

s'emboîte dans une petite cavité ménagée au centre du récipient en bois dans lequel est placée la sorbetière.

Celle-ci étant couverte hermétiquement on l'entoure, jusqu'à la hauteur des bords du récipient, de glace broyée contenant, par 20 kilos de glace, 3 kilos de sel et 500 grammes de salpêtre. La sorbetière doit dépasser le niveau de la glace d'un tiers de sa hauteur, pour éviter, pendant le travail, l'introduction accidentelle de glace salée dans la composition en traitement. La glace doit être fortement tassée à l'aide d'un pilon spécial autour de la sorbetière. Cette opération constitue le *sanglage*, qui se fait toujours 10 minutes au moins à l'avance autant que possible.

La sorbetière étant ainsi préparée on y verse la composition à glacer et on met l'ustensile en mouvement, soit en le faisant tourner sur lui-même alternativement dans les deux sens, à l'aide de la poignée dont le couvercle est muni, si on le travaille à la main; soit en actionnant la manivelle, si la sorbetière est munie d'un axe central, sur lequel est calé un mécanisme. Dans un cas comme dans l'autre, la composition est, par l'effet de la rotation, projetée sur les parois de la sorbetière où elle se solidifie rapidement. On détache les parties solidifiées à l'aide d'une spatule spéciale, au fur et à mesure qu'elles se forment et jusqu'à ce que la masse, entièrement congelée, soit devenue lisse et homogène. Du soin avec lequel cette opération est conduite, dépend en grande partie le moelleux et la finesse de la glace. Aussi donne-t-on maintenant la préférence aux machines qui portent, calés sur l'arbre central, deux malaxeurs dont les lames frottant sur les parois de la sorbetière, et tournant en sens inverse de celle-ci, détachent constamment la glace qui se congèle sur les parois, en même temps qu'elles exercent sur la masse une trituration régulière et énergique, qu'on ne peut obtenir avec le travail à la main.

Moulage des Glaces. — La composition étant ainsi glacée pourrait être dressée en rocher sur une serviette ainsi que cela se pratique quelquefois, ou dans des verres. Mais le plus souvent, on la moule dans des moules spéciaux à couvercle fermant hermétiquement. Ces moules doivent être remplis soigneusement et frappés sur un torchon plié pour tasser la glace et chasser l'air dont la présence occasionnerait la formation de trous dans l'intérieur. Le moule étant bien rempli et fermé, on en soude le couvercle tout autour avec un peu de beurre, pour empêcher tout contact de la composition avec l'eau salée provenant de la fonte de la glace. Enfin le moule est placé dans un récipient de grandeur convenable et entouré de glace concassée, salée, préparée comme pour le sanglage de la sorbetière. Le moule doit rester au moins une heure dans la glace, s'il s'agit d'une glace ordinaire et 2 heures au moins, s'il s'agit d'une glace légère, que l'on ne glace pas d'avance, comme les Bombes, les Parfaits, etc.

Au moment de servir on sort le moule de la glace; on le lave rapidement à l'eau froide, pour enlever toute trace de sel, puis on le plonge un instant à l'eau tiède, pour échauffer le moule et provoquer la rupture de l'adhérence de la composition aux parois. Il ne reste plus alors qu'à renverser le moule et à faire glisser la glace sur une serviette pliée placée sur un plat.

Compositions pour Glaces simples. — Les compositions pour Glaces simples sont de deux sortes : celles à la crème et celles au sirop, que