient moins productifs, la Russie se trouverait forcément un des pays d'Europe les moins favorisés; car au midi, la mer d'Asie, la mer Noire, et la mer Caspienne, se trouvent 8* Digitized by Google

60 CUISINE ARTISTIQUE. trop éloignées ; au Nord, la mer Blanche, et au septentrion, la mer Baltique, bien que plus rapprochées, sont cependant d'une stérilité désolante. La mer Blanche n'est guère peuplée que par des phoques ; et la mer Baltique, ainsi que le golfe de Bothnie qui lui est contigu, avec leurs eaux peu salées et froides, n'offrent que des ressources insignifiantes ; les espèces distinguées semblent s'en éloigner : elles ne fournissent ni Turbot, ni Soles, ni Cabillauds, ni Égrefins, ni Merlans, ni Mulets, ni Thons, ni Maquereaux, ni Rougets, ni Grondins, ni Sardines, pas même de Homards ; seuls, les grands Esturgeons et les Saumons s'y rencontrent ; les autres espèces y sont très-rares, ou tout à fait absentes. Mais si les mers sont ingrates ou peu propices, les immenses lacs et les grands fleuves de l'intérieur sont d'une abondance prodigieuse, ils renferment un grand nombre d'espèces supérieures, dont plusieurs d'entre elles sont inconnues ailleurs. Le nombre des poissons d'eau douce qu'on trouve en Russie, est vraiment remarquable ; ce sont d'abord, les Sterlets^ les petits Esturgeons, les Siguis^ les Soudacs, les Baliehe, les BeloribUm, les Bélouga, les Sevriouga, les Tiotschka, les Jerchis, les Carrassins. Puis viennent les Brochets, les Carpes, les Lottes, les Truites, les Tanches, les Perches, les Brèmes, les Anguilles, les Lamproies, les Goujons, les Chabots, et enfin les Écrevisses. Toutes ces espèces sont non seulement abondantes, mais d'excellente qualité. D'après ce simple aperçu, on peut se rendre compte des immenses ressources dont la Russie dispose. Un fait remarquable, par rapport aux Carpes, c'est que les espèces qui, en raison de la défectuosité des eaux où elles vivent, manquent de qualités gastronomiques, peuvent toujours être améliorées, si on les transporte dans des eaux pures ; c'est ainsi qu'on opère sur le Rhin ; on y apporte ces poissons souvent de très-loin, pour les entretenir dans des réservoirs disposés à cet effet ; et au bout d'un certain temps, ils acquièrent des qualités supérieures. La Carpe n'est pas généralement considérée comme un poisson des plus distingués ; évidemment il ne peut être comparé à ces espèces luxueuses, que tout le monde estime et recherche, tels que : le Saumon, la Truite, ou le Turbot. Mais une Carpe, grosse, grasse, nourrie dans de bonnes eaux, n'est certainement pas à dédaigner, si elle est préparée avec soin, et avec un certain luxe : la science des apprêts, si elle n'est pas limitée par l'économie, peut rendre précieux les produits les plus inférieurs. Le défaut capital de la Carpe, celui qui lui est le plus nuisible, c'est d'avoir

ses chairs bourrées d'arêtes. Mais ce défaut s'annule et disparaît dans les gros poissons. Au point de vue gastronomique, la Carpe, malgré son infériorité de race, malgré les qualités qui lui manquent, est cependant un poisson d'une incontestable valeur, quand il a atteint de certaines dimensions: au point de vue du service, une belle Carpe peut, à un moment donné, suppléer aux poissons de luxe, sans les faire trop regretter. Pour préparer dans les meilleures conditions une Carpe à la matelote, il faut la choisir grosse, l'écailler, la vider, et emplir le vide du ventre avec une farce de poisson, très-ferme, mêlée avec des fines-herbes; en coudre l'ouverture, puis la placer dans un i)lafond foncé avec des débris de lard, des légumes émincés, des aromates; la couvrir aussi avec du lard, et la mouiller aux trois quarts de hauteur, avec du vin rouge; faire réduire le liquide de moitié, et finir de cuire le poisson au four, en l'arrosant souvent. Quand la Carpe est à point, le fonds de sa cuisson doit se trouver réduit en demi-glace; ce fonds, bien dégraissé, doit être mêlé à la sauce, préparée séparément Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — TANCHE, BRÈME, CARPE. 61

La cuisson d'une grosse Carpe exige deux heures; quand elle est égouttée, déballée, et glissée sur un plat long, elle est entourée avec une garniture à la matelote, composée de petites quenelles, de champignons, de laitances, d'olives et de petits oignons glacés: ces garnitures sont dressées en bouquets séparés. La sauce matelote est brune; elle doit être d'abord réduite avec un peu de vin blanc, ou du madère, puis avec la cuisson du poisson et celle des champignons; en dernier lieu, elle doit être largement et soigneusement beurrée. Une belle Carpe, servie dans ces conditions, est digne de figurer dans tous les dîners: c'est d'ailleurs une excellente méthode pour la produire, avec la certitude de la faire accepter par le plus grand nombre. Avec les moyennes Carpes, on prépare les traditionnelles matelotes: mets simple, apéritif, estimé partout, quand il est bien réussi; mais, on le rencontre bien rarement dans de telles conditions! Les filets des moyennes Carpes, levés à cru, panés et frits, sont agréables à manger. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE DIXHUITIÈME. Derstn 63.
OMBRE-CnEVALTER. Dessin 64. OMBRE-COMMUN. Dessin 65.
RENKE DE BAVIÈRE. Dessin 63. OMBRE-CHEVALIER. L'Ombre-Chevalier est une variété de la Truite. On pêche ce poisson en France dans le lac Pavin (Puy de Drôme); on le pêche aussi en Suisse, en Bavière, en Angleterre. En Bavière, il est connu sous le nom de Seibling, en Angleterre sous celui de Grayling , de Charr, de rouge-queue. Je n'ai pu encore me procurer une photographie du Charr, mais je donnerai, dans la deuxième partie de ce livre, un spécimen du Seibling. Le Charr d'Ecosse reste petit L'Ombre-Chevalier, par sa forme, ressemble beaucoup à la Truite, mais sa robe n'est pas la même; de Septembre à Janvier, elle devient étincelante, et revêt les plus belles couleurs; les disques noirs dont elle est tachetée, sont bordés d'un cercle blanc et rose; le dessus est brun, le ventre est orange-vif; la nageoire dorsale et celle de la queue, sont bleues à leur base, jaunes sur les bouts. Les pectorales et les ventrales sont d'un beau rouge, mais nuancées de jaune à leurs extrémités, et bordées d'un rayon blanc; l'effet est admirable! Il n'existe, dans les eaux de notre continent, aucun autre gros poisson aussi merveilleusement doté par la nature. Mais, l'Ombre-Chevalier n'est pas seulement le plus beau des poissons, il est aussi un des meilleurs: sa chair cuite est tendre, grasse, d'une délicatesse grande: d'autant plus estimée que l'espèce est rare, peu multipliée, et qu'on ne pêche ce poisson qu'à une certaine époque de l'année. On cuit l'Ombre-Chevalier au court - bouillon au vin blanc, après l'avoir arrosé avec du vinaigre bouillant; par ce procédé on obtient le haut du corps d'un beau bleu, tandis que le ventre reste rouge. Ce poisson ne doit ni écaillé, ni lavé à l'extérieur. Les gros poissons sont ordinairement tués par les pêcheurs aussitôt qu'ils les ont pris; mais, chose remarquable, plus ils sont volumineux, plus ils exigent de ne pas être cuits trop frais : leur chair serait coriace; elle est plus tendre et meilleure, après quelques heures de mortification. Il en est de même des gros Seihlwgs. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 5.44% accurate

- ' ! Il ■'. JK '1 1. ■ .1 ;. . i '(']>'■ • V . •: i.w" : 'f -u' '(■ :.' . . t).i~
!. î'M;: -^ ^ i! . \ 'lie .: !i l'l'< r ^ l' . 1 ',V .'1 "' . ' -1 - 'Il '!* ■; 'Ul ('■■ r
Digitized by Google

PI 18 Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — OMBRE-CHEVALIER, ET COMMUN, RENKE. 63 On sert ordinairement TOmbre- Chevalier avec une bonne sauce hollandaise; on peut cependant remplacer celle-ci par une sauce aux huîtres, sauce aux crevettes, ou aux écrevisses, mais peu de sauces succulentes. Les petits sujets peuvent être grillés ou frits. • Dessin 64. OMBRE-ÇCOMMUN, DES LACS ET DES FLEUVES, A LA ROYALE. L'Ombre-commun existe à peu près dans toutes les contrées de l'Europe; en France, en ItaUe, en Allemagne, en Angleterre; mais ceux que fournit la Suisse sont préférables: ils sont plus gros; ceux de Bavière dépassent rarement le poids de 2 kilogrammes et demi. Ce poisson se plaît dans les rivières pierreuses, de même que dans les grands lacs alimentés par des sources dont les eaux sont pures ; chose remarquable, en sortant de Teau, ces poissons exhalent une légère odeur, entre la violette et le thym. L'Ombre-commun est un poisson de forme allongée, légèrement trapu sur Tavant-corps, coupé en pointe sur Tarrière. Sa tête est petite, nacrée ; son museau pointu. Sa ligne latérale est peu prononcée, droite, coupant le corps sur le milieu. Sa robe est rougeâtre sur les flancs, verdâtre sur le dos, dorée en dessous. L'avant-corps est tacheté de points noirs, informes. Ses écailles serrées forment une cuirasse épaisse au corps du poisson; elles sont distribuées en lignes droites. Sa nageoire dorsale est très-dé veloppée, verdâtre à la base, mêlée de rouge sur le haut, légèrement tachetée; les ventrales sont rougeâtres. Ce poisson vit dans les fleuves et les lacs; dans quelques contrées on le pêche aussi à l'embouchure des fleuves qui se jettent dans la mer. Par sa forme, l'Ombre-commun se rapproche de la Féra\ dans les eaux de la Suisse, où ce poisson abonde, on rencontre une variété remarquable et très-estimée: VOmbre-écaillé. La chair cuite de l'Ombre-commun est blanche, ferme, quand le poisson est frais; mais comme tous les poissons d'eau douce, celui-ci se détériore rapidement, aussitôt qu'il est tué. Par sa nature, par son goût, la chair cuite de l'Ombre-commun se rapproche de celle du Mulet. Ce poisson peut être servi grillé ; mais fariné et cuit au beurre, il est excellent. Pour préparer l'Ombre-commun à la Royale, il convient d'emplir le vide du corps, avec une farce ferme de poisson, ou même simplement une farce au pain. La méthode de farcir les gros poissons qu'on doit servir pour relevé, est une simple mesure de précaution, pour en faciliter le dressage, lui donner plus d'apparence, et le maintenir d'aplomb, quand il est cuit, surtout alors qu'il doit être dressé sur

son ventre. En tout autre cas, la farce n'est pas nécessaire. Dans ces conditions, le poisson est fixé debout, en le maintenant avec de la ficelle, sur la grille de la poissonnière; il est ensuite placé dans celle-ci, et mouillé à hauteur avec un court-bouillon au vin blanc, à peu près refroidi. La cuisson s'opère d'après la même méthode que celle des Saumons ; c'est-à-dire, qu'on amène le liquide à l'ébullition , et qu'on finit de cuire le poisson sur le côté du feu, en maintenant le court-bouillon frémissant. Digitized by Google

64 CUISINE ARTISTIQUE. Le poisson est représenté par le dessin, dressé sur son ventre, et sur un plat nu; celui-ci est posé sur un réchaud. Toutefois qu'il n'y a aucun inconvénient pour qu'il soit ainsi dressé, c'est la méthode qu'il faut préférer; le relevé est alors plus apparent, et facilite le dressage des garnitures sur ses côtés; si cependant on éprouvait quelque difficulté à maintenir solidement le poisson, il faudrait le caler à l'aide de croûtons de pain frits, collés sur le plat, de chaque côté. L'adoption du réchaud, pour les relevés garnis, est une précaution qui n'a pas besoin d'être recommandée; elle n'est cependant nécessaire qu'alors qu'ils doivent figurer sur table. La garniture dressée autour du poisson se compose de quenelles de Merlan ou de Saumon, de laitances de Carpes, et des huîtres ; ces garnitures sont disposés en bouquets, et ceux-ci alternés avec une belle truffe ronde. la sauce du poisson est préparée avec du velouté, réduit avec quelques parties de la cuisson même du poisson, et de celle des huîtres. Quand la sauce est passée, lisse, succulente; il faut la finir, en lui incorporant du beurre fin: les sauces de poisson, exigent d'être largement beurrées. Une partie de cette sauce est employée à masquer légèrement les garnitures ; le surplus est envoyé dans une ou plusieurs saucières. Si, à la cuisson, la peau du poisson se détériorait, au point de nuire à la physionomie du relevé, il conviendrait de la supprimer en partie. En ce cas, il faudrait, avec la pointe d'un petit couteau, tracer une ligne horizontale à mi-hauteur du poisson, des deux côtés, en partant de la tête jusqu'à la queue, puis enlever toute la peau de la partie supérieure : ce procédé est d'autant plus recommandable, que le relevé devient plus correct, et que les parties du poisson qui doivent être mangées, se trouvent débarrassées d'un superflu gênant pour le convive. Cette méthode peut être appliquée sur la majeure partie des sujets de forme allongée ; il n'y a réellement inconvénient qu'à l'égard de ces poissons privilégiés, qui même quand ils sont cuits, leur peau reste intéressante à voir, ou bonne à manger. Dessin 65. RENKE DE BAVIERE. La Bavière, de même que la Suisse, sa voisine, est un des pays les plus favorisés sous le rapport des poissons d'eau douce; les fleuves et les beaux lacs de ces contrées, renferment une grande quantité d'espèces différentes, toutes d'excellente qualité. La Truite, le Saumon, le Seibling, le Houchen^ VAsch^ et le Eenke^ fournissent un contingent d'autant plus précieux pour la cuisine que toutes ces espèces, par leurs qualités respectives, peuvent entrer dans le cadre d'un dîner recherché. Le Benke est

un poisson qu'on pêche dans les lacs Starnherger, Staff el, Worth, Walchen, Kochelj Boden, et Ohien; c'est dans les deux derniers de ces lacs où se trouvent les plus gros. Par sa forme, et la nature de ses chairs, le Benke se rapproche beaucoup du Lavaret et de la Fera; il est de forme allongée. Quand le poisson est petit, son corps est correct, mais en grossissant, il se forme une espèce de bosse sur le haut , à la jonction de la tête avec le corps. Sa robe est argentée sur les côtés et le ventre, elle est verdâtre sur le dos. Ses écailles sont rangées en lignes droites comme

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — OMBRE-CHEVALIER, OMBRE-COMMUN, RENKE. 65 celles de l'Ombre-commun; sa ligne latérale est tracée sur le milieu du corps, droite, mais peu prononcée. Sa nageoire dorsale est mince, petite par rapport au corps; elle est coupée en pointe. En sortant de l'eau, ce poisson exhale une odeur agréable. Sa chair cuite est blanche, délicate, d'un goût fin. C'est en été surtout que le Renke se trouve dans les meilleures conditions pour être mangé. En hiver, il est peu commun, soit parce qu'il se tient au fond des eaux, soit parce que les lacs où il se trouve, étant souvent gelés, la pêche, en devient alors plus difficile. Le Renke ne grossit pas énormément; les plus beaux pèsent de 2 à 3 kilogrammes. Ce poisson est très-bon grillé. L'apprêt le plus usité à Munich, consiste à ciseler le poisson, le fariner et le faire cuire dans une poêle longue ou un plafond mince, avec du beurre, à feu modéré. Dans ces conditions, il est excellent à manger avec une simple maître-d'hôtel. Mais avant de le cuire, quand il est vidé, il faut le frotter, à l'intérieur et à l'extérieur, avec du sel afin de le faire macérer pendant une heure. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE DIXNEUVIÈME. Dessin 66. SANDRE, OU ZANDER, DU NORD. Dessin 67. SOUDAC DE LA NEVA. Dessin 68. FOGOSCH DU LAC PLATEN. Dessin 69. SCHILL DU DANUBE. Dessin 66. SANDRE, OU ZANDER, DU NORD. J'ai réuni dans cette planche, les divers spécimens des Sandres, connus sous différents noms, mais appartenant à la même espèce. Cependant, ils n'est pas superflu de faire observer que les sujets d'une même race, transplantés au loin, sous une latitude différente, doivent évidemment subir des transformations apparentes, soit dans leur forme, soit dans leurs qualités naturelles. Des quatre sujets représentés à cette planche, le premier est pris en Prusse, le deuxième en Russie, le troisième en Hongrie, le quatrième en Autriche. Tous ont été dessinés d'après nature, ou gravés d'après des photographies. L'espèce Sandre est répandue dans les grands fleuves et les lacs du Nord de l'Europe, de la Sprée au Danube, depuis la Neva jusqu'aux lacs de Norwège et de Suède. Chose remarquable, elle n'existe pas dans le Rhin, ni dans le Main, ni dans l'EÛbe. En Prusse, le Sandre est très-abondant pendant plusieurs mois de l'année, excepté de Juin à Septembre; on le pêche surtout dans les lacs et les fleuves, mais on le pêche aussi aux embouchures des fleuves aboutissant à la mer, dans les lieux où l'eau n'est que saumâtre; c'est cette espèce qu'on appelle Sandre de mer, quoiqu'il soit bien établi que ce poisson ne vit pas dans les eaux pleinement salées. Ce qui est constant, c'est que les Sandres vivant dans les eaux en communication avec la mer, gagnent en qualités, et arrivent à des dimensions plus volumineuses que ceux qui vivent dans les eaux souvent impures des lacs intérieurs. Le Sandre est un poisson bien conformé, sa tête est fine, bien modelée; son corps légèrement trapu, respire la vigueur et l'agilité. Sa robe est blanchâtre en dessous, grise sur le haut, rayée sur les côtés; les nageoires dorsales sont fortes, très-développées, et les membranes qui les relient, légèrement tigrées: ses écailles sont rugueuses, sur les gros sujets surtout. La chair du Sandre, cuite dans son état de fraîcheur primitive, est blanche, laiteuse, feuilletée, d'un goût parfait; épaisse et ferme, sans arêtes intérieures; elle est légère sur l'estomac, et nourrissante; de même que celle du Turbot, on peut en manger souvent sans en être fatigué. Un grand avantage, en Prusse, c'est de pouvoir acheter ce poisson vivant, ceux de moyenne grosseur du moins, qui sont tirés des lacs et des fleuves peu éloignés. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 20.67% accurate

1. ., 1 '1 > ■ (. 1 Digitized by Google

'1 . 19 Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — SANDRE, SOUDAC, FOGOSCH, SCHILL. G7 La chair crue du Sandre possède des qualités non moins remarquables, au point de vue de la cuisine, car elle peut subir différents apprêts, précieux: avec elle, on prépare d'excellentes farces, des filets, des paupiettes, des orlys, des turbans. Entiers, les gros Sandres peuvent être servis comme relevés, même dans les dîners distingués. Autrefois, ce poisson jouissait en Prusse d'une grande renommée, il était bien accueilli sur toutes les tables; mais aujourd'hui que les Saumons du Rhin et d'Ecosse, les Soles et les Turbots d'Ostende, les Truites et les Cabillauds, arrivent en Prusse en abondance, il est quelque peu délaissé; cependant il n'en reste pas moins un poisson excellent. Un gros Sandre, ciselé et bridé, cuit au court-bouillon simple, d'après la même méthode appliquée aux Cabillauds et aux Égrefins, s'il est cuit au moment d'être mangé, s'il est servi avec une bonne sauce aux huîtres ou aux écrevisses, constitue un relevé simple, mais appréciable même pour des gourmets délicats. Mais les gros Sandres, peuvent aussi être cuits dans un bon court-bouillon au vin, ou cuits au four; dans ces conditions, ils peuvent être entourés d'une garniture variée, applicable aux autres relevés de poisson. Les filets des moyens Sandres, panés et frits au beurre, sont excellents, même alors qu'ils sont servis dans leur état naturel, sans sauce, et mangés simplement avec du jus de citron. Mais ciselés et cuits vivement au four, avec des fines-herbes, comme les Merlans, ils sont parfaits. Les petits Sandres, frits entiers, sont excellents à manger au sortir de la poêle; mais pour faire réussir pleinement ces apprêts, il est un point qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est la fraîcheur du poisson: médiocre fraîcheur, résultat defectueux. Dessin C7. SOUDAC DE LA NEVA. Le Soudac, dont je donne ici le dessin, a été gravé d'après une photographie, venant de St. Petersbourg. Le Soudac est commun en Russie, dans les fleuves et les lacs ; mais ceux que fournit la Neva, sont plus recherchés et meilleurs. Le Soudac ne diffère pas du Sandre par sa forme; son corps est allongé, mais moins gros; sa tête petite, est coupée en pointe; sa robe est argentée, mais verdâtre sur le dos, et rayée comme celle du Sandre. La chair cuite du Soudac est ferme, blanche, crémeuse, excellente, plus parfaite encore que celle du Sandre. Les Soudacs entiers, ciselés, peuvent être cuits au court-bouillon, ou à l'eau-de-sel; ils peuvent être servis au naturel, ou entourés d'une garniture. La chair crue du Soudac se prête aux mêmes apprêts que celle du Sandre. Dessin 68. FOGOSCH DU LAC

PLATEN. Le marché de Vienne, est, sous le rapport du poisson, un des mieux approvisionnés de l'Allemagne. L'Autriche, par sa position géographique, entre le Nord et le Midi de l'Europe, attire à 9* Digitized by Google

68 CUISINE ARTISTIQUE. elle les produits des différentes contrées qui l'entourent, très-riches en poissons. Mais, les espèces locales sont excellentes à Vienne, et d'une abondance peu commune. Le Danube, ce grand et magnifique fleuve, est d'une richesse remarquable, soit par rapport aux espèces, soit par rapport aux qualités des poissons. Cependant, le Danube et les lacs de l'empire, ceux de Hongrie, ne sont pas seuls à alimenter les marchés de cette capitale: les Soles, les Rougets, les Brancini, les Langoustes, et les Homards, c'est la mer Adriatique qui les fournit; les lacs féconds de la Bavière, fournissent le Seibling et le Renke; le Rhin et la Hollande fournissent le Saumon, les Huîtres, le Turbot. Les lacs et les fleuves de l'Autriche sont non seulement poissonneux, mais ils renferment plusieurs espèces distinguées, parmi lesquelles se trouvent le Schill, le Fogosch, le Houchen, le Asch, et la Truite. Parmi les espèces secondaires, les Carpes, les Perches, et les Brochets du Danube sont des plus beaux et des meilleurs. Le Fogosch est originaire du lac Platen, on ne le trouve dans aucun autre; il atteint des proportions plus grandes que celles du Schill et du Sandre; on en trouve souvent, pesant de 8 à 10 kilogrammes, et même d'avantage; c'est surtout quand il atteint le poids de 5 à 6 kilogrammes, que ses chairs acquièrent des qualités plus distinctes, et plus appréciables. La forme du Fogosch est jolie, correcte, allongée; sa robe diffère de celle du sandre, en ce qu'elle est plus claire, avec des nuances bleuâtres; elle est très-irrégulièrement rayée sur le dos; les côtés et le ventre sont argentés, le haut du corps est gris clair, jusqu'à la ligne latérale. Les nageoires dorsales ont aussi les membranes qui les relient, transversalement rayées; les ventrales sont d'un blanc nacré; les écailles sont petites. La chair du Fogosch, coupée à cru, est opaque, et en la regardant à travers le jour elle semble transparente; cuite, elle est blanche, ferme en même temps que délicate, d'un goût parfait; elle est certainement plus fine que celle du Sandre, du Soudac, et du Schill: le Soudac et le Fogosch sont les meilleurs de l'espèce. Le Fogosch entier, peut être cuit au court-bouillon, ou à l'eau-de-sel; mais il peut aussi être cuit au four, avec un peu de vin blanc et du beurre; en ce cas, il doit être masqué avec du papier beurré ou du lard. Cuit au four, ou au court-bouillon, le Fogosch peut être entouré avec les garnitures habituellement appliquées aux relevés de poisson, et accompagné d'une sauce blonde, ou au beurre rouge. Cuit à l'eau-de-sel, le Fogosch est généralement servi avec une bonne sauce hollandaise, une sauce homard,

ou une sauce aux huîtres. Mais les filets, détachés à cru du poisson, peuvent être servis au gratin ou à la Normande. - - Avec la chair crue du Fogosch on prépare d'excellentes farces. Le Fogosch, dont je reproduis le dessin, a été dessiné d'après nature et photographié ensuite. ' Dessin G9. SCHILL DU DANUBE. Le Schill, que je reproduis dans cette planche, a été dessiné sur nature. J'ai déjà dit que le Schill était un poisson de même espèce que le Sandre; sa forme est identique, à peu de différence près; sa robe est rayée si non dans le même ordre, du moins à peu près; enfin sa chair est de même nature, quoique cependant avec une légère différence de goût, quand elle est cuite; elle est plus blanche, et plus ferme. Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. - SANDRE, SOUDAC, FOGOSCH, SCHILL. 69 En Autriche, on pêche le Schill dans la Waage, la Marsch, et la Theiss; mais ceux pris dans le Danube sont les plus estimés, et les meilleurs. On pêche ce poisson toute Tannée, cependant la saison d'hiver est celle où on le trouve en plus grande abondance sur les marchés. De même que le Sandre, le Schill peut être servi entier, cuit au court-bouillon; mais il doit être préalablement ciselé, et ne pas languir dans la cuisson, c'est-à-dire qu'il doit être mangé aussitôt cuit Le Schill peut aussi être cuit au four, au gratin; mais les petits poissons réussissent mieux que les gros; les gros, s'ils sont cuits entiers, doivent l'être à l'eau-de-sel ou au court- bouillon, pas autrement. Les gros Schills, servis entiers, peuvent, à l'égal des autres relevés, être entourés avec une garniture variée. La chair crue du Schill est excellente, employée pour farce. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGTIÈME. Deshin 70. SIUUI DU LAC LADOGA. Dkssin 71. LAVAKET DU LAC BOURGET. Dkshin 72. FERA DU LAC DE GENÈVE. Dkksin 7a. MARÈXE DU LAC MADU. Dessin 70. SIGUI DU LAC LADOGA. Je reproduis dans cette planche quatre poissons, ayant une grande analogie entre eux, et appartenant à la même espèce: le Sigui de Russie, le Lavaret du lac Bourget, la Fera de Suisse, et la Marcne de Poméranie. Ces poissons ont été gravés d'après des photographies. Selon Laccpcde le Sigui, ou* plutôt le Lavaret, habite l'Océan Atlantique et la Mer Baltique, il remonte les grands fleuves. Mais en Russie, les plus estimés sont ceux qui vivent dans le lac I^doga, dans la Russie d'Europe, entre les gouvernements de St. Petersbourg, d'Olenetz, et le grand Duché de Finlande, communiquant avec la Baltique, l'Onega, et l'Ilmen. A St. Petersbourg, on trouve ces poissons en toute saison, dans des barques où ils sont conservés vivants. Les plus estimés sont ceux qui ont le corps trapu. Le Sigui est très-abondant en Russie, on en mange considérablement, et on en fait fumer de grandes quantités pour l'exportation; ils sont fumés comme les Saumons du Rhin, c'est-à-dire peu fumés, mais avec cette différence cependant, que les Siguis sont fumés entiers, tandis que les Saumons sont fumés après avoir été fendus sur la longueur. Frais ou fumé, le Sigui est un poisson d'une grande valeur, possédant des qualités gastronomiques incontestables. Le Sigui fumé, mangé avec une sauce à l'huile, au vinaigre, et à la moutarde Anglaise, est un mets digne de plaire aux gourmets les plus délicats. Par sa forme, le Sigui ressemble un peu à l'AJose, mais par sa forme seulement, car la chair du Sigui n'est pas bourrée d'arêtes; elle est blanche, parfumée, délicate, légère. Ce poisson, peu connu jusqu'ici sur les marchés de l'Occident, finira certainement par y être transporté en très-bon état ; ce jour-là, les gourmets pourront se réjouir; car ils auront fait une précieuse conquête. En hiver. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 14.43% accurate

• i il.. ' il * ' 1 \ ■ N » . ; \ . , . , . . • .. , Digitized by Google

Pl. 20 Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — SIGUI, LAVARET, FERA, MARÈNE. 71 les Siguis et les Sterlets, pris vivants dans les réservoirs de la Neva, tués et emballés aussitôt dans de la neige, peuvent arriver à Paris et à Londres dans un parfait état de fraîcheur: l'expérience a été faite. C'est une branche de commerce que je signale aux marchands de comestibles; il n'est pas douteux, qu'elle pourrait leur devenir profitable. De tout temps, les gourmets ont mis de l'ostentation à faire servir sur leur table les produits recherchés des pays lointains, auxquels ils reconnaissent un mérite réel. D'ailleurs, le désir de varier sa nourriture est un besoin inné chez l'homme, c'est une loi que les peuples anciens ont subie, et à laquelle les nations modernes pourraient d'autant moins se soustraire, que les progrès accomplis leur donnent chaque jour de plus grandes facilités, et leur offrent, par ce fait, plus de séductions. Le poids moyen des beaux Siguis est de 2 à 3 kilogrammes, il est rare, à St. Pétersbourg du moins, d'en trouver de plus gros; ces poissons se trouvent cependant dans les conditions voulues pour être servis comme relevé. L'appât du Sigui peut être varié, celui qu'on emploie le plus ordinairement en Russie, c'est la cuisson au four avec du beurre; mais grillés, ils sont encore meilleurs: cuits au four ou grillés, ils doivent être accompagnés avec une maître-d'hôtel ou une sauce quelconque. Les Siguis peuvent aussi être cuits au vin, à l'égal des Saumons, et comme ceux-ci, servis avec une garniture variée, associée à une bonne sauce.

Dessin 71. LAVARET DU LAC BOURGET. Le Lavaret semble être le poisson type de la Fera, de la Renke, et du Sigui. Selon la tradition ce poisson a été transporté dans le Lochmaben, en Ecosse, où il est connu sous le nom de Powan. Sans doute, le Lavaret, le Sigui, la Fera, le Powan, ont beaucoup de rapports, beaucoup d'affinités entre eux; mais un fait qui ne doit pas être perdu de vue dans l'étude des poissons, c'est que les mêmes espèces, transportées ou reproduites à des distances éloignées, sous l'influence de climats plus ou moins propices, perdent insensiblement de leur caractère originel, selon les milieux où elles croissent; cette remarque s'applique surtout à celles qui, confinées dans des lacs éloignés les uns des autres, cessent d'être en communication suivie avec la famille dont ils sont issus. L'espèce se modifie alors, autant sous le rapport de la forme, que des qualités de la chair. Ainsi, le Lavaret diffère du Powan, au moins autant que celui-ci diffère du Sigui. Le Lavaret proprement dit, existe dans les lacs du Bourget, de Constance, et d'Aiguebelle; il n'est pas connu en Suisse, sous ce

nom-là du moins, mais les avis sont partagés entre les naturalistes sur l'identité de la Fera; les uns, affirment que c'est le Lavaret, les autres, qu'elle n'est qu'une variété de l'espèce. En tout cas, il existe un poisson dans le lac de Neuchâtel: la Palée, ayant avec le Lavaret une ressemblance très-grande, et dont la chair est de même nature. Digitized by Google

72 CUISINE ARTISTIQUE. La forme du Lavaret ressemble un peu à celle du hareng; son corps est légèrement comprimé, sa tête est petite, sa robe est d'un bleu obscur sur le haut, plus claire sur les côtés, argentée en dessous. Ce poisson aime les eaux froides et profondes. La chair cuite du Lavaret est blanche, délicate, d'un goût parfait. Ce poisson peut être cuit au court-bouillon, et servi, soit avec une bonne sauce hollandaise, soit avec une sauce aux huîtres ou aux écrevisses. Le Lavaret, très-légèrement ciselé, peut être grillé, et servi avec un beurre à la maître-d'hôtel, comme le Sigui.

Dessin 72. FERA DU LAC DE GENÈVE. La Fera est une variété du Lavaret, si ce n'est lui-même; en tout cas, elle n'en diffère pas sensiblement; sa forme est la même, ou à peu près; sa tête est verdâtre en dessus, laissant voir en transparence sur les côtés, des parties nacrées. Sa robe est argentée en dessous, bleuâtre et violette sur le haut, mais pâle. Ses écailles sont petites. On pêche la Fera dans les lacs de Genève et de Lucerne: c'est dans le premier, où elle est plus abondante et plus estimée. La chair cuite de ce poisson, est blanche, délicate, sans arêtes; elle est d'un goût excellent, semblable à celle du Lavaret: la Fera peut être cuite dans un court-bouillon au vin blanc, ou grillée.

Dessin 73. MARÈNE DU LAÛ MADU. Ce poisson, qu'il ne faut pas confondre avec la Murène, est commun et très-abondant dans le lac Madu, en Pomméranie, où il fut transporté au siècle dernier; il n'existe dans aucun autre lac en Prusse. La grande Marène passe pour être de la même espèce du Lavaret; mais à l'odeur qu'il exhale hors de l'eau, et l'ordre dans lequel ses écailles sont disposées, il semble plutôt se rapprocher de la Renke et de l'Ombre-commun. La Marène, par sa forme, ressemble au Sigui et à l'Alose; son corps est comprimé, légèrement aplati, mais il est plus allongé que celui de l'Alose. Son museau est pointu, comme celui du Sigui. Cuite, la chair de la Marène est blanche, grasse, presque feuilletée, délicate, facile à digérer; aussi est-elle très-recherchée par les amateurs de poisson; mais, il faut bien le reconnaître, elle ne possède pas le même mérite que celle du Sigui. La Marène n'est pas un poisson atteignant de très-grandes dimensions, cependant il en vient à Berlin pesant jusqu'à 4 kilogrammes. La Marène peut recevoir les mêmes apprêts que le Sigui; elle peut être grillée, rôtie au four, ou cuite au court-bouillon et à l'eau-de-sel; elle peut aussi être braisée: bouillie ou braisée

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — SIGUI, LAVARET, FERA,
MARÈNE. 73 toutes les sauces blondes lui sont applicables; celles qui s'y adaptent le mieux sont la sauce aux huîtres, ou la sauce aux écrevisses. Si le poisson est grillé, on le sert avec une sauce ou un beurre à la maître-d'hôtel. En Poméranie, on sert ordinairement ce poisson bouilli, accompagné d'une sauce crue à la crème-aigre, mêlée avec des racines de raifort râpées. Sur les marchés de Berlin on trouve aussi communément la petite Marène-argentée, semblable à celle du lac de Constance, mais moins délicate. La petite Marène n'excède pas les dimensions d'un hareng. On sert ces poissons grillés, avec un beurre à la maître-d'hôtel. 10 Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT ET UNIÈME. Dessin 74. LOTTE DU NORD. Dessin 75. BROCHET DU RHIN, AU COURT-BOUILLON. Dessin 76. TRUITE-ARGENTÉE. Dessin 77. BARBEAU DE RIVIÈRE, SAUCE AUX HUITRES. Dessin 74. LOTTE DU NORD. La Lotte est un poisson peu connu en France, mais très-commun dans les fleuves et les lacs de Russie et de Pologne ; elle Test moins en Allemagne. Le corps de ce poisson, quand il est vivant, est effilé du côté de la queue, arrondi vers le haut du corps, en raison de la grosseur du foie que son ventre renferme. Sa robe est sans écailles, lisse, visqueuse comme celle des Anguilles; zébrée en jaune et noir, elle plait au regard. La Lotte n'est ni un poisson distingué, ni même un de ceux qu'on peut utiliser comme relevé; en cuisine, il est à peine employé comme auxiliaire, dans quelques potages, ou dans les matelotes. Mais ce qui, dans le nord de l'Europe, lui donne une valeur gastronomique très-importante, c'est son foie; les foies de lottes, en Pologne et en Russie, sont d'un volume remarquable, blancs, gras comme ceux des oies ou des canards engraissés; ces foies sont d'une grande utilité en cuisine, car on les emploie journellement comme garniture de potage, de relevé, d'entrée, ou de hors-d'oeuvre. On comprend qu'à ce point de vue, la Lotte puisse offrir quelque'intérêt, soit aux cuisiniers, soit aux gastronomes ; c'est le motif qui m'a déterminé à en reproduire le dessin. Dessin 75. BROCHET DU RHIN, AU COURT-BOUILLON. Le Brochet est un poisson qui se rencontre en tous lieux, dans l'ancien continent comme dans le nouveau monde; dans les fleuves, les lacs, et les étangs. Physiquement, l'espèce des Brochets semble offrir plusieurs variétés, car la robe de ces poissons n'est pas semblable pour tous; les uns l'ont zébrée, les autres tigrée de petits points jaunes ; la nuance est aussi très-souvent de teinte différente; chez les uns, elle est dorée ou argentée, chez les autres, verdâtre ou brune; mais ce n'est pas là, en fait, un signe distinct de race ou d'espèce; cette

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 8.58% accurate

'!' Ni 1 ' . ■ . !'■ .N \ 1 • ., ')■ M» . I (' 1 -î ■ i. ' n '■'■. I . :
Digitized by Google

Pl. 21. 74. 75. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — LOTTE, BROCHET, TRUITE, BARBEAU. 75

différence s'explique plutôt par la qualité des eaux où ces poissons trouvent leur existence: les Brochets de rivière ont généralement la robe de teinte claire, mais ceux à robe dorée sont toujours préférables. Le Brochet est de forme cylindrique; sa tête est grosse et large, légèrement aplatie; le museau a la forme d'un bec d'oie. La peau du Brochet est couverte de petites écailles, fines, serrées, difficiles à enlever. Les Brochets, vivant dans les grands fleuves, sont toujours les plus recherchés, les plus estimables; ceux qu'on pêche dans la Seine, dans le Danube et le Rhin, sont réputés les meilleurs de notre continent. Les gros Brochets, pesant de 12 à 15 kilogrammes, ne sont pas ceux dont la chair est plus délicate, parce qu'ils sont généralement vieux; ceux pesant de 5 à 6 kilogrammes sont certainement préférables. La chair cuite du Brochet est blanche, ferme, feuilletée, de bon goût; seulement, elle a ceci de désagréable, qu'elle est bourrée des petites arêtes; ce défaut lui nuit évidemment aux yeux de beaucoup de monde; mais en ce qui concerne la chair des gros Brochets, cet inconvénient s'amointrit, car les arêtes étaient plus distinctes, il est facile de les éviter. Le Brochet, quoique n'étant pas considéré comme un poisson de premier choix, peut cependant être admis comme relevé dans un dîner, s'il est entouré d'une belle garniture. S'il est vrai que les poissons de premier ordre, tels que: Turbot, Saumon, Truite, peuvent se passer de garniture, et être servis dans leur riche simplicité; il n'en est pas tout à fait de même des poissons d'espèce secondaire; ceux-ci au contraire exigent un abondant entourage, pouvant leur donner plus de relief, et offrir en même temps plus de choix aux convives. Pour qu'un Brochet soit de plus belle apparence, et pour le dresser avec plus de facilité, il faut, avant de le cuire, emplir le vide du ventre avec une farce ordinaire; le brider; le fixer sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur son ventre. On cuit ordinairement les Brochets dans un court-bouillon au vin blanc. Toutes les garnitures applicables aux relevés de poisson conviennent à un gros Brochet, il suffit qu'elles soient abondantes. La chair crue du Brochet peut recevoir différents apprêts; on peut en tirer des filets, des grenadins, des paupiettes, et enfin des farces; les farces préparées avec la chair de Brochet mêlée à celle de Merlan, sont très-déliées. Dessin 76. TRUITE-ARGENTEE.* Quelle qu'en soit l'espèce, la Truite est, dans toutes les contrées, un poisson de premier choix, recherché et estimé; en fait, c'est un des meilleurs; sa chair

cuite, est nourrissante et de bon goût; elle est de plus sans arêtes ;
particularité qui lui donne évidemment une plus grande valeur. Au point de
vue gastronomique, cette chair est une des plus précieuses; car, en raison de
sa délicatesse, on peut en manger souvent sans s'en fatiguer, et par son
extrême légèreté, tous les estomacs la supportent sans fatigue. ^ L'espèce
Truite appartient à la famille des Saumons ; ou tout au moins elle en dérive
; elle en a d'ailleurs le type, la forme, et l'aspect; la conformation des
nageoires est identique. I^a Truite diffère lO* Digitized by Google

76 CUISINE ARTISTIQUE. cependant du Saumon par la tête, qui est plus grosse, plus lourde, et par ce fait, sans expression. Elle en diffère aussi par sa robe, dont les taches sont rouges ou noires, souvent des deux nuances, et quelquefois entourées d'une auréole. Il existe plusieurs variétés de Truites, dont je me propose de reproduire plus loin le dessin des plus remarquables. Celle que la gravure représente, a été dessinée d'après nature sur un sujet provenant du lac de Constance. Cette variété est très-estimée dans le pays. Sa robe est bleuâtre sur le dos, argentée sur les côtés et en dessous; elle est tachetée de points gris, irréguliers; les écailles sont petites, fines, adhérentes. Dans son état normal la chair cuite de la Truite-argentée est rosée; à l'époque du frai, elle devient blanchâtre et sèche. La Truite-argentée devient grosse; celles pesant 5 kilogrammes ne sont pas rares, mais les meilleures sont celles qui pèsent de 2 à 4 kilogrammes. Les grosses Truites-argentées peuvent être cuites entières, au court-bouillon ou à l'eau-de-sel: le court-bouillon est préférable. Dans le premier cas, elles peuvent être servies, entourées d'une garniture variée, et accompagnées d'une sauce brune, réduite, succulente. Dans le second, elles sont simplement entourées de feuilles fraîches de persil, et accompagnées d'une sauce blonde: hollandaise, sauce au persil, ou aux huîtres. Mais les grosses Truites-argentées peuvent aussi être cuites en tranches comme les Saumons. Celles de moyenne grosseur sont souvent servies en filets. Quel que soit l'appât destiné aux Truites, la première condition c'est de les avoir fraîches, vivantes, ou tout au moins tuées depuis peu; les chairs restent alors très-fermes, tandis que si le poisson a perdu sa première fraîcheur, elles deviennent molles, et perdent beaucoup de leurs qualités. Les gros Saumons peuvent supporter une certaine mortification, puisqu'on les transporte souvent à de grandes distances, sans cependant que leur chair en souffre démesurément, mais il n'en est pas de même de la Truite, qui ne se mortifie qu'à son grand détriment. Dessin 77. BARBEAU DE RIVIÈRE, SAUCE AUX HUITRES. Le Barbeau est un poisson d'eau douce, se plaisant dans les rivières dont le fond est rocailleux; il est commun dans l'Europe centrale, mais ceux qui croissent dans les lacs ne sont pas estimés. Les Barbeaux de rivière deviennent assez gros, ceux pesant de 3 à 4 kilogrammes ne sont pas rares. Le corps de ce poisson est correct, allongé; sa robe est jolie, verdâtre sur le dos, blanchâtre sur les côtés et le ventre; les nageoires sont brillantes, tachetées de noir; les divers barbillons qu'il porte à

ses mâchoires, lui donnent une physionomie singulière. La chair cuite des gros Barbeaux, ayant vécu dans des eaux pures, est blanche, de bon goût, mais entremêlée de petites arêtes. Ce poisson, sans être distingué, peut cependant être utilisé comme relevé; il est bon à manger de Septembre à Mai. Un gros Barbeau, pour être servi avec une sauce aux huîtres, doit être cuit dans un bon court-bouillon au vin blanc; mais avant d'être cuit, il doit être vidé avec soin; car ses oeufs passent

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — LOTTE, BROCHET, TRUITE, BARBEAU. 77 pour être malfaisants; il faut ensuite en brider la tête, le fixer sur la grille d'une poissonnière, et le mouiller à hauteur avec le court-bouillon froid. La cuisson s'opère d'après la même méthode appliquée aux Turbots, aux Saumons, et enfin à tous les gros poissons entiers. La sauce aux huîtres peut être préparée avec la cuisson du poisson : les huîtres pour sauce, doivent être pochées avec un peu de vin blanc, puis parées du durillon et des barbes: grosses, elles peuvent être coupées; petites, elles restent entières. Les Barbeaux peuvent aussi être servis grillés, ou cuits au four avec du beurre et du via blanc, mais le court-bouillon au vin est préférable. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-DEUXIÈME. Dessin 78. SAUMON D'ECOSSE. Dessin 79. SAUMOX-ARGENTÉ. Dessin 80. SAUMON BÉCARD, DU NORD. Dessin 81. SAUMON DU RHIN.

Dessin 78. SAUMON D'ECOSSE. Parmi les poissons distingués, le Saumon est un de ceux possédant des qualités trèsappréciables. Le Saumon est, par le fait, un poisson d'eau douce, puisqu'il naît dans les fleuves; cependant il habite la plupart du temps les eaux salées; c'est dans la mer qu'il croît; mais à des époques déterminées, il remonte les grands fleuves aboutissant à la mer, et ce n'est que quand il a séjourné quelque temps dans l'eau douce, qu'il se trouve dans son plus parfait état. Mais après le frai, il dépérit sensiblement, et rentre dans les eaux profondes de la mer pour s'y reconforter. Dans tous les pays, sur les tables les plus aristocratiques, un beau Saumon frais, à chair ferme et rosée, constitue un relevé des plus importants, toujours bien accueilli des gourmets. Au point de vue de la Gastronomie, le Saumon est un véritable trésor: frais, fumé, salé, il est estimable: qu'il soit bouilli, braisé, frit ou grillé, il est toujours excellent. Mais le Saumon n'existe pas en tous lieux, toutes les eaux ne lui sont pas également favorables; il est des mers et des fleuves qu'il n'aborde jamais. C'est dans le Nord de l'Europe qu'il est le plus abondant: l'Océan, la mer du Nord et la Baltique, semblent lui convenir mieux que la Méditerranée et l'Adriatique, où il n'entre pas: de Malaga à Constantinople je n'en ai jamais vu de frais sur les marchés; cependant il existe dans la mer Caspienne. En Angleterre, en Amérique, en France, en Hollande, en Allemagne, en Russie, en Norwège, partout il abonde: en Europe, la Norwège et la Russie sont probablement les pays où il s'en pêche le plus. De même que le Lavaret, le Saumon est le type du genre, mais on compte plusieurs variétés, dont les plus apparentes sont le Bécards, le Houchen, et le Saumon rouge. Les caractères extérieurs du Saumon, excepté pour quelques variétés spéciales, sont à peu près les mêmes: corps allongé, tête plus ou moins forte, plus ou moins modelée, mais petite par rapport aux dimensions du corps. Sa robe est bleue d'acier sur le dos, plus ou moins foncée, mais toujours argentée sur les côtés et le dessous; elle est souvent tachetée de points noirs, irréguliers et variables. Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

n.22. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — SAUMONS. 79 Dans son ensemble, le corps d'un gros Saumon est magnifique, correct, élancé, respirant la force et l'agilité. Chose remarquable dans l'espèce, c'est que ce poisson, bien qu'opérant plusieurs fois dans l'année le voyage des fleuves à la mer, revient cependant invariablement dans les eaux où il est né. C'est par ce fait, que les Saumons d'Ecosse sont toujours Saumons d'Ecosse; et que ceux de la Loire, de l'Elbe, et du Rhin, restent les mêmes, sans se confondre avec les Saumons d'une autre origine. Il doit sans doute y avoir maints sujets égarés, mais la masse, le plus grand nombre, reste fidèle aux habitudes qui sont dans sa nature. Il m'a été affirmé, que dans les eaux de la Guyenne, on rencontrait trois variétés de Saumon d'une conformation toute particulière: les uns ayant la robe bleuâtre avec des bosses sur le dos, d'autres l'ayant toute blanche, d'autres enfin zébrée comme celle des Maquereaux. En Ecosse, les Saumons les plus estimés sont ceux qu'on pêche dans le Tweed; et en Angleterre, ceux de Girisfchurch, dans le Comté de Hants, près Southampton. Mais ceux d'Irlande sont aussi bien bons. Depuis quelques années le Saumon est devenu en Angleterre plus abondant que jamais, car avec le concours de la pisciculture, il a été introduit et propagé dans un grand nombre de rivières, où il n'avait jamais existé. Mais à côté des soins intelligents que les Anglais déploient pour multiplier l'espèce, il faut aussi tenir compte de la prévoyance avec laquelle ils veillent à sa conservation. C'est ainsi que la pêche du Saumon est sévèrement défendue du mois de Mars à Octobre, tandis qu'ailleurs on le pêche en toute saison. Le Saumon d'Ecosse est de qualité supérieure; sa chair cuite, est ferme, de belle couleur, d'un goût recherché, pouvant en quelque sorte soutenir la comparaison avec celle des Saumons du Rhin. Dessin 79.

SAUMON- ARGENTE. Le Saumon-argenté est une variété de l'espèce; on le rencontre au Nord comme au Midi de l'Europe, mais il est surtout abondant dans les fleuves aboutissant à la Baltique; dans ces contrées, il est connu sous le nom de Silberlachs, Dans sa conformation extérieure, ce poisson se distingue par une tête grosse, mal moulée, ayant ses mâchoires crochues. Sa robe est peu tachetée; verdâtre sur le haut, argentée sur le ventre. Son corps est lourd, plus aplati que celui des Saumons de l'Elbe et du Rhin. Ses chairs sont molles au toucher; crues, elles sont d'un rouge très-pâle; en cuisant elles deviennent blanches, et leur goût n'est pas délicat. Ce poisson n'est pas du tout estimé en Russie, et les gourmets Russes en ont

une répugnance profonde ; en Allemagne, on en mange d'avantage, mais en général il est peu prisé, puisqu'il est toujours très-bon marché, par rapport au prix qu'on vend les Saumons du Rhin ou de l'Elbe. Les Russes, les Danois, et les Norwégiens, salent beaucoup ce poisson. A Hambourg on en fume des quantités considérables. Mais en Russie et en Danemark, il existe aussi une espèce de Saumon, dont les chairs, à l'égal de celles des Saumons du Rhin, sontTouges et d'excellente qualité. Digitized by Google

80 CUISINE ARTISTIQUE. Le Saumon-argenté peut subir les mêmes apprêts que les autres espèces de Saumon ; c'est-à-dire qu'il peut être bouilli ou grillé, et servi avec une sauce applicable aux relevés de poisson: à mon avis, la meilleure méthode de le cuire, celle qui réussit mieux à lui conserver quelques qualités agréables, consiste à détacher les filets du poisson, en supprimer la peau, et les distribuer en tranches minces, pour les plonger ensuite dans un court-bouillon simple ou au vin, en ébullition: quelques minutes de cuisson suffisent. Dans ces conditions, les tranches peuvent être servies chaudes ou froides: en mayonnaise elles sont excellentes. Dessin 80. SAUMON BECARD, DU NORD. Le Bécard commun n'est pas abondant partout, mais il existe dans toutes les contrées, dans toutes les eaux que les Saumons fréquentent. Ce poisson, bien qu'ayant les mêmes mœurs, les mêmes habitudes des Saumons, en diffère cependant par sa conformation physique, par la nature de sa robe, et enfin par les qualités de ses chairs. On a cru longtemps, que le Bécard n'était pas une espèce particulière, mais simplement un Saumon, qui par accident ne se trouvait plus dans les conditions normales de l'espèce. Les naturalistes modernes ont prouvé, que le Bécard est bien une variété distincte de l'espèce, vivace, multipliée, puisqu'il en existe partout; incontestable, puisqu'on en trouvait des petits et des grands. Les Bécards du Nord, de même que les autres espèces de Saumon, abordent les rivages de la mer, et remontent les fleuves à des époques déterminées. Le corps de ce poisson est allongé, sec, peu charnu, plus comprimé que celui des Saumons ordinaires. Sa robe est à fond jaunâtre, tigrée à la manière des Truites, mais les points rouges et noirs sont plus grands, plus pâles aussi, et sans auréole; son ventre est jaune, ses nageoires rougeâtres; ses écailles sont fines, serrées, elles ressemblent plutôt à celles du Brochet, ou de la Tanche, qu'à celles d'un Saumon; mais sa tête aplatie, coupée en pointe, très-allongée, lui donne une physionomie remarquable. Sa mâchoire inférieure recourbée en pointe, porte à son extrémité une proéminence charnue, membraneuse, flexible, nacrée, entrant, quand le museau se ferme, dans une cavité placée aussi à l'extrémité de la mâchoire supérieure. Dans le Nord de l'Europe, j'ai entendu émettre l'opinion, que ce poisson était un métis, tenant tout à la fois du Brochet et du Saumon. Cette assertion, avant d'être acceptée, mérite d'être étudiée par les naturalistes compétents, en raison surtout du mode de reproduction particulière aux habitants des eaux.* Ce qu'on peut dire, c'est

que ses écailles, sa tête, mais surtout l'avant de son corps, lui donnent, en effet, une certaine ressemblance avec le Brochet. Je livre cette remarque à l'appréciation des savants, qui pourront en tirer des conclusions plus précises. * Cependant, Lacépède, dans ses ouvrages, parle de ramélioration des poissons par le croisement des espèces, en fécondant les oeufs des uns avec la laite des autres. Reste à définir si ce croisement artificiel, facile dans les cas où on a les poissons sous la main , enfermés dans un espace étroit , peut s*opérer naturellement parmi les espèces vivant en toute liberté dans les profondeurs de la mer, ou dans le cours des fleuves. Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. - SAUMONS. 81 Comme qualités gastronomiques, le Bécard du Nord en renferme peu; ses chairs, rougeâtres quand elles sont crues, deviennent blanches à la cuisson, et sont plus sèches que celles du Saumon de l'Elbe et du Rhin. Cependant, ce poisson peut recevoir les mêmes apprêts que les Saumons. Dessin 81. SAUMON DU RHIN. En gastronomie, le Saumon du Rhin est le premier dans son espèce; ceux qu'on pêche en Ecosse, et dans la Loire en France, ceux même pêchés dans l'Elbe, ne possèdent pas des qualités si prononcées, si distinctes. Il faut sans doute attribuer cette supériorité à l'influence des eaux de ce grand fleuve. Le meilleur Saumon du Rhin, est celui qu'on appelle Saumon d'hiver; on le pêche de Novembre à la fin Mars; après cette époque, il devient plus rare, et comme il commence à pondre ou à féconder les oeufs, sa chair perd beaucoup de ses qualités. Chose remarquable cependant, on pêche au mois d'Avril des Saumons* dans l'Elbe, dont les chairs cuites sont excellentes, fermes, presque aussi rouges que celles du Saumon du Rhin: c'est la meilleure époque pour les Saumons qui remontent ce fleuve. La forme du Saumon du Rhin ne diffère pas essentiellement de l'espèce; cependant, en Allemagne, on peut toujours distinguer à la vue, un Saumon pêché dans les eaux de ce fleuve, de ceux pêchés ailleurs. Son corps est plus arrondi, plus ferme au toucher; sa robe est plus brillante, elle est bleuâtre en dessus, argentée au-dessous. Sa tête est petite, son museau pointu; mais sa chair cuite est sans comparaison avec celle du Saumon pêché dans l'Elbe. Ce poisson, cuit avec les soins voulus, dans son état de fraîcheur primitive, est toujours d'une grande délicatesse; sa chair est rosée, appétissante, un peu grasse; mais en somme toujours estimable. Le Saumon, servi entier, peut être cuit au court-bouillon simple ou au vin. S'il est coupé en tranches, il peut être cuit simplement à l'eau salée. Les Saumons entiers, pour être atteints à point, exigent une longue cuisson; ils doivent être plongés dans le liquide froid, qu'on amène au degré de l'ébullition; le vase est alors retiré sur le côté du feu, pour finir de cuire le poisson, sans ébullition prononcée: à un Saumon pesant 4 kilogrammes, il faut donner une heure et demie de cuisson; aux plus gros il faut 2 heures. Le Saumon coupé en tranches, doit être plongé dans le liquide bouillant, et au premier bouillon retiré sur le côté du feu; il est tenu ainsi pendant 20 minutes au plus: cuites dans ces conditions, même à l'eau salée, ces tranches sont excellentes: c'est la meilleure méthode de cuire ce poisson. Les Saumons entiers, servis comme

relevés, peuvent être garnis; s'ils sont cuits à l'eau, une simple garniture sèche convient; s'ils sont cuits au court-bouillon, ils doivent être entourés avec une garniture variée; dans le premier cas, la sauce accompagnant le relevé peut être simple, à l'essence d'anchois, au beurre d'écrevisses, ou à la colbert. Dans le second cas, il faut une sauce travaillée: bordelaise, génoise, ou matelote, finie avec du beurre fin. 11 Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-TROISIÈME. DBWOi
 82. ÉGREFIN, SAUCE AUX HUÎTEES. Deshiw 83. CARPE-ROYALE, A
 LA FINANCIÈRE. Dessin 84. ALOSE A LA MAITRE-D*HÔTEL. Dessin
 82. ÉGREFIN, SAUCE AUX HUÎTRES. L'Égrefin appartient au genre
 Morue; dans Tespèce, il tient le milieu entre le Cabillaud et le Dorsch; il
 porte à la mâchoire inférieure, un barbillon peu saillant. L'Égrefin se
 distingue par une tête osseuse, aplatie, mal moulée; son oeil est très-gros,
 son corps est ventru, légèrement comprimé, mince et pointu vers la queue;
 les écailles sont fines, serrées; sa robe est blanchâtre, coupée par une ligne
 latérale d'un noir vif et saillant; de chaque côté du corps au-dessus des
 nageoires pectorales, il porte une signe caractéristique, une large raie
 noirâtre. Ce poisson vit dans TOcéan et la mer du Nord; il n'existe ni dans la
 Méditerranée, ni dans TAdriatique, ni dans la mer Baltique; mais il habite
 les mers d'Amérique. Dans les mers d'Europe, ce poisson reste
 ordinairement petit, les plus gros ne dépassent pas le poids de 2
 kilogrammes. La chair cuite de ce poisson est très-délicate, blanche,
 feuilletée, crémeuse, surtout quand il est cuit bien frais; il peut être cuit
 entier, à l'eau-de-sel, et servi avec une sauce aux huîtres, ou simplement
 avec du beurre fondu. Mais si on distribue le poisson en tranches, et qu'on
 plonge celles-ci à l'eau bouillante, bien salée, la chair n'en est que plus
 délicate. Si on cuit le poisson entier, il faut absolument en brider la tête, afin
 qu'elle ne se déforme pas à la cuisson, puis ciseler les chairs des deux côtés,
 et le plonger ainsi dans le liquide: il doit être mangé, aussitôt cuit. Mais si
 on divise l'Égrefin en tronçons pour le cuire à l'eau-de-sel, et le laisser refi-
 oidir, on peut alors servir les filets en mayonnaise. Les filets d'Égrefin, cuits
 au gratin, sont excellents: on peut aussi les faire frire. Dessin 83. CARPE-
 ROYALE A LA FINANCIÈRK La Carpe -Royale existe un peu partout,
 mais l'espèce est peu répandue; on l'appelle aussi Carpe-à-miroir ; celles
 tirées* des grands lacs de Bavière et de Suisse, sont excellentes; le sujet,
 que le dessin représente, est venu de Nuremberg; il pesait, près de 3
 kilogrammes. J'en ai vu une vivante, à Francfort, pesant 6 kilc^rammes;
 mais je doute que les sujets de cette grosseur soient Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

PI 23. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — ÉGREFIN, CARPE-ROYALE, ALOSE. 83 très-communs; je crois même, qu'en général, cette espèce reste dans des dimensions plutôt restreintes, c'est-à-dire du poids de 2 à 3 kilogrammes. Physiquement, la Carpe-Royale diffère beaucoup des Carpes communes, et des Carpes dorées; sa forme est plus trapue, son museau plus pointu, son corps moins allongé, sa tête plus mignonne. Mais; ce qui la distingue surtout, c'est que sa robe est verdâtre, lisse comme celle d'une Anguille; on ne peut pas dire qu'elle soit sans écailles, bien que souvent elle en ait peu; mais en général son corps n'en est pas régulièrement couvert; elle en a ordinairement une rangée de très-larges sur les côtés des nageoires supérieures, et quelquefois même, sur les flancs; mais ces écailles sont tellement adhérentes, qu'on recule devant la difficulté de les enlever; et d'ailleurs, il est préférable de les laisser plutôt que de déchirer les chairs. La chair cuite de cette Carpe est d'une délicatesse incomparable avec celle des autres espèces : grasse, fine, savoureuse, elle remplit bien toutes les conditions que les gourmets recherchent. Le relevé que représente le dessin, est dressé sur un plat, et celui-ci est posé sur un réchaud; cette précaution n'est sans doute pas obligatoire, bien qu'à mon avis l'usage des réchauds soit d'une indispensable nécessité, en ce qui concerne surtout les relevés garnis, devant aller sur table; en ce cas, le réchaud devient doublement nécessaire, d'abord par ce qu'il conserve davantage la chaleur du poisson et des garnitures; et enfin par ce fait, qu'un joli réchaud, en donnant plus de relief au relevé, contribue évidemment à orner la table. Ce relevé est représenté par la gravure, entouré d'une garniture peu volumineuse, mais distinguée; elle se compose de 4 grosses quenelles décorées aux truffes, deux de chaque côté, entre lesquelles est placé un bouquet de laitances, posées sur un ragoût composé de petites quenelles de truffes et de champignons. La Carpe-Royale peut recevoir tous les apprêts applicables aux autres espèces; mais braisée avec du vin-blanc, à court-mouillement, elle est excellente; en ce cas, quand le poisson est cuit, son fonds-de-cuisson est passé, bien dégraissé, puis mêlé avec un peu de bonne sauce brune ou blonde. Mais si on veut donner à ce relevé le luxe d'un mets recherché, il faut le servir avec une sauce Périgueux, en lui mêlant, en dernier lieu, le fonds-de-cuisson du poisson, réduit en demi-glace. La Carpe-Royale peut également être cuite au court-bouillon, et servie, soit avec une garniture à la matelote, soit avec une garniture Normande; le point le plus essentiel consiste à la cuire avec

les soins voulus. Pour servir cette Carpe, appuyée sur son ventre, telle que le dessin la représente, il convient, avant de la cuire, d'emplir le vide du corps avec une farce ordinaire qui, sans nuire à ses qualités, lui donne une forme plus facile à se maintenir d'aplomb sur le plat. Il est évident que la tête du poisson doit être d'abord bridée, afin que la cuisson n'en altère pas la forme. Dessin 84. ALOSE A LA MAÎTRE-D'HÔTEL. . Grimod de la Reynière, le savant auteur de *Tdlmanach des gourmands*, avait trouvé pour faire l'apologie de l'Alose, une formule aussi spirituelle que simple: 'L'Alose, (écrivait-il,) est un poisson de mer, qui remonte les rivières, pour venir trouver les gourmets dont il est très-estimé.' L'Alose existe dans l'Océan et la Méditerranée; elle existe aussi en Amérique et dans la mer Caspienne; elle remonte les grands fleuves au printemps pour y frayer. On pêche d'excellentes 11» Digitized by Google

84 CUISINE ARTISTIQUE. Aloses dans le Rhône, la Loire, la Seine, la Somme, la Meuse; celles de Loire et de Seine sont les plus estimées. On pêche ce poisson de la fin Mars jusqu'à la fin Mai. Mais l'Alose n'est vraiment excellente qu'au bout d'un certain temps qu'elle est sortie de la mer pour entrer dans les fleuves, où elle s'engraisse. En Allemagne, on appelle ce poisson Mai-fisch^ parce que c'est dans le mois de Mai qu'il apparaît, surtout dans le Rhin, le Maine, et le Neckar; il en existe deux variétés: la commune et la feinte. L'Alose commune est la plus estimée ; bien des amateurs la préfèrent à des poissons plus distingués; sa chair cuite, est blanche et délicate; mais, elle serait bien plus recherchée et plus estimée, si elle n'avait pas le défaut d'être bourrée d'arêtes. La forme de l'Alose ressemble beaucoup à celle du Hareng, moins le volume ; car l'Alose atteint quelquefois le poids de 4 à 5 kilogrammes, tandis que le Hareng reste petit. Le corps de l'Alose est comprimé, légèrement arqué, sa tête est petite; les écailles larges et dures. Sa robe est argentée, mate, tournant au nacre, mais à reflets verdâtres ou rouges. Son dos est vert brun, le ventre tranchant. L'Alose est très-bonne grillée, mais elle est excellente aussi braisée au vin, à court-mouillement, servie avec une sauce matelote, ou une sauce génoise. Si on veut faire griller l'Alose, elle doit être préalablement ciselée ; on la sert alors avec du beurre à la matre-d'hôtel et une garniture d'oseille : celle-ci doit être servie séparément Si l'Alose est braisée, on peut l'entourer avec une garniture quelconque, applicable aux relevés de poisson.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-QUATRIÈME. Dessin 85. MERLAN DE PROVENCE. Dessin 86. PERCHE, SAUCE CREVETTES. Dessin 87. HOUCHEN DU DANUBE.

Dessin 85. MERLAN DE PROVENCE. Le Merlan de Provence ressemble beaucoup au Colin,* qu'à Paris on appelle Merlu et Charbonnier: le Colin habite l'Océan; physiquement, il diffère du Merlan de Provence par sa robe, qui est beaucoup plus foncée; il en diffère aussi par la nature de sa chair, qui est plus molle, moins délicate, moins fine, moins parfumée. Si ces poissons appartiennent réellement à la même espèce, on peut dire que ce sont des variétés distinctes. Mais, le Merlan de Provence n'est pas du tout de la même espèce de celui qu'on trouve à Paris en toute saison; car celui-ci reste petit, tandis que celui de Provence devient très-gros: il n'est pas rare d'en trouver pesant de 5 à 6 kilogrammes. Cette espèce abonde dans les mers Orientales, mais plus on avance dans le Levant, plus les poissons perdent de

leur valeur. * Les petits poissons blancs, qu'en Angleterre on appelle
White-bait, sont le produit des Colins. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 5.23% accurate

'.- i - II* \hat{i} . » r : ■ ' ' . . J'.rt' ' • • * t • i.. a ' ■ !■ *-' "• . \ < r '■ ' .Il 1.
LAa i.i-. KNv . I " j.. f ,j .) * . . I :■ ir l Digitized by Google

PL 24. 85. 87. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — MERLAN, PERCHE, HOUCHEN.

85 Le sujet représenté sur la planche, a été photographié à Marseille, il pesait 3 kilogrammes; il appartient à l'espèce que les Marseillais appellent Merlans de Palangre ou de Palanque, c'est-à-dire, ceux qu'on prend en pleine mer, et qui sont les plus estimés des gourmets. Ce poisson est de nature extrêmement phosphorescente, à ce point que, si pendant qu'il est cru, on le place dans un lieu tout à fait obscur, il apparaît au regard comme un corps enflammé, surtout quand il a perdu sa première fraîcheur. Ce poisson est de forme allongée; sa tête est grosse, ses écailles fines. Sa robe est cendrée sur le dos, plus blanche sur les côtés et au-dessous. Pris dans un état de parfait fraîcheur, le Merlan exhale une odeur de roche très-agréable ; ses chairs sont fermes au toucher. La chair cuite du Merlan est blanche, feuilletée, crémeuse, délicate, légère sur l'estomac; de même que celle de la Truite et du Sandre, on peut en manger souvent sans s'en fatiguer: la plupart des Marseillais en mangent toute l'année. Les gros Merlans peuvent subir différents apprêts; entiers, on les cuit à l'eau salée ou au court-bouillon simple, pour les servir avec une sauce aux huîtres, ou sauce homard; on peut aussi les cuire au gratin. Divisés en tranches, celles-ci peuvent être grillées ou frites: quelqu'en soit l'apprêt» le poisson reste ce qu'il est: excellent. Les tranches de gros Merlans sont aussi employées à l'apprêt de la bouillabaisse^ ce mets favori des Provençaux. Les Merlans, en général, ne supportent pas de mortification, ils doivent être cuits dans un état de première fraîcheur; dans d'autres conditions, ils perdent considérablement de leurs qualités. Dessin 86. PERCHE, SAUCE CREVETTES. La Perche est im poisson d'eau douce, fuyant même les approches de la mer, se rapprochant plutôt de la source des fleuves; l'espèce renferme plusieurs variétés, répandues en Europe et dans le nouveau monde. Il existe aussi une Perche de mer.* Le Jerchi est une variété de la Perche; il est connu en France sous le nom de Perche-goujonnière. La Perche d'eau douce n'atteint pas de grandes dimensions, les plus grosses pèsent de 2 à 3 kilogrammes; on ne peut donc servir ce relevé qu'à un petit nombre de convives, à moins qu'il ne se compose de plusieurs Perches. La Perche d'eau douce est caractérisée par un corps de forme oblongue, légèrement comprimé» rétréci aux deux extrémités, un museau terminé en pointe, une queue presque cylindrique. Le chairs sont fermes au toucher. Sa robe est très-jolie, son dos vert bronzé, est traversé par des bandes plus foncées, qui descendent

jusques vers le milieu du corps, en fuyant et se fondant. Le dessous du corps est d'un blanc mat; mais ce qui est beau dans la Perche, c'est de la voir au sortir de l'eau: sa robe *

La perche du mer (Serran) est commune à la Méditerranée; au printemps on prend ce poisson en grand nombre dans le Golfe de Gênes et de Nice. • Digitized by Google

86 CUISINE ARTISTIQUE. est alors éblouissante, toute dorée, et les nageoires rouges, entremêlées de rayons blancs et jaunes, en relèvent Téclat La chair cuite de la Perche, est une des plus saines qu'on puisse manger: blanche, ferme, et tout à la fois délicate; elle peut plaire à tous les goûts, et convient à tous les tempéraments Les meilleures Perches sont celles qui vivent dans les grands fleuves, dont les eaux sont rapides; celles pêchées dans la Seine, et dans le Rhin, sont les plus renommées sur le continent; celles pêchées dans les étangs sont défectueuses. Si la Perche n'est pas un poisson des plus distingués, on peut dire qu'il est généralement estimé, surtout quand il est gros. La Perche peut subir différents apprêts; elle peut être cuite au court-bouillon, à l'eau-desel, au vin -blanc, au gratin, et enfin elle peut être grillée; les petites Perches sont excellentes frites. Les Perches bouillies à l'eau-de-sel ou au court -bouillon, peuvent être servies avec une sauce au beurre d'anchois. Les Hollandais, grands amateurs de poisson, et riches en produits, font cependant un grand cas des Perches; ils les servent le plus souvent à la Waterfisch^ c'est-à-dire qu'ils les cuisent à courtmouillement avec de l'eau, du vin blanc, et des légumes émincés en julienne: cet apprêt n'est pas sans mérite. La Perche, servie avec une sauce aux crevettes, doit être cuite dans un court-bouillon au vin blanc; elle peut être servie avec une garniture composée de laitances, d'huîtres, et de champignons. Dessin 87. HOUCHEf:N DU DANUBE. Le Houchen est de l'espèce du Saumon ; il en a à peu près la forme , et tous les caractères extérieurs; mais son corps est plus allongé, presque cylindrique; sa robe est gris-clair, tachetée de points noirs informes, plutôt ovales; elle est coupée par une ligne latérale droite. Ce poisson se trouve en Autriche, en Styrie, et en Bavière; on le pêche dans le Lech, YIUer, riwn, et dans le Danube; il affectionne les eaux vives et les fonds pierreux des fleuves; il atteint souvent le poids de 12 kilogrammes; les moyens pèsent de 5 à 6 kilogrammes. Le Houchen est un poisson des plus estimés dans l'Allemagne du Sud, de Munich à Gratz. Dans l'ordre gastronomique, il tient la même place que la Truite; sa chair cuite est blanche, délicate, d'excellent goût; elle a quelque analogie avec la chair du Mulet, mais elle est bien plus fine. Un Houchen de jolie forme, dans son état de première fraîcheur, cuit avec soin, constitue un relevé distingué, pouvant être introduit dans les dtners luxueux. L'apprêt qui convient le mieux à ce poisson, c'est la cuisson au court-bouillon, au vin blanc ou rouge; on peut également le cuire au court-

bouillon simple; dans le premier cas, il peut être dressé sur plat, et entouré avec une garniture variée; dans le second, il est dressé sur serviette, entouré avec du persil frais: les pommes de terre, garniture naturelle des poissons cuits à l'eau, sont servies séparément, ainsi que la sauce, qui peut être aux huîtres ou au beurre d'écrevisses. Digitized by V[^]OOQiC

RELEVÉS DE POISSON. — MERLAN, PERCHE, HOUCHEN.

87 Mais les filets de Houchen levés à cru, peuvent être sautés, comme des filets de truite ou de saumon, et servis avec une garniture; ils peuvent aussi être panés et firlts. Avec les chairs crues du Houchen on peut préparer d'excellentes farces, à condition que le poisson soit bien frais. Le sujet représenté à cette planche, a été dessiné d'après nature, sur un poisson provenant du Danube; je Tai reçu par Tintermédiaire de mon collègue et ami, Charles Fauvet Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-CIX^aUIÈME. Dessin 88. CABILLAUD, SAUCE AUX HUÎTKES. Dessin 89. MULET A LA MATELOTE. Dessin 90. LIEU (GADE POLLACK). Dessin 88.

CABILLAUD, SAUCE AUX HUÎTRES. Le Cabillaud est le poisson type de l'espèce Morue, très-répandue dans les mers du Nord de l'Europe et de l'Amérique, de la Norvège aux bancs de Terre-Neuve; mais c'est surtout à Terre-Neuve, où ce poisson est le plus abondant; c'est de ces parages qu'arrive en Europe cette excellente Morue, salée à sec, si précieuse aux yeux des amateurs. En Hollande et en Norvège, la Morue est ordinairement salée en barriques. L'espèce Morue renferme plusieurs variétés distinctes, ce sont: le Cabillaud, l'Égrefin, le Dorsch, et le Lieu; j'ai tenu à produire ces diverses variétés, qui, bien qu'appartenant à la même espèce, offrent cependant une différence sensible, soit dans leur forme, soit dans les qualités gastronomiques de leur chair. Le Cabillaud est de forme allongée; sa tête est énorme, sa bouche grande, portant un barbillon à la mâchoire inférieure; sa robe est tachetée de points gris sur un fond blanc et lisse; elle est couverte d'écaillures fines. La ligne latérale est blanche. Ce poisson atteint de grandes dimensions, on en pêche quelquefois mesurant plus d'un mètre. Le grand Cabillaud, très-commun en Angleterre et en Hollande, est un poisson des plus importants au point de vue culinaire; sa forme avantageuse, et les qualités incontestables de sa chair le placent au premier rang des poissons distingués. Mais le Cabillaud a cela de commun avec tant d'autres produits servant à la nourriture des hommes, que leur grande abondance, et la facilité avec laquelle on peut se les procurer, les rendent moins précieux: le Cabillaud, plus rare, serait bien plus recherché; cependant, jugé en raison de ses qualités réelles, ce poisson doit être considéré comme un des meilleurs. Cuit à l'état de primitive fraîcheur, sa chair est blanche, feuilletée, crémeuse, d'un goût exquis; elle a de plus l'avantage bien grand d'être légère sur l'estomac, et de digestion facile. Tant

Digitized by Google

DI OC Digitized by Google

Digitized by Google

PL 25. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — CABILLAUD, MULET, LIEU. 89

de qualités remarquables dans Tordre gastronomique, se trouvant rarement réunies dans les autres espèces de poisson, donnent évidemment à celui-ci un mérite, ne pouvant passer inaperçu. Un Cabillaud cuit entier, constitue un relevé abondant; mais pour le cuire entier, il ne doit pas être trop gros. Afin de lui conserver sa forme, il faut soigneusement en brider la tête, et le ciseler sur les côtés. Si le Cabillaud est très-gros, il convient d'en détacher la tête et la partie mince du bout opposé , puis ciseler le tronçon des deux côtés. Mais, pour manger le Cabillaud dans les meilleures conditions, possédant toutes ses qualités exquisés, il est préférable de le couper en tranches avant de le cuire; c'est la méthode la plus pratiquée par les Hollandais ; grands amateurs de poisson. La cuisson appliquée aux Cabillauds coupés en tranches, consiste simplement à les plonger à Teau bouillante; mais si le poisson est entier, il est préférable de le plonger à Teau tiède, bien salée. Un Cabillaud entier est très-long à cuire, car il faut le cuire sans ébullition, c'est-à-dire qu'au premier bouillon, le vase doit être retiré sur le côté du feu, afin que le liquide reste à l'état frémissant pendant une heure et quart, une heure et demie, quelquefois deux heures, selon sa grosseur. Avec les Cabillauds bouillis, il ne doit être servi qu'une bonne sauce, et des pommies de terre cuites à l'eau; les autres garnitures s'allient mal avec ce poisson. La sauce aux huitres, est la plus usitée; mais en Hollande, on sert le plus ordinairement le Cabillaud avec du beurre fondu. Ce relevé très-délicat, si le poisson est d'une parfaite fraîcheur et s'il est cuit à point, est loin d'avoir le même mérite s'il est trop mortifié, ou s'il est cuit avec négligence; ces deux obstacles sont faciles à prévenir. Dessin 89.

MULET A LA MATELOTE. Le Mulet est un poisson de mer, vivant volontiers aux embouchures des fleuves, et les remontant parfois; il est connu, par les naturalistes, sous le nom de Muge; il existe dans la plupart des mers, mais surtout dans l'Océan et la Méditerranée. J'ai vu des petits sujets de l'espèce, dans l'aquarium de Hambourg, y figurant comme produit de la mer du Nord: cependant ce poisson n'apparaît jamais sur les marchés d'Allemagne. La forme du Mulet est allongée, fortement constituée, arrondie; sa tête est courte, mais robuste, légèrement aplatie sur le museau. Ses écailles sont grosses, solides, serrées, disposées en lignes horizontales. Sa robe est d'un gris foncé, bleuâtre sur le dos, argentée sur les côtés et en dessous. L'espèce des Mulets comprend plusieurs variétés, dont celle des

Muges-dorés est la principale. Mais, quelle que soit l'espèce, les meilleurs, les plus estimés, sont ceux qui vivent dans les grandes eaux, ou qui sont pêchés à l'embouchure des grands fleuves; ceux qui trouvent leur existence dans les vases des ports de mer, contractent naturellement un goût désagréable; c'est sans doute à cette cause qu'il faut faire remonter le peu d'estime qu'on fait de ce poisson dans quelques contrées; mais au fond, l'espèce des Mulets n'est pas la seule fournissant des sujets inférieurs; les Carpes, les Brochets, les Tanches, et même les Truites, sont dans le même cas: ces poissons ne sont pas exquis en tous 12 Digitized by Google

90 CUISINE ARTISTIQUE. lieux; à côté des meilleurs, il s'en trouve de très-inférieurs. Oe qu'on peut dire, c'est que le Mulet, quand il est gros surtout, vaut mieux que sa réputation, et mérite toute la confiance des gourmets; ceux qu'on rencontre sur les marchés de Paris, sont généralement beaux, et leur chair cuite est délicate, savoureuse. Le Mulet n'atteint pas de très-grands développements; le poids moyen des plus beaux, varie de 3 à 4 kilogrammes: les plus gros sont les meilleurs. Ce poisson, choisi bien frais, de belle forme, cuit avec soin, constitue un beau relevé; les qualités nutritives de sa chair, le recommandent Un beau Mulet, servi tel qu'il est représenté par le dessin, c'est-à-dire entouré avec une garniture choisie, accompagné d'une bonne sauce, remplit évidemment les conditions exigées pour le faire admettre dans le cadre d'un dîner recherché, surtout dans les dîners où les relevés de poisson sont doubles. La cuisson la plus convenable à appliquer aux Mulets, est celle au court-bouillon, blanc ou rouge; mais de haut ton. La sauce peut être brune: matelote ou génoise, réduite avec quelques parties du fonds-de-cuisson du poisson. Les Mulets de moyenne grosseur peuvent encore être servis grillés; on les accompagne alors avec une sauce colbert, ou une sauce tartare. Dessin 90. LIEU (GADE POLLACK). Ce poisson, tout nouveau pour moi, m'a été expédié des bords de la Baltique, et présenté comme une trouvaille importante qu'on rencontre rarement dans cette mer. Il est si rare, en effet, dans ces parages, que les pêcheurs en ignorent le nom. Cependant je l'ai reçu en même temps que quelques spécimens plus petits, ayant à peine la grosseur d'une sardine. C'est en consultant le beau livre de Lacépède que j'ai pu reconnaître l'espèce dans la description du Gade pollack. Je l'ai trouvée exactement conforme au sujet que j'avais sous les yeux. J'ai ensuite cherché ce poisson dans la Pêche et les Poissons de M. de la Blanchère; j'ai trouvé chez cet auteur une description plus détaillée du sujet; ses trois nageoires dorsales, sa caudale échancrée, sa queue fourchue, sa mâchoire inférieure plus longue que la supérieure, sa ligne latérale formant une grande courbe pour aboutir au-dessus des ouïes, enfin son corps légèrement comprimé, sa tête mince et allongée, sont bien les caractères physiques de ce poisson. Dans les descriptions de cet auteur, j'ai pu voir, que le Pollack portait aussi le nom de Lieu. Suivant l'opinion des deux auteurs, ce poisson est une variété entre le gade Colin et le gade Morue: il ne porte cependant aucun barbillon. U est meilleur d'Octobre en Novembre qu'en toute autre saison. Ce poisson habite

l'Océan ; on le pêche en toute saison sur les côtes de la Manche. Le sujet représenté à cette planche, pesait plus de 2 kilogrammes; sa longueur excédait 50 centimètres. Sa peau était mince, ses écailles, très-fines, peu apparentes; sa robe était vert foncé Digitized by Google

RELEVÉS DU POISSON. — CABILLAUD, MULET, LIEU. 91
sur le dos, d'un blanc sale sous le ventre; son corps légèrement comprimé.
Les chairs de la queue du Lieu sont arrondies sur le bout; elles diffèrent de
celles de la Morue, qui sont de forme presque carrées. La chair cuite de ce
poisson est blanche et ferme, de bon goût. J'en ai cuit une partie au court-
bouillon simple, avec le restant j'ai fait des filets; dans l'un et l'autre cas, son
goût s'est trouvé parfait; or, ce poisson peut fort bien être cuit entier, et servi
comme relevé avec une sauce blonde, à la maitre-d'hôtel, ou une sauce aux
huîtres. 12* Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-SIXIÈME. Dessin 103. DAURADE DE LA MÉDITERRANÉE. Dessin 104. DORÉE, A LA SAUCE HOLLANDAISE. Dessin 105. DAURADE DE L'OCÉAN. Dessin 103. DAURADE DE LA MÉDITERRANÉE. La Daurade qu'on pêche sur les côtes de Provence, est certainement le même poisson que les anciens Romains connaissaient sous le nom de Sourcil -d'or, et pour lequel ils avaient une si grande prédilection. Les pêcheurs Marseillais appellent ce poisson Aourado\ en Italie, il porte le nom à'Auraia, Le dessin, que je produis dans cette planche, est tiré d'une photographie exécutée à Marseille, sur nature, que je dois à Fobligeance de M. Baudouin. La Daurade existe dans la Méditerranée et F Adriatique; elle est connue depuis les côtes d'Espagne jusqu'au fond de l'Orient; mais les plus recherchées, les meilleures, sont celles de Provence et d'Italie. Ce poisson vit, en hiver, dans les eaux profondes; au printemps il se rapproche des côtes, et entre dans les étangs salés en communication avec la mer, mais où les eaux cependant, sont plus douces que dans celle-ci; ce fait confirme l'opinion émise, que les anciens Romains étaient parvenus à en peupler leurs lacs, tout au moins le lac Lucrin. Le corps de ce poisson est très -large par rapport à sa longueur; il est tranchant sur le dos, arrondi en dessous. Sa tête est comprimée, osseuse, tombant en pointe; elle porte un croissant doré au-dessus des deux yeux, et une tache sur la queue. Sa robe est argentée, bleuâtre sur le dos; comme celle du Pagel, elle est tachetée de brun, immédiatement au-dessus de l'ouverture des ouïes, « au point de jonction de la ligne latérale avec la tête. La ligne latérale est légèrement courbe; elle suit l'inclinaison du corps. Sa queue est mince vers le bout, sa nageoire pectorale très-longue, coupée en pointe. Quoique les Daurades atteignent parfois de très-grandes proportions, le poids moyen est de 3 à 5 kilogrammes. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 6.97% accurate

' 1'^ : * M .: iM. , 1* •' ' i , ■ •.' " r>:' ' "" ' .M.^ -1 {i \ ' M-:.;.;. '1 ■
a ^ 'K;m ' ' ■[Digitized by Google

PI. 26. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — DAURADES, DORÉE. 93 La chair cuite de la Daurade possède des qualités supérieures, en automne surtout; car alors elle est grasse, blanche, délicate, agréablement parfumée, nutritive et légère; elle est non moins estimée par nos gourmets modernes, qu'elle le fût par ceux de l'ancienne Rome. La Daurade recherche pour se nourrir, les crustacés et d'autres animaux à coquilles légères, qui se tiennent sur le bord de la mer; c'est dans les lieux où cette nourriture est abondante, que la chair de ces poissons est d'un goût supérieur. Les apprêts de cuisson, applicables aux Daurades sont très-divers; mais entre tous, ceux qui sont le plus ordinairement appliqués, c'est le grillage et la cuisson au court-bouillon au vin blanc. Cuite au court-bouillon, la Daurade peut être servie avec une sauce hollandaise, avec une sauce aux huîtres, ou au beurre de crevettes. La Daurade grillée est souvent servie, en Provence, avec une simple persillade à l'huile; mais associée à une sauce colbert, elle est aussi excellente. Dessin 104. DORÉE, A LA SAUCE HOLLANDAISE, Ce poisson est commun à l'Océan et à la Méditerranée; il est très-abondant sur les côtes orientales, de Nice à Constantinople. En Italie, il est connu sous le nom de San-Pietro] sur les côtes de France, on lui donne différents noms: Saint-Pierre, Poule de mer, Forgeron, Zée. En Angleterre, il est connu sous le nom de John-Dor^y. La Dorée est sans écailles, sa peau est lisse, à reflets métalliques; comme signes caractéristiques, elle porte sur le haut de la tête, à sa jonction avec le corps, une pointe isolée, très-aiguë, très-prononcée; elle porte enfin sur le centre du corps une large tache noire. Je possède deux photographies de la Dorée exactement semblables, quant à la forme extérieure du poisson, dont l'une faite à Paris, l'autre à Constantinople. Cette dernière m'a été expédiée par mon collègue et ami M. Bla, à cette époque chef de cuisine à l'Ambassade de France. Ce poisson^{cru}, offre dans son ensemble une physionomie des plus extraordinaires: un monstre en miniature. Sa tête osseuse est énorme, en comparaison de son corps; sa bouche est grande, ses yeux très-rapprochés, parcequ'ils se trouvent placés sur le haut de la tête; ses dents sont aiguës; son corps comprimé, est légèrement ovale, mais incorrect, biscornu, décharné. Sa ligne latérale suit exactement l'inclinaison du corps. Les nageoires dorsales sont longues, incorrectes, et garnies à leur base de pointes osseuses, recourbées, piquantes. En sortant de l'eau, le corps de la Dorée est magnifique à voir; il est de teinte verdâtre, mais à reflets dorés; les surfaces sont parsemées de taches blanchâtres, disparaissant à

mesure que le poisson reste hors de l'eau. J'ai tenu à représenter ce poisson dans les conditions les plus favorables, pour mettre en relief la singularité de ses formes ; mais quand il est cuit, il ne peut être dressé qu'à plat. Cette remarque s'applique d'ailleurs à un grand nombre de sujets, que cette collection renferme; mais c'est une nécessité que m'imposait le caractère instructif, que j'ai voulu donner à cette partie de mon livre. La chair cuite de la Dorée, quoique peu abondante sur le corps du poisson, est cependant d'une délicatesse remarquable, blanche, légèrement feuilletée, d'un goût parfait; elle est recherchée

Digitized by Google

94 CUISINE ARTISTIQUE. et très-estimée des gourmets; en Angleterre et en Italie, elle est considérée comm^e une des plus délicates au goût, des plus légères sur l'estomac. Avant de cuire la Dorée, il faut la faire dégorger à Teau douce; on la cuit ordinairement à Teau-de-sel, ou au court-bouillon simple; on la sert, soit avec une sauce hollandaise relevée de ton, soit avec une sauce homard. Dessin 105. DAURADE DE L'OCÉAN. La gravure de cette Daurade a été exécutée d'après une photographie faite à Paris, sur un poisson, pris sur les côtes de la Manche. En produisant ce dessin, et celui de la Daurade de la Méditerranée, j'ai voulu mettre en évidence la différence de forme existant entre les deux sujets. Au fond, il est douteux que la Daurade franche, la Daurade des Anciens, existe dans l'Océan septentrional;* malgré mes recherches je n'en ai trouvé aucune trace. J'ai pu même, sur les côtes de Bretagne, sur celles de Normandie, et en Angleterre, constater que les poissons qu'on prenait pour des Daurades, n'étaient autres que des Pagres, ou des sujets appartenant à l'espèce si nombreuse et si variée des sparoides. En somme, la Daurade de l'Océan et la Daurade de la Méditerranée diffèrent essentiellement, quoique appartenant à la même famille. La comparaison des deux gravures très-exactement reproduites, semble l'indiquer d'une façon incontestable. Quoiqu'il en soit, la Daurade offre le plus grand intérêt, soit au point de vue culinaire, soit au point de vue de l'histoire naturelle, soit enfin par le rôle important qu'il a joué dans l'admiration et les croyances des peuples antiques. Voici en quels termes le savant Lacépède s'exprime sur la Daurade: 'Plusieurs poissons présentent un vêtement plus magnifique que la Daurade, aucun n'a reçu de parure plus élégante. Elle ne réfléchit pas l'éclat éblouissant de l'or et de la pourpre, mais elle brille de la douce clarté de l'argent et de l'azur. Le bleu céleste de son dos se fond avec autant plus de grâce dans les reflets argentins qui se jouent sur presque toute sa surface, que ces deux belles nuances sont relevées par le noir de la nageoire du dos, par celui de la nageoire de la queue, par des teintes foncées ou grises des autres nageoires, et par des raies longitudinales, brunes, qui s'étendent comme autant d'ornements de bon goût sur le corps argenté du poisson. Un croissant d'or forme une sorte de sourcil remarquable audessus de chaque oeil; une tache d'un noir luisant contraste sur la queue et sur l'opercule, avec l'argent des écailles, et une troisième tache d'un beau rouge se montrant de chaque côté au-dessus de la pectorale, et mêlant le ton et la

vivacité du rubis, à l'heureux mélange du bleu et du blanc éclatant, termine la réunion des couleurs les plus simples et en même temps les mieux ménagées, les plus riches, et cependant les plus agréables. * Dans son dictionnaire général des Poches, M. de la Blanchère affirme indirectement, que la Daurade n'existe pas dans l'Océan, quand il dit: Il est probable que la Daurade des Anglais n'est pas la vraie Daurade, mais bien un Pagel différent, *Spants Controdontus*, qui est commun sur nos côtes de la Manche en Août et Septembre. Or, si la vraie Daurade ne fréquente pas les côtes d'Angleterre, il y a de grandes probabilités pour croire, qu'elle ne doit pas se trouver davantage sur celles de Picardie, de Normandie, et même sur celles de Bretagne. Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — DAUBADES, DORÉE. 95 'Les Grecs, qui ont admiré avec complaisance ce charmant assortiment, et qui cherchaient dans la nature la règle de leur goût, le type de leurs arts, et même l'origine de leurs modes. Pont choisi plus d'une fois pour le modèle des nuances destinées à parer la jeune épouse, au moment où s'allumait pour elle le flambeau de Thyménée. Ils avaient du moins consacré la Daurade à Vénus. Elle était pour eux l'emblème de la beauté féconde: elle était donc celle de la nature, elle était le symbole de cette puissance admirable et vivifiante, qui crée et qui coordonne, qui anime et qui embellit, qui enflamme et qui enchante, et qu'un des plus célèbres poètes de l'antique Rome, pénétré de l'esprit mythologique qu'il cherchait cependant à détruire, et lui rendant hommage en le combattant, invoquait sous le nom de la déesse des grâces et de la reproduction, dans un des plus beaux poèmes que les anciens nous aient transmis.' Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-SEPTIÈME. Dessin 106. PÉLAMIDE. Dessin 107. ESTURGEON DU NORD. Dessin 108. BAR, SAUCE AUX HUITRES. Dessin 106. PÉLAMIDE. La Pélamide est un poisson commun aux mers orientales, il n'existe pas dans les mers du Nord de l'Europe, il est même fort rare dans l'Océan. Ce poisson, plus gros que le Maquereau, est cependant beaucoup plus petit que le Thon; mais par sa forme extérieure, il se rapproche de ces deux espèces. Le corps de ce poisson est fusiforme, l'extrémité de sa queue est coupée en croissant; sa robe est lisse, sans écailles, le dos est bleu obscur, marqué de raies noires; son ventre est argenté. La chair crue de la Pélamide est rougeâtre, sans analogie avec celle du Maquereau, se rapprochant davantage de celle du Thon. La Pélamide est un poisson qui peut être servi entier ou divisé en tranches; entier, il doit être braisé dans un bon fonds, et servi avec une garniture variée; coupé en tranches, il peut être cuit comme le Thon, au blanc, au gras, grillé ou frit. La chair cuite de la Pélamide est moins ferme que celle du Thon; le goût en est moins relevé; mais grillée, braisée ou frite, elle offre un aliment agréable et bon. Dessin 107. GRAND ESTURGEON DU NORD. L'Esturgeon est un poisson de mer à peu près répandu dans tout l'univers; il a les mêmes habitudes du Saumon, il remonte les fleuves. Ce poisson se trouve en abondance dans les mers du Nord, dans la Baltique, la mer Noire, et la mer Caspienne; il est plus rare dans la Méditerranée. C'est au printemps, qu'il quitte la mer pour remonter les grands fleuves; c'est aussi à cette époque, où on le pêche en plus grande quantité. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 3.88% accurate

* . * ' . ' I 1 1 ' 1 1 1 E • f* I it ■ ni'v 'il' i (, ' : . ■ ') * • il (* \i , -a ; . «
, - i i' ; ; * ' . * V " J M ' : " < " . t. ns'jr' ■ , 0* : (< , , ' ; « ' 1 M r:rl . - . i ! ; . I . ; - . i ! . t '
. : . " 1 • t « ' l i ^ a (i i i " i !] • ■ ' . : i . - J - . h ' J t . ' . i u M ' • N 1 . ! : i v t i ^ \ t i 1 . I , i u -
« ' • ! i S i . M . : i ^ i ■ : (' , ; i I - . ' / j . , . ! • . o ' . ' Digitized by Google

-inf 107. >inA Pl. 27. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — PÉLAMIDE, ESTURGEON, BAR.

97 L'Esturgeon est de forme très-allongée, son corps offre cette particularité d'être sans écailles, mais couvert, sur le haut et sur les côtés, d'une rangée de plaques osseuses, formant une espèce de cuirasse. L'Esturgeon a, comme le Sterlet, sa bouche au-dessous du museau, il porte plusieurs barbillons. L'Esturgeon, de même que toutes les races des habitants de la mer, comprend plusieurs variétés : le grand et le petit Esturgeon. Le grand Esturgeon se distingue par sa forme allongée et son museau pointu. Le petit Esturgeon a la tête coupée en équerre, son corps est plus court, plus ramassé; j'en produirai un dessin dans la deuxième partie de ce livre. Le grand Esturgeon est celui que les Russes appellent le porc des rivières. Ce poisson est une véritable providence pour les contrées où il se trouve en abondance; car, de même que le porc commun, tout en lui peut être utilisé; tout, jusqu'à sa peau, jusqu'aux boyaux: avec la peau on fait du cuir, avec la vésicule natatoire on tire la colle de poisson; du nerf central tenant lieu d'arête principale, on tire le Vésiga; de sa graisse on tire de l'huile; avec ses oeufs on prépare le caviar; enfin on sale ses chairs pour les manger : il n'existe pas un autre poisson plus productif, plus utilisable que celui là. En Russie, le grand Esturgeon atteint parfois des proportions gigantesques, il n'est pas étonnant d'en rencontrer pesant 50 kilogrammes. liCS plils recherchés par les pêcheurs, sont ceux qui ont beaucoup d'oeufs dans leur corps, car ce sont ces oeufs qu'on transforme en caviar: le caviar est désormais un mets acquis à la gastronomie Européenne, il a pénétré dans tous les grands centres. Le sujet que le dessin représente, appartient à l'espèce des grands Esturgeons; mais il était jeune, et par conséquent n'avait pas atteint son développement normal ; il avait été pêché dans la mer du Nord (Nord-See) à l'embouchure de l'Elbe. Il pesait 10 kilogrammes. Les dimensions de ces poissons ne permettant pas de les servir entiers, ils peuvent être divisés, et cuits par tronçons; ceux-ci peuvent être cuits au court-bouillon, braisés ou cuits au four. L'Esturgeon braisé, peut être entouré avec une garniture quelconque; en tout cas, il doit être accompagné d'une bonne sauce, réduite avec du vin. Dessin 108. BAR, SAUCE AUX HUITRES. Le Bar est un poisson de mer, vivant volontiers aux embouchures des grands fleuves; on le pêche en toute saison sur les côtes de l'Océan. En Provence, il est connu sous le nom de Lotip ou Lupin; sans devenir aussi gros que le Saumon, ce poisson atteint cependant des

proportions suffisantes pour constituer un beau relevé : son poids normal est de 4 à 6 kilogrammes. La forme du Bar est belle; son corps est bien modelé, arrondi, musculeux, plein de vigueur. Sa robe est argentée sur les côtés et au-dessous ; son dos est grisâtre. La chair cuite du Bar est très estimée; elle est blanche, ferme, d'excellent goût. Ce poisson, servi dans un dîner, soit au naturel, soit entouré avec une garniture, constitue un beau relevé, pouvant marcher de pair avec les plus distingués. C'est à tort qu'on a comparé les chairs du Bar avec celles du Cabillaud, car elles diffèrent essentiellement; il serait plus juste de les comparer à celles de la Perche, quoique cependant elles aient des qualités particulières, adhérentes à l'espèce même. 13

Digitized by Google

98 CUISINE ARTISTIQUE. La cuisson qui convient le mieux au Bar, est celle au court-bouillon au vin blanc; on peut également le cuire à Teau-de-sel, et au four; on peut même le faire braiser à court -mouillement, avec du vin. Les sauces applicables à ce relevé, sont subordonnées à la nature de la cuisson appliquée au poisson; si le Bar est bouilli, une sauce aux huîtres convient; s'il est braisé, un velouté réduit avec la cuisson du poisson, est préférable, ou bien une sauce génoise; mais la sauce doit plutôt être blonde. Cuit au four ou grillé, ce poisson peut être servi avec une sauce maître-d'hôtel; bouilli ou braisé, il peut toujours être garni; dans le premier cas, avec des coquilles ou avec des écrevisses; dans le second, avec une garniture variée. SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-HUITIÈME. Dessin 109. UMBRINE, Dessin 110. ASCH FAI.LEMAGNE. Dessin 111. AIGLE DE MER. Dessin 112. PAGEI^ROUSSEAU DE LA MÉDITERRANÉE. Dessin 109. UMBRINE. L'Umbrine est un poisson de la Méditerranée; sa forme est légèrement arquée, un peu comprimée; sa tête porte un barbillon à la mâchoire inférieure; ses écailles sont larges; sa robe est argentée, avec des nuances jaunes, et des raies bleuâtres. Ce poisson devient très-gros, mais ceux qui pèsent de 3 à 5 kilogrammes, sont les meilleurs. Dans le midi de la France, où cependant les espèces sont abondantes et variées, ce poisson y est très-estimé, et souvent servi dans les dîners, comme relevé. Les Umbrines de moyenne grosseur, pêchées dans les parages rocheux de la Provence, sont recherchées des amateurs, en raison du goût délicat de leur chair. L'Umbrine n'approche des côtes qu'au printemps, en automne elle retourne dans la haute mer. Entière, l'Umbrine doit être cuite au court -bouillon ou braisée: ce sont les apprêts qui conviennent le mieux; en ce cas, le poisson peut être entouré d'une garniture simple ou variée, et accompagné d'une bonne sauce brune, matelote, bordelaise, ou génoise. La photographie de ce poisson m'a été expédiée de Nice. Dessin 110. ASCH D'ALLEMAGNE. La photographie de ce poisson m'a été expédiée de Vienne par mon collègue et ami Victor Bruder. Sa forme se rapproche beaucoup de celle de l'Ombre; en fait, c'est le même poisson. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 4.07% accurate

• .1 (<] i. 1 » •" ^ t I' I 'iî i'!.i' 't t'tr'-' 1»" ni : ;.A\ lir \INîii-lll ll'li
ML. » t '1 !' \I I . »■ \» ' ' . 1 W A'.. 101». I -UlilNK il iM'. - :. .. t' (■ \ 'î' 1 1
-t .) a •> t\ u.'i.'i:-!» ^ . -Ml' le- ' i< :!',•'; .^ . ■ • ', >*.. t K f lit" ■ :'" ^ d* S
iuiial- l'^. »!' 'ia.--»)» «i . ■ ".V ■ • M ., J V . l'i -I I' t'. i '■ 110. \^ * M \t; pi:
^ .,:;)-' : ^' M ■lu r Digitized by Google

PI. 28. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — UMBRINE, ASCH, AIGLE, PAGEL. 99 Le Asch est très-commun à Viemie; il est aussi commun en Bavière, et même assez abondant dans ces contrées, quoique d'année en année il devienne plus rare; on le pêche dans les fleuves Isar, Amyer, Leisach, SaUaeh, et Achen. Les Bava-rois mangent bien ce poisson, mais ils en font moins de cas que les Autrichiens-, cette différence peut s'expliquer par le grand choix d'espèces supérieures, que les lacs et les fleuves de ces contrées produisent en si grande abondance. Servi entier, ce poisson peut être cuit au four, dans un plat à gratin, avec beaucoup de beurre, après l'avoir ciselé et fariné; mais il est aussi excellent cuit dans un court-bouillon simple ou au vin blanc et servi avec une bonne sauce hollandaise ou une sauce aux huîtres: cuit dans ces conditions, il peut aussi être entouré avec une garniture variée, applicable aux relevés de poisson. Le Asch doit être cuit dans son premier état de fraîcheur: en Allemagne, on le fait macérer dans du sel pendant une heure avant de le cuire: je crois cette méthode profitable aux qualités du poisson. Dessin 111. AIGLE DE MER. Le vrai nom de ce poisson est Maigre, mais il est plus connu sous celui d'Aigle. Il vit dans l'Océan et la Méditerranée; il atteint quelquefois des dimensions très-grandes, mais dans l'espèce poisson, il est à remarquer que les plus gros spécimens ne sont pas toujours les meilleurs. Le corps de l'Aigle est légèrement arqué; sa tête est petite, courte; ses yeux sont placés très-avant sur le museau; ses écailles sont grandes; sa robe est d'un gris argenté, brune sur le dos, bleuâtre sous le ventre. L'Aigle est un poisson qui n'est pas des plus distingués, mais sa chair cuite est de bon goût, blanche; il peut, par ses formes avantageuses, constituer un relevé convenable, pouvant devenir recherché, si on lui associe une bonne garniture, et si on l'accompagne d'une sauce succulente. Dessin 112. PAGEL-ROUSSEAU DE LA MÉDITERRANÉE. L'espèce Pagel comprend plusieurs variétés; la principale est celle du Pagel-Rousseau, dont le dessin représente le corps, gravé d'après une photographie exécutée à Marseille. Il existe une autre variété de Pagel dont la robe est d'un blanc mat, mais elle est beaucoup moins estimée que la première. Le Pagel-Rousseau est très-commun dans les mers orientales, de Gibraltar aux Dardanelles; on le trouve aussi dans l'Océan, mais moins abondant. Il fréquente rarement les côtes, en hiver surtout; il vit plus ordinairement dans les eaux profondes, en pleine mer. Le Pagel est un poisson de l'espèce des sparoides, son corps est bien coupé, de

forme ovale, comprimée. De même que le Pagre et la Daurade, il porte sur le haut, à la naissance de la ligne latérale, une tache formée de points noirs: c'est le signe immaculé de l'espèce. La tête de ce poisson est correcte, pas trop grosse, plutôt courte; elle porte au-dessus des yeux une tache noire; ses yeux sont très-grands. Dans son ensemble, la robe du Pagel est rosée, ou plutôt carminée en teinte légère, et à reflets argentés; le dos est légèrement plus foncé; les écailles sont fortes et serrées. 13* Digitized by Google

100 CUISINE ARTISTIQUE. La chair cuite du Pagel est blanche, très-délicate, d'un arôme excellent. Ce poisson, sans atteindre de grandes dimensions, arrive cependant au poids de 3 à 4 kilogrammes; ceux qui vivent dans les mers orientales viennent plus gros, mais leur chair est moins délicate, plus sèche. Le Pagel peut être cuit, soit à Feau-de-sel, soit au court-bouillon simple ou au vin blanc; il peut être aussi braisé. Dans ces différents cas, il est servi avec une sauce homard, sauce aux huîtres, ou même une sauce bordelaise. Mais le Pagel est meilleur grillé, servi avec une sauce aux laitances, ou simplement avec une bonne rémoulade.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE VINGT-NEUVIÈME. DER8IN 113.

DORSCH AU BEURRE FONDU. Debsin 114. SPIGOLA D'ITALIE.

Dessin 116. DENTÉ, SAUCE HOMARD. Dessin 113. DORSCH AU

BEURRE FONDU. Le Dorsch est une variété de Tespèce Morue, ce n'ejt ni le Cabillaud ni TÉgrefin; à Paris, il est connu sous le nom de faux-merlan^ mais il apparaît rarement, et il est petit. Ce poisson est commun dans la mer du Nord et la Baltique, en Hollande, en Suède, et en Norwège; il n'existe ni dans la Méditerranée, ni dans l'Adriatique. Le Dorsch atteint des dimensions aussi grandes que le Cabillaud, surtout dans la mer du Nord ; on en trouve souvent pesant de 6 à 10 kilogrammes ; ceux de la Baltique restent petits. Le Dorsch porte à la mâchoire inférieure, un barbillon peu prononcé; seS yeux sont grands, son corps est vigoureux sur l'avant, effilé sur l'arrière. Sa robe est grise, verdâtre, lisse, tachetée de noir et blanc sur le haut et les côtés; la raie latérale- est d'un blanc sale. Ses écailles sont fines, peu visibles au regard. La chair cuite du Dorsch est blanche, ferme, crémeuse, feuilletée, cependant moins fine que celle du Cabillaud; elle n'a pas précisément le même goût; elle exhale une odeur prononcée de poisson; si elle est cuite à l'état de première fraîcheur, elle est certainement excellente; mais elle devient molle, et peu agréable, si elle n'est pas exactement dans ces conditions ; c'est par ce motif, et sans doute aussi pour utiliser leur foie, que les pêcheurs n'expédient ce poisson qu'après l'avoir ouvert et vidé; mais il arrive souvent, qu'ils sont obligés de le saler légèrement, afin d'éviter qu'il se corrompe, quand il doit être expédié au loin. Il résulte de cette considération, qu'excepté quand il fait bien froid, on ne peut guère manger le Dorsch avec toutes ses qualités réelles, que dans les ports de mer, où il est pêché. En Norwège, et à l'île de Helgoland, on sale beaucoup de Dorsch, d'après la même méthode que les Morues, c'est-à-

dire ouverts et plats, mais sans le faire sécher. Dans ces conditions, il est encore excellent, surtout quand il est salé ^epuis peu. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 15.65% accurate

I • : ' : . ' Il «t 'i ; ! i.f , • Digitized by Google

PI. 29. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — DORSCH, SPIGOLA, DENTÉ.

101 Avant de cuire le Dorsch frais, il convient de le faire macérer dans du sel pendant quelques instants, afin d'en raffermir les chairs. La méthode de cuisson, la mieux adaptée au Dorsch, est celle à l'eau-de-sel. Si le poisson est entier, il faut le ciseler, en brider la tête, et le plonger à Peau froide; s'il est distribué en tranches, il faut plonger celles-ci à Peau bouillante: que le poisson soit gros ou petit, il est préférable de le couper en tranches ou en tronçons, plutôt que le cuire entier. Mais les gros Dorsches peuvent aussi être cuits en un seul tronçon, c'est-à-dire après avoir supprimé la tête et la queue du poisson; en ce cas, il convient d'emplir le vide du ventre avec une grosse carotte; avec ces soins, il est plus facile d'en conserver la forme intacte. Le Dorsch doit être mangé aussitôt cuit; un trop long séjour dans la cuisson, en sèche la chair, et diminue par conséquent ses qualités.

Bienégoutté, le poisson est dressé sur une serviette; il peut être entouré avec du persil frais, mais d'aucune autre garniture, pas même de pommes de terre; celles-ci doivent toujours être servies séparément, en même temps qu'une saucière de bon beurre fondu, mêlé avec un peu de sel et de persil haché. Si, en mangeant ce poisson on mêle à ce beurre un peu de bonne moutarde, la chair est bien plus agréable. Dessin 114. SPIGOLA D'ITALIE. Le Spigola est le plus estimé des poissons, à Rome, malgré qu'il y soit très-abondant en toute saison. C'est qu'en effet, ce poisson possède des qualités gastronomiques vraiment remarquables. Sa chair cuite est blanche, délicate, d'un arôme exquis. Ce n'est donc pas sans raison que les Italiens l'ont en si grande estime, et que les gourmets les plus experts en font le plus grand éloge. On pêche ce poisson dans la Méditerranée, sur les côtes, aux embouchures des fleuves, et aussi dans quelques lacs. Sa forme est allongée, sa robe argentée, sa tête longue, coupée en pointe; son oeil est gros, ses écailles fines. Le Spigola acquiert de fortes dimensions, il s'en trouve pesant jusqu'à 8 kilogrammes; mais les petits spécimens ne sont ni moins délicats, ni moins recherchés que les gros. Les gros Spigola sont généralement cuits dans un court-bouillon au vin blanc; ils sont alors servis avec une sauce aux huîtres, aux écrevisses, ou simplement avec une sauce hollandaise. Les petits sont excellents, grillés ou frits. La chair de ce poisson, grillée à point, acquiert en quelque sorte des qualités nouvelles par cet apprêt; dans ces conditions il est simplement servi avec un beurre à la maître-d'hôtel, mêlé avec le jus de ces excellents citrons d'Italie, qui,

employés hors de la péninsule, semblent avoir perdu la plus grande partie de leurs qualités. Le Spigola que le dessin représente, a été gravé d'après une photographie faite à Rome. C'est à l'obligeance de M. Cariés, que je la dois, ainsi que celle du Denté. Le poisson est dressé directement sur plat, entouré avec une garniture composée de truffes, de quenelles, et de champignons; le plat est posé sur un réchaud, une sauce Régence doit être servie en saucière. Ce poisson, servi dans de telles conditions, constitue un des meilleurs relevés qu'on puisse introduire dans le cadre d'un dîner recherché. Digitized by Google

102 CUISINE ARTISTIQUE. Dessin 115. DENTÉ, SAUCE HOMARD. Le Denté, ou Dentex, est un poisson de mer qu'on trouve dans la Méditerranée; il est trèscommun sur les côtes d'Italie, où il est connu sous le nom de Denticij et dans quelques contrées sous celui de Dentcdi. Par sa forme, le Denté ressemble au Pagel; son corps est comprimé, légèrement arqué, sa tête allongée, ses yeux saillants; la raie latérale, qui traverse son corps, est très-haute, et suit l'inclinaison du corps. La chair cuite du Denté est blanche et ferme, de bon goût. Ce poisson peut être cuit dans un court-bouillon ou à l'eau-de-sel; mais servi avec une sauce préparée avec de ces bonnes petites langoustes que la Méditerranée fournit, il n'en est que meilleur: cette sauce s'allie fort bien au goût de sa chair; le Denté réussit parfaitement au gratin. Dans tous les cas, un Denté de grosseur suffisante, cuit dans les conditions voulues, constitue un* excellent relevé.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTIÈME. Dessin 116. PAGRE. Dessin 117. ESPADON. Dessin 118. HIRONDELLE DE MER. Dessin 116. PAGRE. Ce poisson appartient à l'espèce des sparoides, il renferme plusieurs variétés; il vit dans la Méditerranée et dans l'Océan; mais dans la Méditerranée il est plus abondant, et sa chair cuite, possède plus de qualités. C'est ce poisson que, sur les côtes de Bretagne, on prend souvent pour la Daurade. Le Pagre vient très-gros, son corps est légèrement comprimé, trapu; sa tête forte, bien modelée, reflète différentes nuances; son oeil est grand, sa robe est rougeâtre sur le haut, plus claire sur les côtés; il porte une tache de teinte foncée, à la jonction de la ligne latérale avec la tête. En été, le Pagre aborde le rivage de la mer, et remonte souvent les fleuves. Mais ceux pêchés en hiver dans la haute mer sont préférés. Le Pagre est, comme le Merlan de la Méditerranée, de nature très-phosphorescente. La chair cuite de ce poisson est blanche, ferme, délicate, savoureuse. Dans le midi de la France, on le sert généralement grillé; mais il peut être cuit au court-bouillon, servi avec une garniture, et accompagné d'une bonne sauce travaillée. La photographie du Pagre m'a été expédiée de Marseille. Dessin 117. ESPADON. L'Espadon est aussi connu dans le midi de la France sous le nom de poisson-épée. En Italie il porte le même nom: Pesce-spada, Ce poisson habite les mers orientales, il est très-fréquent sur les

Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.70% accurate

% l i i I I . Digitized by Google

PI 30. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — PAGRE, ESPADON, HIRONDELLE. 103 côtes de la Provence, dans le golfe de Naples, et en Sicile. On trouve quelquefois des Espadons très-longs et très-gros, mais les petits sont plus estimables. Le corps de ce poisson est fusiforme, mais ce qui le caractérise, c'est la disposition de sa nageoire dorsale, et surtout cette longue pique aiguë, qui termine sa mâchoire supérieure: arme terrible pour les ennemis qu'il attaque. Sa queue termine en croissant très-prononcé; sa robe est sans écailles, bleuâtre sur le dos, argentée sur les côtés et au-dessous. La chair cuite des jeunes Espadons est très-délicate, savoureuse, de facile digestion. Ceux pesant de 3 à 4 kilogrammes, peuvent être cuits et servis entiers; mais alors il faut en couper la pointe, et la rajuster sur le plat: entier, ce poisson doit être cuit au court-bouillon, ou braisé comme le Thon, à court-mouillement. Mais les gros poissons peuvent être coupés en tranches, et celles-ci servies grillées, avec une rémoulade, ou frites et arrosées avec une marinade chaude, préparée avec de l'huile fine et du bon vinaigre. La photographie de l'Espadon m'a été expédiée de Nice. Dessin 118. HIRONDELLE DE MER. Ce poisson est commun dans la Méditerranée; en Janvier et Février il abonde sur les côtes d'Espagne; il est très-connu à Nice, à Gênes, et sur toute la côte d'Italie. Le corps de l'Hirondelle de mer est comprimé, presque plat, de forme ovale, se terminant en pointe, vers le bout opposé à la tête; sa queue est coupée en fourche, très-écartée aux extrémités; ses nageoires pectorales, très-développées et pointues, ressemblent à deux ailes soudées au corps; sa tête est courte, presque arrondie vers le museau, mais la mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure; les écailles sont dures, serrées, comme celles de la Tanche. Sa robe est d'un joli noir bleuâtre, plus foncé sur le dos que sur les côtés. Ce poisson n'atteint pas de grands développements: il ne pèse jamais plus de 2 à 3 kilogrammes. Sa chair cuite est blanche, ferme, épaisse, sans arêtes, de très-bon goût. Pour être servi entier, ce poisson doit être simplement cuit à l'eau salée, mais cuit sans être écaillé; quand il est égoutté, la peau est supprimée en même temps que les écailles; le poisson est alors replongé dans sa cuisson, puis égoutté de nouveau, dressé à plat, et masqué avec une bonne sauce blonde, réduite avec du vin et de la cuisson d'huîtres. Ce relevé peut être entouré avec une riche garniture. Les filets d'Hirondelle, cuits et refroidis, peuvent être servis en salade ou en mayonnaise, à régal de ceux de soles et de saumon. Les filets crus peuvent

être préparés en escalopes, en côtelettes, en paupiettes, en turban; quel que soit l'apprêt qu'on leur applique, ils sont toujours excellents. J'ai représenté le poisson dressé sur son ventre, afin de faciliter l'appréciation de sa forme; mais il ne peut être dressé qu'à plat. La photographie de l'hirondeUe m'a été expédiée de Nice par mon collègue et ami Adolphe Cogéry, tenant dans cette ville, le restaurant des frères Provençaux. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE ET UNIÈME. Dessin 119. KING-FISH D'AMÉRIQUE. Dessin 120. LAKE-BASS D'AMÉRIQUE. Dessin 121, JILACK-FISH D'AMÉRIQUE. Dessin 122. SEA-FISH D'AMÉRIQUE. Dessin 119. KING-FISH D'AMÉRIQUE. Cette planche, et les deux suivantes, sont consacrées aux poissons du nouveau monde; j'ai pensé que la reproduction fidèle de ces sujets, pour la plupart inconnus sur notre continent, pourrait offrir un égal intérêt aux praticiens et aux amateurs de poissons; car je ne crois pas que, ni en Amérique ni en Europe, dans aucun livre culinaire, on les trouve représentés dans d'aussi parfaites conditions de vraisemblance et de vérité. Je dois ces photographies à l'obligeance d'un collègue et ami, M. Ch. Ranhofer, artiste distingué, fort connu à New-York par son dévouement au progrès de l'art culinaire. En Amérique, les espèces de poisson de mer, des lacs et des fleuves, sont très variées; un grand nombre de ces espèces, ayant un caractère particulier et distinct, sont inconnues dans les mers d'Europe. Cependant, on rencontre en Amérique: le Cabillaud, l'Égrené, la Raie, le Maquereau, l'Éperlan; puis le Saumon, l'Esturgeon, la Truite, la Lamproie, le Brochet, l'Alose, l'Anguille, la Limande. Les espèces inconnues dans nos contrées, et que le nouveau monde possède, se trouvent en nombre plus grand; ce sont : le King-fish, le Sheep's-head-fish, le Porgies (espèce de Daurade), le Blackfish, le Red-fish, le Snapper-fish, le Frost-fish, le Sun-fish, le Buffalo-fish, le White-fish, le Blue-fish, le Weak-fish, le Halibut-fish, le Pommeau-fish, le Pékereel-fish, le Muscalonge-fish, le Calais-fish, le Mackerel-Espagnol, et enfin les différentes espèces de Bass. A New-York, les poissons sont généralement abondants sur les marchés; on les tire des contrées les plus éloignées : le Sud et l'Ouest sont mis à contribution ; depuis St. Jean de Terre-Neuve jusqu'à Key-West, pointe extrême de la Floride; le Green-Bay, dans le Wisconsin, et les lacs Champlain^ Erie, Ontario, fournissent également leur contingent. Le Poisson provenant du Sud et de l'Ouest arrive à New-York dans des glacières ambulantes, spécialement construites pour cet usage, qui ne sont ouvertes qu'à leur destination. Dans ces conditions de prévoyance et de soins bien entendus, il n'est pas étonnant que ces poissons, bien que provenant de fort loin, arrivent cependant dans un état de parfaite conservation. Digitized by V^VOOÇiC

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 8.75% accurate

^ ! t M , i ' ' ■ I ... (1 " • ■ . , * ■ Il r ; ^ - . 1 l'j ; , . - . ! . i • Digitized by
Google

121 Pl. r[^] Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — KING-FISH, LAKE-BASS, BLACK-FISH, SEA-BASS. 105 Les espèces rares, c'est-à-dire, celles qui n'apparaissent qu'à certaines époques de l'année, sont conservées intactes d'une saison à l'autre, au moyen de procédés particuliers. Je ne connais pas de pays en Europe, où de telles mesures soient prises pour alimenter les grands centres. La tête du King-fish ressemble exactement à celle du Mulet, habitant les mers Européennes; sa chair cuite est d'une grande délicatesse: ferme, blanche, et de bon goût. Mais ce poisson n'atteint pas de grandes dimensions. Servi entier, le King-fish peut être cuit au court-bouillon ou braisé; il peut alors être entouré avec une garniture abondante, composée avec les éléments applicables aux relevés de poisson. La sauce peut être brune ou blonde, à la Régence, à la normande, à la bordelaise, ou à la génoise; mais en Amérique, le King-fish est souvent servi en filets; sa chair convient à cet apprêt, elle remplace les filets de soles, car celles-ci n'existent pas dans les parages du nouveau monde. La chair crue du King-fish peut aussi être employée pour farce. Dessin 120. LAKE-BASS D'AMÉRIQUE. La forme de ce poisson a quelques rapports avec celle de la Perche, mais sa robe en diffère, et les nageoires du dos se rapprochent plutôt de celles de la Tanche; cependant, la chair cuite de ce poisson est, comme celle de la Perche, blanche et savoureuse. Le Lake-Bass est un poisson très-estimé, et, bien que n'atteignant pas de grandes proportions, on le sert cependant entier, soit grillé, soit cuit au court-bouillon; on le sert même frit. Si le poisson est cuit au court-bouillon, on peut naturellement l'entourer avec une garniture variée, et le servir avec une bonne sauce, blonde ou brune, c'est-à-dire une sauce normande ou une sauce génoise. S'il est grillé, il peut être servi avec un beurre ou une sauce à la maître -d'hôtel. Dessin 121. BLACK-FISH D'AMÉRIQUE. # La physionomie du Black-fish est vraiment remarquable: si sur la gravure, à l'aide d'un carré de papier, on couvre le corps du poisson jusqu'au-dessus de la nageoire latérale, on trouve dans l'expression de sa tête, quelque chose de celle du tigre. La mâchoire de ce poisson est très-forte, garnie à l'intérieur de grosses dents; les surfaces du palais sont garnies d'aspérités fort dures, ce qui peut faire présumer qu'il se nourrit plus particulièrement de crustacés. La robe du Black-fish est noirâtre, elle se rapproche beaucoup de celle de la Tanche. La chair crue de ce poisson est ferme; elle renferme un principe gélatineux, la rendant propre à être braisée ou cuite au court-bouillon; cuite, elle est

blanche, de bon goût, très-estimée. Ce poisson atteint la grosseur de 2 à 3 kilogrammes; si on le sert entier, il peut être entouré d'une garniture variée, et accompagné d'une sauce brune, matelote, bordelaise, ou génoise. Les sujets de moyenne grosseur sont souvent employés, en Amérique, à préparer la bouillabaisse, mais associés à d'autres poissons, tels que: la Sea-Bass et le Sheep's-head. 14 Digitized by Google

106 . CITISINE ARTISTIQUE. DE88IN 122. SEA-HASS
 IVAMÉRIQUK. La tête de ce poisson est osseuse, très-grosse par rapport
 au corps; sa bouche est grande; ses nageoires supérieures sont aigtes; sa
 robe est à écailles serrées, et à reflets. Le Sea-Bass est de même nature que
 le Sheep's-head^ et le Bar de l'Océan. Ce poisson atteint la grosseur de 3 à 4
 kilogrammes; en Amérique, on le sert généralement cuit au court-bouillon,
 accompagné d'une sauce aux huîtres; mais il peut être entouré avec une
 garniture variée, et servi avec une sauce normande. Les filets de Sea-Bass,
 levés à cru, peuvent être frits ou sautés. SOMMAIRE DE LA PLANCHE
 TRENTE-DEUXIÈME. Dessin 123. STRIPED-BASS D'AMÉRIQUE.
 Dessin 12i. SPANISH-MACKEREL D'AMÉRIQUE. Dessin 125. RED-
 SXIPPER D'AMÉRIQUE, Dessin 126. WHITE-FISH D'AMÉRIQUE.
 Dessin 123. STRIPED-BASS D'AMÉRIQUE. Le Striped'bass est un
 poisson de mer que les Européens, en Amérique, appellent Basse-rayée; il
 est de la même espèce que le Bar de TOcéan; mais la difflérence des eaux où
 croît ce poisson, et surtout la différence de latidute, en ont changé les
 conditions physiques; il n'est pas jusqu'au goût qui ne diffère. On peut donc
 avec raison le considérer comme une espèce particulière, ou tout au moins
 comme une variété très-distincte. Et d'abord, sa forme, très-exactement
 reproduite d'après une photographie, n'est pas précisément celle du Bar; elle
 est plus ramassée, son museau est irrégulier, bosselé. Ses écailles sont
 disposées de façon à former des raies distinctes, puisque c'est de ce fait que
 les Américains lui ont donné le nom de striped, c'est-à-dire: rayée; par
 exemple, les nageoires se trouvent exactement dans les mêmes dispositions
 que celles du Bar. D'un autre côté, ce poisson paraît atteindre de plus
 grandes dimensions que le Bar d'Europe; on en pêche souvent qui pèsent
 jusqu'à 10 kilogrammes. La chair cuite du Striped est blanche comme celle
 du Bar, mais de l'opinion des hommes compétents, elle lui est supérieure en
 qualités gastronomiques. Ce poisson peut recevoir les mêmes apprêts que le
 Bar; il peut être cuit au court-bouillon simple ou au vin, il peut aussi être
 grillé. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 7.92% accurate

' • * \ Il \ ' T ' ♦ ■ » T ■ , . ! ' I ^ 1 . i • : « * ' ! , 1 . ! * i ' ' \ ^ (. , f ; ; ' : i "
li-: . " . " j 1 * i , M ' OU Digitized by Google

Pi. 32. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — STRIPED-BASS, SPANISH-MACKEREL, RED-SNIPPER, WHITE-FISH. 107 Dessin 124. SPANISH-MACKEREL D'AMÉRIQUE. Le Mackerel[^] dans son ensemble, correspond au Maquereau de nos mers; mais il en est de ce poisson comme du Striped[^] la race semble altérée par les mêmes causes que j'ai énoncées plus haut, c'est-à-dire, par l'influence des latitudes où ces poissons naissent et croissent. Les Mackerels, ceux surtout pêchés dans les mers de l'Amérique du Nord, sont remarquables par leur grosseur, qui est du double de celle des Maquereaux vivant dans les mers Européennes. Leur forme a évidemment beaucoup de rapports avec ceux que nous possédons ; le corps est fusiforme, mais plus arqué, plus trapu; la queue arrondie, pointue, se terminant en fourche, est munie de fausses nageoires, comme le Maquereau Européen; mais les nageoires dorsales sont plus membraneuses, et disposées dans d'autres conditions par rapport au corps. Quant à sa robe, elle diffère en ce que les raies noires du dos n'y figurent pas, et qu'elle est tachetée de points ronds. Mais la chair cuite de ce poisson diffère aussi de celle de notre Maquereau: elle est plus blanche, et d'une finesse particulière; aussi le Mackerel en Amérique, est-il considéré comme un mets très-délicat, estimé à ce point, dans le nouveau monde que, pour un moment, on lui sacrifie toutes les autres espèces, et on ne mange en quelque sorte que ce poisson. Les Maekereh du Sud de l'Amérique arrivent à New- York à la mi-juin, mais ceux-ci sont moins estimés que les premiers; ceux du Nord n'arrivent qu'au mois de Juillet, ce sont les préférés. L'apprêt de ce poisson est le même que celui pratiqué en Europe, ou le mange surtout grillé, servi avec un beurre ou une sauce à la maître-d'hôtel. Dessin 125. RED-SNIPPER D'AMÉRIQUE. Le Rcd'Snijyper existe dans les parages de la nouvelle Orléans, il est transporté à New- York par les steamers qui font régulièrement les traversées; mais la distance étant considérable, il n'est pas toujours facile de recevoir ce poisson bien frais, surtout par les grandes chaleurs. Ce poisson atteint le poids de 4 à 5 kilogrammes; ce qui le caractérise, c'est que sa robe est entièrement rouge, de la tête à la queue; les nageoires elles-mêmes sont nuancées. Serait-ce le Pagel de nos mers? C'est à en douter, car sa forme n'est pas la même, bien qu'elle ait cependant quelques rapports avec celle des Sparoïdes. La chair cuite de ce poisson est très-estimée; elle est blanche, dans le genre de celle du strii>ed[^] mais plus onctueuse, plus délicate encore. Le lied'Snipper servi entier, peut être braisé

au vin; en ce cas, il doit être accompagné d'une sauce régence ou bordelaise. Mais il peut être aussi grillé, et servi avec une maître-d'hôtel, ou une sauce légère. Les filets de moyens Snippers, levés à crus, et pochés au beurre, ou cuits au gratin, sont aussi excellents. Dessin 126. WHITE-FISH D'AMÉRIQUE. Le White-fish est un poisson d'eau douce; on le pêche dans tous les lacs de l'ouest d'Amérique. Sa tête est petite, son corps arqué, presque angulaire sur l'avant; les dispositions de ses nageoires 14» Digitized by Google

108 CUISINE ARTISTIQUE. dorsales, sa raie latérale à mi-corps, sa robe argentée enfin, lui donnent une grande ressemblance avec le Égui de Russie. D'ailleurs, en comparant les deux photographies, il semble qu'aucun doute ne peut exister; et les renseignements qui m'ont été fournis sur la nature de ses chairs confirment mon opinion. Le White-fish est très-estimé en Amérique. De même que le Sigui^ il n'atteint pas de trèsgrandes dimensions: les plus gros ne dépassent pas le poids de 4 kilogrammes. On sert ordinairement ce poisson grillé, en l'accompagnant d'une sauce ou d'un beurre à la maître-d'hôtel.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTETROISIÈME. Dessin 127. AILERONS DE TORTUE A L'AMÉRICAINNE. Dessin 128. WEAK-FISH D'AMÉRIQUE. Dessin 129. BLUE-FISH D'AMÉRIQUE. Dessin 130. SHEEFS-HEAD-FISH D'AMÉRIQUE. Dessin 127. AILERONS DE TORTUE A L'AMÉRICAINNE. Les Tortues de mer sont les seules employées en cuisine. Parmi les variétés connues, la Tortue verte est la plus estimée. En Amérique, on emploie aussi la iërrapine de mer. Les ailerons de Tortue, ne sont autres que les nageoires du devant de l'animal; par leur forme, ces nageoires ont quelque analogie avec des ailerons de volaille; c'est sans doute à cette ressemblance qu'est due leur appellation. Mais quand il s'agit d'une grosse Tortue, les nageoires de derrière peuvent également être servies comme relevé. A première vue, les surfaces des ailerons de Tortue semblent formées de petites plaques osseuses, mais en réalité c'est la peau elle-même qui forme ces petites plaques symétriques, divisées par des lignes creuses. Les ailerons de Tortue sont fréquemment servis pour relevé, en Amérique, et même en Angleterre où les Tortues sont abondantes; je les ai servis quelques fois en Allemagne. Ce relevé est certainement estimable et très-distingué, mais on ne doit pas le répéter trop souvent, et de plus, on doit toujours l'accompagner d'un autre relevé de poisson. Pour servir les ailerons de Tortue, comme relevé, il faut d'abord les détacher entiers de la carapace, puis enlever les parties charnues, adhérentes aux ailerons, en dislocant l'os de la jointure: des chairs enlevées, on n'emploie que les parties rondes, se trouvant à côté de la palette de chaque aileron; ce sont ces parties qu'on appelle noix; les extrémités supérieures des ailerons, à l'endroit où était l'os de jonction, doivent être bridées, de façon à les maintenir en forme. Les ailerons, sont alors plongés à l'eau bouillante, et maintenus dans le liquide jusqu'au point où la peau

superficielle s'en détache, en la grattant avec un couteau. Ils sont ensuite placés dans une

Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 5.18% accurate

\ • . 1 . 1 I . N I » . - 1 \ I ► ^ I 1 i : 1 .) v'i : A ; ; am ; ; ; : ^ mnk . ! •
> « 1 . . i ' . / a r . . ! 1 - : ' . 1 ' * . 1] . " • ^ - i . • " i I • - i [^ A • . < i < ' 1 - » ■ 1 . it' cr
j . < m ; . I f , ^ i . Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. ~ AILERONS, WEAKFISH, BLUEFISH, SHEEP'SHEAD. 109 casserole longue, masquée avec des débris de lard, des légumes et des aromates; ils sont braisés avec du vin, à court-raouillement, sur feu modéré. Les noix de Tortue, sont parées, arrondies, en supprimant les parties nerveuses; elles sont ensuite déposées dans une terrine, assaisonnées, arrosées avec du madère, entourées et masquées avec (les oignons et des légumes émincés, afin de les faire mariner ainsi pendant 24 heures. Elles sont alors piquées avec du lard, et braisées aussi à court-mouillement. Les ailerons représentés par le dessin sont dressés sur un plat long, ayant un support en pain frit, collé sur le centre. Entre les deux ailerons, sont dressées les noix piquées, une de chaque côté. Le restant de la garniture se compose de truffes, de quenelles de poisson, de jaunes d'oeuf durs, et enfin, de champignons. Sur le support en pain, est piqué un hâtelet garni avec des écrevisses. Les ailerons sont masqués avec une sauce Tortue, succulente, réduite au madère, mais surtout relevée de ton ; une partie de la sauce est servie en saucière. Quand on dispose d'une grosse Tortue, un seul aileron du devant peut servir comme relevé, surtout si on lui adjoint une garniture abondante. Dessin 128.

WEAK-FISH D'AMÉRIQUE. Le Weak-fish n'atteint pas des proportions très-grandes, son poids ne dépasse guère 3 kilogrammes: il est de jolie apparence; sa forme est allongée, sa robe tigrée; ses chairs sont plutôt molles que fermes, mais délicates. On prépare le Weak-fish au gratin, ou braisé au vin, à court-mouillement, et à feu violent, afin de saisir activement les chairs. Ce poisson n'étant pas très- gros, comporte une garniture abondante, pouvant se composer de filets ou de quenelles de poisson, d'huîtres, de truffes, de laitances, de champignons, et enfin, de toutes les garnitures applicables aux relevés de poisson. Dessin 129. BLUK-FISH D'AMERIQUE. Par sa forme et la disposition de ses nageoires dorsales , le Bliie-fish ne ressemble à aucun , poisson de nos mers. Sa tête est très-forte, sa robe est bleuâtre: c'est de cette teinte qu'il tire son nom. C'est un des plus jolis poissons du nouveau monde. Sa chair, cuite, est légèrement nuancée en bleu terne: elle reste molle à la cuisson. Ce poisson atteint ordinairement le poids de 5 kilogrammes; par son volume, il constitue donc un relevé pouvant entrer dans le cadre d'un dîner nombreux. S'il n'est pas trop gros, il peut être grillé entier. Pour le cuire au court -bouillon, il est préférable de le diviser en tranches; en ce cas, ces tranches doivent être plongées dans le

liquide en ébullition, afin d'obtenir la chair plus ferme. On sert souvent les filets de Blue-fish^ coupés, parés, puis sautés au beurre, dressés et garnis, soit à la normande, soit à la Joinville. Digitized by Google

110 CUISINE ARTISTIQUE. Dessin 130. SHEEPS-HEAD-FISH D'AMÉRIQUE. Ce poisson, dont la physionomie offre un caractère si singulier, est renommé pour la bonté de sa chair; sa tête renfoncée, a quelque analogie avec celle d'un mouton; c'est probablement à cette ressemblance partielle qu'il doit son nom. La robe du Sheeps-Jiead est rayée parades bandes transversales, dans le genre des Perches, ses nageoires supérieures sont vigoureuses, et forment une crête saillante sur toute l'étendue du dos. . Ce poisson, sans arriver à de très-grandes proportions, atteint cependant le poids de 4 kilogrammes; il offre donc un volume suffisant pour constituer un beau relevé, s'il est servi entier. On prépare ordinairement ce poisson au gratin, ou grillé; dans ce dernier cas, il peut être servi avec une sauce Colbert ou une sauce normande. SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-QUATRIÈME. DE88IN 131. MAQUEREAUX D'EUROPE. Dbhsin 182. PETITS MERLANS DU NORD. Dessin 133. GRONDINS. Dessin 134. ROUGETS. Dessin 131. MAQUKRPUUX D'EUROPE. Le Maquereau est un poisson commun à TOcéan, à la Méditerranée, et à l'Adriatique. Il est très-joli à voir. Son corps est fusiforme, sa queue coupée en fourche, sa tête effilée; sa robe est argentée, vert foncé sur le dos, marquée de raies noires, ondulées; elle est lisse et sans écailles, en général du moins, car il m'a été affirmé, qu'on rencontrait parfois des Maquereaux ayant sur Tavantcorps de larges écailles molles. Les Maquereaux ne fréquentent nos rivages qu'une partie de l'année; ils apparaissent au printemps et disparaissent en automne; où vont-ils en les quittant? nul ije le sait au juste. Quelques naturalistes prétendent qu'ils retournent dans les parages lointains du pôle Nord, d'où ils sont venus. D'autres prétendent qu'ils descendent tout simplement dans les bas-fonds de la mer pour y passer la mauvaise saison. Quoiqu'il en soit, les Maquereaux arrivent et disparaissent à des époques fixes, et voyagent en troupes nombreuses, se répandant un peu partout, depuis les côtes des îles Britanniques jusqu'à celles des îles Canaries, depuis (Gibraltar jusqu'au fond de la Méditerranée. Les Maquereaux de l'Océan sont plus gros que ceux de la Méditerranée , mais dans les mers d'Europe, ils n'atteignent pas cependant de grandes proportions; les plus gros ne pèsent pas un kilogramme; or, pour servir un relevé de ce poisson, il faut en mettre plusieurs; c'est le motif qui m'a Digitized by Google

Digitized by Google

1 \ Digitized by Google

Pi. 54 131. 132, Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — MAQUEREAUX, PETITS MERLANS, GRONDINS, ROUGETS. 1 1 1 déterminé à reproduire deux poissons ensemble pour les espèces réunies dans cette planche, puisqu'elle n'est composée que de sujets de petite dimension. Le Maquereau est un poisson qui ne supporte pas de mortification; plus il est frais, mieux il vaut; sa chair cuite est blanchâtre, délicate, mais légèrement grasse, et par ce fait, quelque peu lourde sur l'estomac: ce poisson ne doit être servi qu'aux déjeuners. Les Maquereaux sont ordinairement servis grillés, et c'est l'apprêt qui convient le mieux pour atténuer les défauts de leur chair. Mais les filets de Maquereaux, simplement panés et frits au beurré, constituent un mets délicat. De*sin 132. PETITS MERLANS DU NORD. Les Merlans du Nord, ceux qu'on mange ordinairement à Paris, appartiennent à une espèce qui ne grossit pas, et qui n'existe ni dans les mers du Nord de l'Europe, ni dans les mers orientales. Mais d'après les journaux Américains, il a été récemment découvert en Amérique sur les côtes de Newport, de New-Jersey, et de Rhode-Island, Ce poisson est une variété de l'espèce Morue, entre l'Egrefin et le Dorsch; seulement il ne porte pas de barbillons, et reste plus petit; sa forme est élancée, très-légèrement aplatie, mince et arrondie du côté de la queue. Sa tête est osseuse, ses yeux grands, sa peau fine, ses écailles dissimulées; sa robe est à fond argenté, brillante, olivâtre sur le dos, plus claire sur les côtés. La meilleure saison pour manger les Merlans, commence en Mars et finit en Septembre; ils fraient d'Octobre à Février, et alors leur chair est molle, par conséquent moins bonne, moins recherchée. La chair cuite du petit Merlan est blanche, très-délicate, d'un excellent goût, légère sur l'estomac. Ces poissons sont souvent servis au gratin, c'est l'apprêt qui réussit le mieux; mais frits, ils sont aussi bien bons, très-agréables à manger. Dessin 133. GRONDINS. Il existe plusieurs variétés de (Grondins; les principales sont celles du Goumeau et du Trillehirondelle, l'une et l'autre communes à l'Océan et la Méditerranée. Le Goumeau se distingue par la forme de son corps, qui est effilé vers la queue, et arrondi du bout opposé. Sa tête est osseuse, coupée en pointe, mal modelée. Sa bouche est énorme; ses yeux grands sont très-rapprochés, parce qu'ils se trouvent placés juste à l'angle formé par l'inclinaison de la tête. Sa robe est rugueuse, de teinte rouge cuivré, sur le haut, blanchâtre en dessous; des deux côtés du corps, ce poisson porte des petites pointes. Sa raie latérale est formée en scie. Par la forme de son corps, le Grondin Trille -hirondelle est

semblable au Goumeau, mais ses nageoires pectorales sont plus développées et plus larges, elles ressemblent à des ailes. Ce qui les distingue surtout, c'est qu'elles sont d'un bleu magnifique, tandis que les autres nageoires sont rouges. Digitized by Google

112 CUISINE ARTISTIQUE. Ce poisson est beau à voir quand il sort de l'eau. Sa robe est alors de belle teinte rouge, mais la nuance ternit ou disparaît dès qu'il est mort La chair cuite des Grondins est blanche, ferme, un peu sèche, mais de bon goût, de digestion facile: entiers, on les cuit au court-bouillon simi)le, et on les sert avec une bonne sauce au beurre ou une sauce hollandaise. Si on ne cuit pas les poissons entiers, on peut en faire des filets qui, pochés au beurre ou frits, sont excellents. Les Grondins sont souvent utilisés en Provence, comme auxiliaire de la bouillabaisse^ parce qu'ils contribuent à bonifier le bouillon. Mais la chair crue des Grondins peut être employée à l'apprêt des farces, soit seule, soit mélangée aux chairs crues d'autres poissons. Dessin 134. ROUGETS. Le Rouget est ce même poisson que les anciens Romains connaissaient sous le nom de Mulle, et qu'ils achetaient souvent au prix de son poids d'argent. De nos jours, ils coûtent moins chers, bien que leur mérite soit toujours le même. Le Rouget habite l'Océan, la Méditerranée, et l'Adriatique; il est commun en Espagne, en Angleterre, sur les côtes de Provence, et sur celles d'Italie. Il est inconnu dans la Baltique et la mer du Nord. Les plus beaux sont ceux de l'Océan septentrional, les meilleurs sont ceux pêchés dans les parages rocheux de la Provence et de l'Italie. Le Rouget est un très-joli poisson, bien fait, quoique son corps soit un peu ramassé; sa tête, forte et osseuse, porte deux barbillons au-dessous du museau; ses écailles sont larges, ses nageoires diaprées. Sa robe est d'un beau rouge, plus claire en dessous que sur les côtés et sur le dos. Le Rouget n'atteint pas de fortes dimensions, les plus beaux pèsent ô à 000 grammes. Si ce poisson devenait plus gros, en conservant sa beauté et ses qualités gastronomiques, il serait, sans doute, le premier des poissons; aucun autre ne surpasserait son mérite. Voici en quels termes le savant Lacépède parle du Rouget : 'Avec quelle magnificence la nature n'a-t-elle pas décoré ce poisson! quels souvenirs ne réveille pas ce Mulle, dont le nom se trouve dans les écrits de tant d'auteurs célèbres de la Grèce et de Rome! de quelles réflexions, de quels mouvements, de quelles images, son histoire n'a-t-elle pas enrichi la morale, l'éloquence, et la poésie! C'est à sa brillante parure qu'il a dû sa célébrité. Et en effet, non seulement un rouge éclatant le colore, en se mêlant à des teintes argentines sur ses côtés et sur son ventre, non seulement ses nageoires resplendent des divers reflets de l'or; mais encore le rouge dont il est peint, appartenant au corps proprement dit du poisson, et paraissant au travers des écailles

transparentes qui revêtent l'animal, reçoit par sa transmission, et le passage que lui livre une substance diaphane, polie et luisante, toute la vivacité que l'art peut donner aux nuances qu'il emploie, par le moyen d'un vernis habilement préparé. Voilà pourquoi le Rouget montre encore la teinte qui le distingue, lorsqu'il est dépouillé de ses écailles; et voilà pourquoi encore les Romains du temps de Varron , gardaient les Rougets dans leurs viviers, comme un ornement qui devint bientôt si Digitized by Google

RÉLEVÉS DE POISSON. — MAQUEREAUX, PETITS MERLANS, GRONDINS, ROUGETS. 113 recherché, que Cicéron reproche à ses compatriotes l'orgueil insensé auquel ils se livraient lorsqu'ils pouvaient montrer de l'aux MuUes dans les eaux de leurs habitations favorites'. La chair cuite, des Rougets pris dans les fonds rocheux, est excellente, d'un arôme incomparable, délicate, légèrement feuilletée, de digestion facile, agréable et bienfaisante. Mais pour être bien appréciés, ces poissons doivent être cuits à l'état de première fraîcheur, ils ne supportent par la moindre mortification. L'apprêt le plus appliqué aux Rougets, celui qui convient le mieux à la nature de leur chair, c'est le grillage. Un relevé de Rougets, bien frais, grillés avec les soins voulus, arrosés avec de l'huile fine, servis avec une maître-d'hôtel, ou simplement avec leurs foies cuits, broyés, et delayés avec de l'huile; est un mets des plus recherchés, digne d'être servi dans les dîners les plus somptueux. Le Rouget est comme la Bécasse: on ne le vide pas pour le faire rôtir sur le griL. U y a plus: le Rouget ne doit pas être écaillé, parce qu'en cuisant sous cette enveloppe serrée, sa chair conserve mieux son arôme délicat; et aussi par ce motif que^ quand le poisson est cuit, les écailles s'enlèvent d'un trait de chaque côté. Les petits Rougets sont excellents, servis en friture, simplement farinés; mais en ce cas, ils doivent être vidés et écaillés. / 15 Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-CINQUIÈME.

Dessin 135. PAUPIETTES DE FILETS DE SOLES. Dessin 136. SOLES FRITES, SAUCE COLBERT. Dessin 137. PETITES TRUITES FRITES, SAUCE CRE- Dessin 138. TRONÇONS D'ANGUILLE A LA MATELOTE. VETTES. Dessin 135. PAUPIETTES DE FILETS DE SOLES, A LA RICHELIEU. 0 La Sole est un poisson plat, de forme ovale, blanc d'un côté, brun jaunâtre de l'autre; les deux côtés sont couverts d'écaillés serrées, tenaces, raboteuses. La tête de la Sole est petite, ses yeux sont placés sur le côté brun, et très-rapprochés l'un de l'autre. L'espèce est variée; elle est commune à l'Océan, aux mers orientales, mais inconnue dans la mer Baltique et en Amérique. La Sole a cela de particulier, qu'elle remonte certains fleuves, et s'éloigne souvent à de grandes distances de la mer. Sur les côtes d'Espagne, dans le voisinage du détroit de Gibraltar, les Soles sont d'une abondance remarquable, et généralement très-grosses, aux chairs épaisses, d'un goût excellent. La Sole est un poisson estimé partout; cuite, sa chair est délicate, savoureuse, de facile digestion. Ce poisson est d'autant plus appréciable en cuisine, qu'il se prête à une multitude d'appâts donnant toujours d'excellents résultats. Entières, les Soles peuvent être servies bouillies, frites, grillées; elles peuvent être préparées au gratin, au vin blanc, à la normande. Avec les filets de Soles, détachés à cru, on peut préparer des pâtés-chauds, des turbans, des orlys, des paupiettes, des côtelettes, des filets, qui, associés à une garniture choisie, constituent des entrées chaudes recherchées. Cuits et refroidis, les filets de Soles peuvent être servis en mayonnaise ou en salade, en aspic, en chaussons: parmi les poissons de mer ou d'eau douce, il est peu d'espèces se prêtant à plus de transformations diverses. Ce relevé appartient à la catégorie de ceux qu'on appelle détaillés; en le produisant, j'ai voulu fournir un exemple du parti qu'on peut tirer en cuisine des poissons de petite forme, en leur donnant le relief et le luxe nécessaires pour figurer dans un grand dîner. Ces relevés ont surtout plus d'à-propos quand ils sont servis ensemble avec un autre relevé de poisson entier. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.45% accurate

' I f . r r l . Digitized by Google

PI. 35. Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — PAUPIETTES, SOLES, TRUITES, TRONÇONS D'ANGUILLE. * 115 Pour préparer un relevé de ce genre, il faut choisir de grosses Soles, pouvant fournir des filets longs et larges; ces filets sont battus, puis parés sur les bouts, et jnasqués, d'un côté, avec une mince couche de farce à quenelle aux fines-herbes; ils sont alors roulés tour-à-tour en paupiettes, et celles-ci enveloppées dans une bande de papier, afin de les maintenir en forme à la cuisson. Pour cuire ces paupiettes, il faut les ranger dans une casserole plate, les unes à côté des autres, les mouiller à moitié de hauteur avec un bon fonds de poisson, ou simplement du court-bouillon au vin: la cuisson doit s'opérer à feu modéré. Pour dresser ce relevé avec élégance, il faut d'abord étaler au fond d'un plat, une épaisse couche de farce à quenelle de poisson, un peu ferme, disposée en large anneau; la lisser, la décorer sur son épaisseur avec des lames de truffe, la couvrir avec un papier beurré, et la faire pocher à four doux, n faut ensuite coller au centre du plat, un support en pain frit, coupé en forme de pyramide; ce pain est masqué avec une mince couche de farce, et celle-ci séchée à l'étuve. Au moment de servir, les paupiettes sont déballées, parées droites aux deux bouts, puis dressées l'une à côté de l'autre sur l'anneau en farce; autour de l'anneau, sont rangés quelques bouquets de champignons; une garniture composée de petites quenelles, d'huîtres ou de moules, et de petites truffes rondes, est dressé autour de la pyramide, de façon à la masquer; sur le haut et les côtés de cette pyramide, sont piqués quelques petits hâtelets garnis de truffe. Quand le relevé est dressé, la garniture et les paupiettes sont légèrement masquées avec du velouté, réduit avec la cuisson des huîtres et celle des champignons; une saucière de cette sauce, finie avec du beurre d'écrevisses, est envoyée séparément. Dessin 130. SOLES FRITES, SAUCE COLBERT. Les Soles frites, ne constituent pas ce qu'on appelle un relevé élégant; dans un dîner luxueux, il ne peut même y figurer qu'en compagnie d'un autre plus distingué. Mais des Soles fraîches, bien frites à point, servies avec une bonne sauce, ne sont nullement à dédaigner, même pour des gourmets. Rien n'est plus simple, au fond, que de faire frire les Soles; mais les frire à point, sans les colorer trop, sans en sécher la chair, c'est là une opération exigeant d'être faite avec connaissance et réflexion, comme aussi avec une certaine pratique. Avant de faire frire les Soles, il faut en supprimer la peau, les fendre sur la longueur et sur le milieu, du côté noir; les fariner, les tremper dans des oeufs battus, les paner. Dans ces

conditions, elles sont plongées dans une poêle de friture abondante et pure, en ayant soin de les plonger peu à la fois; en les sortant de la friture, elles doivent être éponnées, saupoudrées de sel, parées sur les bouts, puis divisées sur le travers ; mais cette coupure doit être nette. Les Soles sont alors dressées, en les reformant, sur le travers du plat, dont le fond est masqué par un appui en bois, couvert d'une serviette pliée; elles sont placées un peu à cheval. Les deux bouts du plat sont garnis avec un bouquet de feuilles de persil, frites, et aussi avec quelques moitiés de citrons, dont les pépins sont retirés et les pointes coupées droites. La sauce Colbert est une excellente sauce, s'alliant à merveille avec les poissons frits, mais elle doit être préparée, avec de la bonne glace, et du beurre le plus fin; le point capital, c'est 15* Digitized by Google

1 16 CUISINE ARTISTIQUE. qu'elle soit bien liée; on n'arrive à ce résultat qu'en faisant bouillir la glace, et incorporant le beurre par petites parties à la fois, hors du feu, sans cesser de tourner la sauce, ni négliger l'addition de jus de citron, en dernier lieu: le jus de citron a pour effet de lier la sauce, d'en relever le ton, et d'en corriger agréablement l'extêrae succulente. Dessin 137. PETITES TRUITES PARITES, SAUCE

CREVETTES. Les meilleures Truites, pour frire, sont celles de ruisseaux montagneux, qu'on appelle Truitesnoires, n faut les avoir vivantes, et les tuer au moment même de les cuire: c'est le seul moyen d'obtenir les chairs fermes: tuées longtemps d'avance, les Truites perdent de leur qualités, en ce que la chair devient molle et peu agréable à manger. Pour former les Truites en anneaux, il faut leur passer le bout de la queue à travers la mâchoire inférieure, et la fixer avec de la ficelle; puis les fariner, les paner, les plonger à grande friture chaude, peu à la fois. D faut 15 à 18 Truites pour former un joli relevé; on en dresse deux rangs sur la serviette pliée, et un autre à cheval sur les deux rangs: un bouquet de feuilles frites de persil est rangé à chaque bout du plat Ainsi dressé, ce relevé, dans sa simplicité, acquiert l'importance d'un mets luxueux. La sauce aux crevettes s'allie parfaitement avec les Truites frites ; mais cette sauce doit être bien faite, lisse, veloutée, liée sans excès, légèrement rougie, finie avec du beurre fin. On seit souvent les Truites frites, avec une sauce Colbert Dessin 138.

TRONÇONS D'ANGUILLE A LA MATELOTE. J'ai déjà eu lieu de faire observer, que l'Anguille ne possédait pas la sympathie unanime des gourmets; or, pour introduire ce poisson dans le cadre d'un dîner, soit en raison de pénurie momentanée, soit par motif de diversion, il faut avant tout le présenter sous une forme avantageuse, dissimulant le plus possible, si non son origine, du moins ses défauts; c'est ce qu'on peut appeler la science du savoir-faire, science qui de tous les temps restera appréciable, dans l'art culinaire surtout. Pour préparer ce relevé, il faut désosser deux grosses Anguilles, les masquer entièrement avec un peu de farce maigre, ferme, mêlée avec des truffes; les envelopper dans un linge, en les laissant sur toute leur longueur; les cuire dans un bon court-bouillon, à feu très-doux; aussitôt cuites, les déballer, les laisser un peu refroidir; les diviser alors en tronçons réguliers, et rouler ceux-ci séparément dans une bande de papier beurré. Un quart d'heure avant de servir, déballer les galantines, les parer, puis les glacer au four, avec un peu de bon fonds, en les arrosant. Pour

dresser ce relevé avec élégance, les tronçons d'Anguille doivent porter sur un appui solide, c'est-à-dire sur un anneau épais, ou une bordure en farce, pochée au four ou au bain-marie, selon qu'elle est étalée sur le plat ou moulée. Sur le centre du plat, doit être fixé un support en pain frit, Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — PAUPIETTES, SOLES, TRUITES, TRONÇONS D'ANGUILLE. 117 également masqué de farce, qu'on fait sécher à Tétuve. Les tronçons d'Anguille sont alors égouttés, coupés en deux sur le travers, sans séparer les parties, et posés debout autour du cercle, à une petite distance les uns des autres. Entre chaque tronçon, est placée une belle écrevisse cuite. A chaque bout du plat, est disposé un bouquet de garniture, surmonté d'une jolie quenelle décorée. Dans l'intérieur du cercle formé par les tronçons, est dressé une garniture variée, composée d'huîtres, de queues d'écrevisses, de champignons, de petites quenelles. Ainsi dressés, les tronçons d'Anguille sont légèrement masqués avec un peu de sauce matelote, puis sur le haut de chacun d'eux, est posé une mince tranche de truffe, de forme ovale, simulant le vide naturel d'un tronçon d'Anguille. Un grand hâtelet, garni d'une grosse truffe et d'une plus petite, est piqué sur le support central; mais les petits hâtelets figurant sur les tronçons d'Anguille, ne doivent être piqués à leur place, que quand le relevé est prêt à entrer dans la salle-à-manger, afin de prévenir tout accident. Une saucière de sauce matelote doit suivre ce relevé. Mais, comme diversion, et pour varier l'ordre du dressage, deux autres méthodes se présentent; la première, consiste à remplacer la garniture centrale par les hâtelets, piqués en pyramide sur un support en pain frit ayant cette forme. La seconde méthode, consiste à piquer les hâtelets en deux groupes sur les bouts du plat, en les faisant porter sur un support en pain masqué de farce, et dissimulé par quelques garnitures. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE TRENTE-SIXIÈME. Dessin 139. POITRINE DE THON A LA BORDELAISE. Dessin UO. TRANCHES DE SAUMON A L'ANGLAISE. Dessin 14L MATELOTE ROYALE. Dessin 139. POITRINE DE THON A LA BORDELAISE. Le Thon est un poisson de mer qui, au printemps et à l'automne, abonde dans la Méditerranée; on le trouve quelquefois sur les côtes d'Angleterre, mais il y est rare. Le Thon est un des plus gros poissons de la Méditerranée ; il acquiert quelquefois des dimensions très-grandes; on en trouve sur les marchés de Marseille depuis 15 kilogrammes jusqu'à 40. La forme de ce poisson a quelque analogie avec celle du Maquereau et de la Pélamide; sa tête est petite, par rapport aux dimensions du corps; sa queue mince, se termine en croissant; sa robe est lisse, sans écailles, d'un bleu foncé sur le haut, d'un blanc sale sur les côtés et en dessous. Dans le midi de la France et en Italie, où on pêche le Thon en grande quantité à la fois; il donne lieu à un commerce très-étendu: mariné à l'huile, il est exporté dans toutes les contrées de l'Europe, et du nouveau monde. Le Thon mariné, de la saison, est un mets très-agréable pour les déjeuners; on le sert souvent comme hors-d'oeuvre dans les dîners. Un mets par excellence, qu'on prépare très-bien en Provence, c'est le pâté-froid de Thon. La fermeté naturelle de cette chair la rend propre à cet apprêt: un pâté-froid de Thon, fait avec les soins voulus, est un mets recherché, d'un grand mérite. Crue, la chair du Thon ressemble à celle du veau, mais la blancheur; cuite, elle a aussi une certaine analogie avec cette viande, elle est ferme, un peu sèche, cependant excellente à manger, si le poisson est très-frais ; mais cette chair crue se détériore promptement, et dès qu'elle est avancée, même légèrement, elle devient piquante, désagréable et mal-saine. La poitrine de Thon cuite, est la partie la moins sèche de ce poisson, celle dont la chair, légèrement entrelardée, reste plus tendre et délicate. La poitrine d'un Thon peut fournir un relevé copieux, car ces poissons sont souvent très-gros; mais celle des moyens poissons, est toujours suffisante. Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Pl. 36 Digitized by Google

Digitized by Google

RELEVÉS DE POISSON. — THON, TRANCHES DE SAUMONS, MATELOTE. 119 La poitrine doit Être coupée sur le poisson entier, de façon à obtenir une espèce de selle. Avant de la cuire, il faut la faire dégorger, puis blanchir, afin de pouvoir en supprimer la peau; remplir ensuite le creux formé par les deux tendons, soit avec de gros légumes, soit avec une farce ordinaire de poisson; en ce cas, il faut soutenir cette farce avec des bardes de lard, et brider le poisson en dessous. Clouter alors la partie supérieure, sur les deux côtés, avec des carrés de truffes; Teraballer ensuite complètement dans des bardes de lard, et la ficeler. La placer dans une braisière plate, foncée avec des légumes; la faire braiser à court-mouillement, avec du vin: la braise est Tapprêt qui convient le mieux ; cependant on peut cuire aussi cette pièce dans un bon court-bouillon. Quand la poitrine est déballée, la parer, la glacer à la bouche du four, puis la dresser sur un fond-d'appui, en pain ou en riz, refroidi et coupé. La garniture de ce relevé se compose d'écrevisses, d'olives, et de laitances, dressées en bouquets, et chaque espèce divisée par une belle écrevisse cuite. Trois hâtelets garnis forment son ornement; deux sont piqués sur les bouts, un sur le haut. Une bonne sauce bordelaise, relevée de ton, accompagne ce relevé, mais le fond du plat doit être légèrement masqué avec une partie de la sauce. Dessin 140. TRANCHES DE SAUMON A L'ANC4LAISE. Pour servir un relevé de Saumon en tranches, celles-ci doivent être coupées sur un gros poisson, et avoir une certaine épaisseur; dans d'autres conditions, le relevé n'aurait pas de relief. Ces tranches peuvent être cuites, soit à l'eau-de-sel, soit au court-bouillon: celui-ci est préférable. Le point essentiel, c'est que le poisson soit d'une extrême fraîcheur, afin que les parties coupées se maintiennent en forme. Quelle que soit la cuisson appliquée aux tranches, elle doit être violente, et pour ainsi dire instantanée, c'est-à-dire que le poisson ne doit séjourner dans le liquide, que juste le temps nécessaire pour l'atteindre à point J'ai décrit plus haut cette méthode de cuisson. Aussitôt que les tranches de Saumon sont égouttées, en supprimer la peau, les glacer avec du beurre d'écrevisses, les dresser à cheval sur un fond-d'appui masqué en farce. La garniture de ce relevé se compose de têtes de champignons bien blanches, d'huîtres pochées, de quenelles, d'écrevisses, et de quelques truffes rondes. Mais si le poisson est cuit à l'eau-de-sel, les truffes doivent être supprimées, car elles n'ont de raison d'être, qu'associées à des poissons braisés, ou cuits au court-bouillon; et même en ce cas, les truffes sont plutôt

un objet d'ornement qu'une garniture effective. La sauce applicable à ce relevé, varie selon que le poisson est bouilli à l'eau-de-sel, ou au court-bouillon; dans le premier cas, elle doit être blanche; dans le second, brune, réduite avec du vin, finie avec du beurre fin. Dessin 141. MATELOTE ROYALE. lia matelote, dans son expression originelle, a la signification d'un mets simple en apprêts, sans luxe, et pour ainsi dire improvisé. Mais pour faire entrer une matelote dans le cadre d'un grand dîner. Digitized by Google

1 20 CUISINE ARTISTIQUE. il faut partir d'un autre principe, et rentrer dans l'ordre des apprêts travaillés. Agir autrement, c'est mal comprendre les exigences du grand monde, tendant à faire servir sur leur table, dans les occasions solennelles, des mets irréprochables au triple point de vue de la richesse, de l'élégance, et de la bonté. Ainsi donc, une matelote destinée à un dîner luxueux, ne peut être préparée, ni avec les mêmes éléments, ni d'après les méthodes journellement pratiquées: elle doit, avant tout, offrir un cachet de distinction non équivoque. Le relevé produit par le dessin, peut donner une idée exacte de l'élégance avec laquelle il doit être servi. Je vais maintenant décrire les détails de l'apprêt. Préparer d'abord une bordure de forme ovale, en riz ou en pâte crue; si elle est en riz, elle doit être taillée au couteau; si elle est en pâte, il faut la monter dans le plat même, mais sur un cercle en fer-blanc, légèrement évasé, en masquant celui-ci des deux côtés, à l'intérieur et à l'extérieur, avec de la pâte Anglaise blanche; la décorer ensuite avec de la pâte à nouille jaune; la dorer, la faire sécher à l'air, puis fixer sur son centre un support en pain frit. Préparer une garniture composée d'écrevisses entières, de queues d'écrevisses, de laitances de carpes, de têtes de champignons, et de truffes; les tenir au chaud. Choisir deux Truites et deux Anguilles de moyenne grosseur, très-fraîches; diviser les premières en tranches, et les deuxièmes en tronçons; les cuire ensemble ou séparément dans un bon court-bouillon. Avec celui-ci, préparer une sauce matelote. Au moment de servir, dresser les garnitures dans le vide de la bordure, par groupes: les champignons sur les bouts, les laitances sur les centres, en les divisant par une jolie tranche de Truite. Dresser les tronçons d'Anguille autour des champignons, en les alternant avec une truië ronde. Piquer sur le haut du support un hâtelet garni d'une grosse truffe, et à la base de celui-ci, ranger en rosace 4 grosses écrevisses. Glacer les tranches de Truites avec du beurre d'écrevisses dissout, masquer les garnitures avec un peu de sauce matelote, et envoyer, en même temps que le relevé, 2 saucières de cette sauce, mêlée avec quelques queues d'écrevisses épluchées et divisées. Une matelote dressée dans ces conditions est certainement d'un joli effet et d'une richesse incontestable; elle peut être admise dans tous les dîners. Digitized by Google

TABLE DES PLANCHES. page Planche première. Frontispice.
Planche deuxième. 4—9 Dessin 1. Division de la Cuisine 4 Planche
troisième. 10—12 Dessin 2. Division de la Rôtisserie 10 Planche quatrième.
J 2— 14 Dessin 3. Division de la Pâtisserie .12 Planche cinquième. 14—16
Dessin 4. Division du Garde-manger 14 Planche sixième. 16—19 Dessin 5.
Salle à manger: table servie à la Russe 16 Planche septième. 20—21 Dessin
6. Salle à manger, table servie à la Française 20 Planche huitième. 22 — 24
Dessin 7. Grand buffet de bal 22 Planche neuvième. 28 —31 Dessin 8.
Bécassines en croustades 28 Dessin 9. Mauviettes dans leur nid 29 Dessin
10. Petits-pâtés à la financière 29 Dessin 11. Talmouses à la Bagration 29
Dessin 12. Tartelettes à la diplomate 30 Dessin 13. Beignets à la
Westmoreland 30 Dessin 14. Crêpinettes de volaille aux trutleb ... 30 Dessin
15. Croûtes aux grives 31 Planche dixième. 32—36 Dessin 16. Pieds
d'agneau à la Villeroi 32 Dessin 17. Petits-pâtés à la Russe 32 Dessin 18.
Truffes à la Savarin 33 Dessin 19. Truffes à la Cussy Si Dessin 20. Canapés
de bécassines, à la Gentilhomme . 34 Dessin 21. Crêtes à la Demidoff 35
Dessin 22. Croquettes de foie gras 35 Dessin 23. Croquettes d'huîtres 36
Planche onzième. 36—40 Dessin 24. Bouchées et croquettes 36 Dessin 25.
Petits-pâtés de perdreaux, et eromesquis . 37 Dessin 26. Jambonneaux de
faisan, à la Bohémienne 37 Dessin 27. Filets de poulets à la Soubise 38
Dessin 28. Petites truites et seiches, à la Provençale . 38 Dessin 29. Rissoles
de homard, aux huîtres 38 Dessin 30. Oreilles d'agneau, à la ConTé
39 Dessin 31. Attereaux de homard, à la Pahlen ... 39 Planche douzième. 40
—43 Dessin 32. Timbales de macaroni, à la Montglas . . 40 Dessin 33.
Timbales de foie-gras 41 Dessin 34. Croustades à la Cardinal 41 Dessin 35.
Croustades à la financière 41 Dessin 36. Timbales à la Montargis 42 Dessin
37. Timbales à la Princesse 42 Dessin 38. Timbales de volaille, aux trur.cs
.... 42 Dessin 39. Timbales à la Reynière 43 Planche treizième. 44 — 48
Dessin 40. Côtelettes de poulet, à la Dauphine ... 44 Dessin 41. Boudins de
faisan, aux truffes 44 Dessin 42. Boudins d'éperlans , aux huîtres 45
Dessin 43. Quenelles de volaille, à la Montmoieucy . 45 Dessin 44. Petits-
pâtés à la Mettemich 45 Dessin 45. Coquilles de homard 46 Dessin 46.
Petits-vol-au vents, à la financière ... 46 Dessin 47. Oeufs de vanneaux, à
l'Anglaise 47 Planche quatorzième. 50—53 Dessin 48. B^bue 50 Dessin
49 et 50. Turbot 51 Planche quinzième. 54 — 55 Dessin 51. Carrelet 54

Dessin 52. Raie Bouclée, an beurre noir 54 Dessin 53. Flétan hébut 55
Digitized by Google

216 CUISINE ARTISTIQUE. page Planche seizième. 56—58
Dessin 54. Équille 56 Dessin 55. Orphie 56 Dessin 56. Lamproie des
fleuves 57 Dessin 57. Anguille 57 Dessin 58. Congre de mer 58 Planche
dix-septième. 58—61 Dessin 60. Tanche commune '58 Dessin 61. Carpe
commune , à la Matelote 59 Dessin 62. Brème d'eau douce 61 Planche
dix-huitième. 62—65 Dessin 63. Ombre-chevalier 62 Dessin 64. Ombre-
commun 63 Dessin 65. Renke de Bavière 64 Planche dix-neuvième. 66—69
Dessin 66. Sandre, ou zander, du Nord 66 Dessin 67. Soudac de la Neva 67
Dessin 68. Fogosch du lac Platen 67 Dessin 69. Schill du Danube 68
Planche vingtième. 70—73 Dessin 70. Sigui du lac Ladoga 70 Dessin 71.
Lavaret du lac Bourget 71 Dessin 72. Fera du lac de Genève 72 Dessin 73.
Marène du lac Madu 72 Planche vingt et unième. 74—77 Dessin 74. Lotte
du Nord 74 Dessin 75. Brochet du Rhin au couit- bouillon ... 74 Dessin 76.
Truite argentée ... 75 Dessin 77. Barbeau de rivière, sauce aux huîtres . . 76
Planche vingt-deuxième. 78—82 Dessin 78. Saumon d'Écosse 78 Dessin
79. Saumon argenté 79 Dessin 80. Saumon Bécard du Nuru 80 Dessin 81.
Saumon du Rhin 81 Planche vingt-troisième. 82—84 t<— i— — —
a«wMwr—i'^^*c» ■ mtm gm' •<. tDessin 82. Egrefln, sauce aux huîtres
82 Dessin 83. Carpe royale à la Financière 82 Dessin 84. Alose à la Maître-
d*hôtel 83 Planche vingt-quatrième. 84—87 Dessin 85. Merlan de
Provence 84 Dessin 86. Perche, sauce crevettes 85 Dessin 87. Houchen du
Danube 86 Planche vingt-cinquième, 88—91 Dessin 88. Cabillaud,
sauce aux huîtres 88 Dessin 89. Mulet à la Matelote 89 Dessin 90. Lieu
(Gade pollack) 90 Planche vingt-sixième. 92page -95 Dessin 103. Daurade
de la Méditerranée 92 Dessin 104. Dorée, à la sauce hollandaise 93
Dessin 105. Daurade de TOcéan 94 Planche vingt-septième. 96—98 Dessin
106. Pélamide 96 Dessin 107. Esturgeon du Nord 96 Dessin 108. Bar, sauce
aux huîtres 97 Planche vingt-huitième. 98—100 Dessin 109. Umbrine 98
Dessin 110. Asch d'AUeuiague 98 Dessin 111. Aigle de mer 99 Dessin 112.
Pagel-Rousseau 99 Planche vingt-neuvième. 100—102 Dessin 113. Dorsch
au beurre fondu 100 Dessin 114. Spigola d'Italie 101 Dessin 115. Denté,
sauce homard 102 Planche trentième. 102—103 Dessin 116. Pagre 102
Dessin 117. Espadon 102 Dessin 118. Hirondelle de mer 103 Planche trente
et unième. 104—106 Dessin 119. Kirlg-fish d'Amérique 104 Dessin
120. Lake-Bass d'Amérique 105 Dessin 121. Black-iish d'Amérique 105
Dessin 122. Sea-bass d'Amérique 106 Planche trente-deuxième. 106—108

Dessin 123. Striped-bass d'Anu'rique 10b Dessin 124. Spanish-mackerel d'Amérique 107 Dessin 125. Red-snipper d'Amérique 107 Dessin 126. White-fish d'Amérique 107 Planche trente-troisième. 108 — 110 Dessin 127. Ailerons de tortue à l'Américaine ... 108 Dessm 128. Weak-fish d'Amérique 109 Dessin 129. Blue-fish d'Amérique 109 Dessin 130. Sheep's-head-fish d'Amérique 110 Planche trente-quatrième. 110—113 Dessin 131. Maquereau d'Europe 110 Dessin 132. Petits merlans du Mord 111 Dessin 133. Grondins 111 Dessin 134. Rougets 112 Planche trente-cinquième. 114—117 Dessin 135. Paupiettes de filets de soles 114 Dessin 136. Soles frites, sauce Colbert 115 Dessin 137. Petites truites frites, sauce crevettes 116 Dessin 138. Tronçons d'anguille à la matelote . . . 116
Digitized by Google

TABLE DES PLANCHES. 217 Planche trente-sixième. Dessin 139. Poitrine de thon à la Bordelaise . Dessin 140. Tranches de saumon à l'Anglaise . Dessin 141. Matelote Royale 118—120 . . 118 . . 119 . . 119 Dessin 142. Dessin 143. Planche trente-septième. 122—129 îletdeboeuf à l Talleyrand (sur b|>che) ôtée (Onge de veau. Dessin 144. Jelle de mouton rôtie Dessin 145. Dessin 146. Dessin 147. Dessin 148. Dessin 149. jigot de mouton Rosbif rôti, à l'Anglaise Planche tr^te Tête de veau, Tête de veau, Tête de veau, à la à la , ei Planche trepte-neuvième. Crêpine à la gafronome Dessin 150 Dessin 151.1 Selle de veau, à Dessin 152.1 Côtelettes de vefcu, Dessin 153 Dessin Dessin Dessin Dessin Dessin Dessin Dessin Dessin Dessin Dessin 154. 155. 156. 157, 158 159 I lanche quarai te et unième. Chapon en torti e Besse Planche quarantième. Poulardes de Bordure à la M Dindon clouté, i , rôti, (sur broche' -huitième. Maréchale . Médicis . . tortue . . la Russe . . . , à la Chartreuse Filet de boeuf A-aisé, à la Mazarin piquées, à la (ohan dicis la Montesquiou Chapons décou] es, à l'Ambassadri< e Chapons à la Mintonon . . . Hanche quarai te-deuxième. 144— IGO. Foies-gras cloués, à la Périgieuse 161. Escalopes de vJaille, à la financière 1624 Dinde à la Soûl Sse 130122 124 125 126 127 138 130 131 132 -136 . . 134 . . 134 . . 135 . . 135 i 138—141 I 134141 138 139 140 142—144 . . 142 143 143 146 144 145 146 I lanche quarai te-troisième. 150 — 1 54 Dessin 163^ Purée de volaill^, en croustade j . . 150 Dessin 164. Purée de gibier en croustade . . J . . 152 Dessin 165^166. Croustades non garnies . . / . . 152 Dessin 167.? Escalopes de volaille aux truffes^, en ' croustade î t ' * Dessin 168. Quenelles de poulets à la Montmorency en croustade ' . . Planche quarante-quatrième. 154 Dessin 169. Filets de soles, à la Bagration Dessin 170. Filets de soles, à la diplomate Dessin 171, 172. Réchauds d'entrée, cloches . . . Dessin 173. Côtelettes de homard, à la Chateaubriand Dessin 174. Côtelettes de soles, à la marinière . . 153 154 157 154 155 155 156 157 I lanche quarante-cinquième. 158 Dessin 175. !)ôtelettes de che' reuil, à la ^oubise Dessin 176. [Côtelettes des Ar ennes, à la Léopold Dessin 177, 78, 179, 180. Croustades non garnies Dessin 181. filets de perdrea Dessin 182. Dessin 183. Dessin 184. Dessin 185. Dessin 186. Dessin 187. Dessin 188. Dessin 189. Dessin 191. Dessin 192. Dessin 193. Dessin 194. Dessin 195. Dessin 106. X, à la Gen iï filets de gélinots, à la Ness ilrode Planche quar .nte-sixième. 160—163 Timbale à la Cou lée 160 'aupiettes de pal is de l'oeuf à la Périgieuse oulets à la Reii^ -Blanche oulets

nouveau } | à la Russe Poulets sautés à ^ Milanaise Filets de faisan, i la
BohémiAine Planche quarante-septième. 164—169 90. Plats bordés en pâte,
e dure en métal . . . Bordure au suprAne . . Bordure à la Reijbe Turban de
filets de lièvre, à 1^ Montglas Turban de bécassines l'homme pagé -160 158
159 1.09 159 ICO 161 161 161 162 162 avec borFilets de perdreaux, à la
Cuniberland Suprême de pouffets, aux truffes . . 164 165 166 166 167 167
168 Planche quarante-huitième. 170—175 I i Dessin 197. Quenelles de
perdreaux rouges . . . 170 Dessin 198. Quenelles de faisan, à la Péri|ueux . .
171 Mancelle de faisan*.... 172 Quenelles de gélpiottes, fourrées Dessin
199. Dessin 200. Dessin 201. Quenelles de bécasses . Dessin 202. Bécasses
à la Pt^gord Dessin 203. Ortolans en croustades Dessin 204^ Bécassines en
caisses i t 172 173 174 174 175 Planche quarante-neuvième. Dessin 205.
Timbale aspasié | aux truffes | . Dessin 206/ Timbale de foie-^ras, à la
Ro|ale Dessin 207| Timbale à la Mëlicis . Dessin 208 j Timbale à la
Chevalière Dessin 209| Timbale à la Duchesse Dessin 210.| Timbale à la
Maïarine Dessin 211| Timbale à la Richelieu Dessin 212i Timbale à la
Dijj^omate [Planche cinquantième^ 184 176—180 176 177 177 178 178
178 179 179 -191 181 Dessin 213. Grives rôties .[.... \. . . Dessin 214.
Queue-de-soies, rôtis 185 Dessin 215. Cailles rôties 185 2« Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 20.50% accurate

218 CUISINE ARTISTIQUE. Canards sauvages, rôtis . page . 187
Dessin 218. Orfèvre à la mode . . 188 Dessin 219. Mouton à la mode . . 189 Dessin 220.
Chapon à la mode . . 189 Dessin 221. Téte et queue fourchue . . 192 Dessin
222. Faisans truffés rôtis, découpés . . 197 (che cinquante-deuxième.
200-4 ssin 225. Double S4 (lassines rôties, aux croûtes . 200 Des 8u Nt 26.
Gelinottes de Kie, rôties . . 201 Dessin 227. Nijntades rôties . . 202 Dessin 228. BécOT's rôties, aux JjPTOés . . 203 Planche ciM
Dessin 229. Grouj d'Écosse, rôtj Dessin 230. Jneaij lii iimjlli Wlli Tilli I
rôties Sin 232. Perdrix rouges rôties, aux truffes . Digitized by Google

TABLE ALPHABÉTIQUE DES ARTICLES. page Aigle de Mer 99 Ailerous de Tortue à rAméricaine 108 Alose à la Maître-d'hôtel 83 Anguille 57 Asch d'Allemagne 98 Attereaux de homard, à la Pahlen 39 Bar, sauce aux huîtres 97 Barbeau de rivière, sauce aux huîtres 76 Barbue 50 Bécasses rôties, aux truffes 203 Bécassines en caisses 175 — — croustades 28 — à la Périgord 174 — rôties, aux croûtes 200 Beignets à la Westmoreland 30 Black-fish d'Amérique 105 Blue-fish d'Amérique 109 Bordure à la Médicis 139 — — Reine 166 — au suprême 165 Bouchées et croquettes. 36 Boudins de faisan, aux truffes 44 — d'éperlans, aux huîtres 45 Brème d'eau douce 61 Brochet du Rhin, au court-bouillon 74 Cabillaud, sauce aux huîtres 88 Cailles rôties 185 Canapés de bécassines, à la Gentilhomme 34 Canards sauvages rôtis 187 Carpe commune à la matelote 59 — -Royale, à la financière 82 Carrelet 54 Chapons à la Maintenon 143 — découpées, à l'ambassadrice 143 — en tortue 142 — truffés, rôtis 190 page, Congre de mer 58 Coquilles de homard . . * 46 Côtelettes de homard, à la Chateaubriand 156 — de soles, à la Marinière 157 ' — de chevreuil, à la soubise 158 — des Ardennes, à la Léopold 159 — de veau, à la chartreuse 135 — . de poulet, à la Dauphine 44 Crépine à la gastronome 134 Crêpinettes de volaille, aux truffes 30 Crêtes à la Demidoff 35 Croquettes de foie-gras 35 — d'huîtres 36 Croustades à la financière 41 — — Cardinal 41 — non garnies 152 — non garnies . . . ^ 159 Croûtes aux grives 31 Cuisines et Salle à manger 3 Daurade de la Méditerranée 92 ~ de l'Océan 94 Denté, sauce homard 102 Dinde à la soubise 146 Dindon clouté, à la Montesquiou 140 Division de la Cuisine 4 — — Rôtisserie 10 — — Pâtisserie 12 — du Garde-manger 14 Dorée à la sauce Hollandaise 93 Dorsch au beurre fondu 100 Doubles bécassines rôties . . . * 196 Égrefin, sauce aux huîtres 82 Entrées chaudes 147 Equille ^ Escalopes de volaille, à la financière 145 — — — aux truffes, en croustade . . 153 28*

220 CUISINE ARTISTIQUE. Espadon Faisans truffés rôtis ,
 découpés Fera du lac de Genève Filet de boeuf rôti, à la Talleyraud — — —
 à la Mazarin Filets de faisan à la Bohémienne — — gelinottes, à la
 Nesselrode — — perdreaux , à la Gentilhomme — — — , à la
 Cumberland — — poulets, à la soubise — — soles, à la Bagration — —
 — à la diplomate Flétan Hébut Fogosch du lac Platen Foie-gras cloutés, à la
 Périgieux Gelinottes de Russie, rôties Gigot de mouton rôti, à la broche
 Grand buffet de bal Grand esturgeon du Nord Grives rôties Grondins
 Grouses d'Ecosse rôties Hirondelle de mer Hors-d'oeuvre chauds Houchen
 du Danube Jambonneaux de faisan, à la Bohémienne . . . King-fish
 d'Amérique Lake-Bass d'Amérique Lamproie des fleuves Lavaret du lac
 Bourget Lieu (Gade pollack) Longe de veau rôtie (sur broche) Lotte du
 Nord Mancelle de faisan Maquereaux d'Europe Marèue du lac Madu
 Matelote Royale Mauviettes dans leur nid Merlan de Provence Merles de
 Corse, rôtis Mulet à la matelote Oeufs de vanneaux, à l'Anglaise Ombre
 chevalier — commun, dos lacs et des fleuves, à la Royale , Oreilles
 d'agneau à la Condé Orphie Ortolans rôtis — en croustades Pagel-Rousseau
 de la Méditerranée Pagre Paupiettes de filets de s^les, à la Richelieu . . . —
 de palais de boeuf, à la Périgieux . . . page 102 197 72 P22 135 162 160
 159 167 38 154 155 55 67 144 201 126 22 96 184 111 204 103 27 86 37
 104 105 57 71 90 124 74 172 110 72 119 29 84 189 89 47 62 63 39 56 188
 174 99 102 114 161 page Pélamide 96 Perche , sauce crevettes 85
 Perdrix rouges rôties, aux truffes 207 Petits merlans du Nord 111 — -p&tés
 de perdreaux , et cromesquis 37 — — à la financière 29 — — à la Russe
 32 — — à la Metternich 45 — -vol-au-vents à la financière 46 Petites
 truites frites , sauce crevettes" . 116 — — et seiches, à la Provençale
 38 Pieds d'agneau à la Villérois 32 Pintades rôties aux truffes 202 Plats
 bordés en pâte, et avec bordure en métal . . 164 Pluviers rôtis 189 Poitrine
 de thon à la Bordelaise 1 18 Poulardes de Bresse piquées, à la Rohan
 138 Poulets à la Reine-Blanche 161 Poulets nouveaux à la Russe 161 —
 sautés, à la Milanaise 162 Purée de volaille en croustade 150 — de gibier en
 croustades 152 Quartier de daim, rôti à l'Anglaise 195 Quenelles de
 gelinottes, fourrées 172 — de bécasses 173 -^ de faisan, à la Périgieux 171
 — de perdreaux rouges 170 — de poulets à la Montmorency, en croustade
 154 — de volaille, à la Montmorency 46 Queue-de-soies rôtis 185 Raie
 bouclée, au beurre noir 55 Réchauds d'entrée, cloches 155 Red-snapper

d'Amérique 107 Relevés de boucherie 121 — de poisson 49 — de volaille
137 Renke de Bavière 64 Rissoles de homard, aux huîtres 38 Rosbif rôti à
l'Anglaise 127 Rôts de volaille et de gibier 181 Rougets 112 Salle à manger,
table servie à la Russe 16 — — — , — , — — Française ... 20 Sandre, ou
Zander, du Nord 66 Sarcelles rôties 206 Saumon d'Ecosse . . , 78 — argenté
79 — Bécards du Nord 80 — du Rhin 81 Schill du Danube 68 Sea-bass
d'Amérique 106 Selle de marcassin, rôtie 196 Digitized by Google

TABLE ALPHABÉTIQUE DES ARTICLES. 221 pago Selle de mouton, rôtie à la broche 125 — — veau à la Russe 134 Sheep's-head-fish d'Amérique 109 Sigui du lac Ladoga 70 Soles frites, sauce Colbert 115 Soudac de la Neva 67 Spanish-mackerel d'Amérique 107 Spigola d'Italie 101 Striped-bass d'Amérique 106 Suprême de filets de. poulets 168 Talmouses à la Bagration 29 Tanche commune 58 Tartelettes à la Diplomate 30 Tête de veau à la Maréchale 130 — — — — Médicis 131 — — — en Tortue 132 Tétras à queue fourchue, rôtis 192 Timbale à la Chevalière 178 — — Diplomate 179 — — Duchesse 178 — — Mazarine 178 — — Médicis 177 pago Timbale à la Richelieu 179 — aspasie, aux truffes 176 — de foie-gras à la royale 177 Timbales à la Condé 160 — — Montargis 42 — — Princesse 42 — ~ Reynière .;.... 43 — de foie-gras 41 — — macaroni, à la Montglas 40 — — volaille, aux truffes 42 Tranches de saumon , à l'Anglaise 119 Tronçons d'anguille, à la matelote 116 Truffes à la Cussy 34 — — Savarin 33 Truite argentée 75 Turban de Bécassines 167 — — filets de lièvre, à la Montglas 166 Turbot 51 Umbrine 98 Vanneaux rôtis 205 Weak-fish d'Amérique 109 White-fish d'Amérique 107

Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 18.40% accurate

If •Digitized by ^^^X-iài

Google CUISINE ARTISTIQUE. SECONDE PARTIE. Digitized by

PUBLICATIONS DE L'AUTEUR EN FRANCE ET EN ANGLETERRE. ÉCOLE DES CUISINIÈRES, première édition. Méthodes élémentaires, 250 figures démonstratives dont 2 planches et un frontispice, gravés hors texte. Prix: 6 francs, broché. CUISINE DE TOUS LES PAYS. Troisième édition (vient de paraître) renfermant 490 grands dessins gravés sur bois, et 3 planches gravées, hors texte. Prix : 18 francs, broché. CUISINE CLASSIQUE, cinquième édition. 2 volumes, grand in-quarto, 64 planches gravées, hors texte. Prix : 20 francs, le volume, broché. CUISINE ARTISTIQUE, études de Técole moderne. Ouvrage en deux parties: cent cinq planches. ARTISTIC COOKERY: a large and splendid volume, in quarto, with eighty separate copper-plates engraving. COSMOPOLITAN COOKERY: second édition. A stick volume in large octavo, containing 375 drawings carved on wood, an engraved frontispice, and two copper-plates. THE HOUSEHOLD COOKERY-BOOK : an octavo volume with 367 illustrative drawings: an engraved frontispice , and two plates of tables.

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 16.74% accurate

CUISINE ARTISTIQUE ÉTUDES DE L'ÉCOLE MODERNE.
OUVRAGE EN DEUX PARTIES RENFERMANT (ENT CINQ
PEANCUES (GRAVEES SUR ACIEK, J1(>RS '] EX'UE PAR URBAIN-
DI 1M)1S AUTEim DE LA CUISINE DE TOUS LES PAYS, DE
L^ÉCOLE DES CUISINIÈRES, DE LA CUISINE-CLASSIQUE. Poar
long- temps oncoro, Tëcolo Françalne restera ce qu'elle est: incontestëe,
sans rivale! SECONDE PARTIE: 52 PLANCHES. PAKIS LIBRAIRIE E.
DENTU, AU PALAIS-ROYAL UAN8 TOUTE» LE» OBANUE8
LIIIKAIUIE». 1874. Digitized by Google

Tout exemplaire non revêtu de la signature ci-dessous, de l'auteur-propriétaire, sera considéré comme contrefait. [^]UA/VGvwv. - 6[^]\Ap[^]i)\,
Droits de reproduction et de traduction , réservés. Digitized by Google

343 ^ (5^k=^«?'~^^^=^^^ AUTOGRAPH MENU OF M.

URBAIN DUBOIS. \ ^ J P^b^^cvu, o^ C^L^y^ ytCcA..>i^^o^M^ltw^

3**.The above manuscript is a facsimile of the Menu arranged by the famous Chef, the late Urbain Dubois, for a dinner prepared by him for M. Alexandre Dumas, who gave a dinner to his friends— 15 in number—at the Maison Dorée, Paris, In 1855, on the eve of his selling the famous Château de Monte-Christo, near St. Germain. '(rîç_,^u*==^ 44 Digitized by Google

ENTRÉES FROIDES. Eⁿ France, dans les dîners, les entrées froides sont invariablement servies immédiatement après les chaudes; en Angleterre on les sert après les rôts; en Russie au contraire, elles sont généralement servies après le poisson ; cependant, la méthode française me paraît plus acceptable, plus régulière, en ce que dans un dîner renfermant un service complet, c'est-à-dire où il est servi en première série: poissons, relevés et entrées chaudes; les entrées froides, en coupant le service en deux, font une agréable diversion avec les mets chauds qui les ont précédés et ceux qui les suivront: les rôts, les légumes, et enfin les entremets chauds; les entremets froids complètent et terminent la deuxième série: le service se trouve donc harmonisé, et pour ainsi dire symétrique. Mais en somme, chaque nation a une méthode de service qu'il serait superflu de chercher à corriger ou à contester, car elle est en quelque sorte enracinée dans les mœurs. Au temps seul appartient la puissance d'en modifier les conditions. L*auxiliaire le plus important des entrées froides, est certainement la gelée d'aspic: elle en est tout à la fois et l'ornement et la garniture; elle augmente leur élégance, et contribue à leurs qualités, car la gelée est toujours infiniment appréciée des gourmets; j'entends cette gelée savamment préparée, limpide et transparente, succulente et délicate; c'est bien avec toutes ces qualités réunies, que les gelées doivent être servies: troubles, mal clarifiées, sans goût, faibles ou trop collées, elles sont toujours défectueuses, peu estimables, peu estimées. p]n principe, les entrées froides destinées à un dîner d'apparat, doivent posséder deux qualités essentielles, indispensables: l'élégance et la bonté! Elles doivent être correctement dressées, dressées avec recherche, sans confusion, sans abandon. Les entrées mal dressées, décèlent l'incurie du praticien. Elles doivent être préparées avec tous les soins voulus, et avec les produits les plus estimés; car, par ce motif même qu'elles sont froides, toute leur valeur se concentre dans les qualités exquis des éléments qui les composent. Elles doivent enfin être garnies avec goût; et les garnitures, choisies parmi les plus

Digitized by Google

1^ ENTRÉES FROIDES. 345 recherchées; car non seulement elles on relèvent le mérite, mais elles contribuent encore à leur élégance. Les entrées froides sont, en somme, des mets se prêtant admirablement au luxe de Foniementation, tous les détails s'y adaptent: les petits socles, les sujets, les bordures, et enfin les hâtelets. Mais une entrée froide peut bien être servie très -simplement, sans perdre de sa valeur, sans cesser d'être distinguée ; celles reproduites dans les deux planches de ce chapitre en sont une preuve persuasive, car elles brillent surtout par leur grande simplicité, sans préjudice aucun de leur élégance. L'importance des entrées froides est tellement considérable, que les gourmets considèrent comme incomplet un dîner où elles ne figurent pas. Par ce même motif, il est facile à comprendre combien il importe à un cuisinier soucieux de sa réputation , d'apporter à ces mets l'attention la plus sérieuse, car ils ne sont vraiment supérieurs qu'en raison même des soins intelligents qui président à leur apprêt. Ici pas de médiocreté, pas de demimoyens, tout doit être parfait , accompli, irréprochable: à ces conditions seules le succès est assuré. u* Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATRE VINGT-SIXIÈME.

Dessin 398. GALANTINES DE BÉCASSINES EN CHAUFROIX. Dessin
399. GALANTINES DE GRIVES EN CHAUFROIX. -Dessin 400.
HOMARDS À LA GLOUCESTER. Dessin 401. CÉLESTINES DE
PERDREAUX. Dessin 402. PÂTÉ DE FOIE-GRAS, ET MAUVIETTES.
Dessin 403. SUPRÊME DE FOIE-GRAS. Dessin 404. GALANTINE DE
FAISAN, AUX TRUFFES. Dessin 406. TIMRALE DE FOIE-GRAS, AUX
TRUFFES. Digitized by Google

Digitized by Google

r Digitized by Google

PL 86. Digitized by Google

Digitized by Google

ENTRÉES FROIDES. 347 Dessin 400. HOMARDS A LA GLOUCESTER. Les entrées froides de homard sont toujours bien accueillies dans un diner; elles sont d'une grande ressource en cuisine, en été surtout, alors que le gibier est rare ou prohibé. On peut dresser une entrée de homards de différente façon; celle que le dessin représente, est une des plus simples et des plus coquettes. Choisir trois gros homards cuits; détacher des coffres, les queues et les pinces ou grosses pattes; retirer entièrement les coquilles des queues; couper les chairs en tranches. Détacher la petite pointe des pattes, en la tordant; puis scier la coquille sur la partie la plus large, d'un côté seulement, afin de pouvoir en sortir les chairs; laver les coquilles; les bien essuyer; en masquer le creux avec une couche de gelée hachée, et remettre les chairs dans la coquille: quand les pattes sont très-grosses, on peut diviser les chairs en deux, sur leur longueur. Coller au centre d'un plat, un support en pain frit, de forme triangulaire. Décorer un moule à bordure cannelé, avec des crevettes au naturel: en placer une dans chaque cannelon, en l'appuyant sur le dos; emplir le moule avec de la gelée, mais à moitié seulement, afin que la bordure reste basse; quand elle est prise, la démouler sur un plat. Entourer alors le support central avec de la salade de légumes, liée avec de la mayonnaise à la gelée; puis, dresser les trois queues en triangle contre le support, avec les pointes en haut; entre chaque queue, dresser une grosse patte dans sa coquille; napper les queues et les pattes avec de la gelée, et piquer sur le haut du support un petit hâtelet garni d'une truffe; servir en même temps une sauce à la Gloucester. La sauce Gloucester est beaucoup servie en Angleterre, mais peu connue en France; elle n'est pas belle au regard, mais elle a un caractère particulier qui plaît aux amateurs. C'est une mayonnaise composée avec des jaunes d'œuf cuits, passés au tamis, mêlés avec de la moutarde anglaise, et liés avec de l'huile et du vinaigre, en opérant comme pour la mayonnaise ordinaire ; en dernier lieu. Digitized by Google

348 CUISINE ARTISTIQUE. SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATREVINGT-SEPTIÈME. Dessin 406. CHAUFROIX DE FILETS DE POULETS, Dbsbin 407. CHAUFROIX DE FILETS DE A LA RAVIGOTE. PERDREAUX. Dessin 408. HURE DE SANGLLER, SAUCE Dessin 409. SALADE DE FILETS DE SOLES, ^b.» CUMBERLAND. A LA PRINCESSE. •^-Dessin 410. QUEUES DE HOMARDS, A LA Dessin 411. SALADE D'ÉCREVISSES. .«» CHATEAUBRUND. —Dessin 412. ASPIC A LA CAMBACÉRÈS. Dessin 413. FILETS DE POUT.ETS A LA MÉCÈNES. DK.SSIN 409. SALADE DE FILETS DE SOLES, A LA PRINCESSE. Lever les filets de trois grosses soles propres; les rauger dans une plaque carrée, les faire cuire avec du beurre et un peu de vin blanc; les égoutter; les faire refroidir sous presse légère; les parer d'égale forme; les masquer avec une mayonnaise collée; les décorer aussitôt avec des détails en cornichons ou en truffes: les napper à la gelée, les parer tout autour. Préparer une salade composée de chairs de homards, de langoustes ou d'écrevisses, des pointes d'asperges-vertes et des truffes coupées en petits dés ; l'assaisonner ; la lier avec un peu de mayonnaise à la gelée. Verser cette salade dans un moule à entonnoir; le tenir sur glace pendant deux heures. Démouler ensuite la salade sur un fond-d'appui, la napper avec une légère couche de mayonnaise, et dresser les filets de soles autour. Coller sur le centre d'un plat un fond -d'appui masqué de papier blanc, portant sur son centre un support mince, ayant la hauteur des filets; les entourer à leur base avec un cordon de gelée hachée; orner le haut avec une couronne de belles crevettes posées debout, contre un petit hâtelet garni d'une truffe, et piqué sur le centre de la salade. Entourer le fond-d'appui avec des croûtons de belle gelée. Envoyer en même temps que l'entrée, une saucière de mayonnaise. Dessin 410. QUEUES DE HOMARDS, A LA CHATEAUBRIAND. Pour que cette entrée puisse être dressée dans sa plus grande distinction , il faut avoir deux plats à servir ; les queues de homard peuvent alors être dressées en couronnes toutes dans le même sens, et avoir le côté rouge en dehors; car ces queues doivent être fendues en deux sur la longueur; dans le cas contraire, il faudrait nécessairement modifier Tordre du dressage. Cuhe selon la règle dix petits homards; les laisser refroidir; en détacher les queues, et les diviser chacune en deux parties sur la longueur; sortir alors la chair des coquilles; laver celles-ci, les bien essuyer; les parer,

et eu masquer le fond avec une couche de gelée. Placer alors une moitié de

Digitized by Google

ENTRÉES FROIDES. 355 queue sur chaque-demi coquille, en l'appuyant du côté coupé, de façon que le rouge se trouve en dessus; les napper à la gelée, puis séparer celles qui tournent à droite et celles qui tournent à gauche. Coller sur le centre de chaque plat, un support en pain, coupé en forme de pyramide; le masquer tout autour avec une épaisse couche de beurre, et sur celui-ci, piquer trois rangs de belles crevettes, en observant que le dernier rang n'arrive pas trop bas; masquer alors la base de la pyramide avec des feuilles de persil, et dresser en couronne les queues de homards, celles qui vont à droite sur un plat, et celles qui vont à gauche sur un autre; les entourer avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet ou à la poche. Dresser debout, sur le haut de la pyramide, deux ou trois pattes de homard, en es soutenant avec de la gelée; les napper en même temps que les crevettes. Envoyer pour chaque entrée, une sauciée de mayonnaise. Si les homards étaient très-gros, on pourrait servir les queues sans les coquilles. Dessin 411. SALADE D'ÉCREVISSES. La salade d'écrevisses est un mets qu'on sert rarement en France dans les dîners: c'est un tort, selon moi, car l'entrée est certainement distinguée, d'un aspect agréable: pour les convives, facile à s'en servir. En somme, les queues d'écrevisses, pour être moins délicates que celles de crevettes, n'en sont pas moins excellentes dans la saison: combien d'entrées froides ne sert-on pas, possédant moins de mérite et de qualités que celle-là? Pour une salade dressée dans les conditions que le dessin représente, il faut prendre les queues de cent -vingt à cent-trente écrevisses cuites: plus elles sont grosses, moins il en faut. Quand elles sont épluchées, les parer, les assaisonner avec sel, huile et vinaigre. Prendre deux langoustes cuites et froides: supprimer les coquilles des queues et des pattes; parer les chairs des queues, en couper les parties minces, et distribuer les plus épaisses en tranches, pas trop minces, d'une égale dimension; les assaisonner comme les queues d'écrevisses. Couper en dés le restant des chairs; les mêler avec des champignons, des betteraves et cornichons confits, quelques légumes et des anchois coupés en dés; ajouter des câpres entières. Assaisonner cette salade, la lier avec de la mayonnaise à la gelée; la verser dans un moule à entonnoir, pour entrée froide; tenir celui-ci sur glace pendant deux heures; le tremper ensuite à l'eau chaude, et renverser la salade sur le centre du fond-d'appui. Autour de la salade, dresser d'abord les tranches de langoustes, en une belle couronne régulière; soutenir la couronne avec un épais cordon de gelée poussé à la poche, entre

les tranches et le fond d'appui. Prendre ensuite les queues d'écrevisses une à une avec la pointe d'une lardoire, les monter par rangs, en trois ou quatre couronnes, autour de la salade, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise. Quand la pyramide est montée, la napper encore, afin de mieux la soutenir. Piquer sur le haut un hôtelet garni de quelques crevettes. Entourer le fond d'appui avec de beaux croûtons de gelée, et envoyer en même temps que l'entrée, une saucière de mayonnaise. Digitized by Google

356 CUISINE ARTISTIQUE. Dessin 412. ASPIC A LA CAMBACÉRÈS. Décorer les parois et le fond d'un moule à dôme, avec des détails de cornichons, de truffes, de blanc d'œuf , des câpres, des queues de crevettes épluchées, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; chemiser ensuite le moule, à plusieurs reprises; d'abord avec de la gelée, puis avec une couche de mayonnaise à la gelée. Emplir alors le vide du moule , par couches , avec une garniture composée de queues de crevettes épluchées et d'huîtres blanchies, parées; couvrir chaque couche avec de la gelée. Quand l'aspic est bien pris, le renverser sur un fond -d'appui, un peu plus large que le diamètre du moule , mais bordé sur le haut d'un cordon de beurre poussé au cornet Entourer la base de ce fond avec de la gelée, et sur celle-ci, dresser une couronne de belles et grosses crevettes, en les appuyant sur le beurre, et en les serrant autant que possible, mais en les trempant à mesure dans de la gelée mi -prise. Piquer sur le haut un hâtelet garni d'une crevette et d'une truffe. Envoyer une sauce de mayonnaise en même temps que l'entrée. Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

67. Digitized by Google

Digitized by Google

GROSSES PIÈCES FROIDES. • 367 GROSSES PIÈCES

FROIDES. Les pièces froides sont de deux genres distincts : celles d'abord dont tout le luxe consiste dans la partie mangeable qui les composent, et pour lesquelles l'ornementation n'est en quelque sorte qu'un accessoire sans importance; puis celles, au contraire, dont l'ornementation est le caractère qui les distingue plus particulièrement, mais qui comportent néanmoins des garnitures mangeables: ce sont en un mot les j[^]ièces-montées du froid. Le vrai caractère des pièces froides mangeables , consiste surtout en leur propre richesse, en la qualité supérieure des matières, en la perfection dans leur apprêt; mais ces pièces se distinguent aussi par le mérite et l'élégance des garnitures qui les entourent. A quelques-unes, la belle gelée suffit; à d'autres, ce sont les truffes et les champignons, ce sont les beaux légumes nouveaux et variés: les hâtelets conviennent au plus grand nombre, car ils tiennent lieu tout à la fois de garniture et d'ornement. Les grosses pièces froides sont de nature diverses; la boucherie, la volaille, le gibier, et le poisson, fournissent chacune leur contingent; d'ailleurs, sur la table d'un souper de bal toutes les variétés doivent être représentées. Les poissons distingués, les homards ou langoustes, les jambons, les longes ou selles de veau; les filets de boeuf, les rosbifs, les langues et les aloyaux salés; les dindes, les belles poulardes, les grosses galantines, les gros pâtés; enfin, les hures de sanglier forment en quelque sorte la nomenclature de ces pièces. L'ornementation applicable aux grosses pièces froides, est limitée par la nature même des pièces; pour un grand nombre d'entre elles, elle se borne en quelque sorte à des sujets modelés ou coulés; cependant les gros poissons entiers, les homards, les hvngoustes, les hures, les grosses galantines, peuvent toujours être dressés sur des socles ornementés. Mais en général, toutes les grosses pièces de boucherie, de volaille ou de poisson, peuvent sans inconvénient être dressées sur des fonds -d'appuis en bois, masqués avec du papier blanc ou de la graisse à modeler, nuancée en vert. Les sauces applicables aux grosses pièces froides sont peu variées: les mayonnaises, les rémoulades, les sauces tartares, sont ceUes qui jouent le plus grand rôle, surtout à l'égard des pièces froides composées de poisson ou de crustacés; cependant on sert aussi quelquefois ces sauces avec la volaille. Les sauces Cumberland ou bigarrade sont plus particulièrement affectées aux pièces de gibier: le sanglier, le daim et le chevreuil. Avec les

pièces de boucherie froides, on ne sert guère que de la sauce raifort à la crème. n 47 Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATRE-VINGT-DIXIÈME.

DrRfiiN 420. LANGOUSTES A LA TARTARE. De«8IN 421. STERLET DE RUSSIE A LA GELÉE. Dessin 422. HURES DE SAUMON A LA MAYONNAISE. Dessin 420. LANGOUSTES A LA TARTARE. Pour exécuter cette pièce, il cou vient de choisir deux grosses langoustes vivantes, ayant les coquilles bien entières et bien rouges. Les brider, les plonger dans un court-bouillon simple, en ébullition; les cuire de 18 à 20 minutes, et les laisser. à peu près refroidir dans leur cuisson. Quand elles sont bien égouttées, couper en dessous les chairs de la queue, et les détacher entières, sans les briser, sans endommager ni séparer les coquilles. Couper alors les chairs en tranches; les assaisonner avec sel, huile et vinaigre, les tenir au frais. La pièce que le dessin représente, étant destinée à figurer sur la table d'un buffet de bal, peut n'être ornementée que du côté où elle est visible. Préparer un fond-d'appui formant gradin, sur l'avant seulement; le poser sur un plat long, mais sur l'arrière du fond du plat. Fixer sur la partie centrale un sujet en graisse à modeler ou en stéarine, représentant un dauphin, dont la partie postérieure est enroulée à un ancre de marine, et dont la bouche laisse tomber de l'eau dans une petite coquille imitée. Sur l'arrière du dauphin, grouper un bouquet de plantes aquatiques, modelées sur des fils de fer avec de la graisse verte. Sur le tour du gradin inférieur, modeler une bordure en imitation de coquille, de façon à imiter un petit bassin. Fixer sur le fond-d'appui, deux supports en pain ordinaire, coupés en plan incliné; les masquer avec du beurre ou de la graisse, et poser une des coquilles de langouste sur chaque support, en l'assujettissant à l'aide de deux petits hâtelets ou brochettes en argent. Les entourer à leur base avec des feuilles de persil frais, de façon à masquer la surface du fond-d'appui. De chaque côté du bassin, dresser alors un bouquet de crevettes, piquées sur un support en beurre. Masquer les cavités formées par les langoustes avec des feuilles de persil frais. Masquer le fond du bassin et de la coquille imitée avec une couche de gelée hachée. L'eau qui s'échappe des bords

Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.82% accurate

i • •^vfj . I ' (Digitized by Google

PI. 90 /L9A Digitized by Google

Digitized by Google

GROSSES PIECES FROIDES. 369 de la coquille et des bassins, est imitée avec de la colle clarifiée, refroidie en couche mince, et coupée en bandelettes. En dernier lieu, pousser au cornet ou à la poche, deux cordons de beurre sur le haut des coquilles, de façon à former un appui aux tranches de langoustes; napper ces tranches et les coquilles avec de la gelée mi-prise ; envoyer en même temps que la pièce, deux saucières de sauce tartare. Cette pièce peut avantageusement être dressée sur un socle bas, portant sur quatre pieds, et par conséquent sans plat, dans le genre de celui représenté par le dessin 424 ou même celui représenté par le dessin 427. Dessin 421.

STERLET DE RUSSIE, A LA GELÉE. Le Sterlet est le poisson le plus estimé, le plus recherché des gourmets russes; il possède à leurs yeux, le mérite d'être un poisson national; car il n'existe en Europe dans aucune autre contrée, que dans les immenses possessions de l'empire Moscovite. C'est en vain qu'on a cherché à l'acclimater dans les fleuves et les lacs du Nord de l'Allemagne. Le sterlet appartient à la race des sturioniens^ il peut donc être considéré comme une variété de l'esturgeon; les russes disent qu'il en est le cousin-germain. Mais au point de vue culinaire, le Sterlet ne ressemble à l'esturgeon que par sa forme et la construction de son corps, qui sont à peu près identiques; quant aux qualités de ses chairs, il est évident qu'il existe entre les deux poissons des différences très-sensibles; celles de l'esturgeon, quand elles sont cuites, sont fermes, blanches, étoffées, mais sèches; celles du Sterlet, au contraire, sont de couleur jaunâtre, moelleuses, grasses, délicates, ayant un goût prononcé d'écrevisses, qu'on chercherait en vain dans celles de l'esturgeon. Enfin, les chairs du Sterlet cuisent en quelques minutes, tandis que celles de l'esturgeon sont souvent longues à atteindre. Physiquement, le Sterlet diffère aussi de l'esturgeon: son museau est tout à fait pointu et relevé sur le bout: celui de l'esturgeon a l'extrémité arrondie; les plaques osseuses qu'il porte sur le dos et les côtés, sont moins saillantes et plus aiguës ; enfin, son corps est plus allongé, moins cylindrique. Cependant, il est évident que la famille des Sterlets renferme plusieurs variétés ; la plus remarquable, la plus parfaite aussi, est celle que les russes connaissent sous le nom de Roi de Sterlet; les sujets de cette espèce ont la robe dorée sur le dos, et presque rouge sur le ventre. On les pêche dans la Dvina et quelquefois dans le Volga, mais ils sont fort rares. Une espèce très-estimée, est celle qu'on pêche dans le fleuve Swernoi Dwina qui traverse les gouvernements de Vologda et d'Arhangél pour se

jeter dans un golfe de la mer Blanche. Les sujets de cette espèce pesant de 4 à 5 kilogrammes sont les plus recherchés. Mais la rivière Irtisch[^] affluent de TObi, en Sibérie, dans le gouvernement de Tobolsk, renferme aussi une bonne espèce, recherchée, quoique cependant inférieure à celle de la Swernii Dwina, La Cheskna dans le gouvernement A[^]Notcgorod, et la Soura dans les gouvernements de Simbirsk, de Penm et de Nijnei-Nowgorod fournissent des variétés médiocres; la Soura fournit le Sterlet blanc: l'Oural fournit peu. En général, les meilleurs Sterlets sont ceux dont le ventre est jaune, tacheté de rose. 47» Digitized by Google

370 CUISINE ARTISTIQUE. Les Sterlets sont rares dans la Neva, mais ceux qu'on y trouve, bien que peu volumineux, sont d'excellente qualité: ils ont la robe jaune en dessous. Mais dès que la saison est propice, en automne, on les transporte vivants de toutes les contrées de l'Empire où ils se produisent, et en quantité tellement considérable, que la provision suffit jusqu'au printemps à alimenter Pétersbourg. Ces poissons sont conservés dans l'eau de la Neva et les canaux en communication avec elle, dans des viviers flottants; de grands bateaux spécialement destinés à cet usage; de sorte que, même en plein hiver, par les plus grands froids, on trouve toujours à Pétersbourg du Sterlet frais. C'est là certainement un avantage, d'autant plus important, que les gourmets russes n'estiment ce poisson que tout autant qu'il est sorti de l'eau pour être tué et cuit; ils ne font aucun cas de ceux qui se vendent morts et gelés, qu'on reçoit en hiver de l'intérieur, dès que le trainage est établi. Il en est naturellement des Sterlets, comme de tous les poissons d'eau douce qui, en général, ne supportent pas de mortification sans préjudice; néanmoins, je dois dire que j'ai reçu bien souvent à Berlin des Sterlets, morts, venant de Pétersbourg, qui avaient en quelque sorte conservé toutes leurs qualités. Il est vrai qu'ils avaient été emballés avec le plus grand soin, et qu'ils étaient expédiés en plein hiver. J'en ai également reçu de vivants, transportés à grands frais dans de larges baquets pleins d'eau; mais à mon avis, l'expédition des Sterlets tués, et emballés aussitôt dans de la neige pressée, est bien préférable. J'ai remarqué que ces poissons perdaient considérablement de leurs qualités, en séjournant dans une eau qui n'a plus la même température de celle des grands fleuves, et qui se renouvelle peu ou point. Vivant ainsi à l'étroit pendant plusieurs jours, leur chair contracte un certain goût d'anguille qui se développe à la cuisson d'une façon défavorable. Le vrai Sterlet n'atteint pas des proportions aussi volumineuses que l'esturgeon; à Pétersbourg on trouve beaucoup plus de petits sujets que de gros; les plus recherchés sont ceux qui pèsent de 4 à 5 kilogrammes; mais les poissons de 6 à 800 grammes sont généralement d'une grande délicatesse, en^ automne surtout, avant qu'ils aient longtemps séjourné dans les réservoirs de la Neva. En Russie, le Sterlet est servi dans tous les grands dîners; on peut dire même, qu'il n'y a pas de dîners luxueux où il n'y soit servi du Sterlet, soit dans le potage, soit comme relevé: tout le monde sait que le Ouka^ c'est-à-dire le potage au Sterlet, est le plus recherché des russes, le plus distingué entre

tous. Les Sterlets pour relevés sont toujours servis chauds. Au fait, on sert rarement les Sterlets comme pièces froides, excepté dans les soupers; car pour cet apprêt ils doivent être gros, et on n'a pas toujours sous la main des sujets volumineux. Mais la chair froide du Sterlet est excellente à manger avec une sauce relevée. Les Sterlets qu'on veut servir froids, doivent être cuits dans un court -bouillon au vin blanc; mais afin de les obtenir bien entiers, il convient, avant de les cuire, d'en supprimer le gros nerf adhérent aux parties cartilagineuses qui, chez ce poisson, tiennent lieu d'arête principale. Quand le poisson est refroidi, égoutté, il suflSt d'en découper les filets en entaille; puis le glacer entièrement; le napper à la gelée, et le dresser sur un fond-d'appui collé sur plat, masqué sur le haut avec du papier blanc, et sur son épaisseur avec du beurre ou de la graisse nuancée en vert-tendre. Le Sterlet est alors entouré avec un épais cordon dégelée hachée, et le fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée, alternés avec des bouquets de gelée hachée et des bouquets d^agourcis, coupés en losanges et reverdis. Une sauce mayonnaise ou tartare doit être servie séparément. Digitized by Google

GROSSES PIÈCES FROIDES. 371 Dessin 422. HURES DE SAUMON A LA GELÉE. Cette pièce est destinée à être servie sur un buffet de bal ; elle peut faire une agréable diversion avec les pièces de ce genre qu'on a l'habitude de servir; mais celle-ci n'est possible, et ne doit être entreprise, que dans les grandes affaires, où les cuisiniers sont dans le cas d'employer plusieurs saumons entiers, car alors il est facile de se procurer les avant-corps des poissons sans s'exposer à des frais onéreux. La cuisson des hures de saumon est la même que pour les poissons entiers; avant de les cuire, elles doivent être bridées, et fixées à la grille de la poissonnière, en les posant sur le ventre. Quand elles sont cuites, il convient de les laisser refroidir dans leur cuisson, et les faire égoutter pendant une couple d'heures sur la grille de la poissonnière, avant de les dresser. Elles sont alors posées sur un grand fond-d'appui, étroit, masqué avec du papier blanc, portant sur son centre un joli sujet; celui, représenté par le dessin, figure un petit pêcheur posé sur un gros crabe de mer, encadré sur l'arrière par une coquille imitée, et tenant une ligne à la main. Ce sujet doit être fixé un peu sur l'avant du fond-d'appui, et encadré sur l'arrière avec des plantes aquatiques imitées en graisse verte, et modelées sur fils de fer. Le fond-d'appui est orné, sur l'avant, d'un petit bassin imité en graisse, dont le fond est masqué avec de la gelée claire, en imitation de l'eau; mais pour que ce bassin puisse avoir le développement nécessaire, il ne faut pas que le fond-d'appui soit collé sur le centre du fond du plat: il est tout à fait collé sur l'arrière. De chaque côté du bassin est disposé un joli bouquet de crevettes, piquées sur un support en beurre, et entouré à sa base avec une chaîne de moitiés d'œuf cuits, posés debout, dont le jaune est masqué avec une lame de truffe noire coupée à l'emporte-pièce. Le fond du plat est masqué avec de la gelée hachée. Les hures de saumon doivent être convenablement calées sur l'arrière, afin qu'elles se maintiennent d'aplomb ; elles sont nappées avec de la gelée mi-prise, et entourées à leur base avec un épais cordon de gelée hachée; quelques gros croûtons de gelée sont disposés sur la partie supérieure. Cette pièce dressée avec goût, est d'un très-joli effet. Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATREVINGT-ONZIÈME.

Dessin 423. petit esturgeon, froid. * Dessin 424. GROSSE TRUITE DE RIVIÈRE, A LA GELÉE. Dessin 425. BRANCINO DE VENISE, A LA GELÉE. Dessin 423. PETIT ESTURGEON FROID. Le poisson que le dessin représente, est connu en Russie sous le nom de Kostiuutschka; on le pêche dans le lac Ladoga. Il semble tenir le milieu entre les deux familles du sterlet et de l'esturgeon, et former ainsi une espèce séparée. Le Kostiuutschka diffère de l'esturgeon par la forme; il a le corps plus ramassé, plus trappu, plus arrondi; sa tête est plus grosse, plus osseuse, moins allongée, et moins pointue: il ne ressemble pas non plus au Sterlet Les chairs cuites de ce poisson sont de bon goût, légèrement rosées et tendres. Les jeunes Kostiuutschki n'ayant pas encore atteint de grands développements, c'est-à-dire, ceux qui pèsent de 8 à 10 kilogrammes, sont les meilleurs. Pour servir ce poisson froid, il faut d'abord en extirper le nerf central, et le vider; emplir le ventre avec de gros légumes, puis coudre l'ouverture, et envelopper le corps dans un linge; le placer alors sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur son ventre; le mouiller avec un courtbouillon simple, composé de vin blanc et d'eau, du sel, et des légumes émincés. Poser la poissonnière sur un bon feu; faire bouillir le liquide, et le retirer aussitôt sur le côté, afin qu'il ne fasse que frémir: le poisson doit cuire ainsi pendant 2 à 3 heures, s'il pèse 10 kilogrammes; le faire refroidir dans sa cuisson, puis l'enlever sur la grille de la poissonnière, et le laisser s'égoutter pendant plusieurs heures; le découper ensuite en tranches minces, sur le haut du corps seulement, sans atteindre le ventre, et sans détacher les parties coupées; le napper à la gelée, le glisser sur un plateau en bois, dont les bords sont ou modelés en graille ou argentés *. L'entourer alors soit avec de la gelée, soit avec des moitiés d'œuf *. Il est facile d'argenter soi-même un plateau dans le genre que la gravure représente; ce procédé est connu de tout le monde, mais, en raison des moulures que comporte la frise, il est préférable de les confier à des hommes spéciaux qui font tout à la fois les moulures en mastic et l'argenterie. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 14.94% accurate

II • y . V . X : ' i I i > . : \ ' Digitized by Google

Pl. 91 Digitized by Google

Digitized by Google

GROSSES PIÈCES FROIDES. * 373 dressées debout: sur le dessin le poisson est représenté sans aucun entourage afin que sa forme ressorte mieux. Avec ce poisson il faut servir quelques saucières de mayonnaise ou de ravigotte. Dessin 424. GROSSE TRUITE DE RIVIÈRE, A LA GELÉE. Les grosses Truites de rivière sont rares dans tous les pays , en France comme en Angleterre, comme en Allemagne ou en Italie. En France, on en trouve assez fréquemment dans le Rhône supérieur, dans l'Ain, le Doubs, et dans la plupart des fleuves ayant leur source dans les hautes montagnes, surtout dans les Pyrénées , les Alpes, et le Jura. A l'étranger, celles prises dans les cours d'eau des parties montagneuses de l'Ecosse, du Tyrol, et de la Suisse, sont les plus renommées. La robe des Truites de rivière est très-variable, soit par rapport à sa nuance, soit par rapport aux taches dont elle est marquée. La nuance est le plus ordinairement bleue , mais d'un bleu plus ou moins vif, plus ou moins foncé ou cuivré; cette nuance subit des modifications selon la nature, et aussi selon la profondeur des eaux, dans lesquelles ces poissons trouvent leur existence. Mais on trouve aussi des Truites dont la robe est de nuance blanchâtre, brun-clair, et quelquefois noire. Quant aux taches dont leur robe est pointillée, elles sont aussi infiniment diverses, et tiennent aussi à des causes qu'on peut croire adhérentes à chaque localité; d'ailleurs, le pointillage des Truites n'est pas lui-même invariable pour l'espèce; il change ou se modifie à différentes époques de l'année; il s'accroît ou il diminue , selon les variations du climat, ^elon les différents âges que le poisson traverse , et enfin , selon que les eaux sont plus ou moins rapides. Le corps des grosses Truites n'est généralement pas beau ; et encore est-il soumis à des variations qui le rendent plus ou moins disgracieux. Le plus ordinairement il se rapproche de celui du saumon. Mais il s'en trouve fréquemment dont la tête est bosselée et osseuse, dont les mâchoires sont crochues comme celle des bécards, ou de longueur irrégulière comme celle des gades-pollacks; chez quelques sujets, la queue est courte et plate, le corps est rabougri et incorrect. Mais au fond, cette variation n'influe aucunement sur la qualité de leur chair, qui est toujours excellente, chez les gros poissons surtout. Dans l'espèce des Truites de rivière, on rencontre des sujets dont le volume est considérable; il n'est pas rare d'en trouver pesant de 10 à 12 kilogrammes. Les grosses Truites qu'on veut servir froides, ne doivent pas, à l'égal des petites Truites de ruisseau, être tuées et

cuites au moment; celles-ci, au contraire, exigent de n'être cuites que plusieurs heures après qu'elles ont été tuées: en été quelques heures de mortification peuvent suffire, tandis qu'en hiver, cette mortification peut sans inconvénient se prolonger du double, à condition cependant que le poisson soit tenu sur glace jusqu'au moment de le mettre en cuisson. Les grosses Truites, qu'elles soient servies chaudes ou froides, ne doivent pas être écaillées; c'est un privilège qui de tout temps leur a été accordé, et qui s'observe dans tous les pays; il faut, au contraire, veiller à conserver intacte la couche de limon qui en recouvre la robe, afin qu'en cuisant, le poisson reste bleu à l'extérieur, car ce n'est qu'en raison de l'abondance de ce limon, que cette belle

Digitized by Google

374 CUISINE ARTISTIQUE. nuance se produit, et à laquelle les gourmets experts attachent la plus grande importance, puisqu'elle décèle la fraîcheur du poisson; et en effet, plus la Truite est fraîche, mieux la nuance ressort. Pour mieux la fixer, il convient, avant de cuire le poisson, de TaiTOser avec du vinaigre froid ou tiède, aussitôt qu'il est tué et nettoyé. La Truite est représentée dressée sur un socle de forme basse, portant sur trois pieds, dont chaque extrémité est ornée avec un homard imité, c'est-à-dire coulé en graisse dans un moule ou dans la gélatine. Avant d'être servi, la poisson doit être nappé à la gelée mi-prise, et entouré avec de la gelée hachée ou en croûtons ; il peut aussi être entouré avec une garniture d'œufs cuits , garnis d'une salade de légumes de deux nuances: verts et rouges. Avec une grosse Truite froide, il est toujours nécessaire de servir quelque saucières, soit de mayonnaise, soit de sauce tartare, soit enfin de ravigote, froides. Dessin 425. BRANCINO DE VENISE, A LA GELÉE. Ce poisson est originaire de la mer Adriatique; son corps est d'apparence vigoureuse, très-légèrement comprimé, et échancré sur le dos ; sa tête est petite et courte ; sa robe, de nuance gris-clair sur le dos, est blanchâtre en dessous; ses écailles sont larges, serrées, adhérentes. Par sa nature, il se rapproche du Bar de l'océan et du Spigola de la Méditerranée. On peut admettre, que ces trois genres appartiennent à la même famille, mais avec de certaines nuances; car la forme et la robe diffèrent, et les chairs de chacun de ces poissons possèdent des qualités particulières. On peut remarquer en effet, que la tête du Brancino est plus courte que celle du Bar et du Spigola, A Venise, le Brancino est le poisson le plus estimé, bien que dans ces parages toutes les espèces soient généralement exquises. Dans un dîner, les gros Brancini sont généralement servis comme relevés chauds; on peut les cuire à l'eau-de-sel ou au court-bouillon; mais on peut aussi les faire braiser avec du vin blanc. Les petits sujets et les moyens peuvent parfaitement être grillés ou frits. Avec les gros Brancini cuits au court-bouillon ou braisés, servis comme relevés chauds, on peut servir une sauce génoise ou matelote; s'ils sont cuits à l'eau-de-sel, avec une sauce aux huîtres ou une sauce hollandaise. Les Brancini grillés peuvent être servis avec une sauce colbert, une sauce à la maître-d'hôtel ou même avec une sauce mayonnaise chaude. Les Brancini servis froids sont cuits dans un court-bouillon au vin blanc; le point essentiel consiste à les obtenir bien entiers; les faire refroidir dans leur cuisson, et les laisser égoutter pendant deux heures sur la grille de la

poissonnière; les dresser alors, soit sur un fond-d'appui, soit directement sur un plateau argenté, posant sur quatre pieds. De même que les précédents, ce poisson est représenté sur le dessin, sans garniture, sans entourage, mais il est évident qu'il peut toujours être garni avec de beaux croûtons de gelée, de demi -œufs cuits, garnis de légumes ou simplement coupés en deux sur leur longueur. En tout cas, il doit être accompagné de deux saucières de mayonnaise. Digitized by Google

GROSSES PIECES FROIDES. 375 Ces quelques gros poissons que j'ai été contraint de placer dans la partie du froid, complètent la série principale, commencée dans le premier volume de cet ouvrage. Cette interruption est regrettable, sans doute, au point de vue de l'uniformité; cependant, je ne pouvais me dispenser de classer dans cette partie, un certain nombre de grosses pièces de poisson, celles surtout qui, par la nature de leur chair, aussi bien que par l'ampleur de leur forme, sont plus particulièrement choisies pour figurer dans les soupers froids. Les poissons de cette série étant destinés à figurer sur la table des grands buffi"ets, sont tous représentés dressés sur des socles, des plateaux historiés ou sur des fonds-d'appui; ces trois méthodes sont également acceptables: le luxe du dressage reste naturellement subordonné au luxe du festin. S'il n'est pas possible de déterminer d'avance la méthode qui doit de préférence être adoptée, il n'est pas moins évident que sur la table d'un buffi"et de bal, les grosses pièces froides doivent forcément s'y produire entourées d'une certaine élégance, non seulement, parce que la nature de ces mets le comporte, mais parce que c'est surtout dans ces occasions solennelles que le praticien peut mettre en évidence les qualités artistiques qu'il possède. Les pièces froides d'un buffi"et de bal peuvent être plus ou moins ornementées plus ou moins luxueuses, selon les moyens et les dispositions de celui qui préside au travail; en tout cas, chacun peut comprendre qu'elles ne peuvent pas être dressées avec la même simplicité que dans les repas vulgaires. Ces festins étant exceptionnels, le bon sens indique que les mets qu'on y sert doivent porter l'empreinte des soins les plus délicats et les plus distingués.

II. 48 Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATREVINGT-DOUZIÈME.

Dessin 426. SEIBLING DE BAVIÈRE, A LA GELÉE. Dessin 427.

SAUMON DÉCOUPÉ, A LA MAYONNAISE. Dessin 428. EÉCARD

COMMUN, A LA MAYONNAISE. Dessin 426. SEIBLING DE BAVIÈRE,

A LA GELÉE. Le Scibling est un poisson d'eau douce , de même espèce des

Ombres-chevaliers. Cette espèce est peu répandue en Europe; cependant

elle existe en Ecosse dans le lac 3felvin: là ce poisson est connu sous le

nom de charr. Mais le charr reste petit, et n'atteint pas les grandes

dimensions de l'ombre-chevalier et du Seibling. La robe du Seibling est

exactement semblable à celle de l'ombre-chevalier, le haut du corps est

bleuâtre, le dessous est d'une belle couleur rouge-orange; sa robe est

tachetée de disques noirs, entourés d'un cercle blanc et rose: c'est un des

plus jolis poissons que la nature ait produit ; on le trouve dans les lacs

Starnberger et Bartholoniaï. La pêche du Seibling étant en Bavière un

privilège du Roi, on ne rencontre généralement sur les marchés, que ceux

que la pêcherie royale autorise à y transporter, c'est-à-dire les petits. Le

Seibling n'est pêché que du mois de Septembre au mois de Janvier; après

cette époque, il est moins estimable; dès ce moment, sa robe perd en partie

ses belles couleurs, et les disques s'effacent. Le Seibling que représente le

dessin pesait de 5 à 6 kilogrammes, c'est un des plus beaux spécimens qui

se rencontrent: les poissons dépassant ces dimensions ne sont pas communs.

Les gros Seiblings sont ordinairement servis chauds, comme relevé, plutôt

que froids; cependant on les sert également froids, à l'égal des Truites.

J'observerai seulement que dans les deux cas, quand ils sont cuits, il est

préférable de les dresser sur le côté que sur le ventre, afin de laisser voir, le

plus possible, la belle couleur de ce dernier. Mais pour conserver dans tout

son éclat la nuance bleue du dos, il faut avant de cuire le poisson, arroser le

haut du corps avec du vinaigre froid , en ayant soin toutefois de couvrir le

bas avec un linge, afin que l'acide n'atteigne pas la couleur orange du

ventre, car alors elle disparaîtrait, et le poisson perdrait un de ses plus beaux

ornements. Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

H. 92 42 G 426 Digitized by Google

Digitized by Google

GROSSES PIECES FROIDES. 377 Les gros Seiblings, de même que les grosses truites, doivent être tués en sortant de Teau, mais ils ne doivent être cuits que quelques heures plus tard, afin d'éviter que le corps se brise, et que les . chairs soient coriaces. Le Seibling doit être cuit dans un court-bouillon au vin blanc; quand il est égoutté et refroidi, il faut le napper à la gelée mi -prise, légèrement rougie; le glisser sur un plateau en bois, posant sur quatre pieds, masqué de papier sur le haut, et modelé en chute d'eau sur son épaisseur, avec de la graisse bien blanche. Les pieds du plateau sont ou argentés ou peints au blanc de zing. Entourer le poisson d'abord avec un épais cordon de gelée hachée, et ensuite avec de jolis croûtons de gelée. Envoyer en même temps que le poisson quelques saucières de mayonnaise ou ravigote froide. Dessin 427. SAUMON DECOUPE, A LA MAYONNAISE. En général, on sert peu sur les buffets de bal, les saumons coupés en tranches; cependant cette méthode est recommandable, en raison de ses bons résultats. Sans doute qu'un beau saumon servi entier, même quand il est servi dans toute sa simplicité naturelle, représente une pièce froide des plus attrayantes, personne ne voudrait contester le fait. Mais, au point de vue pratique, il est évident qu'un gros saumon cuit entier laisse souvent à désirer; je ne prétends pas qu'on ne puisse le cuire au degré voulu: l'objection n'est pas là; je veux seulement faire ressortir, qu'en raison même de son épaisseur, un poisson entier réclame une très-longue cuisson, pour être bien atteint à l'intérieur, et que servi froid, sa chair est moins ferme, moins savoureuse que si le poisson était cuit en tranches, par ce motif que la cuisson étant plus violente, la chair conserve mieux ses qualités. Mais si le saumon découpé doit être servi sur un socle, il faut, autant que possible, le cuire de façon à pouvoir le remettre dans sa forme première en le dressant; pour atteindre ce but, il est nécessaire de laisser intactes les extrémités du poisson, et découper en tranches épaisses la partie centrale du corps. Cuit dans ces conditions, il est alors remis en forme, en dressant les tranches si non tout à fait debout, du moins à peu près, mais sans négliger de les caler sur l'arrière, afin de les maintenir d'aplomb. La tête et la queue du poisson, étant plus longues à atteindre que les tranches, doivent être cuites séparément. Le poisson est représenté simplement orné sur le centre, d'un gros bouquet de crevettes symétriquement piquées sur un soutien en beurre; mais il doit être entouré à sa base, d'abord avec de la gelée hachée, puis avec des gros croûtons de

gelée. Le socle sur lequel le saumon est dressé, n'offre pas une grande difficulté d'exécution; il est simple, sans manquer d'élégance ni de légèreté; il est porté sur quatre pieds dont deux sont disposés sur le centre, les autres aux extrémités. L'épaisseur du plateau est masquée avec de la graisse, modelée en imitation de chute d'eau. Le corps des deux Naïades placées aux extrémités du socle peut être coulé dans le même moule, mais les sujets doivent forcément être retouchés; ils doivent surtout être solidement fixés à l'aide de fils de fer se rattachant, soit à la base du socle, soit à l'abaisse supérieure. Les ornements à jour sont modelés sur des fils de fer. 48*

Digitized by Google

378 . CUISINE ARTISTIQUE. Dessin 428. BÉCARD

COMMUN. Dans la première partie de ce livre, j'ai reproduit un dessin du Bécard du Nord; celui représenté cette planche est du Rhin. On peut se rendre compte, en examinant les deux sujets, de la différence qui existe entre eux. La forme de celui-ci se rapproche beaucoup plus de celle du saumon de pure race : n'était-ce la difformité de sa tête, on pourrait facilement le confondre. Quant à sa robe, elle est simplement plus tigrée; mais la nuance est à peu près la même: bleuâtre sur le dos, argentée sous le ventre. Rien donc ne caractérise cette variété, si ce n'est sa mâchoire crochue, de même que ce crochet blanc et corné dont l'extrémité de la mâchoire inférieure est munie, et qui se loge dans une cavité correspondante, creusée dans la mâchoire supérieure. Je n'ai reproduit ce dessin qu'à titre de curiosité, et pour bien faire ressortir les différences existant entre ce Bécard et celui du Nord, celui connu sous le nom de saumon rouge, dont la forme et la robe offrent un contraste si remarquable. En automne, dans les affluents de la mer Baltique, on pêche des Bécards par milliers, et de grosseur extraordinaire, pesant souvent jusqu'à 25 kilogramms. Mais cette espèce n'a aucune analogie avec les saumons rouges, pêchés sur les côtes de la Norwège. Les chairs crues du Bécard commun sont légèrement rosées, mais en cuisant elles deviennent blanches, sèches, et n'ont aucune des qualités appréciables des vrais saumons. Pour être servi froid, ce poisson doit cuire dans un bon court-bouillon au vin. Quand il est refroidi, et bien égoutté, on peut en supprimer la peau, et glacer les chairs avec du beurre d'écrevisses dissout. Il est servi avec deux saucières de mayonnaise. Ce poisson est dressé sur un plateau semblable à celui représenté au dessin 426 ; la bordure est en graisse, modelée en chute d'eau. La garniture se compose de gros croûtons de gelée, alternés par des moitiés d'œuf, dont le jaune est masqué par un rond de truffe. SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATREVINGT-TREIZIÈME. Dessin 429. TRANCHES DE SAUMON A LA GELÉE. Dessin 430. LANGOUSTES A LA RAVIGOTE. Dessin 431. GALANTINES D'ANGUILLE A LA TARTARE. Dessin 429. TRANCHES DE SAUMON A LA GELÉE. Ce plat de saumon, bien que dressé avec la plus grande simplicité, n'en constitue pas moins un mets d'une certaine importance, figurant avec honneur sur la table d'un souper froid. Mais pour que ce poisson puisse être bien apprécié, il doit être choisi de bonne qualité, à chairs rouges et fermes, surtout

Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.80% accurate

1 • 4 . < i . Digitized by Google

n33 Digitized by Google

Digitized by Google

GROSSES PIECES FROIDES. 379 péché depuis peu; car un saumon peut être très-frais, alors même qu'il est péché depuis plusieurs jours, s'il est soigneusement tenu sur glace; mais il ne faut pas se dissimuler, qu'il y a loin de cette fraîcheur artificielle à celle d'un saumon récemment péché. Tout le monde n'est peut-être pas à même de faire cette différence; cependant les vrais amateurs de poisson ne s'y trompent pas. Les chairs cuites des saumons de bonne espèce, péchés dans les fleuves à une certaine distance de la mer, péchés dans la saison propice, et mangés à courte distance, renferment des qualités qu'on chercherait vainement dans les poissons qui ont séjourné plusieurs jours hors de l'eau. La cuisson du saumon coupé en tranches, s'opère dans des conditions toutes différentes du saumon cuit entier ou en tronçons ; si le poisson est vraiment frais , il peut être simplement cuit à l'eau salée; voici comment il faut en opérer la cuisson: écailler les tranches; les ranger sur la grille d'une poissonnière, et les plonger dans le liquide bouillant; au premier bouillon, retirer le vase sur le côté du feu, de façon que le liquide conserve son même degré de chaleur sans bouillir. Quand elles sont à peu près à point, les retirer tout à fait du feu; les laisser refroidir dans leur cuisson. Les égoutter ensuite; en supprimer la peau; les napper avec de la gelée légèrement rougie; les dresser à cheval sur un fond d'appui masqué sur le haut et sur son épaisseur avec du papier blanc. A l'aide d'une poche, pousser de la gelée tout autour du poisson; l'entourer avec une garniture de moitiés d'œuf, les unes posées debout, les autres garnies avec de petits légumes en salade: petits pois verts et carottes. Entourer le fond- d'appui avec de beaux croûtons de gelée. Servir en même temps quelques saucières de mayonnaise. Dessin 430.

LANGOUSTES A LA RAVIGOTE. Cette pièce très-simple au fond, est cependant jolie, plus jolie certainement à l'état naturel que gravée sur le papier. L'apprêt des langoustes étant des plus simples, on comprend aisément que la confection du socle soit la partie la plus importante de la pièce. Ce socle est exécuté sur une planche ayant 75 centimètres de longueur sur 15 de large, posant sur deux pieds. Le sujet disposé sur le centre, figure un petit pêcheur armé d'un crochet à long manche, s'appuyant sur un panier; il est fixé sur un petit rocher, sur l'arrière duquel se détachent des branches de corail imitées. De chaque côté du sujet, sur l'avant de la planche, sont modelées deux sortes de coquilles formant bassin, se rattachant au rocher par un ornement allégorique, modelé en imitation de

tête de dauphin. Entre ces deux têtes, figure une chute d'eau, tombant dans le creux d'une coquille, également modelée en graisse. Tous ces ornements se rattachent à la planche du socle par de longues pointes piquées sur son épaisseur, et par des fils de fer dissimulés sous la graisse; ce n'est qu'à ces conditions qu'ils peuvent se soutenir. Le petit pêcheur est coulé en graisse, dans un moule en plâtre, mais il doit forcément être retouché, soit pour lui donner la pose voulue, soit pour lui adapter les attributs qui lui conviennent. Il est soutenu sur l'arrière, par un gros fil de fer traversant une partie du corps, et prenant son appui dans le rocher. Digitized by Google

380 CUISINE ARTISTIQUE. Le vide des deux bassins est garni avec des branches de persil frais, dont la nuance fait ressortir la blancheur de la graisse et le ton vigoureux des coquilles de langoustes. Celles-ci sont vidées des chairs, puis posées sur un support en pain ordinaire masqué avec de la graisse; elles sont assujeties aux supports, à l'aide de clous qui les traversent. Les chairs des langoustes, coupées en tranches sont dressées à cheval sur un cordon de beurre poussé au cornet sur le haut des coquilles. Avec cette pièce, il faut envoyer deux saucières de ravigote froide. Dessin 431. GALANTINES D'ANGUILLE, A LA GELÉE. Les galantines d'anguille, constituent un mets excellent, mais qu'on sert peu en France dans les soupers; c'est vraiment dommage, car il offre une agréable diversion avec ceux qu'on sert habituellement dans ces repas. Pour servir un plat de galantine comme pièce froide, dressé dans les conditions que représente la gravure, il faut choisir deux grosses anguilles; en retirer la première peau, en les écorchant; en supprimer la tête, les fendre du côté du ventre, et les désosser; diminuer l'épaisseur des chairs, en les coupant; puis diviser chaque anguille en deux parties sur le travers; les assaisonner du côté coupé, et étaler les deux parties, chacune sur une serviette, en les appuyant du côté de la peau; masquer alors les chairs avec une couche épaisse de farce à galantine, préparée par portions égales avec du poisson, du veau ou du porc, et du lard frais, assaisonnée de haut goût. Sur cette première couche, ranger des filets d'anchois, des filets de truffes crues, et enfin des filets de foie-gras cru, assaisonnés. Semer dessus quelques pistaches mondées; rouler les galantines en forme de gros boudin; les envelopper séparément dans un linge, les ficeler d'après la même méthode des galantines de dinde; les cuire dans un bon fonds. Quand elles sont égouttées, les déballer pour les serrer davantage; les faire refroidir sous presse, mais dans un vase à fond arrondi. Les déballer ensuite; diviser chaque galantine en deux parties sur la longueur d'abord, et puis en tranches; les glacer, les dresser sur un fond -d'appui, en trois lignes régulières, dans l'ordre représenté par la gravure; les garnir avec de la gelée hachée; les orner avec un hâlelet sur chaque bout et un sur le milieu. Dresser deux bouquets d'écrevisses sur le centre du plat, de chaque côté, puis entourer le fond-d'appui avec des gros croûtons de gelée, alternés avec des moitiés d'oeuf, posées debout. Avec cette pièce, envoyer deux saucières de mayonnaise ou ravigote. Digitized by Google

PIECES ORNEMENTALES DU FROID. Ceux qui cherchent à se rendre compte des travaux artistiques de la cuisine, trouveront dans ce chapitre, une série de pièces d'un ordre supérieur. Au point de vue de l'étude, elles ajoutent au mérite de la nouveauté, celui de représenter des sujets authentiques, ayant par conséquent, aux yeux du praticien, une valeur sérieuse et réelle, soit qu'il veuille s'initier à la pratique des productions de l'école moderne, soit qu'il veuille simplement se renseigner sur les ressources acquises et le progrès accompli. Les sujets reproduits dans cette partie du livre, aussi bien que ceux figurant dans l'ornementation de la pâtisserie, doivent non seulement être considérés comme des modèles exacts, mais aussi comme des genres distincts, desquels de nombreuses variétés peuvent être tirées. Il n'en est aucun, en effet, qui ne puisse être transformé selon les nécessités, selon les préférences de celui qui opère. L'ornementation du froid, est par le fait, une innovation moderne que l'école ancienne connaissait à peine; car elle s'en était détournée pour se donner tout entière à celle de la pâtisserie, dont elle pressentait déjà le brillant avenir; elle ne l'avait donc pratiquée que dans des limites infiniment restreintes, en comparaison du développement qu'elle a aujourd'hui: n'y ayant prêté qu'une attention distraite, elle ne pouvait prétendre à la faire progresser; voilà pourquoi elle resta si long-temps immobile et impuissante. En examinant les publications de l'époque, ayant trait à cette partie du froid, en compulsant les œuvres produites, on est vraiment frappé de la pénurie des moyens dont les praticiens disposaient autrefois, et par suite, du manque de variété dans leurs productions; pour en juger, il suffira de savoir que l'ornementation se bornait alors à une seule spécialité, celle des socles profilés, décorés avec du pastillage ou des fleurs naturelles; les ressources étaient tellement limitées et précaires, qu'on ne trouve même pas trace d'un simple petit sujet, d'aucune pièce ornementée. Digitized by Google

382 CmSINE ARTISTIQUE. Pour comprendre toute la distance que la nouvelle école a parcourue depuis, il suffit de dire que ces mêmes socles profilés, malgré le rôle considérable qu'ils ont joué, malgré même les services qu'ils peuvent encore rendre dans bien des cas, se trouvent cependant délaissés aujourd'hui, et en quelque sorte relégués à l'arrière plan. On est donc autorisé à admettre que l'ornementation de cette époque était somnolente et engourdie, sans prestige ni vigueur. Mais l'heure du réveil devait enfin sonner; et bientôt apparurent ces sujets coulés dans de petites coupes en cuivre, ou découpés au couteau, auxquels on donna le nom de sujets en tétine. C'était le premier élan dirigé vers un développement plus grand, qui du reste était dans l'ordre normal, puisque la cuisine elle-même, se sentant à l'étroit, tendait déjà à dévier des méthodes anciennes, pour chercher une autre voie. Ce faible progrès, qui ne fut même pas de durée, marque bien cependant le point de départ de la nouvelle école, destinée à se produire plus tard avec tant de luxe et d'éclat. Dès que l'impulsion fut donnée, elle ne tarda pas à prendre son essor; et, des étroites limites où elle se débattait naguère, elle marcha résolument à la recherche d'un horizon plus vaste, dont elle ne soupçonnait même pas l'étendue, mais qu'elle distinguait mieux à chaque étape où elle s'arrêtait. C'est ainsi qu'après de laborieux efforts, elle put atteindre le but vers lequel elle se sentait entraînée, et se montrer enfin dans toute sa splendeur: riche, honorée, brillante, mais plus fière encore de la lutte qu'elle venait de soutenir, que du succès qu'elle avait obtenu! Tel est en somme, l'historique de cette école nouvelle, dont la cuisine-classique et la cuisine-artistique se sont fait les promoteurs ardents et les interprètes dévoués. Elle est d'autant plus vigoureuse et forte aujourd'hui, que la lutte entre elle et le passé a été longue et obstinée; elle est d'autant plus méritoire, que la lumière qu'elle a projetée sur un des points les plus obscurs, on pourrait même dire, des plus délaissés de notre art, semble destinée à servir de guide aux pionniers de l'avenir! Mais, si l'ornementation du froid a réalisé en un si court espace tant de remarquables progrès, on peut facilement admettre que, dans un temps donné, elle arrive à une perfection plus grande encore; pour ma part, je n'en doute pas; et malgré l'abondance des ressources que je lui apporte, je n'ai pas la prétention d'en avoir donné le dernier mot. Douter de son perfectionnement dans l'avenir, serait d'ailleurs supposer que les germes que j'ai semés en mon cliemin pourraient devenir stériles; j'aime mieux penser

au contraire , qu'ils porteront des fruits , et qu'en léguant à mes confrères le résultat de mes recherches, je leur aurai non seulement inspiré le désir de les cultiver, mais aussi la louable ambition de les perfectionner, afin de reculer plus loin les limites de notre art, et d'augmenter sa renommée séculaire. Cependant, ne l'oublions pas, cette perfection, ne peut se réaliser qu'avec le temps, et Digitized by Google

PIECES ORNEMENTALES DU FROID. . 383 par des efforts continuels. C'est en étudiant avec persévérance, en s'inspirant des travaux accomplis, qu'on peut espérer progresser. Grande serait Terreur de croire qu'un homme, pour intelligent qu'il soit, puisse arriver du premier coup à produire des sujets d'un ordre supérieur, tels qu'ils sont consignés dans ce livre; non, il faut qu'il prélude »au succès par l'étude sérieuse des méthodes appliquées, qu'il s'en rende un compte exact, et qu'enfin, au lieu de chercher prématurément à résoudre le difficile problème des innovations, il s'attache plutôt à s'inspirer des œuvres de ses devanciers; rien n'est plus simple en fait, rien n'est plus rationnel au fond: on ne peut pas viser au chef-d'œuvre en débutant. Sans posséder un talent hors ligne, un homme de goût peut fort bien, tout en suivant les inspirations d'autrui, tout en marchant dans la voie tracée, apporter certaines modifications dans les détails d'une pièce ornementale , qui, sans en changer le caractère, lui donnerait néanmoins une autre allure ; il peut agrandir ou simplifier son modèle, et arriver enfin à un résultat satisfaisant: sur ce terrain tout est possible; ce qui l'est moins, ce qui offre des difficultés autrement épineuses, c'est de quitter la voie battue pour s'élancer à la recherche de l'idée première; c'est de produire une œuvre nouvelle, expressive, alliant à la distinction du style, la précision indispensable aux productions de ce genre, sans cependant s'éloigner des règles tacites, auxquelles elles sont naturellement subordonnées.

L'ornementation du froid a certainement des limites très-étendues, mais la raison et le bon sens en défendent l'abus. Le praticien sérieux doit se borner aux pièces et aux sujets s'adaptant le mieux à ses travaux, et ne pas perdre de vue que leur expression ne doit être ni outrée ni équivoque. En principe, il doit éviter la reproduction des personnages dont la pose et l'expression sont obligatoires ou forcées. Les personnages habillés étant toujours d'une exécution difficile à obtenir parfaite, il doit s'en détourner. Mais ceux qu'il est obligé de produire dans de telles conditions, doivent forcément rester blancs: un sujet affublé de vêtements nuancés est toujours de mauvais goût, et n'est acceptable dans aucun cas; agir autrement c'est, selon moi, se mettre en travers de la règle, c'est transgresser le principe sur lequel notre ornementation repose. En effet, la plupart des ornements applicables au froid, qu'ils soient modelés ou coulés, tendent évidemment à imiter le marbre ou l'albâtre; or, en les coloriant, on en détruit le véritable caractère, sans leur apporter aucun avantage équivalent. Les règles techniques ont des

exigences et des sévérités dont il est bon de tenir compte. Dans l'ornementation, en général, de même que dans les autres parties de cet ouvrage, je me suis appliqué à combattre les méthodes erronées, aussi bien que les abus de forme vers lesquels les praticiens sont toujours exposés à se laisser entraîner. Mais, je m'empresse de le dire, mes observations n'ont absolument rien de personnel: n. 49 Digitized by Google

384 CUISINE ARTISTIQUE. ce n'est pas de la critique que j'entends faire, c'est de l'étude. Sur le terrain où je me suis placé, n'ayant pour objectif que la recherche du bien, toute rivalité s'efface et disparaît à mes yeux. Si j'insiste sur le respect des principes c'est que j'ai reconnu qu'il y avait danger à les méconnaître. C'est bien là le motif qui m'a déterminé à multiplier mes dessins dans une mesure aussi large, car je suis convaincu que la démonstration pratique exercera toujours une influence salutaire sur l'esprit des hommes du métier : rien ne persuade comme l'évidence. A ce point de vue, la cuisine artistique est le vrai complément de la cuisine classique ; ces deux ouvrages réunis, constituent assurément le répertoire le plus fécond, le plus étendu, qui ait été produit jusqu'ici ; aucune œuvre ancienne ou moderne n'aura mieux réussi à mettre en pleine lumière les ressources multiples de la science culinaire ; aucune n'aura mis au service des praticiens plus d'éléments divers d'instruction pratique. Ce fait acquis, peut donner la mesure exacte des services que ces deux ouvrages sont appelés à rendre dans l'avenir.

Dessin 433. TROPHÉE DE PÊCHE. Les deux sujets de cette planche sont les mêmes qui se trouvent représentés sur la gravure du buffet de bal, dans la première partie de cet ouvrage. Cette pièce est construite dans les mêmes proportions que le bouquet de gibier représenté par la précédente gravure. Elle est groupée sur une large base en bois, légèrement ovale, formant gradin, et posant sur quatre pieds ; mais elle est coupée droite sur son côté droit. Le sujet se compose d'abord d'une ancre de marine, sur laquelle est jeté un filet de pêcheur, puis de deux avirons disposés en croix, d'un harpon, d'une nasse, d'une épuisette, d'un chapeau, d'un panier, d'une ligne à pêcher, et enfin, de deux groupes de poissons imités, suspendus, l'un à l'ancre, l'autre à la ligne. L'ancre, les avirons, le harpon, et la ligne, doivent être d'abord exécutés en bois, et masqués ensuite avec de la graisse à modeler. L'ancre est adhérent à un soutien solide, fixé sur l'arrière de l'abaisse. Le filet et l'épuisette sont en fil naturel, fin et blanc. Le chapeau, le panier, et la nasse, sont exécutés sur une charpente en carton : cette dernière est garnie d'écrevisses cuites. L'épaisseur des deux gradins est masquée en chute d'eau ; cet ornement peut être modelé en graisse ou levé sur une matrice en plâtre. Les pieds de la base sont ou argentés ou peints avec du blanc de zinc. Sur l'arrière du sujet sont groupées des plantes aquatiques, imitées en graisse de nuance verte ; elles sont modelées sur des baguettes en bois ou des tiges en fil de fer. Ces détails sont nécessaires pour

donner à l'ensemble de la pièce plus de jours et de légèreté. Sur l'avant de la pièce, dans une large coquille, sont symétriquement dressées de petites truites cuites, nappées à la gelée; elles sont disposées sur deux rangs, et ceux-ci divisés par un homard naturel, soutenu par des hâtelets. Dans les sinuosités de cette coquille, sont rangées des écrevisses cuites. La petite coquille disposée sur l'avant, est garnie avec un groupe de belles crevettes cuites, dressées sur un bouquet de persil frais. Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

PIECES ORNEMENTALES DU FROID. 391 former appui aux autres détails. Le lièvre, le cou du héron, l'arrière du faisan, formant le groupe de gauche, sont modelés sur place; il faut leur donner le plus de relief possible. Le groupe de petits gibiers suspendus à la gibecière, sont modelés séparément. Pour grouper les différents détails d'une pièce de ce genre, sans les rendre confus, il faut absolument prendre des mesures d'ensemble, étudiées et réfléchies. En premier lieu, il convient de s'occuper à établir la charpente dans des proportions exactes, répondant comme ampleur et solidité aux exigences de la pièce elle-même. Les charpentes, dans les pièces ornementales du froid sont d'une importance capitale; leur rôle est d'autant plus important que la pièce est volumineuse et compliquée. Il importe donc que le praticien s'attache à traiter cet auxiliaire avec une sérieuse attention. Je reproduirai plus loin les charpentes des principales pièces représentées dans le chapitre du froid. Tous les détails de la pièce, du sommet à la base, sont blancs, sans excepter les pommes de pin, ni les rameaux de chêne ; mais l'épaisseur de l'abaisse en bois sur laquelle est groupée la pièce , peut être masquée avec de la graisse vert-tendre. La barrière qui entoure cette abaisse est imitée en graisse blanche; elle est garnie "à sa base avec un épais cordon de gelée hachée. Le tour de la base est garni avec des galantines de grives ou de bécassines en petites caisses ; c'est la garniture la plus convenable, car pour les convives, elle est facile à s'en servir, et excellente à manger; de plus, le ton foncé des galantines se détache agréablement sur le fond blanc de la pièce. Digitized by Google

392 CUISINE ARTISTIQUE SOMMAIRE DE LA PLANCHE
QUATRE-VINGT-DIX-SEPTIÈME. Dkssin 4:i8. GROS SAUMON FROID,
SUR SOCLE. Dessin 438. GROS SAUMON FROID, SUR SOCLE. Les
gros saumons froids, servis entiers, sont en quelque sorte indispensables
aux soupers nombreux, non seulement parce qu'ils peuvent satisfaire au
désir d'un grand nombre de convives, mais parce que leurs mâles
proportions produisent bon effet sur la table, et qu'ils reflètent
admirablement la splendeur et l'abondance dont les amphytrions aiment à
entourer leurs festins. J'ai déjà eu l'occasion de dire ailleurs que les gros
saumons entiers exigent une très-longue cuisson; c'est un point qui ne doit
pas être perdu de vue, car si les gros saumons ne sont pas rares, ils sont
souvent très-coûteux; or, on ne peut pas prendre trop de précautions pour
les présenter dans leur plus parfait état, surtout sous le rapport de l'apprêt et
de la cuisson. , Quand le saumon est cuit, bien égoutté, bien refroidi, et
débridé, le glisser sur un double fond d'appui formant gradin, masqué sur le
haut avec du papier, et avec de la graisse verte sur les contours. Le caler
avec soin, de façon à le maintenir d'aplomb; puis couper et enlever en partie
la peau du poisson, sur le haut; découper sans les détacher les chairs mises à
nu; les glacer d'abord avec du beurre d'écrevisses, et napper ensuite tout le
poisson avec de la gelée mi-prise, afin de lui donner du brillant. C'est dans
ces conditions que le saumon sera plus tard posé sur le socle, entouré à sa
base avec de la gelée hachée, et orné avec des hâtelets garnis. Fixer alors
sur l'arrière du saumon une planche en bois de forme demi-circulaire, à peu
près de la hauteur du poisson, mais moins longue, sur le haut de laquelle
sont percés de petits trous disposés à distance, et dans lesquels les hâtelets
peuvent être piqués; car alors même que le poisson ne serait pas découpé,
ce serait imprudent de les piquer sur lui, parce qu'ils n'y trouveraient pas un
point-d'appui suffisant, et qu'ils seraient exposés à tomber dès qu'on
couperait les

Digitized by Google

Digitized by Google

CT> Digitized by Google

Digitized by Google

piE(ES ornemi:ntalp:s du FHOID. 393 chairs du ppiisson, attendu que c'est toujours sur le haut qu'on les attaque. J'engage les cuisiniers à tenir compte de cette observation pratique. Le socle qui porte le poisson, est d'une grande légèreté d'allure, en raison des jours qu'il présente sur sa partie centrale, et de la position tout à fait dégagée que l'avant-corps des chevaux occupe sur les bouts. Ce socle est formé de deux abaisses en bois, dont l'une, celle du haut, est plus étroite et moins longue que l'autre; elles sont rehées par quatre solides soutiens en bois, dont deux sur le centre et deux sur les bouts. Ceux de la partie centrale sont dissimulés sur l'avant, d'abord par les ornements qui se trouvent en cet endroit, et ensuite par des feuilles de persil ou de cresson, dont vide intérieur du socle doit être garni. Les soutiens latéraux se trouvent dissimulés, et par l'avantcoq)s, et par la partie postérieure des chevaux, se continuant en arabesques, et se terminant en deux rosaces disposées sur le centre du socle. L'avant-corps des chevaux doit forcément être modelé, tout au moins en partie, car la tête peut fort bien être coulée, ce qui est préférable; soit par ce motif qu'une tête de cheval n'est pas facile à modeler, soit parce qu'on peut en prendre l'empreinte à la gélatine, et la couler sans frais, ni sans beaucoup de peine: rien n'est plus facile de trouver le modèle d'une jolie tête'de cheval, quelles qu'en soient les dimensions. Mais qu'ils soient modelés ou coulés, les chevaux, dans leur ensemble, doivent être intérieurement maintenus d'abord par un soutien en bois, fixé à l'extrémité de l'abaisse inférieure, puis par des fils de fer se rattachant à ce soutien: la tête et les jambes des chevaux, les jambes surtout, ne pourraient être modelées dans l'attitude où elles se trouvent, sans le secours d'un gros fil de fer, recourbé dans le sens de la pose. La partie postérieure exige aussi d'être modelée sur des fils de fer de différente épaisseur, pouvant donner aux oniements les plus légers la solidité qu'ils réclament: aucun prétexte ne saurait dispenser le praticien de ces précautions élémentaires, en l'absence desquelles toute la combinaison des ornements se trouverait livrée au Jiasard. La frise de l'abaisse supérieure, est modelée à l'ébauchoir, contre son épaisseur: bien creusée, bien évasée, elle est très-élégante et d'un joli effet, car ses ornements se trouvent en harmonie avec le style de la pièce; mais pour que cette frise acquière la solidité nécessaire, pour que le poids de la graisse n'en entraîne pas la chute, l'épaisseur et même le dessus de l'abaisse doivent être munis de petites pointes en fer ou en bois, capables de prévenir tout accident. L'épaisseur de

l'abaisse inférieure du socle, de même que celle de la base principale, sont modelées en imitation de chute d'eau; j'ai déjà dit, que cet ornement, au lieu d'être modelé à la main peut être enlevé sur une matrice en plâtre; j'ajouterai que l'opération est toute simple pour obtenir cette matrice: il suffit, en effet, de modeler en argile ou en cire, une petite partie de l'ornement, ayant 8 à 10 centimètres de long, et avec celle-ci préparer une matrice en plâtre, d'autant plus facile à obtenir, qu'elle doit être en une seule pièce et peu creuse, afin qu'elle soit mieux de dépouille. Une fois la matrice obtenue, on prend l'empreinte avec de la graisse à modeler, tout à la fois ferme et élastique, en opérant d'après la même méthode qu'on enlève les ornements en pastillage sur les planches gravées. Les parties obtenues de la matrice sont à mesure appliquées contre l'épaisseur de l'abaisse, dont la surface doit préalablement être munie de petites pointes, sur lesquelles les ornements trouvent un appui certain. Digitized by Google

394 CUISINE ARTISTIQUE. L'abaisse inférieure du socle est de forme ovale; mais la base de la pièce porte sur l'avant, de chaque côté, un prolongement arrondi, sur lequel peut être dressé soit un joli buisson de crevettes ou d'écrevisses, soit un buisson de queues de homards en coquilles ou de queues de langoustes découpées. La surface supérieure de la base est modelée en imitation des vagues de la mer; mais elle peut simplement être masquée de papier blanc, et celui-ci recouvert d'une couche de belle gelée hachée. J'ai évité de garnir plus abondamment l'espace libre de l'abaisse, afin de ne pas surcharger le dessin de détails superflus; les cuisiniers restent libres de remplir cet espace avec les garnitures que leur paraîtront mieux adaptées au caractère de la pièce. Les pieds de la base sont en bois; ils peuvent être masqués avec du papier blanc ou simplement peints avec du blanc de zinc; il faut seulement éviter de les masquer avec de la graisse, afin de ne pas s'exposer à maculer la nappe sur laquelle la pièce doit porter. Le poisson dressé d'avance sur son fond -d'appui, ne doit être cependant posé sur le socle qu'alors que celui-ci aura été mis en place sur la table. Il sera glissé par l'arrière, qui reste ouvert, attendu que la frise ne fait pas le tour de l'abaisse supérieure, ce qui serait superflu, puisque sur la table d'un buffet, la pièce ne peut être vue que de face. Quand le poisson est en place, le tour du premier gradin du fond -d'appui est entouré avec une chaîne de moitiés d'oeuf, dont le jaune est masqué avec un rond de truffe coupé à Tempête-pièce. Excepté le double fond -d'appui qui est de nuance vert-tendre, toutes les parties ornementales du socle doivent rester blanches.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATRE-VINGT-DIX-HUITIÈME. Dessin 439. GROSSE TRUITE DE LAC, SUR SOCLE. Dessin 439. GROSSE TRUITE DE LAC, SUR SOCLE. La Truite que le dessin représente, est exactement dessinée d'après nature; elle pesait environ cinq kilogrammes, elle provenait des lacs de la Bavière. Les Truites de ces dimensions, bien que n'étant pas rares dans les lacs où l'espèce existe, ne sont cependant pas communes en tous lieux, car cette espèce est peu répandue. Je ne connais guère que les lacs d'Ecosse, de Suisse, et de Bavière, qui en possèdent de si grosses; de tels sujets ne se trouvent ordinairement que dans les lacs élevés, où les eaux sont très-froides, où viennent aboutir les ruisseaux et les rivières prenant leur source sur les hautes montagnes dont les pics sont couverts de neige pendant une grande partie de l'année: les Truites recherchent ces eaux vives et froides. Mais d'ailleurs, ces mêmes qui croissent dans les grands lacs ne sont

cependant pas stationnaires;, elles les désertent à certaines époques de l'année, en automne Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 18.00% accurate

Digitized by vaOOÇlC j

Digitized by Google J

Digitized by Google

PIECES ORNEMENTALES DU FROID. 395 surtout, soit pour remonter les affluents à des distances souvent très-éloignées , soit pour descendre dans les rapides cours d'eau qui s'en échappent. Le corps de la Truite est ordinairement moins allongé, moins correct que celui du saumon; il est plus court, plus trapu; sa tête est petite, mais bosselée, osseuse, mal moulée; ses mâchoires sont crochues. Sa robe est magnifique: à fond jaunâtre sur le haut, plus pâle sur le ventre ; elle est tachetée de points bleu-foncé, bordés d'un rayon rouge et blanc; elle est couverte d'une épaisse couche de limon. Les chairs crues de cette Truite ne sont pas d'un rouge vif comme celle des meilleurs saumons : elles sont plutôt orangées; elles pâlisent légèrement en cuisant, mais elles restent fermes, délicates, d'un goût exquis. Pour cuire cette Truite, il faut bien se garder de retirer le limon qui l'enveloppe, il faut simplement la vider et la laver. La cuisson la plus convenable est celle au court-bouillon au vin blanc; mais avant de la plonger dans le liquide, il faut arroser ses surfaces avec du vinaigre froid afin de figer le limon sur la peau , car c'est bien ce limon qui augmente le ton des différentes couleurs de la robe, et en fait ressortir le bleu avec une plus grande vigueur. Les grosses Truites, de même que les saumons cuits entiers, doivent être plongés dans le liquide froid, qui est amené à l'ébullition et retiré sur le côté du feu dès qu'elle se développe. Les grosses Truites, j'ai déjà eu lieu de l'observer, doivent être tuées au sortir de l'eau, mais avant de les cuire, il convient d'en laisser mortifier les chairs pendant quelques heures en été, et toute une journée en hiver: cuit au sortir de l'eau, le corps de ces poissons se déforme ou se brise, et la chair reste coriace. Cette règle, pour être nouvellement introduite dans le domaine de la théorie, elle n'est ni moins exacte, ni moins pratique; car elle s'appuie sur l'expérience: dans tous les pays dont les eaux possèdent de grosses Truites, ou n'agit pas autrement; on ne les cuit jamais sans les faire préalablement mortifier un temps plus ou moins prolongé, selon la saison, selon la grosseur du poisson. Pour cuire une grosse Truite qui doit être servie froide, et dressée dans les conditions que le dessin représente, il faut, après l'avoir vidée, emplir le ventre avec quelques gros légumes, et l'assujettir sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur son ventre; la cuire, la laisser à peu près refroidir dans sa cuisson; la faire égoutter pendant une couple d'heures, après l'avoir sortie du liquide; la débrider alors, et la glisser sur un fond - d'appui, dont le haut est masqué avec du papier blanc, et le tour avec de la

graisse nuancée en vert-tendre. Caler le poisson avec soin, de façon qu'il puisse conserver son aplomb; le napper à la gelée; l'orner avec trois hâtelets piqués, non pas sur le dos de la Truite, mais sur un appui en bois, disposé à cet effet immédiatement sur l'arrière : de cette façon ils ne sont pas exposés à tomber, à mesure que les convives couperont le poisson. Le hâtelet central, garni avec des crevettes, est piqué exactement droit; les deux autres, garnis avec de la gelée et des truffes, sont piqués en éventail. C'est avec intention, que la Truite est représentée sur la gravure sans aucun entourage, sans garniture; car j'ai voulu qu'on puisse en distinguer complètement la forme. Mais les gros poissons froids, qu'ils soient dressés sur socle ou simplement sur un fond-d'appui, doivent toujours être entourés avec de la gelée hachée ou des croûtons de gelée. Le socle sur lequel le poisson est dressé est exécuté sur une charpente en bois, dont on trouvera plus loin un croquis. Le sujet dans son ensemble est d'une grande élégance, d'un style tout nouveau, récemment inauguré, et dont il sera facile, aux hommes de goût, de tirer de nombreuses variétés. Digitized by Google

396 < Uisine Artistique. Le socle est modelé en imitation de navire antique, délicatement ouvragé, mais simple au fond; il est fixé sur une base dont la surface est modelée en imitation des eaux de la mer, et dont l'épaisseur est masquée en chute d'eau. Sur Pavant et sur l'arrière du navire, sont représentés deux petits pêcheurs retirant les filets de l'eau ; ces sujets sont coulés, mais en partie seulement, car pour leur donner la pose voulue, ils doivent forcément être retouchés. Les filets ne sont pas imités, mais naturels, choisis bien blancs ; ils renferment des petits poissons imités en graisse , pouvant sans inconvénient être remplacés par des écrevisses cuites. Les deux pêcheurs ont chacun à côté d'eux un petit panier, dont l'un est rempli avec de belles écrevisses naturelles, et l'autre avec de petites truites cuites. Le sujet et sa base sont entièrement blancs. Le navire est modelé sur une solide charpente en bois, dont la forme, autant que possible, doit se rapprocher de celle du sujet; cette charpente est fixée sur une base également en bois, de forme ovale, coupée droite sur l'arrière, et posant sur quatre pieds. La charpente et la base doivent être reliées ensemble avec d'autant plus d'attention que la pièce, masquée entièrement de graisse, se trouve être très-lourde, et qu'elle ne peut être transportée qu'à l'aide de deux agrafes placées sur l'arrière du pavire, ou à l'aide de deux ouvertures pratiquées sur les flancs , permettant ainsi d'introduire les deux mains à l'intérieur, car il est visible qu'on ne peut pas prendre la pièce par les bouts; l'ornement de la base s'y oppose. Mais afin d'éviter l'obligation de remuer souvent cette pièce , il faut avoir la précaution, dès le début de l'opération, de placer la charpente du navire et la base sur un fond- mouvant, sur une planche assez longue et large, permettant de modeler commodément la pièce, et quand elle est terminée, de la transporter où la changer de place sans être obligé d'y toucher directement. D'ailleurs, la Truite et le fond - d'appui sur lequel elle est dressée, n'est posé sur le socle que quand celui-ci est placé, en le gUssant par l'arrière, qui reste tout à fait découvert; c'est alors seulement que la base du fond-d'appui est entourée sur l'avant avec des moitiés d'œuf , posées debout, dont le jaune est masqu*^ par un rond de truffe noire, collé avec de la gelée mi-prise. Cette pièce, mesure la longueur de 1 mètre 25 centimètres , sur 45 de hauteur, sans compter le poisson.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE QUATRE-VINGT-DIX-NEUVIÈME.

Dessin 440. CHAR DU PRINTEMPS. Dessin 440. CHAR DU PRINTEMPS. Au nombre des grandes pièces que renferme la série

ornementale du froid , celle de cette planche et celle de la planche suivante, peuvent être considérées comme très-remarquables, non seulement par rapport à leur élégance, mais par ce qu'elles sont l'expression d'un genre tout nouveau. Digitized by Google

Google

PIECES ORNEMENTALES DU FROID. 399 51 Digitized by

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CENTIÈME. DEH81N 441

CHAR DES CYGNES. Dessin 441. CHAR DES CYGNES. Cette pièce est construite dans le même ordre que la précédente, par rapport à la forme et aux proportions, car les détails diffèrent. Le socle est formé de deux abaisses en bois, reliées par deux solides soutiens; il a 1 mètre et 20 centimètres de long, sur 35 à 40 de hauteur, le sujet non compris. La caisse du char est une imitation de grande coquille maritime, modelée de forme allongée, à laquelle adhère le petit Triton -conducteur; cette coquille est montée sur une charpente légère, mais solide, soutenue par des fils de fer, et fixée à l'abaisse. Le corps du Triton est coulé, mais retouché avec soin pour être mis en pose; il est fixé sur la volute de la coquille; pour que ce sujet puisse acquérir la solidité voulue, il doit être soutenu par une tringle en fer, traversant en partie son corps. Les bras doivent aussi être soutenus à l'intérieur avec des fils de fer. Le trident est modelé sur une petite baguette en bois. Les roues du char sont imitées avec des feuilles aquatiques modelées en grasse verte; mais elles prennent appui sur une charpente en bois, dissimulée au regard. Les plantes aquatiques et les roseaux, disposés autour et sur l'arrière du char, de même que ceux qui entourent les cygnes, sont imités en grasse verte; ils sont en partie modelés sur fil de fer adhérent à l'abaisse supérieure. Les rênes qui retiennent les cygnes au char sont imitées avec du cordon blanc naturel; les cygnes sont modelés d'après l'antique, c'est-à-dire avec les ailes déployées; ils sont d'imitation classique, et exécutés sur un mandrin dont le noyau adhère à l'abaisse; ce mandrin doit être aussi léger que possible, afin de ne pas augmenter le poids de la pièce: le liège est la matière qui convient le mieux; mais à défaut, on peut également employer du pain ordinaire, de la vieille grasse ou du bois léger; seulement, le pain a l'inconvénient de moisir, et la vieille grasse est aussi lourde que le bois. Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

PIECES ORNEMENTALES DU FROID. 401 Le cou et les ailes des cygnes doivent être intérieurement soutenus avec de solides fils de fer se rattachant au mandrin. Le plan sur lequel le char et les cygnes sont posés, figure une nappe d'eau, imitée avec une mince couche de gelée hachée, transparente et de belle nuance; mais la gelée ne doit être étalée sur la graisse qu'en dernier lieu, c'est-à-dire alors qu'on garnit la pièce. Les deux abaisses réunies, formant le socle de la pièce, sont de dimensions différentes; celle du haut est étroite et moins large que celle du bas: l'une comme l'autre sont d'abord masquées, sur leur surface, avec une mince couche de graisse; puis ornées, sur leur épaisseur, avec de la graisse modelée en chute d'eau; cet ornement au lieu d'être modelé, peut être formé par petites portions sur une matrice en plâtre; il suffit que la graisse soit lisse et ductile, et que la matrice soit légèrement humectée avec de l'eau froide. Les deux soutiens reliant les abaisses du socle, sont masqués avec de la graisse à modeler; mais au moment de garnir la base avec les homards et les coquilles, ils doivent être dissimulés au regard avec des branches de persil frais. Les quatre pieds de l'abaisse inférieure sont ou argentés ou peints avec du blanc de zinc. La garniture de la pièce se compose surtout de crustacés: c'est celle qui s'adapte le mieux au style d'un sujet aquatique; cependant je ne vois aucun inconvénient à lui en substituer une autre; d'ailleurs, ces pièces pouvant être servies plusieurs fois dans la saison des fêtes, il est tout naturel que la garniture puisse être variée. Le centre du char est garni, d'un buisson de belles écrevisses, groupées sur une charpente en carton, masquée de graisse verte; ce buisson est surmonté d'une grosse truffe, et entouré à sa base avec des bouquets de feuilles fraîches de persil: le vert et le rouge donnent toujours un plus grand éclat à la blancheur de la graisse à modeler. L'abaisse inférieure est garnie avec des coffres vides de homards dont les chairs, coupées en tranches, sont dressées à côté sur une couche de gelée hachée. Le bord de l'abaisse est garni avec de jolies coquilles naturelles, emplies avec de la salade de homard; mais ces coquilles peuvent être simplement remplacées par une chaîne de pattes ou pinces de homards ouvertes, dont les chairs posent sur une couche de gelée; elles peuvent aussi être remplacées par des coquilles de queues de homards, petites, divisées sur leur longueur, vidées, masquées au fond avec une couche de gelée hachée, sur laquelle les chairs des queues sont posées, le côté rouge en dessus. Sur le centre de l'abaisse, sont dressées quelques

grosses truffes entières, pouvant sans inconvénient être supprimées, car elles ne figurent là qu'à titre d'accessoire réactif, afin de donner plus de ton à la gravure. L'espace libre entre les coffres et les chairs de homards , doit être masqué avec une couche de gelée hachée, dissimulant complètement la graisse au regard. Le char aux cygnes et le char du printemps , servis sur la table d'un buffet de bal, l'un sur la droite et l'autre sur la gauche d'une grande pièce-montée en pastillage, peuvent en former le groupe central. C'est avec intention que les sujets ont été représentés en sens contraire sur la gravure, car c'est bien ainsi qu'ils doivent figurer sur table, soit qu'ils semblent aller l'un contre l'autre, soit qu'ils semblent s'éloigner. Mais, un seul de ces sujets peut fort bien figurer sur la table d'un dîner l'un et l'autre étant finis des deux côtés, ils se trouvent exactement dans les conditions voulues pour remplir ce but. 61* Digitized by Google

402 CUISINE ARTISTIQUE. L'exécution de ces deux sujets n'est certainement pas des plus difficiles; cependant pour Taborder, même avec le secours du modèle, il n'en faut pas moins posséder quelques qualités artistiques ; il faut absolument être à même d'en modeler les parties principales, et dès qu'il s'agit d'entreprendre le modelage de sujets aussi volumineux et compliqués, mais surtout de sujets complètement détachés, tels enfin qu'ils sont reproduits ici, il faut être bien sûr de soi-même ou alors y renoncer, car c'est un travail de longue haleine, qui doit être suivi, soutenu, et auquel il faut pouvoir sacrifier le temps nécessaire; si ce temps fait défaut, si on ne peut lui porter qu'une attention distraite, mieux vaut en appeler à un modelleur, soit pour exécuter le sujet, soit simplement pour le finir. En quelques séances, le premier artiste venu, opérant avec un modèle sous les yeux, saura non seulement donner au sujet la vigueur voulue, mais aussi en corriger les défauts, et en perfectionner les détails, selon les ressources de son imagination, selon qu'il sera plus ou moins familiarisé avec la matière que nous employons, et avec le genre le mieux adapté à nos travaux. A cela près, du moment que les proportions du sujet sont établies, dès que l'artiste sait où il doit aller, qu'il marche sans être obligé de chercher sa voie, ce qui est une difficulté pour nous, n'est qu'un jeu pour lui; car au fond, nos pièces ne réclament pas le fini irréprochable des œuvres d'art proprement dites ; il suffit qu'elles soient élégantes et gracieuses, proportionnées, largement esquissées. Aller au-delà, ce serait augmenter sans nécessité la difficulté d'un travail, dont la durée n'est que passagère, et dont l'expression d'ensemble supplée aisément au fini des détails ; ce ne sont pas des chefs-d'œuvre qu'on nous en demande, mais seulement des sujets dont le mérite consiste surtout dans leur originalité caractéristique. J'ai habité Rome en des temps déjà éloignés de nous, où cette ville était à chaque saison d'hiver, le rendez-vous d'un grand nombre de familles opulentes, venant tout à la fois y installer le luxe de leurs maisons et celui de leur table. J'ai vu là servir de grands et beaux dîners , des fêtes admirables, mais celles qui firent le plus d'impression sur mon esprit, furent divers soupers de bal, servis dans des conditions véritablement exceptionnelles, et avec une abondance d'ornementation sans égale, d'autant plus impressionnable qu'elle se produisait sans transition , et pour ainsi dire à l'improviste. Les pièces les plus élégantes , les sujets les plus originaux, y figuraient: tout brillait, tout scintillait, tout enfin était admirable sur ces

buffets, et les grandes sales de ces riches palais ressemblaient bien plutôt à un musée qu'à un lieu de festin. Eh bien, tous ces chefs-d'œuvre étaient le produit d'une brigade de jeunes élèves modeleurs, qu'un des chefs de maison avait eu l'idée d'associer à ses travaux; et qui, trouvant l'occasion belle de donner une forme à leurs inspirations, s'en payaient à souhait. Au début, il y eut bien quelque confusion sur le nombre, sur le choix et l'application des sujete, plus ou moins appropriés au rôle qu'ils étaient appelés à jouer; mais elle ne fut pas de longue durée; et bientôt, modérant l'ardeur de leur zèle, ces praticiens improvisés surent subordonner leurs productions au genre qui pouvait mieux en faire ressortir le mérite d'à-propos. L'idée était bonne, puisqu'elle fut imitée et continuée; elle se propagea si rapidement, que tous les bals de la saison furent servis dans les mêmes conditions de luxe et d'élégance ; ce mouvement artistique ne fut interrompu que par la dispersion forcée des hommes qui l'avaient fait naître. Mais l'impression qu'il laissa derrière lui ne fut pas perdue, tous ceux qui l'avaient ^ suivi surent mettre à profit ce rayon de lumière qui venait de leur dévoiler tant de fécondes ressources, dont la cuisine allait hériter. Qui pourrait dire en effet, que cette période, si courte qu'elle fut, ne portait pas en elle le germe de l'école nouvelle qui a surgi depuis? Digitized by Google

PIECES ORNEMENTALES DU FROID. 403 Si je mentionne ici ce fait avéré, c'est qu'il donne la mesure des avantages que les praticiens peuvent trouver au contact des hommes spéciaux. En présence de ce résultat, on peut se demander pourquoi on ne ferait pas aujourd'hui à Paris ce qui s'est fait à Rome autrefois; tout le monde y gagnerait, je crois; mais ceux qui tireraient sans doute le plus grand profit de ces exemples, seraient surtout les jeunes gens; ce serait cette vaillante et laborieuse milice qui ne demande qu'à s'instruire, mais qui, peu familiarisée avec ces sujets de haute portée, n'ayant d'ailleurs ni l'occasion de les voir produire, ni celle de concourir à leur exécution, finissent par croire qu'ils sont réellement impossibles; et alors, au lieu de s'inspirer des modèles qu'ils trouvent dans les traités spéciaux, au lieu d'en étudier la combinaison, ou ils s'en détournent ou ils n'y prêtent qu'une attention distraite, parce qu'ils ne les croient pas exécutable. Or, procurer à ces hommes qui représentent l'avenir du métier, la facilité de s'instruire sur les points qu'ils ignorent, ne serait pas seulement leur rendre un service éminent, ce serait aussi concourir dans une large mesure au développement et au progrès de notre art: ce service en vaut bien un autre, car il ne serait ni sans mérite ni sans résultats profitables.

Digitized by Google

SOMMAIRE DE LA PLANCHE CENT ET UNIÈME. Dessin 442. OBÉLISQUE SUR UN ROCHER. Dessin 442. OBÉLISQUE SUR UN ROCHER. Cette pièce est certainement une des plus intéressantes et des plus artistiques que renferme cette collection. Sa forme est gracieuse, dégagée, légère au regard. L'exécution d'une telle pièce, exige évidemment une certaine aptitude; évidemment, il serait oiseux de prétendre que la bonne volonté peut suffire à triompher de la difficulté. La pièce représente un obélisque antique, posant sur un piédestal, et celui-ci sur le haut d'un rocher imité ayant la forme quadrangulaire, ouvert sur les quatre faces. Mais cette pièce étant destinée à figurer sur la table d'un buffet de bal où elle n'est visible que de face, trois seulement des angles du rocher se trouvent ornés d'un sujet. Ce rocher est construit sur une solide charpente en bois formant quatre arceaux, fixée d'abord sur un tambour à gradin, et ensuite sur le centre d'une large base portant sur quatre pieds, ronde sur l'avant, mais coupée droit sur l'arrière, afin qu'elle occupe moins de place. Cette base est modelée tout autour, en imitation d'un bassin de fontaine; les surfaces sont ornées de détails en graille, appliqués en relief. Je me propose de reproduire dans l'appendice du froid, une esquisse de la charpente de cette pièce; mais il est bon d'observer que les blocs imitant les aspérités sont modelés sur des appuis rapportés, pouvant être en pain ordinaire, en liège ou en carton; la matière importe peu, il suffit qu'elle soit légère, afin de diminuer tout à la fois et le poids de la pièce et la quantité de graille. Les trois sujets adhérent aux angles du rocher sont modelés sur des appuis en bois, fixés à la charpente. Ces sujets représentent tous l'arrière d'une galère antique, portant chacune une figure allégorique : celle de gauche est représentée assise, entourée des attributs du commerce ; celle de droite est aussi assise; elle a une ancre à ses côtés et un filet de pêcheur dans les mains. Celle de face représente une Minerve debout, tenant la lance d'une main et le bouclier de l'autre. On peut remarquer sur la gravure, que les trois figures sont disposées de façon à n'être vues que d'un côté ; cela s'explique par ce motif que , la pièce étant servie sur la table d'un buffet de bal, la face seule est visible. Digitized by Google

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 4.79% accurate

I : ' ! .M - ■ ! .| . , 1' . 1 !. I!1- :!'■]; .• ' • . , .1. i .!II.' : " I ; a . ' a- •
' a ' V* • *■ a -> - c '*• , r I |)«U It î!' : : Il 1 .- il K' '■ i\ <î" ■ ' * I ' ' ^ * . '
|»'''| ' '• !>..!■(•' p ^ a t. ' I ' , ^ 1 'î- . . ! P t .«n J . ' ' . il' • ■ - .1 ' • •• . ■ . I i-i ■ a
; . . . < * , :i (■• . * .i a ' ' • . * .1' !. '■ Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

PIECES ORNEMENTALES DU FROID. 405 Ces trois sujets, on le comprend, constituent le côté épineux de l'exécution; ils sont gracieux, d'un grand effet sans doute, mais c'est à condition qu'ils soient bien modelés, bien posés: toute la question est là. L'exécution des galères n'offre pas de sérieuses difficultés; en tout cas, moindres que celles que présente le modelage des figures allégoriques. C'est donc sur celles-ci que doit se concentrer toute l'attention du praticien. Pour abréger le travail et diminuer la difficulté, le haut du corps et la tête peuvent être coulés; il suffit de trouver un buste de femme dans les proportions voulues, en faire le moule à l'aide de la gélatine, et le couler en graisse: un seul moule est nécessaire; le retoucher, le mettre en pose, lui rajuster les bras et le bas du corps; enfin, grouper autour de chaque sujet les attributs qu'il comporte: le filet de pêcheur, adapté au sujet de droite est naturel, mais fin et blanc. Les chutes d'eau tombant du haut du rocher, entre les sujets, sont imitée^ avec des baguettes en verre tordu, légèrement courbées d'un côté. L'obélisque et son piédestal sont aussi exécutés sur une charpente en bois mince, dont je donnerai plus loin une esquisse; cette charpente est entièrement plaquée à l'extérieur avec des bandes minces en graisse, abaissée sur un linge humide, à l'aide d'un morceau de glace lisse et plane. Les hiéroglyphes sont gravés en creux à l'aide d'une gouge; mais il n'est pas nécessaire que les quatre faces en soient ornées; si la pyramide est posée dans le sens représenté par le dessin, il suffit qu'il y en ait deux, puisque les autres sont à peine visibles. L'exécution de ces hiéroglyphes, si simple en apparence, est pourtant très-longue et difficile. L'obélisque est exécuté séparément; et à cause de sa hauteur, il ne doit être posé sur le rocher qu'alors que la pièce est en place, sur la table même où elle doit figurer; mais elle doit être maintenue d'aplomb à l'aide d'une grosse cheville en bois posée en relief sur le centre du rocher, s'introduisant dans une ouverture de son même diamètre, pratiquée sur l'abaisse en bois fermant sa partie inférieure; de cette façon il peut sans inconvénient être mis en place ou enlevé du rocher, il faut simplement avoir soin de disposer sur l'arrière une agrafe en fer, pouvant en faciliter le maniement sans toucher à la graisse. Les angles du piédestal, à l'égal de celui de la colonne Trajane, sont surmontés de quatre Aigles ayant les ailes déployées, posant sur une boule. Ces Aigles sont d'un très-joli effet, et donnent beaucoup de dégagement à l'ensemble de la pièce; ils sont coulés en stéarine, dans un moule en plâtre; ils adhèrent au piédestal à l'aide d'un

gros fil de fer, car ils doivent être solidement fixés. Le piédestal est entouré, sur sa partie centrale, d'une bandelette en graisse appliquée en relief; elle doit être bien égale en épaisseur, et correctement coupée. Les garnitures de cette pièce sont peu abondantes, je les ai évitées sur la gravure, afin de ne pas encombrer la base; elles se résument dans les trois homards cuits, disposés au-dessous de chaque galerie, et fixés contre un appui, à l'aide de petites brochettes; ils sont ornés chacun avec un hâtelet garni de crevettes. Les queues de ces homard, doivent être vidées, car les chairs peuvent alos être découpées en tranches et dressées sur les coquilles ou à côté. Mais le fond du bassin, entre les homards, peut toujours être garni, soit avec des petites truites cuites, soit simplement avec de belles crevettes. Voici les dimensions exactes des différentes divisions de la pièce: le rocher mesure 70 centimètres de hauteur, l'obélisque 70 centimètres, son piédestal 40, soit pour l'ensemble 1 mètre 80 centimètres. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.94% accurate

DE881N 445. GKAND BUISSON DE LANGOUSTES. Dessin
445. GRAND BUISSON DE J. AN(;OUS TKS. Les Langoustes sont de
Tordre des crustacés, elles se nipiïrochent du hoiniinl un peu parla forme de
construction, et beaucoup par la nature des chairs; mais elles en diffèrent
par l'absence des pinces ou grosses pattes de devant; cependant, elles
possèdent de longues antennes armées dépiquants; leur carapace est aussi
hérissée de pointes aiguës. * Les Langoustes existent dans les mers
tempérées: elles n'existent ni dans la Baltique, ni sui* les côtes de la
norwège; on les pêche en grande quantité sur les côtes de TOcéan, de la
Méditerranée et de l'Adriatique. Digitized by Googh

Digitized by Google

Digitized by 1 Google

PI 10/L. Digitized by Google

Digitized by Google

PIECES ORNEMENTALES DU FROID. 41 1 Les chairs cuites des Langoustes sont généralement moins estimées des gourmets que celles des homards; ce n'est peut-être là qu'une prévention, un simple préjugé, une affaire de goût. Pour mon compte, j'ai souvent rencontré des homards qui ne valaient pas les Langoustes, et sur les côtes de la Méditerranée, j'ai trouvé de petites Langoustes d'une exquise délicatesse. Un fait cependant qu'il est juste de reconnaître, c'est que les chairs que renferment les grosses pattes de homards dépassent en délicatesse, et celles des queues de Langoustes et celles des queues de homards. Les chairs de la Langouste sont blanches; au goût, elles sont légèrement sucrées; mais en général, les chairs de celles pêchées dans les parages rocheux de la mer sont d'un arôme très-tin, très-agréable. Ce crustacé peut vivre un certain temps hors de l'eau, mais il dépérit considérablement; voilà pourquoi sur les marchés éloignés des ports de mer, on ne les trouve que cuites. C'est une précaution qui n'est pas indifférente du tout, car les Langoustes cuites peuvent être transportées au loin sans grand danger, tandis que si on les fait voyager vivantes, il est rare que les chairs n'en souffrent pas. La cuisson des Langoustes s'opère d'après la même méthode que pour les homards : un simple court-bouillon suffit. La Cuisine- Classique renferme un grand nombre de socles pour pièces froides; ils seront certainement moins abondants dans ce volume; mais il est à remarquer, à l'ini ceux qui s'y trouvent représentés sont bien des genres nouveaux, différant par la forme, comme aussi par leurs dimensions, de tout ce qui a été produit jusqu'ici. La pièce se compose d'un grand socle, posé sur une large base, et surmonté d'un buisson de Langoustes. Elle mesure 1 mètre, et 20 centimètres de hauteur. Le socle est modelé sur un mandrin en bois, imitant la coupe sur le haut, et portant sur un tambour vide, dont le tour forme trois divisions arrondies. La base du socle est de même forme que ce tambour, mais elle est coupée droite sur l'arrière, attendu que la pièce posée sur la table d'un buffet de bal ne peut être vue que de face. Cette base porte sur quatre pieds argentés ou peints au blanc de zinc. La coupe du socle est modelée, à mi-hauteur, en forme de grande coquille marine, dont les bords laissent échapper des petites nappes d'eau, imitées avec de la gélatine claire distribuée en filets. Le haut du socle est orné d'une double bordure à jour, montante et descendante, divisée sur le centre par une torsade, exécutée à la main, à l'aide de deux cordons roulés ensemble sur une serviette humide. Cette bordure est originale, d'un très-bon effet: la

partie inférieure est plate ; elle est composée avec des détails en graisse, coupés sur une bande d'égale épaisseur abaissée à l'aide du rouleau; ces détails sont coupés à l'emporte-pièce , puis rajustés, en ayant soin de les soutenir en dessous, et aussi de les- piquer contre des petites pointes adhérant au mandrin du socle; ce n'est qu'à ces conditions ([u'ils peuvent se maintenir en évasement. La bordure supérieure est aussi à jour; elle est exécutée à la main, et modelée à l'ébauchoir; pour qu'elle puisse avoir la solidité nécessaire, elle doit forcément être soutenue intérieurement par des pointes en fer piquées à distance contre le mandrin. Mais la bordure supérieure doit rester ouverte sur l'arrière, afin de pouvoir livrer passage au buisson, séparément exécuté, donnant ainsi plus de facilité pour transi)orter la pièce. Digitized by Google

412 CUISINE ARTISTIQUE. Cependant on pourrait opérer d'après une autre méthode, qui consisterait à orner simplement le haut du socle avec la bordure pendante, et modeler la bordure montante, ainsi que la torsade, sur rabaisse même où doit être groupé le buisson. Par cette méthode le procédé se simplifierait. Le pied du socle est dissimulé au regard par une large coquille plate, imitée en graisse, et entourée de larges feuilles d'acanthé. Sur le centre de cette coquille est fixée une belle Langouste naturelle, cuite, bien rouge, posée sur un bouquet de persil frais; cette Langouste est posée droite : le crottin en bas, et la queue appliquée contre la coupe du socle; elle est maintenue dans cette position à l'aide de petits bâtonnets argentés: la queue peut être vidée des chairs. Les anses du socle, sont formées chacune par un homard imité en graisse, coulé à la gélatine ou dans une forme en plâtre, mais en plusieurs pièces; celles-ci sont assemblées à l'aide de fils de fer. Il est à remarquer que les homards ne peuvent se soutenir en équilibre sur les côtés du socle, dans la condition qu'ils seront soutenus, par le haut et par le bas, à des pointes en fer adhérant au mandrin du socle. Les homards coulés en graisse étant très-lourds, ils exigent d'être fortement assujettis. Le tambour auquel le socle est adhérent, est orné sur son épaisseur avec des détails appliqués en relief et, sur le haut, avec une bordure plate, à jour, exécutée à la main percée à l'aide de coupes-pâtes. La base du socle est ornée d'une belle bordure plate, également exécutée à la main, à l'aide de coupes-pâtes; le liseron qui encadre est levé sur une matrice en plâtre. Afin de donner l'appui nécessaire à cette bordure, il faut avoir la prévoyance de piquer quelques petites pointes contre l'épaisseur de l'abaisse en bois. La surface de la base est d'abord masquée avec du papier blanc ;* en dernier lieu, le papier est masqué avec une couche de gelée hachée. Le buisson de Langoustes surmontant le socle, est groupé sur une charpente en bois ou en carton, mais plutôt en bois mince et de forme conique, fixée sur le centre d'une abaisse en bois; cette charpente doit être masquée avec une mince couche de graisse verte. Les Langoustes doivent être choisies d'une égale grosseur, longues, bien entières, bien rouges. La chair des queues est enlevée avec soin; elle ne doit pas être arrachée; il est préférable de la couper juste à sa jonction avec le coffre, afin d'éviter que les coquilles de celui-ci, et celles de la queue ne se séparent, ce qui arriverait infailliblement si on détachait complètement les chairs. Avant de grouper les coquilles de langoustes, il

convient d'emplir le vide de chaque queue avec un tampon de pain ordinaire, qu'on rend invisible. C'est dans ces conditions qu'elles sont fixées à la charpente, tout à fait debout, avec les queues en haut; elles sont fixées à l'aide de longs clous minces, siins tête, afin de pouvoir les dissimuler sous les coquilles. Le vide que les cofl'res laissent entre eux est comblé avec des feuilles de persil frais. Le vide entre les coquilles des queues est garni avec des bouquets de grosses crevettes, piquées sur des appuis en beurre. Le buisson est couronné par un sujet en graisse: une cigogne modelée sur un petit rocher imité, garni de feuillages; cette cigogne est exécutée sur une tige en fer adhérent à la base du rocher, qui doit être en bois ; elle se trouve en outre soutenue sur l'arrière par un tronc d'arbre imité , auquel elle se rattache par un gros fil de fer. Le sujet est modelé séparément; il est fixé en dernier lieu sur le haut de la charpente , et entouré avec des petites caisses de truffl*es et des hâtelets transparents piqués en éventail: ces hâtelets donnent beaucoup de dégagement à la pièce; ils peuvent être simplement composés Digitized by Google

PIECES ORNEMENTALES DU FROID. 413 avec de la colle clarifiée au lieu de gelée, car à la hauteur où ils se trouvent placés, ils ne sont point exposés à être attaqués par les convives. La surface de la base principale du socle n'est garnie sur son centre que d'un simple buisson de crevettes, piquées sur un appui en beurre. C'est à dessin que j'ai négligé de la garnir avec plus d'abondance, afin de ne pas la surcharger, et rendre par ce fait la pièce plus explicite. Mais si la surface de cette base est masquée avec de la gelée hachée, il est facultatif de dresser dans l'espace vide, les chairs des queues de langoustes coupées en tranches, ou simplement deux groupes de petites truites au bleu, dressés un de chaque côté du buisson de crevettes. Cette pièce, par la nature de ses ornements, et en raison du buisson qui la surmonte, ne comporte qu'une garniture composée de poissons ou de crustacés. Quand la pièce est dressée sur table, il convient de l'entourer de plusieurs saucières de mayonnaise ou de sauce tartare. Voici la hauteur de la pièce dans son ensemble: 55 centimètres pour le socle, du tambour à la bordure; 05 pour le buisson et le sujet. Drgitized by Google

Digitized by Google

LEIPZIG TYPOGRAPHIE GIESECKE & CO. DRUCK.
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google