



LA
CUISINIÈRE
DE
LA CAMPAGNE
ET DE LA VILLE

700
PAGES



400
FIGURES

OU LA
NOUVELLE CUISINE
ÉCONOMIQUE
PAR **LEL. AUDOT**
SOIXANTE-DEUXIÈME ÉDITION
OUVRAGE ADMIS
À L'EXPOSITION DE 1889
1884

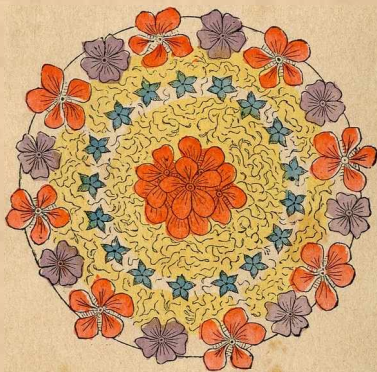


LIBRAIRIE AUDOT
6, RUE GARANCIÈRE-SI-SULPICE, PARIS

SALADE DE ROMAINE.



SALADE DE CHICORÉE.



Voir, à la table, l'article Salades.

LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE

ET DE LA VILLE,

OU

NOUVELLE CUISINE ÉCONOMIQUE

CONTENANT

Indication des Jours maigres,
Table des mets selon l'ordre du service.
Ustensiles, instruments et procédés nouveaux, avec figures.
Service de la table par les domestiques, avec figures.
Manière de servir et de découper à table, avec figures.
Cuisines Française, Anglaise, Allemande, Flamande, Polonaise, Russe,
Espagnole, Provençale, Languedocienne, Italienne et Gothique,
au nombre de 1,500 recettes, d'une exécution simple et facile.
Divers moyens et recettes d'économie domestique, de conservation des
viandes, poissons, légumes, fruits, œufs, etc., etc.
Article détaillé sur la Pâtisserie, avec figures. Moyen facile de faire les glaces
Des caves, des vins et des soins qu'ils exigent.
Propriétés sanitaires et digestives des aliments.
Table des mets par ordre alphabétique.

Soixante-douzième édition

MISE AU COURANT DU PROGRÈS ANNUEL.

400 FIGURES.

PARIS, 1894.

LIBRAIRIE AUDOT

LEBROC ET C^{ie}, Successeurs, Libraires-Éditeurs

RUE GARANCIÈRE SAINT-SULPICE, N° 8

**Récompenses aux Expositions universelles
de 1878 et 1889.**



CET OUVRAGE est remarqué pour sa concision en même temps que pour sa clarté. Ceux qui désirent des recettes plus expliquées, plus détaillées, ne pensent pas à l'embaras de tenir en même temps la casserole et le livre ouvert. C'est alors que l'on recherche la concision qui évite de lire une, deux ou trois pages pour une seule recette.

On doit penser aussi à la difficulté d'employer souvent les balances, et l'on doit s'habituer à doser juste au coup d'œil ou au goût les substances à employer. Rien, en effet, ne peut s'apprendre complètement sans avoir pratiqué quelque temps.

Fêtes et Galas mobiles.

Pâques, Ascension, Pentecôte, Fête-Dieu. — Jeudi, Dimanche
Mardi Gras.

Jours de maigre fixes.

Les Vendredis et Samedis de l'année, excepté les Samedis
depuis la veille de Noël jusqu'à la **CHANDELEUR**
(temps des couches de la Vierge).

Jours de maigre mobiles

Dans plusieurs diocèses, les trois jours des Rogations. — **Les**
Quatre-Temps. — **Les Jours de Carême, excepté les**
Dimanche, Lundi, Mardi, Jeudi de chaque semaine,
depuis le jeudi après les Cendres
jusqu'au Dimanche des Rameaux, selon les diocèses
et moyennant aumône.

L'archevêché de Reims et les évêchés suffragants,
Amiens, Beauvais, Soissons, Laon,
sont exemptés, depuis 1853, du maigre les samedis.

ORIGINE DU PRÉSENT OUVRAGE.



Depuis longtemps déjà il n'y a plus de bonne maison au monde qui n'ait adopté la cuisine française ; les livres même qui servent de *guides* en pays étrangers sont presque entièrement remplis de recettes traduites des livres français.

Il était donc utile que les principes de la cuisine française moderne fussent fixés dans de bons ouvrages, et les méthodes dégagées des pratiques compliquées des anciennes formules. C'est un avantage dont, cependant, on n'a joui que depuis que Viart, cuisinier, et Fouret, restaurateur parisien, ont publié le *Cuisinier impérial*, qui a été copié mot à mot dans les livres d'Archambault et de Beauvilliers, oubliés maintenant.

Plus tard, Carême, le maître de tous, a donné des règles supérieures à ce qu'on avait pratiqué jusqu'alors.

Mais toutes les prescriptions de ces excellents ouvrages n'étaient pas, tant s'en faut, applicables à la pratique de la ménagère*, qui n'a pas à composer des dîners splendides, et qui cherche à allier, autant que possible, la simplicité avec le bien-être.

C'est à cette absence de *Livre populaire pratique* que le présent ouvrage a dû son existence, et je vais dire pourquoi il ne porte pas pour auteur le nom d'un artiste culinaire de profession.

Disciple zélé du célèbre auteur de l'*Almanach des Gour-*

* On en pourra juger par la fameuse recette de l'ex-*Cuisinier impérial*, qui prescrit de faire *rôtir vert* 12 canards (douze) afin d'en tirer le jus pour accommoder 15 œufs!!... et par cette autre pour

mands, qui avait précédé Viart et Carême, et autant ami de l'horticulture que de la gastronomie, je passais une bonne partie de l'année à la campagne, obligé de diriger, dans un certain isolement, les préparations de mon dîner. Mais quoique n'étant pas étranger à cette agréable pratique, j'étais souvent embarrassé pour plus d'un mets, et n'avais d'autre ressource que les ouvrages du dix-huitième siècle, remplis de recettes mal expliquées et incomplètes, dans lesquelles le boucher était le grand fournisseur pour donner une succulence exagérée à de simples sauces.

Je dus, pour mon propre usage, refaire, simplifier et compléter les recettes de la bonne vieille *Cuisinière bourgeoise*, tant par mes expériences que par les conseils d'excellentes ménagères. Il est résulté de ces travaux continuels pendant dix ans, à la campagne comme à la ville

composer la *sauce espagnole* avec 2 noix de veau, 1 faisan, 4 perdrix, une noix de jambon, une bouteille de vin de Madère, etc.!!

Il paraît que certains auteurs n'ont pas encore perdu le goût de ces extravagances, car on lit dans un ouvrage publié en 186*, une recette où pour 2 litres d'eau on emploie, dans la même marmite, 1 kilogr. de veau, une dinde ou 2 poules, un gigot de mouton et du bouillon ordinaire pour le remplissage. Le tout destiné à produire quelques tasses de ce qu'il appelle « un excellent bouillon »!!

En voici encore une de 186* pour la *sauce espagnole* : — 3 noix de veau, du lard, tranches de jambon, 1 faisan, 2 perdrix, une poule, 6 carottes, 5 oignons, 6 clous de girofle; MOUILLEZ AVEC DU BON CONSOMMÉ. Plus : madère sec, champagne ou bourgogne. (L'auteur ne dit pas s'il faut du chambertin.)

Autres extravagances : Recette indiquée comme MODÈLE dans un ouvrage publié en 186*. — 4 kilogr. de tranche de bœuf et une poule. Mouillez avec 10 litres de bouillon, ce qui suppose encore l'emploi de 4 kilogr. de bœuf : SOIT EN TOUT 8 KILOGRAMMES OU 16 LIVRES DE BŒUF POUR FAIRE UNE SAUCE espagnole. — *Maquereau aux groseilles* : Ayez du *velouté*, page..... A cette page on lit : Pour faire du *velouté*, prenez du jambon, des débris de veau, une grosse poule, etc. — Et cela au lieu de se servir simplement de ce que nous indiquons, nous.

un véritable manuel que j'eus, plus tard, la pensée de publier, ce qui a eu lieu en 1818, pendant que, toujours voué à la gastronomie, j'ajoutais à chaque instant de bonnes recettes et corrigeais les anciennes, en continuant par moi-même ou ayant sous mes yeux la manutention, et m'aidant des avis de plusieurs bons praticiens et praticiennes.

Ainsi l'ouvrage ne peut porter que mon nom, puisqu'il n'existerait pas sans les soins infinis que je lui ai donnés pendant tant d'années, et parce qu'aucune des personnes qui y ont contribué n'aurait su y mettre l'ensemble tel que je le comprenais.

Je l'ai présenté comme enseignant la *Cuisine de la Campagne*, par la raison que je n'y ai rien oublié de ce qui peut être nécessaire en particulier aux personnes qui habitent la campagne, MAIS SANS AVOIR OMIS AUCUNE DES BONNES PRESCRIPTIONS UTILES A LA VILLE.

J'ai même profité de mes voyages hors de France pour donner une idée du goût des gastronomes en divers pays, en faisant connaître l'usage de mets ignorés, et en donnant la facilité de rappeler à des voyageurs quelques-unes de leurs jouissances nationales.

On trouvera donc, à la suite des recettes de la cuisine de notre pays, un certain nombre de formules tirées des CUISINES ITALIENNE, ESPAGNOLE, ALLEMANDE, ANGLAISE, POLONAISE, etc.

Voilà pourquoi la modeste CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE a pris de l'extension, et s'est approprié plusieurs choses qui semblent, au premier coup d'œil, sortir de son cadre.

Du reste, on y trouvera l'art de confectionner un dîner de deux personnes, comme un dîner de vingt et plus, et



les moyens à employer seront toujours simples, si on le veut, ainsi que la dépense sera minime. Néanmoins les mets pourront être distingués et la dépense proportionnée, *si l'on fait un choix raisonné dans la table des mets placée à la suite du présent avant-propos*, table qui n'existe dans aucun autre ouvrage, même dans les nombreuses imitations que l'on a faites de celui-ci pour chercher à en partager le succès*.

* Avant sa publication, aucun n'avait porté le titre de *Cuisinière de la Campagne*. Cependant, aussitôt qu'il a été généralement répandu, on a changé le titre de plusieurs vieux manuels pour les décorer de ce mot *Campagne*, que l'on a regardé comme un talisman devant faire la fortune d'un livre, si médiocre qu'il fût. Il n'y a pas jusqu'à la vénérable *Cuisinière bourgeoise* qui ne soit devenue aussi *campagnarde*, de citadine qu'elle était depuis un siècle. Le *Cuisinier IMPÉRIAL* s'est fait aussi *campagnard*. Des imitateurs, plus ingénieux, ont affublé d'anciens ouvrages de titres nouveaux, ainsi que de la couverture ou du cartonnage usité de la *Cuisinière de la Campagne et de la Ville*, espérant profiter de l'erreur qui pouvait résulter du premier coup d'œil!... Ils ont encore pillé les cuisines étrangères, et autres, mais après les avoir rendues étrangères par d'incroyables bévues.

Ces *artistes* ont décoré leurs PREMIÈRES éditions ou leurs vieux exemplaires invendus du titre de 10^e, de 29^e, 36^e édition, etc.!!!

Un d'eux se permet de dire, pour vanter son *œuvre*, qu'il l'a puisée dans la CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE!!

La première édition du présent ouvrage a paru réellement en 1818.

Les contrefacteurs de tout ou partie de cet ouvrage, ou de son titre, seront poursuivis selon toute la rigueur de la loi.

Toutes les figures sont faites sur des dessins nouveaux qui sont la propriété des Éditeurs.

EXTRAIT DU CODE PÉNAL.

Art. 425. Toute édition d'écrits, de composition musicale, de dessin, de peinture ou de toute autre production, imprimée ou gravée **EN ENTIER OU EN PARTIE**, au mépris des lois et règlements relatifs à la propriété des auteurs, est une contrefaçon ; et toute contrefaçon est un délit.

La **TRADUCTION** est également interdite.

18 TABLE DES METS SELON L'ORDRE DU SERVICE.

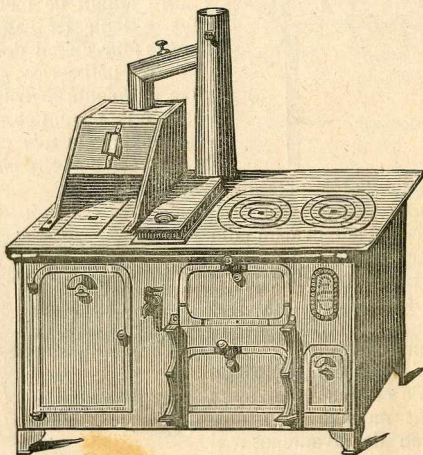
Brioques. 469.	Compote de groseilles. 494.
Echaudés. 482.	— de fraises et framboises. 495.
Croquignoles. 480.	— de marrons. 495.
Gâteau de Madeleine. 476.	Tranches de pêches au sucre. 493.
Biscuit de Savoie. 474.	Prunes confites entières dans une gelée. 512.
— en caisse et à la cuillère. 475.	Pêches, prunes et autres fruits glacés. 514.
— de Reims. 436. demer. 476.	Pâte d'abricots. 504.
Génoise. 476.	— de coings. 502.
Gaufres. 471.	Oranges glacées. 495.
Nougat. 480.	Salade d'oranges. 493.
Croquemouche. 495.	Groseilles perlées. 495.
Massepains. 479.	— entières. 494.
Macarons. 479.	— épepinées de Bar. 506.
Pastilles de fleurs d'oranger, etc. 488.	Gelées, Marmelade et Confitures de groseilles, cerises, framboises, abricots, prunes, raisins, pommes, coings, épinevinette. 500, etc.
Meringues. 482.	Gelée des 4 fruits. 504.
Pains d'épices. 484.	Raisiné. 512.
Fruits de toutes sortes.	Abricots, pêches, prunes, poires et cerises à l'eau-de-vie. 518
Compote de pommes. 490.	
— de poires. 491.	
— de poires crues. 491.	
— de coings. 492.	
— de prunes. 493.	
— d'abricots. 493.	
— de pêches. 493.	
— de cerises. 494.	
— de raisin ou verjus. 494.	

Les USTENSILES et INSTRUMENTS mentionnés dans cet ouvrage se trouvent dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et d'articles de ménage.

La MAISON CARNET SAUSSIER, rue Montmartre, 26, expédie partout les COMESTIBLES de différentes espèces.

M. FABRE, commissionnaire breveté à la halle au poisson, a le dépôt des HUITRES FINES d'Ostende, Dunkerque, armoricaines, Marennes, etc., etc., rue Mondétour, 9, Halles centrales.

USTENSILES ET APPAREILS.



Dans une cuisine, le meuble le plus essentiel est, sans contredit, le fourneau : ce qui indique souvent l'importance de la maison et qui devient presque un objet de luxe ; il devra être pourvu d'une étuve, d'une chaudière à eau bouillante, d'une grillade, d'un chauffe-assiettes, d'un four à rôtir et d'un réchaud à charbon de bois.

Ce fourneau, dont nous donnons la figure, contient cinq trous, dont deux susceptibles d'agrandissement par le moyen des cercles ; la plaque de dessus, étant en fonte et très-chaude, permet de placer autant de casseroles que l'on désire.

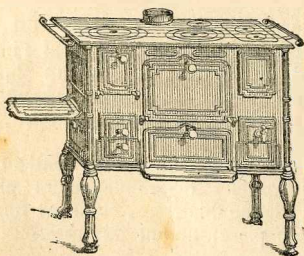
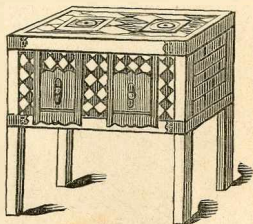
On peut faire disposer le foyer à brûler du bois ou du charbon de terre, selon son goût.

Fourneau portatif. A foyer, la plaque du fourneau ; la fumée et la chaleur, s'étendant dessous, tournent autour du fourneau, échauffent en passant le réservoir d'eau E, et le four D, pour ressortir derrière. La plaque B s'échauffe si puissamment que l'on peut y faire autant de mets qu'il peut y tenir de casseroles. Dans le four, on fait des tartes et autres pâtisseries ; on emploie à volonté le bois ou le charbon de terre. Cet appareil échauffe très-bien la cuisine ; ce fourneau doit être en fonte,

sans emploi de tôle près du foyer.

Fourneau potager. Un fourneau très-répandu dans le commerce est le fourneau potager, avec carreaux en faïence ; il est le plus simple de tous, et facile à transporter ; son prix modique le fait rechercher des petites ménagères.

Cuisinière en fonte. Voici un modèle de cuisinière en fonte pour petit ménage, qui offre aussi bien des avantages ; il peut servir à deux fins, c'est-à-dire de poêle et de four-



neau de cuisine. Il est composé de cinq trous, et d'une porte à rôtir. A l'intérieur un four, une étuve, un réservoir à eau chaude.

On peut également disposer le foyer à l'usage du bois, ou du

charbon de terre.

Jumelle à socle, en fonte, pouvant servir à l'usage d'une personne.

Fourneau parisien, en fonte, pour une personne seule et pouvant servir au déjeuner du matin, etc.



Ces deux fourneaux, tenant peu de place, sont portatifs.

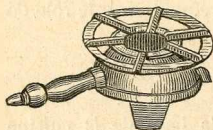
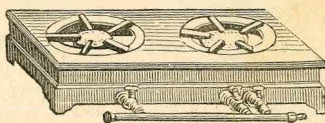
On peut employer comme chauffage du charbon ou de la braise.



Fourneaux à gaz. Foyer mobile en fonte. Fourneau à gaz, à queue, non émaillé pour la cuisine.

Voici deux fourneaux bien employés par les personnes qui se servent du gaz.

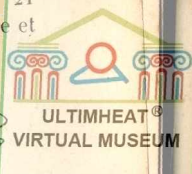
Le premier est composé de deux trous sur lesquels on peut placer une marmite et, selon les besoins, une casserole. En employant ce fourneau, on peut faire un excellent pot-au-feu ; la facilité avec laquelle on peut ralentir le feu, au moyen des robinets, en assure le succès ; il en résulte une grande économie.



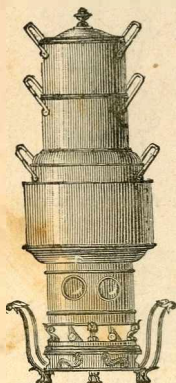
Le second, qui est rond, peut servir pour le déjeuner du matin, pour de petites quantités, soit comme aliments, tisanes ou autres. L'avantage de ces fourneaux est d'avoir du feu instantanément.

On fait aujourd'hui des grillades alimentées par le gaz, ainsi que des rôtisseries. La grillade est une caisse en métal munie d'un tube garni de trous en quantité suffisante, semblable au fourneau à gaz, qu'on emploie dans les grandes cuisines.

Fourneau économique à un ou plusieurs brûleurs alimentés par l'huile de pétrole, muni de sa marmite, d'un caléfacteur et d'un réchauffeur. Cet appareil, représenté page 22, est alimenté par l'huile de pétrole. Après avoir allumé les brûleurs dudit fourneau, et fait bouillir le contenu de la marmite, ce qui a lieu en trente ou quarante minutes, on éteint



les becs sauf un seul, dont on baisse le feu. La chaleur de ce dernier est entièrement utilisée par le conservateur de chaleur qui entoure la marmite et empêche la déperdition du calorique. Elle est suffisante pour maintenir une ébullition très-régulière, sans aucune surveillance, pendant quatre heures et plus au besoin.



Au moment de servir on augmente la flamme en tournant le bouton communiquant à la mèche pour déterminer une forte ébullition.

Le chauffage par ce procédé ne revient qu'à deux ou trois centimes par litre de bouillon.

Au-dessus de la marmite on peut placer un premier compartiment muni intérieurement d'un tube y amenant la vapeur produite dans la marmite inférieure. Cette vapeur, ayant la température de 100 degrés, cuit : haricots secs ou frais, pommes de terre, etc., aussi vite que si ces légumes étaient placés

directement sur le feu.

Sur le caléfacteur, on peut aussi placer un deuxième compartiment sans tube de vapeur, dans lequel on fait réchauffer les plats de la veille. Le fond de ce compartiment est chauffé par la vapeur, qui remplit ainsi le rôle de bain-marie.

Pot-au-feu.

Le pot-au-feu est certainement la base de la cuisine française, et nous devons faire connaître à nos lecteurs les nouveaux moyens employés pour obtenir le meilleur bouillon ou consommé.

Nous n'avons pas besoin de rappeler que la première règle à obtenir pour arriver à un bon résultat est de donner au feu la plus grande régularité.

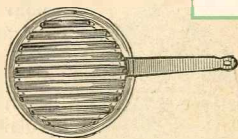
Ce chauffage n'est jamais obtenu par le moyen traditionnel, qui consiste à placer la marmite auprès de la cheminée ou sur la grille d'un fourneau à charbon de bois.

Nous recommandons le nouveau fourneau portatif, fabriqué par M. BESNARD (ancienne maison MARIS-BESNARD), à Paris.

ET APPAREILS.

Gril se plaçant sur le fourneau à pétrole. Pour cuire côtelette ou un bifeck, on se sert du gril circulaire, que l'on place directement sur le fourneau au lieu du four.

On peut également faire rôtir du pain pour café au lait ou chocolat sans que la flamme donne aucun mauvais goût. Ce résultat est obtenu par la bonne construction de ces petits fourneaux à pétrole qui, au moyen de courants d'air bien établis, brûlent complètement tous les gaz contenus dans l'huile de pétrole.



Le couvercle du gril sert à concentrer la chaleur sur la pièce à cuire.

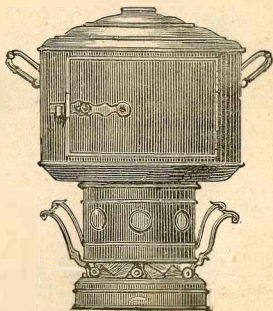
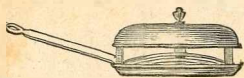
Four à rôtir avec son fourneau à huile de pétrole, fabriqué par M. BESNARD, dont nous avons parlé à l'article pot-au-feu.

On peut adapter un four en métal à double enveloppe, formant matelas d'air chaud, dans lequel on peut faire cuire en une heure, sur un plat ovale, une pièce de viande : gigot, poulet, dinde, roastbeef de trois à quatre kilog.

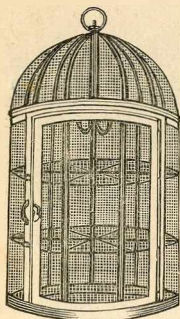
On place simplement le four sur le dessus du fourneau allumé; on met dans le plat la pièce de viande à cuire, avec de la graisse ou du beurre et très-peu d'eau.

Au bout de quelques minutes le dessous de la viande est doré à point, et l'on peut la retourner pour faire dorer sur ses différentes faces. On ajoute ensuite quelques cuillerées d'eau, après avoir réglé le feu selon la grosseur du morceau à cuire.

Garde-manger. On en fait de plusieurs formes, à cage ronde ou carrée, faite en toile métallique, posée sur coffre en bois, ou sur montants en fer; ils sont garnis à l'intérieur



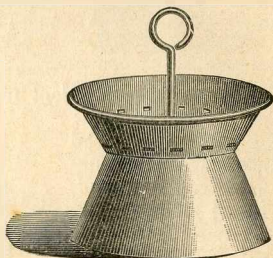
de plusieurs étagères. Le garde-manger forme boîte peut être placé dans une encoignure; celui dont nous donnons la figure est plus moderne. A son extrémité se trouve un anneau pour le suspendre à un crochet; il est muni de deux tablettes.



A sa partie supérieure se trouve un croc où l'on peut y suspendre plusieurs morceaux de viande crue, volaille, gibier, etc. On devra de préférence placer le garde-manger dans un courant d'air.

Four de campagne pour pâtisseries et entremets.

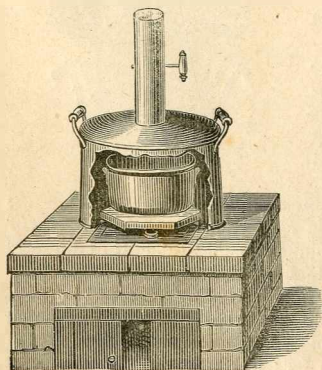
Seau à charbon couché avec pelle.



Nouveau four allumeur mobile. Cet appareil est destiné à faire cuire, avec peu de feu, sur tous les fourneaux de cuisine, tous les mets qui ne peuvent être cuits convenablement que dans les fours.

Il se compose de trois pièces :

1° Une *étuve* en tôle, que l'on place sur un fourneau pour y concentrer la chaleur qui se dégage du foyer, chaleur dont on règle l'in-



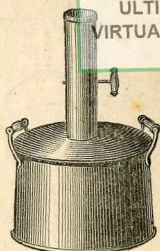
ET APPAREILS.

tensité au moyen de la soupape placée dans le tirage disposé au-dessus de l'étuve ;

2° Une *brique*, ou une plaque métallique indispensable pour empêcher l'action directe du feu au-dessous de l'ustensile de cuisine, évitant

ainsi que les aliments ne brûlent ou ne s'attachent au fond ;

3° Un *support* ou grille en fer pour supporter la brique. Il peut aussi servir de gril ordinaire et à faire chauffer les plats et les assiettes.



Manière de s'en servir.

Remplissez le foyer de charbon, qui s'allumera très-vite en recouvrant le fourneau avec l'étuve, dont vous laisserez la soupape ouverte ; puis, lorsque le charbon sera complètement embrasé, retirez l'étuve pour mettre sur le foyer le support, la brique et la casserole qui contient le mets à faire cuire ; recouvrez le tout avec l'étuve en tenant la soupape ouverte jusqu'à l'ébullition ; ensuite, réglez la chaleur en fermant plus ou moins la soupape, et laissez s'achever doucement la cuisson.

Pour les mets qui nécessitent d'être cuits avec une chaleur vive, comme les omelettes soufflées, les crèmes et les gratins, lorsque vous avez mis votre mets sur le four, fermez la soupape jusqu'à ce qu'il soit cuit ; puis, pour activer la chaleur, vous l'ouvrez pour dorer et gratiner votre plat.

Il suffit, pour surveiller le degré de cuisson, de soulever l'étuve de temps en temps.

Pour la cuisson de tous les mets, il est indispensable de toujours mettre sur le foyer le support et la brique avant d'y mettre la casserole et la couvrir de l'étuve.

Il est indispensable aussi, lorsqu'on emploie du charbon de bois ordinaire, de le recouvrir de cendres lorsqu'il est bien allumé, afin d'en modérer l'ardeur en en ralentissant la combustion.

Crémaillère tournante. Un montant A de 2 centimètres de force supporte, renforcé par l'arc-boutant B, la traverse C en fer méplat. Sur cette traverse ou potence on accroche à des crochets mobiles en fer, de 15 à 25 centim., des chau-

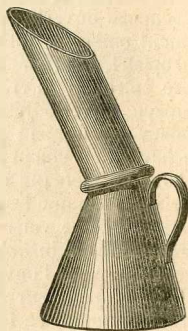
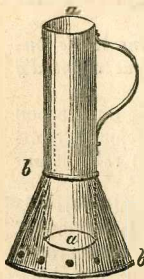
drons ou marmites à anse, soit un seul ou deux à côté l'un de l'autre. Avec les pincettes, on attire en avant cette potence, et on y pose ou on en enlève les chaudrons sans s'avancer ou se baisser dans la cheminée pour atteindre la crémaillère d'ancien usage. La barre montante A tourne dans les pentures *d e*, scellées dans l'intérieur de la cheminée. Sa longueur devra être proportionnée à la hauteur du manteau, si la cheminée est petite. Si elle est élevée, une hauteur

de 60 centim. environ suffit.

Allume-feu. Cet appareil est préférable à tout ce qui s'est fait jusqu'à ce jour pour allumer le charbon de bois dans les cuisines.

Une grille se trouve placée à moitié de l'appareil intérieurement. On introduit quelques morceaux de charbon, jusqu'au tiers du tuyau, par l'ouverture d'en haut. On enflamme un ou plusieurs morceaux de papier chiffonné sous le cône, en ayant soin de laisser passer un peu d'air en dessous.

La flamme, passant à travers la grille, met en ignition quelques charbons, et le tirage seul allume le reste sans le secours du soufflet.

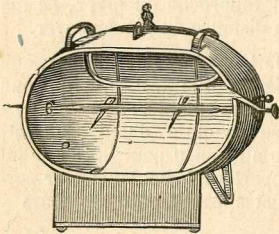


On verse ensuite dans le fourneau.

Ventilateur pour faire prendre promptement le feu des fourneaux. Un tube de tôle *a* de 30 centim. de long et de 7 de diamètre est muni d'un autre tube en entonnoir renversé *b* de 18 centim. d'ouverture. On le pose sur un fourneau où l'on a allumé, sur le charbon, des copeaux ou un peu de braise. Un courant d'air s'établit par les trous inférieurs et souffle le feu de manière qu'il s'allume très-vite.

ET APPAREILS.

Le *tournebroche portatif* se place devant le feu, ou sous un appui à volonté, aux cuisinières ordinaires. Une fois en mouvement, la ménagère n'a plus à s'occuper que d'arroser, mais le rôti ne brûlera pas, car il a soin de l'avertir par une sonnerie quand elle doit venir remonter son mouvement.



Rôtissoire à bout sphérique étamée. Ce modèle a la propriété de concentrer la chaleur.

Rôtissoire automatique. En donnant la description de la rôtissoire automatique avec l'instruction nécessaire pour s'en servir, nous ne saurions trop la recommander à nos nombreux lecteurs; en ayant fait usage, nous pouvons en garantir l'excellent avantage.

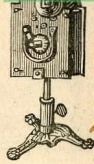
Instruction.

Ficeler la pièce à rôtir, l'accrocher sans secousse à la chaînette, approcher l'appareil tout contre le foyer bien embrasé et laisser tourner.

Laisser la porte ouverte pour avoir un meilleur rôti; fermer la porte si l'on veut cuire plus vite. La porte ouverte donne aussi plus de force au courant d'air, et par conséquent plus de vitesse à la roue.

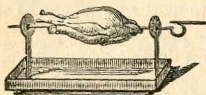
Pour rôtir une petite pièce, tourner la partie supérieure de l'appareil de façon à mettre le godet d'arrosage à droite.

Pour rôtir une grosse pièce, tourner à gauche.



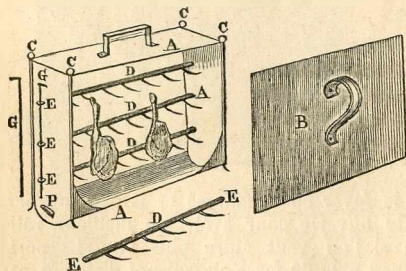
La chaîne de suspension étant excentrée par rapport à l'axe de la rôtissoire, il s'ensuit que la pièce à rôtir tourne dans un plan plus ou moins rapproché du foyer, ce qui permet de laisser constante la distance du rôti au foyer.

Rôtissoire à four. Un rôti fait au four sur un plat, cuit dans le jus et la graisse, ce qui nuit à sa bonne qualité. La *rôtissoire à four* se compose d'une lèchefrite creuse au milieu pour puiser le jus et supportant 2 montants pour porter la broche. On enfourne cet appareil dans les fours si communs actuellement.



La *Coquille à rôtir*, à présent si connue, n'est ici que pour recommander de ne se servir que de celles en terre revêtue de tôle et dont l'âtre est profond, parce qu'elles offrent la ressource de mettre autant de charbon que la pièce en nécessite, sans obliger à en remettre. On peut mettre chauffer des plats pleins ou vides ou des assiettes sur la plate-forme.

Cuisinière à griller. Elle se compose d'un bâtis en fer-blanc A, avec un fond B que l'on glisse dans les coulisses C, pour faire l'office du fond d'une cuisinière ordinaire. Trois tringles de fer D sont garnies chacune de 6 brochettes ou l'on enfile les grillades. Ces tringles sont mobiles; elles s'enfilent dans les côtés montants de la cuisinière; elles ont des trous aux deux bouts EE, dans chacun desquels on introduit une fiche G. Le jus des grillades tombe dans le bas de la cuisinière, d'où on le fait sortir par la petite gouttière P.



On voit d'après cette description que la cuisinière à griller peut se placer devant un feu fait, sans le déranger, ou bien devant la *coquille à rôtir*.

ET APPAREILS.



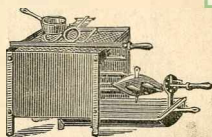
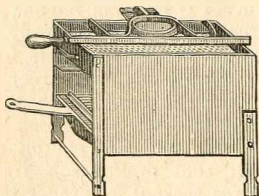
29

ULTIMHEAT®

VIRTUAL MUSEUM

Gril-rôtissoire GOSTEAU, nouveau modèle. Cet appareil permet de griller et rôtir les viandes d'une manière parfaite sans odeur ni fumée.

On doit se servir de braise ou de charbon de bois que

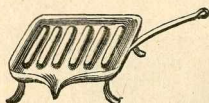
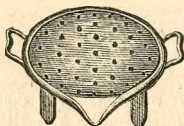


Nouveau modèle.

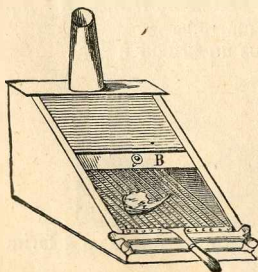
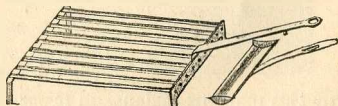
l'on allume sur la toile métallique, on l'étale sur toute la surface, on ne doit placer l'objet que l'on veut faire cuire que lorsqu'on n'a plus besoin de toucher au feu.

On doit s'abstenir de fendre les poissons si gros qu'ils soient ; ils doivent cuire dans leur entier.

Autres *Grils* On en fait tous les jours de nouveaux, que

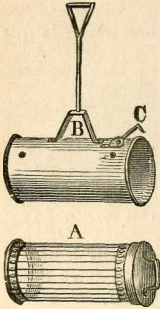


l'on trouve dans les bazars. Celui de la fig. C a paru le dernier, et il est préféré aux autres à cause de sa lèche-frite et de sa meilleure confection.

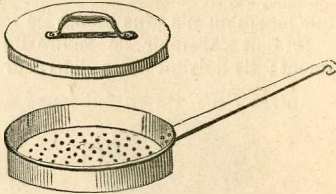
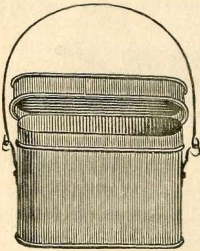


Côtelettier fumivore. On a fait bien des appareils pour opérer la cuisson des grillades. Celui-ci est le meilleur. De plus, il est renfermé dans une petite cheminée portable qui conduit la fumée où l'on veut. On descend la trappe B, et les grillades, tenues chaudes partout, cuisent parfaitement sur la braisette placée sous le gril.

Le *Rôtisseur* pour les pommes de terre et marrons est exécuté en tôle et tiges de fer. Dans la cage A on place les pommes de terre ou marrons; on l'introduit dans le tambour de tôle B; on abaisse le crochet C pour le retenir; on accroche le manche à la crémaillère, sinon l'on pose le rôtisseur sur le feu. De temps en temps, on fait tourner la cage avec les pincettes, au moyen de la poignée qui est au bout. La cuisson est bientôt opérée. A côté de l'endroit où il est attaché, sont pratiqués 2 trous de 6 millimètres servant à l'évaporation de la vapeur des pommes de terre. On donne



au tambour 16 centimèt. de diamètre et 27 de long.

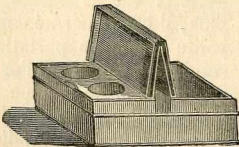


Poêle à marrons avec couvercle, pour les faire griller à petit feu sur les charbons.

Grille-marrons en tôle, de 22 centimètres en carré et 4 d'épaisseur, avec un couvercle à charnière.

On met les marrons dedans, on le pose debout devant le feu de la cheminée, on le retourne et secoue de temps en temps pour faire cuire également les marrons.

Les marrons cuisent bien dans un brûloir à café.



Salière de cuisine à quatre compartiments.

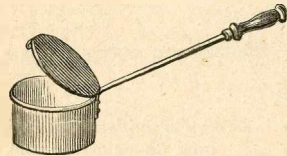
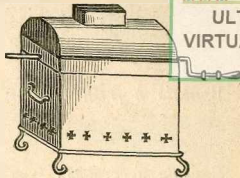


Boîte à café ou à farine.

ET APPAREILS.

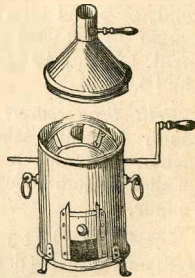
Brûloir à café avec capote. Ce brûloir est un de ceux le plus employés; on trouve ce modèle dans toutes les grandes quincailleries pour articles de ménage.

*Brûloir à café en tôle, destiné à profiter d'un feu un peu flam-
bant dans la cheminée. C'est le*

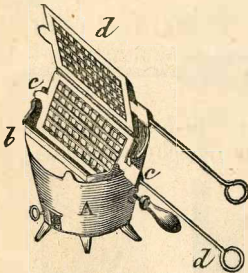


plus simple des brûloirs à café. Il a 15 centim. de diamètre, et le manche en a 45. Il exige d'être secoué continuellement.

Brûloir à café, plus compliqué que ceux ci-dessus, mais aussi beaucoup plus parfait. Le récipient qui contient le café est arrondi en tous sens, ce qui permet au café de se présenter plus également à la surface chauffante. Le couvercle qui se pose dessus permet aussi un chauffage égal, sans perte de combustible. (Voy. page 658, l'article Café.)



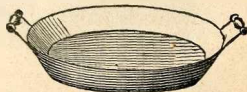
Gaufrier tournant. Sur un fourneau quelconque A, on pose la

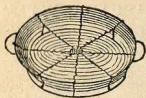


plaque mobile ronde b où se trouvent des échancrures c, sur lesquelles on pose le gaufrier d, ajusté à ces échancrures. Au moyen des deux manches, on tourne plus facilement que l'on ne fait avec le gaufrier ordinaire.

servir sur un fourneau. On les fait, le plus souvent, ovales. Il suffit d'un bon feu au milieu.

Poêle à frire sans queue, pour



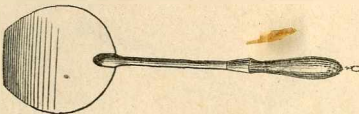


Porte-plat en fil de fer étamé pour porter les plats chauds de la cuisine sur la table de la salle à manger.

Spatule à friture, plate, en forme de pelle à feu, plus commode qu'une écumoire pour enlever les fritures aplaties.



Spatule à crêpes, servant à les retourner et enlever. Longueur, 38 c. dont 13 pour la spatule.



Fer à glacer les crèmes. Ce fer est en tôle, et l'on y place des charbons ardents; il est rond, et prend bien mieux la forme des plats que la pelle rougie au feu dont on se sert habituellement. Largeur 10 centim., queue 26, manche 10.



Fer à glacer les crèmes. Ce fer est en tôle, et l'on y place des charbons ardents; il est

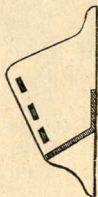
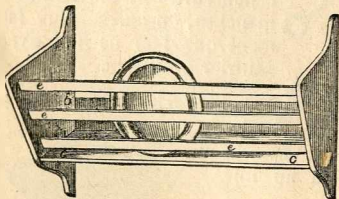
Petit Seau couvert, en zinc, servant à réunir les eaux sales dans les appartements, pour les porter au dehors sans qu'elles incommoient par la vue ou l'odeur.



Lavette en fil et en forme de pinceau, pour éviter de tremper ses mains dans l'eau chaude en lavant la vaisselle.

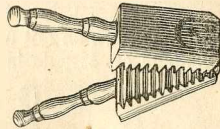


Vaisselle, pour égoutter la vaisselle à mesure qu'on la lave, et dont la figure fait bien comprendre la forme.

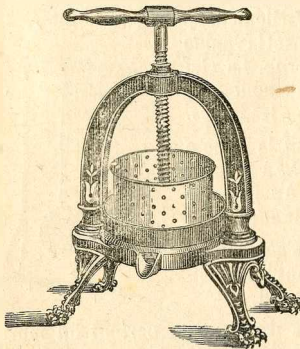


ET APPAREILS.

Presse-jus. Les médecins ordonnent pour la nourriture des personnes faibles, des *jus de viandes*. — L'instrument qui sert à extraire ces jus se compose, comme de la figure ci-contre, de 2 palettes de bois dur de 3 c. d'épaisseur, qui sont taillées en mâchoires, entre lesquelles on place un morceau plus petit de chair et de 2 centim. d'épaisseur. On presse avec les manches, en retournant les morceaux de manière à ne rien laisser. On recommence avec le reste de la viande,



soit un grand bifteck ou autre tranche de chair sans graisse. On pressera de manière que le jus coule par l'angle A dans une tasse échauffée par un bain-marie, et l'on consommera de suite, soit seul, soit en y trempant de la mie de pain.



Nouveau presse-jus. Le presse-jus nouveau modèle est en fonte, émaillée à l'intérieur. La pression a lieu au moyen d'une vis qui exprime une

plus grande quantité de jus que l'ancien modèle.

Séchoir, composé de 2 châssis en bois, à charnières, pour étendre à la cuisine les linges et torchons. Le même peut servir dans un cabinet de toilette.

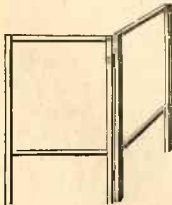
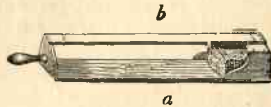


Planche à couteaux pour les nettoyer en les passant sur la planche du dessous *a* avec de la terre pourrie en pou-

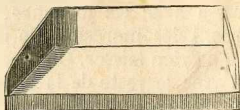
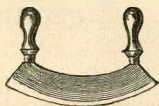


dre, sorte de terre qui vient d'Angleterre, et ensuite sur un cuir collé à la planche supérieure en *b*. La terre pourrie se



renferme entre les 2 planches, et le tout se suspend à un clou. Longueur, 40 centim. sans le manche; largeur de la planche du bas, 10; celle du haut et cuir 6. On en a fait de 60 c. Le tout en bois blanc.

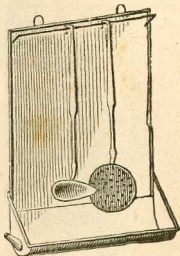
Hachoir. On en fait à 2, 3 et 4 lames de 33 centim. de longueur et $4 \frac{1}{2}$ de largeur sur 3 centim. de cintré. Les



lames se démontent très-facilement pour les affûter. Ils hachent très-bien les herbages et la viande cuite, mais non la viande crue. La clef qui est gravée à côté sert à démonter les écrous lorsqu'on veut affûter les lames.

Autre *Hachoir* simple dont la lame a 27 centim. sur 5. La *planchette* à rebords qui est à son côté, et sert à hacher, a 45 centim. sur 40 en bois tendre.

Égouttoir en fer-blanc s'accrochant près de la cheminée et servant à suspendre l'écumoire, la cuillère à pot, etc.



Terrine à goulot. Il est à désirer que partout on fabrique les terrines de cuisine d'une forme élevée et portant un goulot comme le dessin ci-contre. On abandonne à Paris les anciennes terrines vertes pour ces jolis vases en faïence blanche et jaune.



Cuisson des aliments à la vapeur.

La description de la marmite destinée à cette cuisson fera comprendre son utilité. Elle est en fer-blanc et peu coûteuse. Le récipient A, percé de trous de 5 millim., descend à moitié dans la marmite B, que l'on emplit d'eau jusqu'à 5 centim. du récipient. On fait bouillir, et la vapeur qui s'élève cuit les légumes placés dans le récipient. Le tout se recouvre du couvercle C.

Si dans le récipient on met un bon chou, parsemé de sel dans les feuilles, il est cuit trois fois plus vite que dans l'eau,

ET APPAREILS.

et n'a pas d'âcreté. Il a un goût si prononcé et si agréable qu'un peu de beurre suffit pour l'assaisonner. En général tous les légumes verts cuits ainsi sont bien plus savoureux et sans âcreté. Les potirons y sont excellents; mais c'est surtout dans les pays où les eaux sont saumâtres ou chargées de dépôts calcaires que ce moyen de cuisson est précieux. Les artichauts seront placés les feuilles (rognées) en bas. Les plum-puddings y cuisent très-vite. *Voy. Marmite pour conserves, p. 640.*

On peut remplacer cet ustensile par une marmite en fer, en plaçant à quelque distance du fond une séparation à jour en osier ou en fil de fer étamé. Les légumes se posent dessus, et le feu se fait en dessous, afin de ne chauffer que le fond où l'on a versé l'eau. On place sur les légumes et sous le couvercle un torchon blanc mouillé.



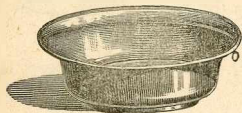
Glaçoire On la remplit à moitié de sucre en poudre et on la secoue, de côté, sur les tartes de fruits, beignets, gaufres, etc.

Fourchette à 2 dents pour manier les pièces dans la friture.



Plats creux en fer battu.

Un grand appréciateur de notre livre, M. P. W., nous signale les avantages de la vapeur d'eau non comprimée pour réchauffer les aliments, ou même faire cuire œufs sur le plat, œufs brouillés, crèmes, etc.



Emploi de ces plats.

Pour réchauffer une assiette d'aliments, mettez dans un plat creux de 22 centim. un verre d'eau, placez l'assiette dessus, et le vase sur un feu modéré; pour faire réchauffer une plus grande quantité d'aliments, il y a des plats de 25 centim. où l'on mettra un verre et demi d'eau, et d'autres de 28 centim. où l'on devra mettre deux verres d'eau. La pratique fera prendre les plats de la grandeur proportionnée à la quantité d'aliments; on pourra les laisser chauffer aussi longtemps que l'on voudra sans crainte qu'ils ne brûlent ou perdent leur saveur primitive.



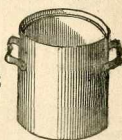
C



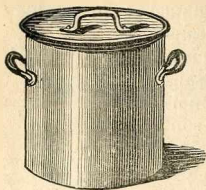
A



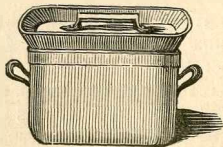
B



USTENSILES



Marmite droite en cuivre rouge étamé en dedans à l'usage du pot-au-feu.



Braisière ou Daubière en cuivre étamé, sur

le couvercle de laquelle on peut placer du feu. La daubière en terre pour ce qui doit être fait à petit feu, est préférable.

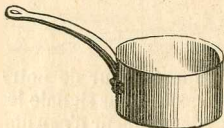


Casserole en fonte à l'usage des ménagères, pour ragoûts ou rôtis dans leur jus.

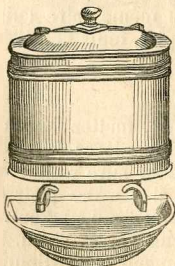
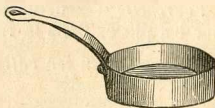


Marmite en fonte servant à faire pot-au-feu et soupe aux choux, etc.

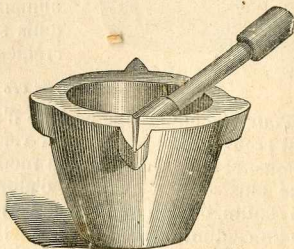
Casserole cuivre rouge étamé.



Casserole à sauter cuivre rouge étamé.



Fontaine à mains pour cuisine.



Mortier en marbre pour piler le sucre, le pain sec ainsi que d'autres substances employées en cuisine.

ET APPAREILS.

Casserole à lait bordée cuivre rouge étamé.

Casserole longue servant à braiser, ou cuire des viandes de formes allongées, telles que : aloyau, filet de bœuf, langues, volailles, etc.

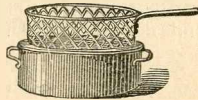


ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

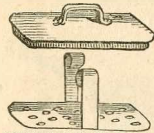


Casserole à friture avec panier en fil de fer. On place dans le panier ce qu'on désire faire frire; ensuite, on le met dans la friture

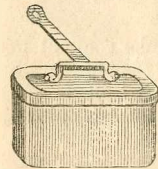
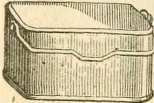
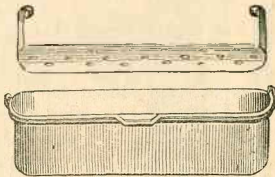
chaude, retirez une fois frit et faites égoutter le tout.



Boîte à asperges. On en fait en fer battu et en cuivre.

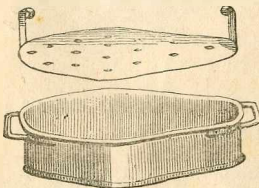


Poissonnière. Cet ustensile se fait en cuivre étamé, et, plus économiquement, mais non moins utilement, en fer étamé. On y place le poisson sur la feuille à 2 anses que l'on descend ensuite au fond de la poissonnière d'où on l'enlève à volonté. Le poisson y est cuit dans son entier, sans aucun déchirement.

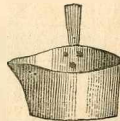


Daubière à queue.

Turbotière. Cet appareil est fabriqué pour les turbots et se fait de même métal que la poissonnière; son emploi et la manière de s'en servir sont les mêmes.



Poëlon d'office, en cuivre rouge et manche de même métal, pour faire, en

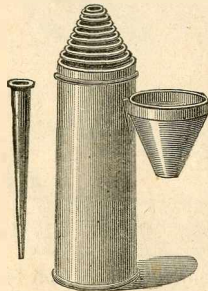


petit, le même usage que la bassine à confiture : la cuisson du sucre, le pralinage de fleur d'oranger, etc. On leur donne

15 à 18 centim. de diamètre et 8 à 9 de haut. On en fait de plus petits pour les pastilles.

Moules dits à charlottes, en cuivre étamé ou fer étamé, servant à faire les charlottes, les gâteaux de riz, de semoule, de pommes de terre, les pommes au riz. L'un est uni et l'autre à couvercle. On les met au four ou bien on place

le premier sur le fourneau avec un couvercle de tôle et feu dessus. Ils servent aussi pour *timbales*. On y fait aussi des biscuits de Savoie. On fait des *moules à cylindre* au milieu, formant un creux,



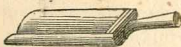
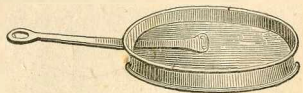
pour divers gâteaux, gelées et aspics, et portant toutes sortes de façons et cannelures.



Passe-sauce. On l'emploie aussi pour le bouillon.

Boîte à colonne. Elle contient une quinzaine de tubes de plusieurs dimensions qui servent pour la pâtisserie ainsi que pour la cuisine, pour couper la pâte, les légumes et les viandes cuites.

Couvercle de casserole, rond ou ovale, en tôle et à rebord, sur lequel on met du feu pour les choses que l'on veut faire cuire feu dessus et dessous. Il évite souvent d'employer les fours.



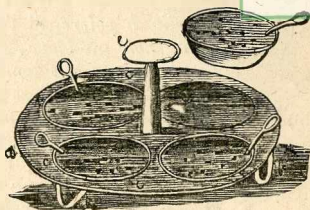
Main, en fer-blanc, pour manier la farine, des graines, etc.

Tasse de fer-blanc de la contenance d'un demi-litre, dont il est bon d'avoir quelques-unes dans une cuisine pour contenir ou transvaser toutes sortes de liquides.

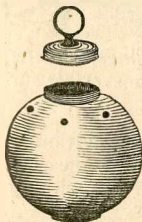


ET APPAREILS.

Pocheuse pour les œufs. Un plateau en fer-blanc a. de 17 centim. de diamètre, supporté par 3 petits pieds b. de 3 centim. de haut, est percé de 4 ouvertures c. de 6 centim. ; dans les ouvertures se placent de petits godets d, percés de 31 trous de 2 millim. On plonge cet appareil dans une casserole, et l'on y verse de l'eau de manière à le couvrir de 2 doigts de hauteur. L'eau étant bouillante, on casse sur chaque godet un œuf qui en prend la forme régulière ; lorsqu'il est cuit, on retire le godet par son anneau. on verse un nouvel œuf et on recommence. On peut faire des pocheuses à deux et trois godets.



La *Boule à riz* se met dans la marmite où l'on fait le bouillon, une heure avant de servir, pour faire cuire du riz ou des pâtes. On doit avoir le soin de ne mettre que ce qu'il faut pour que la boule se trouve pleine quand le riz ou la pâte auront renflé. On peut aussi la faire fabriquer en fer-blanc. Une autre, nouvelle, en fil de fer étamé, à claire-voie, sera préférée, parce qu'elle est plus légère et permet de voir à travers.

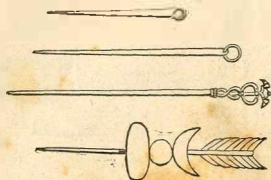


Boudinière, en fer-blanc, de 8 centim. d'ouverture, servant à entonner le sang et les ingrédients dans le boyau. Elle sert aussi à entonner les saucisses.

Attelet ou brochette en fer pour atteler ou attacher une pièce à la broche.

Brochettes ou *Attelets* en argent.

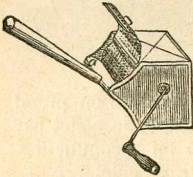
Quand on les garnit de ris, foies, truffes, champignons, filets de volaille, crêtes, etc., on en orne les grosses pièces de relevés, et elles prennent le nom d'*attereaux*.



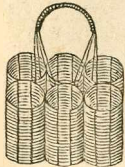


Petit moulin à julienne, en fer blanc, expédiant assez vite et taillant les racines en filets, qui tombent dans un tiroir placé dans la boîte.

Moulin à poivre. Si l'on achète le poivre *noir* ou *blanc*, en grains, et qu'on le pulvérise soi-même, on peut être certain qu'il n'est pas falsifié. Il moud très-fin, si on serre la vis à point. On ne moud qu'à mesure de l'emploi, ce qui fait jouir de tout l'arome du poivre. Il peut servir à faire les 4 épices. La muscade seule exige une *Râpe-muscade*, petit instrument de fer-blanc, très-expéditif. La râpe est en *a*, où l'on place la muscade.

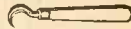


Couteau avec lequel on ouvre les boîtes de fer-blanc qui renferment des conserves de pois, haricots, homards, sardines, etc. La lame qui coupe est soutenue par une patte transversale sur le bord de la boîte.

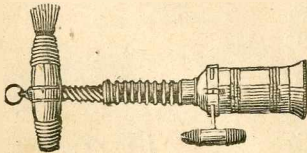


Panier à bouteilles en fil de fer galvanisé, moins volumineux et plus commode que celui en osier. On ne le remplit que d'un seul rang de bouteilles, de 4 ou de 6.

Pince à champagne avec laquelle on coupe le fil de fer des bouteilles. Elle est fixée dans un manche à couteau, et la lame a 3 centimètres.



Tire-bouchon anglais. On en fait usage à table, devant soi, avec peu de mouvement et sans effort, au moyen du tourniquet qui est indispensable.



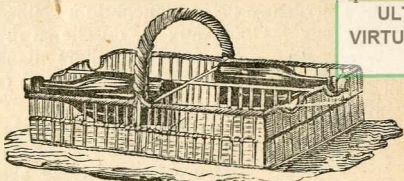
Voy. les Vins pour d'autres tire-bouchons.

ET APPARZILS.

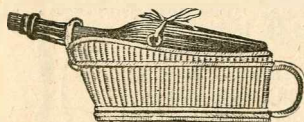


ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM

Le *Panier à vin* sert à monter les bouteilles dans la position où elles sont à la cave même, c'est-à-dire sans troubler le vin.



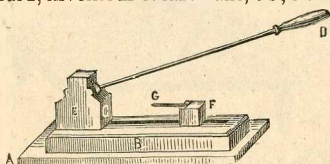
Un autre *panier à vin* est encore plus utile, puisqu'il permet de ne pas dresser la bouteille, même sur la table, où on la sert dans son panier.



Moulin à café. Ce moulin est le plus répandu, il a l'avantage d'être à la portée de tous. On serre la vis à volonté; par ce moyen on obtient du café très fin.



Couteau à ouvrir les huîtres, breveté s. g. d. g. de M. Bannard, inventeur et fabricant, 73, rue Oberkampf. Une instruction détaillée jointe à chaque instrument permet de couper la charnière et le nœud intérieur sans produire aucune brisure ni perdre nulle partie d'eau.

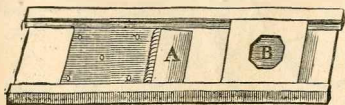


Ces avantages nous font recommander ce modèle, en fonte très-solide.

Couteau ordinaire pour ouvrir les huîtres. La lame arrondie, ne doit avoir que 7 à 8 centim. sur 23 millimètres.

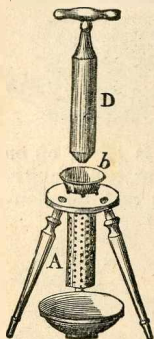


Fourchette coupante pour détacher les huîtres et les manger, car elles doivent être servies encore attachées en dessous.



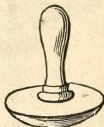
Coupe julienne. Cet instrument, en bois, se place sur une terrine où on le retient avec le pouce passé

dans le petit trou. On engage une carotte ou autre racine dans l'ouverture de la planchette à coulisse B, que l'on fait passer sur les couteaux A, où elle se divise et tombe en filaments réguliers dans la terrine. On épargne ainsi beaucoup de temps, et l'ouvrage est parfait.

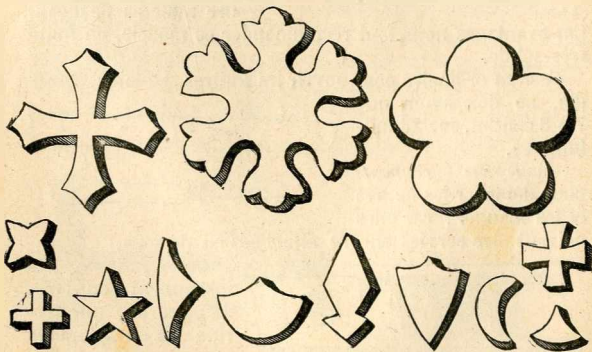
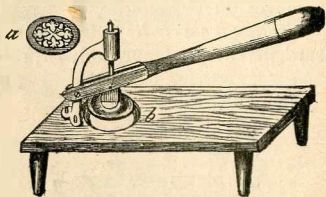


Presse-purée. On verse les légumes cuits dans le cylindre A, en fer-blanc, par l'ouverture b; on presse avec le fouloir D; la purée se fait avec promptitude, passe par les nombreux trous du cylindre A, et tombe dans la terrine placée au-dessous.

Autre *Presse-purée* flamand, moins expéditif, mais qui peut servir pour de petites portions. Il a 15 centim. de haut et 11 de large sur 3 de courbe dans le bas.



Taille-légumes. Un moule d'acier a placé sous la presse en b, et par-dessus des ronds de carottes ou navets, les découpe à l'instant en figures de diverses formes et grandeurs, selon le disque de rechange

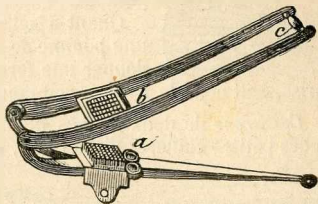


dont on se sert. On en voit plusieurs dans les figures ci-

ET APPAREILS.

contre, de grandeur naturelle. Les plus petites se mettent dans la julienne, et les plus grandes servent pour plats, où elles font l'admiration des convives. Il a été par M. PAROD, à qui on doit plusieurs autres instruments utiles.

Le coupe-julienne taille les racines en filets avec une très-grande facilité et une grande promptitude, au moyen de petites tiges *a* qui entrent dans les petits carreaux *b*, en faisant agir les branches par la poignée *c*. Dans son taille-légumes, M Parod ajoute une pièce de rechange qui sert de coupe-julienne.



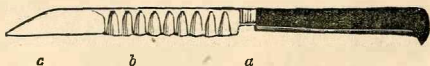
Couteau à désosser, servant aussi à émincer des chairs, des foies, etc. Il doit avoir sa place dans toutes les cuisines, où il manque souvent.



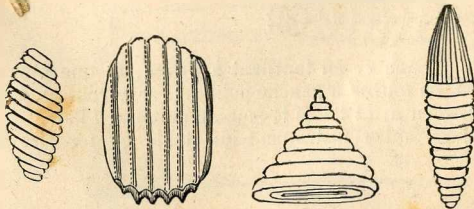
Couteau à peler. A la lame est attaché, sur son tranchant, un arrêt se démontant à volonté pour l'affûtage, et faisant l'office d'un rabot. Par conséquent, on enlève la pelure des pommes de terre, navets, etc., sans ôter de chair.



Couteau à tourner les racines. Ce couteau, de 23 centim.,



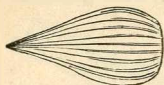
compris le manche, qui en a 10, est à 2 fins. Avec le bout de la lame *b* en *c* on enlève les parties qui nuisent à la



forme que l'on veut donner. Avec la partie de *a* en *b*, qui

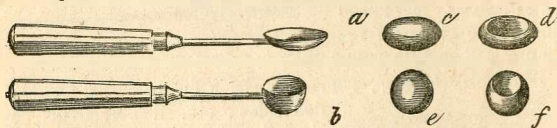


a 9 cannelures, chacune de 5 à 6 millim. de largeur, on tourne autour des racines pour les canneler et leur donner les dessins que l'on imaginera, tels que ceux des 4 figures ci-dessus et autres pris dans des carottes, des navets ou des pommes de terre. On fait aussi des cannelures aux champignons.



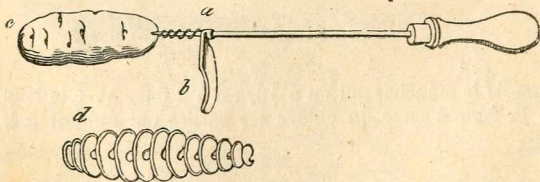
Quant à celle-ci, elle est taillée dans une pomme de terre et peut servir à leur donner une forme qui causera de la surprise, soit pour la friture, soit pour servir en salade.

Cuillerons de deux formes différentes pour enlever avec leurs petites cuillères d'acier *a*, *b*, des olives *c* ou des olives



creusées *d*, ou bien, avec le cuilleron *b*, des boulettes *e* ou de petites coques *f*, prises dans des pommes de terre, des navets ou des carottes. Ils ont chacun 14 centim., compris le manche, qui en a 9. La boule *a* de 15 à 20 millim. et l'olive 25 à 30 sur 12.

Taille-racines. Avec l'instrument dont voici la figure, on coupe les pommes de terre en spirale; ce qui leur donne une figure singulière et agréable *d*. Lorsqu'on l'a enfoncé



dans la pomme *c*. en tournant à droite, et que tout est découpé, on tourne à gauche pour retirer le couteau *b*, qui se dévisse en *a*, et laisse la pomme de terre *d* libre.

Voici un autre instrument qui taille en torsades des



navets et des pommes de terre pour garnitures de plats.



Le manche est mobile, et on le sépare du fer toutes les fois que l'on a fait une torsade. La longueur de cet instrument est de 20 à 22 centim., sans compter le manche. Il est de l'invention de M. PAROD.



Fleurs-racines On a admiré, dans une exposition des produits de l'horticulture, à Paris, une large et riche corbeille de fleurs, composée d'anémones, de renoncules, de roses et de boutons, etc.; et pourtant nous étions en hiver.



Voici une rose blanche très-bien imitée avec un navet; une carotte jaune aurait produit une renoncule; une betterave rouge aurait joué le rôle d'une rose de Provins, et l'on aurait pu varier ainsi, selon la diversité des couleurs, des carottes et des betteraves.

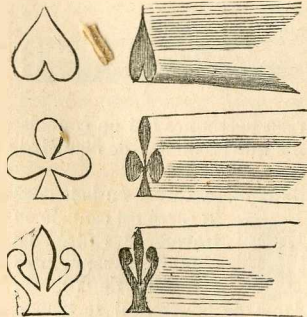
Voici trois autres fleurs non encore épanouies, et représentées par des

radis roses, dont les nuances du dehors au dedans ont figuré des couleurs variées. La figure de droite représente une de ces fleurs-racines cou-



pée par le milieu, de manière à faire comprendre les incisions qui servent à

imiter des pétales. La difficulté n'est pas grande, puisque, aussitôt l'incision faite, le pétale s'écarte naturellement; un second coup de couteau est nécessaire seulement dans les fleurs larges, où l'écartement naturel ne serait pas suffisant.

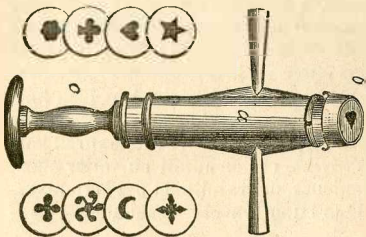


Ces fleurs étant taillées, on les fiche au bout de petits rameaux de branchages verts.

Croûtons faits avec des emporte-pièce destinés à décou-

per des tranches de mie de pain, pour bordures de plats d'entrée. On les fait frire dans l'huile, et on leur donne plus ou moins de chaleur pour les rendre blonds ou bruns. Ces croutons, de 2 à 3 centim. de hauteur, se collent sur le bord du plat au moyen d'une pâte faite avec du blanc d'œuf, de la farine et un peu de sucre.

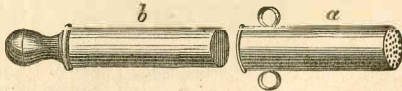
La *Seringue à massapains* sert aussi à donner des formes



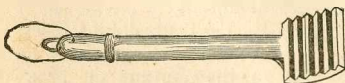
variées au beurre de hors-d'œuvre. Dans le cylindre de fer-blanc *a*, de 45 millim., se place à son extrémité *b* un des ronds de fer-blanc figurés à côté, lequel est retenu par un petit rebord. Ces ronds

ou plaques sont creusés à jour selon une figure à volonté dont on voit des exemples variés. On met du beurre un peu amolli dans le cylindre, on le pousse avec le piston *c*, et il sort sous la forme de la plaque que l'on aura choisie. Si on fait une plaque avec quantité de petits trous comme une passoire à café, on aura le *beurre frisé*. Si, à mesure que le beurre ou la pâte sortiront du moule, on coupe avec un couteau, on aura une étoile, un cœur, etc.

Voici une seringue à beurre plus simple, en usage en Belgique, et qui n'a pas de pièces de rechange. Il en sort par 40 trous des filets de beurre dont l'effet, sur un hors-d'œuvre, est gracieux et étonnant pour les personnes qui ne connaissent pas le procédé. Le tube *a* n'a que 35 millim. de diamètre, ainsi que le piston *b*.



Moule-beurre. Sorte de petite cuillère carrée en bois dont



le carré est cannelé en travers et cintré. Le nombre des cannelures doit être de 10. On

enlève avec cette partie une lame de beurre qui se trouve ainsi rayée ou cannelée et qui décore très-bien le hors-



d'œuvre. Avec ces lames on compose des fleurs en où il est fort en usage. Il est aussi de fabrication

Autre *Moule-beurre*. On connaît des moules pour de petits pains de beurre plats; celui dont voici donne au beurre la forme d'un cygne qui se tient debout sur l'eau dans le hors-d'œuvre. Il faut ajouter pour cela du beurre à plat sous son pied pour le faire tenir droit.



J'ai apporté un de ces moules d'Angleterre, où j'en ai vu depuis 8 centim. de hauteur jusqu'à 30; le cygne se tenait fort bien sur l'eau, ce qui formait un très-joli ornement sur la table.

Si l'on cache dans leur pied, sur le devant, un petit morceau de fer, et qu'on leur présente une mie de pain où on aura caché un aimant, on les fera manœuvrer sur l'eau, à la grande surprise des personnes qui ne connaissent pas ce tour de physique. — Cet objet me donne l'idée de citer ici deux autres objets de surprise.

Moyen de faire marcher sur la table des écrevisses qui paraissent cuites. Au milieu d'un buisson d'écrevisses on en placera quelques-unes vivantes, sur lesquelles on aura étendu, avec un pinceau, de l'acide sulfurique mêlé à beaucoup d'eau; il ne faut que quelques gouttes d'acide, et l'on pourra en faire l'essai pour trouver la quantité nécessaire, afin que le test de l'écrevisse puisse rougir sans que l'eau acidulée pénètre à l'intérieur.

Moyen de faire un œuf gros comme douze Séparez les jaunes et les blancs de 12 œufs. Ayez une très-petite vessie bien lavée, séchée et relavée en plusieurs fois, de manière qu'il ne lui reste aucune odeur; versez-y les 12 jaunes, liez-la en lui donnant une forme bien ronde, et plongez-la dans l'eau bouillante pour faire prendre les jaunes. Mettez les blancs dans une vessie plus grande, et la boule de jaunes dégagee de sa vessie; elle se soutiendra naturellement au milieu des blancs; liez-la et faites cuire aussi les blancs. Otez la vessie et coupez cet œuf énorme en 4 sur une salade.



Planche sur laquelle on peut servir les grands poissons quand on n'a pas de plats assez longs ou assez larges. Il y en a de carrées pour les turbots.

4 petits pieds la supportent. On la couvre d'une serviette

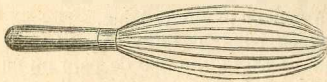
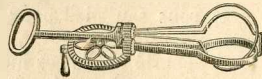
pliée que l'on fait déborder de manière à cacher l'épaisseur de la planche.



Fouet en fil de laiton.

Fouetteuse américaine pour battre rapidement les œufs en neige, pour biscuits, ainsi que pour crèmes.

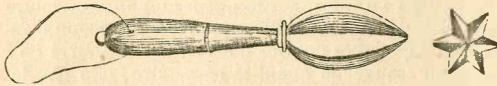
Un autre est fait d'un manche de bois creusé à un bout. On introduit 10 bouts de fil de fer étamé de la force n° 11 et de 54 centim. de long, que l'on



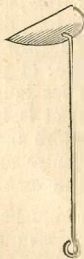
recourbe au milieu de manière à former une sorte de ballon allongé (comme la figure), qui

se trouve ainsi être composé de 20 brins. On remplit le creux dans le manche avec une cheville de bois qui serre les brins.

Vide-citron en bois. On l'entre dans une moitié de citron, on lui imprime un mouvement circulaire, et de suite le jus



s'en écoule. Il a 18 centim. : 11 pour le manche et 7 pour la tête, cannelée profondément, comme on peut le voir dans la figure en étoile représentant l'instrument vu par le bout.



Batteur français. Avec cet ustensile, on peut faire des œufs à la neige, des crèmes fouettées, des sauces mayonnaises, du beurre et même des glaces.

En 20 secondes, une omelette est battue dans la perfection et est rendue très-légère.

En 40 secondes, vous avez des blancs d'œufs à couper au couteau.

En 3 minutes, vous avez du beurre frais délicieux, même avec

de la crème achetée dans les fermes de Paris.

ET APPAREILS.

Avec un demi-litre de cette crème, qui coûte 60 centimes, vous pouvez faire 130 grammes de beurre excellent.

La spatule sert à retirer de l'appareil les blancs de beurre, etc., qui ne peuvent se verser.



Vide-pomme ou *Colonne* en fer-blanc. On enfonce le petit bout dans le cœur de la pomme jusqu'au centre, puis on recommence du côté opposé, afin de pas- la faire crever. On en fait de plusieurs forces.



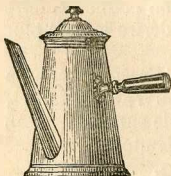
Le *cylindre à infusions* est une sorte d'étau C en fer-blanc, percé d'une multitude de petits trous très-fins comme une passoire à bouillon; on le remplit de ce qu'on veut faire infuser, soit thé ou autres plantes pour tisanes, et on le plonge dans l'eau bouillante. Il évite de passer les boissons. Il y a un couvercle à chaque bout, B, D, pour que l'on puisse le nettoyer; et un petit anneau E pour l'enlever de la bouilloire



Cafetières. La plus usitée est celle à filtre, qui se trouve partout. On verse le café en poudre dans le cylindre *a*, fermé dans le bas par un filtre, et que l'on pose sur la *cafetière b*; on ferme le cylindre par la passoire *c* sur laquelle on verse de l'eau bouillante qui arrive doucement sur le café, passe à travers, et descend dans la *cafetière b*, où il arrive tout à fait sans ébulli-

tion. On repasse de nouvelle eau bouillante sur le marc, et cette eau sert, en la faisant bouillir de nouveau, à donner plus de force à d'autre café.

Cafetière moderne. Cette cafetière remplace avantageusement le modèle ci-dessus; le café étant long à filtrer, sa qualité lui est supérieure. Sa forme est celle d'une verseuse, ce qui permet de la servir sur la table.



Verseuse unie, bec droit en métal. On a inventé une foule d'appareils à

esprit-de-vin pour faire du café sur la table même ou l'on doit le consommer. Voici celui qui s'est fait une réputation.



Le café se fait sous les yeux des convives et sert à les récréer.

Manière de s'en servir :

Versez l'eau dans la cloche en verre, jusqu'au numéro qui indique la quantité de tasses que l'on veut faire (ayant soin que la cafetière soit hermétiquement fermée). — On retire le bouchon du goulot, l'eau descend immédiatement dans le récipient inférieur. — Aussitôt l'eau descendue, on rebouche le goulot et l'on verse dans la cloche autant de mesures de café que l'on veut faire de tasses. On verse un peu d'eau sur la poudre pour l'imbiber, et l'on place le couvercle sur la cloche.

Cette préparation faite, on pose la cafetière sur le feu pour faire bouillir l'eau; quand elle est en ébullition, elle remonte dans la cloche et vient infuser le café.

Aussitôt que l'eau ne monte plus, on retire la lampe de dessous la cafetière; le café redescend immédiatement; on replace la lampe, il remonte de nouveau; on peut ainsi faire infuser deux ou trois fois, selon que l'on désire le café plus ou moins fort.

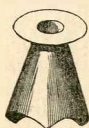


Lorsque le café est descendu pour la dernière fois, on découvre la cloche, et, en posant le couvercle sur la table, on a soin d'ouvrir son bouton.

Casserole garde-lait. Dans celle-ci,



on a, sur une casserole ordinaire, soudé un rebord évasé, assez haut pour contenir autant de lait que la casserole même. Le lait monte dans cet évasement où il se refroidit et s'arrête sans déborder.



Ébulophile, autre *garde-lait* en fer-blanc que l'on plonge tout simplement à moitié dans le lait, et qui produit le même effet que le couvercle ci-dessus. Il a 10 à 12 centim. de haut et 8 à 9 au bas du cône, lequel est vide et laisse monter le lait ou autre liquide par le trou supérieur où il se refroidit et retombe en nappe.

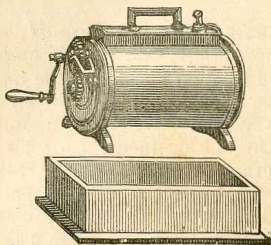
Lactomètre. Tube de verre propre à mesurer la quantité de crème fournie par le lait. Il est divisé en 100 parties. On verse le lait jusqu'à 0, et on plonge le tube dans un vase d'eau pour le tenir moins sensible aux influences du chaud et du froid. Quelques heures après on voit à quel degré la crème s'est séparée du lait, et ce degré indique juste la quantité de crème. Si elle s'est séparée à 12, le lait contient 12 pour cent ou $\frac{1}{8}$ de crème (une très-bonne qualité donne 12 à 15). Son peu de richesse en crème proviendrait soit d'une nourriture peu substantielle, soit d'un mélange avec de l'eau. Le lactomètre est préférable aux *aréomètres*, *galactomètres* et autres instruments, qui n'indiquent que la densité du lait, laquelle peut être modifiée par une foule de moyens qui l'épaississent et altèrent sa qualité. (Il se vend chez M. Salleron, rue Pavée, 24, au Marais, Paris.)



On peut faire l'expérience dans une simple fiole allongée sur laquelle on colle, dans toute sa longueur, une bande de papier où l'on a tiré une ligne et indiqué les divisions de 0 à 100 degrés. Il suffira seulement de marquer ceux du haut de 0 à 20 et que le diamètre soit égal du haut en bas.

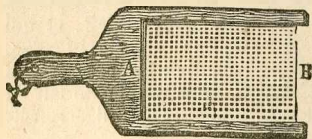
Le bon lait de vache doit être blanc, opaque, passer facilement à travers un linge fin, et n'y laisser aucun dépôt de corps étrangers qui auraient servi à le falsifier.

Baratte à beurre. Si l'on



veut faire le beurre avec une grande promptitude, on aura la *baratte mécanique* de M. Lavoisy, laquelle débite très-vite et sans fatigue. Il y en a de plusieurs grandeurs.

Râpe à sucre plate. On les fait ordinairement arrondies en



de mi-cercle, de manière qu'une partie du sucre seulement frotte la râpe. Sur celle-ci, qui est plate et large, un gros morceau de sucre porte dans toute sa surface et fait 4 fois

plus d'ouvrage. C'est une planchette de 15 millim. d'épaisseur, fendue en deux et évidée en carré pour faire entrer une demi-feuille de fer-blanc, ce qui donne environ 24 centim. d'A en B sur 15. Elle est percée de trous à 6 millim. de

distance. En B, une petite traverse soutient par-dessous la plaque de fer-blanc qui va, à ou, jusqu'au bord.

On peut fabriquer partout de l'EAU DE SELTZ sans employer une mécanique compliquée et très-coûteuse. Le GAZOGÈNE BRIET en donne d'excellente, et l'on évite de boire des sels que des charlatans vendent pour mêler à l'eau même, chose très-malfaisante.

C'est donc un service à rendre que d'indiquer un appareil simple, d'un prix qui ne dépasse pas 15 fr., et qui peut être mis en usage sans inconvénient, M. MONDOLLO fils, rue du Château-d'Eau, 72, en fabrique de 3, 4 et 5 litres et entourés de glaces.



Avec ce même appareil, on peut fabriquer du vin mousseux, de la limonade gazeuse, de la *soda-water*, etc. Pour la *limonade gazeuse*, on fait macérer le jus d'un citron avec le quart de son zeste et 200 gram. de sucre. on passe, on en remplit une petite carafe, on verse dans les verres à mesure, et l'eau de Seltz par-dessus. On fait de même pour les jus de groseille, framboise, orange, etc., ou des sirops. Si on veut produire du *vin mousseux*, on le versera dans l'appareil, en y joignant 30 grammes de sucre candi en poudre par litre de vin. Pour faire de la *soda-water*, on ajoutera à l'eau de la carafe 2 grammes et



demi de bicarbonate de soude. Pour eau de bicarbonate de soude ; elle est préférable pour son effet, dans cet état, à l'eau naturelle de Vichy.

Il est important de ne faire usage que de bicarbonate en bon état, tenu fermé et très-séchément.

Le *Siphon PICHON* est destiné à faire couler dans les verres, sans perte de gaz, le vin de Champagne et tous les liquides gazeux.



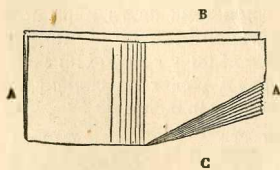
Le *Filtre mobile* de M. MONDOLLOT, bouteille en pierre poreuse : on la plonge, vide, dans un seau d'eau plus ou moins bourbeuse ou dans l'eau de citerne ; elle s'y remplit de l'eau qui passe à travers les pores de la pierre et devient claire.

Chausse pour filtrer les liquides, tels que les sucs de fruits pour gelées et liqueurs. Il est fait d'étoffe cousue angulairement. On le suspend par plusieurs attaches de ruban de fil à un cercle de jonc, suspendu lui-même au moyen de 3 cordes à un anneau que l'on accroche à un clou. Si on en fait assez d'usage, on en aura de diverses étoffes, selon la nature plus ou moins épaisse des liquides à filtrer, telles que de futaine, flanelle, moleton, drap et même de feutre.



Filtre en papier. Prenez une feuille de papier gris de belle pâte, non collée ; pliez-la en deux dans sa longueur A, puis marquez le milieu B par un pli, et étendez-la. Faites de petits plis comme il est marqué en C : la moitié étant plissée, retournez la feuille pour en faire autant de l'autre moitié ; ce qui donnera une espèce d'éventail comme la figure E. Plus les plis seront fins, et meilleur sera le filtre. Coupez les angles ff

avec des ciseaux, ouvrez cette espèce de cornet par le milieu en conservant les plis, entrez-le dans un entonnoir, de



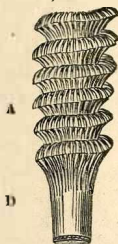
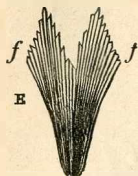
manière que la pointe s'insinue le plus possible dans le goulot, et versez le liquide à filtrer dans l'intérieur, assez doucement pour ne pas le crever. Ce filtre est surtout nécessaire pour la lie de vin et les liquides difficiles à passer; mais quand il ne s'agit que de passer des liquides assez limpides, je conseillerai le moyen que j'ai imaginé, qui est un petit flocon de coton introduit dans le goulot de

l'entonnoir et plus ou moins serré.

Papillotes ou *Manchettes* de papier pour côtelettes, bouts de cuisses, ailes, etc. (fig. A). On leur donne 7 cent. de haut sur 2 et demi de grosseur, et elles font un effet gracieux quand on y enfle les bouts des os des côtelettes. Pour les fabriquer, on coupe une bande de papier à lettre blanc ou de couleur, mais mince, de 22 cent. sur 4 et demi; on la plie en 2 dans toute la longueur, ce qui lui donne 22 cent. sur 2 $\frac{1}{4}$, puis encore en 2, ce qui lui donne 11 centim. sur 2 $\frac{1}{2}$. On tire alors une ligne au crayon à 13 millim. du bord, puis on coupe depuis le milieu jusqu'à cette ligne, avec des ciseaux, d'un bout à l'autre, des lanières d'un peu plus d'un millimètre de large, de sorte qu'en dépliant la bande, elle se trouvera découpée en lanières, comme on le voit dans la fig. B (qui n'en donne qu'un fragment).

On plie ensuite cette bande de manière à arrondir les lanières comme on le voit dans la figure C (qui n'est aussi qu'un fragment). On peut fixer ainsi la bande avec quelques petits morceaux de pain à cacheter blanc ou de la gomme, pour la monter ensuite plus facilement. On la roule en spirale sur un petit bâton rond de 13 millim. de grosseur, et on la fixe en bas en *d* par un peu de colle, on l'ébarbe et on y colle, si on veut, une petite bordure de papier de couleur ou doré. On en fait de plus grandes pour manches de gigots, et aussi de plus compliquées, mais qu'il serait impossible d'expliquer par des dessins, quoique la façon n'en soit pas difficile; mais il faut les voir.

Caisse ronde faite sur un moule à charlotte. On a présenté le papier sur l'ouverture du moule

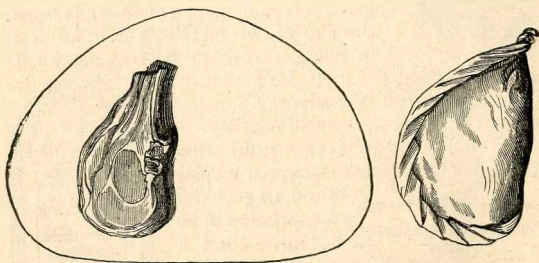


ET APPAREILS.

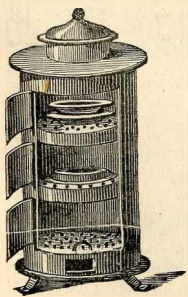
pour en prendre l'empreinte, et on a coupé le papier à la rondeur nécessaire. La forme circulaire étant tracée par le bord du moule, on a plissé le tour avec la lame d'un couteau et les doigts. Dans cet état on place le dessous du moule dans la caisse de papier, et, avec un autre moule ou une casserole dans laquelle le premier moule peut entrer juste, on achève de serrer les plis solidement. On rabat ensuite un centimètre du bord du papier, ce qui complète la solidité de la caisse. On en fait de plus petites pour la petite pâtisserie. Pour donner la forme à celles-ci, on prend un coupe-pâte ou un verre à boire.



Papillote pour côtelettes de veau et autres pièces. On



donnera au papier, bien encollé pour ne pas laisser pénétrer les jus, la forme ci-dessus. On posera la côtelette sur un côté et on remploiera tout autour, comme dans la seconde figure, en commençant au gros bout. Le papier doit déborder tout autour de 4 à 5 centimètres.

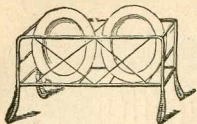


Le *Chauffe-assiettes* est en tôle, de près d'un mètre de haut. A l'étage inférieur on place de la braise ou de la cendre chaude, ce qui suffit pour chauffer les assiettes que l'on place sur les deux autres étages.

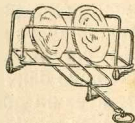
On fabrique en fil de fer étamé beaucoup d'ustensiles de cuisine et autres dont le nombre augmente tous les



jours, entre autres un *Chausse assiettes* pour 5 ou 6 et qui se pose devant le feu.

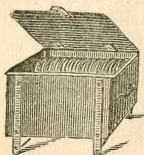


En même matière on fait un *Grille-pain* pour placer devant le feu. A mesure que les tartines sont grillées, on les pose



sur la partie horizontale.

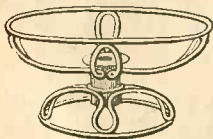
Chausse-assiettes GOSTEAU. Cet appareil peut contenir 12 assiettes placées verticalement, et ne nécessite pas un feu exprès, ce qui est à considérer. On le place au-dessus d'un foyer quelconque avec quelques restants de charbon, on obtient en 5 minutes les 12 assiettes chaudes. On peut se procurer le modèle avec chaufferette. Cet appareil sert également à chauffer le linge.



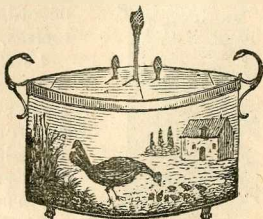
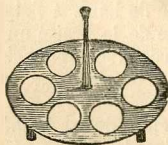
Armoire chaude en tôle, placée au-dessus d'un poêle, et autour de laquelle on fait

circuler la fumée. Les mets, les assiettes, le linge, la boisson des malades s'y maintiennent chauds sans soin ni dépense.

Le *Réchaud* dont voici la figure est ovale en dessus et rond en dessous pour un plat rond. Le réchaud à esprit-de-vin se retourne aussi à volonté.



Des deux *Coque-tières* en fer-blanc ci-après, sur la 1^{re} figure on pose des œufs, on la plonge dans une casserole pleine d'eau bouil-



ET APPAREILS.

lante, on la couvre et retire aussitôt du feu; en 5 minutes ils sont *en lait* et ne cuisent guère plus. On en fabrique aussi un fil de fer étamé. — Mais comme la casserole n'est pas une chose élégante sur une table, on a pensé à renfermer le même appareil dans une sorte de boîte en fer-blanc (2^e figure).

La *Coquetière à la vapeur*, représentée ci-contre, est un ustensile avec lequel on opère sur la table en quelques minutes. On commence par verser dans l'urne *a* 2 cuillérées à bouche pleines d'eau; on y descend le support *b* qui contient les œufs. On couvre du couvercle *c*. On allume sous l'urne la petite lampe à esprit-de-vin *d*, qui en est remplie (environ une cuillerée pour six œufs). Quand l'esprit-de-vin est brûlé, les œufs sont cuits par la vapeur *b* de l'eau. On trouve de ces coquetières pour 1, 4, 7 à 12 œufs. On peut aussi l'employer à cuire à l'eau comme la coquetière ci-dessus.

NOTE. Quand on plonge un œuf dans l'eau bouillante, le blanc qui touche à la coque durcit, ce qui retarde et rend imparfaite la cuisson intérieure. Le mieux

est de mettre cuire à l'eau froide et retirer au premier bouillon, puis laisser plus ou moins longtemps dans l'eau.

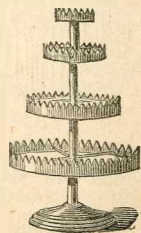
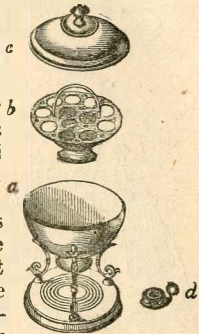
Coquetier en plaqué ou argent pour servir les œufs sur la table; c'est une importation anglaise.



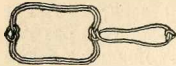
Porte-écrevisses. Cet ustensile sert à attacher les écrevisses et en former un buisson; il se compose de trois rangs formés en étagère; sa hauteur varie entre 20 centim. de largeur et 30 de haut. Ces étagères sont faites de façon à pouvoir se démonter; on peut par ce moyen en diminuer le nombre.

On masque l'intérieur de la charpente de fer-blanc avec de la verdure, soit persil ou cresson.

Une fois le buisson fait, pour éviter qu'il



ne se renverse, on délaye de la farine avec du blanc d'œuf que l'on place sous le pied afin de l'assujettir dans le plat.

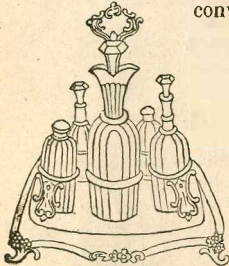


Porte-menu contenant la liste des mets du repas sur une carte encadrée en bois ou en plaqué.

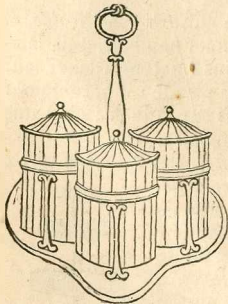


Ravier d'une forme très-élégante, en porcelaine, cristal, plaqué ou argent.

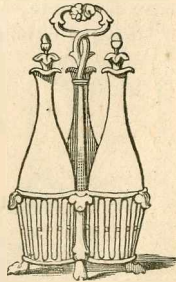
Petite Salière avec séparation au milieu pour le poivre, et dont on place une entre deux convives.



Ménagère ou *Porte-sauce* à 6 burettes, pour huile, vinaigre, sel, moutarde, poivre, épices, en bois ou plaqué.



Porte-bouteilles à vins de liqueurs. Trois sortes, dont le mardère.



Porte-confitures en plaqué, pots en cristal, pour servir à la fois 3 sortes de confitures.

Couteau-scie pour couper les viandes.



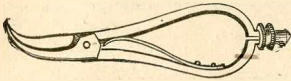
Le *couteau-cisaille* est destiné aux volailles. En même temps qu'il opère la dissection des chairs, il sert aussi,

ET APPAREILS.

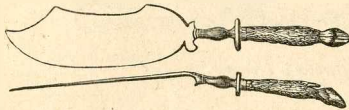
au moyen d'une seconde lame, à trancher sans les jointures d'os, si embarrassantes dans les canards et les oies.



Les Anglais avaient déjà appliqué au même objet l'usage d'un instrument que l'on pourrait appeler le *sécateur de table*, et qu'ils nomment le *disjointeur de gibier*. Il peut, en effet, servir à disséquer les parties difficiles du gibier. Un sécateur à la lame et croissant allongés en tient lieu.



Couteau à jambon. La lame porte 20 cent. sur 6 au plus large. Cet instrument à lame très-mince coupe facilement le jambon, le filet de bœuf, les hures, galantines et toutes



viandes désossées dont on sert des tranches minces sur sa large lame. Cette lame a une courbe de 17 millim. à sa naissance selon la seconde figure, ce qui en facilite l'usage.

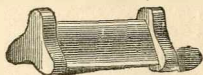
Fourchette à légumes. Le couvert de table en argent sera toujours le plus confortable et le plus usité dans les classes aisées; pourtant l'on se sert beaucoup maintenant, même dans les châteaux et maisons de campagne, d'orfèvrerie argentée; il faut éviter l'emploi du métal jaune comme s'oxydant fréquemment; l'alliage dit alféenide complètement blanc lui est très-préférable. Voici un modèle de fourchette à légumes, qui est très-agréable surtout pour les petits pois, haricots, etc. (Entremets.)



Manche à gigot à pression élastique, s. g. d. g. Les anciens manches à gigot ont l'inconvénient de briser l'os; dans celui-ci, la pression se fait par le manche au moyen d'une bague intérieure en caoutchouc préparé, qui serre égale-



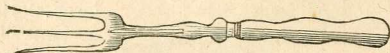
ment l'os sans jamais le briser. Le prix en est très-peu élevé.



Porte-couteau en cristal.

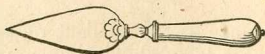


Couteaux de table.

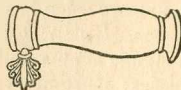


Service à découper.

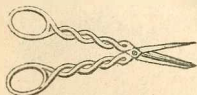
Truelle pour servir les tranches de pâtisserie.



Manche à gigot. En plaqué. Il est très-répandu. On en fait aussi en acier.

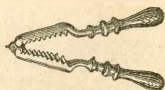


La *Pince à os* évite de se salir les doigts en saisissant les os que l'on a à sucer ou les fortes arêtes de poisson. Elle n'est pas moins utile pour manger les artichauts et les asperges. On peut la faire en acier sur le modèle d'une pince à sucre.



Ciseaux à raisin pour diviser les grappes. Ils sont garnis en argent.

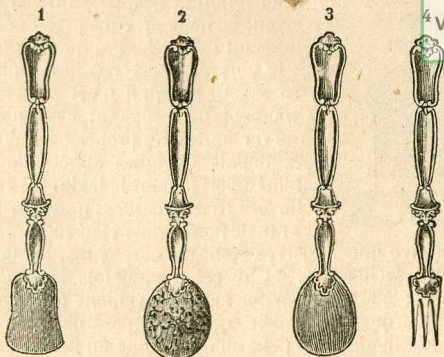
Le *Casse-noix et noisettes*, beaucoup plus commode que l'ancien, sera très-agréable aux dames.



Boîte de hors-d'œuvre. La pelle, fig. 1, est pour servir le thon; la cuillère à jour, fig. 2, pour les olives; fig. 3,

ET APPAREILS.

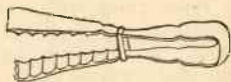
pour le beurre; et la fourchette, fig. 4, pour les cornichons.



Pince à asperges pour les servir à table sans se brûler les

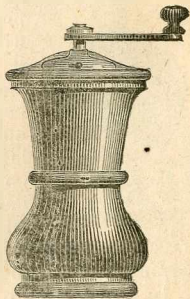


Truelle à servir le poisson.



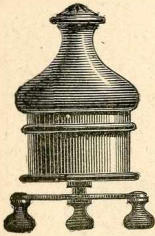
doigts. En bois, en plaqué, en argent.

Moulin à café pour la table, contenant 30 grammes de café. Depuis longtemps déjà on a inventé la cafetière à immersions de toutes sortes pour faire son café à table. Le petit rentier n'a pas toujours une domestique; à moins donc d'apporter sur la table le vulgaire moulin en bois, il n'avait pas d'autres ressources que d'aller moudre son café à la cuisine. Pour obvier à cet inconvénient, un industriel a établi tout récemment de petits moulins à café très-coquets dont nous donnons la figure ci-contre; ils sont en métal nickelé ou argenté, et peuvent par conséquent être servis à table: le



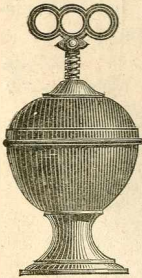
prix en est peu élevé. On trouve ces articles, moulins à café, à poivre, presse-citron, réchaud ou porte-plats, desserte de table, dans les grandes maisons de quincaillerie.

Moulins à poivre pour la table et la cuisine, avec broyeur



en acier fondu et trempé, se réglant et se nettoyant facilement. Sans parler des falsifications ou des mélanges qu'on introduit dans le poivre, il est reconnu qu'il perd de sa saveur lorsqu'il n'est pas employé au moment du broyage; c'est pour en conserver toutes les propriétés qu'ont été créés depuis quelques années de petits moulins à poivre pour la table et la cuisine, de formes très-élégantes; quelques-uns, il est vrai, ne fonctionnent pas toujours bien, car il arrive que le poivre étant un corps gras, les dents se bouchent facilement, et il est quelquefois besoin de le décrasser; c'est pour éviter cet inconvénient que nous faisons remarquer ce modèle, qui est disposé de façon à être nettoyé facilement. Ce petit moulin donne du poivre de toute grosseur instantanément.

Presse-citrons, en cuivre émaillé à l'intérieur. Jusqu'à ce jour nous n'avions à vous recommander que l'espèce de tenaille en bois ou en fonte de fer garnie de porcelaine qui injectait le jus du citron dans tous les sens, car il n'est pas



convenable de presser un citron avec les mains, que ce dernier nettoie parfaitement. MM. PIEL et BOUTIN ont inventé un presse-citrons que M. E. LAMBERT, à Paris, a établi en porcelaine de la forme ci-contre; il est monté à vis au milieu du corps, de façon à introduire un citron coupé d'un bout ou par moitié; c'est avec la clef à vis qui la surmonte que la pression s'opère, le jus coule limpide en dessous. Lorsqu'on en a pris la quantité nécessaire, il est bon de desserrer un peu la vis, afin de ne pas laisser le citron en pression, car le jus s'écoulerait continuellement, ou alors mettre le presse-citrons dans une soucoupe.

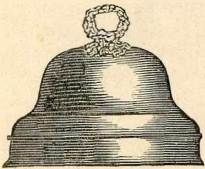
Le citron ainsi renfermé hermétiquement se conserve plusieurs jours, et lorsqu'il a été pressé à fond, vous retirez le zeste, qui est intact et qui dans la cuisine peut encore servir. Ce petit appareil est très-recommandable par sa simplicité, la propreté, l'économie, et évite les taches de citron qui sont si désastreuses; la modicité de son prix

ET APPAREILS.

permettra à beaucoup de monde de l'avoir sur

Planche à poisson avec sa truelle.

Cette planche se fait ordinairement en bois ou en porcelaine; elle sert à mettre les poissons afin de les égoutter avant de les dresser sur le plat; il faut avoir soin de la couvrir d'une serviette.



La truelle est en fer battu ou en cuivre étamé; elle sert à retirer le poisson une fois cuit; on peut éviter de s'en servir quand on fait cuire dans une poissonnière munie de grille.

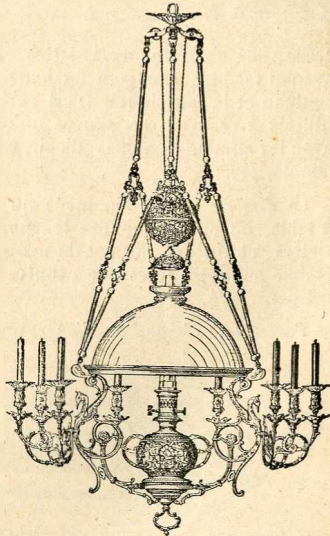
Cloche unie, plaqué argent, servant à tenir les entrées et en-

tremets chauds.

Suspension de salle à manger. Aujourd'hui il est indispensable d'avoir dans sa salle à manger une lampe à contre-poids; elle se fait plus ou moins riche, selon l'ameublement de la pièce. Le prix relativement réduit auquel on est parvenu à fabriquer cet article, en a généralisé l'emploi.

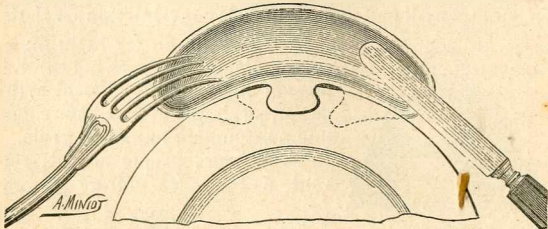
Nous donnons ci-contre le dessin d'un des derniers types créés, qui se fait avec ou sans bougies, selon la grandeur de la pièce.

Ce modèle sort de la maison MARIS et BERNARD, à Paris.



DESSERTS DE TABLE

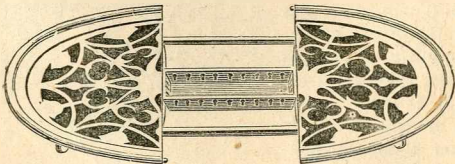
Desserte de table. Chacun connaît l'inconvénient qu'offrent les os, les arêtes et les épluchures qu'on ne sait où placer en mangeant; c'est dans le but de recevoir ces débris de la table et de les séparer des aliments que la *desserte* a été



créée, elle s'adapte aux assiettes et se retire avec la plus grande facilité; elle peut également servir à supporter le couteau et la fourchette. Dans certains cas, elle peut être utilisée à recevoir les sauces qu'on veut éviter de mêler avec les aliments imbibés d'eau, tels que : asperges, artichauts, etc.

La *desserte* est certainement un accessoire indispensable à table, où elle économise le changement continu d'assiettes, et surtout permet de manger proprement; elle est établie pour être accessible à toutes les bourses, car son prix est peu élevé.

Porte-plats réchaud à rallonges pour plats ronds et ovales,



avec boîte pour l'emploi du combustible Stocker, se trouvant chez tous les quincailliers.

Les anciens réchauds, de formes assez matérielles autre-



fois, qu'on chauffait avec de la bougie, donnaient une odeur désagréable, ou avec de l'alcool bouillait fort cher et dont la chaleur concentrée faisait souvent bouillir l'esprit-de-vin qui se renversait tout enflammé sur la nappe, sont avantageusement remplacés aujourd'hui par le porte-plats, réchaud à roulettes dont nous donnons ci-contre un spécimen.

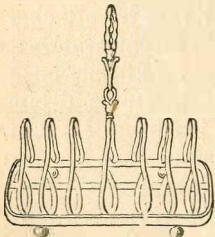
Ce porte-plat qui, lorsqu'il est fermé, est rond assez grand pour recevoir toute espèce de plats, est bordé de façon qu'en poussant le plat il se trouve maintenu par ce bord indispensable aussi pour ne pas se couper les doigts, comme cela arrive avec les porte-plats sans bords.

Celui que nous vous recommandons est à coulisse et s'allonge comme une table, de manière à recevoir des plats ovales de toutes dimensions. Il devient réchaud lorsqu'il est muni d'un coffret dans lequel on place une tablette allumée de charbon Stocker qui brûle comme de l'amadou sans fumée, ni odeur; il coûte très-peu, et on le trouve chez tous les quincailliers.

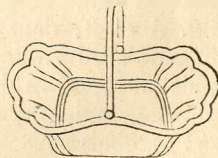
L'avantage est d'avoir trois objets réunis en un seul.

Cet article n'est fabriqué qu'en cuivre nickelé ou argenté.

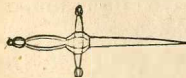
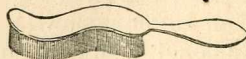
Corbeille pour servir le pain et les gâteaux à thé. On la fabrique en tôle vernie ou en plaqué.



Porte-tartines grillées en plaqué.



Brosse à miettes pour les bayer de la table après le 2^e service. On les fait tomber pour les emporter dans la basquette, gravée au-dessous, dans laquelle on emporte aussi les fourchettes, couteaux, etc. En tôle vernie ou en plaqué.



Attelet en forme de poignard, en argent, pour servir dans les soirées les quartiers d'orange ou autres fruits susceptibles de poisser les doigts ou les gants. L'idée en a été donnée par l'illustre tragédienne Rachel.