

semble illogique et nous la remplaçons par celle de « Moscovite » qui nous paraît plus logique et rationnelle.

En conséquence, au lieu de « Bavarois à la Vanille, au café, etc. », on inscrira donc sur les menus « Moscovite à la Vanille, au café, etc. »

(Voir plus loin *Moscovite* à l'ordre alphabétique.)

BLANC-MANGER

On ne fait plus que rarement le Blanc-Manger, et c'est chose regrettable, car c'est l'un des meilleurs entremets qui se puissent servir, quand il est bien préparé.

Le Blanc-Manger que l'on sert en Angleterre est absolument différent de celui qui est pratiqué généralement, mais c'est également un excellent entremet, très sain, dont la formule figure ci-dessous.

Logiquement, et pour être d'accord avec sa dénomination, le Blanc-Manger devrait toujours être d'une éclatante blancheur ; mais, depuis longtemps, ce nom composé a perdu sa signification première : l'adjectif et le substantif qui le constituent se sont fondus et ne représentent plus qu'un terme générique, lequel s'applique tout aussi bien à des préparations colorées. L'erreur, au point de vue de la langue française et de l'explication nette, est si ancienne — puisqu'elle est antérieure à Carême — qu'il faut renoncer à la faire disparaître.

Blanc-Manger à la Française. — *Composition* : Monder 500 grammes d'amandes douces et 4 ou 5 amandes amères : les mettre à dégorger à l'eau fraîche pour les obtenir très blanches.

Les piler aussi finement que possible en y ajoutant, cuillerée par cuillerée, 8 décilitres d'eau filtrée ; presser le tout dans un fort torchon, en tordant fortement.

Faire dissoudre 200 grammes de sucre en morceaux dans le lait d'amandes ainsi obtenu — environ 7 décilitres ; — l'additionner de 30 grammes de gélatine dissoute dans du sirop tiède ; passer à la mouseline et parfumer à volonté.

Moulage : Se fait en moule à douille centrale, huilé, comme celui du Moscovite. — Faire prendre à la glace et démouler en procédant de même.

NOTA. — Pour la préparation du lait d'amandes, la cuisine moderne a remplacé le procédé ci-dessus, qui est celui de l'ancienne cuisine, par un autre qui consiste à piler les amandes avec seulement quelques cuillerées d'eau et de la crème très légère.

Blancs-Mangers aux Fruits et aux Liqueurs. — Tous les fruits réduits en purée, peuvent servir à la préparation de Blancs-Mangers, dans les proportions de : moitié de la purée du fruit employé, moitié de la composition indiquée ci-dessus, en maintenant la même dose de gélatine.

Ces Blancs-Mangers prennent le nom du fruit employé, soit : fraise, framboise, abricot, pêche, etc.

On prépare également les Blancs-Mangers aux liqueurs, dans les proportions d'un demi-décilitre de liqueur par litre de composition. Celles qui conviennent le mieux sont : le Kirsch, le Marasquin et le Rhum. On fait également le Blanc-Manger au chocolat et au café, bien que l'arôme