

tomates farcies d'une façon quelconque, et coupées ensuite en quartiers bien réguliers.

De petites timbales, ou des barquettes de salades de légumes.

De petits pains, ou des tartelettes de purée de tomate liée à la gelée.

De beaux cœurs de laitues bien blancs.

Des filets d'anchois, des olives, etc.

SÉRIE DES GARNITURES

Considérations sur les modifications de forme que peuvent subir les Garnitures.

Le principe de composition des garnitures, comme de toute préparation culinaire, est intangible. Si, en de nombreux cas, des modifications s'imposent, ces modifications n'impliquent qu'un changement de disposition ou de forme, selon l'objet auquel est destinée la garniture, et non pas un changement d'éléments.

Ainsi, la même garniture s'appliquant à une grosse pièce comme « Filet de bœuf », ou à une préparation comme les « Tournedos », devra nécessairement subir une modification dans sa forme et ses dispositions de dressage, pour se trouver en rapport avec l'un ou l'autre de ces éléments. Il en est de même pour les filets de détail et les Châteaubriands : chose que la logique indique d'ailleurs.

En conséquence, les proportions des garnitures décrites ci-dessous étant établies pour un service de 10 couverts, elles seront augmentées ou diminuées, selon que la garniture en traitement sera destinée à une grosse pièce, ou à des objets détaillés.

Nous tenons à insister ici sur une considération de grande importance : à savoir que, cet ouvrage étant un recueil des procédés traditionnels de la cuisine Française, nous avons dû y faire figurer nombre de garnitures, dont la composition n'est plus en rapport avec le travail moderne, lequel tend, avant tout, à éviter les complications et à simplifier les garnitures, de manière à assurer un service rapide et, conséquemment, parfait ; car les mets ne peuvent être dégustés dans toute leur perfection que s'ils sont servis très chauds et ils ne peuvent l'être que si les garnitures, étant très simples, se prêtent à un dressage rapide.

Nous conseillons même, autant qu'on le pourra, de servir les garnitures à part au lieu de les disposer autour de l'objet qu'elles doivent accompagner. Dans ce cas, l'objet, quel qu'il soit, est découpé, dressé à sec, et présenté aux convives ; puis la garniture est passée immédiatement, ainsi que la sauce. Ce mode de service est le seul qui permette un dressage rapide, et un service très propre et très chaud.

Les remarques ci-dessus s'appliquent surtout aux grosses pièces de Relevé.