DES CONFITURES AU FOUR.

Macarons doux.

PRENEZ une livre d'amandes douces, jettez-les dans l'eau bouillante, mais hors du feu, et laissez-les y tremper jusqu'à ce que la peau puisse s'en séparer facilement; versez-les pour lors pendant quelques minutes dans l'eau fraîche, ensuite épluchez-les, et après les avoir lavées dans l'eau fraiche, vous les mettrez sur une serviette pour les faire sécher pendant 24 heures. Le lendemain, vos amandes étant bien sèches, vous en mettrez une bonne poignée dans un grand mortier de marbre; écrasez-les, mais pas long-tems, afin qu'ils ne donnent point d'huile: étant écrasées, vous verserez dans votre mortier et sur vos amandes, un blanc d'œuf, que vous séparerez avec précaution du jaune; pilez et remuez bien vos amandes avec le blanc d'œuf, afin de les réduire en pâte très-fine. Si cette pâte est trop sèche, vous y ajouterez encore un blanc d'œuf. Cette première poignée d'amandes étant réduite à une pâte déliée, et de manière qu'on n'apperçoive aucun fragment d'amandes, vous retirez cette pâte du mortier; versez-y une seconde poignée d'amandes, que vous pilerez avec un ou deux blancs d'œuf comme la première; continuez ainsi peu-à-peu, jusqu'à ce que toutes vos amandes soient réduites en pâte. Prenez ensuite pour cette livre d'amandes 2 livres de sucre blanc, [je vous conseille de ne prendre que du sucre royal, vos macarons recevront par-là un plus bel aspect et goût, et devenant plus hauts, augmenteront en conséquence de poids]; votre sucre étant pilé et tamisé très-fin, vous le mettrez avec la totalité de votre pâte d'amande dans le mortier; ajoutez-y l'écorce rapée de deux citrons, remuez bien le tout avec le pilon, en versant l'un après l'autre autant de blancs d'œufs qu'il faut pour que la pâte soit assez déliée, pour que vous puissiez en mettre des morceaux sur du papier sans qu'ils s'y étendent trop. Je ne peux désigner précisément la quantité de blancs d'œufs qu'on doit employer; si les œufs sont grands et pleins, il n'en faut qu'environ 12 ou 15; mais s'ils sont petits, et par la chaleur de l'été devenus vides, il en faut 16 à 18 pour une livre d'amandes. Un peu d'expérience vous mettra au juste, mais je le répète, il ne faut pas que la pâte soit assez mince pour couler, vos macarons recevroient par-là un aspect peu agréable et seroient fort minces. Votre pâte étant faite comme il

faut, vous prendrez une règle de bois dur, longue d'un pied environ, et de la largeur de deux doigts ou d'un bon pouce : à un bout de cette règle vous pouvez faire un manche, pour pouvoir tenir votre règle plus commodement. Mettez de votre pâte sur cet instrument, de la hauteur de deux doigts ou environ ; repassez cette pâte sur les deux côtés avec un couteau, afin de l'empêcher de tomber en bas, ensuite nettoyez votre couteau, mettez devant vous, sur une table, plusieurs feuilles ou demi-feuilles de papier blanc, prenez votre règle avec la pâte dans la main gauche, le couteau avec la droite, et coupez de cette pâte et sur la règle, avec le couteau, des morceaux oblongs, que vous mettrez les uns à côté des autres obliquement sur le papier : chacun de ces morceaux sera de l'épaisseur d'un doigt, et doivent être éloignés l'un de l'autre d'un pouce et demi, parce que devenant plus larges au four, ils se joindroient ensemble si l'on ne prenoit pas cette précaution. [Voyez la Fig. 1. pl. 1. première planche, fig. 1.] Si-tôt que la totalité de votre pâte d'amandes sera dressée sur le papier en forme de macarons, vous les mettrez sur une platine de fer au four, à la chaleur modérée, dans lequel ils doivent frire lentement pendant trois quarts d'heure, même une heure.

Observation sur les Macarons.

NOTA. Les macarons demandent beaucoup de circonspection. On observera sur-tout scrupuleusement les trois points suivans : 1.° Les amandes avant d'être pilées doivent être parfaitement sèches, ainsi que le mortier : 2.° Prenez bien garde qu'il ne tombe ou se mêle du jaune d'œuf avec le blanc que vous verserez sur votre pâte : une seule petite goutte de jaune d'œuf gâteroit la totalité de votre pâte à macarons, de manière que ceux-ci au lieu de monter, tombant dans le four, deviendroient minces et diminueroient de poids et de beauté. Pour éviter cet accident, ouvrez chaque œuf avec précaution au-dessus d'une assiette ou tasse, etc., regardez et sentez, si l'œuf est bien frais, sans aucune mauvaise odeur, et s'il n'est pas coulé ensemble; l'ayant trouvé en bon état, vous l'ouvrirez et verserez avec précaution votre blanc d'œuf dans l'assiette ou dans la tasse, et dans le cas seulement où votre blanc seroit pur et sans aucun mélange de jaune, vous pourrez le verser de l'assiette dans le mortier sur vos amandes. 3.° La chaleur du fourneau dans lequel vous voulez faire cuire vos macarons ne doit être que modérée : il n'y a guères de chose plus combustible que l'amande et le sucre. La négligence à cet égard seroit

Macarons doux.

cause que la surface de vos macarons brûleroit, pendant que le milieu ne seroit encore que pure pâte. Pour obvier à ce danger, et pour pouvoir confier avec toute sûreté votre marchandise au four, je vous conseille de dresser un ou deux macarons d'épreuve sur une petite feuille de papier, et de les mettre pendant trois quarts d'heure dans le four. Ce tems expiré, vous retirerez ces deux macarons du four : s'ils ne sont pas brûlés, mais d'un beau jaune, vous jugerez que la chaleur est au degré convenable ; s'ils ne sont noirs qu'au fond, où ils ont été placés sur le papier, c'est un signe que la chaleur d'en bas est plus forte que celle d'en haut, mais cela ne fait rien ; vous n'aurez qu'à mettre sur la platine de fer, et sous la feuille sur laquelle vous avez dressé vos macarons, deux ou trois autres feuilles de papier, qui empêcheront que votre marchandise ne se brûle par en bas. Il est aussi bon à observer que vous ne devez dresser vos macarons sur le papier, qu'après avoir fait l'épreuve de la chaleur du four, et si-tôt qu'ils sont dressés, il faut les mettre au four, pour ne les retirer qu'après trois bons quarts d'heure. Etant cuits, vous ne les détacherez du papier qu'après être refroidis.

Macarons amèrs.

Prenez une livre d'amandes amères, quatre onces d'amandes douces, deux livres et demie de sucre, et environ 20 blancs d'œufs, et suivez le procédé indiqué ci-dessus : au lieu d'être longs, il faut les dresser ronds, ensuite on les cuit avec la même précaution.

Macarons au chocolat.

Faites la pâte d'amandes douces dans la même quantité d'ingrédiens et selon le procédé que j'ai indiqué à la première recette, puis mettez 4 onces de chocolat sur une platine de fer blanc, échauffez-là sur un feu de charbon, afin d'amollir et de faire fondre le chocolat ; mettez pour lors votre chocolat sur une assiette, ajoutez-y une ou deux cuillerées de votre pâte d'amandes, et remuez-le bien avec une cuillière, ensuite versez ce mélange dans le mortier sur la totalité de votre pâte d'amandes, remuez-là fortement, après avoir versé dessus soit une cuillerée de canelle réduite en poudre impalpable, ou une petite cuillerée de vanille, ou enfin toutes les deux drogues ensemble, selon votre goût ; étant bien mêlée avec le pilon, vous en dresserez des macarons en forme oblongue ou ronde si vous voulez, sur du papier, et faites-les frire comme les macarons doux.

Macarons aux épices.

Prenez une livre d'amandes douces et deux livres de sucre, faites-en la même pâte comme il est décrit à la première recette; la pâte étant d'ailleurs toute faite, vous-y ajouterez les aromates ci-après : une cuillerée de canelle fine en poudre, 6 à 8 clous de girofle réduits en poudre impalpable, des écorces d'oranges confites au sucre, et du citronnat, hachées trés-fines, de chacun une cuillerée, et l'écorce jaune rapée de deux beaux citrons: mêlez exactement toutes ces aromates avec votre pâte d'amandes dans le mortier, puis dressez-les longues comme les macarons doux, et faites-les frire avec la même circonspection.

Tarte aux macarons d'épices.

Pour faire une *Tarte aux macarons d'épices*, vous collerez plusieurs feuilles d'oublie ensemble avec de l'eau, jusqu'à ce que vous ayez une feuille assez grande pour votre dessein: ensuite prenez un plat grand ou petit selon la grandeur que vous voulez donner à votre tarte, mettez-le sur votre feuille d'oublie et coupez avec un couteau ce qui sort de la circonférence de votre plat ; enlevez ce plat et mettez la feuille d'oublie, qui sera ronde et grande comme le plat, sur une feuille de papier: enduisez cette feuille d'oublie avec la pâte décrite ci-dessus, de l'épaisseur d'un bon doigt, mettez-là au four, et faites-là frire brun clair. Pendant qu'elle est au four, faites cuire une petite quantité de sucre, p. ex. 4 à 6 onces dans une poële à confiture avec de l'eau de fleur d'orange, jusqu'à ce qu'en trempant l'écumoire dans votre syrop et le remuant fortement en l'air, le sucre en sorte en petites bouteilles très-élevées. Votre tarte étant assez cuite, vous la retirerez du four et l'enduirez, ou plutôt vous verserez votre sucre abondamment dessus: remettez-là au four pour quelques minutes, afin que le sucre sèche et ressemble à une couverture de glace; retirez votre tarte pour lors du four, et mettez-là sur une grande assiette.

Cette tarte est pour l'odeur et pour le goût une des plus délicates qu'on puisse avoir.

Macarons remplis.

Prenez de la pâte aux amandes douces, [Voyez la premiére recette.], dressez-en des macarons ronds sur de l'oublie; étant tous dressés, vous ferez, au moyen d'un petit bâton rond de la grosseur d'un doigt, un creux au milieu de chaque macaron, ensuite mettez-les au four et faites-les frire selon l'art, jusqu'à ce qu'ils soient jaunes et durs, retirez-les pour lors du four, et remplissez le creux que vous avez fait au milieu de chacun de vos

macarons, avec des framboises ou des cerises confites, ou avec une gelée quelconque ; au lieu de détacher vos macarons de l'oublie, vous le couperez autour de chaque macaron avec des ciseaux.

Tartes aux macarons remplis.

Coupez d'une ou de plusieurs feuilles d'oublie des plats ronds, de la grandeur que vous destinez à votre tarte : mettez-les ensuite sur une feuille de papier, et enduisez votre fond d'oublie avec de la pâte aux macarons doux, [Voyez la première recette.], de l'épaisseur d'un dos de couteau ; cela fait, vous remplirez la règle avec de la pâte, et mettrez sur les bords de votre fond enduit, une bordure de macarons oblongs, puis mettez des lignes ou raies horizontales et diagonales des pareils macarons, dont chacune soit éloignée de deux ou trois doigts de l'autre, observez bien que tous les macarons se doivent toucher ensemble avec les pointes. [Voyez la première planche fig. 2.] La tarte doit ressembler à un treillis. La figure ci-jointe vous expliquera cet appareil beaucoup mieux que la meilleure description. Votre tarte étant dressée de cette manière, mettez-là sur une platine de fer au four, et faites-là cuire selon l'art pendant trois quarts d'heures avec la même précaution que les macarons communs. --- Après cet espace de tems, retirez votre tarte du four, et garnissez-là élégamment dans les trous quarrés avec toutes sortes de fruits confits au sucre, comme cerises, mirabelles, abricots, framboises, etc. [Voyez la première planche, fig. 3].

Confitures jaunes aux amandes.

J'ai déjà dit que l'on ne doit prendre pour les macarons et les tartes aux macarons, que le blanc d'œuf. Mais comme il y a des tems ou les œufs sont fort chers, p. ex. en hiver, vos macarons vous coûteroient fort chers s'il falloit rejetter comme inutiles les jaunes d'œufs ; pour n'avoir point de dommages, et pour utiliser encore vos jaunes, il faut faire les *pâtisseries jaunes aux amandes* à la manière suivante :

Prenez, selon la quantité plus ou moins considérable de jaunes d'œufs que vous avez, une ou deux livres d'amandes douces, versez-les dans l'eau bouillante et épluchez-les ; après avoir été lavées dans l'eau froide et séchées, vous les pilerez dans un mortier de marbre avec vos jaunes d'œufs, jusqu'à ce qu'elles soient devenues une pâte très-fine, mais assez ferme ; ajoutez-y ensuite pour chaque livre d'amandes, une livre de sucre pilé très-fin, et l'écorce rapée de deux citrons ; pétrissez bien la pâte avec les mains sur une table que vous aurez eu soin de

poudrer avec du sucre. Formez ensuite de cette pâte toutes sortes de petites figures, p. ex: des petits craquelins, fleurs de lys, du trefle, des petits pains, des quarrés ou enfin telles figures qu'il vous plaira, et dont chacune soit de la grandeur et poid du macaron environ. Rangez ces figures ou pâtisseries sur du papier blanc et sur une platine de fer, et faites-les frire dans un fourneau qui ne soit trop chaud. Si vos pâtisseries sont d'un jaune foncé, vous les jugerez assez cuites, et vous les retirerez pour-lors du four. — Voulez-vous embellir encore ces confitures? — faites cuire du sucre avec de l'eau de fleur d'orange jusqu'au degré qu'on nomme à la forte plume; et les confitures étant retirées du four et encore chaudes, vous les enduirez au moyen d'un pinceau avec ce syrop, elles recevront par-là une odeur et un goût très-agréables, et peuvent alors être appelées à la glace. Étant refroidies, vous les détacherez du papier pour les mettre en bocaux de verre L'on peut faire aussi de cette pâte les confitures à la seringue. Mais il faut avoir pour cela une seringue de trois quarts de pied de long et de la grosseur d'un moyen bras. La construction de cette machine diffère un peu des seringues ordinaires. (Voyez la première planche fig. 4 et 5.] Le tuyau *a* doit être en deux morceaux réunis avec une vis, afin de pouvoir nettoyer bien exactement l'intérieur après le travail, il faut qu'il y ait dans l'intérieur, en haut, une cheville ou bague en bois, afin d'y mettre un médaillon de cuivre [fig. 14], sans qu'il puisse tomber plus dans l'intérieur de la seringue: *b* est comme une bouche à trompette munie d'une vis pour la pouvoir joindre au tuyau, et dans lequel se trouve une pareille bague, pour empêcher que la plaque de cuivre ne tombe en dehors, de manière que cette médaille est arrêtée entre deux bagues. Cette médaille [fig. 14] est de cuivre, de la grandeur d'un écu de six francs, percée au milieu d'un trou en forme d'une étoile. Le bouchon *c* doit être muni d'un bouton large et rond *d*, afin qu'il incommode moins votre poitrine. On voit dans la planche 1 [fig. 4] cet instrument monté et coupé perpendiculairement pour faciliter l'inspection du dedans : la figure 5 montre cette seringue vue en face. *e* est la pâte qui sort du trou de la médaille en forme d'une saucisse frisée, par suite du poussement du bouchon *c*. — Ayant un instrument tel que nous l'avons décrit, roulez votre pâte d'amandes avec les mains; mettez-là dans la seringue, mais que le tiers au moins en demeure vide : mettez le bouchon dedans, le bouton *d* sur votre poitrine; prenez votre seringue par l'ouverture large *b* avec

Confitures à la seringue.

les mains, et tirez-là fortement vers votre poitrine, afin que la pâte sorte de la seringue en forme d'une longue saucisse rayée. La pâte étant toute sortie de la seringue, formez-en avec la main et la pointe d'un couteau des petites guirlandes, cœurs, etc.; mais touchez le moins possible la pâte ou ces figures avec la main, afin de n'en point gâter la frisure: étant toutes dressées comme il faut, rangez-les sur une feuille de papier que vous mettrez sur une platine de fer-blanc au four, pour les faire frire comme les précédentes.

NOTICE GÉNÉRALE POUR LES CONFITURES.

L'ordre et l'économie doivent déjà être les qualités de chaque homme de probité; mais ces vertus sont indispensables à un négociant et confiseur. Celui qui possède un laboratoire et commerce de confiseur, aura beaucoup de rebut, soit de sucre, poudre, etc., qui sont restés après le travail sur la table, la poële, le mortier, etc. Lorsqu'on dresse et cuit des macarons, biscuits et autres pâtisseries sur du papier, il en reste toujours quelque chose sur le papier, après que les pâtisseries en ont été détachées; mainte confiture se brise pendant cette manipulation en morceaux, mainte de vos marchandises se gâteront dans le magasin ou boutique, soit par l'âge, imprudence, ou d'autres accidens; tous ces rebuts causeroient dans la longueur du temps une perte considérable au marchand, s'il ne trouvoit pas des moyens d'employer ces marchandises avaries. Pour faire du bien aux hommes actifs et économes, je donnerai dans le cours de cet ouvrage une instruction, comment il faut faire non-seulement pour ne pas éprouver une pareille perte, mais encore pour tirer beaucoup de profit de tous ces rebuts en les métamorphosant en confitures ou pâtisseries fines et très-agréables au goût. En attendant, je vous conseille d'avoir toujours dans votre laboratoire comme dans le magasin, des boîtes, dans les quelles vous conserverezet recueillerez tout le rebut en sucre, poudre, etc., comme les émorcelures de sucreries et pâtisseries de toute espèce. Les macarons, biscuits et autres pâtisseries qui ont été dressés sur du papier, y étant détachés, vous gratterez et nettoyerez bien ces papiers au moyen d'un couteau, verserez la raclure dans la boîte, et conserverez le papier qui peut servir de cette manière plusieurs fois pour dresser et frire des confitures dessus. En suivant ce conseil, vous verrez qu'au bout d'un certain temps, vous aurez une partie considérable de rebut dans vos

Notice p. les Confitures.

boites, de l'emploi duquel je parlerai plus amplement dans la suite, sous le titre de confitures brunes.

Monceaux ou montagnes d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, fendez-les en morceaux longs et minces, et grillez-les sur une platine, au four ou sur un feu de charbon, jusqu'à ce qu'ils soient d'un jaune foncé tirant sur le brun : cela fait, battez 6 à 8 blancs d'œufs dans une terrine avec une cuiller pendant quelques minutes ; versez ensuite par-dessus vos amandes grillées une livre de sucre en poudre, 4 onces d'écorces d'oranges confites au sucre, et autant de citronnat, coupés tous deux en petits morceaux longs et minces, une demi-cuillerée de canelle fine en poudre, et 6 à 8 cloux de girofle, réduits de même en poudre fine ; mêlez bien le tout ensemble dans votre terrine ; dressez avec cette pâte des petits monceaux ronds et pointus sur du papier, et faites les frire au four à une bonne chaleur.

Coupeaux d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, épluchez-les selon l'art, pilez-les dans un mortier de marbre avec 3 à 4 blancs d'œufs à une pâte très-fine ; ajoutez alors 6 onces de sucre en poudre et l'écorce rapée d'un citron ; le tout étant bien mêlé ensemble, versez par-dessus 4 cuillerées ou moitié d'une tasse à café d'eau de fleurs d'orange ; remuez encore une fois votre pâte qui doit être un peu, mais pas trop claire ; mettez ensuite cette pâte par cuillerées pleines en forme ovale et longue de 3 ou 4 pouc. sur une platine de cuivre poli ; la platine étant remplie, vous la prendrez avec les deux mains pour la frapper sur une table, afin que les coupeaux de pâte s'étendent un peu, mais pas trop, de peur qu'ils ne deviennent trop minces ; si-tôt que chacun de ces coupeaux ovales aura la largeur de 3 doigts, cessez de frapper ; mettez-les pour lors au four pour les faire frire à une bonne chaleur. Ayant contracté une couleur de jaune tirant fortement sur le brun, vous les retirerez du four ; séparez-les de suite avec un grand couteau de la platine, et mettez-les encore tous chauds sur un bois rond de la grosseur d'un bras, et 2 à 3 pieds de longueur ; pressez vos coupeaux d'amandes un peu avec la main sur la surface du bois, afin de les courber ; et lorsqu'ils seront un peu refroidis sur le bois, vous les mettrez dans une boite pour les conserver dans un lieu sec. — Il est à observer que ces coupeaux d'amandes sont très-fragiles.

Coupeaux aux citrons.

Prenez une demi-livre de sucre royal, pilez-le dans un mortier, et passez-le par un tamis de soie ; avant de le

le piler, prenez le plus gros morceau de votre sucre, et frottez-le de tous côtés avec un beau citron ; grattez ensuite l'écorce jaune du citron adhérente à votre sucre, avec un couteau sur un papier. Mettez alors votre sucre pilé et tamisé dans une terrine de fayance ; ajoutez-y le blanc d'un œuf, le suc de deux citrons, et la raclure jaune du sucre au citron ; remuez bien le tout avec une cuiller ou spatule de bois : la pâte doit être liquide, mais pas trop claire. La meilleure épreuve est la suivante : prenez un morceau d'oublie, enduisez-le avec un peu de votre pâte de la grosseur d'un dos de couteau : si cette pâte se laisse étendre aisément comme du miel avec un couteau sur l'oublie, et si immédiatement après elle devient luisante, alors la pâte sera à la consistance requise ; mais si elle coule, c'est un signe qu'il manque encore du sucre : si après avoir été étendue elle restoit roide et sans aucun lustre, il faudroit ajouter encore du suc de citron. (Quelquefois la roideur vient de ce que ce sucre n'est pas pilé et tamisé assez fin, ce qui nuit à la beauté de la marchandise ; si vous jugez que votre pâte n'est pas assez jaune, il faudra y verser quelques gouttes de teinture ou infusion de safran, mais en très-petite quantité, et que cette teinture soit bien clarifiée.) Si votre pâte est telle que vous la souhaitez, étendez-la avec un couteau sur de l'oublie ; ensuite coupez votre oublie en tablettes ou morceaux, chacune d'un pouce de longueur sur un demi-pouce de largeur ; dans le milieu de chacun de ces morceaux, mettez une tablette de chocolat poudrée à la nompareille ; cela fait, prenez une pelle rouge et tenez-la à une très-petite hauteur, aussi près que vous pourrez sur elles, sans brûler vos coupeaux : par cette manœuvre, elles sècheront sur-le-champ et recevront un beau lustre. Retournez ensuite vos coupeaux, enduisez-les aussi pièce par pièce sur le côté blanc avec une couverture de votre pâte à citron, et sèchez-les ensuite avec la pelle rouge comme le premier côté, mais vous ne mettrez pas sur ce côté les tablettes au chocolat. Ces coupeaux au citron se conserveront dans des bocaux de verre et dans un lieu sec.

Coupeaux aux citrons à une autre manière.

Faites une pâte au citron tout-à-fait semblable à la précédente ; étendez-en de la même manière sur une ou plusieurs feuilles d'oublie, afin que la couverture de pâte soit épaisse d'un dos de couteau. Au lieu de la couper en tablettes, vous la trancherez avec un couteau pour former des rayes ou coupeaux de toute la longueur de votre feuille d'oublie et larges d'un doigt et demi ; prenez

ensuite de ces tranches, mettez-les l'une après l'autre en travers sur le milieu d'un couteau, et tenez ce couteau avec la tranche d'oublie pendant quelques minutes sur un feu de charbon, mais pas trop près, de peur que le sucre, au lieu de sécher, ne se fonde et tombe dans le feu. Après quelques instans, vous verrez la tranche d'oublie se courber fortement et sécher : retirez-la pour lors du couteau pour la mettre dans une boîte ; courbez de cette manière toutes les tranches l'une après l'autre, et conservez-les dans un lieu sec.

Cerpeaux au citron.

Sucre à la neige.

Prenez quatre onces d'amandes amères, pelez-les selon l'art, et écrasez-les dans un mortier de marbre avec le blanc de quatre œufs ; réduisez le tout en pâte extrêmement fine, de manière qu'on ne découvre aucun fragment d'amandes ; mêlez alors une livre de sucre royal en poudre très-fine, et 5 à 6 blancs d'œufs avec cette pâte ; remuez bien le tout ensemble ; prenez bien garde de faire entrer du jaune d'œuf dans votre pâte, et de la faire trop déliée ou humide ; elle doit être dans une consistance assez ferme pour que vous la puissiez pétrir sans qu'elle s'attache aux mains. Partagez cette pâte en deux parties ; coloriez l'une en rouge, soit avec du *bolus armenicum* préparé, ou avec de la cochenille, et parfumez-la avec quelques gouttes d'huile essentielle de rose ou de bergamotte, que vous pétrirez bien avec cette partie de votre pâte que vous destinez à être rouge. Quand à l'autre moitié de votre pâte, elle doit rester blanche : pour l'aromatiser, frottez l'écorce jaune de deux beaux citrons sur un morceau de sucre royal un peu grand, afin que l'écorce se transporte des citrons au sucre : cela fait, vous gratterez avec un couteau tout ce jaune qui est adhérent au sucre, sur un papier ; pilez cette raclure dans un petit mortier, et pétrissez-la bien dans la moitié blanche de votre pâte : ensuite, roulez votre pâte blanche avec un rouleau de bois jusqu'à ce qu'elle soit devenue comme une grande feuille de l'épaisseur d'un demi-doigt, ayant soin de poudrer la table, sur laquelle vous la roulez, avec du sucre en poudre très-fine : votre pâte étant roulée comme nous venons de le dire, tranchez-en avec un coupe-pâte de fer-blanc (dont nous parlerons ci-après) de petites figures d'un et demi ou deux pouces de diamètre ; rangez ces figures l'une à côté de l'autre sur du papier blanc que vous mettrez sur une platine de fer-blanc, et ensuite au fourneau, où il faut les faire frire à une chaleur modérée pendant une demie ou trois

quarts d'heure. Vous roulerez et percerez la pâte rouge de la même manière que la blanche, et vous mettrez vos confitures des deux couleurs en même-temps au four. Sucre à la neige.

Nota. Il faut bien se garder de les mettre à une chaleur trop forte, et ne pas les laisser trop long-temps au four : sitôt que les figures en pâte blanche commenceront à tirer un peu sur le jaune, il faudra les retirer du four avec les rouges. Lorsqu'elles seront refroidies, vous les détacherez du papier. Ces figures en sucre à la neige que vous n'aviez mises au four que de la hauteur ou épaisseur d'un demi-doigt, seront montées, en sortant du four, jusqu'à la hauteur de 3 doigts.

Les coupe-pâtes dont nous avons parlé plus haut, doivent être faits de fer-blanc, de la hauteur de deux doigts de travers, et de la circonférence d'un empan, ou du diamètre d'un pouce et demi. (Voyez la pl. 1 fig. 6.) Ces perçoirs, ou coupe-pâtes, seront par en haut (*a*) un peu plus larges qu'en bas, on aura soin aussi de les faire munir en haut (*a*) d'un rebord, afin d'y pouvoir poser la main sans se blesser : par la raison contraire, ils doivent être aigus en bas, (*b*) afin qu'étant posés sur la pâte roulée, et empreints avec la main, il puissent trancher dans la pâte, et y séparer telle figure que vous aurez donnée à votre perçoir. J'ai tracé quelques-unes de ces figures sur la première planche, [Voyez fig. 7, 8, 9, 10, 11 et 12.] et dont la grandeur est précisément d'un tiers de la véritable, c'est-à-dire, que les figures de votre sucre à la neige doivent être exactement trois fois plus grandes que celles dessinées sur la planche. Si vous voulez, vous pouvez aussi teindre une troisième partie de la pâte en bleu avec de l'indigo. Pl. 1. fig. 6. Fig. 7, 8, 9, 10, 11 et 12.

Prenez une demi-livre de sucre royal, pilez-le fin, et passez-le par un tamis de soie ; puis, prenez douze œufs, mettez-en les blancs dans une poële à confiture, et les jaunes dans une terrine de fayance : fouettez avec un balai d'ozier ou de bouleau, les blancs d'œufs dans la poële à confiture pendant une demie heure, et jusqu'à ce que vos blancs d'œufs soient réduits à une neige très-épaisse ; versez pour lors vos jaunes d'œufs et ensuite ce sucre dans la poële sur la neige : remuez-le tout doucement ; mettez votre poële sur un réchaud rempli d'un petit feu, et continuez de fouetter le mélange pendant une grosse demi-heure : si après ce temps, ce qui coule du balai forme un petit monceau ou globule qui reste Petits biscuits ou biscotins. Pl. 1. fig. 13.

Petits biscuits aux biscotins.

quelque temps debout sans s'étendre, vous jugerez que le mélange sera assez long-temps fouetté à chaud ; retirez-le pour-lors du feu ; il ne faut pas que le feu soit trop vif ; il suffit que le mélange soit chaud, sans bouillir. Etant retiré du feu, vous continuerez de fouetter jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Ajoutez-y alors une demi-livre de fleur de farine tamisée ; remuez le mélange bien doucement avec une spatule de bois. La masse se trouvant prête à être dressée, prenez un entonnoir, dont l'orifice inférieur du tuyau soit assez grand pour pouvoir mettre votre pouce dedans : fermez cette orifice avec un bouchon de liège. Remplisez votre entonnoir avec de la pâte, et dressez les biscotins à la manière suivante : coupez une partie de feuille de papier blanc par moitiés, et mettez-les devant vous sur une table. Débouchez l'entonnoir, mettez, ou plutôt frappez-le sur une demi-feuille de papier avec le tuyau débouché, pour former la globule *a*. [Voyez pl. 1 fig. 13.] tirez-le delà un peu vîte, et frappez-le sur le côté *e* afin d'y former une seconde globule pareille à la première, et qui soit liée à l'autre par le milieu plus étroit *b*. En frappant sur *c*, il faut en même-temps détacher le tuyau de l'entonnoir de ce biscotin pour commencer un second biscotin, puis un troisième, etc., jusqu'à ce que la première demi-feuille de papier soit remplie. Remettez alors le bouchon dans le tuyau, pour empêcher la pâte de couler dehors, pendant que vous mettrez à côté la feuille remplie, et une feuille vide à sa place : pour plus de commodité, mettez l'entonnoir bouché à côté de vous dans un pot ou bocal de verre. (Il est impossible de décrire très-précisément cette manipulation ; il faut l'avoir vu ou s'y être exercé. C'est pourquoi je conseille aux artistes commençans de se faire une pâte un peu déliée avec de la farine et de l'eau, d'en remplir l'entonnoir et de s'exercer à dresser ces biscotins sur du papier selon l'instruction que je leur ai donnée ci-dessus. Etant entièrement au fait de cette manœuvre, alors ils pourront faire la pâte et dresser des véritables biscotins.) Ayant dressé quatre demi-feuilles de papier, mettez-les deux à deux sur une très-grande feuille de papier ; poudrez fortement vos biscuits avec du sucre pilé au moyen d'un petit sasset ; prenez ensuite chaque demi-feuille de papier remplie ; secouez-la un peu pour faire tomber le superflu du sucre qui s'y trouve ; mettez ces quatre demi-feuilles sur une platine de fer-blanc, et mettez-les dans un four à une bonne chaleur, pour les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient d'un jaune

Pl. 1, fig. 13.

foncé. Pendant que les quatre premières demi-feuilles sont au four, dressez les quatre autres, et ainsi de suite. Tout l'ouvrage doit être fait vitement, sans quoi les biscuits s'étendront trop et recevront par-là un aspect peu agréable. Si-tôt qu'ils sortiront du four, prenez un long couteau : détachez-les du papier étant encore chauds; car si vous attendiez qu'ils soient refroidis, la plupart de vos biscuits se briseroient.

Biscuits en capsules.

Prenez une demi-livre de sucre royal en poudre; mettez-le dans une terrine : versez par-dessus les jaunes de douze œufs; jettez les blancs de ces œufs dans une autre terrine, ou bien dans une poële à confitures, fouettez bien vos blancs d'œufs avec un balai d'osier ou de bouleau, pendant une bonne demi-heure. Une autre personne remuera pendant tout cet espace de temps, les jaunes d'œufs et le sucre, avec une spatule de bois. Les blancs d'œufs étant devenus comme de la neige très-épaisse, versez votre mélange du jaune d'œuf et de sucre dessus votre neige; remuez-le doucement avec la spatule; alors ajoutez six onces de fleur de farine et deux onces de poudre. [La farine et la poudre doivent être passées par un tamis, afin de les mêler et d'en séparer toutes les ordures,] puis l'écorce rapée d'un citron; mêlez bien, mais doucement, le tout ensemble. [Cette précaution de ne remuer que doucement, est nécessaire pour ne pas faire retomber la neige.] Cela fait, vous remplirez des capsules en fer-blanc, ou en papier, à moitié pleins de cette masse, parce qu'elle se gonfle étant au four. Si vous vous servez des formes ou capsules de fer-blanc, ayez soin de les frotter auparavant intérieurement avec du beurre, et en sortant du four, frappez ou mettez vos biscuits tout chauds hors des formes. Mais si vous faites vos biscuits dans des capsules de papier blanc, vous ne les frotterez pas de beurre, et vous vendrez vos biscuits avec leurs capsules. Avant de les mettre au four, ayez soin de les poudrer de sucre au moyen d'un sasset. Ils doivent frire à une bonne chaleur jusqu'à ce qu'ils soient d'un jaune très-foncé.

Biscuits royaux à la fleur d'orange.

Faites la pâte absolument d'après la recette précédente, hormis qu'au lieu de six onces de farine et deux onces de poudre, vous devez prendre quatre onces de farine et quatre onces de poudre. La pâte étant remplie dans des capsules, vous broyerez un peu de fleur-d'orange pralinée avec du sucre dans un petit mortier; semez-en vos biscuits, et mettez-les ensuite au four.

Biscuits à la vanille. L'on fait aussi de la même maniere les biscuits à la vanille, en les semant, au lieu de fleurs-d'orange, avec de la vanille et du sucre broyés ensemble.

Biscuits au beurre. Faites une pâte selon la recette des petits biscotins. Lorsque vous aurez fouetté votre pâte à chaud et puis à froid, la farine y étant mêlée, vous verserez dessus 8 onces de beurre fondu et à demi refroidi; mêlez encore un peu votre pâte avec ce beurre, au moyen d'une spatule, et mettez-la dans des capsules de fer-blanc. Observez que les formes ou capsules, de telle grandeur qu'il vous plaira, doivent être frottées de beurre, et ne les remplissez que d'un tiers; car cette pâte se gonfle considérablement, et, étant au four, monteroit hors des formes sans cette précaution.

Gâteaux d'anis. Mettez dans une terrine huit onces de sucre royal en poudre, et le jaune de dix œufs: remuez ce mélange avec une spatule de bois, pendant une demi-heure: fouettez durant le même espace de temps, dans un autre vase, vos blancs d'œufs avec un balai d'osier: si, après ce temps, vos blancs d'œufs sont devenus une neige très-épaisse, vous y verserez vos jaunes d'œufs au sucre: lorsqu'ils seront mêlés ensemble, ajoutez-y une once d'anis, auparavant choisi, lavé et séché, et puis 9 à 10 onces de fleur de farine; remuez le tout doucement ensemble avec une spatule; cela fait, dressez, au moyen d'une cuiller, des petits gâteaux ronds de la grandeur d'un écu de six francs sur du papier blanc, poudrez-les au sucre, et mettez-les frire à une bonne chaleur. En sortant du four, détachez-les tout chauds du papier avec un couteau.

Pains à café communs. Fouettez les blancs de dix œufs à la neige très-épaisse, ajoutez-y ensuite les jaunes, avec 8 onces de sucre royal en poudre; fouettez ce mélange sur un petit feu de charbon pendant une bonne demi-heure: ce temps expiré, mettez-le hors du feu, et continuez de fouetter, jusqu'à ce que votre masse soit refroidie; ajoutez pour-lors huit onces de fleur de farine tamisée; étant mêlée, vous remplissez avec votre pâte deux capsules de fer-blanc, chacune d'un pied de longueur sur un tiers de largeur, et une main de hauteur; ces capsules doivent être frottées de beurre, et doublées en dedans avec du papier commun. Votre pâte étant mise dans ces deux formes ainsi préparées, vous les ferez frire à une chaleur modérée. Vos gâteaux étant assez cuits, vous les retirerez du four; mettez-les hors de leurs formes et détachez-en le papier.

Etant réfroidis, coupez-les à travers par tranches, dont chacune doit être de l'épaisseur de deux dos de couteau, ou d'un demi-doigt ; ensuite mettez une platine de cuivre sur un feu de charbon, afin qu'elle devienne fort chaude ; rangez pour lors vos tranches l'une à côté de l'autre sur cette platine. Etant grillées brunâtres sur un côté, vous les retournerez, afin qu'elles soient bien grillées des deux côtés. Cela fait, vous pourrez les conserver fort long-temps dans une boîte et à un lieu sec.

Pains à café fins aux épices.

Faites la pâte décrite ci-dessus : étant fouettée à froid, et la farine y étant mêlée, ajoutez-y encore les épices suivantes : l'écorce rapée de deux citrons, du citronat et l'écorce d'orange confite au sucre, de chacun deux onces, et tous deux hachés grossiérement ensemble : mêlez ces drogues avec la pâte, au moyen d'une spatule, puis remplissez-en deux capsules ; faites-les frire au four, ensuite coupez-les par tranches, et grillez-les comme les précédentes.

Biscuits craquans, ou à la Princesse Amélie.

Mettez dans une terrine les blancs de douze œufs ; fouettez-les avec un balai en consistance de neige très-épaisse ; ajoutez-y pour lors huit onces de sucre royal pilé et tamisé très-fin. Ayant mêlé tout cela ensemble, ajoutez-y trois onces de fleur de farine et trois onces de poudre ; toutes deux passées par un tamis, puis l'écorce rapée d'un ou deux citrons, et moitié d'une tasse à café d'eau de fleur-d'orange ; remuez bien le tout avec la spatule, mais doucement, afin que la neige ne tombe pas. Cela fait, remplissez un entonnoir à tuyau large de cette pâte, dressez des biscots et poudrez-les comme il est dit plus haut dans la recette des biscotins. Mais les biscuits craquans doivent être dressés beaucoup plus grands que ceux-ci, et ne doivent être cuits qu'à une chaleur modérée, jusqu'à ce qu'ils soient brun clair. Si-tôt qu'ils sortiront du four, détachez-les du papier, car si vous attendiez qu'ils soient froids, ils se briseroient tous immanquablement, car ils sont alors très-fragiles.

Tablettes de patience.

Prenez huit œufs ; fouettez les blancs avec un balai jusqu'en consistance de neige très-épaisse : en même temps, une autre personne remuera, dans un autre vase, les jaunes de vos huit œufs avec six onces de sucre en poudre. Tous les deux continueront leur travail durant une bonne demi-heure : après ce temps, mêlez les deux produits ensemble, ajoutez-y six onces de farine : étant

mêlé, versez-y encore un demi-septier d'eau de rose ou de fleur-d'orange ; remuez encore une fois ce mélange ensemble : cela fait, frottez des platines de fer-blanc avec du beurre, puis remplissez de votre pâte un entonnoir à trois ou quatre tuyaux, et dressez de petites tablettes rondes sur ces platines ; mettez-les pour-lors au four, et faites-les frire à une bonne chaleur : étant cuites, vous les détacherez toutes chaudes des platines avec un couteau.

Baisers, espèce de confitures très-fines pour le dessert.

Versez dans une terrine de fayance les blancs de huit œufs et deux cuillerées d'eau de fleur-d'orange ; fouettez ce mélange avec un petit balai jusqu'à ce qu'il soit devenu une neige très-solide ajoutez pour-lors huit onces de sucre réduit en poudre fine remuez tout cela avec une spatule, mais avec précaution : cela fait, dressez, au moyen d'une cuiller sur du papier blanc, des petits monceaux de cette pâte, dont chacun soit de la grandeur d'un macaron ; mais au lieu d'être aussi plats, ils doivent être pointus en haut, et en forme de limaçons : étant tous dressés, mettez le papier sur lequel ils sont, sur une planche de bois épaisse d'un pouce au moins ; mettez-les avec cette planche dans un four bien chaud. [C'est pour qu'ils ne cuisent point par en bas, qu'on les met sur une planche.] Si-tôt que vous appercevrez que vos confitures commencent à recevoir une croûte un peu solide et jaunâtre, vous les retirerez du four, et vous les détacherez du papier avec un couteau : mais faites cela avec précaution, de peur de les briser, parce qu'ils sont très-tendres. Otez-en pour lors, avec une petite cuiller à café, le marc le plus humide qui se trouve dans leur intérieur, afin qu'ils deviennent un peu creux, et mettez chaque baiser creusé à la renverse sur le papier, c'est-à-dire, avec la pointe ou croûte sur le papier, et le côté ouvert ou creux en haut ; remettez-les sur la planche pendant quelques minutes au four, afin qu'ils sèchent du côté creux. Après quelques minutes, retirez-les du four et arrangez-les dans une boîte pour les conserver à un lieu sec et même chaud, si faire se peut, jusqu'à ce que vous en vouliez faire usage ; c'est-à-dire, les servir sur la table. Si vous voulez les servir à table, remplissez le côté creux de chacun d'eux avec de la crême battue, dont nous donnerons ci-après la manière de la faire, ou, si vous l'aimez mieux, avec de la gelée de framboises, et joignez-les ensemble deux à deux par le côté rempli de crême, pour former des petites boules, arrangez vos

baisers

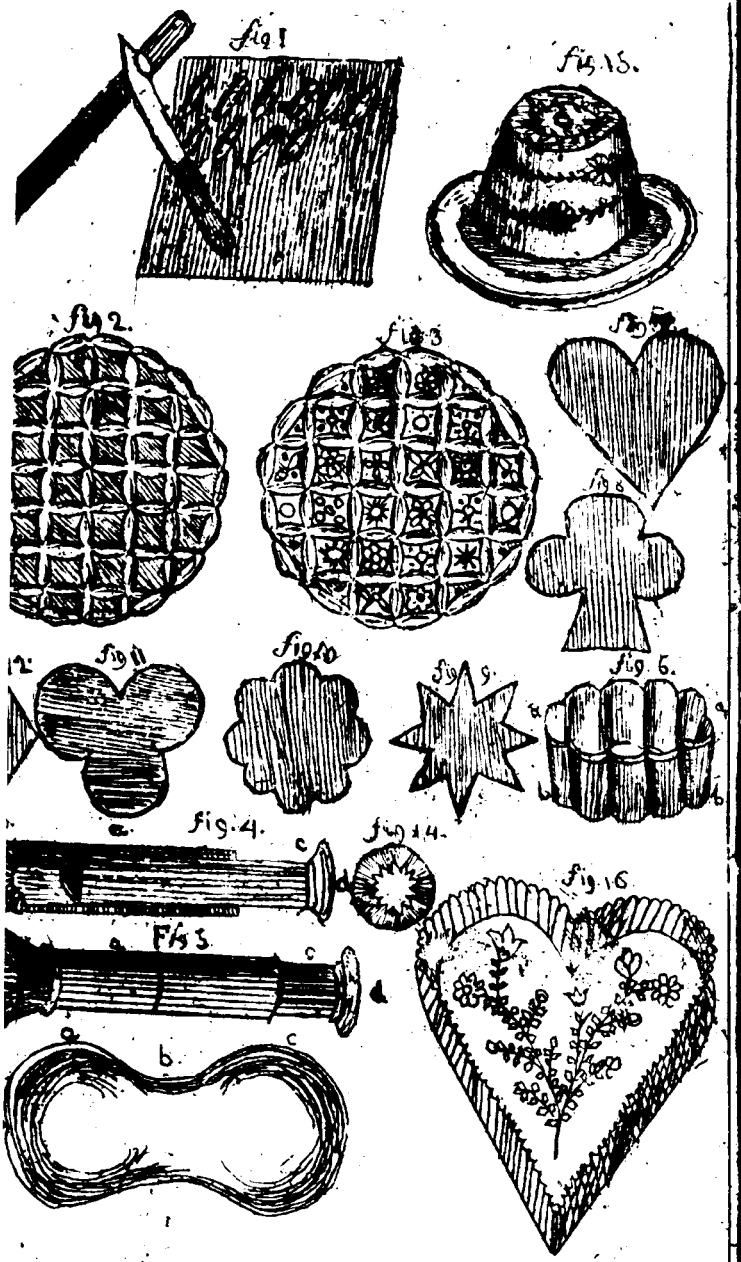


Fig 1
Fig 15.
Fig 2.
Fig 3
Fig 7
Fig 8
Fig 11
Fig 10
Fig 9
Fig 6.
Fig. 4.
Fig 14.
Fig 16
Fig 5.
a
b
c

Pl. I.

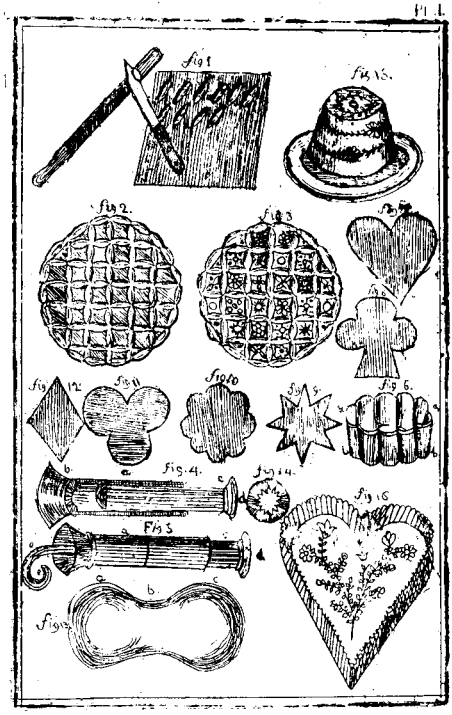
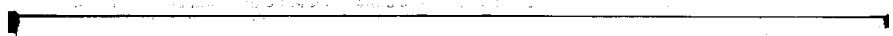


fig 1
fig 15.
fig 2.
fig 3
fig 12
fig 11
fig 10
fig 9.
fig 6.
fig. 4.
fig 14.
fig 16
Fig 5
fig 13



baisers dans une assiette, et servez-les bientôt après à la table, car ils ne se conserveront pas long-temps, à cause de l'humidité qu'ils contiennent, étant remplis.

Crême battue ou à la neige.

Prenez un demi-septier de bonne crême, deux onces de sucre en poudre et deux cuillerées d'eau de fleur-d'orange; fouettez ce mélange avec un petit balai bien propre dans une terrine de fayence, jusqu'à ce qu'il se montre à la surface une mousse épaisse; enlevez cette mousse avec une cuiller, et mettez-la sur un tamis sous lequel vous aurez eu soin de mettre une assiette, afin d'y recevoir cette crême trop liquide qui se séparera de la neige et passera par le tamis; continuez de fouetter votre crême, d'en enlever l'écume, et de la mettre sur le tamis, de temps en temps vous pouvez verser dans votre terrine ce qui se trouve dans l'assiette sous le tamis; vous continuerez ainsi jusqu'à ce qu'il se trouve sur le tamis une assez grande quantité de neige pour l'usage que vous vous proposez d'en faire, et vous aurez une crême battue à la neige infiniment meilleure et moins couteuse que celle des crêmiers. Au lieu de fleur-d'orange, vous pouvez mettre une autre odeur si vous l'aimez mieux.

Tarte royale de Berlin.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, épluchez-en la peau, selon l'art, et pilez les avec six œufs dans un mortier de marbre; étant réduits en pâte très fine, vous verserez par-dessus une livre de sucre concassé, puis une livre de beurre fin, et l'écorce rapée de deux citrons; remuez bien ce mélange avec le pilon. Mettez alors sur une table 16 à 18 onces de bonne farine, mettez votre pâte dessus, et pétrissez bien le tout avec les mains, afin que toute la farine entre dans votre pâte. Prenez pour lors une feuille de papier, coupez-en une rotonde qui soit de la même grandeur que celle que vous voulez donner à votre tarte; alors coupez d'une autre feuille une seconde rotonde, mais qui soit un peu plus petite que la première, puis une troisième qui soit un peu plus petite que la seconde; ensuite une quatrième, moins grande que la précédente,; coupez à volonté 8 à 12 de ces assiettes rondes, selon la hauteur que vous proposerez de donner à votre tarte, et qui doit être proportionné à la largeur, c'est-à-dire, à la grandeur de la premiere ou plus grande assiette de papier. N'oubliez pas qu'elles doivent être successivement plus petites les unes que les autres. Ces modèles ainsi

préparés, prenez un morceau de votre pâte, étendez et roulez-le avec un rouleau de bois, jusqu'à ce qu'il soit mince d'un dos de couteau ; mettez le plus grand de vos modèles de papier sur cette pâte roulée, retranchez avec un couteau ce qui sort hors du pourtour de votre modèle, et vous aurez un morceau de pâte rond et de la même grandeur que le modèle ; roulez un autre morceau de pâte ; coupez, selon la même méthode, la seconde rotonde, et ainsi de suite, afin que vous ayez autant de rotondes de pâte, de grandeurs différentes, que vous aviez fait de modèles en papier. Mettez ces rotondes de pâte sur des platines de fer-blanc, que vous aurez soin de couvrir de papier, et faites-les frire dans un fourneau à une chaleur modérée ; étant clair-bruns, vous les retirerez du four, et vous les laisserez réfroidir. Mettez ensuite sur un beau plat de porcelaine ou de fayence, la plus grande de vos rotondes de pâte ; mettez sur cette pâte une couche de fruits confits au sucre ; couvrez cette couche avec une autre rotonde de pâte un peu plus petite ; mettez-y aussi du fruit, mais d'une autre espèce quelconque ; puis une troisième couverture de pâte, troisième couche de fruit ; et ainsi de suite, jusqu'à ce que toutes vos rotondes de pâte soient toutes mises l'une sur l'autre. Observez sur-tout les points suivans : Les rotondes de pâte doivent être mises dans une grandeur successive l'une sur l'autre, en commençant par la plus grande, et finissant par la plus petite, afin que votre tarte en entier ressemble à une pyramide ronde, ou à une tour pointue. (Voyez fig. 15. Pl. I.) J'ai déjà dit qu'entre chaque feuille ronde de pâte, on doit faire une couche de fruits confits au sucre, excepté la dernière et plus petite rotonde de pâte, dont la surface doit être sèche. J'ajoute encore que pour augmenter autant le bel aspect que le bon goût, il faut, autant que faire se peut, varier les couches. Par exemple, la première se fera aux cerises ; la seconde avec de la gelée de pommes, la troisième aux abricots, une quatrième aux framboises, coings, groseilles, etc. On ne met point de fruits sur la surface du dernier et plus petit plat de pâte, parce qu'il doit être couvert à la glace, comme vous allez voir bientôt. Votre tarte étant tout-à fait construite selon ces règles, vous la couvrirez de tous côtés d'une glace ou vernis au sucre blanc, qui se fait de la manière suivante :

Pl. I. fig. 15.

Glace ou vernis blanc au sucre.

Prenez quatre onces de sucre royal, réduit en poudre extrêmement fine, passez-le par un tamis de soie, et mettez-le dans une petite terrine, ajoutez le blanc d'un œuf,

mais gardez-vous bien d'y laisser tomber une seule goutte de jaune ; remuez ce mélange avec une cuiller de bois pendant un bon quart-d'heure ; exprimez alors par-dessus un peu de suc de citron, et continuez de remuer pendant un quart ou une demi-heure ; car plus vous remuerez long-temps votre vernis, plus il deviendra blanc.

Tarte royale de Berlin, Pl. 1. fig. 15.

Après avoir enduit votre tarte avec ce vernis, prenez du citronat et des écorces d'oranges confits, coupez-les par filets fins et par petits carreaux, de la grandeur et forme de ceux qu'on voit sur les cartes à jouer ; mettez ces filets de citronat et d'écorce d'orange en forme de guirlande, dont les carreaux forment le feuillage, sur la surface et les côtés de votre tarte. Vous pouvez l'embellir en appliquant dans cette guirlande des fleurs, que vous formerez avec des fruits confits d'une belle couleur. (Voyez Planche I. fig. 15.) Votre tarte étant garnie selon votre goût, vous la remettrez pendant deux ou trois minutes au four, pour faire sécher promptement ce vernis et conserver son lustre, puis vous la retirerez et donnerez à table.

Cette tarte est une des plus magnifiques et des plus délicieuses qu'on puisse donner à table, à l'occasion d'un grand festin. En la tranchant, il faut la couper du haut en bas. Une de ces tranches, outre le goût superbe de la pâte, réunit encore presque toutes sortes de fruits confits au sucre. Jugez par là combien elle doit être superbe et délicieuse.

Petits craquelins mols.

Avec la même pâte, on peut faire des petits craquelins mols, qui sont très-délicats à prendre au café, les liqueurs, comme pour le dessert. Après avoir formé des petits craquelins ou guirlandes avec cette pâte, frottez-les avec du jaune d'œuf, parsemez-les de sucre et de canelle, puis rangez-les sur une platine de fer, frottée auparavant avec du beurre, et faites-les frire au four à une chaleur modérée, de peur qu'ils ne se brûlent. Étant cuits, vous les mettrez dans des verres ou boîtes, pour les garder dans un lieu sec ; avec cette précaution, ils se conservent fort long-temps, et n'en deviennent que meilleurs.

Gaufres ou plaisirs fins à la canelle.

Prenez six onces de sucre concassé et tamisé, six onces de beurre fin fondu, six onces de fleur de farine, une demi-once de canelle en poudre, et un petit œuf ; délayez et remuez ce mélange dans une terrine avec autant de lait qu'il faut pour en faire une pâte déliée et qui coule aisément de la cuiller, sans être cependant trop claire. Chauffez ensuite

le fer sur du feu ; frottez-le pour la première fois seulement avec du beurre, mettez-y une cuillerée de votre pâte, et faites-la frire avec un feu vif sur les deux côtés ; étant brune, vous la roulerez sur le fer chaud, autour d'un petit bâton. Vous les ferez frire de cette manière, jusqu'à ce que vous n'ayez plus de pâte.

Gauffres fines.

Mettez dans une grande terrine dix-sept onces de fleur de farine, et un demi-septier de bonne levure de bierre ; délayez cette pâte avec autant de lait chaud qu'il en faut pour que votre pâte soit assez déliée, et puisse couler aisément de la cuiller, sans être trop claire, puis mettez-la dans un lieu chaud pour la faire lever. Etant levée, prenez quatorze œufs frais, fouettez-en les blancs en consistance de neige très-épaisse ; versez les jaunes de ces œufs sur votre pâte, et ensuite aussi la neige et l'écorce rapée de deux citrons ; le tout étant mêlé ensemble, versez par-dessus votre pâte dix-sept onces de beurre fin, fondu, et qui ne soit plus trop chaud, remuez bien doucement ce mélange avec une spatule de bois, et remettez-la encore une fois dans un lieu chaud pour lever pour la seconde fois. Votre pâte s'étant bien gonflée, faites chauffer le fer à gauffres, frottez-le, pour la première fois seulement, avec du beurre ; remplissez le fer de pâte, et faites frire vos gauffres avec un feu très-vif sur les deux côtés. Etant cuits, vous les poudrez au sucre et à la canelle.

Nota. Il est essentiel de ne point remuer du tout la pâte avec la cuiller, lorsqu'on en prend pour remplir le fer, ni même de plonger la cuiller dans la pâte : il faut mettre la cuiller sur la terrine, et prendre bien doucement la pâte par en haut, car, sans cette précaution, la pâte tomberoit très-sensiblement. Les gauffres faites selon cette recette, sont très-délicates, sur-tout lorsqu'on les mange chaudes et semées de sucre et de canelle, et sont absolument différentes de celles que l'on fait et vend ordinairement. Cette dernière observation peut de même être appliquée l'égard des gauffres à la canelle.

Perlingo, espèce de confitures d'Allemagne.

Je ne puis passer sous silence une espèce de confitures très-connues en Allemagne sous le nom de *Perlingo*. Elles n'exigent pas beaucoup de frais, sont très-faciles à faire, et se vendent, malgré cela, presqu'au même prix que les confitures fines, à cause de leur goût agréable. Voici la manière de les faire : Prenez une livre et demie de farine, passez-la dans un tamis sur votre table ; faites un creux au milieu de ce monceau de farine, versez-y trois quarterons

de cassonnade jaune, une demi-livre de beurre fin, l'écorce rapée de deux citrons, et dix œufs. Pétrissez-bien tous ces ingrédiens ensemble, de manière qu'ils deviennent une pâte assez ferme. Dans le cas où cette pâte seroit encore fort grasse et molle, vous y ajouterez encore une ou deux poignées de farine. Coupez pour lors cette pâte par petits morceaux, dont vous roulerez chacun avec les deux mains, de manière qu'ils deviennent des saucisses de l'épaisseur et de la longueur d'un doigt; prenez ensuite un petit bâton, le manche rond d'un couteau ou quelque chose semblable, qui soit d'une moindre grosseur que vos saucissons, au moyen duquel vous ferez une empreinte sur la moitié de la grosseur de vos saucisses de pâte, de manière que celles-ci seront grosses d'un côté, et minces ou aiguës de l'autre. Voyez la figure ci-jointe. *a a*, le bâton rond; *b b*, le côté gros et large; *c c*, le côté mince et aigu de la pâte. Prenez ensuite cette raye en pâte ainsi façonnée, et formez-en une petite couronne de la circonférence d'une pièce de 5 francs environ, en observant de mettre le côté façonné comme nous venons de le dire, en dehors, et la moitié grosse sur le fond, de manière que la surface de ces couronnes soit mince et aigue. [Voyez la figure ci-jointe.] Continuez ce travail jusqu'à ce toute votre pâte soit ainsi façonnée. Rangez pour lors ces couronnes l'une à côté de l'autre, sur du papier, et faites les frire au four à une chaleur modérée. Pendant ce temps, faites le vernis blanc au sucre, dont nous avons donné la description, pag. 18.

Pl. 2. fig. 6.

Pl. 2. fig. 7.

Vos perlingos étant assez cuits, ce que vous connoîtrez facilement à leur couleur jaune foncé, vous les retirerez du four, puis vous tremperez la tranche dans ce vernis, mais pas trop en avant, de manière qu'ils recevront sur la tranche un joli filet blanc. Remettez-les pour quelques instans au four, afin de faire sécher promptement ce vernis. Cette espèce de confitures est une des plus avantageuses pour l'artiste, parce qu'elles ne lui coûtent pas cher, et qu'étant gardées dans un lieu sec, elles se conservent très-long temps. Le temps ne fait qu'augmenter leur délicatesse.

Confitures brunes.

J'ai promis au commencement de cet ouvrage une recette pour employer utilement tous les rebuts et émoncelures des confitures et sucreries de toutes espèces, même des pains d'épices, si vous en avez. Pilez toutes ces choses extrêmement fin, et passez cette poudre par un tamis de soie sur votre table; faites au milieu de ce monceau de poudre, un creux, dans lequel vous verserez autant d'œufs qu'il faut pour en faire une pâte, puis de la canelle, des clous de girofle et de *tolus armenicum*, réduits en poudre impal-