



## II

# GARNITURES

---

Dans le travail de la cuisine les Garnitures ont une importance et jouent un rôle que nul praticien ne peut méconnaître. Leur composition doit toujours être en rapport direct avec l'élément ou la pièce qu'elles accompagnent; toute fantaisie, ou admission hors nature, doivent en être rigoureusement proscrites.

Selon les cas, et surtout selon la nature des pièces qu'elles accompagnent, les éléments des garnitures sont fournis par les légumes, les Pâtes alimentaires, les farces diverses moulées en quenelles dont la forme est variable, les crêtes et rognons, les champignons de toutes sortes, les olives et truffes, les mollusques et crustacés et, parfois, les œufs, les poissons de petite taille, ou certains produits des Issues de boucherie.

D'autres fois, les garnitures sont la résultante de la condimentation des mets qu'elles accompagnent, comme dans les Matelotes, Compotes, dans l'apprêt à la Bourguignonne, etc.

Les légumes pour garnitures sont façonnés et traités selon le rôle que leur assigne la destination des mets, mais leur préparation définitive est généralement la même que quand ils sont spécialement apprêtés comme légumes.

Il en est de même pour les Pâtes, mollusques et crustacés.

Dans ce chapitre nous indiquerons seulement les éléments de chaque garniture et leurs proportions, en renvoyant au chapitre spécial de chacun d'eux pour leur méthode d'apprêt.

