

presque cuits, mettez-les un quart-d'heure au bain-marie.

*Pêches* : comme les groseilles.

*Pétit-lait*. Une heure dans l'eau bouillante, et se conserve trois ans.

*Petits pois*. Une heure et demie dans l'eau bouillante, ceux qui ont été cueillis par un temps frais et humide; deux heures, ceux qui ont été cueillis par un temps chaud et sec. Les tendres se conservent difficilement et éclatent dans les bouteilles.

*Poires* : comme les prunes; on les coupe par morceaux. Les poires tombées de l'arbre se cuisent un quart-d'heure dans l'eau bouillante.

*Pommes de terre*. Faites-les cuire à la vapeur; broyez-les isolément, ou en ajoutant un peu de sel, du poivre, du beurre, ou bien coupez-les par morceaux jusqu'à l'ébullition; elles se conservent huit mois. On peut aussi les laisser entières; mais il faut, alors, les tenir demi-heure dans le bain-marie.

*Prunes*. Pour être conservées, les grosses demandent beaucoup de bouteilles, parce qu'elles se réduisent au bain-marie; il vaut donc mieux ôter les noyaux. On les laisse dans le bain-marie jusqu'à l'ébullition.

*Racines, raves, choux*, etc. Passés à l'eau bouillante ou bouillis: dans le premier cas, une heure; dans le second, une demi-heure.

*Radis* : Râpés, une demi-heure.

*Raves, céleri, pois, haricots* et autres légumes de cette espèce avec du bouillon, du beurre, etc., une demi-heure, cuits à point ou à moitié.

*Riz*. Cuit et très épais, un quart-d'heure.

*Sain-doux* : comme le beurre.

*Sauces de toute espèce* : comme les légumes.

*Thé*. Infusez une once de thé dans une bouteille de la capacité d'une demi-mesure, et mettez le tout six minutes dans l'eau bouillante. Si vous prolongiez le bain, le thé contracterait un goût d'herbage. Pour s'en servir, il suffit d'une cuillerée à thé du liquide, pour une théière ordinaire qu'on remplit d'eau bouillante. Il se conserve plusieurs mois, est exquis, et surtout

d'une grande commodité pour les voyageurs.

*Truffes*. Une heure. On choisit les plus fraîches et on sépare les parties gâtées. Elles se conservent de deux à trois ans.

*Viande*. On peut l'accommoder à volonté. On la cuit à peu près au quart, et, quand elle est refroidie, on l'introduit avec un peu de bon bouillon dans les bouteilles. Celles-ci restent une heure dans l'eau bouillante. Il suffit d'une demi-heure pour les rôtis de toute espèce, et eux-mêmes ne doivent pas être rôtis à plus des trois quarts. La viande hâchée, étouffée ou assaisonnée de toute autre manière, se tient une demi-heure dans l'eau bouillante.

*Volaille* : de la même manière que la viande.

APPÉTIT. Terme employé par le menu peuple de Paris pour signifier un hareng saur.

APPÉTIT, se dit aussi, chez les traiteurs, des petites herbes fines dont ils assaisonnent les salades et différens ragoûts. Ces herbes sont le persil, le cerfeuil, la ciboulette, etc.

APPÉTIT. Premier degré de la faim qui indique l'état le plus ordinaire et le plus convenable où se trouve l'estomac pour digérer facilement une quantité d'alimens même assez considérables.

APPRET, comprend tout ce qui sert à assaisonner les viandes (Voyez ASSAISONNEMENS.)

APRETÉ et VERDEUR DES VINS. Les vins qui ont été récoltés sur des terrains froids et mal exposés, ceux qui proviennent de mauvais cépages sont fort peu spiritueux, et de plus, ils offrent les vices que l'on connaît sous les noms d'APRETÉ et de VERDEUR. Le meilleur parti que l'on puisse tirer de ces vins, c'est de les mêler, pendant qu'ils ont encore quelque vigueur, avec des vins vieux; on peut ainsi les adoucir et les améliorer. Il n'y aurait aucun avantage à attendre, car, en vieillissant, ils ne deviendraient pas meilleurs; au contraire, ils risqueraient de devenir plus mauvais, ou s'ils perdaient leur âpreté, ce ne serait que pour devenir fades et plats. Pour ce mélange, on peut employer l'eau-de-vie et l'esprit de vin, au