

tuïques particulières qui les enveloppent. L'ail et la rocamboïe sont d'un grand usage dans les sauces; mais, comme ces plantes sont chaudes, âcres, et d'un goût très-fort, il faut éviter d'en trop mettre: il y a des pays où l'on met des gousses d'ail dans les viandes à rôtir, et surtout dans les quartiers de mouton; ses feuilles tendres s'emploient quelquefois dans les ragoûts.

Une quantité d'ail suspendue aux branches d'un arbre en éloigne les oiseaux, et les empêche de nuire aux fruits nouveaux.

L'ail contient un principe âcre et volatil particulier, uni à un mucilage assez abondant. C'est un stimulant énergique qui ne convient pas aux estomacs faibles et irritables. Il perd une partie de son âcreté par l'ébullition dans l'eau. On a beaucoup exagéré ses propriétés antiputrides, peut-être, parce que, dans quelques cas, il provoque la sueur et les urines. L'odeur forte et désagréable qu'il communique à l'haleine, n'empêche pas qu'il ne soit employé fréquemment, surtout dans les pays chauds.

AILE ou ALE. C'est une espèce de bière qu'on fabrique principalement en Angleterre, sans houblon, mais avec des ingrédients âcres et piquans qui excitent une fermentation très-vive. Elle est d'un jaune clair, transparente et fort piquante; elle est plus agréable que la bière commune, elle mousse, et sort avec impétuosité de la bouteille.

L'aile est plus rafraîchissante, plus légère, plus diurétique que les autres bières; la quantité d'acide carbonique qui s'en dégage la rend facilement éniivrante.

AILERONS AU VIN DE CHAMPAGNE. Foncez une casserole de tranches de veau; mettez les ailerons dessus, couvrez de bardes de lard; mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bouillon; faites-les cuire à petit feu; lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce, dégraissez-la et la passez au tamis; servez sur les ailerons bien essuyés de leur graisse. Etant cuits de cette façon sans y mettre de vin, vous pouvez les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

AILERONS A LA SAINTE-MÉNEHOULD. Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre; quand ils sont cuits à petit feu, faites attacher toute la sauce après les ailerons, comme si vous les glaciez; mettez-les refroidir et les trempez dans un peu d'huile; panez-les de mie de pain; étant panés, arrosez-les avec un peu d'huile, et les faites griller de belle couleur; servez sans sauce; ou, si vous voulez, une sauce claire assaisonnée de bon goût. Ces mêmes ailerons se peuvent mettre frire, à cette différence qu'à la place d'huile vous les trempez dans de l'œuf battu, et les panez de mie de pain pour les faire frire; l'on peut faire la même chose avec des ailerons qui ont déjà été servis sur la table. De quelque façon que vous les mettiez, en les faisant cuire dans une petite braise, mettez-y un peu de sel pour que vous puissiez vous servir de leur cuisson pour renforcer la sauce ou le ragoût que vous servirez avec.

AILERONS EN TOURTE. Les ailerons de dinde ou d'autres volailles se mettent en tourte; on les épluche, on coupe le bout. On les arrange ensuite sur une abaisse de pâte commune, garnie de lard râpé, avec sel, poivre, épices et un peu de fines herbes; on les garnit de champignons, morilles, culs d'artichauts, recouverts de bardes de lard et tranches de veau. La tourte couverte d'une même abaisse que dessus, frottée d'un jaune d'œuf battu, se met au four. Quand elle est cuite, on la découvre, on en tire les bardes de lard et le veau, on la dégraisse, et on y met un coulis clair de veau et jambon pour servir. On en fait aussi des terrines à la *purée verte*, comme celles des tendrons de veau.

AILERONS DE DINDON A L'ESPAGNOLE. Après avoir échaudé et désossé les ailerons jusqu'à la dernière jointure, on les pare proprement, et on les saute dans un beurre de citron; on les fait cuire entre deux bardes de lard, avec une cuillerée de bouillon; lorsqu'ils sont cuits, on passe la cuisson au tamis et on la clarifie avec un blanc d'œuf; on la fait réduire et on l'incorpore dans une bonne espagnole.