



## XV

# GLACES

---

Les glaces, avec les petits fours dont on les accompagne, sont la conclusion du dîner, du moins en ce qui concerne la cuisine. Aussi sont-elles, lorsqu'elles sont bien faites et bien présentées, l'idéal de la finesse et de l'exqu Coast. Dans nulle autre part de son domaine, le génie de l'Art culinaire n'a donné un plus libre essor à la fantaisie, n'a créé tant de délicieuses, de savantes mièvreries et, si l'Italie est le berceau de l'art du glacier; si les Napolitains ont conservé, dans la pratique de cet art, une réputation méritée, les innovations des ouvriers français ont mis le comble à la perfection de cette branche importante de la science alimentaire.

---

**Préparation des Glaces.** — Quel que soit le genre de glace qu'il s'agisse d'obtenir, il est toujours nécessaire de la préparer à l'avance et aucune de ces préparations ne peut s'obtenir au moment, du moins en tant qu'il s'agit des glaces ordinaires.

La confection des glaces comprend deux phases bien distinctes :

1° La préparation de la composition;

2° Le sanglage et le moulage.

Nous exposerons d'abord cette dernière phase, qui est la même pour toutes les glaces ordinaires, quelle que soit leur composition, et qui est, en somme, l'opération essentielle du glaçage :

*Sangler* une composition de glace, c'est l'entourer de glace pilée additionnée de chlorure de sodium (sel marin) et de salpêtre, dans des proportions déterminées. L'action de ces deux sels sur la glace détermine un abaissement très grand de température et la congélation rapide des préparations qui sont plongées dans ce mélange.

Selon leur nature les glaces sont : ou directement moulées et glacées dans les moules ; telles sont les glaces légères : Biscuits glacés, Soufflés glacés, Puddings, Mousses, Parfaits, Bombes, etc. ; ou glacées d'abord dans un ustensile spécial nommé sorbetière, puis moulées ensuite et sanglées de nouveau. Les glaces à la crème ou *glaces grasses* et les glaces au sirop ou *glaces maigres*, s'obtiennent par ce dernier procédé.

Les sorbetières où se fait la solidification des glaces sont généralement mues à la main, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un mécanisme. Elles sont en étain pur et possèdent à leur base un pivot central qui