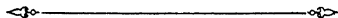


L'ART
DE
LA CUISINE FRANÇAISE
AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.



PARIS. TYPOGRAPHIE PLON FRÈRES, RUE DE VAUGIRARD, 36.



39.
L'ART

Ä

DE LA

CUISINE FRANÇAISE

5
AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE ET PRATIQUE

DES BOUILLONS EN GRAS ET EN MAIGRE, DES ESSENCES, FUMETS, DES POTAGES FRANÇAIS

ET ÉTRANGERS; DES GROSSES PIÈCES DE POISSON;

DES GRANDES ET PETITES SAUCES; DES RAGOUTS ET DES GARNITURES; DES GROSSES PIÈCES

DE BOUCHERIE, DE JAMBON, DE VOLAILLE ET DE GIBIER, ETC.

PAR

Antonin CARÊME, de Paris.

TOME TROISIÈME.

3

PARIS.

AU DÉPOT DE LIBRAIRIE,

RUE DES MOULINS, 8, PRÈS DE LA RUE THÉRÈSE, 11.

1854.

Ä



À

L'Art

DE

LA CUISINE FRANÇAISE

AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

QUATRIÈME PARTIE.

TRAITÉ DES GRANDES ET PETITES SAUCES
EN GRAS ET EN MAIGRE.

CHAPITRE PREMIER.

DES GRANDES SAUCES.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES SUR LES GRANDES
SAUCES. — SAUCE ESPAGNOLE.



AVANT d'entrer en matière, je vais développer quelques faits qui ne seront pas sans intérêt pour mes confrères.

Nous devons considérer comme grande sauce l'espagnole, le velouté, l'allemande et la béchamel, puisque, avec ces quatre sauces, nous en composons un très grand nombre de petites dont l'assaisonnement diffère infiniment. Les chapitres des petites sauces en donneront la preuve convaincante.

Avant de préciser les détails de ces mêmes grandes sauces, sans le secours desquelles il est impossible de

confectionner un bon dîner (du moins tels sont les préceptes de la cuisine moderne), j'observerai que nous avons diverses manières d'agir à l'égard du travail des grandes sauces. Je vais en donner l'analyse, en adoptant toutefois celles que j'ai en quelque sorte créées par suite des méditations et de l'expérience que j'ai puisées dans une longue suite d'années de pratique et d'observations, ayant toujours eu pour principe de faire beaucoup par moi-même : par ce résultat, le travail a plus d'harmonie dans l'ensemble du service.

J'ai donc pris pour habitude, lorsque mes grandes sauces sont clarifiées avec soin, de les réduire à point, et cela la veille de mes grands dîners, de manière que, le jour du service, j'avais en peu de temps terminé le travail de mes petites sauces, puisqu'il est vrai qu'après avoir réduit mon velouté, je le partageais en deux parties, dont l'une devenait la béchamel par l'addition de la crème, tandis que l'autre partie devenait la sauce que nous sommes convenus de nommer allemande (1), après l'avoir liée aux jaunes d'œufs selon la règle.

(1) Mes voyages en Allemagne, en Bavière et en Prusse, m'ont mis à même de me rendre compte de cette sauce, et assurément je n'ai rien trouvé dans celles que l'on fait à Vienne, à Francfort, à Ratisbonne et à Mayence, qui soit traité selon les principes que nous professons en France, en ce que ces sauces sont peu nutritives, mal dégraissées, et par conséquent mal travaillées. L'ambassadeur d'Angleterre à Vienne me dit un jour qu'il n'aimait pas la cuisine de ce pays, parce qu'elle était trop grasse; d'autres seigneurs m'ont répété la même chose.

Ensuite, les cuisiniers allemands ajoutent dans une sauce liée, en effet, du persil haché et blanchi, un peu de poivre fin et un jus de citron, tandis que notre sauce française, que nous nommons allemande,