

muscade, sarriette et autres aromates; vous pouvez vous servir de ces pommes de terre en guise d'olives.

**POULES.** Comme les grives.

**SCORSONÈRE.** Râclez les racines, faites-les tremper demi-heure dans l'eau froide; faites-les cuire à moitié; mettez-les dans du vinaigre assaisonné d'un peu de sel, et versez une couche d'huile par dessus.

**ACIER et FER POLI.** On entretient et préserve de la rouille les objets en fer ou en acier, en les frottant avec du papier à l'émeri humecté d'huile.

Si l'objet sur lequel on fait cette opération est non-seulement terni, mais rouillé, il ne faut pas espérer de faire revenir le poli sur la tache de rouille; rien ne peut plus l'ôter; c'est pourquoi on doit pratiquer souvent, et dans les temps humides surtout, le frottement indiqué ci-dessus.

**ADRAGAN (Gomme).** La gomme adragan est un suc qui découle de lui-même, ou par incision, du tronc et des branches d'un arbre qu'on appelle *Tragacantha*. Cette gomme nous vient par la voie du commerce de Crète, d'Asie et de Grèce. Elle n'a pas toujours ni la même figure, ni la même couleur. Celle qui est en petit filets longs, entortillés, blanche comme de la colle de poisson, est la meilleure; elle est sans goût et sans odeur. Mise dans une quantité d'eau, elle se dissout, et prend la forme d'un mucilage dense, épais et collant; son principal usage est pour la médecine, où elle entre dans un grand nombre de préparations. Les confiseurs la font entrer dans un grand nombre de leurs pâtes et de leurs pastilles; c'est elle qui fait la pâte de guimauve, que vendent les droguistes et les confiseurs.

**AFFINER une poêle (terme de cuisine).** C'est y mettre un peu de beurre ou de graisse, et la faire chauffer jusqu'à ce que le feu y prenne; lorsque cette substance est brûlée, et la flamme éteinte, vous jetez dedans quelques pincées de gros sel, en ayant soin de tourner la tête afin que le sel en pétillant ne vous saute pas dans les yeux; puis ensuite, vous prenez un torchon avec lequel vous frottez la poêle comme si vous vouliez la récurer *en dedans*.

**AGNEAU.** — L'agneau n'est bon que du 24 décembre au commencement d'avril. Sa chair est blanche, tendre, et gélatineuse, elle est indigeste si l'animal a été tué trop jeune. Il faut, pour qu'elle soit bonne, que l'agneau ait tété quatre à cinq mois au moins. Les meilleurs sont ceux qui n'ont été nourris que du lait de la mère, et les plus gras, ceux auxquels on a donné plusieurs nourrices à la fois. Une chair blanche, des rognons bien couverts de graisse, quand on les achète morts, et une poitrine épaisse que l'on reconnaît par le toucher, quand on les achète vivans; tels sont les signes auxquels on reconnaît un bon agneau. Les métis et les mérinos, que l'on reconnaît à leur laine plus fine et plus frisée, sont peu estimés pour la cuisine.

**AGNEAU (Foies d') ou FRESSURES.** Faites frire dans du beurre clarifié à petit feu, votre mou coupé en gros dés; émincez le foie; faites le raidir dans votre beurre; égouttez la moitié du beurre; ajoutez persil haché, champignons, sel, poivre et jus de citron; servez.

**AGNEAU (Poitrine d') A LA STE-MÉNÉHOULD.** Mettez des bardes, quelques tranches de veau, deux carottes, deux oignons, girofle, laurier, thym, une cuillerée à pot de bouillon; faites mijoter deux heures, égouttez, saupoudrez de sel et de gros poivre; faites refroidir entre deux couvercles; désossez, parez, trempez dans du beurre tiède, mettez dans de la mie de pain; égouttez dessus du beurre avec un pinceau de plumes; saupoudrez de mie de pain; mettez sur le gril à feu doux pendant un quart d'heure, en recouvrant d'un four de campagne; dressez avec un jus clair dessous.

**AGNEAU (Poitrine d') A LA MARÉCHALE.** Faites braiser dans un bon fond deux poitrines d'agneau; égouttez; mettez-les sous presse entre deux couvercles; laissez refroidir; parez en cœur, en laissant un bout d'os comme à une côtelette; trempez dans une allemande, et panez; trempez dans quatre jaunes d'œufs battus avec deux onces de beurre; panez trois fois; grillez un instant; servez avec une demi glace.