

LA NOUVELLE
CUI SINIERE
BOURGEOISE

SUIVIE DE L'OFFICE

A L'USAGE DE TOUS CEUX QUI SE MÉLENT

DE DÉPENSE DE MAISONS.

Contenant la maniere de connoître, disséquer & servir toutes sortes de viandes; des avis intéressans sur leur bonté & sur le choix qu'on en doit faire.

La façon de faire des Menus pour les quatre Saisons, & des Ragoûts des plus nouveaux; une explication de termes propres & à l'usage de la Cuisine & de l'Office; & une Liste alphabétique des ustensiles qui y sont nécessaires.

Nouvelle Édition, augmentée de plusieurs apprêts qui sont marqués par une Étoile.



A P A R I S,

Et se trouve A. BRUXELLES

Chez FRANÇOIS FOPPENS, Imprimeur-Libraire.

M. DCC. LXXXVI.

EXPLICATION

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE,

Des termes en usage pour la Cuisine & l'Office.

ASSIETTE. Tout le monde sait ce que c'est qu'une assiette ; mais en terme d'Office, on appelle assiette tout ce qui se met sur une assiette, & que l'on substitue en place de compotes, comme une assiette de four, assiette de fruit cru, assiette de fromage, assiette de marons ; &c. On dit communément faire une assiette de sec, &c.

ATRE. Terme de cuisine & d'office. On appelle atre le bas d'une cheminée, le bas d'un fourneau ; on dit communément, en parlant de pâtisserie, ce four n'a point d'atre, c'est-à-dire que la pâtisserie n'est point cuite en dessous.

BAIN-MARIE. C'est de faire cuire ce que vous voulez avec de l'eau bouillante dans un vase qui en reçoit un autre, sans que l'eau y puisse pénétrer ; pour cet effet, il ne faut pas que l'eau qui bout aille si haut que le haut du vaisseau où est renfermé ce que vous faites cuire.

BLANCHIR. C'est-à-dire, de faire bouillir dans de l'eau la viande ou le légume qui est expliqué, & ne la laisser que le temps qui est marqué, pour qu'elle ne perde pas son goût.

BOUQUET. C'est d'envelopper du persil dans plusieurs ciboules, pour qu'il ne se défasse pas.

BOUQUET garni. Dans ce même bouquet, vous y mettez quelques clous de girofle, thim, laurier, basilic.

BRAISIER. C'est de mettre la viande, ou ce qui est marqué dans une braisiere ou casserole, ou un vaisseau juste à la grandeur de ce que vous

ii. EXPLICATION

voulez faire cuire avec tout l'assaisonnement qu'il convient, comme il sera marqué à chaque article.

BRIDER. Se dit de la volaille ou gibier à qui l'on passe dans les cuisses & les endroits nécessaires de la ficelle avec une éguille à brider, pour la faire tenir comme on veut qu'elle reste.

BUISSON. Se dit des écrevisses que l'on dresse sur une assiette en dôme après les avoir fait cuire au court-bouillon & bien égouttées.

CENDRE. Se dit d'un fourneau qui est trop allumé, où l'on met de la cendre dessus pour diminuer sa chaleur.

CISELER. Se dit principalement pour le poisson que l'on veut faire griller, que l'on coupe légèrement un peu de distance à une autre, pour qu'il cuise mieux, & ne se déchire pas.

CONCASSER. C'est piler grossièrement une chose.

CUIRE à la cendre. Ce que vous faites cuire, vous le mettez sur de la cendre mêlée de feu, & le couvrez d'un couvercle qui déborde pour que vous y puissiez mettre du feu dessus comme dessous.

ECHAUDER. Ce que l'on veut échauder, il ne faut que le tremper dans l'eau prête à bouillir, le retirer ensuite, & le plumer ou ratifier, suivant ce que c'est; & s'il n'étoit point assez échaudé, vous le retrempez, jusqu'à ce que vous puissiez enlever la plume ou le poil sans déchirer la peau.

ETOUFFÉ. C'est de bien couvrir ce que l'on veut faire cuire, de façon que la fumée ait de la peine à sortir.

EXPRIMER. C'est presser un fruit pour en faire sortir le sucre.

EXTRAIRE. C'est de passer une décoction, ou un jus par une étamine, & d'en séparer le clair d'avec ce qui ne l'est pas.

FILETS. Se dit de plusieurs viandes & légumes que l'on coupe minces & en longueur.

FILETS minces. Se dit aussi de plusieurs viandes que l'on coupe le plus mince que l'on peut, & environ de la largeur d'un petit écu.

FILTRER. C'est passer une liqueur par un papier gris, que l'on met dans un entonnoir sur une bouteille.

FLAMBER. C'est passer de la volaille ou gibier pour en brûler les poils sur un fourneau bien allumé, sans rûmée, pour ne la point noircir; il faut la tenir en l'air en la retournant à mesure, & prendre garde qu'elle ne se refasse, parce que vous ne pourriez plus la travailler si promptement à l'usage que en voulez faire.

FONCER. C'est mettre dans le fond d'une casserole ou autre vaisseau convenable à ce que vous voulez faire cuire, des bardes de lard, tranches de veau ou de jambon, suivant ce qui est expliqué.

FOUR. Se dit de tout ce qui est cuit au four, comme biscuits de toutes espèces, macarons, pains d'épices, meringues, masepains & tourons. On dit faire une assiette de four, c'est garnir une assiette de biscuits ou du four mêlé, avec un papier découpé dessous. On dit faire bien le four, de bien faire toutes les espèces.

FREMIR. C'est mettre ce qui est marqué sur un très-petit feu sans le laisser bouillir & cependant qu'il soit assez chaud pour être prêt à bouillir; c'est ce que l'on connoît par des petits frémissements qui se font sur les bords de la sauce ou court-bouillon.

FRUIT d'odeur. Les fruits d'odeur nous viennent d'Italie & de Provence, comme le Cédra, la Bergamotte, l'Orange, la Bigarade, le Citron le Limon, la Limette, la Lime douce, la Chinoise, le Poncire, & la Mellerose.

FRUIT. On appelle fruit ce qui comprend tout le service d'un dessert.

FRUIT à queue. Se dit d'un fruit qui ne sent que l'eau.

FRUIT passé. Se dit d'une poire qui devient blette ; ou d'un fruit qui a perdu son goût & son odeur.

HABILLE. L'on se sert de ce terme pour le gibier à poil , pour dire qu'il faut lui ôter la peau & le vider.

HABILLER ce Poisson. Se dit aussi pour écailler le poisson , le vider & le laver.

LARD rapé. Pour le raper , vous passez plusieurs fois le coupant d'un couteau en grattant sur une tranche de lard , & en enlevez ce que vous pouvez ; lorsque le couteau ne peut plus en emporter , vous levez une parqe mince , recommencez à gratter.

LIMONÉ. Se dit des Poissons , comme la Tanche , la Lotte , &c. que l'on met dans l'eau prête à bouillir ; on les retire un instant après pour enlever le limon avec un couteau , en allant de la tête à la queue sans couper la peau.

LIT. Lorsqu'on dit , faites un lit de telle chose , ou faites-en plusieurs lits , cela s'entend de la viande ou autre chose , coupée très-mince , dont on met une couche dans le vaisseau marqué , avec l'affaisonnement convenable , & l'on recommence jusqu'à définition.

MARQUER. C'est mettre dans les casseroles les ragoûts ou entremets : il faut qu'ils soient tout préparés , de façon qu'il n'y ait que la cuisson à faire.

MARQUER une Liaison. C'est de délayer plusieurs jaunes d'œufs avec de la crème ou du bouillon ; suivant qu'il est expliqué.

MENUS. Se dit d'un papier où est écrit le nom de tout ce qui doit se servir dans un repas.

DES TERMES, &c.

v

METTRE à la glace. C'est mettre la liqueur dans une sarbotiere. Mettez la sarbotiere dans un bouquet, & l'entourez de glace pilée & salée.

MIGEOTER. C'est de faire bouillir bien doucement ce qui est expliqué.

MINCER. Se dit des concombres, des betteraves lorsqu'on les coupe minces comme une feuille de papier, pour en faire des salades.

MITONNAGE. Se dit de la marmite à la piece de bœuf, quand il y en a plusieurs au feu; *mitonnez le potage*, c'est de faire bouillir du bouillon avec du pain pendant un quart-d'heure ou une demi-heure, plus ou moins, suivant qu'on l'aime mitonné.

MONDER. Se dit des amandes, des pistaches, des avelines, des noix, &c. Lorsqu'après les avoir échaudés, on leur ôte la peau; on les passe toujours dans l'eau fraîche pour les avoir plus propres.

NOUDRE. Se dit du café.

MOILLER. C'est de mettre du bouillon, ou de l'eau, ou du vin, la quantité qu'il convient dans ce que l'on fait cuire, suivant ce qui est expliqué.

PARER. C'est d'ôter ce qui a mauvaise mine à ce que vous accommodez.

PARER. Se dit des fruits, d'une poire, d'une pomme, &c. C'est lorsqu'on leur enleve la peau proprement, en leur faisant des côtes avec le couteau.

PARER. Se dit encore d'un fruit que l'on nettoie proprement sans lui ôter la peau.

PARER. Se dit d'une figure de pastillage que l'on lime & que l'on gratte avec un canif.

PASSER. Se dit d'un ragoût qui est préparé dans une casserole que l'on met sur le feu en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que vous y mettiez le bouillon dans lequel il doit cuire.

QUATRE Mendiants. Sont des avelines, des amandes en coques, des figues & des raisins secs. On les tire de Provence ou d'Italie; on sert les quatre especes à la fois, en cassant les coques des avelines & des amandes.

RAFRAICHIR. Se dit des fruits, lesquels après les avoir blanchis, on les met dans de l'eau fraîche pour les rafraîchir.

RAFRAICHIR. Se dit encore des vins, des boissons d'office: comme orgeat, limonade, eau de groseilles, de fraises, que l'on met dans de l'eau ou de la glace.

REFAIRE. C'est de la volaille, du gibier que l'on veut faire cuire à la broche, que l'on met sur de la braise, & on la retourne à mesure que la chair enfle.

REFAIRE avec du beurre ou du lard. Ce sont les entrées de broche que l'on fait refaire dans une casserole sur du feu, avec du beurre ou du lard fondu. Il faut que la volaille ou gibier soient trouffés & ne les point trop chauffer pour qu'ils ne soient point colorés.

SAUTÉ. Se dit d'un ragoût qui est dans une casserole, que l'on remue sans y mettre de cuilleré que l'on fait sauter par le mouvement du bras en tenant la casserole par la queue.

SINGER. C'est de jeter légèrement une pincée de farine dans ce qui est marqué.

TORRE'FIER. Terme d'office: c'est brûler du café pour le torrifier.

TOURNER. Se dit des citrons, des oranges, des bergamottes, & d'autres petits fruits d'odeur unis que l'on tourne avec un couteau.

TOURNER. Se dit de la crème, du lait qui se caille quand on l'emploie.

TOURNER. Se dit des amandes, pistaches, avelines, lesquelles lorsqu'on les pile se tournent en huile.

TOURNURE. C'est ce qui sort des citrons, des oranges, & autres petits fruits d'odeur unis, lorsqu'on les tourne : ces tournures se confisent de même que les fruits.

TRAVAILLER. Se dit des neiges ou glaces ; c'est lorsqu'on remue bien la sarbotiere, & que l'on détache & mêle bien la neige qui est dans la sarbotiere pour empêcher qu'il n'y ait point de glaçon.

TRAYER. Se dit du café, du cacao, des amandes, des pistaches, & des fruits que l'on veut choisir.

TROUSSER. Se dit pour la volaille ou gibier, quand on leur laisse les pattes pour les faire tenir comme on veut qu'ils restent.

ZESTES. C'est la superficie de la chair des fruits d'odeur, dans laquelle est renfermée toute leur odeur, & que l'on leve d'un bout à l'autre des fruits ; ils se confisent comme leurs fruits.

ZESTES. Se dit encore lorsqu'on les leve par petits zestes, comme pour la limonade, ce qui s'appelle zester un citron, &c. pour faire des boissons.

EXPLICATION

*Par ordre alphabétique des ustensiles de cuisine
& d'office.*

BRAISIERE. C'est un vaisseau de cuivre un peu long & élevé, où il y a une ance à chaque bout, & un couvercle avec un rebord pour mettre du feu dessus.

BROCHE. Il y en a de plusieurs grosseurs : pour les tenir propres, il faut avoir soin de les essuyer pendant qu'elles sont chaudes en retirant

la viande du feu, & de les essuyer encore avant que d'embrocher.

CAFETIERE. C'est un vase d'argent, dans lequel on met le café pour le servir.

CANELLON. C'est un moule de fer-blanc qui a la figure canellée, dans lequel on met des neiges ou glaces pour leur en donner la forme.

CASSEROLE & Couvercle. Il y a des casseroles à queue & des rondes, des unes & des autres de plusieurs grandeurs. Leurs couvercles doivent être de cuivre bien étamé; comme les casseroles; ceux qui se servent de couvercles de tôle, risquent à gâter leur ragoût, parce qu'ils sont sujets à se rouiller; la fumée des ragoûts qui forme une eau dans le dedans des couvercles, retombe ensuite dans les ragoûts.

CHAPONNIERE. Elles sont faites comme les poupetonnières, à cette différence qu'elles sont plus petites.

CHAUSSE. C'est une piece de drap qui aboutit en pointe comme un capuchon, où l'on fait passer plusieurs choses liquides pour les éclaircir.

CHEVRETTES. Ce sont des fers qui ont la figure triangulaire, avec trois pieds. Les plus hauts ont quatre pouces, elles servent à la cuisine & à l'office pour poser les marmites, casseroles & poêles, pour les mettre sur le feu, & donnent de l'air aux fourneaux.

CHOCOLATIERE. Espece de cafetiere pour faire le chocolat, dont le couvercle n'est point attaché par une charniere, & qui a un trou au milieu pour y passer le manche du moulinet.

CLAYON. Meuble d'office qui est fait d'osier. Il sert à plusieurs usages soit pour ramasser les confitures quand l'on dégarnit les services, soit pour étendre plusieurs choses pour secher à l'étuve faite

de tamis, & pour porter des fleurs afin de ne les point corrompre.

CLOCHE. Meuble en terme d'office, qui a différentes significations. On appelle cloche la glace du biscuit qui se souffle, le couvercle du compotier de crystal. On appelle cloche, un ustensile d'office qui est fait en façon de four de campagne, pour y faire cuire des compotes ou des fruits.

COFFRETS. Sont des boîtes de bois de différentes grandeurs, garnies de papier en-dedans, dans lesquelles on met toutes sortes de confitures seches & autres ouvrages d'office pour les serrer.

COMPOTIER. Il y a différentes especes de compotiers, soit de porcelaine, d'argent ou de crystal; c'est une petite jatte un peu profonde, de la grandeur d'une petite assiette, dans laquelle on sert toutes sortes de fruits que l'on a mis en compotes. Les compotiers de crystal portent leurs couvercles; il seroit toujours très-à-propos & plus propre de couvrir tous les compotiers d'une cloche ou d'un couvercle de crystal lorsqu'on les sert.

CONTRACTIER. Meuble de fer qui sert dans les grosses maisons en place de chenet, pour faire cuire les viandes à la broche.

COUPE-PATE. Moule de fer-blanc ou de cuivre, qui sert à couper la pâte pour les petits pâtés & autres petites pâtisseries: il y en a de la grandeur d'un gros écu, de plus grands & de plus petits.

COUPERET. Il sert à couper la grosse viande; il y en a de gros & de moyens.

COUTEAUX. Il y en a de bien des sortes. Les couteaux de table; ceux de cuisine, sont les gros couteaux pour abattre, les moyens pour le travail ordinaire; les petits couteaux fins pour couper les filets. Les tranchelards, qui sont des couteaux fins de

longueur de dix à douze pouces; les couteaux à hacher, qui sont de grands couteaux communs, avec un gros manche; ceux d'office sont les couteaux ordinaires, dont le taillant doit être droit, de la longueur de trois pouces, les couteaux à tourner, de longueur de deux pouces; les couteaux à pâte, dont la lame doit être comme une règle, & fort mince des deux côtés; les couteaux à couper le bâtonnage, doivent être de même que les couteaux à pâte, à la réserve qu'ils ne doivent avoir qu'un taillant & un dos comme les autres couteaux,

CRYSTAUX. On appelle crysiaux tous les verres à tige ou autres qui servent pour monter un fruit, ou pour mettre des neiges & des mouffes, comme gobelets, tiges, pilastres ou autres, desquels il y a de plusieurs figures & grandeurs. Ces sortes de verre sont ordinairement faits avec du verre fort clair & fort net.

CUILLERES. Il y en a de bien des sortes, comme les cuilleres à bouche, celles à ragoût, celles à potages, celles à olives qui sont percées, celles à sucre qui ont un bec. Celles qui sont pour la cuisine, sont les cuilleres à pots, qui sont de cuivre étamé, comme celles à dégraisser, qui sont percées pour égoutter ce que l'on veut; des cuilleres de bois, de grandes, de moyennes & de petites; elles servent les unes pour passer des coulis, & les autres pour tourner des roux & des sauces.

DORMANT. On appelle dormant, ce qui se met au commencement du repas dans le milieu des tables, avec les services de cuisine, & qui reste, si l'on veut, jusqu'à la fin du repas. Il y en a de plusieurs façons, les uns montés sur des jattes, d'autres sur des plateaux de bois: il faut les décorer & avoir soin d'y mettre des gobelets pour mettre des bigarades & des citrons.

ECUMOIRES. Elles sont de cuivre rouge. Il y en a de plusieurs grandeurs pour la cuisine & l'office.

EGUILLE à brider. Grande égaille où l'on passe la ficelle pour truffer des viandes.

ETAMINE. C'est une étoffe de poil de chevre, que l'on coupe de longueur de trois quarts d'aune, qui sert à passer les coulis, les sauces, les sirops, les eaux, & tout ce qui est liquide.

ETUVE. C'est une armoire, ou un cabinet muré, garni de barreaux de distance en distance, pour que la chaleur du feu que l'on met dans un poêle puisse pénétrer par-tout : on augmente ou diminue le feu, suivant les besoins.

FER. Il y a différents fers dans les offices, comme les fers à gaufres & les fers à découper du papier.

FEUILLES. Elles sont de cuivre rouge étamé, faites en forme d'une demi-feuille de papier : elles servent à mettre dessus ce que l'on veut faire cuire au four.

FLEURS-DE-LYS. Elles sont faites en forme de cachet de bureau ; elles servent à faire des fleurs-de-lys de pâte pour enjoliver les pâtés.

FOUR. C'est dans quoi l'on fait cuire ce que l'on veut y mettre ; il y en a de deux façons dont on se sert, qui sont le four muré, & le four de campagne. Ce dernier est fait de tôle de fer, ou de cuivre rouge ; l'un & l'autre servent à la même chose ; mais le four muré est toujours le meilleur. Pour se servir avec succès du four muré, c'est de le bien chauffer également, le nettoyer, & attendre que la chaleur soit au point que vous la desirez. Tenez-le bouché pour qu'il garde sa chaleur également. *Le Four de campagne* s'échauffe en mettant du feu dessus & dessous également, la quantité qu'il en faut pour faire cuire ce que vous avez dedans.

FOURNEAUX. Il y en a de ronds, des carrés : ces derniers sont les meilleurs.

FRIQUET. Ecumoire de cuivre plus longue que large, qui sert à tirer la fruiture.

FRUITERIE. C'est une serre ou une chambre bien close, garnie de tablettes & chassis doubles, pour y ranger & conserver les fruits.

GRILLE. Il y en a de différentes grandeurs. Elles sont faites de fil de laiton, les grandes servent pour le tirage, sur lesquels on met les fruits que l'on tire pour les égoutter du surplus de leur sucre. Les petites sont celles à candi.

GRILS. Il y en a de grands, de moyens & de petits : pour les nettoyer, il faut les faire chauffer, & les essuyer fort avec un torchon.

HATELET. Ceux de cuisine sont de fer, faits en petites broches de longueur d'un pied & demi ou deux pieds : ceux de table sont d'argent, de longueur environ de six pouces.

HOULETTE. C'est un ustensile d'office qui est fait de fer-blanc en forme de houlette, avec laquelle on travaille les neiges ou glaces dans les serbotieres, pour les rendre plus délicates & les mieux faire prendre.

JATTE. C'est un plat rond de porcelaine, sur lequel on met un plateau de même grandeur, & que l'on attache avec trois boulettes de cire pour empêcher que le plateau ne se derange, sur lequel on monte des crystaux & verres découpés ; il y en a de différentes grandeurs.

LARDOIRE. Il y en a de grosses qui sont de bois ou de cuivre. Les grosses servent pour mettre des lardons aux viandes que l'on prépare, les petites sont de cuivre. Il y en a de doubles & de simples ; les premières sont les meilleures. L'on en a de plusieurs grosseurs, suivant les volailles ou gibier que l'on veut piquer.

MARMITES. Il y en a de toutes grandeurs, quelques-unes en argent, dans les grosses maisons, & beaucoup en cuivre. Chez les Bourgeois, l'on se sert volontiers de celles de terre; elles sont les meilleures pour les bouillons. Il faut observer que pour les marmites de cuivre, ainsi que des casseroles, elles doivent être toujours bien étamées. Pour conserver l'étamage, il ne faut point les récurer en dedans; si la crace qui tient après ne veut point s'en aller en les lavant, il faut les laisser tremper dans de l'eau chaude; si l'on est obligé de les récurer, il faut prendre du sablon très-fin, & frotter légèrement dessus.

MORTIER. Il y en a de marbre & de bois. Les premiers sont les meilleurs: le pilon doit être de buis, ou de bois d'Agnassia.

MOULE. C'est dans quoi on met ce que l'on veut pour l'empreint de sa forme. Ceux de cuisine, qui sont pour les petits pâtés, & différente pâtisserie en feuilletage & amandes, sont de cuivre ou de fer-blanc; ceux d'office, il y en a de papier, de plomb, de fer-blanc & de plâtre.

MOULIN à café. Ustensile d'office, dans lequel on fait moudre le café lorsqu'il est brûlé & torréfié.

PASSOIRES. Elles sont de cuivre, & servent à passer des purées.

PLAFOND. Grand plateau de cuivre, & étamé, avec un petit rebord, pour faire cuire ce que l'on veut dans le four.

PLAT. Il y en a d'argent, de faïence, d'étain, de fer-blanc & de terre. Ceux d'argent & de faïence sont le plus en usage; la grandeur est différente, on les distingue suivant leur usage. Nous avons les plats à potages qui sont ordinairement grands plus ou moins; les plats à hors-d'œuvre, qui sont un peu plus grands qu'une assiette; les plats d'entrées plus grands que ceux à hors-d'œuvre; les plats de relevée plus

grands que ceux d'entrée; les plats à rôtis plus ou moins grands que ceux d'entremets; comme ceux de hors-d'œuvre.

PLATEAU. C'est une glace ou verre fondu uni, de la grandeur de la jatte sur laquelle vous le mettez pour monter vos verres découpés & vos gobelets. Les plateaux doivent toujours être de la grandeur des jattes.

POELES. Celles de cuisine sont de fer, à grandes queues. Il y en a de différentes grandeurs; celles à omelettes sont petites. Il ne faut jamais les récurer. Pour les affiner vous mettez dedans un peu de beurre ou de graisse, & les faites chauffer jusqu'à ce que le feu y prenne. Quand il est brûlé & la flamme éteinte, vous y jetez dedans tout de suite un peu de sel, en tournant la tête, pour que le sel ne vous paille point dans les yeux, & frottez fort avec un torchon, comme si vous récuriez la poêle. Il y a les poêles à frire qui sont grandes; les poêles à fourneaux qui sont à manche court; celles d'office sont de cuivre, avec deux ances; il y en a de toutes sortes de grandeurs.

POELONS. Ils sont tous de cuivre: ceux de cuisine sont à grandes queues, & ceux d'office à petites queues: des uns & des autres il y en a de différentes grandeurs.

POISSONNIERE. Vaisseau long de cuivre étamé, où il y a dans le fond une feuille percée, avec deux ances, pour tirer sans le rompre, le poisson que l'on a mis dessus pour le faire cuire.

POUPETONNIERE. Vaisseau de cuivre étamé, fait en forme de cul de chapeau; où il y a un couvercle avec un rebord pour mettre du feu dessus.

ROULEAU. C'est un morceau de bois dur qui sert à abattre la pâte que l'on fait pour la pâtisserie.

SALIERES. Celles de table sont d'argent ou de

crystal : celles de cuisines sont de fer blanc à plusieurs compartiments.

SARBOTIERE. C'est le nom d'un vase qui est fait ordinairement d'étain, ou de fer-blanc, dans lequel on fait prendre en neige les liqueurs que l'on destine à être servies dans des gobelets, ou pour faire des fruits glacés. Les sarbotieres doivent avoir chacune leur baquet, qui doit avoir une petite cheville au bas pour écouler l'eau, s'il en est besoin, de sorte que la sarbotiere est dans le milieu du baquet : il faut qu'il y ait une distance entre la sarbotiere & le baquet de la largeur de quatre doigts.

SERINGUE. Est un ustensile d'office dans lequel on seringue la pâte des massépins pour la friser, ou lui donner une autre figure : on s'en sert aussi à la cuisine pour les beignets de pâte.

SPATULE. C'est le nom d'un morceau de bois, avec lequel on retire les mermelades.

SUCRIER. Est un meuble dans lequel on met du sucre. Il y a de deux especes, savoir, les sucriers pour les cabarets, dans lesquels on met du sucre cassé par morceaux : & les sucriers d'argent, dans lesquels on met du sucre en poudre. Aujourd'hui l'on ne se sert pas beaucoup de ces derniers ; on a de petites jattes en façon de timbales, dans lesquelles on met du sucre en poudre, & que l'on prend avec une cuillere d'argent percée comme celles à olives.

TAMBOUR. Est un ustensile d'office ressemblant à un tambour, dans lequel il y a deux tamis, un de crin & un de soie, pour passer le sucre en poudre & le rendre très-fin.

TAMIS. Ceux de cuisine sont de crin & de soie : les derniers servent à passer le bouillon, quand on ne veut pas que la graisse passe au travers : ceux d'office sont de crin, & plus grands que ceux de cuisine.

TERRINES. Il y en a d'argent, de porcelaine &

xvj EXPLICATION DES TERMÉS.

de faïence , elles servent pour mettre de grandes entrées que l'on appelle terrines. Il y en a de grandes où l'on sert un potage que l'on nomme pot à ouille.

TIMBALES. Espèce de gobelets de cuivre étamé, qui servent à faire différents entremets.

TOUR à pâte. Table pour faire la pâtisserie.

TOURNÉ - BROCHE. Il y en a de grands , de moyens & de petits : ils sont ordinairement proportionnés , suivant que l'ordinaire de la maison est fort. Quand vous voulez le graisser , il faut toujours prendre de la bonne huile , & le frotter auparavant avec un torchon , mettre l'huile sur la crasse qui formeroit une pâte & l'empêcheroit de tourner.

TOURTIÈRE. Plat de cuivre étamé pour faire cuire les tourtes au four.

TURBOTIÈRE. Vaisseau de cuivre en forme de casserole ronde & platte , où il y a dans le fond une feuille de cuivre percée & étamée pour retirer le poisson qui s'égoutte sans le rompre.

VIDELLE. Ustensile de fer-blanc de rondeur d'un pouce , & de longueur de trois doigts , qui sert à aviver des pommes , & autres pareils usages.





LA NOUVELLE
CUISINIÈRE
BOURGEOISE,
SUIVIE DE L'OFFICE,
A l'usage de tous ceux qui se mêlent de
dépenses de maisons.

CHAPITRE PREMIER.

*Instructions sur les richesses que la Nature
produit pour notre subsistance, pendant toute
l'année.*

DU PRINTEMPS.

Mars. Avril. Mai.

JE suivrai l'ordre des saisons, & commen-
cerai par le printemps, qui comprend Mars,
Avril & Mai. Si cette partie de l'année est la
plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en
volaille, gibier, légumes & fruits.

Je ne parlerai point du bœuf, puisqu'il est de toute saison, le bon mouton jusqu'au mois de Juin est celui de Rheims & de Beauvais, le veau de lait pris sous la mere, l'agneau de lait, les poulets gras à la Reine, les poulets aux œufs, les poulets de grain, les canetons de Rouen, les dindons, les gros pigeons de Rheims & Romains, les pigeons de voliere, les canetons & les oisons.

En gibier, les levrauts & les lapereaux.

En venaison, les marcaffins, le chevreuil & le chevrillard.

En poisson d'eau douce, nous avons l'alose de Loire & de Seine, la derniere supérieure à la premiere; la truite de Normandie, le saumon de Loire & de Seine, la lotte, ou barbotte & l'écrevisse; pour le reste du poisson d'eau douce, la breme; la carpe, l'anguille, le brochet, la tanche; la perche n'est pas bonne en avril & en mai, parce qu'elle fraie; en poisson de mer nous avons pour nouveauté, l'esturgeon & le maquereau, le reste du poisson comme en hiver.

Outre ces animaux aquatiques nous avons les productions que la terre nous fournit, qui sont les artichaux, les violets sont les meilleurs; les asperges vertes, les moufferons & morilles, les petits pois, les cardes de poirée, les chervis, les falfisis & scorfonneres.

En herbes potageres.

Nous avons les épinards nouveaux, la laitue, les petites raves, l'oseille, la bonne-dame, le cerfeuil.

Bourgeoise.

En fruits.

Nous avons, quand l'année est prématurée, les abricots verts, les amandes vertes, les fraises & les cerises précoces, & les groseilles.

D E L' É T É

Jun. Juillet. Août.

Nous entrons dans l'été, qui comprend juin, juillet & août, pour jouir des productions que la nature a mises dans leur maturité, & qu'elle nous a préparées par le printemps.

La viande de boucherie comme au printemps.

En volaille.

Toutes sortes de bons poulets, les dindons communs & engraisés, la poularde nouvelle; sur la fin de l'été, le coq-vierge, les canetons de Rouen; pour entrées; les oisons & canetons, les pigeons de toutes espèces.

En venaison.

Le chevreuil & le chevrillard, le sanglier, le marcaffin & le faon.

En gibier à poil.

Les levrauts & les lapereaux.

En menu gibier.

La caille & cailleteau de vigne, le perdreau rouge & gris, le ramereau, le tourtereau, le faisandeau, le halbran; sur la fin de l'été, la grive de vigne, le becfigue & tous les oiseaux gras.

Du poisson.

Dans cette saison il y a peu de bon poisson de mer, excepté la morue nouvelle

La Cuisiniere
En poisson de riviere.

Nous avons la carpe, la perche, la truite de mer & de riviere.

En légumes.

Des petits pois, des haricots verts, des fèves de marais, des concombres, des choux-fleurs.

En herbes potageres.

Des laitues, des chicons de toutes fortes, des choux, des racines nouvelles, des oignons nouveaux, des poireaux, du pourpier, de la chicorée blanche, du cerfeuil, estragon, corne de cerf, baume, ciboulette, percepierre.

En fruits.

Pêches & prunes de toutes especes, abricots, figues, bigarreaux & cerises tardives, groseilles, mûres, melons, poires de blanquettes.

D E L' A U T O M N E.

Septembre. Octobre. Novembre.

L'automne, qui comprend les mois de septembre, octobre & novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut désirer pour les délices de la table par la récolte des vins & des fruits à pepins de toutes especes, par la bonté de la volaille & la variété de toutes fortes de gibiers & venaison, poisson d'eau douce & de mer.

En viande de boucherie.

Le bon mouton des Ardennes, de Préalé, de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe & d'Avranche, le veau de Pontoise, de Rouen, de Caen, de Montargis, & de lait aux environs de Paris, le porc frais en volaille nous

Bourgeoise.

avons toutes sortes de bons poulets, poulardes & chapons, celles d'Anjou & du Mans, de Barbezieux, de Bruges & de Blanzac; les pigeons de toutes especes, les poulets & les coqs-vierges de Caux: nous avons encore les poulardes & dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou & Berry, les oyes grasses, oisons & canards d'Alençon, Maine & Anjou.

En gros gibier & venaison.

Le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie plus délicate & le marcassin plus excellent, le faon, les levraux & lapereaux.

En petit gibier.

Les perdrix rouges, grises, la bécasse excellente pendant les brouillards & le froid, les bécassines, les gélinotes de bois, les allouettes ou mauviettes, les hupées sont les meilleures.

Les pluviers dorés excellents quand il gele, les guignards les rouges-gorges, l'oiseau de riviere, les canards, les rouges très-excellents, les judelles, les farcelles.

En poisson d'eau douce.

L'anguille, la truite, la tanche, les écrevisses, les brochets, les perches, les lottes, les carpes, les plies, les barbillons, les meuniers.

En poisson de mer.

Les poissons que la marée nous fournit ordinairement dans cette saison sont les esturgeons, le saumon, le cabilliot, la barbue, le turbot & turbotin, les soles, les gros & petits carlets,

les vives, les truites de mer & saumonée rouge, les merlans, les harengs frais, les huitres vertes & blanches, les sardines, le thon & les anchois.

En légumes & herbages.

Les artichaux d'automne, choux - fleurs, cardons d'Espagne, épinards, choux de plusieurs especes, poireaux, céleri, oignons, racines, navets, chicorée blanche & chicorée sauvage, laitue Romaine, toutes sortes de petites herbes.

En fruits.

Raisins de toutes especes, poires, pommes, figes, olives, picholines, noix & noisettes, marrons & châtaignes, & toutes sortes de fruits secs & confits pendant l'été.

D E L' H I V E R.

Décembre. Janvier. Février.

Les mois de décembre, janvier & février, qui comprennent, l'hiver ont entièrement rapport à l'automne, par les provisions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie : comme pain, vin, légumes, & toutes sortes de fruits, viande volaille, gibier & poisson, tout est de même ; ces deux dernières faisons, qui sont dans le temps de la bonne chere, ne doivent point être séparées par des changements, parce que nous avons dans l'hiver presque de tout ce que nous avons dans l'automne.



I N S T R U C T I O N
P O U R C H A Q U E S A I S O N .

Elle servira. aussi pour régler les services; vous augmenterez ou diminuerez suivant les occasions & la dépense que vous voudrez faire.

M E N U S D E P R I N T E M P S .

TABLE de douze couverts à dîner, servie à 5.

P R E M I E R S E R V I C E .

UN E piece de bœuf pour le milieu.

Deux potages.

- 1 Aux herbes.
- 1 D'asperges à la purée verte.

Deux hors-d'œuvres.

- 1 De raves.
- 1 De bœure de Vamvre.

S E C O N D S E R V I C E .

Laissez la piece de bœuf, & mettez à la place des 2 potages & des 2 hors-d'œuvres, 4 entrées.

- 1 D'un quarré de côtellettes de mouton à la ravigotte.
- 1 D'une poitrine de veau aux petits pois.
- 1 D'une fricassée de poulets.
- 1 De gros pigeons en fricandeau.

T R O I S I E M E S E R V I C E .

Deux plats de rôt, trois entremets, deux salades.

- 1 De deux petits lapereaux.
- 1 D'une poularde nouvelle, ou 2 poulets gras.

Desert. Q U A T R I E M E S E R V I C E .

- 1 Jatte de gauffres pour le milieu.
- 1 Compote de cerises.
- 1 De fraises.
- 1 De crème fouettée.
- 1 D'échaudés.
- 1 De gelée de groseilles.
- 1 Marmelade d'abricots.

M E N U S D E P R I N T E M P S .

TABLE à douze couverts servie en maigre à dîner ; elle peut servir à souper en ne servant point ce potage si l'on veut.

P R E M I E R S E R V I C E .

UN potage printannier pour le milieu.

Deux entrées.

- 1 De morue à la crème.
- 1 D'une tourte de poisson.

Quatre hors-d'œuvres.

- 1 D'une omelette.
- 1 D'œufs frais dans une serviette.
- 1 D'œufs à la farce.
- 1 D'œufs au beurre noir.

SECOND SERVICE.

Une alose grillée avec une sauce aux capres pour relever le potage.

TROISIEME SERVICE.

Pour le milieu.

I D'écrevisses au court-bouillon, dressé en dôme sur une serviette.

Deux plats de rôt pour les deux bouts.

I D'une carpe au court-bouillon.

I De poissons frits.

Quatre entremets.

I D'asperges en petits pois.

I De chervis frits.

I De tartelettes de confitures.

I D'une crème Italienne.

Deux salades.

I De petites laitues & fournitures.

I De bigarades.

Dessert. QUATRIEME SERVICE.

Pour le milieu six gros biscuits du Palais Royal.

Quatre compotes.

I D'abricots verts, ou amandes vertes.

I De cerises.

I De fraises crues dans un compotier.

I De fromage à la crème dans un compotier.

Quatre assiettes.

I D'échaudés.

I De biscuits d'amandes ameres.

I De fruit sec confit.

I De conserve de violette.

M E N U S D E L'É T É.

TABLE de quinze couverts à dîner, servie à 7.

UNB piece de bœuf pour le milieu.

Deux potages.

- 1 Garni en concombres.
- 1 de croûte au coulis de pois verts.

Quatre hors-d'œuvres.

- 1 De pieds de mouton en fricassée de poulets.
- 1 De noix de veau en caisses.
- 1 De petits pâtés.
- 1 D'un melon.

S E C O N D S E R V I C E.

*Six entrées pour relever les deux potages & les
Quatre hors-d'œuvres.*

- 1 D'un gigot de mouton à l'eau.
- 1 D'un quasi de veau à la crème.
- 1 D'un caneton aux pois.
- 1 De pigeons aux fines herbes.
- 1 De deux poulets aux petits oignons blancs.
- 1 De filets de lapereaux aux concombres.

T R O I S I E M E S E R V I C E.

- 1 Entremets froid pour le milieu d'une grosse broche.

Quatre plats de rôt, deux salades.

- 1 D'un dindonneau.
- 1 D'une poularde.
- 1 De quatre perdreaux.

- 1 De 6 pigeons bardés en cailles.
- 2 Salades d'herbes.

QUATRIÈME SERVICE.

*Six entremets pour relever les quatre plats de-rôt
& les deux salades.*

- 1 De tartelettes d'abricots.
- 1 D'œufs brouillés à la coque.
- 1 De beignets de feuilles de vignes.
- 1 De petites timbales de biscuits.
- 1 De petites fèves de marais à la crème.
- 1 D'artichaux à la sauce au beurre.

Deffert. CINQUIÈME SERVICE.

- 1 Jatte de fruits crus pour le milieu.

Quatre compotes

- 1 De pêches.
- 1 De prunes.
- 1 De poires.
- 1 De verjus.
- 4 Assiettes de glace à la crème.
- 2 De cerneaux.
- 1 De fromage à la crème.
- 1 D'échaudés.

MENUS DE L'ÉTÉ.

TABLE de dix couverts à souper, servie à 5.

PREMIER SERVICE.

UNÉ piece de viande de boucherie à la broche pour le milieu.

Deux entrées.

- 1 D'une tourte du Godiveau.
- 1 D'une poularde entre deux plats.

Deux hors-d'œuvres.

- 1 D'un hachis de lapereaux ou autre viande cuite.
- 1 De trois langues de mouton en papillotes.

SECOND SERVICE, à 7.

- 1 Entremets de petits gateaux pour le milieu.

Deux plats de rôtis.

- 1 De deux poulets à la reine.
- 1 D'un levraut.

Deux entremets chauds.

- 1 De petits pois.
- 1 De crème à la Madeleine.

Deux salades.

- 1 De laitues romaines.
- 1 De bigarades.

Dessert. TROISIEME SERVICE.

- 1 De 12 pêches pour le milieu.
- 1 De cerises.
- 1 De prunes.
- 1 De fromage à la crème.
- 2 D'échaudés.
- Assiettes de mûres.

MENUS DE L'AUTOMNE.

TABLE de 12 couverts à dîner, servie à 5.

PREMIER SERVICE.

UN potage aux navets pour le milieu.

Quatre hors-d'œuvres.

- 2 De boudins & saucisses grillées.
- 2 D'huîtres crues.

SECOND SERVICE.

1 De la piece de bœuf pour relever le potage.

*Quatre entrées pour relever les quatre hors-
d'œuvres.*

1 De côtelettes de mouton en robe de chambre.

1 D'un pain de veau.

1 D'une compote de pigeons.

1 D'une tourte de lapins.

TROISIEME SERVICE.

Rôt & entremets ensemble.

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de rôt.

1 De douze mauviettes.

1 D'une poularde.

Deux plats d'entremets.

1 De choux-fleurs au beurre.

1 D'une crème au café.

Dessert. QUATRIEME SERVICE.

1 Jatte de fruit pour le milieu.

1 Compote de pommes.

1 Compote de poires.

1 Assiette de raisins.

1 Assiette de noix nouvelles.

1 Assiette de marons grillés, dans une serviette.

1 Assiette de fromage.

MENUS DE L'AUTOMNE.

TABLE de 12 couverts à souper, servie à 5.

P R E M I E R S E R V I C E.

UN gigot de mouton à la broche pour le milieu.

Quatre entrées.

- 1 De côtelettes de veau à la Lyonnaise.
- 1 D'une queue de bœuf en matelote.
- 1 D'un canard aux navets.
- 1 De deux poules à la giblotte.

S E C O N D S E R V I C E.

- 1 Salade pour le milieu.

Deux plats de rôt.

- 1 D'un dindonneau.
- 1 D'un caneton de Rouen.
- 1 Assiette de bigarades.
- 1 Assiette avec une remoulade dans une saucière.

T R O I S I E M E S E R V I C E.*Cinq entremets.*

- 1 De talmouse pour le milieu.
- 1 D'œufs au petit lard.
- 1 De cardons d'Espagne.
- 1 De beignets de pain à chanter.
- 1 De crème brûlée.

Dessert. **Q U A T R I E M E S E R V I C E.**

- 1 Fromage à la glace pour le milieu, ou une jatte de fruits crus.
- 1 Compote de pommes à la Portugaise.

- 1 Compote de pêche.
- 1 Affiette de confitures.
- 2 Affiette de noix nouvelles.
- 1 Affiette de raisins.

M E N U S D E L' H I V E R.

TABLÉ de 8 ou 10 couverts à dîner.

P R E M I E R S E R V I C E.

- U**N potage aux choux.
- 1 Hors-d'œuvre de boudin blanc ou noir.
- 1 Hors-d'œuvre d'une fraise de veau au naturel.

S E C O N D S E R V I C E.

- 1 Piece de bœuf pour relever le potage.
- Deux entremets pour relever les deux hors-d'œuvres.*
- 1 De côtelettes de mouton aux navets.
- 1 D'une tourte de pigeons.

T R O I S I E M E S E R V I C E.

Rôt & entremets.

- 1 Quartier d'agneau pour le milieu.
- 1 Salade d'un côté.
- 1 Sauce à l'agneau dans une saucière de l'autre côté.

Deux entremets pour les deux bouts.

- 1 D'une tourte de franchipane.
- 1 De beignets de pâte.

Desert. Q U A T R I E M E S E R V I C E.

- 1 De biscuits pour le milieu.

- I Compote d'oranges crues coupées par tranches.
- I Compote de marrons.
- I Assiette de raisin.
- I Assiette de fromage.

MENUS DE L'HIVER.

TABLE de 15 à 20 couverts à dîner, servie à 12.

PREMIER SERVICE.

UN surtout pour le milieu, qui reste pour tout le service.

Deux ouelles ou deux potages aux deux bouts.

- I Au ris.
- I Aux légumes.

Quatre hors-d'œuvres à côté du surtout.

- I D'une langue de bœuf au gratin.
- I De beignets de fraises de veau.
- I De boudin de lapin.
- I De filets d'agneau en blanquette.

Quatre entrées pour les quatre coins de la table.

- I D'une casserole au riz ou queue de mouton au riz.
- I D'une tourte de bécasses.
- I De six petits pigeons à la broche, servie avec une sauce au beurre.
- I De deux poulets à la broche, servie avec un ragoût de truffes.

SECOND SERVICE.

Deux relevés pour les deux potages.

- I D'une pièce de bœuf avec une sauce hachée, garni de pain frit autour.

- 1 D'une longe de veau à la broche avec une sauce piquante.

T R O I S I È M E S E R V I C E .

Rôt & entremets ensemble, servis à 13.

Quatre plats de rôt aux quatre coins du surtout.

- 1 D'une poule de Caux ou d'une grosse poularde.
 1 De trois perdreaux.
 1 De 18 mauviettes.
 1 D'un caneton de Rouen.

Deux salades pour les flancs.

- 1 De chicorée.
 1 D'oignons & betteraves cuites.

Deux entremets pour les deux bouts.

- 1 D'un pâté froid.
 1 D'un gâteau de Savoie.

Quatre entremets chauds pour les deux coins.

- 1 De beignets de crème.
 1 De truffes au court-bouillon.
 1 De Cardons d'Espagne.
 1 De tartelettes.

Deffert. Q U A T R I È M E S E R V I C E .
 servi à treize.

Pour les deux flancs.

- 2 Grandes jattes de fruit crud ou crystaux garni de fruit confit.

Pour les deux bouts.

- 2 de gauffres.

Quatre compotes pour les quatre coins du surtout.

- 1 De pommes.
- 1 De tailladins.
- 1 De coins.
- 1 De marrons.

Quatre assiettes pour les quatre coins de la table.

- 1 De fromage.
- 1 De macarons.
- 1 De raisins.
- 1 De petits biscuits de Savoie.

M E N U S D E L' H I V E R.

TABLE de 12 couverts à souper, servie à 5.

P R E M I E R S E R V I C E.

- P**OUR le milieu, un aloyau à-la broche avec une fauce hachée.
- 1 Entrée de fricandeau de veau.
 - 1 Entrée d'une poularde au court-bouillon.
 - 1 Hors-d'œuvre de trois langues de mouton à la Flamande.
 - 1 Hors-d'œuvre d'un issue d'agneau à la bourgeoise.

S E C O N D S E R V I C E.

- 1 Salade pour le milieu.

Deux plats de rôt.

- 1 De trois pigeons romains.
- 1 De six bécaffines.

Deux entremets.

- 1 D'œufs à la baignolet.
- 1 D'une crème au chocolat.

Dessert. TROISIEME SERVICE.

- 1 Jatte de fruit pour le milieu.
- 1 Compote de poires.
- 1 Compote de pomme à la Portugaise.

Quatre assiettes.

- 1 De marrons grillés ou bouillis.
- 1 De confitures.
- 1 De fromage.
- 1 De conserve.

C H A P I T R E I I.

Abrégé général pour toutes sortes de Potages.

Prenez la viande la plus saine & la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; & la plus succulente est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau & le giste à la noix ; *les pieces les plus propres à servir sur la table, sont la culotte & la poitrine de bœuf.* Ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cause de maladie. Quand votre viande est bien écumée ; salez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes sortes de légumes bien épluchés, ratifiés, & lavés, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux : faites bouillir doucement votre bouillon jusqu'à

ce que la viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis, ou dans une serviette, laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos. Il faut six heures de cuisson pour une pièce de bœuf de six livres, & huit pour une de douze à quatorze. Ayez soin de ficeler les légumes pour les retirer entières, elles vous serviront à garnir les potages.

Potages aux choux.

Prenez la moitié d'un chou, que vous ferez blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne; ficeler le tout, chacun en son particulier: faites-les cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant, pendant quatre heures; quand votre chou & petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des croûtes de pain, servez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la Bourgeoise simplement par dessous; ayez attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard; ceux de racines, de navets, se font de même: le céleri veut être blanchi plus long-temps.

Potages à la citrouille.

Suivant la grandeur du potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron; pour une pinte de lait, vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille; ôtez-en la peau & tout ce qui tient après les pepins, coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faites-la cuire deux heures jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, & qu'il ne reste plus

d'eau ; mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf , & un peu de sel , faites - lui faire encore quelques bouillons , ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait , & y mettrez du sucre ce que vous jugerez à propos , versez votre lait dans la citrouille ; prenez le plat que vous devez servir , arrangez-y du pain tranché , mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille , couvrez le plat , & le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart-d'heure pour donner le temps au pain de tremper : faites attention qu'il ne bouille pas : en le levant vous y mettrez le restant de votre bouillon bien chaud.

Potages au lait.

Prenez une pinte de lait & le faites bouillir avec deux ou trois grains de sel , un morceau de sucre si vous voulez , tranchez du pain , & l'arrangez dans le plat que vous devez servir , versez-y dessus une partie de votre lait pour faire tremper le pain , & le tenez chaud sur de la cendre chaude sans qu'il bouille : couvrez le plat , & lorsque vous êtes prêt à servir , vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec ; mettez-le sur le feu en le remuant toujours , & lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit , il faut l'ôter promptement , parce que c'est une marque que les œufs sont cuits ; & si vous tardiez à l'ôter , les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué , vous prendrez trois chopines de lait , que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron vert , une pincée de coriandre , un

petit morceau de canelle, deux ou trois grains de sel, environ trois onces de sucre, faites-le bouillir & réduire à moitié, ensuite vous le passez au tamis, & le finissez comme le précédent.

Potages maigres de plusieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez le légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous le coupez proprement & le faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-le à l'eau fraîche, & le mettez cuire avec un morceau de beurre, & de l'eau & du sel; pendant qu'il cuit vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, trois clous de girofle, persil, ciboule. Vous observerez de ne point mettre dans la casserole du légume dont vous garnissez votre potage, parce que celui que vous faites cuire à part est suffisant pour donner le goût qu'il faut; vous passerez tous ces légumes sur le feu en les retournant de temps en temps, pendant une heure & demie jusqu'à ce qu'ils soient cuits & colorés; vous y mettrez de l'eau & le ferez bouillir une demi-heure avec les légumes, cela vous doit faire un bouillon de bon goût & d'une belle couleur comme s'il y avoit du jus: passez-le dans un tamis & le mettez dans la narmite où est le légume à garnir le potage; quand il sera cuit & le bouillon assaisonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le p-

tage dans une casserole, prenez-le plat que vous devez servir, mettez sur les bords des petits filets de mie de pain que vous coupez de la longueur d'une alumette, & un peu plus gros; trempez-les dans un peu de blanc d'œuf, mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets: mettez-y après votre garniture de légumes arrangés proprement, dressez votre potage & servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture, mettez simplement le légume sur le potage après qu'il est dressé.

Potages maigres aux oignons.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; passez-les sur le feu une heure & demie en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient cuits & un peu colorés également; mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre si vous en avez; mettez-y du sel & du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, ensuite vous y mettez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettez un peu moins qu'il est dit ci-dessus; passez-les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés; faites bouillir du lait, & le mettez avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel: mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie de votre bouillon, couvrez-le & le mettez sur un peu de cendres chaudes; quand votre pain

sera bien trempé, vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

Potages de marrons en gras & en maigre.

Pour faire un potage de marrons en maigre, vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, mouillez avec de l'eau, & faites bouillir pendant un heure, passez votre bouillon au tamis, assaisonnez-le de sel; prenez un cent de marrons ou un cent & demi de grosses châtaignes; ôtez-en la première peau & les mettez sur le feu dans une poêle percée, en les remuant toujours jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau; quand ils seront bien épluchés, faites-les cuire avec une partie du bouillon, ensuite vous mettrez à part ceux qui sont entiers pour garnir le potage, & les autres vous les écraserez & les passerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuisson; faites mitonner le potage avec le bouillon de racines, & en servant vous y mettrez le coulis de marrons. Le potage gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potages d'asperges à la purée verte en gras & en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent :
lorsqu'il

lorsqu'il est passé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de pois verts : prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche; faites-les égoutter & les ficelez en plusieurs petits paquets; coupez un peu le bout de la pointe & les mettez cuire avec les pois; lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges, en servant. mettez-y le coulis de pois : le potage en gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

* *Potage de Semouille.*

La Semouille est une pâte d'Italie, que l'on choisit d'un jaune clair, sèche, sans odeur de renfermé: on la fait cuire dans un bon bouillon, en en mettant peu à la fois : on l'augmente à mesure qu'elle s'épaissit jusqu'à la parfaite cuisson; on sert le potage comme celui au riz.

* *Potage de Vermicelli.*

Pâte d'Italie que l'on lave à l'eau bouillante; ensuite on la met égoutter sur un grand tamis pour qu'elle ne se mette point en pâte : c'est ce qui arrive ordinairement quand on la met égoutter dans une passoire : on la fait cuire avec bon bouillon & du jus pour la servir comme un potage au riz. Si on veut la mettre au blanc, on n'y met point de jus : lorsqu'elle est cuite & bien épaisse, au moment de servir, on y met un coulis.

à la reine bien chaud. En la place de ce coulis, l'on peut y mettre une liaison de quelques jaunes d'œufs avec de la crème ou du lait.

** Potage au Fumet.*

Ce potage se fait de la même façon que les autres, à cette différence que lorsqu'il est misonné, un peu épais, en servant on y met un coulis clair, fait avec un bouillon où l'on a fait bouillir des carcasses de gibier ou autres débris, après lesquels il ne reste que les os; de ceux que l'on a fait cuire à la broche, si on a soin de les concasser ou piler, ils en donneront plus de goût.

Potage au fromage en gras & en maigre.

Pour le faire en maigre vous ferez un bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres, pag. 30. Ayez attention que pour ce potage il faut plus de choux que d'autres légumes; quand il sera fini & passé au tamis, mettez-y très-peu de sel, prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu, vous avez une demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de Gruyere, rapez-en la moitié, & l'autre vous la coupez en tranches minces, mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé, remettez une couche de pain, & finissez par le fromage tranché & de petits morceaux de beurre; mouillez avec une partie de votre bouillon; faites

mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, & ne reste plus de bouillon. Avant que de servir vous y remettez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais; en gras vous le faites de la même façon en vous servant d'un bouillon gras aux choux; ne dégraissez point trop le bouillon, & n'y mettez point de beurre.

Potage de Croûtes au coulis de lentilles.

Prenez un demi-litron de lentilles plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage, il faut les éplucher & les laver, faites-les cuire avec de bon bouillon, quand elles sont cuites, passez-les dans une étamine; & assaisonnez votre coulis de bon goût. Les lentilles à la Reine sont les meilleures pour toutes sortes de coulis. Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé; faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat; égouttez ensuite la graisse qui reste dans le plat, & servez dessus le coulis de lentilles.

Potage de Croûtes à la purée verte.

Faites cuire un litron de gros pois nouveaux avec un peu de persil, queues de ciboules & du bouillon; il faut une heure & demie de cuisson, ensuite vous les pilez & les passez à l'étamine pour en tirer une purée verte que vous assaisonnez de bon goût, & vous finissez votre potage comme le précédent. Si ce sont des pois secs, il n'en faut qu'un demi litron & trois heures de cuisson; & pour les rendre verts en les passant, vous y mettez un peu d'épinards cuits

une demi-heure dans l'eau , bien pressés & pilés ainsi que les pois.

Potage aux Oignons blancs.

Faites blanchir les oignons , ôtez-leur la première peau ; faites-les cuire à part dans une petite marmite ; quand ils sont cuits faites-en un cordon au bord du plat où vous devez servir le potage : pour les faire tenir mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf , mettez un moment le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache , servez-vous de ces filets pour faire tenir toutes sortes de garnitures de potages.

Potage de Concombres.

Après les avoir coupés proprement , mettez-les cuire dans une petite marmite avec bon bouillon & jus de veau pour les colorer ; quand elles sont cuites , mittonnez le potage avec leur bouillon , & de celui de la marmite à mitonnage , assaisonnez le potage d'un bon sel , servez garni de concombres.

Potage au Riz.

Prenez un quarteron de riz plus ou moins , suivant la grandeur de votre potage , un quarteron pour quatre assiettes , lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois , en le frottant avec les mains ; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures , avec bon bouillon & jus de veau ; quand il est cuit , dégraissez-le , goûtez s'il est d'un bon sel : servez ni trop épais ni trop liquide.

Potages au Herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes sortes

des herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte, coupés en petits filets.

Les herbes sont, oseille, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filets, faites cuire le tout avec un bon bouillon, un peu de jus de veau ; quand elles sont cuites & d'un bon sel, faites mitonner le potage, & servez au naturel vos herbes dans la soupe sans faire de garniture.

Vous pouvez, si vous voulez, masquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poullarde, gros pigeons, perdrix, canard, jarret de veau, &c. La façon de les faire cuire est égale, il faut à tous leur trousser les pattes dans le corps, les faire blanchir un instant, & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le temps qu'il faut pour sa cuisson, parce qu'une bonne volaille qui est trop cuite n'est point estimée. Pour la faire manger à son point de cuisson, il faut la tâter, quand elle fléchit un peu sous les doigts, elle est bonne à servir. Vous pouvez servir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvre avec un peu de bouillon & gros sel par-dessus, suivant la volonté du Maître. Ceux qui se serviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchissant & plus léger quand il est fait avec soin, peu d'oignons & attachés, à très-petit feu, il n'est point contraire à la santé.

Potage printannier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, trois ou quatre oignons, une pincée de persil,

un morceau de beurre : faites bouillir le tout ensemble , & le passez après en purée claire : mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon ; & de ce qui vous reste , vous y délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu , & les mettez dans votre potage , quand vous êtes prêt à servir , après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

Potage au riz & coulis de lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines , choux , navets , oignons , céleri , poireaux , le tout à proportion de sa force , & un demi-litron de pois ; vous mettez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la Reine , que vous faites cuire avec de ce bouillon : quand elles sont cuites , passez-les en purée ; vous prenez ensuite un quarteron de riz , après l'avoir bien lavé , faites-le cuire dans une petite marmite avec un morceau de beurre , & de votre bouillon maigre tiré au clair ; quand il est cuit & assaisonné comme il faut , mettez-y le coulis de lentilles : vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

Potage au lait d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces , que vous mettez sur le feu avec de l'eau , quand elle est prête à bouillir , vous retirez vos amandes pour en ôter la peau , jetez-les à mesure dans l'eau fraîche , ensuite vous les égouttez pour les bien piler dans un mortier en les arrosant de temps en temps d'une cuillère à bouche pleine d'eau , crainte qu'elles ne tournent en huile ; vous mettez dans une casserole une pinte d'eau ;

un peu de sucre, très-peu de sel, canelle coriandre, un zeste de citron; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart-d'heure sur un fourneau: vous vous servirez après de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette en les bourrant plusieurs fois avec une cuillere de bois; vous prenez ensuite le plat que vous devez servir, & mettez dessus du pain tranché & séché, vous versez dessus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez sans bouillir. Si vous voulez votre lait d'amandes plus simple, passez simplement avec de l'eau chaude, & vous y mettez après le sucre que vous jugerez à propos, & très-peu de sel.

Potage à l'eau pour la collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes: mettez dedans un quartier de choux, quatre racines, deux panais, six oignons, un pied de céleri, une petite racine de persil, trois ou quatre navets: faites un paquet avec de l'oseille, poirée, cerfeuil que vous ficelerez bien ensemble, un demi-litron de pois que vous liez dans un linge blanc: faites bouillir ensemble tous ces légumes avec de l'eau pendant trois heures, passez ensuite ce bouillon dans un tamis, & mitonnez votre potage après avoir mis dans le bouillon le sel qu'il lui faut: vous garnirez le potage avec les légumes qui sont dans la marmite, si vous le voulez: vous vous réglerez à mettre plus ou moins de légumes, suivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

Potage à la Vierge.

Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire.

comme il est expliqué au commencement de ce livre : vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine , pour le faire bouillir quelques bouillons sur un fourneau , avec de la mie de pain de la grosseur d'un œuf : prenez du blanc de volaille cuite à la broche , que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces & six jaunes d'œufs durs : quand le tout est bien pilé , mettez-y le bouillon où est la mie de pain , & passez le tout dans une étamine en y ajoutant un demi-septier de crème , ou une pinte de lait ; après l'avoir assaisonné de bon goût , vous le tiendrez chaud au bain-marie : faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées , & peu de bouillon ; quand vous êtes prêt à servir , vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage sans le faire bouillir , parce qu'il tourneroit.

Le potage à l'issue d'agneau se fait de la même façon que le précédent , à cette différence que vous faites cuire l'issue d'agneau à part avec du bouillon. Quand il est cuit vous garnissez le bord du plat à potage de l'issue , & la tête dans le milieu. Ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis , mettront à la place un peu d'amandes douces.

De la dissection des viandes.

L'Adresse de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage que ceux qui veulent servir les conviés , ne doivent point l'ignorer pour la société de la table , puisque l'on ne sauroit servir les bons morceaux , si on

ne les connoît pas, & que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la savoir couper dans son fil. La bonne façon est de servir peu à la fois, par ce moyen les conviés mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli & rôti; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que les autres viandes de boucherie.

La culotte se coupe en travers & dans le milieu, la viande qui est auprès des os de la queue est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

E'loyau : après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au-dessus du filet, que vous ne servez qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupez le filet mince & en travers pour le servir; la viande qui est de l'autre côté de l'os & au-dessus du filet, se coupe de même, & peut passer dans un besoin pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche se coupe en travers.

Toutes les langues, ainsi que celle du bœuf, se coupent en travers & par tranches : du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus tendres.

Le trumeau qui est une chair pleine de cartilages & courte, doit être bien cuit, & se sert à la cuillère.

De la connoissance du bon bœuf.

Le bœuf est de toute l'année, les meilleurs

B 3

sont ceux de Cottentin, de Normandie & d'Auvergne. Il faut choisir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoisi; gras & bien couvert; il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hiver, deux ou trois au printemps & l'automne; pour l'été, un jour ou deux, suivant les chaleurs & l'exposition des vents où vous mettez la viande. Il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

De la dissection du mouton.

Du rôti de biffe & du gigot de mouton; ils se servent tous les deux de même: vous les coupez au travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranche, se trouve du côté du nerf qu'on appelle la sous-noix extérieure; le côté de la queue sur la croupe se coupe par aiguillettes, & se sert pour un morceau délicat: la fouris est encore un morceau bien tendre, que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons, vous la coupez par le côté, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau se disloquent de la même façon.

De la connoissance du bon mouton.

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chaire noire, qu'il est gras en dedans, le gigot

court, le nerf fin, qu'il est jaune & de bon accabit ; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez suivant la saison. Dans le printemps nous avons les gros moutons Flamands, les moutons de Rheims & de Beauvais : l'été ; les plus excellents sont les moutons de pâture : l'automne & l'hiver est le temps du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir transporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, de Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Préalé, de Dieppe.

De la dissection du veau.

La longe ; vous coupez le filet par petites tranches en travers pour servir, & ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment, dessous le rognon dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le casé se coupe par petits morceaux avec ses petits os ; il se coupe facilement en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau : dans le cuisseau, quand il est rôti, il n'y a que les noix de tendres, celle de dessus est la plus estimée.

La poitrine après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en séparer les côtes d'avec les tendrons : c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne résiste pas, & ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets comme la longe.

36 *De la dissection des Viandes.*

L'épaule : en dessous de l'épaule sur la gauche se trouve une petite noix enveloppée de graisse , que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reste de l'épaule dessus & dessous se coupe par tranche.

La tête de veau ; les morceaux les plus estimés sont les yeux , après les oreilles : la cervelle se sert à ceux qui l'aiment , ensuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues , les os où vous trouvez de la viande après.

Le chevreuil & le daim se servent & se coupent comme le veau.

De la connoissance du bon veau.

Les meilleurs sont ceux de Caen , de Pontoise , de Rouen & de Montargis ; pour que le veau soit bon , il faut qu'il ait deux mois : plus petit , il n'a ni suc ni saveur ; plus fort , il est sujet à être dur , & n'est pas si délicat ; il faut le choisir blanc & gras. Les veaux de lait qui viennent des environs de Paris , quoique plus forts sont bons quand ils ne sont pas fatigués. Il y a des veaux qui se corrompent promptement : d'autres sans être corrompus ont un mauvais goût : cela provient de ce que dans les grandes chaleurs on les expose au soleil , après qu'on leur a donné à boire du lait : & comme l'on tue sur le champ le veau que l'on achete , la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

De la dissection du cochon.

La hure qui sert pour un entremets froid , commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues , le chignon se sert après par petites tranches minces.

De la dissection des Viandes. 37

Le carré, le filet, l'échignée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre.

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

De la dissection du marcassin & du cochon de lait.

La dissection se fait de même. Après qu'il est servi sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, & séparer la tête en deux: ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite; & la cuisse droite; vous levez après la peau pour la servir toute croquante, les jambes, les côtés, les morceaux près du cou sont des endroits très-déliçats: l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché, se sert par petits morceaux.

De la dissection de la volaille & du gibier.

Les principales parties de la volaille sont le cou, les deux ailes, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse. Les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les ailes, & après les blancs, pour la volaille rotie; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche ou avec une fourchette; vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, & achevez de la main gauche, en tirant l'aile qui cede aisément, si vous tenez ferme la piece de volaille avec votre fourchette: ensuite vous levez du même côté la cuisse,

38. *De la dissection des Viandes.*

en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même opération se pratique pour l'autre côté ; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse & le croupion en deux ; c'est ainsi que vous disséquez poulets, poulardes, faisans, perdrix & bécasses. Les morceaux les plus délicats du faisan, sont les blancs de l'estomac & les cuisses : de la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche : quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos : en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

L'oïseau de riviere & le canard se coupent sur l'estomac par aiguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, ensuite vous levez les ailes, les cuisses & la carcasse.

Des lapereaux, le plus estimé est le filet : vous commencez à le fendre depuis le cou en descendant le long de l'épine du dos ; après qu'il est levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir. Les petits filets du dedans sont excellents, le reste se coupe à la volonté.

Les lévrants se coupent & se servent de la même façon que les lapereaux.

C H A P I T R E III.

Du Bœuf.

EN expliquant les principales parties du bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appellons basse boucherie. Cette

viande n'est d'usage que dans le bas peuple ; l'accommodagé chez eux est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte pour en reléver le goût insipide.

Voici ce qui est d'usage chez les Bourgeois & gens qui tiennent bonne table ; la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue. *Dans la cuisse nous avons* la culotte, la tranche, la piece ronde, le giste à la noix, le cimier, la moëlle. *Après la cuisse sont* l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entrecôtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les paleçons & le gros bout.

De la langue de bœuf. Entrée.

Elle se met cuire à la braise qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thim, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon que ce qu'il faut pour mouiller la viande. Faites cuire à très-petit feu ; quand elle est cuite, ôtez la peau & la piquez de petit lard, faites-la cuire après à la broche, servez dessous une sauce comme celle du mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre : vous trouverez la sauce au Chapitre XV.

Vous la mettez encore en miroton, quand elle est cuite à la braise comme ci-devant ; ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-la sur le plat que vous devez servir : faites-la bouillir doucement dans une sauce, comme celle que je viens de dire, & la servez à courte sauce.

Langue de bœuf en brezolle, & autres façons.

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau : ôtez ensuite la peau, & la coupez en filets minces que vous arrangez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine : faites-la cuire à très-petit feu ; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc ; quand elle est cuite, dégraissez-la, & mettez un peu de coulis, & en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettez un jus de citron. *La langue se met encore*, avec un ragoût de concombres & divers autres légumes, & à plusieurs sauces différentes, comme ravigottes, petite sauge. L'on en fait des paupiettes : on les sert pour entremets froid, quand elles sont fourrées, salées, fumées & séchées.

Langue de bœuf en paupiettes. Entrée & hors-d'œuvre.

Otez le cornet à une langue de bœuf, & la faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante : mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la pièce de bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever : elle ne gâtera pas votre bouillon : ôtez-en la peau, & la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur & longueur : couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau ou autre farce de viande, de l'épaisseur d'un petit écu, passez un couteau trempé dans de l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite, & les embrochez dans un hâtelet après avoir mis à chacune une petite barde de lard : faites-les cuire à la broche ;

quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les servirez avec une sauce piquante dessous, que vous trouverez à l'article des sauces.

Langue de bœuf au gratin.

Prenez une langue de bœuf, & la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir : quand elle sera cuite, ôtez-en la peau, & la mettez refroidir : coupez-la en tranches, hachez du persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalottes, capres & un anchois : prenez une demi-poignée de mie de pain que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf, de beurre, & une partie de ce que vous avez haché. Pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, & le restant de vos petites herbes dessus : arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre par-dessus : mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon & un demi-verre de vin ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin au fond du plat : en servant vous y mettez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sauce.

Langue de bœuf à la persillade.

Faites-la blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, ensuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la pièce de bœuf : quand elle est cuite, vous ôtez la peau, & la fendez un peu plus de moitié dans sa longueur pour l'ouvrir en deux sans la

Du Bœuf.

séparer : lavez-la avec du bouillon, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, si vous voulez, & persil haché.

Cervelle de bœuf de plusieurs façons.
Hors-d'œuvre.

Elle se fait cuire à la braise, faite avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni : quand elle est cuite, vous la retirez de la braise, & la servez avec une petite sauce appétissante que vous trouverez au chapitre des sauces, & avec un ragoût de petits oignons, & de racines.

Elle se sert encore frite : pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, ail, persil, ciboule, thim, laurier, basilic : faites-la frire après l'avoir égouttée & farinée : servez-la garnie de persil frit.

Palais de bœuf en menus-droits & autres façons.

Il faut trois palais de bœuf pour un plat, les bien nettoyer & les faire cuire dans l'eau ; vous les épluchez ensuite de leur peau : ôtez-en tout le noir, & les coupez par filets, passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre : quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais, & mouillez votre ragoût avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonné de bon goût. Quand il est bien dégraissé, & la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde en servant.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, un pointe d'ail, le tout haché : trempez-les bien

Du Bœuf.

dans la marinade, & les paner avec de la mie de pain; faites-les griller & servez dessous une sauce claire & piquante, ou sans sauce.

Palais de bœuf mariné.

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau: après les avoir épluchés, vous les couperez de la longueur & largeur du doigt: faites-les mariner avec sel, poivre, une gouffe d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle; faites tiédir la marinade, & mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures: retirez-les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les & les farinez; faites-les frire, & servez-les avec du persil frit.

* *Langue de bœuf à la poulette.* Entrée.

Lorsqu'elle est cuite dans le pot, & refroidie, on la coupe en tranches, & on la passe sur le feu avec du beurre, de fines herbes hachées; on y met une pincée de farine & du bouillon, sel, gros poivre: après avoir fait quelque bouillon, réduit à courte sauce, prêt à servir, on y met une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs & de la crème, un filet de vinaigre ou de verjus.

Allumettes du palais de bœuf. Hors-d'œuvre.

Prenez deux palais de bœuf, cuits à l'eau: après les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes, & les faites mariner avec du citron, du vinaigre, un peu de sel, persil en branche, ciboule entière: quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter & les trempez dans une pâte faite de cette façon: mettez dans une casserole

deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, & délayez petit à petit avec de la bière, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crème double : trempez dedans vos palais de bœuf & les faites frire de belle couleur : servez le plus chaud que vous pourrez.

Croquette de palais de bœuf. Hors-d'œuvre ou Entremets.

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les, & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur, faites-les prendre du goût pendant une demi-heure, en les faisant mitonner sur un petit feu avec du bouillon, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égoutter & refroidir, mettez dessus chaque morceau de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu, roulez les palais de bœuf, pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi-septier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuillère, sans être trop claire : faites-les frire; servez garni de persil frit.

Gras-double à la bourgeoise. Hors-d'œuvre.

Prenez du gras-double cuit à l'eau : après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la longueur de quatre doigts, & le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derrière du pot ou du beurre frais fondu : faites tenir tout

l'assaisonnement au gras-double, panez de mie de pain, & les faites griller; servez avec une sauce au vinaigre.

Gras-double à la sauce robert.

Coupez de l'oignon en dez que vous passez sur le feu avec un peu de beurre: quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau & coupé en carrés, assaisonnez de sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon, laissez bouillir une demi-heure: en servant mettez-y un peu de moutarde.

Terrine à la paysanne. Entrée.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier: prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, & à la fin une cuillerée d'eau-de-vie & deux cuillerées d'eau: faites cuire sur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine: quand il est cuit, dégraissez, si vous le jugez à propos, & servez dans la terrine.

La terrine à la couenne se fait de la même façon, à cette différence qu'à la place de petit lard vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nettoyez, dégraissez, & vous servez de même.

* *Tétine de vache au verjus. Hors-d'œuvre.*

On prend de la tétine cuite chez la tripière, on la coupe par morceaux, que l'on met dans une casserole. avec beurre, persil, ciboule,

champignons, le tout haché; on la passe sur le feu, ensuite on y met une pincée de farine, du bouillon, vin blanc, sel, poivre; on laisse bouillir, & réduire la sauce: prêt à servir, on y met une liaison de quelques jaunes d'œufs déliés avec de la crème & une petite cuillerée de verjus.

* *Andouillettes de bœuf.* Entrée.

On coupe de la tranche de bœuf aussi mince que les bardes de lard, on y met dessus une surface de viande cuite, ensuite on roule la tranche pour en former des andouillettes, après on les trempe dans l'huile pour les paner & les faire griller; il faut avoir soin de les arroser avec de l'huile ou de la bonne graisse pendant qu'elles cuisent: étant cuites, d'une belle couleur dorée, on les sert avec un peu de jus & de verjus.

Rognon de bœuf à la bourgeoise. Hors-d'œuvre.

Coupez-le par filet mince, faites-le passer sur feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, un pointe d'ail, le tout haché; quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise, avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalotte.

Usage de la graisse de bœuf. Entrée.

La graisse sert à faire toutes sortes de farces, & à nourrir des braises & cuire des cardons d'Espagne.

Queue de bœuf en hauchepot & autres façons.

Pour faire un hauchepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux : faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel : il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez oignons, carottes, panets, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement. Quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge, & l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse ; arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table : dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue : prenez garde qu'il n'y ait pas trop de sel, passez-la au tamis, & servez dessus la viande & légumes : vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légume à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légume, & mettre à la place différentes sauces ; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braïse, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 38.

Queue de bœuf en matelotte.

Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau bouillante, retirez-la dans l'eau fraîche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans aucun-affaïonnement ; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre & une cuillerée de farine ; mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de

bœuf, mettez-y les morceaux de la queue avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la première peau : mettez un demi-septier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, un peu de thim, du basilic, deux clous de girofle, sel, poivre : faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue & les oignons soient cuits : ayez soin de bien dégraisser. Mettez dans la sauce un anchois haché, deux pincées de capres entières, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons au tour, & au-dessus mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupé, de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre : étant prêt à servir, arrosez le tout avec la sauce qui doit être courte. Il faut cinq heures pour la cuisson de la queue de bœuf.

Queue de bœuf à la sainte Menehoult. Hors-d'œuvre.

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux ; vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet. Faites-la cuire dans la marmite à la pièce de bœuf ; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalottes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites tenir la marinade après la queue en la panant de mie de pain ; faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de la marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

Culotte

Culotte de bœuf en plusieurs façons.

La culotte est la pièce la plus estimée du bœuf, elle sert à faire d'excellents potages, & fait honneur sur une table pour une pièce du milieu; elle se sert au naturel sortant de la marmite; ou quand elle est bien essuyée de sa graisse & bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, capres & une pointe d'ail, le tout haché & assaisonné de bon goût: d'autres la servent encore garnie de petits pâtés: voilà les façons les plus communes; celles qui sont les plus recherchées & les moins pratiquées, sont celles qui suivent.

* *Pièce de bœuf au naturel. Grosse Entrée.*

On prend de la culotte ou poitrine, cuite à l'ordinaire. Pour lui donner plus de goût, on la fait bouillir une heure avant de la servir, dans une petite fraise; ou au défaut de braise on la met dans une marmite juste à la grandeur, avec un peu de bouillon, suffisamment de sel, un peu de basilic & laurier: bien égouttée, on la sert avec du persil vert autour.

* *Pièce de Bœuf au four.*

Lorsqu'elle est cuite dans la marmite comme au naturel, on la retire pour l'égoutter, & dresser sur le plat où elle doit être servie; on met sur tout le dessus une sauce aussi épaisse qu'une bouillie faite avec beaucoup de beurre, de la farine, jus, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, quelques jaunes d'œufs bien liés sur le feu; on passe tout le dessus, avec de la mie de pain que l'on arrose encore de beurre; on la met au four, jusqu'à ce qu'il se forme une croûte bien dorée; en servant

C

le plat, bien égoutté de sa graisse, on y met une bonne sauce.

Culotte à la braise aux oignons de Hollande.

Vous prenez une belle culotte, que vous défossez, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, de bon bouillon, tranche de veau, bardes de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons de Hollande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouges. Quand la piece de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse; dressez-la dans le plat que vous devez servir, & les oignons autour, & servez dessus une bonne sauce de belle couleur; *en la faisant cuire de cette façon à la braise*, vous la pouvez diversifier de différents ragôts ou différentes sauces, suivant le goût du Maître.

Culotte de bœuf à la cardinale. Gros entremets froid.

Défossez à forfait une culotte de bœuf de six à douze livres; coupez une livre de lard en lardons que vous maniez avec de fines épices & du sel fin, lardez-en par-tout la piece de bœuf sans toucher au dessus qui est couvert, ensuite vous prenez un demi-quarteron de salpêtre pulvérisé, & en frottez la chair pour la rendre rouge. Mettez la culotte dans une terrine avec une once de genievre un peu concassé, trois feuilles de laurier, un peu de thim & basilic, une livre de sel, couvrez la terrine, & y laissez la viande pendant huit jours. Lorsqu'elle a pris sel, lavez-la avec de l'eau chaude, mettez quelques bardes de lard sur le dessus de la culotte du côté qu'elle est couverte de graisse.

Du Bœuf.

51

enveloppez-la d'un torchon blanc & la ficelez : faites-la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, uue pinte d'eau, cinq ou six oignons, deux gouffes d'ail, quatre ou cinq carottes, deux panais, une feuille de laurier, basilic, thim, quatre ou cinq clous de girofle, le quart d'une muscade, persil, ciboule. Quand elle est cuite vous l'ôtez du feu, & la laissez refroidir dans la cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait froide : vous pouvez faire la même chose avec un aloyau.

Culotte de bœuf à l'Angloise. Grosse Entrée.

Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même chose avec un endroit de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos : prenez ce que vous voulez, & le ficelez ; mettez-le dans une marmite proportionnée à sa grandeur, avec deux ou trois carottes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre : faites cuire à petit feu & court bouillon ; à moitié de la cuisson, vous y mettez des petits choux préparés de cette façon. Prenez un gros choux, otez-en les feuilles les plus vertes, & le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le pressez fort sans casser les feuilles ; enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de godiveau ou d'autre farce de viande. Mettez trois ou quatre feuilles à mesure que vous y avez mis de la farce, l'une sur l'autre, pour en former de petits choux un peu plus gros qu'un œuf ; ficelez les, & les mettez

C 2

Du Bœuf.

cuire avec le bœuf. La cuisson faite, égouttez le tout, & l'essuyez de sa graisse, dressez le bœuf dans le plat, coupez chaque chou par la moitié, & les arrangez autour du bœuf en mettant dehors le côté coupé. Pour la sauce vous prendrez un peu de la cuisson que vous passez au tamis; dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier: faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce. Servez sur la viande & les choux.

Culotte de Bœuf au four.

Prenez une culotte de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos: déosse-la, si vous voulez, & la lardez avec du gros lard. Assaisonnez de sel, fines épices, mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec une chopine de vin blanc; couvrez avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la pâte; faites cuire au four pendant cinq ou six heures, suivant sa grosseur, & la servez avec sa sauce bien dégraissée. Vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Usage de la tranche de bœuf.

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellents potages. L'on fait aussi avec des pâtés à la ciboulette, & elle sert à garnir des braises.

Bœuf à la Royale ou à la mode.

Lardez la tranche de bœuf avec du gros lard manié de persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre. Faites cuire cinq ou six heures à petit feu, dans son jus; à moitié de la cuisson vous y mettez une cuillerée à bouche d'eau de vie: quand il est cuit & à courte sauce, vous le servez chaud ou froid. Pour

Le mieux, faites-le cuire dans un vaisseau de terre bien couvert & juste à la grandeur.

Saucissons de tranche de bœuf. Entrée ou entremets froid.

Ayez un morceau de bœuf coupé, large de la grandeur de deux mains, & épais de deux doigts; coupez-le en deux en le laissant dans sa même largeur: battez-le pour l'appâtir encore; ensuite vous rafraîchissez les bords en les coupant un peu pour rendre égaux. Servez-vous de ses rognures pour les hacher avec de la graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, deux échalottes, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; liez cette farce de quatre jaunes d'œuf & la mettez sur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de saucisson: ficellez-les, & les faites cuire dans une casserole proportionnée à leur grandeur, avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte, un panais. Faites cuire à petit feu, ensuite vous passez la cuisson au tamis & la dégraissez; faites-la réduire au point d'une sauce sans être de haut goût. Servez-la sur les saucissons; vous pouvez encore les servir avec tel ragoût de légumes que vous jugez à propos. Si vous voulez les servir froids pour entremets, faites réduire la sauce en la laissant bouillir avec les saucissons jusqu'à ce qu'il ne reste presque que de la graisse: laissez refroidir avec ce qui reste, & les servez sur une serviette.

Usage de la piece ronde.

Elle peut servir au même usage que la tranche.

C 3

Usage du gîte à la noix.

Il sert au même usage que la tranche du bœuf.
Voyez ci-devant, tranche de bœuf.

Usage de la moëlle de bœuf.

Elle sert à faire des farces, de petits pâtés, des tourtes & crèmes à la moëlle, à nourrir des cardons & autres légumes.

Aloyau de plusieurs façons. Grosse Entrée.

L'on le met communément, quand il est tendre, cuire à la broche, & il se sert dans son jus; ou si vous voulez pour le mieux, vous levez le filet que vous coupez en tranches minces. Mettez-le dans une casserole avec une sauce faite avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & passé avec un peu de beurre, & mouillé avec bon coulis. Quand vous avez dégraissé la sauce & assaisonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau; faites chauffer sans qu'il bouille, & servez sur l'aloyau.

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes comme concombres, céleri, chicorée, cardes; il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la culotte à la braise, qui est expliquée ci-devant, même sauce, même ragoût.

Usage du trumeau & des charbonnées.

Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine & panées avec de la mie de pain; pour le mieux, faites-les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, page 39, & servez dessus différents ragoûts de légumes, comme vous le jugerez à propos: elles servent aussi à

faire du bouillon. *Le trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Charbonnée de bœuf en papillotes.

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, coupez-la proprement, & la mettez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel, & du poivre : quand elle sera cuite, faites réduire la sauce, qu'elle s'attache toute après la côte ; ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre : mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillote ; graissez-la en dehors, & la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous aussi graissée, faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

Usage de la poitrine de bœuf.

La poitrine & le tendron de poitrine sont les pièces les plus estimées après la culotte pour servir sur une table ; elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. *Voyez ci-devant, culotte de bœuf, pag. 50.*

Tendrons de bœuf à l'Allemande. Entrée.

Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux : faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante. Faites aussi blanchir un bon quart-d'heure la moitié d'un gros chou : mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic ; une heure après

vous y mettez le chou, coupé en trois morceaux, bien pressé & ficelé, avec quatre gros oignons entiers : & lorsqu'il le tout sera presque cuit, vous mettez quatre saucisses, un peu de sel & gros poivre : achevez de faire cuire, qu'il reste peu de sauce. Mettez égoutter la viande & les légumes ; essuyez-les de leur graisse avec un linge : dressez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, les saucisses par-dessus : passez la sauce au tamis, & la dégraissez. Servez sur le ragoût. Il faut cinq ou six heures pour la cuisson des rendrons de bœuf.

Bœuf en miroton. Hors-d'œuvre.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite : si vous en avez de la veille, il sera aussi bon : coupez-le par tranches fort minces. Prenez le plat que vous devez servir ; mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre ; arrangez dessus vos morceaux de tranches de bœuf, & les assaisonnez par-dessus comme vous avez fait par-dessous ; couvrez votre plat & le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, & servez à courte sauce.

Bœuf au four. Entrée ou entremets froid.

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf, que vous hachez avec la moitié moins de graisse de bœuf, ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre, coupé en petits dez, persil, ciboule, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs ; mêlez de tout ensemble, foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des

bardes de lard : mettez-y la viande dessus bien ferrée ; couvrez avec un couvercle , & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre : mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures. Si vous le servez chaud pour entrée , vous ôterez les bardes de lard & dégraissez la sauce : pour entremets , laissez-le refroidir dans sa cuisson.

Hachis de bœuf. Hors-d'œuvre.

Hachez très-fin trois ou quatre oignons & les mettez dans une casserole avec un peu de beurre , passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin , sel , gros poivre ; laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit , & qu'il n'y ait plus de sauce : mettez-y du bœuf haché : faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon : en servant mettez-y une cuillerée de moutarde ou un filet de vinaigre.

C H A P I T R E I V.

Du Mouton.

Les parties du mouton, qui sont les plus en usage dans la cuisine sont :

Le gigot.	La langue.
Le carré.	Les rognons.
L'épaule.	Les pieds.
Le collet , ou Bout seigneux.	Les rognons exté- rieurs, appelés animel- les.
Le rôti de biffe	La queue.
La poitrine.	
Le filet.	

Rôt de biffe de mouton de plusieurs façons.

Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus pour piece de milieu. Il se met aussi à la sainte Menekout; pour lors vous le faites cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, pag. 39. Quand il est cuit, vous le panez & lui faites prendre couleur au four, & servez dessous une bonne sauce; vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braise, & déguisé avec différents ragoûts de légumes, ou différentes sauces.

Gigot de mouton à la Périgord. Entrée.

Le gigot de mouton qui fait une partie du rôti de biffe, se prépare aussi de la même façon, & se diversifie davantage, comme à la périgord: pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons: vous coupez aussi du lard de la même façon que vous remuez ensemble avec sel & fines épices, persil, ciboulette, une pointe d'ail, le tout haché. Lardez par-tout votre gigot de vos truffes & lard: enveloppez-le pendant deux jours dans du papier de façon qu'il ne prenne point l'air, faites-le cuire cinq heures à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau & de lard. Quand il est cuit dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis, & servez.

Gigot de mouton de légumes glacés.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de la graisse & du bout du manche; ficelez-le & le

mettez dans une marmite avec bon bouillon. Prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets; faites blanchir le tout ensemble un demi-quart-d'heure: retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau. Ficelez le chou & céleri, mettez tous ces légumes cuire avec le gigot, assaisonnez le gigot & y mettez très-peu de sel. Quand le tout est cuit, retirez le gigot & les légumes sur un plat; essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc: dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour: vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, dégraissez-le & le passez au tamis: faites-le réduire à deux cuillerées, c'est ce qui fait votre glace. Mettez-la légèrement sur le gigot & les légumes pour les glacer également; ensuite vous mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace, pour en détacher ce qui reste: passez cette sauce au tamis pour être plus claire: assaisonnez-la d'un bon goût & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la persillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez; faites-le cuire cinq heures avec du bouillon, très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni. Quand le gigot est cuit, retirez-le, & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraisé, jusqu'à ce qu'il soit en glace; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande: ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache. Quand il ne reste plus de sauce dans la casserole; dressez le gigot sur le plat que

Du Mouton.

vous devez servir ; mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste. Vous avez tout prêt une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart-d'heure dans l'eau bouillante : retirez-le à l'eau fraîche , pressez-le & le hachez très-fin : mettez le persil dans votre sauce , & l'assaisonnez de bon goût ; servez-la dessus le gigot.

Gigot de mouton à la poêle.

Prenez un gigot de mouton mortifié , coupez-le dans toute sa grandeur par tranches , de l'épaisseur de deux doigts ; faites quatre morceaux du gigot , lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil , ciboule , champignons , une pointe d'ail , le tout haché , sel , poivre : foncez une casserole de quelques bardes de lard , tranches d'oignons : mettez-y les morceaux de gigot dessus ; couvrez bien la casserole & faites cuire à très-petite feu dans son jus. A la moitié de la cuisson , vous y mettez un verre de vin blanc ; quand il sera cuit , vous dégraisserez la sauce : si vous avez du coulis vous y en mettez un peu , & servez à courte sauce.

Gigot de mouton à la Gênoise.

Ayez un bon gigot de mouton mortifié , lèvez en la peau sans la détacher du manche ; lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon , des cornichons coupés en gros lardons , quelques branches d'estragon blanchi , du lard , le tout assaisonné légèrement , & quelques filets d'anchois. Remettez la peau par-dessus , de façon qu'il n'y paroisse point , arrêtez-la avec de la ficelle , crainte qu'elle ne se retire en cuisant , faites cuire votre gigot à la broche comme

à l'ordinaire : fervez avec une sauce ou vous mettez un peu d'échalotte.

Gigot de mouton à l'eau.

Appropriiez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne soit pas si long ; lardez la chair, si vous le voulez, avec du lard & quelques filets d'anchois ; si vous le laissez sans le larder, vous mettrez un peu plus de sel dans la cuisson. Ficelez-le, & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec une chopine d'eau & autant de bouillon : faites bouillir & écumer ; ensuite vous y mettez un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois échalottes, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte & un panais. Quand le gigot sera cuit, passez-en le bouillon dans un tamis & le dégraissez ; mettez-le sur le feu pour le laisser réduire jusqu'à ce qu'il soit en glace comme un fricandeau. Mettez cette glace par-dessus le gigot ; après vous mettez quelques cuillerées de bouillon dans la casserole pour détacher ce qu'il reste : si vous avez un peu de coulis, vous en mettez à la place de bouillon : vous le servirez dessous le gigot après l'avoir passé au tamis.

Gigot à l'Angloise.

Coupez-en un peu le manche & la peau sur los du joint pour pouvoir plier le manche sans défigurer le gigot. Lardez-le tout en travers avec du gros lard : ficelez le gigot & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une bonne gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre ; lorsqu'il est cuit, mettez-le égoutter & l'essuyez de

la graisse avec un lingé : servez-le avec une sauce faite de cette façon. Mettez dans une casserole un verre de bouillon & presque autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil, ciboulé, une échalotte, une jaune d'œuf dur, le tout haché très-fin ; faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

Gigot aux choux-fleurs.

Faites le cuire de la même façon que le précédent. Après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettez tout autour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante, & les mettez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre & du sel. Lorsqu'ils sont cuits & bien égouttés, vous les arrangez bien proprement autour du gigot, la fleur en haut : mettez par-dessus une bonne sauce faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-la lier sur le feu : en servant vous y mettez un petit filet de vinaigre.

Gigot aux choux-fleurs glacés de parmesan.

Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que le précédent, à cette différence qu'il faut moins de sel. Le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir ; mettez-y un peu de sauce, de la même que la précédente : couvrez la sauce avec du parmesan rapé : arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sauce ; & sur la sauce, mettez-y du parmesan. Mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtière & du

Du Mouton.

63

feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée & à courte sauce. Avant que de servir, effuyez les bords du plat, & égouttez la graisse qui se trouve au dessus de la sauce.

Gigot aux cornichons.

Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juste à sa grandeur, avec un peu de bouillon ou de l'eau, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, thim, laurier, basilic, deux oignons, deux carottes, un panais, sel, poivre. Quand il est cuit, passez la sauce au tamis, & la dégraissez; faites-la réduire en glace; mettez-la par-tout dessus le gigot, & servez dessous un ragout de cornichons qui se fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux suivant leur grosseur, ratiffez-les un peu, & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une sauce liée.

** Gigot de mouton à la servante.*

L'on prend un gigot rond: après avoir un peu coupé le joint du manche pour le courber, on le met cuire dans une marmite ou terrine juste à sa grandeur, avec un demi-septier d'eau, un bouquet de persil, ciboule, deux échalottes, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de basilic; cuit à petit feu, la sauce courte & dégraisée, on y met gros comme une noix de beurre, que l'on a manié avec de la farine, un jaune d'œuf dur haché, des capres entiers: on fait lier cette sauce sur le feu pour la servir dessous le gigot.

** Gigot de mouton en grenadins.*

On coupe le gigot par morceaux de la grosseur d'une brioche d'un sou : on pique de lard fin tout le dessus, pour les faire cuire comme des fricandeaux : après qu'ils sont bien glacés, on sert ces grenadins avec un ragoût fait de ris de veau, champignons & culs d'artichaux que l'on entremêle avec les grenadins, en prenant garde de mettre de la sauce sur les fricandeaux. On trouvera la façon de faire ce ragoût, à l'article des ragoûts. Pour donner plus de corps à celui-ci, on détache avec une cuillère & une cuillerée de bouillon tout ce qui est attaché à la casserole où l'on a glacé les grenadins pour les mettre dans le ragoût.

** Gigot de mouton à la sainte Menchoult.*

On larde un gigot avec du gros lard, persil, ciboule, échalotte, un peu de basilic, le tout haché, sel, poivre : on le fait cuire à petit feu avec un verre d'eau ; la cuisson faite, on prend le gras de la sauce & un peu de bouillon : l'on y ajoute gros comme une noix de beurre beaucoup manié de farine, deux jaunes d'œufs crus : on fait hier cette sauce sur le feu, bien épaisse. On l'étend sur tout le dessus du gigot que l'on pane avec de la mie de pain : on l'arrose ensuite légèrement avec du beurre chaud ou de la graisse, pour lui faire prendre au four, au-dessus du couvercle de tourtière, une belle couleur dorée : on le sert avec sa sauce, que l'on met dans le plat sans mouiller le dessus du gigot.

** Gigot de mouton à la Martine.*

On le larde de gros lard, ensuite on le fait ma-

riner vingt-quatre heures avec de l'huile, persil, ciboule, échalotte, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, le tout sans être haché, sel, poivre : on le fait cuire à petit feu avec un demi-septier de vin blanc, & la marinade; la cuisson faite, la sauce bien dégraissée & passée au tamis, on y ajoute un peu de coulis; on la fait réduire sur le feu, si elle est trop longue pour la servir sur le gigot. Au défaut de coulis, l'on peut y mettre de la chapelure de pain bien fine pour lier la sauce.

Gigot à la régence. Entrée ou entremets froid.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux; lardez chaque morceau de gros lard, assaisonnez de sel, fines épices, fines herbes hachées; faites-les cuire de la même façon que le bœuf à la royale, que vous trouverez page 52. Vous le servirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets.

Gigot à la royale. Entrée.

Faites cuire un gigot de mouton à la braise de la même façon que celui aux choux-fleurs, & servez au-dessus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans de l'eau tiède un ris de veau, & le faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, & le coupez en gros dez. Après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon; passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettez une pincée de farine : mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit

feu : assaisonnez de sel, gros poivre. La cuisson presque faite, vous le dégraissez & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche pour ôter la petite peau qui se trouve dessus, après qu'ils auront bouilli un demi-quart-d'heure dans le ragoût; ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre : servez-le sur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus. Pour les petits œufs, comme on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon. Faites durcir deux œufs; prenez-en les jaunes que vous mettez dans un mortier avec une demi-pincée de sel : pilez-les, & y ajoutez un jaune d'œuf crud. Lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine, roule-les en façon d'une petite faucille, & les coupez en très-petits morceaux égaux. Roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, & les mettez à mesure sur une assiette. Vous les mettez dans l'eau bouillante pour les faire cuire un instant; retirez-les à l'eau fraîche. & les mettez égoutter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrée; & quand il est seul, on le sert pour entremets.

Gigot à la Mailly.

Il se sert en déossant le gigot, à la réserve du manche; ensuite vous faites des trous par tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon. Coupez du lard, un

peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dez : assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachée, thim, laurier, basilic en poudre : maniez le tout ensemble, & le faites entrer par-tout dans le gigot. Ensuite vous le ficelez & le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais ; faites-le cuire à petit feu bien étouffé, pendant cinq heures. Lorsqu'il est cuit, vous dégraissez la sauce & la passez au tamis ; faites-la passer sur le feu si elle est trop longue : ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

Gigot à la Sultane.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de ruelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf, que vous hachez ensemble ; ajoutez-y persil, ciboule hachés, un jaune d'œuf cru, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre. Faites des trous dans tout le dessus du gigot, pour y faire entrer cette farce, faites-le cuire à la broche enveloppé de papier ; lorsqu'il est cuit, vous le servez avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole un demi-septier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre ; faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sauce soit réduite à moitié. Passez-la au tamis ; mettez-y après un œuf dur haché, & une pincée de persil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine : faites lier sur le feu, & servez sur le gigot.

*Du Mouton.**Gigot panaché.*

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon & du lard, le tout coupé en lardons ; ficelez-le & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec un demi-septier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de girofle, une gouffe d'ail, thim, laurier, basilic. Faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures : ensuite vous passez une partie de la sauce au tamis. Dégraissez-la, & y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, persil blanchi, ajoutez-y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot : hachez le tout très-fin : mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine : faites lier la sauce sur le feu, & servez sur le gigot.

*DU CARRÉ DE MOUTON.**Côtelettes de mouton, grillées. Entrée.*

Coupez un carré de mouton en côtelettes un peu épaisses ; coupez un peu le bout des côtes pour qu'elles ne soient pas si longues, parez le bout, & trempez les côtelettes dans du beurre frais fondu ou de la bonne huile : assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché. Faites tenir après les côtelettes le plus d'assaisonnement que vous pourrez, & les panez de mie de pain fine. Faites-les cuire à petit feu sur le gril ; en cuisant vous les arroserez avec le restant de l'assaisonnement, pour qu'elles ne soient pas seches, & qu'elles soient d'une belle couleur dorée : vous les servez sans sauce, ou bien avec un jus clair où il y a un peu de verjus, sel, gros poivre.

Carré de mouton en terrine , à l'angloise aux lentilles.

Il faut le couper en côtelettes. Faites-les cuire avec du bon bouillon , très-peu de sel , un bouquet garni ; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon ; quand elles sont cuites , passez-les en purée , & mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnemens ; si le coulis se trouve trop clair , faites-le réduire sur le feu : vous prenez après une terrine propre à servir sur table , & qui souffre le feu , vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis , & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté. Mettez ensuite votre terrine dans le four , qu'elle bouille pendant une heure ; quand vous êtes prêt à servir , mettez dedans le reste du coulis.

Côtelettes de mouton en robe-de-chambre.

Faites-les cuire avec du bouillon , très-peu de sel , un bouquet garni. Quand elles sont cuites , dégraissez le bouillon & le passez au tamis. Faites-le réduire en glace , & mettez dedans les côtelettes pour les glacer , retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir. Prenez de la ruelle de veau , graisse de bœuf , pour faire une farce , avec deux œufs , sel , poivre , persil , ciboule , champignons , le tout haché , & mouillez la farce avec de la crème. Enveloppez chaque côtelette avec de cette farce : mettez-les sur une tourtière & les paniez de mie de pain : faites-les cuire au four. Quand elles sont de belle couleur , mettez-les égoutter de leur graisse , & servez dessus une bonne sauce claire.

* *Carré de mouton aux épinards.*

Coupez les os qui sont au-dessous du filet, en laissant tenir tout le filet après les côtes, ensuite on met le carré dans une casserole juste à sa grandeur, pour le faire cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, un peu de basilic, très-peu de sel; la cuisson faite, le fond de la sauce dégraissé, on la laisse réduire, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'une crème double, & on l'étend sur tout le dessus du carré. L'on a un ragout d'épinards, fait ainsi : cuits cinq ou six bouillons dans de l'eau, bien pressés & un peu hachés, on les passe sur le feu avec du beurre, une bonne pincée de farine mouillée avec peu de bouillon, & du jus assaisonné de sel, on les laisse cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce : après que l'on a glacé le carré, on met les épinards dans la casserole où il a cuit, pour y faire deux bouillons en les remuant, pour qu'ils prennent la consistance de ce qui reste de la sauce : on les sert dessous le carré.

Carré de mouton au basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes; faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe-de-chambre, & les finissez de même. Pour la farce, vous la ferez aussi de même, à cette différence près, que vous y mettez du basilic haché très-fin, un œuf de plus, & moins de crème. Quand elles seront bien enveloppées de farce & panées, faites-les frire de belle couleur & les servez garnies de persil frit : dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

Carré de mouton au persil.

Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur les filets ; piquez tout le carré avec du persil en branches & bien verd ; faites-les cuire à la broche. Lorsque le persil est bien sec , vous aurez du sain-doux chaud , & l'arroseriez avec ; vous continuez de l'arroser de temps en temps jusqu'à ce que le carré soit cuit. Mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalottes hachées, sel, gros poivre, faites échauffer, & servez dessous le carré.

Carré de mouton à la Conti.

Appropriiez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés : coupez-les en lardons, & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalottes, persil, ciboules hachées, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées. Lardez tout le filet avec le lard & les anchois ; mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole ; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu pendant trois heures. Lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine : faites lier la sauce sur le feu, & la versez sur le carré.

Côtelettes de mouton à la purée de navets.

Ayez huit ou douze navets suivant leur grosseur, qu'ils soient tendres. Après les avoir ratisés & lavés, coupez-les en petits morceaux ; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau

bouillante ; quand ils seront égouttés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez sur le feu en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés ; alors vous y mettez une bonne pincée de farine, sel, poivre, deux échalottes hachées. Mouillez avec du bouillon : faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les navets soient en marmelade épaisse : vous les passez au travers d'une passoire. Pendant qu'ils cuisent, vous coupez un carré de mouton en côtelettes, que vous faites mariner avec du sel, poivre, un peu de graisse du derrière de la marmite ou un peu d'huile ; faites-les griller en arrosant avec le restant de la marinade ; servez sur la purée de navets.

Côtelettes de mouton à la marinere.

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez, pour qu'elles soient un peu courtes & épaisses ; mettez-les dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre : passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu rissolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon : mettez-y une douzaine de petits oignons blancs, faites les bouillir à petit feu. Une demi-heure après vous y mettez un quarteron de petit lard, avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de sarriette & du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de vinaigre. Lorsque les côtelettes sont cuites, & qu'il reste peu de sauce, vous dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, les oignons autour, & les filets de racines & lard sur les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la pluche verte.

Préparez les côtelettes de mouton comme les précédentes.

précédentes. Mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, deux échalottes, cinq ou six feuilles d'estragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thim & basilic. Passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc & un peu plus de bouillon; assaisonnez de sel, poivre: faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce, & que les côtelettes soient cuites, alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir. Passez la sauce au tamis, & la dégraissez; remettez-la sur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine. Mettez-y aussi une bonne pincée de persil blanchi à l'eau bouillante, bien pressé & haché très-fin, avec une demi-cuillerée de verjus, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche: servez sur les côtelettes.

Haricot de mouton.

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux de la largeur de deux doigts & un peu plus long; faites un roux avec un peu de beurre & plein une cuillère à bouche de farine; faites-le roussir sur un petit feu en le tournant toujours avec une cuillère jusqu'à ce qu'il soit de couleur de canelle bien foncée; ensuite vous y mettez la viande & la passez cinq ou six tours sur le feu en la retournant de temps en temps; après vous y mettez du bouillon. Si vous n'en avez point, vous y mettez environ une chopine d'eau chaude. Mettez-en un peu à la fois pour que le roux se puisse bien délayer en remuant toujours

D

la cuillère jusqu'à ce que vous ayiez mis le tout. Assaisonnez votre viande avec du sel & du poivre, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thim, basilic, trois clous de girofle, une gouffe d'ail : faites cuire à petit feu. A moitié de la cuisson penchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus; ôtez-la avec une cuillère, n'en laissez que le moins que vous pouvez. Ayez des navets bien ratissés & lavés, que vous coupez par morceaux; mettez-les dans la viande, faites-les cuire ensemble. Les navets & la viande étant cuits, ôtez le bouquet : penchez encore la casserole pour ôter la graisse qui reste. Si la sauce étoit trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à-dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crème double; dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus : arrosez le tout avec la sauce.

Haricot de mouton distingué. Entrée.

Il faut prendre un carré de mouton : coupez les côtes de mouton pour qu'elles soient plus épaisses : ne laissez à chacune qu'une côte. Coupez-les très-courtes & les parez proprement. Aplattissez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, peu de thim & basilic, deux clous de girofle, une demi-gouffe d'ail, sel, gros poivre. Ayez des navets que vous coupez & tournez en amende; faites-les bouillir un demi-quart-d'heure dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche : mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer, peu de sel, gros poivre. Lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y

deux ou trois cuillerées de coulis. Vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sauce & la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets : ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites-le réduire au point d'une sauce : dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, & le ragoût de navets par-dessus.

Carré & gigot de mouton aux concombres. Entrée.

Ayez un carré de mouton mortifié, que vous parrez proprement; c'est-à-dire, levez la peau & les nerfs qui se trouvent sur le filet, & coupez les os qui sont au bas des côtes. Piquez le dessus du filet avec du lard fin : vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune. Prenez deux ou trois concombres, que vous pelez, vuidez & les coupez en dez : faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de sel; ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées pour en faire sortir toute l'eau, & les mettez à mesure dans une casserole, avec un morceau de beurre, une tranche de jambon. Passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuillère jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer; vous y mettez une pincée de farine, & les mouillez moitié jus & moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus, vous les colorerez davantage en les passant. Faites-les cuire à petit feu, & les dégraissez : quand elles sont cuites ajoutez-y un peu de coulis pour les lier; & si vous n'avez point de coulis, vous y mettez un peu plus de farine avant que de les mouiller : votre ragoût étant fini vous le servez dessous le carré de mouton. Si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres

vous coupez les concombres en tranches bien minces & les faites mariner & cuire de la même façon que ci-dessus. Le ragoût étant fini, de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche, que l'on a deffervi de la table : coupez-le en filets très-minces ; mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir : vous faites la même chose avec les restes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes sortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Carré de mouton en crépine. Entrée.

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons, suivant qu'ils sont gros ; passez-les sur le feu avec un morceau de beurre en les remuant souvent avec une cuillère jusqu'à ce qu'ils soient cuits à forfait. Coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de sel, & du gros poivre. Lorsqu'elles sont cuites, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez sur un plat. Egouttez la graisse qui est dans la casserole, & mettez dans la même casserole un demi-verre de bouillon pour en détacher tout ce qui tient après. Passez cette petite sauce dans un tamis pour la mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs : faites-les lier sur le feu, sans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent. Vous prenez de la crépine que vous avez mise dans l'eau ; pressez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes : mettez sur chaque morceau de crépine une côtelette avec de l'oignon tout autour la côtelette ; enveloppez le tout avec de la crépine, & soudez-en tous les bords avec de l'œuf battu, & les trempez ensuite partout dans l'œuf battu, pour les paner de mie de pain.

Arrangez-les sur un plat qui aille au feu; arrosez tout le dessus avec de la bonne graisse ou de l'huile d'olive; mettez-les au four ou dessous un couvercle de tourtière, jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur dorée, & vous les retirez sur un linge pour les égoutter de leur graisse; servez avec une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre; faites-la bouillir & réduire à moitié: servez dessous les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la poêle. Entrée.

Ayez un carré de mouton mortifié: coupez-le par côtes, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre. Passez-les sur un petit feu en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites. Retirez-les de la casserole pour les faire égoutter de leur graisse; vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole, & y mettez avec un verre de bouillon de l'échalotte hachée, sel, gros poivre. Faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole, ensuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs: faites lier sur le feu sans bouillir: en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

Culottes de mouton au gratin. Entrée.

Coupez un carré de mouton en côtelettes; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalottes, le tout haché: passez-les sur le feu, & les mouillez avec du bouillon. Assaisonnez de sel, gros poivre: faites-les cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce, & y mettez un peu de coulis pour la lier. Prenez le

plat que vous devez servir : mettez-y par-tout dans le fond, de l'épaisseur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon : prenez une poignée de mie de pain passée à la passoire que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de persil, ciboule hachés très-fin, peu de sel. Mettez votre plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché après le plat : égouttez-en le beurre qu'il y a de trop, & servez dessus votre ragoût de côtelettes ; vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts.

Carré ou côtelettes de mouton à la ravigotte. Entrée.

Laissez votre carré entier, si vous le jügez à propos, sinon vous le couperez en côtelettes : la façon est toujours la même. Mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre : passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez-la avec du bouillon : mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle : faites cuire à petit feu. Lorsqu'il est dégraissé, prenez de la même sauce que vous mettez sur une assiette ; délayez-y avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotte. Mettez cette liaison dans la casserole où est le carré ou côtelettes ; faites-les lier sur le feu sans qu'il bouille ; dressez votre viande dans le plat que vous devez servir & la sauce par-dessus. Les herbes à ravigotte sont toutes fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, creffon alenois, civette. Vous en mettez de chacune suivant leur force ; il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau. Retirez-les à l'eau fraîche ; pressez-les bien dans vos mains & les pilez très-fines avant que de les mettre dans la liaison.

Epaule de mouton en ballon.

Désoffez - la & l'arrondissez : faites-la tenir à force de ficelle. Vous la mettez après cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 39, bien assaisonnée. Quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse servez - la avec le même ragoût que vous servez au gigot & carré.

Epaule de mouton à la turque. Entrée.

Mettre cuire quatre heures une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, deux oignons, quelques racines, un peu de sel & poivre. Quand elle est cuite, prendre un quarteron de riz que vous lavez, & mettre cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser. Quand le riz est cuit & bien épais, mettre l'épaule sur le plat que vous devez servir : la couper dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du riz : & couvrir tout le dessus de l'épaule avec du riz, & sur le riz y mettre du fromage de Gruyere rapé. Faites prendre couleur dessous un couvercle de rourtierre avec un bon feu dessus : & servir avec une sauce d'un coulis clair.

Epaule de mouton au four. Entrée.

On peut larder si l'on veut, une épaule de mouton avec du petit lard, mettre dans le fond d'une tertine proportionné à la grandeur de l'épaule, deux ou trois oignons en tranches, un panais & une carotte coupés en zeste, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de basilic, environ un

bon demi-septier d'eau ou de bouillon pour le mieux, sel, poivre. Si l'épaule est lardée de petit lard y mettre moins de sel : mettre l'épaule dessus, & la faire cuire au four. Quand elle sera cuite, passer la sauce au tamis, & presser fort les légumes pour qu'elles fassent une petite purée claire pour lier la sauce : dégraisser cette sauce, & la servir dessus l'épaule.

Epaule de mouton à la sainte Menchoult. Entrée.

Faire cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, oignons, racines, sel, poivre. Quand elle est cuite l'ôter de sa cuisson & l'égoutter : la dresser sur le plat que vous devez servir ; mettre dessus une sauce bien liée, que vous faites en prenant deux cuillerées de coulis que vous mettez dans une casserole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs : la faire lier sur le feu, & la verser dessus l'épaule. la paner de mie de pain ; arroser doucement la mie de pain avec du dégraissis de la cuisson de l'épaule ; faire prendre couleur dessous un couvercle de tourtière avec un peu de feu dessus, ensuite égoutter la graisse qui est dans le plat. Essuyer les bords & servir dessous une sauce claire à l'échalotte, ou simplement un peu de jus avec du sel & gros poivre. Si on n'a point de coulis pour la sauce qu'on met sur l'épaule, prendre de la cuisson que vous dégraissez, & mettre un peu plus de farine avec le beurre.

Epaule de mouton à la rouffie. Entrée.

Avoir deux poignées de persil en branche sans ôter les queues & bien verd ; en larder tout le

dessus de l'épaule, qu'elle soit bien couverte; la mettre à la broche. Quand le persil sera échauffé, on a du sain-doux chaud qu'on verse légèrement sur le persil avec une cuillère, & en mettre de temps en temps jusqu'à ce que l'épaule soit cuite. Pour la servir, hacher deux échalottes qu'on met dans un peu de jus avec sel, gros poivre; faire chauffer, dresser la sauce dessous l'épaule.

Hachis de mouton couvert. Entrée.

Mettre cuire une épaule de mouton à la broche; hacher très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalottes; les passer sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, ensuite y mettre une bonne pincée de farine qu'on remue jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée. Mouiller avec deux verre de bon bouillon; y ajouter une pincée de persil haché; faire bouillir à petit feu pendant une demi-heure. Après prendre l'épaule qui est cuite à la broche; en lever toute la chair sans toucher à la peau & à tout le dessus, parce qu'il faut qu'elle paroisse comme entière. Prendre la chair que vous avez enlevée: la hacher très-fine, & la mettre avec l'oignon: faire chauffer sans bouillir. Assaisonner de sel, gros poivre, arroser le dessus de l'épaule avec de la graisse ou du beurre: paner de la mie de pain: lui faire prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtière avec du feu dessus: dresser le hachis dans le plat, & le cacher avec l'épaule.

Epaule de mouton à l'eau. Entrée.

Pour la mettre on la laisse dans son naturel après lui avoir cassé les os, la faire avec du

D 3.

bouillon & un bouquet garni. Quand elle est cuite, dégraisser le bouillon & le faire réduire en glace : remettre dedans l'épaule pour la glacer : mettre après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reste à la casserole, & servir cette sauce dessous l'épaule.

Epaule de mouton de plusieurs façons. Entrée.

Elle se sert cuite à la broche avec sauce à la ciboulette, sauce à l'échalotte, ragoût de chicorée, ragoût de laitue : Voyez au chapitre des ragoûts.

Epaule de mouton en croustade. Entrée.

En casser les os par-dessous avec le dos du couperet, la faire cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de sel. Quand elle est cuite, retirer l'épaule de sa cuisson pour en dégraisser la sauce ; la faire réduire en glace, & glacer avec tout le dessus de l'épaule, & la mettre refroidir. Mettre ensuite du bouillon dans la même casserole pour en détacher tout ce qui reste : y mettre après un peu de coulis, & passer cette sauce au tamis dans une autre casserole qu'on fait chauffer quand on sert. On prend ensuite l'épaule de mouton qu'on met sur une tourtière, & la couvrir par-tout d'une farce, comme il est dit pour les côtelettes en robe-de-chambre, pag. 69. Pâner ensuite tout le dessus de la farce, & la mettre cuire au four ou sous un couvercle de tourtière. Quand elle est cuite & d'une belle couleur, la retirer sur un linge blanc pour l'essuyer de sa graisse : la mettre sur le plat qu'on doit servir, & la sauce dessous.

Saucisson d'une épaule de mouton. Entrée.

Déossier à forfait une épaule de mouton, l'éten-

dre le plus qu'on peut : mettre dessus une farce de godiveau de l'épaisseur d'un petit écu, & sur cette farce arranger dessus des cornichons & du jambon coupés en filets. Remettre un peu de farce dessus seulement pour les faire tenir : rouler l'épaule, & l'envelopper bien ferrée dans un linge, & la faire cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule une gouffe d'ail, trois clous de girofle, oignons, carottes, panais, sel, poivre. La cuisson faite, dégraisser la sauce, & la passer au tamis; la faire réduire, si elle est trop longue; y mettre une cuillerée de coulis pour la lier; servir sur l'épaule.

Du bout seigneux de mouton ou collet.

Le faire cuire à la braise faite avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet garni; quand il est bien cuit on peut le servir avec

Ragoût de navets,		ou sauce hachée,
Ragoût de concombres,		Sauce à l'Anglaise,
Ragoût de céleri,		Sauce à la ravigote.
Ragoût de passepierre		

Quand il est fendu il se met dans le pot. Après qu'il est cuit le mettre sur le gril avec graisse du pot, persil, ciboule hachés, sel, poivre & pané de mie de pain, & servir dessous une sauce au verjus.

Des rognons de mouton, comment les servir.

Hors - d'œuvre.

Ils se font cuire sur le gril. Il faut les ouvrir par le milieu & leur passer au travers une petite brochette; les assaisonner de sel, poivre. Quand ils sont cuits, on met dessous une sauce à l'échalotte.

Les rognons extérieurs appellés animelles se servent pour entremets; ôter la peau, les couper.

en tranches, & les faire mariner avec sel, poivre, jus de citron : les essuyer après, & les fariner, les faire frire, & servir garnis de persil frit.

De la poitrine de mouton de plusieurs façons.

Hors-d'œuvre.

Elle est aussi bonne dans le pot que le bout saigneux, & se fait griller de même. Vous la faites aussi cuire à la braise entière ou coupée par morceaux, & la servez avec du ragoût de navets : l'on en fait aussi un hauchepot : *Voyez queue de bœuf en hauchepot, pag. 47*

Du filet de mouton en brezolle.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de tous les filandres, & le coupez mince. Mettez-le après dans une casserole, lit par lit, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, sel, gros poivre, & les faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand il est cuit, vous le dégraissez & détachez les filets; ajoutez-y un peu de coulis dans la sauce, & servez.

Filets de mouton en paupiettes.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute sa largeur; applatissez-les, & mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs. Roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sauce.

Vous pouvez aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de mouton en profitrol. Hors-d'œuvre.

Coupez le filet en petits carrés, applatissez-les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes. Vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites-le cuire à petit feu dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 39. Quand ils sont cuits, vous les pouvez servir en différentes sauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un de salpicon.

Langue de mouton grillée. Hors-d'œuvre.

Après l'avoir fait cuire dans de l'eau, vous la servez communément grillée : pour lors vous ôtez la peau, & la fendez à moitié. Faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux, avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, panez-la, faites-la griller, & servez après avec une sauce au verjus. Il faut trois langues pour faire un plat, ou deux, si elles sont grosses.

Langue de mouton en papillottes.

Après qu'elles sont cuites dans de l'eau & nettoyées de leur peau, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine : mettez chaque moitié de langue avec de tout l'assaisonnement dans du papier blanc, & frottez d'huile, avec bardes de lard, dessus & dessous : pliez le papier tout autour pour que rien ne sorte : faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, & servez avec le papier.

Langue de mouton à la cuisinière. Hors-d'œuvre.

Après les avoir fait griller, comme il est dit

aux langues grillées, mettez dans une casserole gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade : tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche ; servez dessous les langues.

* *Langues de mouton en matelote.* Hors-d'œuvre.

On prend deux langues, que l'on achete toutes cuites chez la tripière ; après les avoir épluchées & ouvertes en deux, sans séparer les morceaux, on les met dans une casserole, avec deux ou trois oignons coupés chacun en quatre, des champignons coupés en deux, du bouillon, un verre de vin blanc, du coulis, & faite de coulis, plein une cuillère à bouche de chapelure fine, sel, gros poivre : on laisse bouillir une bonne demi-heure, jusqu'à ce que l'oignon soit cuit ; la sauce assez réduite, l'on y délaie un anchois haché, une bonne pincée de capres entières ; les langues dressées sur le plat, garnies de croûtons de pain frit, l'oignon & les champignons autour ; on arrose le tout avec la sauce.

Hâtelets de langue de mouton. Hors-d'œuvre.

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau : coupez-les en morceaux carrés de même grandeur ; passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché ; mouillez avec du coulis, si vous en avez, sinon mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec du bouillon. Laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse ; vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs ; faites lier les œufs avec la sauce sur le feu sans qu'ils bouillent. Mettez en-

suite refroidir le ragoût, & embrochez tous les petits morceaux de langue dans des petites brochettes de bois; faites tenir toute la sauce après, & les panez de mie de pain; faites-les griller en les arrosant de temps en temps avec un peu de beurre. Quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes.

Langue de mouton à la broche. Hors-d'œuvre ou entremets.

Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du sel, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte & un panais. Quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau, & les lardez en travers avec du gros lard. Pour le mieux, si vous voulez à la place du gros lard, vous piquerez tout le dessus avec du petit lard; embrochez-les dans un hâtelet, & l'attachez à la broche, enveloppé avec du papier que vous graissez. Quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de cette façon. Mettez dans une casserole trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre: faites lier sur le feu, & servez dessous les langues. Si vous les prenez chez la tripière, ne les prenez point trop cuites; vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse d'ail & une échalotte, avant que de les préparer comme les précédentes.

Langue de mouton à la Flamande. Hors-d'œuvre.

Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en tranches; passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un verre

de vin blanc, un demi-verre de jus. Mettez-y aussi des champignons, deux échalottes, persil, ciboule, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre; faites-bouillir le tout ensemble un demi-quart-d'heure. Ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez, & les fendez en deux sans les séparer; mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'elles aient pris goût & qu'il reste peu de sauce; servez.

Langue de mouton en canellon. Hors-d'œuvre.

Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau; coupez-les en cinq ou six morceaux d'égale grosseur & dans leur longueur; faites-leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, sel, poivre. Faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, persil, ciboule, une échalotte, le tout haché, & un peu de basilic haché comme en poudre, liés de trois jaunes d'œufs. Mettez égoutter les filets de langues de mouton, & les essuyez avec un linge, faites tenir un peu de cette sauce après chaque morceau de langue: roulez-les ensuite dans de la mie de pain, trempez-les après dans de l'œuf battu, & les repandez; faites-les cuire de belle couleur.

* *Saucisses de langue de mouton.* Hors-d'œuvre.

Une langue suffit pour faire plusieurs saucisses, cuite à l'eau, & ensuite coupée en filet: on la mettra prendre du goût dans une bonne braise: si on n'en a point, on la fait bouillir une demi-heure avec du bouillon point dégraissé, sel, poivre, persil, ciboule, échalottes, fines herbes, égouttée & froide, l'on a des morceaux de crépines coupées de la grandeur que l'on a jugé à

propos. L'on met dessus les morceaux de langue, avec un reste de hachis qui aura été servi sur la table; on l'enveloppe avec la crépine, que l'on trempe ensuite dans des œufs battus pour les paner de mie de pain; on les fait frire.

Langue de mouton en surtout. Hors-d'œuvre ou entremets.

Mettez dans une casserole, gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, persil, ciboule, champignons, échalottes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, basilic en poudre, sel, gros poivre. Faites lier cette sauce sur le feu, & un peu bouillir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau & froides: coupez-les en filets minces: prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de cette sauce dans le fond, & ensuite un filet de langue sur la sauce. Vous continuerez à mettre des filets de langue l'un sur l'autre, & toujours de la sauce entre chaque couche: finissez par la sauce. Bordez tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement; panez tout le dessus avec de la mie de pain: après avoir pané, vous arroserez tout le dessus avec du bon beurre chaud. Mettez le plat sur un petit feu pour faire migeotter; couvrez-le avec un couvercle de tourtière & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain. Quand elle sera d'une belle couleur dorée, penchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop; essuyez les bords, & servez.

Langue de mouton à la poêle. Hors-d'œuvre.

Epluchez trois langues de mouton après les avoir fait cuire à l'eau: fendez-les par la moitié

sans les séparer. Mettez-les dans une casserole avec bon bouillon, deux cuillerées de coulis : si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon : faites-la bouillir un instant, & la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuillere. Cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut éviter la dépense & la peine de faire un coulis. Après avoir mis votre coulis, vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin ; un petit morceau de beurre, sel, gros poivre ; faites bouillir pendant une demi-heure jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

Langues à la Gascogne. Hors-d'œuvre.

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau ; ayez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboulé, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre. Arrangez dessus les filets de langue, & les assaisonnez dessus comme dessous. Couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, & sur la mie de pain vous mettrez par-tout de petits morceaux de beurre gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu. Mettez le plat sur un petit feu : couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus : quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

Langues au gratin. Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil,

ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thim, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre. Faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu : ajoutez-y un peu de coulis. Pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu : mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faites avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboules hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre; mêlez le tout ensemble, & mettez votre plat sur un peu de cendre chaude jusqu'à ce que votre farce soit attachée au plat; ensuite vous en égoutterez le beurre; essuyez les bords du plat, servez dessus les langues avec leur sauce.

Langue à la sainte Menehoult. Hors-d'œuvre.

Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-septier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre; ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans, & les panez de mie de pain. Faites-les griller de belle couleur, & les servez avec une sauce piquante de cette façon. Mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre : passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur; ensuite vous y mettez une pincée de

farine mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre. Faites bouillir la sauce pendant un quart-d'heure; dégraissez-la & la passez au tamis; cette sauce peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broche & grillées qui ont besoin d'être relevées.

** Cervelles de mouton à l'étuvée.*

Il faut quatre cervelles pour faire une entrée d'une grandeur ordinaire, bien dégorgées dans l'eau, & blanchies à deux bouillons à l'eau bouillante, on les met cuire entre des bardes de lard, une douzaine de petits oignons blancs, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, thim, laurier, basilic, un demi-septier de vin blanc, un quarteron de petit lard coupé en gros dés, peu de sel, gros poivre : la cuisson faite, l'on passe le fond de la sauce au tamis, l'on y ajoute du coulis pour la lier. Les cervelles dressées dans le plat, le petit lard & les oignons autour, avec des croûtons de pain frit, on délaie dans la sauce un anchois haché, une pincée de capres fines, pour la servir dessus.

Pieds de mouton à la poulette.

Après les avoir fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qui reste de poil, ôter le gros os; mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni: faites-les faire quelques tours sur le feu. Quand ils sont cuits & la sauce réduite, il ne faut point les dégraisser. Mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crème, si vous en avez, faites-la lier sur le feu, & en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de mouton à la sainte Menehoult. Hors-d'œuvre.

Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez le gros os, & les laissez entiers. Mettez-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce. Sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils sont refroidis, trempez-les dans le restant de la sauce & les panez de mie de pain, faites-les griller & les servez à sec, ou une sauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la ravigotte. Hors-d'œuvre.

Quand ils sont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os, & les mettez dans une casserole avec beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, poivre; faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite. Quand vous êtes prêt à servir, vous mettez dedans votre ravigotte qui est composée de toutes sortes de fournitures de salade, corne de cerf, peu de baume, peu d'estragon, de la civette. Faites blanchir le tout un demi-quart-d'heure au plus; retirez-les de l'eau & les pressez. Hachez-les très-fines; servez-les dans le ragoût, que la sauce ne soit ni trop claire ni trop épaisse, & assaisonnez d'un bon goût.

Pieds de mouton à la sauce Robert.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets: mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre. Faites-le cuire à moitié; mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés; mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre. Quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre, & servez à courte sauce.

Pieds de mouton farcis. Hors-d'œuvre.

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau ; mettez-les dans un peu de bouillon, avec du sel, poivre, une feuille de laurier, thim, basilic, une gouffe d'ail, faites-les migeotter pendant une demi-heure : retirez-les & les désoffez le plus que vous pourrez, & à la place des os vous y ferez entrer une farce de cette façon. Hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain desséchée avec du lait. Assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule hachés ; liez de trois jaunes d'œufs ; après qu'ils seront farcis, si vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain. Faites-les frire de belle couleur : servez sortant de la poêle. Si vous voulez les servir sans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud : panez-les de mie de pain. Vous pouvez les faire griller ou leur faire prendre couleur sur le plat que vous devez servir, avec un couvercle de tourtière & du feu dessus ; égouttez-en la graisse s'il y en a : servez, les bords du plat bien essuyés. L'on peut y mettre une sauce d'un jus clair si l'on veut.

Pieds de mouton à l'Angloise. Hors-d'œuvre.

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau ; mettez-les dans une casserole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gouffe d'ail, une racine coupée en zestes ; faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût. Quand ils seront bien cuits, mettez les égoutter ; ôtez-en les os : & à la place vous avez autant de mie de pain coupée de longueur & grosseur des os. Faites-les

frir en les pressant sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée : mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté, & dressez-les sur un plat que vous devez servir ; mettez dessus une sauce piquante qui est la première que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton de différentes façons. Hors-d'œuvre.

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous voulez faire. Quand ils sont bien cuits vous ôtez l'os de la jambe, & laissez le pied entier. Si vous voulez les servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre. Faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure : lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse. Dressez-les sur le plat que vous devez servir ; mettez par-dessus telle sauce que vous jugerez à propos comme à la Hollandoise, à l'Espagnole, bachée, & autres que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton en surtout.

Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu ; mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle soit bonne & assaisonnée de bon goût. Arrangez les pieds dessus cette farce ; couvrez-les avec de la même farce ; unissez-les dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Panez avec de la mie

de pain ; mettez votre plat sur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus, jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée ; égouttez-en la graisse, & servez dans le fond une sauce claire, piquante, qui est la première que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton au gratin. Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire dans l'eau, & ensuite vous les mettez prendre du goût dans une casserole avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre ; faites-le bouillir à petit feu & réduire à courte sauce : ôtez le bouquet & les servez sur un gratin, comme celui de langues de mouton, ci-devant pag. 5.

Pieds de mouton aux concombres. Hors-d'œuvre ou entremets.

Faites-les cuire & prendre du goût, comme il est dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant page 95, & à la place d'une sauce, un ragoût de concombres, comme il est expliqué page 75.

Pieds de mouton aux concombres en fricassée de Poulet. Hors-d'œuvre.

Vous coupez chaque pied en trois morceaux. Après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettez-les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dés, que vous aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un peu de sel. Pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir tout l'eau mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule,

ciboule, une gouffe d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez après une pincée de farine mouillée avec du bouillon. Laissez bouillir à petit feu, jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plus de sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne. Avant que de servir, goûtez s'il y a assez de sel & de vinaigre; ajoutez-y un peu de gros poivre.

Pieds de mouton au basilic. Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons, ci-devant, p. 95. Mettez-les refroidir, & ensuite les trempez dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain. Faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servez garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence que quand ils sont froids; vous mettez autour de chaque pied une sauce bien liée avec de l'œuf & les trempez ensuite dans de l'œuf pour les paner de la même façon que les précédents.

De la queue de mouton.

Elle se sert cuite à la braise comme la langue de bœuf, page 38.

Queue de mouton de plusieurs façons. Entrée.

Vous prenez cinq ou six queues de mouton; après les avoir fait cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre. Faites-les cuire trois ou quatre heures; quand elles sont cuites de cette façon, elles peu-

E

vent vous servir à différents changements. Si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides trempez-les dans des œufs battus comme pour une omelette ; panez-les ensuite avec de la mie de pain. Quand elles sont toutes panées, trempez-les ensuite dans de l'huile fine, ou de la graisse du derrière du pot : qu'elle soit tiède. Reprenez-les une seconde fois, & les mettez griller à petit feu. Ayez soin de les arroser sur le gril avec le reste de l'huile ou graisse ; quand elles sont grillées de belle couleur, servez-les à sec ou avec une petite sauce claire à l'échalotte.

Si c'est pour les servir frites, quand elles sont cuites & refroidies, comme il est dit ci-dessus, trempez-les simplement dans des œufs battus ; panez-les de mie de pain, & les faites frire de belle couleur : servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise, elles se servent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan, pour lors il faut très-peu de sel dans la braise. Vous panez le plat que vous devez servir ; mettez dans le fond un peu de coulis & du parmesan rapé : arrangez les queues de mouton dessus ; mettez dessus les queues un peu de sauce & du parmesan. Il faut les faire migeotter un quart-d'heure sur le feu, & passer la pelle rouge par-dessus pour les glacer, servez de belle couleur à courte sauce.

Queues de mouton au riz. Entrée.

Ayez cinq belles queues de mouton ; mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, thim, basilic,

Sel ; poivre ; faites-les cuire à petit feu , & les retirez ensuite de leur braise pour les mettre égoutter & refroidir. Prenez environ six onces de riz bien épluché , que vous lavez plusieurs fois à l'eau tiède en le frottant entre les mains ; mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues ; passez-le au tamis sans le dégraisser , & s'il n'y en avoit pas assez , vous en mettez un peu d'autre. Faites cuire le riz à petit feu ; il faut qu'il reste bien épais sans être trop cuit. Quand il sera à moitié-froid , vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir avec un peu de riz , arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent ; couvrez-les toutes avec le restant du riz en leur conservant à chacune leur forme de queues. Dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu. Mettez le plat sur un peu de cendre chaude , & un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu : laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée , & que le riz soit en croûte ; alors vous penchez un peu le plat pour en égoutter la graisse. essuyez les bords & servez.

Queue de Mouton à la Prussienne. Entrée.

Prenez quatre ou cinq queues de mouton , la moitié d'un chou , une demi livre de petit lard , faites blanchir le tout un quart-d'heure à l'eau bouillante , & le retirez à l'eau fraîche. Pressez le chou & le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelés chacun dans leur particulier ; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux , sans les séparer d'avec la couenne. Ficelez-les. Mettez les queues dans le fond d'une petite marmite , les choux , le lard & six gros oignons par-dessus , un bouquet de persil , ciboule , deux clous de girofle ,

E 2



une demi-gousse - d'ail, une très - petite branche de fenouil, peu de sel, gros poivre; mouillez avec du bouillon; faites cuire à la braise à très-petit feu. Coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu; passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée: vous les mettrez égoutter. Mettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste des croûtons; faites-la roussir, & mouillez avec du bouillon de la cuisson des choux & un filet de vinaigre; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le temps de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût: dégraissez-le & le passez au tamis. Quand les queues seront cuites, & qu'il n'y reste plus de sauce, mettez-les égoutter, essuyez le tout avec un linge, dressez les queues entre-mêlées de choux, les oignons autour, le lard & les croûtons par-dessus les choux: servez la sauce par-dessus.

Queues de mouton aux choux, à la Bourgeoise.

Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans une petite braise légère faite avec un peu de bouillon, peu de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux choux de girofle, une demi-gousse d'ail. Faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante un chou, retirez-le à l'eau fraîche & le pressez; ôtez-en le trognon, hachez le tout. Coupez en petits dés un quarteron de petit lard ou une demi-livre; mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une pincée de farine & du beurre; passez-les ensemble, & les mouillez avec un peu de bouillon sans sel; laissez cuire une heure à petit feu jusqu'à ce que les choux & le lard soient bien cuits & le ragout bien lié. Mettez

égoutter les queues, essuyez-les avec un linge dressez-les dans le plat à un peu de distance les unes des autres; couvrez chaque queue avec du ragout: servez chaudement.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ses parties.

LE Veau est d'une grande utilité en cuisine, il fournit de quoi diversifier une table: voici les parties dont nous faisons usage, la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la fressure, qui comprend le mou, le cœur & le foie, la fraise, les pieds, le ris, la longe avec le quasi, la ruelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendron, la queue, les filets, les rognons, la moëlle, dite amourette.

De la tête, du veau, comment l'accommoder.

Hors-d'œuvre.

Après lui avoir ôté ses mâchoires, faites-la dégorger une nuit entière dans l'eau; après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche. Délayez dans une marmite une poignée de farine; faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans: assaisonnez-la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais. Quand la tête est bien cuite, mettez-la égoutter; découvrez la cervelle, & la servez avec une sauce au vinaigre. Vous pouvez aussi la servir avec plusieurs sauces différentes, comme sauce à la poivrade, sauce à la ravigotte, sauce à l'Italienne.

Tête de veau farcie à la Bourgeoise. Entrée ou entremets.

Ayez une tête de veau avec sa peau bien blanche & bien échaudée ; enlevez la peau de dessus la tête, & prenez garde de la couper. Vous défossez ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux & les bajoues. Faites une farce avec la cervelle de la ruelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très-fin. Assaisonnez avec du sel, gros poivre, persil ciboules hachées, une demi-feuille de laurier, thim & basilic hachés comme en poudre. Mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie ; liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blancs fouettés ; prenez la langue, les yeux dont vous ôtez tout le noir, les bajoues ; épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les coupez en filets ou en gros dés, & les mêlez dans votre farce. Mettez la peau de la tête de veau sans être blanchie, dans une casserole, les oreilles en dessous & la remplissez avec votre farce : ensuite vous la couchez en la plissant comme une ourse. Ficelez-la tout autour en lui rendant sa forme naturelle ; mettez-la cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec un demi-septier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux racines, oignons, sel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures. Lorsqu'elle est cuite mettez-la égoutter de sa graisse, & l'essuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle. Passez une partie de sa cuisson au travers d'un tamis ; ajoutez-y un peu de coulis si vous en ayez, & y mettez un filet de vinaigre ;

faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce : servez sur la tête de veau.

Si vous vouliez vous servir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudroit y mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, & moins de bouillon : laissez-la refroidir dans la cuisson, & servez sur une serviette.

Tête de veau à la sainte Menchoult. Entrée.

Otez-en les mâchoires, & coupez le museau jusqu'auprès des yeux. Mettez-la dans une marmite avec de l'eau, & la faites écumer comme un pot au feu; ensuite vous y mettrez un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, sel, poivre. Lorsque la tête est cuite, vous la tirez pour la bien égoutter; ôtez les os qui sont sur la cervelle; dressez-la sur le plat que vous devez servir; mettez sur toute la tête une sauce de cette façon : Mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, de x cuillerées de vinaigre : délayez le tout ensemble, & y ajoutez un demi-verre de bouillon. Faites lier la sauce sur le feu; qu'elle soit bien épaisse; mettez-en par-tout dessus la tête. Panéz-la de mie de pain, & arrosez la mie de pain avec un peu de beurre; faites prendre couleur au four ou dessus un couvercle de tourtière qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain. Quand elle sera de belle couleur dorée, penchez le plat pour égoutter la graisse; essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante que vous trouverez la première à l'article des sauces.

Les yeux de Veau comment les servir. Hors-d'œuvre.

Après avoir ôté le noir des yeux, vous les faites blanchir & cuire dans une braise faite avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre. Quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons. Si vous les mettez à la sainte Menehoult, panez-les, faites-les griller & servez dessous une sauce à la poivrade : étant cuits à la braise comme ci-dessus, ils se servent avec différents ragoûts, comme concombres, petits oignons ou un salpicon.

Langue de veau de différentes façons. Hors-d'œuvre.

La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons, & s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. *Voyez langue de bœuf.*

Cervelle de veau en matelote. Hors-d'œuvre.

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans l'eau, & les faites cuire dans du vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni. Vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, assaisonné de bon goût, & lié de coulis; servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi la servir de la même façon, avec différents ragoûts pour entrée. Elle se sert encore pour entremets quand elle est marinée : faites-la frire, & servez-la garni de persil frit.

Cervelle de veau au Soleil. Hors-d'œuvre.

Ayez deux cervelles de veau que vous faites

dégorger à l'eau tiède ; mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, thim, laurier, basilic. La cuisson faite coupez chaque morceau de cervelle en deux, & les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine ; délayez une cuillerée d'huile, un demi-septier de vin blanc & du sel fin ; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée & la pâte croquante : servez chaud.

Oreilles de veau de plusieurs façons : elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans une braise blanche. Hors-d'œuvre.

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir, & les épilchez après pour qu'il ne reste point de poil ; faites la braise de cette façon : Mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-septier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le temps, un bouquet garni, sel & quelques racines ; faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard : c'est ce qu'on appelle braise blanche.

Quand elles sont cuites, servez avec une sauce piquante.

Quand elles sont cuites, vous en faites aussi des menus droits : vous pouvez encore les farcir, les tremper dans des œufs battus pour les paner & servir frites.

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

Oreilles de veau aux pois. Entrée

Prenez-en quatre que vous faites bouillir

R

moment à l'eau chaude & les retirez à l'eau fraîche. Quand elles sont bien épluchées faites-les frire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier. Quand elles sont cuites & blanches, vous les servez avec le ragoût de pois qui suit : Prenez un litron & demi de petits pois que vous passerez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboules; mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon, faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, mettez-y gros comme une noix de sucre, un peu de sel fin; si vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée; que votre ragoût ne soit point clair, & servez sur les oreilles de veau.

Oreilles de veau au fromage. Hors-d'œuvre ou entremets.

Prenez six oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui seront restés. Mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre. Quand elles seront cuites, mettez-les égoutter; faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu, avec un demi-septier de lait, un peu de fromage de Gruyere rapé. Tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse; mettez-la refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre avec quatre jaunes d'œufs crus, pilez-les ensemble.

blé & en farcissez le dedans des oreilles. Après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud pour les paner, moitié mie de pain & moitié fromage de Gruyere rapé, mêlé ensemble; arrangez-les dans le plat que vous devez servir; faites-leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere, essuyez les bords du plat: servez sans sauce.

Oreilles de veau à la Tartare. Hors-d'œuvre.

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre oreilles de veau: fendez-les par les gros bouts sans les séparer; & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y passerez à chacune une brochette en travers. Mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précédentes. Quand elles seront cuites & bien égouttées, trempez-les dans du beurre chaud, & les panez de mie de pain. Faites-les griller en les arrosant légèrement avec le reste du beurre où vous les aurez trempées. Quand elles seront de belle couleur, servez-les avec une sauce claire faite avec un peu de bouillon, de verjus, échalottes hachées, sel, gros poivre.

Fressure de veau à la Bourgeoise. Hors-d'œuvre ou entremets.

Prenez la fressure, qui comprend le mou, le cœur & la rate, que vous coupez par morceaux, & la faites dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni; passez-la sur le feu, & y mettez une pincée de farine: mouillez après avec du bouillon.

R.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec un peu de lait. Faites lier sur le feu, & avant de servir, mettez-y un filet de verjus.

Foie de veau de différentes façons. Hors-d'œuvre.

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & se sert dessous une sauce au petit-maitre.

On le fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 39, piqué de gros lardons, quand il est cuit vous le servez aussi avec la même sauce.

Foie de veau à l'étuvée. Entrée.

Prenez un foie bien blond, ôtez-en les nerfs, & le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt. Mettez fondre du beurre dans une poêle, & faites cuire dedans les morceaux de foie assaisonnés de sel & poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre, vous les retirez après de la poêle, mettez cuire avec le beurre, persil ciboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché & remué dans la poêle. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-septier de vin, faites bouillir un instant la sauce : en servant, un filet de vinaigre.

Foie de veau à la Bourgeoise. Hors-d'œuvre ou Entrée.

Coupez par tranches un foie de veau, & le mettez dans une casserole avec de l'échalotte, persil, ciboules hachés, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau, autant

de vin blanc, sel, gros poivre; laissez bouillir une demi-heure. Délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus. Quand le foie est cuit, & qu'il reste peu de sauce, mettez-y la liaison; faites lier sans bouillir, & servez.

Vous pouvez encore le mettre d'un autre façon.

Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poêle sur le feu avec beaucoup d'échalottes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre. Faites-le cuire à petit feu: avant de le servir, vous y mettez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de veau en crépine. Hors-d'œuvre ou Entrée.

Coupez en petits dés trois ou quatre oignons & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf; ensuite mettez-le dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain desséchée sur le feu avec un demi-septier de lait, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, & quatre blancs fouettés. Pilez le tout ensemble; prenez une moyenne casserole, mettez des bardes de lard dans le fond & une crépine de cochon dessus, que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau fraîche & bien pressée avec vos mains pour en faire sortir l'eau. Mettez dans la crépine toute votre farce; unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble: couvrez la casserole d'une feuille de papier & du couvercle. Faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi-heure; ensuite vous égouttez la graisse, & tirez en douceur sur

un linge blanc votre crépine pour ne la point rompre, & l'essuyez du restant de la graisse. Dressez sur le plat que vous devez servir ; mettez par-dessus une bonne sauce un peu claire où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

Foie de veau à l'Italienne. Hors-d'œuvre ou Entrée.

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalottes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thim, basilic hachés comme en poudre. Prenez une moyenne casserole, mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau ; assaisonnez par-dessus avec du sel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes. Continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie en l'assaisonnant à chaque couche comme vous avez fait à la première. Faites-le cuire à petit feu pendant une heure ; ensuite vous le retirez de la casserole avec une écumoire, dégraissez la sauce ; mettez-y un très-petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre. Faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuillère ; si elle étoit trop courte, vous y ajouterez un peu de jus. Mettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer ; dressez dans le plat que vous devez servir.

De la fraise de veau & des pieds, comment les accommoder. Hors-d'œuvre...

Ils se mettent de la même façon ; & souvent ensemble ; la façon la plus commune & la plus pratiquée est au naturel.

Vous les faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci-devant pour la tête de veau, & servez de même. *V. p. 101.*

Fraise de veau de différentes façons. Hors-d'œuvre.

Quand elle est cuite comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez servir de différentes façons. Si vous voulez la servir frite, dégraissez-la, & la coupez par petits bouquets; trempez-la dans une pâte, & la faites frire, & servez garni de persil frit.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du sel fin: délayez votre pâte jusqu'à ce qu'elle coule de la cuillère sans être claire.

Vous pouvez aussi la servir avec différentes sauces. Quand elle est cuite dans un blanc, dégraissez-la & la coupez par petits bouquets: faites-la bouillir à petit feu dans la sauce où vous voulez la servir; qu'elle soit d'un bon goût & bien dégraissée.

Reignets de fraise de veau. Hors-d'œuvre.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, du sel, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, trois clous de girofle. Quand elle est cuite, mettez-la égoutter & la dégraissez: coupez-la par petits bouquets & la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, persil, ciboules, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre; faites tiédir la marinade. Ensuite vous retirerez tous les petits morceaux de fraise & les roulerez à mesure en faisant tenir les fines herbes après. Quand ils seront froids,

trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain : faites frire d'une belle couleur dorée.

Fraise de veau au gratin de fromage. Hors-d'œuvre ou Entrée.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau comme la précédente ; quand elle sera cuite & égouttée, dégraissez-la un peu. Mettez dans une casserole cinq ou six oignons coupés en dés avec un morceau de beurre ; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits & qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre ; mettez-y la fraise, & les faites migeotter ensemble jusqu'à ce que la sauce soit bien liée. Faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de Gruyere rapé, deux jaunes d'œufs ; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le fond du plat que vous devez servir. Faites-les attacher sur un petit feu ; ensuite vous avez des filets de mie de pain coupés en long, de la largeur d'un doigt ; passez-les avec du beurre ; dressez la fraise sur le gratin, les filets de pain autour. Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde ; faites lier cette sauce sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse. Mettez-la sur la fraise. Panez tout le dessus, moitié mie de pain & moitié fromage de Gruyere rapé. Faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière ; il faut qu'elle soit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reste point de sauce.

Pieds de veau de plusieurs façons. Hors-d'œuvre.

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise. Si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits & égouttés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre & vinaigre.

Si vous voulez les mettre *en fricassée de poulet*.

Coupez-les par morceaux quand ils sont cuits, & les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, deux clous de girofle. Passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre: faites bouillir une demi-heure à petit feu. La sauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet: mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon; faites lier sans bouillir, & servez.

Si vous voulez les servir *en menus droits*:

Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf, qui sont expliqués, page 42.

Pieds de veau à la Camargot. Hors-d'œuvre.

Prendre quatre pieds de veau, les faire cuire dans de l'eau: quand ils sont cuits & bien égouttés, les mettre dans une casserole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, de l'échalotte hachée, un verre de bouillon; faites-les migeotter une demi-heure à petit feu. Avant de servir, y mettre un anchois haché qu'on délaye bien dans la sauce, une pincée de persil

blanchi haché, & si la sauce n'a point assez d'aide, y remettre encore un peu de verjus. Servir à courte sauce.

Pieds de veau à la sainte Menehoult. Hors-d'œuvre ou entremets.

Fendre par le milieu avec le couperet quatre pieds de veau bien échaudés; les ficeler, & les mettre dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de fain-doux, un poisson d'eau-de-vie, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois chous de girofle, deux feuilles de laurier, thim, basilic, sel, poivre, une pincée de coriandre: les faire cuire à petit feu: lorsqu'ils sont cuits, & qu'il n'y a que peu de sauce, les mettre refroidir à moitié; les retirer pour les paner de mie de pain: arroser légèrement le dessus de la mie de pain avec la même graisse: les faire griller de belle couleur, & les servir pour hors-d'œuvre ou entremets.

Pieds de veau frits. Entrée.

Prendre quatre pieds de veau qu'on fend en deux: faites-les cuire dans une eau blanche, qui se fait en délayant deux cuillerées de farine dans une pinte d'eau & du sel. Quand ils sont cuits, les mettre mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalottes, persil, ciboules, thim, laurier, basilic. Quand ils ont pris du goût suffisamment, les retirer de la marinade: les fariner & les faire frire: servir garni de persil frit.

Usage des ris de veau, & comment les accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiède, & les faites blanchir un demi-quart-d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez dans tels ragoûts que vous jugez à propos.

On en sert piqués de petit lard cuits à la broche, ou en fricandeau, & en tourte.

Ris de veau à la pluche-verte. Hors-d'œuvre ou entremets.

Prendre trois ou quatre ris de veau, suivant qu'ils sont gros; les faire dégorger à l'eau tiède, & les faire blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante: les retirer à l'eau fraîche; ôter le cornet: laisser les gorges. Mettre cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, & quelques feuilles de basilic, sel, poivre. Lorsqu'ils sont cuits, passer la sauce au tamis; la faire réduire si elle est trop tongue; y mettre après une demi-cuillerée de verjus avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine: faire lier sur le feu; que la sauce soit d'une consistance comme une crème double. Mettre une bonne pincée de persil blanchi haché très-fin: dresser les ris de veau dans le plat & la sauce par-dessus; servir pour hors-d'œuvre ou entremets.

Ris de veau à la Lyonnaise. Hors-d'œuvre ou entremets.

Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau: prenez une demi-livre de lard bien entre-lardé; coupez-le en lardons, & le mettez dans une casserole pour le faire luer à petit feu

jusqu'à ce qu'il soit presque cuit. Ensuite vous en lardez les ris de veau en travers : mettez-les dans une casserole avec de bon bouillon , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux clous de girofle , cinq ou six feuilles d'estragon , point de sel. Faites cuire les ris de veau une demi-heure : passez leur cuisson dans un tamis , & la dégraissez. Remettez-la sur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le dessus des ris de veau. Mettez un demi-verre de bouillon dans la casserole avec deux cuillerées à bouche de verjus ; détachez ce qui reste dans la casserole , ensuite vous y mettez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine , deux jaunes d'œufs : faites lier sur le feu sans bouillir : servir dessous les ris de veau pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau aux fines herbes. Hors-d'œuvre ou entremets.

Hacher très-fin un peu de fenouil , persil , ciboules , une petite pointe d'ail , deux échalottes : manier toutes ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre , sel fin , gros poivre. Faites blanchir trois ou quatre ris de veau , les piquer dans plusieurs endroits par-dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes. Mettre les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par-dessus , un demi-verre de vin blanc , autant de bon bouillon. Faites-les réduire à petit feu , qu'ils ne fassent que migeotter : quand ils seront cuits , dégraisser la sauce qui doit être courte ; servir dessus les ris de veau. Si vous avez une cuillerée de coulis , la mettre dans la sauce , elle n'en sera que mieux.

Ris de veau en caisse. Hors-d'œuvre ou entremets.

Prenez deux ris de veau, s'ils sont gros, ou trois petits; faites-les dégorger à l'eau tiède, & ensuite blanchir en les faisant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart-d'heure. Retirez-les à l'eau fraîche; ôtez-en le cornet, & coupez les ris & la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalotte, le tout haché, sel, gros poivre. Il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de la longueur de trois doigts, frottez-les en dessous avec de l'huile; mettez les ris de veau avec tout leur assaisonnement dans les caisses. Mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilé dessus; faites cuire sur un très-petit feu de cendre chaude pendant une demi-heure; ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pèle; s'il étoit trop fort. Quand ils sont cuits, mettez-y légèrement un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc.

* *Ris de veau en escalope.* Hors-d'œuvre ou entremets.

On prend deux ris de veau bien dégorvés dans de l'eau, & ensuite blanchis deux bouillons à l'eau bouillante; bien égouttés, on les coupe en tranches fort minces, pour les arranger sur un grand plat, avec persil, ciboules, échalottes, champignons, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine; un quart-d'heure avant que de servir, on les met sur le feu: cuits d'un côté on les retourne pour les achever de cuire. On les sert avec une bonne sauce & un jus de citron.

Ris de veau en hâtelet. Hors-d'œuvre ou entremets.

Couper un quarteron de petit lard en petites tranches fines & quarrées de la largeur d'un doigt: faites-les suer dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites. Avoir deux ris de veau dégorgés & blanchis, que vous coupez en dés: les mettre dans la casserole du petit lard, avec persil, ciboule, champignons, une échalotte, une pointe d'ail, le tout haché; passer le tout ensemble sur le feu, & y mettre une bonne pincée de farine. Mouiller avec du bouillon: faites bouillir une demi-heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. Si le petit lard n'a point assez salé le ragoût, vous y mettrez un peu de sel avec du gros poivre. Ne point dégraisser le ragoût. Quand il est presque cuit, y mettre quatre jaunes d'œufs crus; faites lier sur le feu sans qu'il bouille, & que la sauce soit si épaisse qu'elle s'attache à la viande: l'ôter du feu, étant à moitié refroidi. Vous embrocherez le tout dans un petit hâtelet d'argent ou de petites brochettes de bois: faites y tenir toute la sauce; les passer à mesure avec de la mie de pain; & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée: servir à la fois pour entremets ou pour hors-d'œuvre.

Ris de veau frits. Hors-d'œuvre ou entremets.

Avoir deux ris de veau un peu gros; faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure, & faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante: Les retirer à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois. Mettre dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de

farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gouffe d'ail, deux échalottes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thim, basilic, sel, poivre. Faites tiédit la marinade en remuant le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu : ensuite y mettre les ris de veau & les ôter du feu pour les laisser mariner une heure & demie ou deux heures. Les mettre égoutter, essuyer avec un linge ; les fariner & les faire frire de belle couleur. Lorsqu'ils sont retirés, jeter du persil dans la friture pour le frire bien verd & croquant, que vous servez autour des ris. Toutes sortes de marinades se font de même.

Ris de veau en ragoût. Entremets.

Prendre un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir ; le couper en cinq ou six morceaux & le mettre dans une casserole avec des champignons ; un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi-gouffe d'ail. Les passer sur le feu, & y mettre ensuite une pincée de farine, mouiller avec un verre de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc, assaisonner de sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu une demi-heure ; le dégraisser & y ajouter deux bonnes cuillerées de coulis ; ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viandes & de tourtes. Si c'est pour tourtes, il faut faire la sauce un peu plus grande. Ce ragoût vous sert aussi pour entremets ; pour lors, il faut deux ris, & à la place du coulis, y mettre une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, & dégraisser moins le ragoût. Faire lier sur le feu.

sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne ; servir à courte sauce, & y ajouter un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

Du rognon de veau, il tient à la longe.

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces. On le hache avec la graisse, & on met persil, ciboules, champignons hachés séparément : on lie cette farce avec des jaunes d'œufs, & on l'assaisonne de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire des rôties, des tourtes, canelons, & pour les ragôts où vous avez besoin de farce : vous en faites aussi des omelettes.

Rissoles. Hors-d'œuvre.

Les rissoles se peuvent faire avec toutes sortes de farces comme celle au petits pâtés. Vous pouvez aussi les faire avec des restes de viande cuite à la broche que vous coupez en petits morceaux de la grosseur d'un pois. Passez-les sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules hachés ; mettez-y une pincée de farine : mouillez avec un peu de bouillon, sel, gros poivre. Faites réduire à courte sauce, qu'elle soit si liée qu'elle s'attache à la viande. Mettez refroidir : faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du sel fin : pétrissez-la, & l'abbattez avec le rouleau aussi mince qu'une pièce de vingt-quatre sous. Mettez votre viande dessus par petits tas de la distance d'un doigt de l'un à l'autre : mouillez la pâte tout autour de la viande, mettez une abaisse de pâte sur la viande pareille à celle de dessous & légèrement mouillée, pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller ensemble.

ensemble. Coupez-les ensuite avec une videlle ou un couteau : faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée : servez pour hors-d'œuvre.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

Hachis de toutes sortes de viandes. Hors-d'œuvre.

Prendre telle viande de boucherie qu'on voudra, volaille ou gibier, cuit à la broche, & même de plusieurs mêlés ensemble, si on n'en a point assez d'une même sorte. Le hacher très-fin ; mettre dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules, deux échalottes hachés très-fin. Les passer sur le feu, & y mettre une pincée de farine. Mouiller avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, sel, gros poivre. Faire bouillir un quart-d'heure ; y mettre ensuite la viande pour la faire échauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne le racornisse : ou si l'on veut qu'elle bouille, au cas que la viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu, & pour lier la sauce, y ajouter un peu de coulis : si on n'en a point, y mettre deux pincées de chapelure de pain bien fine. En servant le hachis pour la bonne mine, y mettre autour des croûtons de pain frit, comme aux épinards.

Longe de veau de plusieurs façons. Grosse entrée.

La longe de veau se sert pour grosse pièce de milieu.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade ; ou pour le mieux, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard ; servez avec la même sauce.

È

Le casé se prépare de la même façon.

Casé de veau à la crème. Grosse Entrée.

Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur du casé, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gouffes d'ail, quatre échalottes, persil, ciboule entière, une feuille de laurier, thim, basilic, quatre clous de girofle, deux oignons en tranches, sel, poivre. Faites tiédir cette marinade, & la remuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Otez-la du feu pour y mettre le casé, & lui faire prendre goût pendant douze heures, ensuite vous l'égoutterez, & bien essuyé, couvrez-le de papier bien beuré. Faites-le cuire à la broche; servez-le avec une sauce piquante de cette façon: Passez sur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre: quand il est bien coloré, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, sel, poivre, faites bouillir un quart-d'heure: dégraissez-la & la passez au tamis: servez dessous le casé.

La longe & le cuiffot se préparent de même, à cette différence que le dernier, il faut le larder de gros lard.

Casé glacé. Entrée.

Pour le glacer vous le piquez de petit lard, & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoise, que vous trouverez ci-après.

Casé à la daube. Entremets froid.

Vous l'aïssonnez, & faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes sortes de daube se font de même.

Café à l'étouffade. Entrée ou entremets froid.

Faites-le comme la rouelle de veau entre deux plats. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettez point de coulis, & réduirez la sauce très-courte pour qu'elle ne se mette point en gelée.

Épaule de veau, comment l'accommoder.

Elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée, que vous trouverez à l'article des sauces.

Épaule de veau à la bourgeoise. Grosse entrée.

Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-septier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboules, deux gouffes d'ail, une feuille de laurier, deux oignons, & deux racines coupées en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre; couvrez la terrine avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau. Mettez cuire au four pendant trois heures; ensuite vous dégraissez la sauce pour la passer au tamis: servez sur l'épaule.

Poitrine de veau de différentes façons. Entrée.

Elle se met en fricassée de poulets. Vous la coupez par morceaux que vous faites dégorger dans l'eau & la faites blanchir. Passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons; mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon.

Quand elle est cuite & dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait; mettez un filet de verjus en servant. *Elle se mes*

aussi aux choux avec petit lard. Vous la coupez par morceaux & la faites blanchir.

Faites blanchir un chou & mettez un morceau de petit lard coupés en tranches tenant à la couenne : vous ficelez après chacun à son particulier, & faites cuire le tout ensemble avec bon bouillon ; n'y mettez point de sel, par rapport au petit lard.

Quand le tout est cuit retirer le chou & la viande que vous dressez dans la terrine que vous devez servir. Dégraisser le bouillon où vous avez fait cuire la viande ; mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la sauce si elle est trop longue : goûtez si elle est de bon goût, & servez dans la terrine sur la viande.

Vous pouvez aussi la servir en fricandeau, ou cuite à la braise, avec un ragoût de pointe d'asperges. *Les tendrons* sont excellents aux petits pois.

Tendrons de veau aux petits pois.

Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir, mettez dans une casserole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet, passez-les sur le feu, & mouillez de bon bouillon : ajoutez-y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de sel, & gros comme une noisette de sucre : servez à courte sauce.

Poitrine de veau au roux. Entrée.

Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laissez entière. Vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine. Quand il est roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon, & ensuite le veau

que vous faites cuire à petit feu. Assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre ; quand la viande est cuite, dégraissez la sauce : servez à courte sauce.

Tous les autres morceaux peuvent s'accomoder de même au roux.

Les pigeons au roux se font de la même façon.

Elle se sert aussi marinée & frite.

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt. Vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine ; mettez sel, poivre, vinaigre, persil, ciboule, thim, laurier, basilic, trois clous de girofle, oignons, racines, de l'eau. Faites tiédir la marinade sur le feu en remuant sans cesse. Vous y mettez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures, vous la retirez après pour l'essuyer & la fariner. Faites-la frire ; quand elle est cuite, vous servez garni de persil frit. Toutes sortes de marinades se font de la même façon, comme celle de poulets, lapereaux, &c. après les avoir coupés par membres.

Tendrons de veau au verd-pré. Entrée.

Prenez une poitrine de veau, & en coupez les tendrons en morceaux égaux, de largeur d'un doigt. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, une gouffe d'ail. Passez-les sur le feu ; mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que

les tendrons soient cuits, & qu'il ne reste presque plus de sauce. Ne dégraissez qu'à moitié. Prenez deux poignées d'oseille, ôtez-en les queues, lavez-la bien, pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau. Mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin; ensuite vous la pressez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus. Passez-le au tamis, & vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs. Mettez cette liaison dans les tendrons, faites lier sur le feu sans bouillir, comme une fricassée de poulets: si la sauce étoit trop liée vous y mettez un peu de bouillon.

Poitrine de veau au basilic. Entrée.

Il faut la couper par morceaux de la largeur d'un pouce, la faire blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettre cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre. Quand elle est cuite, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit par-tout attachée à la viande. Retirer la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir; ensuite tremper chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette. Les paner à mesure avec de la mie de pain; les faire frire de belle couleur, & les servir garnis de persil frit.

On peut faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déjà été servie, & même les restes d'une fricassée de poulets & de pigeons.

Poitrine farcie.

Il faut qu'elle soit coupée exprès: c'est-à-dire, que toute la peau tienne après la poitrine; alors mettre entre la peau & les tendrons telle farce.

de viande que vous jugerez à propos. Coudre la peau pour que la farce ne sorte pas. La faire cuire à la broche ou à la braise; la servir avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce aux laitues, aux petits pois, aux cornichons; aux racines, &c.

Poitrine à l'Allemande. Entrée.

Après l'avoir fait blanchir, la mettre cuire entière avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre. Quand elle est cuite la dresser sur le plat, & renverser la peau sur les côtés pour laisser les tendrons à découvert. Verser par-dessus une sauce à l'Allemande qui se fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volailles cuits, persil blanchi, une échalotte, le tout haché très-fin; faire bouillir un instant, & y mettre un peu de gros poivre.

Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine que vous dégraissez & passez au tamis; y mettre gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi & haché: faites lier sur le feu.

Tendrons de poitrine à l'Allemande. Entrée.

Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettre après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets. Lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, y mettre une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Poitrine à la braise. Entrée.

Il faut la faire cuire dans une bonne braise bien

assaisonnée, & vous la servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Poitrine au coulis de lentilles, ou coulis de pois.

Entrée.

Couper une poitrine de veau par morceaux de longueur d'un doigt ; faites-la blanchir & cuire avec du bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gouffe d'ail, peu de sel, pendant qu'elle cuit, vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois secs avec de l'eau ou du bouillon. Quand ils sont bien cuits vous les passez en purée au travers d'une étamine. Si c'est une purée de pois, avant que de les passer vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, pressés & pilés, que vous mettrez dans les pois pour que la purée en soit verte, & les passerez ensuite en les mouillant avec la cuisson des tendrons pour donner du corps à la purée ; après vous mettez les tendrons & le petit lard dans la purée : faites réduire sur le feu, si la purée étoit trop cuite : servir dans une terrine.

Du collet de veau ou carré. Entrée.

Le collet de veau ou carré se met de bien des façons. Les couper par côtes ; en ôter les os d'en bas, il faut laisser la côte. Les servir cuits sur le gril comme les côtelettes de mouton.

Côtelettes de veau à la poêle. Entrée.

Il faut couper le collet par côtes, ôter les os, & ne laisser que la côte.

Les mettre dans une casserole, avec du lard fondu, persil, ciboules, un peu de truffes, sel,

poivre, le tout haché très-fin , une tranche de citron la peau ôtée, couvrir avec des bardes de lard ; faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, les ôter de la casserole, les essuyer de leur graisse, & les dresser dans le plat que vous devez servir : Oter la tranche de citron qui est dans la casserole, & mettre dedans un peu de coulis; dégraisser la sauce, la mettre sur le feu & la servir dessus les côtelettes.

L'on peut faire plusieurs entrées à la poêle de cette façon.

* *Côtelettes de veau à la Guienne. Entrée.*

Couper un carreau de veau en côtelettes un peu épaisses, il faut les parer, en ôter les os d'en bas, & ne laisser que la côte. On les larde de filets d'anchois, de jambon & de cornichons, pour les faire cuire entre deux bardes avec un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon sans sel, un bouquet de persil, ciboule, deux échalottes, trois ou quatre feuilles de basilic: la cuisson faite on prend le fond de la sauce, sans la dégraisser, que l'on délaie avec trois jaunes d'œufs: on la fait lier sur le feu comme une fricassée de poulets, pour la servir sur les côtelettes.

* *Côtelettes de veau à la Marmotte. Entrée.*

On coupe les côtelettes fort épaisses, & bien appropriées, lardées d'anchois & de lard. On les arrange dans une casserole avec quatre ou cinq gros oignons entiers, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, basilic, deux clous de girofle, douze grains de coriandre: on les fait bouillir à très-petit feu dans leur jus avec

H 3

deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie. La cuisson faite, on les sert avec les oignons & le fond de la sauce.

Côtelettes de veau à la cuisinière. Entrée.

Coupez un quarré de veau en côtelettes, & les appropriiez. Mettez dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes dessus; faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les tournant souvent. Lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans la casserole de leur cuisson, une liaison de trois jaunes d'œufs avec du bouillon, du persil blanchi haché; détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, & y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, servez sur les côtelettes. Vous y mettez un peu de sel, s'il en est besoin, si le petit lard n'est point assez salé.

Côtelettes de veau au verd-pré. Entrée.

Mettez des côtelettes de veau dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail deux clous de girofle, une feuille de laurier. Les passer sur le feu, & y mettre une pincée de farine; mouiller avec du bouillon, un verre de vin blanc; assaisonner de sel, gros poivre; faire cuire à petit feu, & dégraisser la cuisson. Faire réduire à courte sauce, y mettre gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché de deux ou trois coups de couteau: faites lier la sauce, en servant un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau à la Lyonnaise. Entrée.

Prenez un carré de veau, que vous coupez par côtelettes après les avoir appropriées. Vous les lardez d'anchois, de lard & de cornichons. Assaisonnez de sel & gros poivre; faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel & gros poivre, persil, ciboules, échalottes; faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bardes de lard. Quand elles sont cuites, servez-les avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole, persil, ciboule, échalotte, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon : faites lier la sauce sur le feu : en servant mettez-y un jus de citron.

Côtelettes de veau grillées. Hors-d'œuvre ou entrée.

Coupez un carré de veau en côtelettes & les parez proprement sans être trop longues. Mettez-les mariner une heure, avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les panant avec de la mie de pain. Mettez-les griller à petit feu, en les arrosant avec le restant de la marinade. Quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauce d'un jus clair avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre; vous pouvez encore les servir sans sauce.

Côtelettes de veau au petit-lard. Entrée.

Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé; coupez-le par tranches, & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre gros.

comme la moitié d'un œuf. Faites un peu rissoler le lard, & y mettez ces côtelettes de veau pour les y faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre. Ayez soin de les retourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre sur une assiette. Otez la moitié de la graisse, & mettez dans la casserole deux échalottes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre, mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau. Faites bouillir & réduire à moitié ; mettez-y les côtelettes avec du petit lard & une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon : faites lier sur le feu sans bouillir. En servant mettez-y un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau marinées. Entrée.

Coupez un carré de veau par côtes ; faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-septier d'eau, sel, poivre, deux gouffes d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, trois clous de girofle, persil & ciboule ; après vous les égouttez, essuyez & farinez. Faites-les frire dans une friture neuve, servez garni de persil. Si la friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce. Otez tous les ingrédients qui ont servi à donner du goût ; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette dernière façon ne se pratique que parce qu'elles se noircissent avant que d'être cuites quand la friture est vieille.

Côtelettes en poires. Entrée.

Il faut les couper très-épaisses, & faire un

trou du côté de la côte que vous agrandissez avec le doigt pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petits dés, avec du petit lard coupé de même, & manié avec persil, ciboules, échalottes champignons hachés, sel, gros poivre. Cousez les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas, & les mettez cuire dans une casserole avec des bardes de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc. Quand elles sont cuites, il faut les dresser sur le plat la côte en l'air. Passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée; mettez-y un peu de coulis pour la lier: servez sur les côtelettes.

Côtelettes en papillotes. Hors-d'œuvre ou Entrée.

Coupez les côtelettes un peu minces, & les mettez dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre. Tortillez le papier autour de la côtelette & laissez sortir le bout. Beurrez le papier en dehors: faites-le cuire à petit feu sur le gril après avoir mis une feuille de papier beurré dessous les côtelettes: servez avec le papier qui les enveloppe.

Carré de veau à la Bourgeoise. Hors-d'œuvre ou entremets.

Coupez une demi-livre de lard en lardons, & les mêlez avec persil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre. Lardez-en avec tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet. Mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zestes de carottes & panais.

Faites-le sùer une demi-heure sur un petit feu ; ensuite vous le mouillererez avec un verre de bouillon , trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie ; faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite & la fauce courte , dégraissez-la pour la servir sur le carré. Si vous voulez servir ce carré froid en façon de bœuf à la mode , dressez-le sur le plat , la fauce par-dessus sans la dégraisser , mettez refroidir. Vous pouvez servir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de veau à la broche aux fines herbes. Entrée.

Lardez tout le filet d'un carré de veau , après l'avoir paré proprement , mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures , avec persil , ciboules , un peu de fenouil , champignons , une feuille de laurier , thim , basilic , deux échalottes , le tout haché très-fin , sel , gros poivre , muscade rapée , & un peu d'huile. Quand il aura pris goût , embrochez le carré ; mettez par-dessus tout son assaisonnement & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées. Ficelez-le de façon que les petites herbes ne puissent point sortir ; faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite , ôtez le papier , enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande pour les mettre dans une casserole avec un peu de jus , deux cuillerées de verjus , gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine , un peu de sel , gros poivre ; faites lier sur le feu pour servir dessous le carré. Avant que de lier la fauce , il faut faire fondre un peu de beurre , & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré & le paner de mie de pain : faites prendre une belle couleur. Vous pouvez encore la

servir sans être pané si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Usage du cuiffot de veau.

Le cuiffot, qui comprend la rouelle & le jaret est, pour ainsi dire, l'ame de la cuisine, puisqu'on tire avec,

Le jus de veau,		Les coulis de Bécasses,
Les restaurants,		Et toutes sortes de sauc-
Les coulis bourgeois,		ces,
Les coulis de Perdrix,		

Comme :

Sauce au Brochet,		Et toutes sortes de pe-
Sauce à la Carpe,		tites saucés dans le
Sauce à l'Anguille,		goût nouveau.

A donner du corps à plusieurs petites braises.

A faire des farces & des pâtés gros & petits ; beaucoup d'entrées de différentes façons.

Comme :

Fricandeau fervi avec		Des noix en caisses grill-
toutes sortes de lé-		lées.
gumes		Des noix entre deux
Des paupiettes,		plats dites à la bour-
Des pains de veau,	geoise.	Des noix à la Chan-
Des bresolles,		tilly.

Le jaret sert aussi à faire de la gélée de viande pour les malades.

Coulis Bourgeois & autres.

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une casserole des petits morceaux de lard, & de la rouelle de veau suffisamment suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

Pour le faire bon , mettez une livre pour demi-septier ; vous vous réglerez là-dessus. Mettez après deux ou trois oignons , autant de racines ; mettez la casserole bien couverte sur un petit feu , pour que la viande ait le temps de jeter son jus ; faites-la aller ensuite à plus grand feu jusqu'à ce que la viande soit prête à s'attacher ; pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement dans la casserole , & vous fasse un beau gratin.

Vous retirez ensuite votre viande & vos légumes sur une assiette , & mettez dans la casserole un morceau de beurre & de farine , suivant la quantité que vous voulez tirer du coulis , *plein une cuillère à bouche pour demi-septier.*

Tournez sur le feu jusqu'à ce que le roux soit beau , & vous mouillerez ensuite avec du bouillon chaud.

Vous remettez dedans la viande que vous avez retirée , pour la faire cuire encore deux heures à très-petit feu : dégraissez souvent le coulis.

Quand il sera fini , vous le passerez à l'étamine ou dans un tamis , pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis soit bien fait , il doit être d'une belle couleur canelle , ni trop clair ni trop épais , & qu'il ne sente point l'attachée : c'est à quoi il faut s'appliquer , parce qu'un coulis manqué , fera que vous n'aurez point d'honneur de vore repas.

Voilà la façon de toutes sortes de coulis que vous voudrez faire ; il n'y a que le changement de viande que vous mettez dedans qui en change les noms ; mais tel coulis que vous tirerez , il faut toujours du veau avec.

Vous faites aussi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard, quelques tranches d'oignons & des morceaux de veau minces par-dessus. Faites-les suer à très-petit feu, & attacher ensuite sans être brûlé, mouillez avec du bouillon. Faites-le bouillir une demi-heure; ensuite vous le passerez au tamis, & vous vous en servirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes sortes de jus se font de la même façon.

Filet de veau rôti fait. Entrée.

Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filets les plus minces que vous pouvez. Mettez-les dans une casserole avec persil, ciboules, une pointe d'ail, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vamvre, un demi-verre d'huile fine. Remuez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que la sauce soit bien liée sans que l'huile paroisse. En servant un jus de citron; ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la sauce se tourneroit en huile.

Rouelle de veau à la couenne. Entrée.

Prenez de la rouelle de veau, que vous coupez par morceaux en tranches, & la piquez de lard. Assaisonnez de sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché. Prenez de la couenne de lard nouveau qui ne sente rien: coupez-la par morceaux, mettez dans une terrine un lit de tranches de veau & un lit de couenne, continuez jusqu'à la fin; mettez ensuite un demi-verre d'eau & autant d'eau-de-vie; faites cuire sur les cendres chaudes quatre ou cinq heures; & servez comme du bœuf à la mode.

Rouelle de veau à la crème. Hors-d'œuvre.

Prenez de la rouelle de veau que vous coupe^z en plusieurs morceaux de la grosseur de la moitié d'un œuf; lardez chaque morceau en travers avec du gros lard; affaïsonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons, le tout haché. Mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre; passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc; faites cuire & réduire à courte sauce. En servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème; faites lier sur le feu sans bouillir.

Pain de veau.

Prenez une livre de rouelle de veau, autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble. Mettez-y persil, ciboules, échalottes, le tout haché, sel, poivre, deux œufs crus entiers, un poisson de crème. Foncez une poupetonnière avec des bardes de lard; mettez votre farce dedans. Si vous avez un ragout de viande ou de légumes qui soit cuit & refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce; couvrez de bardes de lard & faites-le cuire au four: quand il est cuit, retirez-le en douceur de la poupetonnière pour ne le pas rompre; faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne sauce claire & un peu piquante.

Rouelle de veau entre deux plats. Entrée.

Vous prenez un morceau de rouelle de veau le plus épais que vous pouvez pour faire un bon plat, lardez-le de gros lard, avec persil, ciboules,

champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre.

Mettez le veau dans une casserole bien couverte; faites-le cuire dans son jus avec un oignon, deux racines.

Quand il est cuit à très-petit feu, dégraissez le peu de sauce qu'il a rendu, & la servez, sur le morceau de veau.

Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre sauce, elle n'en fera que meilleure.

Fricandeau de veau à la bourgeoise. Entrée.

Prendre une tranche de rouelle de veau épaisse de deux doigts, que vous piquez par-dessus avec du petit lard; faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante; & la mettre après cuire avec du bouillon, un bouquet garni.

Quand elle est cuite, retirez-la de la casserole pour bien dégraisser la sauce. Passez cette sauce dans une autre casserole avec un tamis; vous la ferez après réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus.

On y met après le fricandeau pour le glacer.

Quand il sera bien glacé du côté du lard, le dresser sur le plat que vous devez servir. Détacher sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon, goûtez si cette sauce est de bon goût, & servez dessous le fricandeau. *Toutes sortes de fricandeaux se font de même.*

Noix de veau aux truffes à la bonne femme. Entrée.

Prendre trois noix de veau que vous unissez, en ôtant légèrement la viande qui empêche la bonne mine. Il faut les larder par-tout avec des

lardons de lard, & des truffes, tous les deux maniés ensemble avec du sel fin, persil, ciboules & truffes hachés : faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles sont cuites & la sauce bien dégraissée, y mettre deux cuillerées de coulis : faites réduire la sauce, qu'elle ne soit ni trop courte ni trop longue, & la servez sur les noix de veau.

Paupiettes. Hors-d'œuvre ou entrée.

Couper des tranches de veau de la largeur de deux doigts, & longues au moins de trois : les aplatis avec le couperet pour qu'elles ne soient pas plus épaisses qu'un petit écu. Mettre sur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de rouelle de veau, autant de graisse de bœuf, un peu de persil, ciboules, une échalotte. Lorsque le tout est haché très-fin, y mettre deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche d'eau-de-vie, sel, poivre. L'étendre sur les paupiettes, & les rouler ; mettre sur chaque paupiette une barde de lard, & les ficeler : faites-les cuire à la broche enveloppées de papier. Quand elles seront cuites, paner le dessus des bardes, & leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair : servir une sauce d'un jus clair assaisonné de bon goût.

Paupiettes à la braise. Hors-d'œuvre ou entrée.

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence qu'on n'y met point de bardes de lard dessus ; on les met dans le fond d'une casserole. Arranger vos paupiettes sur les bardes, faites-les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, un

peu de sel , gros poivre. La cuisson faite, les dresser dans le plat que vous devez servir, dégraisser la sauce de leur cuisson ; la passer au tamis , & la servir dessus.

* *Hatereau de rouelle de veau.*

Coupez de la rouelle en tranche très - mince de la grandeur d'un petit écu , & un quarteron de petit lard bien entre-lardé, de la même façon ; faites mariner le tout avec de l'huile, gros poivre, persil, ciboule, échalotte, trois feuilles de basilic hachés très-fines. Il faut enfiler les filets dans un hatelet, en mettant le petit lard entre le veau : mettez-y aussi toute la marinade que vous faites tenir avec plusieurs feuilles de papier bien ficelé ; faites cuire à la broche : la cuisson faite, il faut ramasser avec un couteau toutes les fines herbes qui tiennent après le papier, & le jus qu'il peut y avoir, pour le mettre dans une casserole, avec deux ou trois cuillerées de bouillon, un peu de coulis, ou à son défaut une bonne pincée de chapelure de pain ; faites bouillir deux ou trois bouillons bien dégraissés ; l'on dresse le veau sur le plat entre-mêlé de petit lard, pour servir la sauce dessus, après y avoir mis un jus de citron, ou un filet de verjus.

Brezolles. Hors-d'œuvre ou entrée.

Coupez de la rouelle de veau le plus mince que vous pouvez, de largeur d'un doigt, & suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir. Ayez du persil, ciboules, échalottes hachés très-fin ; prenez une casserole, mettez dans le fond un peu d'huile, ou du beurre avec des fines herbes hachées, sel, gros poivre. Arrangez dessus un lit de rouelle de veau mince, après vous recom-

mencez à mettre des fines herbes, du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre. Remettez de la rouelle de veau dessus & continuez de cette façon jusqu'à définition. Couvrez le dessus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc : couvrez la casserole : faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude pendant une heure & demie. A la moitié de la cuisson vous y mettez un demi-verre de vin blanc. Quand elles seront cuites les servir avec le fond de leur sauce bien dégraissée.

Noix de veau en caisse. Hors-d'œuvre ou entrée.

Coupez de la ruelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fri-candeaux. Faites une caisse de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande, beurrez-la par-tout en dehors, mettez-y dedans votre viande avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre. Mettez votre caisse sur le gril, avec une feuille de papier beurré dessous, pour les faire cuire sur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle : si le feu étoit trop fort, vous l'abbattez un peu avec la pèle. Lorsque la viande est cuite d'un côté vous la retournez de l'autre. Servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par-dessus bien légèrement un filet de vinaigre blanc.

Noix de veau à la Chantilly. Hors-d'œuvre ou entrée.

Elles se font en coupant de la rouelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce. Vous les assaisonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché. Roulez-les, & les enfitez dans un hatelet, faites-

Les cuire à la broche, vous les servirez avec une sauce claire assaisonnée d'un bon goût.

Gelée pour les malades.

Mettez dans une marmite une poule que vous avez flambée, vidée & épluchée, un jarret de veau d'environ une livre & demie, & deux pintes d'eau. Faites-les bouillir & bien écumer; ensuite vous ferez bouillir à très-petit feu pendant trois heures. Dégraissez bien votre bouillon, & le passez dans un tamis ferré; mettez-le dans une casserole sur un fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée, si vous n'en avez point vous y mettez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel; deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de canelle. Faites bouillir un quart-d'heure, & y mettez trois œufs cassés, blancs & jaunes avec les coquilles. Faites bouillir doucement, en remuant souvent jusqu'à ce que votre gelée soit claire & réduite à environ trois demi-septiers. Vous la passerez dans une serviette blanche mouillée. Pressez-la bien pour qu'elle ne sente point un goût de lessive, & qu'il ne reste point d'eau: mettez votre gelée dans les vaisseaux où elle doit rester: faites-la prendre dans un endroit frais ou sur de la glace.

De la moëlle dite amourette.

La moëlle qu'on appelle amourette se sert marinée & frite pour entremets. Voyez cervelle de bœuf frite, page 41.

Queues de veau de plusieurs façons. Entrée.

Elles se servent en hauchepot, comme la queue de bœuf.

La seule différence est de mettre vos légumes en même temps que la viande, parce que le veau n'est pas dure à cuire.

Les queues de veau se mettent aussi étant cuites à la braïse comme la langue de bœuf, page 39, avec différents ragoûts de légumes.

Queues de veau à la sainte Menchoult. Hors-d'œuvre ou entremets.

Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante; mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail - trois clous de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, sel, poivre, un oignon, une carotte, un panais. Faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & qu'il reste très-peu de sauce. Retirez-les pour les refroidir: passez la sauce dans un tamis clair pour que la graisse passe avec, il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre. Mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse; ensuite vous y trempez les queues de veau, & les panez à mesure avec de la mie de pain. Mettez-les sur le plat que vous devez servir, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière, servez-les avec une sauce piquante comme la première que vous trouverez à l'article des sauces.

Préparées de cette façon, vous pouvez les faire griller, & les servir avec la même sauce.

Queues de veau aux choux & au petit lard. Entrée.

Prenez deux queues de veau que vous coupez
en

en deux , faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne : après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux. Quand il aura blanchi un quart-d'heure , retirez-le à l'eau fraîche , & le pressez bien. Otez les trognons & le ficelez , ficelez aussi les queues avec le petit lard , mettez le tout dans une petite marmite , ajoutez-y un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , trois clous de girofle , un petit morceau de muscade , mouillez avec du bouillon , un peu de sel , gros poivre. Faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites ; retirez le tout de la marmite pour l'égoutter , & essuyer de sa graisse , dressez les queues entremêlées de choux , le petit lard par-dessus. Mettez du coulis ce qu'ils faut pour une sauce , dans une casserole avec un peu de beurre , peu de sel , gros poivre : faites lier sur le feu : versez sur les choux & la viande. Si vous n'avez point de coulis , prenez un peu de la cuisson des choux que vous passiez au tamis & bien dégraissée , mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine : faites lier sur le feu. Si vous voulez servir dans une terrine , il faut que la sauce soit plus grande.

Casserole. Entrée.

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de riz dans une petite marmite avec du bouillon , du lard fondu. Quand il est presque cuit , bien épais & fort gras , mettez-en de l'épaisseur de deux écus , dans le fond du plat que vous devez servir , qui doit être d'argent ou d'une faïence qui aille au feu. Mettez sur le riz telle viande que vous

G

jugerez à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble. Il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braïse & assaisonnées de bon goût. Couvrez tout le dessus avec du riz, de façon que l'on ne voie point la viande. Unissez avec un couteau, mettez votre plat sur une cendre chaude, couvrez avec un couvercle de tourtière, un bon feu dessus : vous le laisserez jusqu'à ce que le riz soit d'une belle couleur dorée. Avant que de servir penchez le plat pour en ôter la graisse qu'il peut y avoir, & servez à sec, ou si vous voulez, vous y pouvez mettre une petite sauce dans le fond. Vous pouvez encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui vous ont déjà servi, pourvu que la sauce en soit très-courte.

C H A P I T R E V I.

Du Cochon, & de son utilité.

LE cochon est d'un goût fort agréable. On ne sauroit travailler à la cuisine, à son point, sans en faire usage ; cependant j'en userai peu, parce que sa chair est nourrissante, difficile à digérer & lâche le ventre.

Comme tout sert dans le cochon, j'en ferai un petit abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

De la tête de cochon. Gros entremets.

Elle se met en hure de sanglier.

Faites-la brûler à un feu clair sur le fourneau bien ardent, & la frottez à force de bras avec une brique, & ensuite avec un couteau.

Après qu'elle est nette, désossez-la à moitié

Sans ôter la peau ; piquez-la en dedans avec du gros lard ; assaisonnez de sel , épices mêlées , persil , ciboules , champignons , ail , le tout haché. Enveloppez-la avec un linge blanc ; ficellez-la , & la faites cuire dans une bonne braïse faite avec du bouillon , vin rouge , un gros bouquet garni , oignons , racines , sel , poivre.

Quand elle est cuite , laissez-la refroidir dans sa braïse & la servez sur une serviette pour entremets du milieu.

Fromage de cochon. Gros entremets froid.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée , dé-fossez-la à forfait ; levez toute la chair & le lard sans couper la couenne. Coupez la chair en filets très-minces ; faites-en autant du lard , mettez le maigre à part sur un plat bien étendu , & le gras dans un autre. Coupez les oreilles aussi en filets ; assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin , du gros poivre , thim , laurier , basilic , six clous de girofle , deux pincée de toriandre , la moitié d'une muscade ; le tout haché très-fin , deux gouffes d'ail , quatre échalottes aussi hachées , une demi - poignée de persil en feuilles entières. Mettez la peau de la hure dans une casserole rondé ; arrangez tous vos filets de viande , en mettant un lit de viande , & quelques tranches de jambon , si vous en avez , des feuilles de persil arrangées proprement : continuez de cette façon jusqu'à la fin. vous coudrez la couenne en la plissant comme une bourse ; enveloppez-la d'un torchon blanc , que vous ferrerez fort avec de la ficelle. Mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du bouillon , une pinte de vin

blanc, de l'oignon, racines, thim, laurier, basilic, une gouffe d'ail, sel, poivre. Lorsqu'il est cuit vous l'égoutterez, & le mettrez dans un vaisseau juste à sa grandeur & bien rond. Couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd dessus pour lui faire prendre la forme que vous voulez jusqu'à ce qu'il soit froid : vous les servirez pour gros entremets.

Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon.
entremets.

Les oreilles se font cuire à la braise qui se fait comme celle de la tête. Quand elles sont cuites, il faut les paner & les faire griller : servez à sec.

L'on en fait aussi des menus droits. *Voyez palais de bœuf en menus droits, & les faites de même.* Elles sont encore bonnes salées & fumées.

La langue se met à la braise avec des sauces piquantes, & pour le mieux elle se mange salée & fumée.

Les pieds s'accoutument comme les oreilles.

De la fressure, panne, crépine & boyaux.

Les boyaux servent à faire toutes sortes de bou-dins, andouilles & saucisses.

La fressure se peut accommoder de la même façon que la fressure de veau : *Voyez-ci-devant, page 107.*

La panne sert à faire du sain-doux, des saucisses & beaucoup de différentes farces.

La crépine est utile pour faire des entrées en crépine : pour le lard, l'on ne peut s'en passer à la cuisine.

Des jambons, comment les accommoder.

La cuisse & l'épaule se mettent en jambons ; il faut les saler & fumer.

Pour cet effet vous faites une saumure avec du sel & du salpêtre & toutes sortes d'herbes odoriférentes, comme thim, taurier, basilic, baume, marjolaine, sarriette, geuievre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin. Laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures; ensuite vous la passerez au clair, & mettrez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Ensuite vous les retirez de la saumure pour les faire égoutter; après les avoir bien essuyés, vous les mettrez fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & mettrez par-dessus de la cendre.

Gros entremets.

Quand vous les voulez faire cuire vous en ôtez le mauvais, sans rien ôter de la couenne. Faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux, & que vous les jugez assez dessalés, enveloppez-les d'un torchon blanc, & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon. Mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouges, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes: faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à très-petit feu.

Quand il est cuit laissez-le refroidir dans sa cuisson; vous le retirez ensuite, & enlevez doucement la couenne sans ôter de la graisse. Mettez par-dessus de la graisse, du persil haché, avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par-dessus la pèle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse & prenne belle couleur.

G 3

Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux & petits, vous pouvez les faire cuire à la broche & les servir chauds ou froids pour entremets. Faites attention qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

De la poitrine, échinée, & carré de cochon.

La poitrine se met en petit salé; le filet, le carré & l'échinée se mettent en côtelettes ou à la broche avec une sauce à la moutarde ou ragoût de petits oignons.

Côtelettes de porc frais en ragoût. Entrée.

Coupez en côtelettes un carré de porc frais, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel, & du poivre. Ayez un ris de veau que vous faites blanchir, coupez-le en gros dés; mettez-les dans une casserole, avec des champignons, quelques foies de volaille, un peu de beurre. Passez les sur le veau; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, de jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle. Laissez cuire & réduire à courte sauce. Servez sur les côtelettes; vous pouvez encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût; & quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettrez le ris, foie & champignons avec le même assaisonnement.

Comment faire le petit salé de cochon.

Toutes sortes d'endroits du cochon sont bons

pour faire du petit salé : le filet est estimé le meilleur. Vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez , & prenez du sel pilé. Sur quinze livres mettez une livre de sel , frottez votre viande par-tout ; mettez-la à mesure dans un vaisseau. Quand il est plein, bouchez-le bien crainte qu'il ne prenne l'évent : vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours. Si vous voulez le garder long-temps vous y mettez un peu plus de sel. Observez que plus le salé est nouveau, meilleur il est. Vous vous en servez ensuite, soit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets ; de telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez manger avec ; & si votre salé avoit pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiède auparavant que de le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le sain-doux.

Prenez le lard de dessus le porc : ne laissez de chair que le moins que vous pouvez ; arrangez-le sur des planches dans la cave, & mettez une livre de sel pilé sur dix livres de lard. Après l'avoir frotté de sel par-tout, vous le mettrez l'un sur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme : vous le laissez au moins quinze jours dans le sel, & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

Le sain-doux se fait après avoir épluché la panne, c'est-à-dire ôter les peaux qui s'y trou-

vent. Coupez la panne par petits morceaux; mettez dans un chaudron avec un demi-septier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle; faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les grignons qui ne se fondent point, commencent à se colorer; pour lors vous la retirerez du feu, & la laisserez refroidir à moitié, & la passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour la mettre refroidir.

Boudin de Cochon & de Sanglier, Hors-d'œuvre.

Prenez de l'oignon que vous hachez, & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne. Quand il est bien cuit & qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dés; mettez-la dans la casserole où est votre oignon, avec du sang & le quart de crème. Assaisonnez de sel fin, épices mêlées; maniez bien le tout ensemble & l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins. Ne les emplissez point trop, crainte qu'ils ne crevent en cuisant. Ficelez les deux bouts de chaque boyau; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante: il faut un quart-d'heure pour les cuire. Pour voir s'ils sont cuits vous en tirerez un avec une écumoire, & le piquerez avec une épingle. Si le sang ne sort plus & que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits; mettez-les ensuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir.

La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

* *Boudin de ce que l'on veut. Hors-d'œuvre.*

L'on prend de la viande cuite à la broche;

après l'avoir hachée très-fine, on la mêle avec du sang de cochon, de la panne coupée en petits dés, un peu de crème, sel, fines épices, persil, ciboules, un peu de basilic, le tout haché très-fin. On met cette composition dans des boyaux, en ne les remplissant qu'aux trois quarts. Bien liés par les deux bouts, on les met dans l'eau bouillante, faire quelques bouillons. Pour connoître s'ils sont cuits, on les pique avec une épingle. S'il en sort de la graisse on les retire. Etant froids, on les fait griller.

De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire des boudins. Hors-d'œuvre.

Vous prenez de l'oignon, que vous coupez en petits dés que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau, ou dans une poêle sur le feu, avec du beurre ou du sain-doux. Tenez votre oignon fort gras; quand il est cuit, mettez-y le sang; remuez-le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs bouillis: assaisonnez-le de sel & de poivre. Si cette façon n'est point si appétissante que le boudin, le goût en est le même, & se trouve fait dans le moment sans dépense.

Boudin blanc à la bourgeoise. Hors-d'œuvre.

Mettre sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, & y mettre après une bonne poignée de mie de pain. Passer à la passoire, faites bouillir le tout ensemble en les tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, & qu'elle soit bien épaisse: mettre refroidir. Couper une demi-douzaine d'oignons en petits dés, & les faites cuire à petit feu.

G. 2.

fans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre ; ensuite vous avez une demi-livre de panne hachée que vous mêlez avec les oignons après qu'ils sont ôtés du feu. Y mettre aussi de la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-septier de crème, délayer le tout ensemble ; assaisonner de sel fin, fines épices. Prendre des boyaux de cochon bien lavés, les couper de la longueur que vous voulez faire vos boudins ; ne les emplir qu'aux trois quarts, lier le bout. Quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau ; quand elle bouillira fort y mettre doucement les boudins, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Il ne faut qu'un quart-d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en sortira de la graisse. Les retirer en douceur avec une écumoire ; les mettre dans l'eau fraîche ; faites égoutter, & les faites griller dans une caisse de papier : ensuite les ôter de la caisse pour les servir chaudement.

Façon de faire toutes sortes de cervelas. Entrée.

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entre-lardée ; si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lievre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit nourrie de lard. Vous prendrez donc de la viande selon la quantité de cervelas que vous voulez faire ; hachez-la, & mettez avec un peu de persil, ciboules hachés, sel, épices mêlées. Prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos ; emplissez-les de viande, & les ficeliez par les deux bouts : mettez-les fumer à la cheminée deux ou trois jours, & les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un

bouillon sans sel. Si vous voulez faire des cervelas à l'oignon, vous prendrez des oignons, suivant la quantité de viande que vous aurez; il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu ou du sain-doux: quand ils sont cuits aux trois quarts vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelas comme il est dit ci-devant. Si vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous hacherez la viande, & y mettrez ensuite des truffes; hachez la quantité que vous jugerez à propos sans les faire cuire, & finirez vos cervelas de la même façon.

Façon de faire toutes fortes de saucisses.

Hors-d'œuvre.

Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que de maigre; hachez-la & mettez-y persil, ciboules hachées: assaisonnez de sel & fines épices. Entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon; ficelez les saucisses de la longueur que vous voulez, faites-les griller: vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalottes. Si c'est aux truffes vous en hachez avec la chair suivant la quantité que vous voulez; si c'est à l'échalotte vous en mettrez très-peu, crainte que le goût ne domine. Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crépine de porc, & les grillez de la même façon.

Andouilles de cochon. Hors-d'œuvre.

Prenez des boyaux gras de cochon; après qu'ils seront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles; faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre.

du thim, laurier, basilic, pour leur faire perdre leur goût de chercuteris. Vous prenez ensuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets; assaisonnez le tout ensemble avec du sel & fines épices; mêlez avec un peu d'anis; remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers, crainte qu'ils ne crevent en cuisant. S'ils étoient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts; faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, sel, thim, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson; quand vous les voulez servir, vous les faites griller, & les servez pour hors-d'œuvre.

Jambon en cincarat. Entremets.

Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces; mettez-les dans une casserole ou dans une poêle avec un peu de gras de jambon ou du lard; faites cuire à petit feu. Quand il est cuit vous dressez le jambon dans un plat, & mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre & du poivre concassé; il faut détacher ce qui reste dans la casserole, en remuant votre sauce avec une cuillère, & la servez sur le jambon.

Du cochon de lait.

Le cochon de lait se fait cuire à la broche.

Quand il est bien échaudé, & troussé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules & à la cuisse pour que la peau ne se déchire point.

Quand il est au feu frottez-le souvent avec de l'huile pour que la peau soit croquante; il faut le manger sortant de la broche, sinon la peau se ramollit & n'a plus le même goût.

Cochon de lait par quartiers au Pere Douillet.
Gros entremets froid.

Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois clous de girofle, la moitié d'une muscade, oignons, racines. La viande étant cuite, passez le bouillon au tamis; mettez le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrevisses & le bouillon que vous avez passé, ajoutez-y une chopine de vin blanc, sel, gros poivre. Faites-le cuire pendant une heure & demie; ensuite vous en passez la cuisson dans un tamis; dégraissez-la, & la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, & six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles. Quand elle est claire, & qu'elle a assez de corps, passez-la au travers d'une serviette; mettez le cochon de lait dans un vaisseau juste à sa grandeur, les quatre écrevisses en dessous, avec des branches de persil vert, versez la gelée sur le cochon pour mettre au frais. Quand la gelée est bien prise, vous trempez le cul du vaisseau dans de l'eau chaude, & le renversez promptement sur le plat que vous devez servir & une serviette dessous.

Cochon de lait en blanquette. Hors-d'œuvre ou
Entrée.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti: coupez-les en filets minces; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre avec des champignons

coupés en filets minces , un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thim, basilic. Passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine : mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, sel, gros poivre : faites bouillir à petit feu & réduire à moitié. Otez le bouquet, & y mettez les filets de viande, faites chauffer sans bouillir : ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez chaudement.

Cochon de lait en galentine. Gros entremets froid.

Quand il est bien échaudé il faut le désosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc, & mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un gros écu. Mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs. Couvrez tous ces lardons avec un peu de farces; ensuite vous roulez le cochon de lait en prenant garde de déranger les lardons. Enveloppez-les de bardes de lard & d'une étamine; ferrez-le fort avec de la ficelle, & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboules, échalottes, ail, girofle, thim, laurier, basilic. Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, & le servez froid pour entremets. Toutes sortes de galentines s'ont de même.

Cochon de lait à la Lyonnaise. Gros entremets froid.

Après l'avoir bien échaudé & vuïdé, il faut le désosser à forfait, à la réserve de la tête & des pieds; faites une farce de cette façon: mettez dans une casserole une pinte de bon lait; quand il bout mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait & qu'elle soit bien épaisse. Ayez soin de la remuer souvent sur la fin, crainte qu'elle ne s'attache, mettez-la refroidir. Prenez de la rouelle de veau environ une livre & autant de graisse de bœuf, que vous hachez ensemble, & y mettez ensuite la mie de pain avec persil, ciboules, deux échalottes, champignons, le tout haché très-fin, sel, poivre, quatre œufs, blancs & jaunes. Coupez en gros dés le foie du cochon de lait, & presque autant de jambon cru, pour les mêler avec la farce. Mettez le tout dans le corps du cochon; coulez-le, & le trouffez comme pour le mettre à la broche: mettez dessus des bardes de lard. Il faut l'envelopper d'une serviette, le ficeler, & le faire comme le précédent; vous le servirez de même sur une serviette pour entremets froid.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid vous suivrez ce qui est expliqué dans l'article des pâtés.



C H A P I T R E VII.

D E L' A G N E A U.

Quoique l'Agneau ne soit pas des plus excellents à travailler en cuisine à cause de son goût insipide, parce que c'est une viande qui n'est point faite, je ne laisserai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait usage.

Issues d'agneau à la bourgeoise.

Sous le nom d'issues, l'on y comprend la tête, le foie, le cœur, le mou, & les pieds.

Vous ôtez les mâchoires & le museau; faites-les dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issue coupé par morceau; faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

Quand elle est cuite, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & faites lier votre sauce sur le feu: mettez-y après un filet de verjus. Dressez la tête dans le plat que vous devez servir: découvrez la cervelle; mettez le restant autour, & la sauce par-dessus.

Tête d'agneau de plusieurs façons. Entrée.

Vous prenez deux têtes d'agneau, que le colletienne avec: vous ôtez les mâchoires & le museau; faites-les blanchir & cuire dans une braise blanche comme aux oreilles de veau, page 105.

Vous les mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié

d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée. Faites-les cuire à petit feu : quand elles sont cuites, découvrez les cervelles, & les dressez dans le plat que vous devez servir, & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'Espagnole, sauce à la ravigotte, sauce à la poivrade liée, sauce à la pluche-verte.

Ou pour le simple, vous prenez du bouillon de leur cuisson, prenez garde qu'il ne soit trop salé : délayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché, faites lier sur le feu, & servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore à la place des sauces, y mettre un ragoût de crêtes ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau qui sont au blanc.

** Tête d'agneau à la sainte Menekoult. Entrée.*

Otez les mâchoires & le museau à deux têtes d'agneau : faites-les bien dégorger dans de l'eau, & blanchir dans deux bouillons à l'eau bouillante. Faites-les cuire dans une marmite juste à leur grandeur, avec un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, demi-feuille de laurier, thim, basilic, un carotte, la moitié d'un panais, un oignon, piqué de deux clous de girofle, un morceau de beurre manié avec un peu de farine : la cuisson faite on découvre les cervelles pour mettre dessus, ainsi que sur tout le dessus du collet, une sauce épaisse faite avec du fond de la sauce des têtes. On y ajoute trois jaunes d'œufs, un peu de beurre manié de farine. On la fait lier sur le feu, on les pane pour leur faire prendre une couleur dorée, dans le four ou dessous un couvercle de tourtière,

on les sert avec une bonne sauce un peu piquante.

Quartier d'agneau, comment les servir.

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derrière.

Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôti.

Vous le servez aussi en fricandeau : *Voyez fricandeau, page, 139.*

Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuillère, & l'étendez sur l'agneau.

Vous pouvez aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinards, ou cuit à la braise avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites aussi des entrées à l'Angloise, qui se font en mettant les côtelettes sur le gril comme les côtelettes de mouton.

Et le reste du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il est froid vous en faites un hachis & les côtelettes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi.

Quand il est cuit à la broche & qu'il a servi déjà sur table, vous le coupez par filets, & les mettez en *blanquette*, ou à la *béchamel*, comme ci-après.

Filets d'agneau en blanquette. Hors-d'œuvre.

Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons coupés en filets, un bouquet garni : passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec du bouillon, faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus gueres de sauce.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la bro-

che, & coupés en petits morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait. Faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, assaisonnez-la de bon goût : mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

Filets d'agneau à la béchamel.

La béchamel n'est autre chose que de faire réduire de la crème jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce.

Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumelot.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets, coupés comme il est dit pour la blanquette : faites-les chauffer sans qu'ils bouillent : assaisonnez-les de bon goût, & les servez. Toutes sortes de filets à la béchamel se font de la même façon.

Du quartier d'agneau de derriere.

Le quartier d'agneau de derriere se met ordinairement à la broche : il se met aussi farci en dedans cuit à la braise & servi avec un ragoût d'épinards.

Cuit à la braise & refroidi vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la béchamel, comme il est dit ci-devant.

Usage des ris d'agneaux.

Ils se servent de la même façon que les ris de veau : Voyez ris de veau, pag. 114 & suivantes.

Pieds d'agneaux gratinés. Entremets.

Faites cuire dans une bonne braise une douzaine de pieds d'agneaux & dix-huit ou vingt petits

oignons blancs : faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs : mêlez le tout ensemble, & l'étendez sur le fond du plat que vous devez servir. Mettez ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin ; dressez-y dessus les pieds d'agneaux mêlés de petits oignons ; faites encore un peu migeotter sur le feu, après vous en égouttez la graisse, & servez dessus une bonne sauce de bon veau.

La langue, les pieds & la queue s'accomodent comme ceux de moton.

C H A P I T R E V I I I .

De la volaille en général.

JE me suis assez étendu sur la viande de boucherie que nous appellons grosse viande, pour donner une instruction des changements que l'on en peut faire.

Il est temps de penser présentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le poulet, puisqu'il est le meilleur pour la santé. Sa chair est nourrissante & facile à digérer : c'est une des premières nourritures en viandes que l'on ordonne aux malades.

Toute volaille doit être plumée si-tôt qu'elle est tuée. Il ne l'a faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle se plume à sec, il ne la faut vuidier qu'après qu'elle est flambée. Vous la flambez sur un fourneau bien allumé de charbon : il faut la passer légèrement sur la flamme, qu'elle n'ait que le temps de brûler les poils.

qui restent. Si vous n'avez pas la commodité d'un fourneau allumé, prenez simplement une feuille de papier que vous brûlez dessous les poils ; vous les vuidez ensuite ; pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille sur le derrière du cou ; détachez légèrement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans déchirer la volaille ; passez ensuite votre doigt dans le trou du brichet ; tournez-le en courbant pour détacher ce qui est dans le corps, cela vous donnera la facilité de faire sortir les boyaux, foie & gésier. Vous agrandirez ensuite le trou auprès du croupion & vuidez en douceur la volaille pour ne la point déchirer, vous aurez soin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gésier. Toutes sortes de volaille & de gibier se flambent & se vident de la même façon. Si c'est pour rôtir, & servir pour un plat de rôti, il ne faut point les flamber : vuidez-les comme je viens de marquer ; faites-les refaire sur de la braïse, essuyez-les bien avec un torchon : épluchez-les, vous les barderez ensuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Différentes façons de poulets.

Nous en avons de quatre sortes, qui sont les poules gras, les poulets aux œufs, les poulets à la Reine, & les poulets communs.

Le poulet à la Reine est le plus petit & le plus estimé.

Le poulet aux œufs est après.

Le poulet gras qui est le plus fort, est très-estimé quand il est choisi bien blanc en chair & en graisse.

Fricassée de poulets. Entrée.

Prenez deux poulets communs bien en chair,

que vous flambez, épluchez & vuidez. Coupez-les par membres, & les mettez tremper dans de l'eau un peu tiède pour les faire dégorgier : vous y mettez aussi les foies après en avoir ôté l'amer, les gésiers que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, les pattes que vous mettez sur de la braise pour ôter la peau. Il faut couper les ergots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête. Vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égoutter sur un tamis ou dans un passoire ; mettez-les dans un casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboules, une feuille de laurier, un peu de thim, du basilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon, si vous en avez. Passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce. Vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude ; assaisonnez de sel, gros poivre : faites cuire & réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec de la crème ou du lait ; faites lier sur le feu sans faire bouillir, parce que votre sauce tourneroit. Mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre ; dressez votre fricassée, les abattis dans le fond, les cuisses & les ailes dessus ; arrosez partout avec la sauce & les champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

Vous les mettez aussi au roux avec culs d'artichaux à moitié cuits. Vous coupez le poulet par membres ; passez-le sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux, mettez-y une pincée

de farine. Mouillez avec du bouillon, un peu de jus & un demi-verre de vin blanc: faites bouillir à petit feu, dégraissez la sauce.

Quand le poulet est cuit servez à courte sauce & assaisonnez de bon sel : vous servez aussi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau, page 139.

Fricassée de poulets à la Bourdois. Entrée.

La fricassée de poulets à la bourdois se fait de la même façon que la précédente, à cette différence que quand elle est dressée sur son plat, vous la panez de mie de pain. Mettez sur la mie de pain des petits morceaux de beurre gros comme un pois : faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtière ou dans un four ; servez chaudement. Cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservie de la table.

Poulet à la Tartare.

Flambez & videz-le ; faites-le refaire sur le feu, & le coupez par moitié. Cassez-lui un peu les os, & le faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre, mettez avec, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre : trempez-les dans le beurre, & le panez de mie de pain, faites-le griller à petit feu, & servez à sec, ou avec une petite sauce claire.

Poulets en caisses. Entrée.

Ayez deux poulets que vous flambez, videz & troussiez les pattes dans le corps. Laissez les ailes, applatissez un peu les poulets, faites-les mariner avec persil, ciboules, échalottes, ail,

le tout entier, de l'huile fine, sel, gros poivre. Faites une caisse de papier, mettez-y les poulets avec tout leur assaisonnement, & les couvrez de bardes de lard & du papier. Faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtière : quand ils seront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard : servez dans la caisse, en mettant quelques gouttes de verjus sur les poulets. Vous pouvez aussi les ôter de la caisse, & les servir avec la sauce que vous voudrez.

Poulets communs de différentes façons.

Les poulets communs se mettent à toutes sortes d'entrées que l'on fait bouillir ; pour ceux que l'on fait cuire à la broche, il faut prendre des poulets gras ou des poulets communs bien en chair.

Comment servir les poulets gras aux œufs & à la Reine.

Ils se préparent tous de la même façon, & se servent ordinairement pour plat de rôti.

Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître. Pour être cuits à leur point, cela se connoît au doigt & à l'œil ; quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, il est temps de les retirer du feu.

Pour la couleur il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée.

Toutes sortes de rôts doivent se faire cuire & connoître au même degré de cuisson, il ne s'agit que du temps qu'il faut de plus au feu suivant qu'ils sont durs à cuire.

Tout le monde fait faire cuire des viandes à la broche, & peu réussissent à les servir à leur parfait degré de cuisson ; c'est à quoi l'on doit prendre garde,

garde, parce que c'est de là que dépend une partie de la bonté des viandes, comme aussi d'être trop mortifiées ou pas assez.

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

Si vous voulez servir des poulets gras ou à la Reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon.

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau : vuidéz-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, & le foie d'un poulet haché, un peu de persil, ciboules hachés, très-peu de sel. Couvez-les pour que rien ne sorte. Faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de la marmite; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier : ne les mettez point à un feu trop ardent crainte qu'ils ne se colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent se servir blancs.

Quand vos poulets sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos :

Comme :

Sauce à la Ravigotte.

Sauce à l'Espagnole.

Sauce à la Sultane.

Sauce à l'Allemande.

Sauce à l'Angloise.

Sauce blanche avec ca-

pres & anchois

Sauce à la carpe.

Sauce à l'Italienne.

Sauce aux petits œufs.

Sauce piquante.

Sauce à la Reine.

Ou toutes sortes de ragoûts, comme :

Aux truffes.

Aux moufférons.

Aux morilles.

Aux pistaches.

A la passe-pierre.

Au ragoût de foies gras.

H

Aux petits oignons.

Aux écrevisses.

Aux concombres.

Aux cornichons.

Aux cardes.

Aux huîtres.

Poulets aux croûtons. Entrée.

Prenez un gros poulet ou deux, suivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leur foies, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon : vous prenez un peu d'huile fine ; faites-y frire deux croûtons de pain proprement. Mettez-les égoutter, & dans cette même huile vous ferez cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils seront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez persil, ciboules, échalottes, un foie de volaille, le tout haché ; mouillez avec un verre de vin blanc & une bonne cuillerée de coulis. Dégraissez la sauce, & l'affaïsonnez de sel & poivre concassé ; faites-la cuire à petit feu un quart-d'heure : servez les poulets & les croûtons à côté.

** Poulets à la Barbarine.*

On prend un ris de veau dégorgé & blanchi un moment à l'eau bouillante, coupé en petits dés avec des champignons ; on le passe sur le feu avec du beurre, un bouquet de persil, ciboules : après avoir mis une pincée de farine, on mouille de bouillon & un peu de jus affaïsonné de sel, gros poivre ; on fait cuire une bonne demi-heure : la sauce courte, le ragoût refroidi, on prépare deux moyens poulets gras pour la broche : après qu'ils sont flambés & épluchés, on y met ce ragoût dans le corps. Après les avoir cousus & trouffés les pattes sur l'estomac, on les fait refaire sur le feu

dans une casserole avec un peu de beurre, en prenant garde de les colorer; ensuite on les fait cuire à la broche, couvert de bandes de lard & de papier; la cuisson faite, les ficelles ôtées, on les sert avec une sauce à l'Espagnole. *Voyez l'article des sauces.*

** Poulets sans fard.*

On prend un poulet gras ou deux, s'ils sont petits; après les avoir flambés, épluchés & vidés, on remet le foie dans le corps, ainsi que le gésier: on trouffe les pattes sur l'estomac, on y laisse la tête & les ailes, on les met cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboules, trois échalottes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, quelques feuilles de basilic, une carotte & la moitié d'un panais coupé en plusieurs morceaux, sel, gros poivre: la cuisson faite, on prend le fond de la sauce, où l'on met une pincée de persil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de bon beurre manié dans la farine: on la fait lier sur le feu pour servir sur les poulets.

Poulets aux choux-fleurs.

Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche. Après les avoir flambés, épluchés & vidés, ôtez l'amer des foies pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre. Mettez cette petite farce dans le corps; laissez les pattes & les trouffez en dindonneau, faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux; ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les

De la Volaille en général.

faire cuire à la broche. La cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir; dressez autour des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du sel. Versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre; faites-la lier sur le feu sans bouillir.

Poulets à la poêle.

Flamber & éplucher deux moyens poulets; les fendre en deux par le milieu de l'estomac; les vider & les passer dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalottes, des champignons, persil, ciboules, le tout haché. Y mettre une pincée de farine; mouiller avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon; assaisonner de sel, gros poivre: faites cuire & réduire à courte sauce, dégraisser avant que de servir.

Poulets au fromage. Entrée.

Flamber & éplucher deux poulets. Après les avoir vidés & trouffés les pattes dans le corps, les fendre un peu sur le dos, & les applatir avec le couperet. Faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouiller avec un demi-verre de vin blanc & autant de bon bouillon; y mettre un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, peu de sel, gros poivre. Faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne fasse que migeotter; ensuite ôter les poulets, & mettre dans la sauce gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine. Faites-la lier sur le feu; prendr e

le plat que vous devez servir; mettre une partie de cette sauce dans le fond, & sur la sauce une petite poignée de fromage de Gruyere rapé. Mettre les poulets dessus, & sur les poulets y mettre le restant de la sauce, & ensuite autout de fromage de Gruyere que vous en avez mis dessus. Mettre le plat sur un petit feu doux, & un couvercle de tourtiere avec du feu; quand ils seront d'une belle couleur dorée, & peu de sauce, servir chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuisson des poulets.

Poulets à l'estragon. Entrée.

Faites blanchir un demi-quart-d'heure une bonne pincée de feuilles d'estragon; la retirer à l'eau fraîche & la hacher fin après l'avoir pressé. Flamber & éplicher deux poulets, les vider & en prendre les foies qu'il faut hacher & les mêler avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre. Mettre cette petite farce dans le corps des poulets; les mettre dans une casserole après les avoir troussés avec leurs pattes, pour les faire revenir dans de la graisse ou du beurre. Mettre une barde sur l'estomac, & les faites cuire à la broche enveloppés de papier. Quand ils seront cuits mettre le reste de l'estragon haché dans une casserole avec deux fois gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sans bouillir, crainte que les œufs ne tournent, servez sur les poulets.

H 3

Poulets en matelote. Entrée.

Couper la tête & la queue à une douzaine de petits oignons blancs : faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante ; les retirer à l'eau fraîche pour en ôter la première peau. Couper deux moyennes carottes & un panais de longueur de deux doigts, & les couper autour en façon de bâton. Mettre dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine : faites roussir de couleur canelle, en tournant sur le feu ; mouiller avec un verre de vin blanc, autant de bouillon : y mettre les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre. Faites bouillir à petit feu une demi-heure : ensuite on a un gros poulet (ou deux petits) qu'on flambe, épluche & vuide. Les faire revenir sur le feu & les couper en quatre. Les mettre dans le ragoût ; y mettre si l'on veut, le foie, le cou, les ailes & les pattes ; faites bouillir à petit feu pendant une heure. La cuisson faite, qu'il reste peu de sauce, la dégraisser, & y mettre un anchois haché, une bonne pincée de capres, servir chaudement.

Poulets à la jardinière. Entrée.

Vuider deux moyens poulets, faire chauffer les pattes pour les éplucher ; couper les ergots, & faire entrer les pattes dans le corps des poulets, & revenir sur le feu : les éplucher, & couper chaque-poulet en deux ; les aplatiser un peu avec le couperet. Faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil, ciboules, une pointe

De la Volaille en général. 175

d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre. Faire tenir le plus qu'on peut de marinade après les poulets, & paner de mie de pain. Faites griller à petit feu en les arrosant du restant de leur marinade. Quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier sans bouillir.

Poulet au cerfeuil. Entrée.

Mettre dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestés, deux ou trois oignons coupés en tranches, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic; passer le tout sur un moyen feu jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés; ensuite mouiller avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites cuire à petit feu & réduire à moitié. Passer au tamis; y mettre gros comme la moitié d'un œuf, de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin. Faites lier cette sauce sur le feu, & la servir sur des poulets cuits à la broche.

Poulets au réveil. Entrée.

Flamber & épilucher deux poulets: les vider, & hacher les foies, qu'on mêle avec un morceau de beurre, persil, ciboules, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché, sel, gros poivre. En farcir les poulets, & trousser les pattes; faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot; mettre cuire à la broche enveloppé de lard & du

H 4

papier. Mettre dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets, avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic; les passer sur le feu sans les colorer; mouiller avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, & passer au tamis. Prendre des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson alénois, de chacun suivant la force; que tout ne fasse qu'une demi poignée qu'il faut hacher très fin. Le mettre dans la sauce pour le laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir. Passer au tamis & presser les herbes pour en faire sortir l'expression. Mettre dans cette sauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, faites hier sur le feu sans bouillir: servir sur les poulets.

Poulets au verjus de gratin. Entrée.

Flambez, épluchez & vuidez les poulets, farcissez-les dedans avec le foie, mêlé avec du beurre, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre, & faites cuire à la broche. Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux oignons, une gouffe d'ail, persil, ciboules, une carotte, un panais, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient colorés; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon, laissez cuire & réduire à moitié: passez au tamis. Prenez une bonne poignée de verjus en grain bien verd, ôtez-en les pepins, & les faites blanchir un instant à l'eau bouillante.

Retirez-les pour les égoutter ; mettez-les dans la sauce avec deux jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu sans bouillir en tournant toujours : aussi-tôt que la sauce s'épaissit , ôtez du feu : servez sur les poulets.

Poulets à la giblotte. Entrée.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole avec les abattis, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle un peu de beurre. Passez-les sur feu ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre : faites cuire & réduire à courte sauce.

Poulets aux petits pois. Entrée.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules. Passez-les sur le feu ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez moitié jus & moitié bouillon, faites cuire & réduire à courte sauce : ne mettez du sel qu'un moment avant de servir, un peu de sucre, si vous le voulez.

Poulets en hâtelets. Hors-d'œuvre ou entrée.

Prenez des poulets rôtis que l'on a desservis de la table. Vous les coupez par membres, & embrochez chaque morceau à des hâtelets d'argent, ou de petites brochettes de bois ; trempez-les dans de l'œuf battu assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules hachés ; panez-les, &

les trempez dans du beurre ou de l'huile ; repandez-les & les faites griller à petit feu en les arrosant légèrement avec un peu d'huile : servez à sec ou une sauce claire.

Des poulets marins. Hors-d'œuvre ou entrée.

Coupez-les par membres & les faites mariner & frire comme il est dit ci-dessus pour la poitrine de veau, page 123.

Poulets en pain. Entrée.

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau. Ficelez-les en les arrondissant, & les enveloppez de lard & d'un linge blanc. Faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni ; servez avec une sauce à l'Espagnole.

Poulets à la sainte Menehout. Entrée & hors d'œuvre.

Flambez, videz & trouvez les pattes dans le corps à deux poulets communs ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, thim, laurier, basilic, deux clous de girofle. Faites cuire à petit feu, & attachez toute la sauce autour des poulets : ensuite vous trempez les poulets dans de l'œuf battu ; panez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre, & les repandez : faites-les griller d'une belle couleur dorée. Servez-les à sec ou une sauce claire un peu piquante.

Usage du coq & de la poule.

Ils sont tous les deux excellents pour faire de

bon bouillon & de la gelée de viande pour les malades , en mettant un peu de jarret de veau avec , & à faire du blanc manger.

Ils sont aussi excellents à faire de bon consommé , & donner du corps à toutes sortes de bonnes sauces & ragoûts.

DES DINDONS

ET DINDONNEAUX.

LE Dindonneau se sert à la broche , piqué ou bardé pour un plat de rôti , principalement quand il est gras & dans la nouveauté.

Quand il est cuit & refroidi , ce que l'on a deservi de la table vous sert à faire différentes entrées.

Vous le coupez par filets , & le servez en blanquette : *Voyez agneau en blanquette , pag. 162.*

Une autre à la béchamel : *Voyez agneau à la béchamel , page 163.*

Les cuisses se servent sur le gril avec une sauce Robert.

Entrée.

Si vous voulez mettre un Dindonneau en entrée ; vous le préparez pour la broche , comme je l'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-le cuire de la même façon , & servez avec les mêmes sauces & ragoûts.

Vous pouvez aussi les servir en entrée sans les faire cuire à la broche comme il sera expliqué ci-après.

Abattis de dindons en fricassée au blanc ou au roux.

Entrée ou hors-d'œuvre.

Prenez un ou deux abattis de dindon qui com-

prend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gésier; échaudez le tout, & l'épluchez. Mettez-le dedans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, & une gousse d'ail; deux clous de girofle, thim, laurier, basilic, des champignons; passez le tout sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec de l'eau ou du bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce. Quand vous êtes prêt à servir, otez le bouquet; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème; faites lier sans bouillir: en servant un filet de vinaigre ou de verjus. Si vous la mettez au roux après l'avoir farinée; mouillez moitié bouillon & moitié jus; laissez réduire à courte sauce. Si vous voulez mettre un abattis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour les passer avec, & un bon morceau de beurre, farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus: laissez cuire & réduire à courte sauce.

Différentes façons pour accommoder les vieux dindons.

Ils servent à faire des daubes, vous les plumez, vuidez & troussiez les pattes dans le corps; faites-les refaire sur la braise. Vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché. Mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grosseur; mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre, faites-le cuire à petit feu.

Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis & le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir; étendez-la sur le dindon: si vous en avez

de reste, mettez-la dans le corps. Vous servez ce dindon dans un plat sur une serviette, garni de persil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braise, comme brézolle, fricandeau; des entrées à la bourgeoise entre deux plats, comme la noix de veau.

Cuisses de dindons accompagnées. Entrée.

Faire dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouillante, le couper en gros dés avec beaucoup de champignons coupés aussi en dés; les manier ensemble avec du lard rapé, persil, ciboules, basilic, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Avoir deux cuisses de dindon cru, bien épluchées & déossées à forfait, à la réserve du bout de l'os qui joint à la patte qu'on laisse. Mettre dans les cuisses les ris de veau avec leur assaisonnement; les coudre pour que rien ne sorte, & les faire cuire dans une petite braise faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, peu de sel. Les couvrir de bardes de lard, & les faire cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, & qu'il reste peu de sauce, la dégraisser; ôter les bardes & le bouquet; y mettre deux cuillerées de coulis pour la lier: si on n'en a point, y mettre gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, & un peu de persil blanchi haché. Faire lier sur le feu; servir sur les cuisses avec un jus de citron ou un filet de verjus,

Cuisses de dindons à la crème Entrée.

Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche, que l'on a desservi de la table, il

182 *Des Dindons & Dindonneaux.*

ne faut point les larder ; si elles sont crues, vous les lardez en travers avec du gros lard. Faites-les cuire dans une sainte Menehault faite de cette façon ; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, deux pinces de coriandre, un demi-septier de lait ; tournez sur le feu jusqu'à ce que cela bouille. Mettez les cuisses de dindon, & faites bouillir à très-petit feu. Quand elles fléchiront dessous les doigts, vous les retirerez pour les égoutter. Prenez le gras de la sainte Menehault, & y trempez les cuisses ; pansez-les tout de suite ; faites-les griller à petit feu en les arrosant légèrement du restant du gras où vous les avez trempées. Mettez dans une casserole un demi-verre de jus, avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre ; faites chauffer : servez dessous les cuisses.

Dindons à l'escalope. Entrée.

Vous ôtez les cuisses pour les préparer, comme il est dit à la façon précédente ; il vous reste les ailes & l'estomac pour faire l'escalope. La carcasse se met dans le pot pour la manger au gros sel. Prenez les ailes & les cuisses que vous coupez très-minces en filets, & les arrangez ensuite dans une casserole en faisant plusieurs couches l'une sur l'autre. Il faut assaisonner chaque couche avec du persil, ciboules, échalottes, basilic, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre & un peu de bonne huile : couvrez avec quelques bardes de lard. Faites cuire à petit feu sur de la cendre chaude. A moitié de la cuisson,

vous y mettez un demi-verre de vin-blanc ; rachevez de cuire , & dégraissez la sauce avant que de la servir sur les escalopes. Si vous avez du coulis , vous en mettez deux cuillerées pour la lier , un jus de citron ou un filet de verjus.

Dindon en pain. Entrée.

Prenez un dindon que vous désossez à forfait après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé , vous mettez dans le corps un petit ragoût cru , composé de foies gras , de champignons , de petit lard , le tout coupé en petits dés ; maniez avec sel , fines épices , persil , ciboules hachés. Cousez le dindon , & lui donnez la forme d'un pain après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac , & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut : mettez-y de bon bouillon , un verre de vin blanc , un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit , ôtez-le de la marmite & le tenez chaudement. Passez le bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé ; faites-le réduire en petite sauce , & y ajoutez deux cuillerées de coulis. Développez le dindon de l'étamine ; ôtez la ficelle & bardes de lard ; essuyez-le de la graisse en le pressant un peu avec du linge blanc , & servez la sauce par-dessus.

Dindon à la poêle. Entrée.

Flambez & épluchez un dindon ; aplattissez-le un peu sur l'estomac ; troussiez les pattes dans le corps ; mettez-le dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu , persil , ciboules , champi-

184 *Des Dindons & Dindonneaux.*

gnons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites-le refaire & le mettez dans une autre casserole avec l'affaisonnement, sel, gros poivre. Couvrez l'estomac de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon: faites cuire à petit feu; ensuite vous le dégraissez, & mettez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Les poulets & poulardes se préparent de même.

Dindon en galentine. Gros entremets froid.

Flambez & videz un gros dindon; désossez-le à forfait pour en faire une galentine de la même façon qui a été dite pour le cochon de lait en galentine, *ci-devant*, page 158.

Dindon en balon. Entremets froid, ou entrée.

Vous le désossez à forfait sans percer la peau; levez-en toute la chair que vous coupez par filets, & le finissez comme le fromage de cochon, *ci-devant*, page 147.

Si vous voulez le servir pour entrée, retirez-le pendant qu'il est chaud, & le servez avec une bonne sauce.

Dindon roulé. Entrée.

Il faut flamber un dindon, & le couper en deux, le désosser à forfait, & mettre sur chaque moitié une bonne farce de viande. Rouler ensuite chaque moitié; les ficeler & les faire cuire couvertes de bardes de lard, avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, un peu de thim, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranches, une carotte, un pa-

mais. La cuisson faite, dégraisser la sauce & la passer au tamis : y mettre un peu de coulis pour le lier : servir sur la viande.

A la place de cette sauce vous en pouvez mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Des pattes de dindons. Entremets.

Elle se font cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 43, avec un assaisonnement.

Quand elles sont cuites & refroidies, vous les trempez dans la graisse de leur cuisson; panez-les, & les faites griller de belle couleur : servez-les à sec pour entremets.

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur, & servez garni de persil frit; plusieurs mettent une farce autour des pattes avant que de les paner.

Ailerons de dindons aux petits oignons & au fromage. Entrée.

Prendre six ou huit ailerons de dindons qu'on échaude, les faire blanchir & éplucher : les mettre dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic : mouiller avec un verre de vin blanc & autant de bouillon. Faites cuire à petit feu; une demi-heure après y mettre au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante, & bien épluchés; peu de sel, du gros poivre. Rachever de cuire, & les retirer de la casserole pour les égoutter. Passer la sauce au tamis, & la faire réduire si elle est trop longue : y mettre gros comme

186 *Des Dindons & Dindonneaux.*

une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine ; faire lier sur le feu. Prendre le plat qu'on doit servir ; mettre un peu de sauce dans le fond , & par-dessus une demi-poignée de fromage de Gruyere ou de Parmesan rapé ; arrangez dessus les ailerons , & les petits oignons entre. Arranger tout le dessus avec le restant de la sauce. Couvrir avec du fromage rapé , mettre le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de sauce ; donner couleur au-dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtiere , avec bon feu ; servir chaudement.

Ailerons en fricassée de poulets. Entrée.

Après avoir échaudé des ailerons , fait blanchir & bien éplucher , vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets que vous trouverez ci-dessus , page 165.

Ailerons en fricandeau. Entrée.

Prenez dix ou douze ailerons de dindons , ou quinze de poulardes , que vous échaudez & épluchez ; piquez-les de petits lardons ; ensuite vous les ferez blanchir un instant à l'eau bouillante , & les ferez cuire comme les fricandeaux à la bourgeoise , que vous trouverez ci-devant , page 139.

Ailerons à l'Espagnole. Entrée.

Après qu'ils sont blanchis & épluchés , mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard , avec deux cuillerées d'huile , un verre de vin blanc , autant de bon bouillon , un bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail , thim , laurier , basilic , deux clous de girofle , sel , gros

poivre, deux pincées de coriandre. Lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis : dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier : essuyez les ailerons avec un linge blanc, servez la sauce dessus.

Ailerons en matelote. Entrée.

Faire un petit roux d'une cuillerée de farine & du beurre, que vous mouillez avec un demi-septier de vin blanc, autant de bon bouillon : y mettre cuire les ailerons avec un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, thim, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre : à moitié de la cuisson, y mettre au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart-d'heure à l'eau bouillante & épluchés. Coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les passez sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient colorées. Le ragoût fini à courte sauce, mettez-y une pincée de capres fines entières : dressez les ailerons & croûtons dessus & autour, la sauce par-dessus.

Ailerons à la purée verte. Entrée.

Les faire cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, un peu de petit lard si l'on veut. Avoir un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboules & du persil, passez-les en purée dans une étamine ; mettez dans la purée la cuisson des ailerons pour lui donner du goût : servez la purée dessus les ailerons & petit lard dans une terrine ; que la purée ne soit ni trop claire ni trop liée.

Ailerons à la purée de lentilles. Entrée.

Vous les faites de même que ceux à la purée

288 *Des Dindons & Dindonnoux.*

verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboules ni de persil dans la cuisson des lentilles.

Ailerons aux petits oignons. Entrée.

Faites un ragoût de petits oignons comme il est expliqué, page 185. Mettez les ailerons dans une casserole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre; faites-les cuire; ensuite vous dégraissez la cuisson, & la passez au tamis. Mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps: servez à courte sauce sur les oignons.

Ailerons au vin de Champagne. Entrée.

Foncez une casserole de tranches de veau; mettez les ailerons dessus; couvrez de bardes de lard. Mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon. Faites-les cuire à petit feu. Lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce; dégraissez-la, & la passez au tamis; servez sur les ailerons bien essuyés de leur graisse.

Etant cuits de cette façon sans y mettre du vin, vous pouvez les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Ailerons à la sainte Menchoult. Entrée.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre. Quand ils sont cuits à petit feu; faites attacher la sauce après les oignons, comme si vous les glaciez. Mettez-les refroidir, & les trempez dans un peu d'huile. Panez-les de mie

de pain; étant panés, arrosez-les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur: servez sans sauce; ou si vous voulez, une sauce claire assaisonnée de bon goût.

Ces mêmes ailerons se peuvent mettre frire, à cette différence qu'à la place d'huile, vous les trempez dans de l'œuf battu, les panez de mie de pain pour les faire frire. L'on peut faire la même chose avec des ailerons qui ont déjà été servis sur table.

Du pintadeau & de la pintade.

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde. Le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôti comme le faisan.

DE LA POULARDE

ET DU CHAPON.

Comment les servir.

LA poularde se sert aussi pour un plat de rôti, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras. Dans le temps du cresson vous en mettez tout autour, assaisonné de sel & de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons & gros poulets, servent à mettre dans beaucoup de ragouts, & à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche, enveloppés de bardes de lard & panés de mie de pain, servez-les avec une sauce bachique.

Vous les mettez aussi en caisse, qui se fait avec du papier que vous graissez d'huile. Faites-les

cuire dans leur jus avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, bardes de lard dessus & dessous, un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les en papillotes ou en ragoûts seul.

Poulardes de plusieurs façons. Entrée.

Elle se mettent aussi en entrées de bien des façons différentes.

Quand elles sont tendres elles se mettent en entrée de broche, & se servent avec les mêmes sauces & ragoûts que les poulets en entrée de broche. *Voyez ci-devant p. 169.*

Observez la même chose pour les chapons.

Si vous ne les jugez par assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toutes sortes de braises; vous les mettez en fricandeau: *Voyez fricandeau de veau, ou à la tartare, au gros sel.*

Vous les flambez, videz & trouffez les pattes en dedans, & les faites blanchir un instant. Mettez une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc; ficalez-le, & mettez cuire dans la marmite. Quand elles fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, retirez-les de la marmite: servez avec un peu de bouillon & du gros sel par-dessus.

Poularde à la Bourgeoise. Entrée.

Flambez, videz-la, & lui trouffez les pattes dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre, deux oignons coupés en tranches. Mettez la poularde dessus l'estomac en dessous; couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filet, un bouquet garni

De la Poularde & du Chapon. 191

de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel. Faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude : à moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle est cuite dégraissez la sauce, & la passez au tamis : mettez-y un peu de coulis, & servez dessus la poularde.

Poularde entre deux plats. Entrée.

Flamber la vuider, & lui trousser les pattes dans le corps. Faites-la refaire dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboules champignons, une pointe d'ail, le tout haché.

Mettre dans le fond d'une casserole des tranches de veau, & la poularde dessus avec tout son assaisonnement, & la couvrir de bardes de lard ; faites-la cuire de cette façon sur de la cendre chaude.

Quand elle est cuite, dégraisser la sauce & la passer au tamis ; lui mettre une cuillerée de coulis & un filet de verjus ; goûter si la sauce est de bon goût, & servir dessus la poularde.

Poularde à la perfillade. Entrée.

Prendre une poularde crue ou cuite à la broche, qui a déjà servi sur la table. Si elle est entamée, cela n'y fait rien. Coupez-la par membres, & la faites cuire dans une casserole avec bon bouillon & du coulis, sel, un peu de gros poivre.

Quand elle est cuite, & la sauce assez réduite, y mettre une bonne pincée de persil haché très-fin, qu'on aura fait bouillir un moment dans de l'eau ; avant que de le hacher, il faut le bien presser : en servant, y mettre un filet de verjus.

Chipoulate de plusieurs façons. Entrée.

Pour faire une chipoulate, il faut prendre des cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prendre que des ailerons de dindons ou de poulardes, suivant la maison. Avoir six saucisses de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, de petits oignons blancs blanchis. Faites cuire le tout ensemble dans une casserole, avec un peu de bouillon, & enveloppés de bardes de lard dessus & dessous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes. Quand le tout est cuit, le retirer proprement pour le mettre égoutter, & le dresser ensuite dans le plat qu'on doit servir. Prendre ensuite la sauce qui reste dans la casserole, qu'on dégraisse en passant par le tamis. Y mettre une cuillerée de coulis pour donner un peu de consistance. Gouter si votre sauce est de bon goût, & la servir par-dessus. Les ailerons de poularde se préparent de la même façon que ceux de dindon; l'on peut mettre un poulet entier de la même façon.

Poularde aux oignons. Entrée.

Prendre une bonne poularde, qui soit tendre. Après l'avoir flambée, épluchée & vidée, prendre son foie qu'il faut hacher, & mettre avec du lard rapé avec un couteau, persil, ciboules & champignons, le tout haché, assaisonné de sel & poivre; mêler bien cette farce, & en farcir votre poularde. la coudre pour que la farce ne sorte point; faites-la cuire à la broche, enveloppée de lard & de papier. Quand elle est cuite la servir avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon; prendre de petits oignons blancs,

blancs, & leur couper un peu le bout de la tête & de la queue. Faites-les cuire un quart-d'heure à l'eau bouillante; les retirer à l'eau fraîche pour leur ôter la première peau, vous les faites cuire ensuite dans du bouillon. Quand ils sont cuits & égouttés, les mettre prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, & servir autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

Poularde masquée. Entrée.

Prendre une bonne poularde qu'il faut flamber, éplucher & vider; faites une farce de son foie avec lard rapé, persil, ciboules, échalottes; deux jaunes d'œufs, sel, poivre. Farcir le dedans de la poularde, & la coudre par les deux bouts. Faites-la refaire dans une casserole avec de la graisse du pot, la mettre ensuite à la broche, & la garnir tout autour de filets de jambon nouveau, & de filets de pain mollet, de la longueur de la poularde. Envelopper le tout dans plusieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graisse ne puissent en sortir. Faites-la cuire à très-petit feu, sans l'arroser. En la tirant de la broche, avoir soin de mettre quelque chose dessous pour en recevoir le jus: dresser la poularde dans le plat qu'on doit servir, le jambon & les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu.

Poularde en matelote. Entrée.

Prenez une poularde que vous flambez & videz; laissez les ailes & les pattes, & trousserez comme pour mettre au pot. Lardez-la de lard:

194 *De la Poularde & du Chapon.*

faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros oignons, carottes & panais proprement coupés, un bouquet de persil, clous de girofle, ciboules, thim, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre : faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les oignons & racines autour : servez avec la sauce bien dégraissée. Si vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance.

Poularde à la cuisinière. Entrée.

Flambez, épluchez & videz une poularde; farcissez-la avec un foie; mêlez avec un peu de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail hachés, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs : faites-la cuire à la broche. Quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf. Panez-la avec la mie de pain; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, & vous la servez avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine, sel, poivre, de la muscade rapée; faites lier sur le feu.

Poularde au court-bouillon. Entrée.

Flambez une bonne poularde; faites chauffer les pattes pour en ôter la peau. Coupez les griffes à moitié; videz-la & troussiez les pattes en les faisant entrer dans le corps; ficellez la poularde, & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec un morceau de beurre, deux oi-

gnons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, deux échalottes, sel, gros poivre. Mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus; faites cuire à petit feu. Lorsque votre poularde fléchit sous le doigt passez tout le court-bouillon dans un tamis; faites-le réduire sur le feu au point d'une sauce; servez sur la poularde.

* *Poularde en pâté en broche. Entrée.*

On fait une pâté avec de la farine, du beurre deux œufs, de l'eau & du sel: on la laisse reposer une heure avant que de s'en servir. On prend une poularde tendre, après l'avoir flambée vidée & épluchée, on met dans le corps une farce de son foie mêlé de mie de pain, desséché avec de la crème, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre, beaucoup de lard rapé, ou de bon beurre. On met la poularde à la broche, que l'on enveloppe d'une barde de lard, & ensuite avec la pâté que l'on a battue avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un petit écu. Il faut mouiller la pâté sur les bords pour la souder & la couvrir de plusieurs feuilles de papier; étant bien ficelée, on la fait cuire une heure & demie à la broche; presque cuite, on ôte le papier pour donner couleur à la pâté: dressée sur le plat, on fait un trou sur le dessus de la pâté pour y faire entrer une bonne sauce, comme celle à l'Espagnole, ou à la Sultane. *Voyez l'article des sauces.*

* *Poularde au quadrille. Entrée.*

On coupe une poularde en quatre: après l'avoir

flambée, & épluchée, on la met cuire entre des bardes de lard, avec une truffe, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, deux échalottes, une demi-feuille de laurier, quelques feuilles de basilic, un clou de girofle, un verre de vin blanc, peu de sel, gros poivre. La cuisson faite, on hache à part la truffe, le jambon, un jaune d'œuf dur, & une bonne pincée de capres. On prend le fond de la sauce pour la dégraisser; passée au tamis, on y met gros comme une noix de beurre manié de farine, pour la faire lier sur le feu & la dresser dans le plat; l'on y met ensuite les quatre morceaux de poularde; l'on couvre le premier du jambon haché, le second de jaunes d'œufs, le troisieme de truffes, & le quatrieme avec les capres.

Poularde à la béchamel. Entrée.

Ordinairement on prend une poularde cuite à la broche, que l'on a desservie de la table. Vous la coupez par membres, ou pour le mieux, quand la poularde est presque entiere & forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets. Mettez dans une casserole une chopine de crème ou un demi-septier de lait. Quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beure manié d'une pincée de farine, avec du sel, poivre, deux échalottes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboules. Faites bouillir une demi-heure. Quand elle est réduite au point d'une sauce, passez-la au tamis clair; mettez-y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir. Si la sauce n'étoit pas tout à fait assez liée, vous y mettez un jaune d'œuf; faites lier sans bouillir, en levant deux ou trois gouttes de vinaigre.

Poularde à la Montmorenci. Entrée.

Il faut piquer le dessus de la poularde après l'avoir flambée & vidée, vous la remplissez avec des foies coupés en dés, du petit lard, de petits œufs. Cousez la poularde pour que rien ne sorte; faites-la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même.

Poularde marinée. Entrée.

Flambez, épluchez & videz une poularde, ensuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, que vous trouverez ci-dessus, page 117.

Poularde à la sainte Menehould. Entrée.

Il faut préparer une poularde, & la faire cuire de la même façon que les poulets à la sainte Menehould que vous trouverez ci-devant, pag. 178.

Poularde au blanc-manger. Entrée.

Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait, avec thim, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié. Passez-le au tamis, & y mettez une poignée de mie de pain. Remettez sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bu le lait. Otez-le du feu, & y mettez un quarteron de pane coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandés douces pilées très-fine, sel, muscade rapée, cinq jaunes d'œufs crus; mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vidée, & bien épluchée. Cousez-la pour que rien ne sorte, & faites-la cuire entre des bardes de lard. Mouillez avec du lait;

198 *De la Poularde & du Chapon.*

assaisonnez de sel , un peu de coriandre. Quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse , servez avec une sauce à la reine.

Poularde en canellon. Entrée.

Vous la défossez à forfait après l'avoir coupée par la moitié. Mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille , roulez-les ensuite , & couvrez le dessus d'une barde de lard. Ficelez , & faites cuire une heure , avec un demi-verre de vin blanc , bon bouillon , un bouquet garni , sel , poivre. La cuisson faite , passez la sauce au tamis ; dégraissez-la , & y mettez deux cuillerées de coulis. Faites réduire sur le feu au point d'une sauce ; ôtez les bardes de lard & ficelez : servez la sauce sur les canellons de poularde.

Poularde à la crème. Entrée.

Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche , & que l'on a desservi entière de table. Vous en prenez la chair de l'estomac , que vous hachez très-fin , & la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillir sur le feu avec une chopine de lait , & réduire jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & refroidie , Mettez-y aussi près d'une demi-livre de graisse de bœuf , persil , ciboules , champignons , le tout haché , sel , poivre , cinq jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans le corps de la poularde , & à la place de l'estomac. Unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Panez de mie de pain. Mettez la poularde dans une tourtière sur des bardes de lard ; couvrez avec du papier & faites cuire dessous un couvercle de tourtière. Vous la servirez après avec une sauce piquante que vous trouverez la première dans l'article des sauces.

Poularde en croustade. Entrée.

Il faut la flamber, vider, trousser les pattes dans le corps ; & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entre-lardé. Faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, sel, poivre un bouquet. Quand elle sera cuite vous ferez attacher toute la sauce autour, & la mettez refroidir. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine ; mouillez avec un peu de lait, sel, poivre. Faites lier cette sauce ; qu'elle soit bien épaisse. Mettez-la par-tout sur la poularde, & y mettez à mesure de la mie de pain, jusqu'à ce que cela vous forme une croûte. Faites-la colorer dessous un couvercle de tourtière ; servez avec une sauce piquante, comme la première que vous trouverez à l'article des sauces.

Poularde accompagnée. Entrée.

Il faut ôter l'os du brechet de l'estomac ; après avoir vidé la poularde, vous la remplissez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts. Faites cuire la poularde à la broche, enveloppée de lard & de papier ; servez avec une bonne sauce comme celle à l'Espagnole ou à la Sultane, que vous trouverez à l'article des sauces.

Poularde au sang. Entrée.

Mettez dans une casserole du persil, ciboules, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre. Passez-les sur le feu, & y mettez ensuite un bon demi-septier de sang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de pain



200 *De la Poularde & du Chapon.*

hachée, une petite pincée de coriandre pilée, sel, gros poivre. Faites lier le tout ensemble sur le feu sans laisser bouillir; ayez soin de bien remuer. Quand il sera froid, vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche, enveloppée de lard & de papier, & la servirez avec une sauce piquante, que vous trouverez la première à l'article des sauces.

Poularde à la chia. Entrée.

La chia est une espèce de cornichon qui nous vient des Indes. Vous la coupez par tranches, & la faites tremper un quart-d'heure dans l'eau presque bouillante; ensuite égouttez-la, & la mettez dans une sauce au coulis pour la servir sur une poularde cuite à la broche.

Poularde en filets. Entrée ou hors-d'œuvre.

Vous prenez de celle que l'on a desservi de dessus la table, que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne sauce liée au roux & au blanc, comme à la béchamel, ou à la sauce à la Reine, que vous trouverez à l'article des sauces.

De la Poule de Caux, & du Coq vierge. Rôt.

Ils se servent ordinairement pour d'excellents plats de rôt; vous les piquez & faites cuire à la broche.

DU CANARD, CANETON,
OIE ET OISON.

R o t.

LE caneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt. Si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes



Du Canard, Caneton, Oie & Oison. 201
petites sauces ; faites - les toujours cuire à la broche.

Les canards, caneton, oie & oison s'accorodent tous de la même façon. On les fait cuire dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes.

Quand ils sont cuits vous les servez avec un ragoût de concombres, ou un ragoût de pois; vous pouvez aussi les servir avec différentes sauces.

Canard farci. Entrée.

Flamber & le vider par la poche, & le désosser entièrement sans lui percer la peau.

Vous commencez à le désosser par la poche, & le renversez à mesure que vous ôtez les os : vous le remplissez après à moitié, avec une farce de volaille ou de godiveau, si vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de godiveau se fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf, que vous hachez ensemble. Mettez-y avec, persil, ciboules, champignons, le tout haché, deux œufs crus, sel, poivre, & un demi-septier de crème : mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps du canard. Ficelez-le pour que rien ne sorte, & le faites cuire à la braise comme la langue de bœuf, page 39.

Quand il est cuit essuyez-le de sa graisse, & le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons. Faites cuire les marrons avec un demi-septier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, & servez comme vous jugerez à propos.

Canard en hauchepot. Entrée.

Flamber, le vuidier, & le Couper en quatre. Faites-le cuire dans une petite marmite, avec des navets, un quart de chou, panais, carottes, oignons, le tout coupé & tourné proprement. Faites blanchir le tout un demi-quart-d'heure, & le mettre ensuite dans la petite marmite avec du bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne & ficelé, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur table : vous mettez tous les légumes autour. Dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes ; mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sauce sur les légumes & canard ; ayez soin de goûter votre sauce auparavant. si elle est de bon goût.

Canard aux navets. Entrée.

Prenez un canard que vous flambez, vuidiez & trouffez les pattes en dedans. Après qu'il est bien épluché, vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine. Faites-la rouffir de belle couleur, & mouillez avec du bouillon ; vous y mettez ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre. Vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard, s'ils sont durs, vous les mettez en même-temps ; s'ils ne le sont pas, vous le mettez à la moitié de la cuisson du canard. Quand votre ragoût est bien cuit & bien dégraissé, mettez un filet de vinaigre, servez à courte sauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la Bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire

le canard à part dans une braise blanche, & les navets, de les tourner en amandes, les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & du coulis : quand votre ragoût est fait, vous le servez sur le canard.

Canard au père Douillet. Entrée.

Flambez un canard & l'épluchez bien, videz-le & troussiez les pattes dans le corps. Après l'avoir ficelé, vous le mettez dans une casserole juste à sa grandeur, avec un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, basilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc. Faites cuire à petit feu. Lorsque le canard fléchit sous le doigt, vous passez la sauce au tamis & la dégraissez. Faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce : servez dessus le canard.

Vous pouvez encore le servir de la même façon en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

Caneton aux pois. Entrée.

Ayez un ou deux canetons échaudés & vidés, troussiez les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paroissent. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante. Faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre. Mouillez avec du bouillon, mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboules. Faites bouillir à petit feu, jusqu'à ce que les canetons soient cuits, un moment avant que de servir vous y mettez un peu de sel. servez à courte sauce.

E &

Les oignons se préparent de la même façon.

Oies farcies à la broche. Grosse entrée.

Prenez des marrons ou de grosses châtaignes, ce que vous jugerez à propos; ôtez-en la première peau, & les mettez sur le feu dans une poêle percée, & les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde. Gardez les plus beaux pour faire un ragoût. Si vous n'avez point de poêle percée, mettez les marrons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau. Mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût; les autres, vous les hachez & mettez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de sain-doux, ou un bon morceau de beurre, une échalotte, une petite pointe d'ail, persil, ciboules, le tout haché. Passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart-d'heure; laissez refroidir. Vous avez une oie jeune & tendre; après l'avoir vidée, flambée & épluchée, mettez-lui cette farce dans le corps: cousez pour que rien ne sorte. Faites cuire à la broche, & la servez avec un ragoût de marrons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Oie à la moutarde. Entrée.

Ayez une oie jeune & tendre que vous flambez, épluchez & videz; prenez-en le foie que vous hachez après avoir ôté l'amer; & le mêlez avec deux échalottes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboules, le tout haché, une feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel gros poivre. Farcissez-en l'oie & la cousez; faites-la cuire à la broche, en

l'arrofant de temps en temps avec un peu de beurre; & à mefure que vous arrosez, vous tenez un plat deffous pour ne point perdre ce qui en tombe. Lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arrofer; remettez-le sur l'oie; & panez à mefure jusqu'à ce que tout le deffus de l'oie foit bien couvert de mie de pain. Rachevez de cuire jusqu'à ce qu'il foit d'une belle couleur dorée; servez avec une fauce faite de cette façon; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuillère à café de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre: faites lier sur le feu. Servez deffous l'oie.

Oie à la daube. Gros entremets froid.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche. Videz-la, & lui trouffez les pattes dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu, & l'épluchez. Lardez-la par-tout avec des lardons de lard assaïonné & manié avec persil, ciboules, deux échalottes, une demi-gouffe d'ail, le tout haché; une feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade rapée. Après avoir lardé l'oie, vous la ficelez, & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, & un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre. Bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures. La cuisson faite & la fauce très-courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube

106 *Du Canard, Caneton, Oie & Oison.*

dans son plat; quand elle sera presque froide, mettez la sauce par-dessus, & ne servez que quand elle sera tout à fait en gelée pour entremets froid.

Des ailes & cuisses d'oie, comment les accomoder.

Pour faire les ailes & cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-temps, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos; vous les flambez, videz, & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que jusqu'aux trois quarts. Ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant. Laissez refroidir les oies, & les coupez en quatre en levant les cuisses & faisant tenir l'estomac avec les ailes. Arrangez-les bien serrées dans un pot de grès, en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier & du sel. Faites fondre la graisse d'oie que vous avez mis à part, avec beaucoup de sain-doux : il faut qu'il y en ait assez pour que les ailes & les cuisses en soient couvertes. Mettez-les dans le pot, & ne les couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout sera bien froid; il faut les conserver dans un endroit sec. Ordinairement elles ne se préparent de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché, principalement en Gascogne d'où il en vient le plus à Paris. Lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot, & de leur graisse, à mesure que vous en avez besoin, lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez.

Hors-d'œuvre.

Elles se mettent cuire dans une petite braise pour les servir avec différentes sauces & ragoûts.

L'on en sert sur le gril après les avoir panées & grillées, avec une sauce claire à la ravigotte, ou une remoulade que vous trouverez à l'article des sauces.

Vous pouvez encore, étant cuites à la braise, les servir avec une sauce à la moutarde faite de cette façon : Vous mettez dans une casserole grosse comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalottes hachées, une pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon : faites-les lier sur le feu. Servez sur les cuisses ou ailes.

Elles servent aussi à faire des hauchepots & à garnir des potages.

Canard en globe. Entrée.

Comme le dindon en balon, *ci-devant p. 184.*

Canard à la Bruxelles. Entrée.

Il faut le flamber & vider. Mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon : coupez-en dès un ris de veau avec du petit lard bien entre-lardé : maniez le tout ensuite avec persil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché, peu de sel, gros poivre. Cousez le canard pour que rien ne sorte, & le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni.

Quand il est cuit, passez la sauce au tamis ; dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier ; faites-la réduire au point d'une sauce : servez sur le canard.

Canard à la daube. Entremets froid.

Comme l'oie à la daube, *ci-devant, pag. 206.*

Canard en chauffon. Entrée.

Vous le désossez & farcissez comme le canard farci qui se trouve, *page 201.* Ensuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sauce: servez sur le canard.

Canard à la Blarnoise. Entrée.

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic, deux clous de girofle. Mettez dans une casserole sept ou huit gros oignons coupés en tranches, avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Mettez-y une bonne pincée de farine: mouillez avec la cuisson du canard; faites cuire l'oignon & réduire à courte sauce, dégraissez-le, & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

Canard à l'Italienne. Entrée.

Faites cuire un canard avec un demi-septier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre. Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, le tout haché. Passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec la cuisson du canard, qui doit être dégraissée & passez au tamis. Faites réduire au point d'une sauce: dégraissez-la avant que de la servir sur le canard.

Canard à la purée verte. Entrée.

Faites cuire un demi-litron de pois secs avec un peu de bouillon, un peu de persil & queue de ciboules, ensuite vous les passez en purée fort épaisse. Si c'est des pois verts, il en faut un litron, & il ne faut ni persil, ni ciboule. Faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, thim, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle. Quand il est cuit, passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps. Faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; servez le canard, vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne, & le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée verte se font de même.

Des poules d'eau.

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques : il y en a de plusieurs especes & de différentes grosseurs; les une ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de rose ou rouges; elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

DES PIGEONS CAUCHOIS,
DE VOLIERE, ET BISETS.

LEs gros pigeons cauchois, quand ils sont blancs, gras & tendres, servent à faire des plats de rôts. Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes.

Gros pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons, faites-les cuire dans une braise, comme la langue de bœuf, page, 39.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, & servez par-dessus une sauce au beurre.

Un autrefois vous mettez un ragoût de concombres, ou petits oignons ou des montants de cardes, comme vous le jugerez à propos.

Des petits pigeons de voliere. Rôt.

Ils se servent pour plats de rôt; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de feuilles de vigne dans le temps.

Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Entrée.

Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous les flambez & vuidez. Hachez leur foie avec un peu de lard: faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits vous les servez avec différentes sauces ou différents ragoûts:

Comme:

Sauce à l'échalotte,		Sauce aux petits œufs.
Sauce à la ravigotte,		Sauce à l'Italienne.
Sauce au beurre,		

En ragoûts vous en mettez:

Aux morilles,		Aux truffes,
Aux moufferons,		Aux pointes d'asperges,

Aux petits pois, | Aux laitues farcies.
 Aux montans de cardes, |

Pigeons à la bourgeoise. Entrée.

Vous les échaudez, vuidez, & trouffez les pattés en dedans. Faites blanchir un moment, & les retirez à l'eau fraîche. Epluchez-les & les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre & cuits à moitié, sel, poivre.

Quand ils sont cuits, mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sauce.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, & un peu de persil haché.

Compote de pigeons. Entrée.

Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes trouffées dans le corps. Faites-les blanchir : ôtez le cou & les ailes ; après les avoir épluchés, mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes, si vous en avez, des champignons, quelques foies de volailles, un ris de veau blanchi, coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre. Passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre. Laissez cuire & réduire à courte sauce ; ayez soin de dégraisser ; en servant, un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc : que le tout soit cuit à propos & d'un bon sel.

Pigeons au basilic. Entrée.

Prenez de petits pigeons que vous échaudez

Des Pigeons.

après les avoir vidés & trouffé les pattes en dedans. Faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf, *page 29*, en mettant un peu plus de basilic. Quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir ; trempez-les ensuite dans deux œufs battus comme pour une omelette : panez-les à mesure avec de la mie de pain : faites-les frire, & servez garnis de persil frit.

Des pigeons bisets.

Vous les servez communément en fricassée, ou sur le gril :

Quand ils sont bien en chair, on peut les faire cuire à la broche. Ces sortes de pigeons ne sont bons que pour l'ordinaire d'une maison, parce que l'on ne prend pas garde de si près pour le goût & la bonne mine.

Pigeons à la crapaudine sauce au verjus. Entrée.

Prenez de bons pigeons dont vous troufferez les pattes en dedans. S'il sont gros, vous les couperez en deux ; sinon vous ne ferez que les fendre par derrière, & les appliquerez sans beaucoup casser les os. Faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil ciboules, champignons, le tout haché. Faites-leur prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez, & les panez de mie de pain. Mettez-les sur le gril, & les arrosez du reste de leur marinade. Faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée. Quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon : vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus ; pilez bien le tout ensemble, & en faites sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel,

Gros poivre. : faites chauffer, & servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus, en mettant une autre sauce claire & un peu piquante; à la place d'huile vous pouvez vous servir de beurre, sain-doux, ou bonne graisse du pot.

Pigeons en matelote. Entrée.

Prenez des pigeons de moyenne grosseur, échaudés; & les pattes troussées en dedans; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs, que vous aurez fait cuire un demi-quart-d'heure dans de l'eau pour les éplucher. Mettez avec un quarteron de petit lard bien entre-lardé; coupez-le en tranches, un bouquet garni; ensuite vous mettez une pincée de farine, & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits & réduits à peu de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, avec un peu de lait: en servant, il faut mettre un filet de verjus.

Vous pouvez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois & les pigeons de voliere.

Pigeons au ragoût d'écrevisses. Entree.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés, que vous faites blanchir après les avoir vidés. Fendez-les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse un peu l'estomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon & un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, sel, poivre. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, une douzaine d'écrevisses. Epluchez, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de

farine. Mouillez avec la cuisson des pigeons que vous passiez au tamis. Faites bouillir le ragoût une demi-heure, qu'il ne reste que peu de sauce; ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, un peu de muscade, & une petite pincée de persil haché très-fin. Faites lier sans bouillir sur un moyen feu, en remuant toujours. Egouttez les pigeons pour les dresser dans le plat que vous devez servir; mettez dessus le ragoût d'écrevisses.

Pigeons aux fines herbes. Entrée.

Echaudez quatre pigeons un peu forts, vuidez-les & trouvez les pattes en dedans; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante; après les avoir épluchés, vous les fendez à moitié derrière le dos; pour les aplatis un peu. Mettez-les dans une casserole avec les foies hachés, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, champignons, échalottes, persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thim, basilic hachés comme en poudre. Faites migeotter une demi-heure sur un petit feu, & mettez ensuite un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon: rachevez de faire cuire à petit feu; dégraissez, & servez à courte sauce.

Pigeons en surprise. Entrée.

Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, vuidez & trouvez les pattes dans le corps. Mettez les foies à part; faites blanchir un instant les pigeons à l'eau bouillante. Après les avoir retirés, vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart-d'heure. Retirez-les à l'eau fraîche pour les pres-

ser fort, qu'il ne reste point d'eau. Ouvrez-les en deux sans détacher les feuilles; mettez dessus une petite farce faite avec les foies de pigeons, persil, ciboules, cinq ou six feuilles d'estragon, un peu de cerfeuil, deux échalottes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre, ou du lard rapé, sel, gros poivre, lié de deux jaunes d'œufs; ensuite vous mettez un pigeon sur chaque laitue, enveloppe le pigeon de façon qu'on ne le voie point. Ficelez-les, & les mettez cuire avec du bouillon un peu gras, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, sel, poivre; faites-les cuire une heure à petit feu. Quand ils sont cuits, égouttez les pigeons, & les déficelez; essuyez-les de leur graisse avec un linge: servez dessus un bon coulis de veau; si vous n'avez point de coulis, mettez un peu moins de sel dans la cuisson. Passez la sauce au tamis & la dégraissez; faites-la réduire au point d'une sauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine, avec deux jaunes d'œufs; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez les pigeons enveloppés de laitues.

Pigeons aux petits pois. Entrée.

Prenez trois ou quatre pigeons, suivant qu'ils sont gros; échaudez-les & les faites blanchir. S'ils sont gros, vous les coupez en deux; après avoir troussé les pattes en dedans, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboules. Passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crème: faites lier sur le feu sans bouillir. Servez à courte sauce.

Si on veut les mettre au roux, en le passant, on y mettra un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon. Laisser cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, & y mettre le sel un moment avant que de servir, & gros comme une noisette de sucre fin.

Pigeons aux asperges en petits pois. Entrée.

Il faut couper de petites asperges en petits pois; n'en prendre que le tendre, & ne point continuer à couper aussi-tôt que le couteau résiste. Lorsqu'on en aura la valeur d'un litron & demi, ou les mettra dans l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois; crainte qu'elles se croquent, les faire blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante. Les retirer à l'eau fraîche, & les faire égoutter; ensuite les accommoder de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence que dans le bouquet on y mettra un peu de farriette & deux clous de girofle.

Pigeons au court-bouillon. Entrée.

Avoir trois ou quatre gros pigeons qu'on flambe & qu'on vuide; trousser les pattes dans le corps; les larder de gros lard, & les mettre dans une marmite juste à leur grandeur, avec un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, poivre; mouiller avec un verre de vin blanc & autant de bouillon: faites cuire à petit feu. Lorsque les pigeons fléchissent sous le doigt, passer la sauce au tamis, & la faites réduire si elle est trop

trop longue ; mettez-y une demi-cuillerée de verjus , ou un filet de vinaigre : servez sur les pigeons.

Pigeons à la sainte Menchoult. Entrée.

Prenez trois gros pigeons que vous vuidez ; laissez les foies , trouffez les pattes dans le corps , faites-les refaire , & épluchez. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine , du persil en branches , ciboules entières , deux oignons en tranches , zestes de carottes & panais , une gouffe d'ail entière , trois clous de girofle , sel , poivre , une feuille de laurier , thim , basilic ; mouillez avec trois poissons de lait. Faites bouillir , & ensuite vous y mettez les pigeons pour les faire cuire à très petit feu pendant un heure. Lorsqu'ils sont cuits , retirez-les pour les égoutter : enlevez le gras de la sainte Menchoult pour le mettre sur une assiette : trempez-y les pigeons , & les panez à mesure ; faites griller de belle couleur , en les arrosant avec le restant du gras où vous les avez trempés : servez à sec. Vous mettez une sauce remoulade dans la saucière ; la façon de la faire se trouve dans l'article des sauces.

* *pigeons à la paysanne. Entrée.*

Ayez quatre pigeons échaudés , que vous fendez à moitié par le dos pour les aplatis un peu , & leur élargir l'estomac ; il faut trouffier les pattes dans le corps en fendant un peu la peau ; on laisse les ailes & le cou si l'on veut. On prend un quartieron de petit lard bien entre-lardé , coupé en tranches ; pour le faire suer dans une casserole avec une demi-douzaine de petits oignons blancs ,

K

jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits; ensuite l'on y passe les pigeons; après y avoir mis une pincée de farine, on mouille avec un petit verre de vin blanc & autant d'eau, assaisonné de gros poivre, & point de sel; la cuisson faite, la sauce courte & un peu dégraissée, l'on y met une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème.

* *Pigeons en papillottes. Entrée.*

Ayez trois pigeons de moyenne grosseur, bien épluchés & vidés; coupez-les en deux pour les aplatiser un peu avec le couperet, ensuite on les fait mariner avec de la bonne huile, persil, ciboules, échalottes, champignons, leurs foies, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, & de petites tranches de lard: ensuite on met chaque moitié dans une demi-feuille de papier blanc, en mettant dessus & dessous des bardes de lard & leur assaisonnement, bien enveloppés; l'on met sur le gril une double feuille de papier bien graissée, les pigeons dessus pour les faire cuire à très-petit feu. Quand le feu est trop vif, on l'abat avec la pelle: cuits d'un côté on les tourne de l'autre, on les sert sans sauce dans leurs papiers.

Pigeons à la Marianne.

Préparez trois pigeons comme les précédents, aplatissez-les avec le couperet, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier. Faites-les cuire sur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement. Lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, dressez-les dans le plat que vous devez servir; après les avoir

égouttés & essuyés de leur graisse. Otez les feuilles de laurier de la sauce, & la dégraissez, mettez-y un anchois haché, trois échalottes & une pincée de capres, le tout haché, de la mulcade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine : faites lier sur le feu, & servez dessus les pigeons.

Pigeons en fricandeau. Entrée.

Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire & glacer tout comme le fricandeau de veau à la bourgeoise, que vous trouverez, p. 139.

Pigeons en fricassée de poulets. Entrée.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, & des moyens par la moitié ; ensuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricassée de poulets, qui est expliqué ci-devant, pag. 165.

Pigeons au soleil. Entrée.

Ayez de petits pigeons naissants bien échaudés, après les avoir vidés, il faut leur laisser les ailes, la tête, les pattes. Passez à chacun une brochette en travers des cuisses pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant blanchir un instant à l'eau bouillante. Après les avoir épluchés, vous les mettez cuire dans une casserole avec un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre. La cuisson faite, vous les égouttez & laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte, & les faites frire de belle couleur. servez chaudement avec du persil frit autour. Cette pâte se fait en

mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu à peu du vin blanc pour délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse, c'est-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuillère.

Pigeons en surtout. Entrée.

Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la Bourgeoise; réduit à courte sauce, mettez-le refroidir; ensuite vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu. Mettez dans le fond une bonne farce de viande; arrangez le ragoût de pigeons dessus; couvrez-le ensuite avec de la même farce que dessous, de façon que l'on ne voie point le ragoût. Unifiez-les avec un couteau trempé dans de l'œuf. Panez avec de la mie de pain. Faites cuire dessous un couvercle de tourtière jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graisse. Servez dessus une bonne sauce d'un coulis clair.

Pigeons en timbale. Entrée.

Faites un ragoût de pigeons. Quand il est fini de bon goût & froid, mettez-les en timbale, comme il sera expliqué à l'article de la pâtisserie, où vous trouverez toutes sortes de timbales.

Pigeons aux tortues. Entrée.

Vous coupez la tête & les pattes à des tortues, & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni; ensuite vous les ôtez de leur coquille. Ayez soin d'ôter les amers; mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

Pigeons en tourte.

Voyez l'article de la pâtisserie.

Pigeons à la poêle. Entrée.

Plumer & vuïder de petits pigeons; leur laisser les pattes, & les faites refaire légèrement sur le feu. Les passer dans une casserole avec un peu de beurre, persil, ciboules, champignons; une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre; ensuite les mettre avec tout leur assaisonnement dans une autre casserole foncée de tranches de veau que l'on fait blanchir un instant à l'eau bouillante. Mettre un demi-verre de vin blanc; les couvrir de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc. Mettre un couvercle sur la casserole, & les faites cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que migeotter; ensuite dégraisser la cuisson: mettre un peu de coulis pour la lier. Servir sur les pigeons.

Pigeons en hâtelet. Entrée & hors-d'œuvre.

Vous servir d'un ragoût de pigeons que l'on a deffervi de la table. Mettre dans le ragoût un morceau de beurre; faites-le chauffer, & pour le mieux, y mettre deux ou trois jaunes d'œufs; ensuite embrocher le tout dans de petits hâtelets: faites tenir la sauce après, les paner & les faites griller de belle couleur; servir sans sauce.

Pigeons en crépine. Entrée.

Avoir cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante. Après leur avoir trouffé les pattes dans le corps, faites-les cuire une demi-heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ci-

boules, une demi-gousse d'ail, thim, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre; ensuite les mettre refroidir. Faites une farce avec de la rouelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain desséchée, avec du lait ou de la crème, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, lier de trois jaunes d'œufs & les blancs fouettés. Envelopper chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crépine ensuite. Faites tenir la crépine avec de l'œuf battu; les paner par-dessus, & les mettre prendre couleur dessous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure, à petit feu, pour que la farce ait le temps de cuire; essuyez-les de leur graisse, & les servez avec la sauce de la cuisson des pigeons que l'on dégraisse. Passer au tamis; y ajouter un peu de coulis pour la lier.

Pigeons en beignets. Entrée.

On se sert de ceux que l'on a desservis de la de la table. Les couper par moitié, & leur faites prendre goût dans un assaisonnement. Les mettre refroidir, ensuite les tremper dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel: faites-les frire. Servir garnis de persil frit.

Pigeons à la Dauphine. Entrée.

Ce sont des petits pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, & vous les servez ensuite avec des ris de veau glacés comme des fricandeaux. Voyez des fricandeaux ci-dessus, pag. 139.



C H A P I T R E IX.

Du Gibier en général.

Nous comprenons sous le nom de Gibier, les Faifans & Faifandeaux, les Canards sauvages, appelés oifeaux de riviere.

Les farcelles ,	Les ortolans ,
Les rouges ,	Les ramiers & rame-
Les halbrans ,	reaux ,
Les alouettes , appelées	Les perdrix rouges ,
mauviettes.	Les perdreaux gris ,
Les bécasses ,	Les merles ,
Les bécassines ,	Les grives ,
Les bécots ,	Les gelinotes ,
Les cailles & caille-	Les pluviers ,
teaux.	Les rouges-gorges ,
Les guignards ,	Les vanneaux.

Du Gibier à poil,

Les lievres ,	Les lapins
Les levräuts ,	Les lapereaux.

De la Venaison.

Sous le nom de venaison ou viande noire, l'on comprend :

Le chevreuil ,	La biche ,
Le daim ,	Le sanglier & le mar-
Le faon ,	castin.
Le cerf ,	

Voici la façon d'accommoder toutes sortes de gibier & venaison.

Des faisans, comment les servir.

Les faisans & faisandeaux se servent ordinairement pour rôti.

Vous les vuidez & piquez; faites-cuire à la broche, & les servez de belle couleur.

Entrée.

Vous les servez aussi en entrée de broche; pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre. Enveloppez-les de bardes de lard & de papier, & les servez avec une sauce à la Provençale, ou autre petite sauce dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi des pâtés chauds & froids, ou en terrine.

Des canards sauvages, comment les servir.

Les canards sauvages ou oiseaux de rivière, la femelle estimée la meilleure, se servent ordinairement pour rôti, sans être piqués ni bardés, après les avoir flambés & vidés,

Entrée.

Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche; & refroidis, vous en tirez des filets que vous mettez en différentes sauces, comme au jus d'orange, aux anchois & capres & salmis, que vous trouverez à l'article des alouettes.

Des Rouges, Sarcelles, Halbrans, comment les accommoder. Rôt.

Les Sarcelles se font aussi cuire à la broche flambées & vidées sans être piquées ni bardées, & se servent pour rôt.

Si on veut les mettre en entrée, les envelopper de papier, & les servir avec ragoût d'olives, ragoûts de montants de cardons.

Aux navets,		Ou fauce à la rocambole.
Aux truffes,		

Les Rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt, après les avoir flambés & vidés.

Les Halbrans se mangent comme les Sarcelles.

Alouettes de plusieurs façons.

Les alouettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre. Vous ne les videz point, & mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir ce qui tombe.

Servez les alouettes sur les rôties pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée.

Entrée.

Elles se servent en tourte. Pour lors on les vide; on ôte le gésier, & le reste on le met avec du lard rapé dans le fond de la tourte, & on met dessus les alouettes, après leur avoir ôté les pattes & la tête, & qu'on les a passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, & laissé refroidir.

K. s.

Vous finirez la tourte comme il sera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes en salmis à la Bourgeoise. Hors d'œuvre.

Elles se servent en salmis à la bourgeoise, quand elles sont cuites à la broche. Vous vous servez de celles qu'on a desservies de la table; vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps. Jetez le gésier, & le reste servez-vous-en avec les rôties. Pilez le tout dans un mortier; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon; passez-le à l'éramine, & assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus. Faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, & servez garni de croûtons frits.

Toutes fortes de salmis à la bourgeoise se font de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

Alouettes en ragoût. Entrée.

Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumez, flambez & vuidez. Trouffez les pattes pour les faire passer dans le bec, comme pour rôti. Passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau; mettez-y une bonne pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur. Faites bouillir & réduire au point d'une sauce liée; dégraissez & assaisonnez de sel, gros poivre. Ce même ragoût étant desservi de la table, se peut mettre en *caiffes*. Vous foncez le plat que vous devez servir avec une bonne farce

de viande. Mettez le ragout dessus, couvrez-le avec de la même farce. Unifiez avec un couteau trempé dans de l'œuf; panez de mie de pain. Faites cuire dessous un couvercle de tourtière; ensuite vous égoutterez la graisse, & mettez dans le fond une sauce d'un jus clair.

Dés ramiers & ramereaux.

Les ramiers & ramereaux sont une espèce de pigeons sauvages qui servent pour d'excellents plats de rôt.

Vous les piquez & les faites cuire de belle couleur; vous en faites aussi des entrées de plusieurs façons. Vous n'avez qu'à consulter l'article des pigeons.

Dés perdreaux, comment les distinguer des perdrix.

Les perdreaux gris se connoissent d'avec la perdrix, quand ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir & les pattes noires, vous êtes sûr qu'ils sont jeunes: pour la bonté, il faut distinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Les perdreaux rouges se distinguent à la première plume de l'aile; il faut qu'elle soit pointue, & tant soit peu de blanc au bout.

Comment accommoder les perdreaux & perdrix.

Les perdreaux se servent pour rôt; vous les plumez, videz & piquez: faites-les cuire de belle couleur.

Entrée.

Si vous voulez les servir pour entrée, vous les flambez, videz, & faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de sel,

K 6

perfil, ciboules hachés. Mettez cette farce dans le corps, coupez-les pour que rien ne sorte, & leur troussiez les pattes sur l'estomac. Faites-les refaire dans une casserole sur le feu, avec un peu de beurre. Faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos.

Comme :

Sauce à la carpe,
Sauce à l'Espagnole,
Sauce aux zestes d'orange,
Sauce à la Sultane,

Ragoût de truffes,
Ragoût de montants,
Ragoût d'olives,
Ragoût au salpicon.

Vous trouverez les sauces à l'article de sauces, & les ragoûts à l'article des ragoûts.

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril en papillottes.

Des vieilles perdrix.

Elles se font toujours cuire à la braise que vous faites comme celles de la langue de bœuf, page 39, en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles sont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles & petit lard. Voyez poitrine de veau aux choux & petit lard; faites-la de même; mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les servez aussi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, de truffes, de montants de cardons d'Espagne.

Elles se mettent aussi en pâté chaud & froid, cuites dans le pot, pour garnir le milieu d'un potage.

Les perdreaux rouges se préparent & se servent de la même façon que les perdreaux & les perdrix grises.

Des Bécasses, Bécassines & Bécots.

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôtis. Vous les servez piqués ou bardés avec feuilles de vigne. Vous ne les vuidez point. Mettez dessous des rôties de pain en cuisant, pour en recevoir ce qui en tombe, & servez dessus les rôties.

Vous en faites aussi des salmis quand elles sont cuites & refroidies. Voyez ci-devant alouettes en salmis à la Bourgeoise.

Entrée.

Si vous voulez faire avec des entrées, pour lors quand elles sont plumées & flambées, vous les fendez par derrière pour les vuider. Vous vous servez de tout hors du gésier, hachez le reste, & le mêlez avec lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de sel. Mettez cette farce dans le corps, & cousez l'ouverture. Troussiez les bécasses, & les faites cuire à la broche, enveloppées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites, les servir avec sauce ou ragoût, comme aux perdreaux.

Les bécassines ou bécots se servent de même.

Vous en faites aussi des tourtes : pour lors vous les vuidez & faites une petite farce comme ci-dessus, que vous mettez au fond de la tourte, & finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

Des cailles & cailleteaux.

Ils se servent cuits à la broche pour rôtis.

On les plume, vuide & faites refaire sur de la

braîse. Les envelopper de feuilles de vigne & bardes de lard; les faire cuire & servir de belle couleur.

Entrée.

Si on veut les mettre en entrée, les faire cuire dans une braîse faite avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; les faire cuire à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, les retirer & mettre dans leur cuisson un peu de coulis. Dégraisser la farce & la passer au tamis; goûter si elle est assaisonnée de bon goût; servir dessus les cailles & caille-teaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Elles se servent aussi aux choux, garnies de petit lard, ou au coulis de lentilles, comme les perdrix.

Cailles au laurier. Entrée.

Il faut les flamber & vider; hacher les foies que vous mêlez avec persil, ciboules, un morceau de beurre, sel, gros poivre. Les remettre dans le corps, & les faites cuire à la broche enveloppées de papier.

Faites bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau, quatre ou cinq feuilles de laurier, & les mettre ensuite faire un bouillon dans une sauce de coulis de veau: servir dessus les cailles.

Cailles aux choux. Entrée.

Faites-les cuire comme il est marqué pour la

poitrine de veau, pag. 125, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

Cailles au gratin. Entrée.

Prenez six ou sept cailles que vous flambez & vuidez; passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle une demi-feuille de laurier, thim, basilic, des champignons. Mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez-les avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poivre. A moitié de la cuisson, vous y mettez un ris de veau blanchi & coupé en gros dés. Rachevez de cuire, & faites réduire au point d'une sauce liée. Votre ragoût étant fini de bon goût & bien dégraissée, vous les servez dessus un gratin fait de cette façon: hachez le foie des cailles, avec persil, ciboules & les mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Prenez le plat que vous devez servir; mettez cette petite farce dans le fond, & le mettez ensuite sur un petit feu jusqu'à ce que cette farce soit gratinée. Servez ensuite le ragoût dessus.

Cailles au salpicon. Entrée.

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise, & vous les servirez ensuite avec un ragoût au salpicon, que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des ortolans, guignards & gélinoles.

Les ortolans sont de petits oiseaux très-déli-cats & excellents. L'on en voit peu à Paris: ils se servent pour rôt.

Les guignards & gélinotes, sont aussi peu communs à Paris; ils se servent de même pour rôts.

Des grives.

Vous les plumez & les faites refaire sans les vider; & elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous, comme des mauviettes.

Vous en faites aussi des entrées différentes, comme des bécasses: vous n'avez qu'à vous en servir de la même façon.

Les merles se servent aussi de même, il ne les faut point vider.

Des Pluviers.

Ils sont excellents quand ils sont gras; vous les piquez & plumez, sans les vider: faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous. Quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée, servez les rôties dessous.

Si vous voulez les servir pour entrées de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il est expliqué à l'article des bécasses: faites-les cuire de même, & servez avec une même sauce & même ragout.

Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles, & les servez de la même façon.

Des Vanneaux.

Ils se font cuire à la broche pour rôts, & se servent comme le canard sauvage.

Des Rouges-gorges.

Oiseaux excellents: ils se servent pour rôts, comme les ortolans.

DU GIBIER A POIL.

Des Levrauts & Lievres.

Les levrauts se servent pour rôts. Oter la peau & les vider ; faites-les refaire sur de la braïse, & les piquez. Quand ils sont cuits, il faut les servir avec une sauce au vinaigre, poivre & sel, que l'on sert dans une sauciere.

Si l'on veut les mettre en entrée, quand ils sont cuits & refroidis l'on en tire des filets que l'on met dans une poivrade liée, & servir pour entrée.

On les sert aussi en filets dans une sauce à l'échalotte, ou différentes sauces piquantes.

Les lievres se mettent en civet. Il faut les couper par membres ; garder le sang s'il y en a ; faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni. Le passer sur le feu ; y mettre une bonne pincée de farine, & mouiller avec du bouillon, une chopine de vin blanc, assaisonné de sel, poivre. Quand il est cuit, si l'on a de son sang, le mettre dedans, & faites lier la sauce sur le feu comme une liaison, & servir à courte sauce.

Vous faites aussi des pâtés de lievre, gâteaux de lievre.

Pâtés de lievre à la Bourgeoise. Hors-d'œuvre ou Entrée.

Dépouillez le lievre gardez-en le sang. Après l'avoir vidé, coupez-le par membres, & le lardez par-tout avec de gros lardons. Roulez dans le sel, poivre, persil, ciboules, ail, le tout haché ; mettez-le après dans une petite marmite

avec un demi-verre d'eau-de-vie , un morceau de beurre; faites-le cuire à petit feu. Quand il est cuit, & qu'il n'y a presque point de sauce, mettez-y le sang; faites chauffer sans qu'il bouille. Dressez le lievre dans ce que vous devez servir; ferrez le tout ensemble pour qu'il ne paroisse faire qu'un seul morceau; servez ce pâté froid pour entremets.

Lievre en haricot. Entrée.

Dépouillez un lievre & le vuidez; gardez-en le foie: après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, & mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic. Passez-le sur le feu, & y mettez plein une cuillère à bouche de farine; mouillez avec un demi-septier de vin blanc, deux cuillères de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou de bouillon. Faites cuire une heure: ensuite vous avez des navets coupés proprement; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, & les mettez cuire avec le lievre; assaisonnez de sel, gros poivre. Rachévez de faire cuire & réduire à courte sauce; ôtez le bouquet; servez chaudement. Si le lievre est tendre, il faut mettre les navets en même temps.

Filets de lievre en civet. Hors-d'œuvre ou entrée.

Vous prenez un lievre rôti que l'on a desservi de la table. Levez-en toutes les chairs, & les coupez en filets. Concassez un peu les os, & les mettez avec les flancs dans une casserole, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quel-

ques oignons en tranches, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle. Passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon & deux verres de vin rouge, sel, poivre. Faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié; passez la sauce au tamis; mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre: faites chauffer sans bouillir.

Levrant au sang. Entrée.

En dépouillant & vidant un levrant, prenez garde d'en prendre le sang que vous mettez à part. Coupez-le par membres, & le lardez de gros lard si vous voulez. Mettez-le dans une casserole avec le foie, & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic. Passez-le sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-septier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre: faites bouillir jusqu'à ce que le levrant soit cuit, & qu'il reste peu de sauce. Prenez le foie qui est cuit; écrasez-le bien, & le mêlez avec le sang que vous avez gardé. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, ainsi qu'une liaison de jaunes d'œufs; ensuite vous y jetterez une demi-poignée de capres fines entières, & servez chaudement.

Filets de lievre à la poivrade. Hors-d'œuvre ou entrée.

Prenez un lievre ou levrant qui ait été cuit à la broche, & que l'on a desservi de la table. Vous

enlèverez les chairs pour les couper par filets ; si vous n'en avez point assez pour garnir un plat, vous laisserez le os, & couperez les morceaux gros & d'égal grosseur. Mettez-les dans une casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer sans bouillir : servez chaudement. Vous trouverez la sauce à l'article des sauces.

Des lapins & lapereaux, comment connoître les jeunes.

Pour connoître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant, au-dessus du joint. Si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune.

Vous les connoissez encore à la tête parce qu'ils ont le nez plus pointu & l'oreille plus tendre ; cette marque n'est point si sûre que celle de la patte.

Pour le fumet il faut les fleurer au ventre, & l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoissez le levraut d'avec le lievre de la même façon.

Des lapins & lapereaux de plusieurs façons.

Les lapereaux se servent pour rôti ; vous les dépouillez & vuidez, & faites refaire sur de la braise. Il faut les piquer & faire cuire à la broche ; les servir de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets. Les couper par membres, & faire dégorger long-temps dans l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets, page 120.

Vous en servez aussi de marinés. Après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, page 41, & les servez de même.

Lapins au coulis de lentilles. Entrée.

Il faut les couper par membres, & les faire cuire avec bon bouillon, du petit-lard, & un bouquet garni, sel & poivre fort peu.

Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine, avec du bouillon sans sel. Quand elles sont cuites, vous les passez à l'étamine avec leur bouillon; retirez ensuite le lapin & petit-lard de la cuisson, & passez ce bouillon dans le coulis de lentilles; faites réduire après sur le feu jusqu'à ce que vous le jugiez assez lié pour le servir.

Faites chauffer dedans le lapin & petit-lard, & on le sert, s'il est de bon goût, dans une terrine.

Lapins à la Bourgeoise. Entrée.

On les coupe par membres, & on les met dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons & culs d'artichaux blanchis. On passe le tout sur le feu; on met une pincée de farine; qu'on mouille avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre.

Quand il est cuit, & qu'il n'y a plus de sauce on y met une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de persil haché: servez assaisonné de bon goût.

Les Lapins se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût, où ils ont le temps de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche ni marinés, ni en papillotes & en caïsses.

Boudins de lapins. Hors-d'œuvre.

Prendre trois demi-septiers de lait, que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil, ciboule entière, thim, laurier, basilic, faites réduire le lait à un tiers. Quand il est réduit & passé au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins; hachez une dem-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel fin & fines épices; mettez-y dix jaunes d'œufs; faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours. Quand le tout est bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long, ne les emplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils renfleront, & feroient crever votre boudin.

Quand ils sont prêts, on les met cuire dans l'eau bouillante pendant un quart-d'heure.

Pour voir s'ils sont cuits, on les pique un peu avec une épingle. S'il en sort de la graisse, c'est une marque qu'ils sont cuits, les retirer dans l'eau fraîche, & les mettre après sur un plat pour les faire griller.

Ils servent à sec pour hors-d'œuvre.

Lapereaux en bigarrure. Entrée.

Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez & vuidez; hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moëlle de bœuf, persil, ciboule & sariete hachés, sel, gros poivre. Liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau que vous cousez pour qu'elle ne sorte pas, & les faites refaire sur de la braise. Coupez

des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux, avec autant de filets de petit lard bien entre-lardé. Couvrez-en tout le corps des lapereaux, en mettant un filet de pain & un filet de petit lard, de façon que l'on ne voie que la tête des lapereaux. Enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré, pour les faire cuire à petit feu à la broche. Quand ils seront cuits & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard, & le jus de leur cuisson où vous ajouterez un filet de verjus.

Lapin en matelote. Entrée.

Coupez un lapin par membres; faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre: mettez-y les membres de lapin avec le foie, passez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe-d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, basilic, sel, gros poivre. Faites cuire à petit feu; une demi-heure après vous y mettez une douzaine de petits oignons blanchis. Si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettez que lorsque le lapin sera cuit aux trois quarts. Avant de servir ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, & y mettez une bonne pincée de capres entières, un anchois haché. Servez avec des croûtons passés au beurre; arrosez le tout avec la sauce.

Lapereaux en hachis. Hors-d'œuvre.

Prendre le reste de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table, en lever toute la chair; mettre avec un peu de mouton rôti: hacher le tout ensemble. Prendre les os des lapereaux qu'il

faut couper en petits morceaux ; les mettre dans une casserole avec un peu de beurre , quelques échalottes , une demi-gousse d'ail , thim , laurier , basilic : les passer sur le feu , & y mettre deux bonnes pincées de farine. Mouiller avec un verre de vin rouge , autant de bouillon. Faites bouillir une demi-heure à petit feu. Passer la sauce au tamis , & y mettre la viande hachée avec sel , gros poivre. Faites chauffer sans bouillir : servir chaudement. Garnir , si l'on veut , le tout de hachis , avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

Filets de lapereaux aux concombres. Hors-d'œuvre
ou entremets.

Prenez deux gros concombres , que vous coupez en petites tranches , le plus mince que vous pouvez. Mettez - les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre & du sel. Faites-les mariner deux heures en les retournant de temps en temps. Quand ils auront rendu leur eau , vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de persil , ciboules , une gousse d'ail , deux échalottes , une feuille de laurier , thim , basilic ; passez - les sur le feu en les tournant , souvent jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés. Mettez-y deux pincées de farine : mouillez avec deux verres de bon bouillon. Laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure , & que le ragoût soit un peu lié. Otez le bouquet , & y mettez des filets de lapereaux émincés , coupés comme les concombres : faites chauffer sans bouillir ; assaisonnez de sel , gros poivre & servez. Pour les filets , vous prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table.

Filets

Filets de lapereaux en salade. Hors-d'œuvre.

Prendre de la mie de pain que l'on coupe proprement comme de gros lardons de lard. Les mettre dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur dorée. Les mettre égoutter. Avoir des restes de lapereaux cuits à la broche, que l'on a desservis de la table; en lever toute la chair pour les couper en gros filets. Prendre le plat que l'on doit servir; arranger proprement dessus les filets de pain ceux des lapereaux & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets, & les sautes entieres: si l'on a de petits oignons blancs cuits dans le pot, on les met & l'on entre-mêle le tout l'un avec l'autre, le plus proprement que l'on peut en dessein, & l'assaisonner de sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table.

Lapins aux petits pois. Entrée.

Coupez - les par morceaux; & les faites cuire comme les poulets aux petits pois, que vous trouverez ci-devant, page 181.

Lapins en papillottes. Hors-d'œuvre ou entrée.

Prenez un lapereau tendre, que vous coupez par membres; mettez-les mariner avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine. Enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite bardé de lard dans du papier blanc. Beurrez ou huilez le papier en dehors; faites cuire à très petit feu sur le gril, en mettant encore une autre feuille de papier graissée dessous: servez avec le papier.

L

** Lapin en gâteau. Entrée.*

On ôte toute la chair d'un lapin, on coupe celle des filets & des cuisses en tranches fort minces, & on hache le reste avec le foie, dont on fait une farce, l'on mêle avec une poignée de mie de pain desséchée sur le feu, avec une chopine de lait jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. On y ajoute trois jaunes d'œufs crus, environ un bon quarteron de lard rapé, persil, ciboules, deux échalottes, deux feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre. On prend une casserole de moyenne grandeur où l'on met dans le fond des bardes de lard, ensuite des filets de lapin, que l'on couvre de cette farce; on remet une couche de filets; l'on continue à mettre de la farce: il faut que la dernière couche soit de filets, que l'on couvre de bardes de lard: on fait cuire à très petit feu entre deux cendres chaudes: on fait bouillir les os du lapin à part avec un demi-septier de vin blanc, deux ou trois cuillerées de coulis, autant de bouillon; la sauce de bon goût & assez réduite, on la passe au tamis pour la servir sur le gâteau dont on a ôté les bardes de dessus & de dessous.

** Lapins au Pere Douillet. Entrée.*

On coupe un lapin en six morceaux, après les avoir lardés de gros lard, on les met dans une casserole avec un demi-septier de vin blanc, autant de bouillon, peu de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux échalottes, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic, deux clous de girofle, une carotte & la moitié d'un panais coupé en tranches,

une cuillerée de sain-doux, on fait bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit : la sauce courte que l'on a soin de dégraisser, pour la servir avec.

Cette même entrée peut servir pour entremets ; pour lors il ne faut point dégraisser ; on arrange les morceaux sur le plat pour les laisser refroidir ; on met la sauce dans le fond, qui doit être assez courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, & on couvre tout le dessus des morceaux de lapin avec la graisse.

Lapereaux aux gites. Entrée.

Farcir deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, gros poivre. Les coudre & trousser les pattes dessous le ventre ; & celles de devant sous le nez. Y mettre des brochettes pour les faire tenir ; les faire cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils sont cuits passer la sauce au tamis ; la dégraisser, & y mettre un peu de coulis ; faire réduire au point d'une sauce. Dresser sur les lapereaux comme s'ils étoient au gîte.

Lapereaux en caisses Entrée.

Coupez-les par membres, & les faites cuire en ragoût, & vous les finirez comme les pigeons en surtout que vous trouverez ci-devant, p. 220.

Lapereaux aux fines herbes. Entrée.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une casserole avec persil, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thim, laurier, basilic haché comme en

Du Gibier à poil.

adre. Passez-les sur le feu, mettez-y une pinte de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & du bouillon, sel, gros poivre; faites cuire & réduire au point d'une sauce. Quand vous êtes prêt à servir, prenez les foies qui ont cuit avec la fricassée, écrasez-les & les mettez dans la sauce.

Lapereaux au gratin. Entrée.

Faites-les cuire comme les précédents, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées. Vous les servirez sur un gratin fait comme celui des pailles au gratin, ci-devant, page 231.

Lapereaux à l'Espagnole. Entrée.

Faites-les cuire étant coupés par membres, avec un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, poivre; ensuite vous les servirez avec une sauce à l'Espagnole que vous trouverez à l'article des sauces.

Lapereaux en galentine. Entrée mets froid ou entrée.

Il faut les défosser à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine, que vous trouverez, ci-devant, page 146. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez les servir pour entrée, vous les retirerez tout chauds pour les bien essuyer de leur graisse, & les servirez avec une sauce à l'Espagnole. Ordinairement on les sert pour entremets froids; pour lors vous les laissez refroidir dans leur cuisson, comme il est dit pour le cochon de lait.

Lapereaux en hâtelé. Entrée.

Coupez-les par membres, & les faites cuire

avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la sauce pour qu'elle s'attache après la viande. Mettez-les refroidir; embrochez-les à de petites brochettes; trempez-les dans de l'œuf battu; panez-les & les trempez dans de la graisse pour les paner une seconde fois. Faites-les griller de belle couleur; servez à sec avec les brochettes.

Lapereaux en poupeton. Entrée.

Faites un ragout bien lié d'un lapereau coupé par membres, avec un ris de veau, champignons. Quand il est fini & froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau, que vous trouverez page 141; vous finirez votre poupeton de la même façon que de pain de veau.

Lapereaux roulés aux pistaches. Entrée.

Désoffez à forfait un ou deux lapereaux, & faites une farce de leurs foies avec quelque autre viande cuite, de la mie de pain passée dans du lait, persil, ciboules, champignons, sel, poivre. Liez de quatre jaunes d'œufs; étendez cette farce sur les lapereaux; roulez-les ensuite, & les ficellez. Faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni. La cuisson faite, dégraissez la sauce, & la passez au tamis. Mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sauce; en servant sur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées.

Lapereaux en tortues. Entrée.

Vuider un lapin; laisser le foie, & ôter l'amer.

Délosser le lapin seulement dans le milieu du râble; faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé, & prendra la figure d'une tortue. Le ficeler, & le mettre cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre.

La cuisson faite, la passer au tamis, la dégraisser, & y mettre un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sauce. Servir sur le lapin.

De la viande noire, appelée vénaison.

Je ne ferai pas une grande explication sur la viande noire sauvage, parce qu'elle est fort peu en usage chez les Bourgeois: l'on y comprend ordinairement:

Le Chevreuil,
Le Daim,
Le Sanglier,
Le Marcastin,

Le Cerf,
La Biche,
Le Faon,

Le Cerf, la Biche, le Chevreuil, le Daim, le Faon, se préparent tous de la même façon. Les quartiers de devant & de derrière se servent marinés & cuits à la broche, la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre, un peu d'eau.

Vous les servez aussi en bœuf à la mode, en pâté froid & en pâté en pot.

Du Sanglier & Marcastin.

La hure qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon. Les pieds se mettent à la sainte Menchoult, comme les pieds de cochon, le reste comme le filet.

Les quartiers de derrière & de devant se servent cuits à la broche, après les avoir fait mariner en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

Le Marcaassin se sert piqué pour un beau plat de rôti.

Hachettes de toutes sortes de viandes cuites à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier. Vous la couperez par tranches fort minces; mettez-la dans une casserole avec un peu de persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, de bon bouillon, sel, gros poivre. Faites migeotter le tout sur le feu pendant un quart-d'heure. Prenez le plat que vous devez servir; mettez-y un peu de sauce de votre viande avec de la mie de pain; arrangez votre viande sur de la mie de pain; & remettez sur la viande encore un peu de mie de pain. Faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat; vous mettez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.



C H A P I T R E X.

Du poisson de mer & d'eau douce.

Après la description des viandes terrestres, dont je viens de démontrer l'usage, il est temps de passer à celles qui nous servent les jours maigres par la variété des poissons, tant

de mer que d'eau douce; & les changements que l'on en peut faire pour diversifier nos tables. Je commencerai par la marée, comme celle qui nous en fournit avec plus d'abondance.

Le Turbot,	Le Mulet ou Surmulet,
La Barbue,	L'Eperlan,
Le Saumon,	Le Maquereau,
L'Effurgeon,	Le Thon & la Thontine,
L'Alose,	La Vive,
Le Cabillot ou Morue	La Macreuse,
fraîche,	La Sardine,
La Raie,	Le Rouget,
La Merluche,	Le Hareng frais,
La Morue salée,	Le Merlan,
La Limande,	L'Anchois,
Le Carlet,	Le Bar,
La Sole,	Le Vaudreuil,
La Plie,	La Lubiné.

En coquillages.

L'Ecrevisse de mer,	Les Moules,
Les Homars,	Les Huitres.

Du Turbot & Barbue comment les accommoder.

Ils se préparent l'un & l'autre de la même façon. Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumure & moitié lait. Mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe. Faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne fasse que frémir sur les bords: autrement le poisson se romproit. Quand il s'échit sous les doigts, votre poisson est cuit; servez-le à sec sur une serviette, garni de persil vert autour, pour un plat de rôti.

Entrée.

Si vous voulez les servir pour entrée si c'est en maigre, vous le mettez dans le plat que vous devez le servir, & mettez dessus une sauce à l'huile. Vous mettez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre; faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

Turbot aux capres.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé & haché, & des capres fines; remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

Vous pouvez aussi les servir avec une sauce à la béchamel.

Faites réduire trois demi-septiers de crème à moitié; mettez-y un peu de sel, & servez dessus le turbot.

Vous le servez encore dans une sauce hachée maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

Turbot & Barbu en gras & en maigre.

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils sont plus naturels, & coûteront moins.

Vous mettez dessus différentes sauces grasses comme sauce

- A l'Espagnole,
- Sauce hachée,
- Sauce au vin de Champagne, ou ragoût de crêtes,
- Ragoût de Ris de veau,

- & netits œufs,
- Ragoût au faspicon,
- Ragoût d'huitres,
- De truffes,
- De mousserons,

L 5

Pour les faire cuire en maigre, faites une saumure de cette façon.

Mettez dans une casserole une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, girofle. Faites bouillir le tout ensemble à petit feu une demi-heure; laissez-le reposer après, & le tirez au clair. Passez-le au tamis; vous mettez après deux fois autant de lait dans cette saumure, & faites cuire dedans votre poisson à très-petit feu, qu'il ne fasse que frémir.

Toutes sortes de court-bouillons blancs pour le poisson se font de la même façon.

Turbot & Barbue cuits au gras.

Mettez-le dans une turbotière, avec de bonnes tranches de veau, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, & le couvrez partout de bardes de lard. Faites-le suer à petit feu, & y mettez après un verre de bon vin blanc. Quand il est cuit, vous le servez avec différentes sauces grasses, ou ragoûts.

Si vous le voulez servir dans son naturel.

Quand il est cuit, vous le dressez dans le plat que vous devez servir; vous passez sa cuisson au tamis; dégraissez-la, mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle est trop longue, faites-la réduire, & servez dessus le turbot.

Si vous le servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

** Turbot & Barbue glacés. Entrée.*

Vuidé & lavé, on pique tout le dessus de lard

fin ; on le fait cuire très-doucement à petit feu entre des bardes de lard, un peu de bon vin blanc, un peu de sel, un bouquet de fines herbes ; l'on met dans un autre vaisseau de la rouelle de veau coupée en dés avec deux tranches de jambon, que l'on fait cuire avec du bouillon, jusqu'à ce que cette sauce ait de la consistance : passée au tamis au moment de servir, on la fait réduire en glace, que l'on prend avec des plumes pour mettre sur tout le lard du turbot ; l'on met ensuite un bon coulis dans la casserole où l'on a fait la glace, on détache ce qui reste en faisant chauffer ; on y presse un jus de citron avant que de servir.

Il faut remarquer qu'à tout ce que l'on sert glacé ou en fricandeau, l'on met toujours la sauce dessous.

Du saumon frais, comment l'accommoder.

Il se coupe en tranches ou bardes. Vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, sel, poivre ; faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, & servez dessus des sauces ou ragoûts, comme il est expliqué pour le turbot.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon, avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Si vous le servez pour un plat de rôti, vous ne l'écaillerez point quand il sera cuit, mettez-le à sec sur une serviette, & du persil vert autour.

Entrée.

Si c'est pour entrée, il faut l'écailler, & laisser le morceau entier pour rôti. Le court-bouillon pour le faire cuire, se fait en mettant dans une petite marmite, suivant comme votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet

garni, sel, poivre, un morceau de beurre; ficelez votre poisson, & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

Saumon en caisses. Entrée.

Prenez deux tranches de saumon frais de l'épaisseur d'un demi-doigt, mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboules, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, une échalotte, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre; ensuite vous faites une caisse de papier blanc, de la grandeur de deux tranches de saumon. Frottez le dessous avec de l'huile & la mettez sur un plat. Mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement; panez le dessus avec de la mie de pain; mettez cuire au four, ou mettez le plat sur un fourneau avec un couvercle de tourtière, & du feu dessus. Quand le saumon sera cuit, & le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez un grand jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sauce à l'Espagnole, il faudra dégrasser la cuisson du saumon avant que de la mettre.

* *Dardes de saumon à la poêle. Entrée.*

L'on met des tranches de rouelle de veau & un peu de jambon dans le fond d'une casserole juste à la grandeur de la tranche de saumon que l'on veut servir; le saumon mis dessus & couvert de bardes de lard, on y met un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, trois échalottes, peu de sel; on fait cuire un quart-d'heure sur un

moyen feu; ensuite on mouille avec un verre de bon vin blanc, on racheve de cuire à petit feu; au moment de servir on passe au tamis la sauce de la cuisson; on y ajoute du coulis; bouillie quelques bouillons, on la sert sur le saumon.

De l'esturgeon, comment l'accommoder.

Il se sert cuit à la broche, vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboules, ail, fines herbes, des clous de girofle, un demi-septier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant.

Quand elle est tiède, mettez dedans l'esturgeon; quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche, & le servez avec toutes sortes de bonnes sauces maigres.

Vous pouvez aussi la faire cuire au court-bouillon, comme le saumon, & le servir avec les mêmes sauces maigres.

Esturgeon en gras à la broche.

Lardez-le de gros lard, faites-le cuire à la broche, & le servez avec toutes sortes de bonnes sauces, comme à l'Italienne, à l'Espagnole, à la ravigotte, ou ragoût de truffes, morilles, mousserons, de ris de veau, de crêtes & petits œufs.

Esturgeon à la braise.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-septier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, sel, poivre, du bon bouillon.

Quand il est cuit, servez-le avec même sauce ou même ragoût que quand il est à la brochette.

Esturgeon en matelote.

Coupez des mies de pain en rond de la grandeur d'un petit écu; passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & les mettez égoutter. Prenez un morceau d'esturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces: mettez-les dans un plat arrangées sans être les unes sur les autres, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre. Faites-les cuire à petit feu: & à mesure qu'elles sont cuites d'un côté vous les retournez de l'autre; il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuisson. Otez-les du plat & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & ensuite de l'échalotte, persil, ciboules, le tout haché. Mouillez avec deux verres de vin rouge, faites bouillir le tout ensemble un quart-d'heure: remuez l'esturgeon dans la sauce pour le faire chauffer sans bouillir. Jetez-y un peu de capres hachées, & garnissez les bords du plat avec des croûtons de pain frit: vous aurez soin de les arroser un peu par-dessus avec de la sauce.

* *Esturgeon glacé.*

Il faut piquer de menu lard tout le dessus d'un morceau d'esturgeon, on le met ensuite dans une casserole avec des tranches minces de rouelle de veau, un peu de jambon, un bouquet de persil, ciboules, trois échalottes, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, quelques feuilles de basilic, un verre de bon vin blanc & du bon bouillon, on fait cuire à moyen feu; la cuisson

faite, la sauce bien dégraissée, passée au tamis, on la fait réduire en glace, & l'on finit comme pour les fricandeaux.

De l'Alose, comment l'accommoder.

Les aloses de Loire sont estimées les meilleures, vous les servez entières ou par moitié.

Rôt.

Si vous voulez les servir pour un plat de rôt, videz-les, & ne les écaillez point; faites-les cuire dans un court-bouillon comme le saumon.

Quand l'alose est cuite, servez-la sur une serviette, garnie de persil vert.

Entrée.

Si c'est pour entrée, écaillez-la, & la servez avec différentes sauces, comme aux capres, à l'huile, à l'Italienne.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, après l'avoir écaillee & vidée. Fendez-la un peu par le dos, & la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre; faites-la griller & l'arrosez de temps en temps avec de la marinade.

Quand elle est cuite cela se connoît quand Parête n'est plus rouge, vous servez dessus un ragoût de sauce assaisonné de bon goût; *étant grillée*, vous pouvez aussi la servir avec une sauce aux capres & aux anchois.

* *Filets d'alose de toutes façons. Entrée ou Hors-d'œuvre.*

L'on ne fait ordinairement ces sortes d'entrées, sur-tout dans les Bourgeois, que lorsque l'on a

desservi de la table assez d'aloie pour en faire une entrée ou un petit plat d'hors-d'œuvre; étant froide, on la coupe proprement par filets pour la mettre chauffer dans une bonne sauce ou ragoût, tel que l'on veut; lorsque l'on en a très-peu, pour paroître davantage, on la trempe dans une pâte faite avec de la farine délayée un peu épaisse avec un verre de vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel fin; on fait frire, & on sert autour du persil frit.

Du Cabilot, comment l'accommoder.

Le cabilot ou morue fraîche se fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot. *Voyez ci-devant, page 250.*

Servez-le dans le même goût & même sauce, ou même ragoût, tant en gras qu'en maigre?

Morue fraîche en dauphin en ragoût de laitances de capres & pointes d'asperges. Entrée.

Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez & vuidez. Il faut la ciseler & l'essuyer: vous la faites après mariner deux heures avec huile fine, sel, gros poivre, persil, & ciboules entières, une gouffe d'ail, une feuille de laurier.

Prenez ensuite une brochette de fer, que l'on appelle hâtelet; passez-la dans la morue fraîche, en commençant par les yeux, le milieu du corps, & finissez par la queue, en lui faisant prendre la figure d'un dauphin.

Mettez-la sur une tourtiere, & l'arrosez de sa marinade.

Faites-la cuire au four.

Quand elle est cuite retirez le hâtelet, & la dressez sur le plat que vous devez servir.

Servez dessus un ragoût de cette façon.

Prenez trois laitances de capres, que vous faites bouillir un moment dans l'eau; faites aussi bouillir des pointes d'asperges un moment dans l'eau; mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil & ciboules. Passez-le sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit, la sauce réduite & assaisonnée de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, & de la crème; faites lier la sauce sur le feu, & servez dessus la morue.

Pour le mieux, ne mettez vos asperges que quand le ragoût est presque fini.

De la raie, comment l'accommoder.

La bouclée est estimée la meilleure, & se sert de plusieurs façons, comme les autres raies.

La façon la plus Bourgeoise se fait en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de sel; après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche, & l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop: retirez-la ensuite du plat pour l'éplucher; coupez les bords pour la propreté.

Si elle n'est point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connoîtrez si elle se trouve trop ferme, & que l'arête en soit rouge, ce qui ne doit pas être si la raie est bien fraîche, remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court-bouillon. Quand vous êtes prêt à la servir, égouttez-la, & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce au beurre avec

des capres & anchois, sauce à l'huile, sauce au beurre noir, frit.

Pour cette dernière sauce, vous faites chauffer, la raie dans le plat, que vous devez servir, avec du vinaigre, sel, & un peu de gros poivre; mettez par-dessus le beurre noir, persil frit autour.

Raie à la sainte Menchoult. Entrée.

En arracher la peau, & la couper par morceaux larges de deux doigts. La faire cuire une demi-heure à très-petit feu; mettre dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine, que vous délayez ensemble. Mouiller peu à peu avec une chopine de lait, assaisonner de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, thim, laurier, persil, oignons en tranches, racines en zestes. Faites bouillir un bon quart-d'heure; & ensuite y mettre votre raie pour la faire cuire. La cuisson faite, trempez la raie dans le plus gras de la sauce pour la paner & griller, en l'arrosant avec un peu de beurre: servir à sec & une remoulade dans une saucière. On trouve la remoulade dans l'article des sauces.

** Raie au vin de Champagne.*

On fait cuire la raie comme il est dit ci-dessus; épluchée & dressée sur le plat que l'on doit servir, on y met un verre de vin blanc, un morceau de beurre, persil, ciboules, deux échalottes, trois feuilles de basilic, deux ou trois champignons, le tout haché très-fin, du sel, un peu de gros poivre, de la chapelure passée au tamis, on fait bouillir un quart-d'heure à petit feu, on sert le plat après en avoir essuyé les bords.

Raie marinée frite. Entrée.

Arrachez la peau, & la coupez par morceaux comme la précédente, pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboules, une gouffe d'ail, oignons en tranches, zestes de racines, clous de girofle; ensuite vous l'égouttez & essuyez pour la fariner & faire frire. Servez avec persil frit.

Raie à la sauce de son foie. Entrée

Faites-la cuire comme il est dit, page 263. Pour la sauce, vous la ferez de cette façon: Mettez dans une casserole, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, & du beurre. Passez-les quelques tours sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; ensuite un morceau de beurre, capres & anchois hachés, le foie de la raie cuit & écrasé, sel, gros poivre; mouillez avec de l'eau ou du bouillon: faites lier sur le feu. Servez sur la raie.

Raie au fromage. Entrée

Arrachez la peau à une belle moitié de raie bouclée; coupez-la en quatre morceaux égaux & la lavez. Faites-la cuire avec un demi-septier de lait, & gros comme la moitié d'un œuf de beurre, manié de deux pincées de farine, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, peu de sel, poivre. Faites bouillir avant que de mettre la raie. Pour la cuire il faut peu de temps; retirez-la de la sauce pour l'égoutter. Passez la

Sauce au tamis, & la faites réduire au point d'une sauce liée; mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, & par-dessus une petite poignée de fromage de Gruyère rapé. Arrangez dessus les morceaux de raie; & entre la raie vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon, & bien égoutés, & de petits morceaux de pain frits coupés en rond. Vous les entremêlez l'un avec l'autre, arrangés proprement. Mettez par-dessus le restant de la sauce; couvrez avec du fromage de Gruyère rapé ou du Parmesan, si vous voulez, pour le mieux. Mettez votre plat sur un petit feu; qu'il bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, glacez le dessus avec une pelle, ou un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu; quand le dessus sera d'une belle couleur dorée, servez.

De la merluche, comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure. Avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau. Vous la faites cuire un moment avec de l'eau de ravigote; retirez-la, & la mettez en morceaux par feuilles.

La sauce à la Gascogne est celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine & autant de bon beurre; gros poivre, un peu d'ail, & de sel, si elle est trop douce; mettez la casserole sur un feu doux en la remuant sans cesse jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment,

parce que cette sauce, à mesure qu'elle se refroidet, tourne en huile.

De la morue salée, comment l'accommoder. Entrée.

Pour connoître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, de grand feuillets: il faut la laver après l'avoir écaillée. Faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de rivière; mettez-la après égoutter, & la lavez par feuillets, ou la laissez entiere si vous voulez; mais la façon n'en est pas si propre.

Entrée.

Vous la servirez avec telle sauce que vous voudrez. Mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre; délayez-la avec un peu de lait, mettez-y après du verjus en grain. Faites lier la sauce sur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût. & servez.

Dans un autre saison, à la place de verjus, mettez-y persil, & ciboules hachés.

Morue à la Maître-d'Hôtel. Entrée.

Prenez l'endroit de morue que vous voulez. Après l'avoir écaillée & lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un potlon ou chaudron; mettez-la sur le feu. Quand elle sera prête à bouillir, écumez-la & l'ôtez du feu aussi-tôt qu'elle bout. Couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart-d'heure; ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter. Mettez-la sur un plat avec du persil, ciboules hachés, gros poivre, muscade rapées, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus; faites chauffer en la retournant, & la servez tout de suite.

Queue de morue farcie. Grosse entrée.

Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain passée à la passoire avec une chopine de lait. Faites bouillir & dessécher sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse. Mettez refroidir; après vous y mettez gros comme un œuf de beurre, persil, ciboules hachés, sel, poivre, & six jaunes d'œufs. Prenez une queue de morue & la faites cuire à l'eau comme la précédente, après qu'elle est égouttée, vous en prenez toute la chair & ne laissez que l'arête. Levez-la par filets; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, avec des champignons coupés en filets, persil, ciboules; deux échalottes, une demi-gousse d'ail, le tout haché. Passez-le sur le feu; mettez-y une demi-cuillerée de farine; mouillez avec un demi-septier de lait, du gros poivre, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Alors vous y mettez la morue avec trois jaunes d'œufs. Faites lier sur le feu sans bouillir, & mettez refroidir; prenez le plat que vous devez servir; mettez-y dessus l'arête de la queue, vous l'envelopperez d'un papier beurré. Faites un bord sur tous les tours de l'arête avec une partie de la farce, mettez le ragoût de morue dans le milieu; couvrez-le par-dessus avec le restant de la farce de façon que l'on ne voie point le ragoût, & que cela vous forme une queue de morue. Unissez par-tout avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Panez avec de la mie de pain; faites cuire & prendre belle couleur au four, ou dessous un couvercle de four de campagne. Quand elle sera cuite de belle couleur, servez les bords du plat bien essuyés.

Vous pouvez y mettre dans le fond une fauce faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manié de farine, une cuillerée de verjus, peu de sel, gros poivre; faites lier sur le feu.

** Morue à l'oignon. Entrée.*

On coupe cinq ou six oignons en filets, que l'on passe long-temps sur le feu avec du beurre, en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer; alors on y met deux bonnes pincées de farine, on les laisse encore prendre couleur en remuant toujours; ensuite on y met une cuillerée de vinaigre, du sel, gros poivre, un peu de bouillon; l'oignon bien cuit & la fauce étant bien liée, l'on y met de la morue cuite, levée par filets; on lui fait prendre goût en la faisant migeotter dedans; au moment de servir on y met un morceau de beurre.

** Morue à la Garonne. Entrée.*

On met dans une casserole des filets de morue cuite, avec un bon morceau de beurre, deux cuillerées d'huile, capres, anchois, persil, ciboules, le tout hachés très-fin, du gros poivre; au moment de servir, on fait chauffer en remuant toujours jusqu'à ce que le beurre & l'huile soient bien liés ensemble; dressé sur le plat, on jette par-dessus de la chapelure de pain, passée au tamis.

Morue à la provençale. Entrée.

Prenez de la morue cuite à l'eau bien égouttée, prenez le plat que vous devez servir: mettez dans le fond, de l'échalotte, un peu d'ail, persil,

ciboules, du citron en tranches, la peau ôtée, du gros poivre; deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de benrre. Arrangez la morue dessus; remettez par-dessus le même assaisonnement que dessous, & panez ensuite avec de la chapelure de pain. Mettez le plat sur un petit feu pour qu'elle bouille doucement; faites-lui prendre couleur par-dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière.

Morue au beurre noir. Entrée.

Faites-la cuire dans de l'eau, & égouttez; mettez-la sur le plat que vous devez servir, avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre. Faites-la bouillir un demi-quart d'heure, & mettez dessus du beurre roux bien chaud avec du persil frit.

Morue à la sauce aux capres & anchois. Entrée.

Faites cuire votre morue dans de l'eau; après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, & mettez par-dessus une sauce aux capres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces.

Morue à la crème. Entrée.

Faites-la cuire dans de l'eau. Après qu'elle est égouttée vous la lèvez par feuillets; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre. Mouillez avec de la crème, ou du lait; faites lier la sauce sur le feu, & y mettez ensuite les filets de morue: faites chauffer & servez.

Si vous voulez la paner, vous y mettez un peu

peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs. Dressez-la dans le plat que vous devez servir ; panez le dessus , & lui faites prendre couleur sous un couvercle de tourtiere.

Tourte de Morue. Entrée.

La morue étant cuite à l'eau , égouttée & refroidie , mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre, du gros poivre, un bouquet garni ; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet , & mettez dans la tourte une sauce à la crème comme la précédente.

Morue en Stinkerque. Entrée.

Prenez le plat que vous devez servir : mettez dans le fond un peu de beurre avec persil, ciboules, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, & quelques capres entières : couvrez le tout avec de la morue. Vous ferez plusieurs couches de cette façon jusqu'à ce que le plat soit plein. Panez le dessus avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir sur un petit feu, & un couvercle de tourtiere par-dessus pour lui donner couleur.

Morue marinée frite. Entrée.

Faites-la cuire à l'eau, & la levez par feuillets. Faites-la mariner & frire comme la raie, *ci-devant page, 259*, à cette différence qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

Morue en beignets. Hors-d'œuvre ou entrée.

Ayez de la morue cuite à l'eau & bien égouttée : prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du

M

vin, un peu d'huile & très-peu de sel ; faites frire. Servez garni de persil frit.

De la limande, la folle, le carlet & la plie.

Ces quatre sortes de poissons s'accoutument tous de même façon. Après les avoir écaillés, vidés & bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc ; fendez-les sur le dos auprès de l'arête ; farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair. Si vous les laissez languir sur le feu votre poisson sera molle & gras ; c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

Quand il est cuit de belle couleur, retirez-le sur un linge, & le servez sur une serviette pour un plat de rôti.

Entrée.

Ces sortes de poissons se peuvent encore servir pour entrée quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux capres & anchois, ou une sauce à l'huile.

En gras, avec une sauce hachée ou quelques petits ragôts, comme ris de veau & champignons.

Entrée.

Ils se servent encore cuits sur le gril après les avoir marinés avec de l'huile, poivre, persil & ciboules entières, que vous avez soin de retirer avant que de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de temps en temps avec sa marinade, & le servirez après avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi les faire cuire dans un court-

bouillon blanc ; comme il est marqué pour le turbot , page 250, & servez après si vous voulez, dans le même goût que le turbot.

Solles , limandes , carlets & plies entre deux plats à la Bourgeoise. Entrée.

Après les avoir écaillés , vous prenez du bon beurre que vous faites fondre. Mettez-en dans le plat que vous devez servir, avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, poivre ; arrangez votre poisson dessus.

Faites le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en dessous ; couvrez bien votre plat, & faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Quand il est cuit, servez à courte sauce, & mettez par-dessus un filet de verjus ; vous pouvez aussi après l'avoir préparé comme ci-dessus, avant que de le faire cuire, mettre par-dessus de la mie de pain, & le mettre cuire au four ou sous un couvercle de tourtière.

Des Eperlans, comment les accommoder.

Il ne faut point les vider ; lavez-les bien, & les essuyez entre deux linges ; farinez-les, & les faites frire à grand feu : servez pour un plat de rôti.

Entrée

Vous pouvez aussi les servir entre deux plats à la Bourgeoise, pour entrée, comme il est expliqué ci-devant aux solles, limandes & carlets.

Du surmulet & maquereau.

Le surmulet il faut l'écailler, vider & bien laver, & le couper un peu sur les deux côtés.

† Pour le maquereau vous ne faites que le vider, bien laver, & le fendez le long du dos.

M 2

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accoutument de même.

Entrée.

Faites-les cuire sur le grill; si vous les faites auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre & de l'huile, & les arrosez avec beurre; pendant qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs. Quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux capres & anchois.

Entrée.

Le Maquereau se sert encore après qu'il est grillé. Arrangez - le sur le plat que vous devez servir; fendez-le en deux, & mettez dessus persil, ciboules hachés, de bon beurre, une goutte d'eau, sel, poivre, un filet de vinaigre; mettez-le sur un fourneau faire un petit bouillon, servez à courte sauce.

Vous pouvez aussi le servir au beurre roux & persil frit.

Entrée.

Il se sert à la Maître d'hôtel. Quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboules hachés, sel, gros poivre.

* *Maquereau en caille.* Entrée.

On les coupe en trois morceaux pour les faire mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules hachés; ensuite on les embroche à un hâtelet avec une barde de lard à chaque morceau comme l'on fait aux cailles; l'on y met toute la marinade, que l'on fait tenir avec des feuilles de papier; cuits à la broche, l'on ramasse avec un

couteau tout ce qui tient après le papier pour le mettre dans une bonne sauce, après avoir pané le dessus des maquereaux & des bardes pour leur faire prendre une couleur dorée ; on les sert en mettant la sauce dans le fond du plat.

Du Thon, comment l'accommoder.

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer, que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui peut encore se mettre pour entrée. Arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur table, avec de bon beurre, persil, ciboules hachés ; panez-le de mie de pain ; & lui faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir du frais, vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais.

De la Vive, comment l'accommoder.

Après l'avoir écaillée, vidée, lavée & bien essuyée, coupez-la légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté ; faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre. Faites griller & l'arrosez de temps en temps avec le restant de votre huile ; servez-la après avec telle sauce que vous vous voudrez, comme au beurre, capres & anchois, un peu de farine, sel, poivre ; faites lier sur le feu, & servez dessus les vives.

Vous pouvez encore les mettre avec une sauce au pauvre homme, sauce hachée.

Elles se servent aussi de beaucoup de façons différentes, qui reviendroient trop chères pour les Bourgeois.

Du Rouget, comment l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'écaille point; vous le videz, lavez, & en gardez les foies.

Faites-le cuire sur le gril comme la vive, & le servez avec les mêmes sauces; ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus.

Ce que nous appelons rouget à Paris est appelé par d'autres grelot; ils ont la tête plus grosse & le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment.

Entrée.

Après les avoir vidés & lavés sans les écailler, mettez-les cuire avec du vin blanc, un peu de beurre, sel, poivre, un bouquet de racines & oignons. Comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon, pour qu'il ait du goût quand vous le mettrez dedans.

Quand ils sont cuits, retirez-les du court-bouillon pour enlever doucement l'écaille par-tout hors la tête, & servez avec les mêmes sauces que ci-dessus.

De la Sardine & du Hareng frais.

L'accommodage en est le même. Il faut les écailler & bien laver; essuyez-les avec un linge & les faites cuire sur le gril; quand ils sont cuits servez-les avec la sauce suivante.

Entrée.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuille-

rée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau; faites lier la sauce sur le feu, & servez sur les sardines ou harengs frais.

Harengs-saurs à la sainte Menchoult.

Ayez une douzaine de harengs-saurs; coupez leur le bout de la tête & de la queue; mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau, & ensuite deux dans un demi-septier de lait. Mettez-les égoutter & essuyez; trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thim, basilic haché comme en poudre, deux jaunes d'œufs & du gros poivre. panez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre, & les faites griller légèrement; mettez dans le fond sur le plat que vous devez servir, deux cuillerées de verjus: dressez dessus les harengs.

Des anchois & leur utilité.

Les anchois sont de petits poissons de mer que l'on nous apporte dans de petits barils, qui sont confits au sel. Après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux pour en ôter l'arête; ils servent ordinairement à faire des salades & pour mettre dans des sauces comme sauce au beurre en maigre, sauce à la remoulade, sauce au gras avec du coulis, & un peu de beurre.

L'on se sert aussi de frits après les avoir fait dessaler. Vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, & délayée avec du vin blanc; ayez soin que la pâte ne soit point trop liquide; quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

Roties d'Anchois Entremets.

Prenez des tranches de pain coupées propre-

ment, de la longueur & largeur du doigt. Faites-les frire dans l'huile; arrangez-les dans un plat d'entremets; mettez une sauce par-dessus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil ciboules, échalottes, le tout haché, & couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des Merlans.

Les merlans se servent ordinairement frits après les avoir écaillés, vidés, lavés & essuyés; ayez soin de leur laisser les foies dans le corps. Vous les couperez légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine; faites les frire à très-grand feu, & les servez de cette façon. Vous pouvez les servir pour entrée en mettant par-dessus une sauce blanche avec des capres & anchois.

Entrée.

Si vous voulez les servir avec plus de propreté, ôtez-en la tête & l'arête du milieu; prenez les filets du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, & mettez après la sauce par-dessus.

Vous pouvez encore les servir à la Bourgeoise, même façon que les folles & les carlets
page. 267.

Le Bar comment l'acommoder.

Il se fait cuire au court-bouillon. Si vous voulez le servir pour un plat de rôti, après l'avoir vidé & lavé, faites-le cuire avec du vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboules.

Quand il est cuit & bien égoutté, servez-le sur une serviette garni de persil vert.

Si c'est pour entrée, mettez-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre; faites-le cuire sur le gril; arrosez-le de temps en temps avec l'huile qui reste dans le plat.

Quand il est cuit, servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliqué ci-devant.

Ayez soin pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le feu, de les couper légèrement en plusieurs endroits sur le côté, avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le Vaudreuil, ce que c'est.

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très-blanché, & sert à faire de bonnes farces les jours maigres. Ce poisson se trouve à la côte de Provence; on le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons, racines, ail, persil, ciboules, tranches de citron.

Quand il est cuit, vous le servez sur une serviette.

De la Thontine.

La thontine est un fort vilain poisson qui n'est qu'en pattes; quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pattes servent à faire des sauces, & le corps se fait cuire & se sert comme le vaudreuil.

De la Lubine.

C'est un poisson qui se trouve en Bretagne, & qui est plus gros que la morue; on la fait cuire de la même façon que la morue, & elle se sert de même.

Des Ecrevisses de mer, des Homars & des Crabes.

Ils se servent tous de la même façon. Faites-les cuire à bon feu l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau & du sel; étant refroidis dans la cuisson, frottez les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur. Cassez-leur les pattes auparavant; ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu.

Entremets.

Servez-les froids sur une serviette, & les grandes pattes autour.

Des Moules.

Après les avoir bien lavées & ratifées leurs coquilles, égouttez-les & les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir. Vous les épluchez après une à une; ayez soin d'ôter les crabes si vous en trouvez.

Entrée.

Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil & ciboules hachés. Passez les sur le feu; mettez-y une petite pincée de farine: mouillez avec un peu de bouillon. Quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème; faites lier votre sauce, & y mettez un filet de verjus.

Les moules servent aussi pour un potage; après les avoir fait revenir comme il est dit ci-dessus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendu, que vous passez dans une serviette bien serrée, crainte du sable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon, & en réservez pour faire une liaison avec six jaunes

d'œufs, que vous faites lier sur le feu en la remuant sans cesse, crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaison dans votre soupe au moment que vous êtes prêt à servir; servez les moules autour du plat.

** Moules en beignets.*

Après les avoir tirées de leurs coquilles, comme il est dit ci-devant, on les met deux heures dans une marinade faite avec un peu de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboules, estragon, ail, échalotte, zestes de carottes & panais, thim, laurier, basilic, de l'eau, & un quart de vinaigre: l'on fait tiédir le tout ensemble: retirées de la marinade & essuyées, on les trempe dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel fin, on les fait frire: l'eau des moules sert à faire un potage.

Des Huitres.

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre. L'on en sert aussi dans leurs coquilles cuites sur le gril, feu dessous, & la pelle rouge par-dessus. Quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites; elles s'appellent huitres sautées. Elles se servent aussi grillées d'une autre façon. Vous les ouvrez & mettez dans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain; faites-les cuire sur le gril & la pelle rouge par-dessus.

Les Huitres servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, farcelles, &c.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau

très-petit feu : prenez garde qu'elles ne bouillent cela les racorniroit.

Mettez-les après dans de l'eau fraîche ; retirez-les ensuite pour les bien égoutter sur un tamis, vous avez ensuite un bon coulis gras sans sel ; mettez deux anchois hachés & les huîtres ; faites-les chauffer sans qu'elles bouillent, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en hachis. Entrée.

Prenez un demi-cent d'huîtres au panier que vous mettez dans de l'eau chaude. Quand elle est prête à bouillir, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche : faites-les égoutter, & après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout, que le dur soit haché à part très-fin.

Vous mettez ensuite le reste pour le hacher aussi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera votre hachis, & lui donnera bon goût.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, avec persil, ciboules, champignons hachés ; passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez après avec un demi-septier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire votre hachis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce, & l'assaisonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une saison de trois jaunes d'œufs & de la crème ; servez pour entrée.

De la Macreuse. Entrée.

La macreuse se fait cuire dans un court-bouillon

fait comme celui du saumon frais. Il faut la faire cuire cinq ou six heures, & la servez avec une sauce hachée, ou avec un ragoût de laitances de carpes & champignons.

Macreuse en haricot Entrée.

Plumez une macreuse & la vuidez : faites-la revenir sur de la braise comme une volaille que vous voulez mettre à la broche. Après l'avoir coupée en quatre, vous la mettez dans une casserole pour la passer sur le feu avec un peu de beurre pendant une heure; ensuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, un peu de sariette. Faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures. Ayez des navets que vous coupez proprement, & les faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante. Faites un petit roux de farine avec du beurre, & le mouillez avec de la cuisson de la macreuse; mettez-y cuire les navets. Les navets & la macreuse bien cuits, vous coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu; passez-les sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée : dressez la macreuse, les navets & croûtons par-dessus; arrosez avec la sauce bien dégraissée & assaisonnée de bon goût.

** Macreuse à la daube. Entrée ou entremets.*

Préparée comme un canard que l'on veut faire cuire à la broche, on la larde de filets d'anchois; on la fait cuire cinq ou six heures à très-petit feu, avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de beurre, quelques tranches d'oi-

gnons, de carottes, panais, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, thim, laurier, basilic, peu de sel, poivre; la cuisson faite, on passe la sauce, qui doit être courte, pour la servir chaudement sur la macreufe: si on veut la servir pour entremets, on y met un peu plus de beurre & de sel; la sauce passée sans la dégraisser, on la fait réduire très-courte: on laisse refroidir la macreufe pour la couvrir avec la sauce & le beurre de sa cuisson.

D U P O I S S O N D' E A U D O U C E .

IL est temps de venir au poisson d'eau douce, & d'expliquer ceux qui nous sont en usage. Nous avons:

Le Brochet,	La Tortue,
L'Anguille,	La Lamproie,
La Carpe,	L'Ecreviffe,
La Truite saumonée, &	Le Meunier,
la commune,	Le Barbillon,
La Perche,	Le Goujon,
La Tanche,	La Brême,
La Lotte,	Les Grenouilles.

Du Brochet.

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point; ôtez-en les ouïes avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuide, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, & qui fera le même pour tous les poissons d'eau douce.

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.

Entrée.

Mettez dans une casserole ou une poissonniere,

(vous vous réglerez en cela suivant la grandeur du poisson que vous avez à faire cuire ; il faut qu'il trempe dans le court-bouillon) de l'eau , un quart de vin blanc , un morceau de beurre , sel , poivre , un gros bouquet de persil , ciboules , ail , girofle , thim , laurier , basilic , le tout ficelé ensemble , quelques tranches d'oignons & de carottes. Mettez le poisson cuire avec ces ingrédients sans l'écailler (le même court-bouillon peut servir plusieurs fois.) Ayez soin autant que vous le pourrez , d'envelopper le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge ; par ce moyen vous le tirez avec plus d'aisance ; quand il sera cuit , vous ne serez point en danger de le rompre.

Le brochet se sert aussi pour entrées de plusieurs façons. Entrée.

Pour lors vous le coupez par tronçons sans l'écailler , & le faites cuire de même au court-bouillon.

Quand il est cuit & que vous êtes prêt à servir , vous enlevez l'écaille & le dressez sur le plat que vous devez servir : & mettez dessus une fauce blanche , ou telle autre que vous jugerez à propos.

Vous le servez aussi en fricassée de poulets , après l'avoir écaillé & coupé par tronçons.

Mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet , des champignons , passez-le sur le feu ; mettez-y après une pincée de farine , & mouillez de bouillon & vin blanc , faites-le cuire à grand feu.

Entrée.

Quand il est cuit & assaisonné de bon goût ; mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crème.

* *Brochet en fricandeau. Entrée.*

On coupe un brochet en plusieurs morceaux suivant sa grosseur : après l'avoir vidé & lavé, on pique tout le dessus de menus lard, on le met dans une casserole avec un verre de vin blanc, de bon bouillon, un bouquet de fines herbes, de la rouelle de veau coupée en petits dés : la cuisson faite, la sauce passée au tamis, on finit comme les autres fricandeaux.

* *Brochet à la Tartare. Entrée.*

Préparé comme le précédent, & coupé par morceaux, on les fait mariner avec de l'huile, sel : gros poivre, persil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin ; on fait tenir la marinade après chaque morceau, pour les paner avec de la mie de pain, & les faites cuire sur le gril en les arrosant avec le reste de la marinade ; cuit d'une belle couleur dorée, on le sert à sec dans le plat, & une sauce remoulade dans une saucière. *Voyez remoulade à l'article des sauces.*

* *Brochet en filets à ce que l'on veut. Hors-d'œuvre ou Entrée.*

Le brochet que l'on a desservi de la table, lorsqu'il y en a suffisamment pour faire une entrée ou un petit hors-d'œuvre, on le coupe par filets, pour le servir avec une sauce à la béchamel, ou aux capres & anchois, ou celle que l'on veut ; alors on donne le nom à ces filets de la sauce ou du ragoût avec lesquels on les sert.

Le brochet sert aussi à mettre dans une matelote. une autrefois vous pouvez le servir mariné, frit : ce sont là les façons les plus convenables

dans le Bourgeois. *Voyez marinade de veau, comme ci-devant, page 125.*

De l'Anguille.

Après lui avoir ôtée la peau, vidée, épluchée & lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

Vous la faites aussi cuire sur le gril coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la servez avec une sauce blanche, capres & anchois, ou autres sauces.

Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montants de laitues.

Quand elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, & la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, & à garnir des entrées grasses.

Elle est aussi excellente dans des matelotes.

Anguille aux montants de laitues Romaines.

Entrée.

Coupez par tronçons, & la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassée de poulets. *Voyez ci-devant, page 165.*

Quand elle est presque cuite, vous avez des montants de laitues Romaines bien épluchés & cuits dans une eau blanche, avec un peu de sel & du beurre; mettez-les égoutter, & leur faites prendre du goût avec l'anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème. Faites-la lier sur le feu, & en servant mettez-y un filet de

verjus, si vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'anguille.

* *Anguille à la Cellesine.*

Coupée par tronçons, que l'on fait mariner avec de l'huile, persil ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché, sel, gros poivre; on coupe des filets de pain suffisamment pour envelopper tous les morceaux d'anguille; on les passe par le feu avec du beurre; jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, on embroche les morceaux d'anguille à un hâtelet, on les garnit autour de filets de pain en y mettant la marinade, enveloppés de plusieurs feuilles de papier & de lattes pour les soutenir; on les fait cuire à la broche; on les sert avec le pain & une sauce.

* *Anguilles en Rissoles. Entrée.*

Coupées par tronçons, on les fend en deux pour en prendre une partie de la chair & en faire une farce; on met cette farce sur chaque morceau; après les avoir roulés & ficelés, on les fait cuire avec du vin blanc & bon assaisonnement, ensuite on les retire pour les mettre égoutter; étant froids, les ficelles ôtées on les trempe dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain, les faire frire & servir garni de persil frit.

De la Carpe.

Quand elle est grosse, elle se sert au bleu pour un plat de rôti, après l'avoir vidée & ôtée les ouïes ne l'écaillez point.

Mettez-la après sur un grand plat: faites bouillir du vinaigre que vous versez tout bouillant sur la carpe, c'est ce qui la rendra bleue; fai-

tes-la ensuite cuire dans un court-bouillon, comme ci-devant, page 278.

Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil vert pour un plat de rôti maigre. Toutes sortes de poissons frits & cuits au court-bouillon se servent pour un plat de rôti maigre.

Carpe en matelote. Entrée.

Après l'avoir écaillée & ôté les ouïes, coupez la carpe par tronçons, mettez-la dans une casserole avec d'autre poisson, comme brochet, anguille, écrevisse, barbillon, ou tel poisson de rivière que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Quand il est de belle couleur, vous y mettez de petits oignons coupés en quatre que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Ensuite vous le mouillez, moitié vin rouge & moitié bouillon maigre.

Vous versez après les oignons avec leur sauce dans la casserole où votre poisson est préparée, & l'affaïsonnez de sel, poivre, un bouquet garni de fines herbes; vous faites ensuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous serez prêt à servir, vous mettez quelques croûtons de pain dans la sauce, & les servez avec la matelote.

Quand la carpe est seule sans autre poisson, pour lors elle s'appelle étuvée : la façon est toujours la même.

La carpe se sert encore cuite sur le gril après l'avoir vidée & écaillée, avec un ragoût de farce dessous, dont la façon se trouve au chapitre des légumes; en *fricassée de poulets*, voyez *fricassée de poulets*, 190.

Entrée.

On la coupe par tronçons; la mettre dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc, sel, poivre.

Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sauce.

* *Carpe à la daube.* Entrée ou Entremets.

Ecaillée & vidée, on la larde de gros lard, on la fait cuire avec du bouillon, un quart de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, quelques clous de girofle, deux ou trois échalottes, un demi-quarteron de sain-doux, sel, poivre; la cuisson faite, si c'est pour entrée, on dégraisse la sauce de sa cuisson, que l'on fait réduire après l'avoir passée, pour la servir sur la carpe; si c'est pour entremets, on ne la dégraisse point: on la fait d'un peu plus haut goût; la carpe étant froide, on la couvre de la sauce, qui doit être en gelée, & du sain-doux: on la sert sur une grande serviette garnie de persil vert.

Elle se sert aussi en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque point, parce qu'elles feroient de grosses dépenses.

De la Truite saumonée, & de la commune.

La truite saumonée a la chair rouge, & la commune blanche. La bonté de la première

est supérieure de beaucoup à la dernière ; les apprêts se font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge ; servez-les sur une serviette garnie de persil vert.

Entrée.

Si vous voulez faire une entrée, servez une sauce dessus, comme pour les autres poissons.

On peut aussi les faire cuire sur le gril après qu'on les a fait tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons & servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accommode aussi en gras dans le même goût du saumon frais.

De la Perche.

Il faut ôter les ouïes & la vider : on ne lui ôte que la moitié de ses œufs, faites-la cuire dans un court-bouillon avec vin blanc.

Entrée.

Quand elle est cuite, l'éplucher de ses écailles ; la dresser sur le plat qu'on doit servir, pour mettre dessus une sauce aux capres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre.

Si on la sert en gras, ce sera la sauce ou le ragoût qui en fera la différence.

De la Tanche.

Pour l'écailler il faut la limonner ; cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

La mettre dans l'eau bouillante, la couvrir promptement pour qu'elle ne vous fasse pas brûler en vous éclabouffant.

La retirer après l'avoir laissée un moment ; l'écailler en commençant par le côté de la tête & prendre garde d'enlever la peau & de l'écorcher.

Quand on a fini, on la vuide, lave & ôte les nageoires ; on la fait cuire sur le gril comme les autres poissons, & on sert avec même sauce.

* *Tanche à la bourgeoise*, Entrée.

Ecaillée & vidée, comme il est dit ci-devant, on la met dans le plat que l'on veut servir, avec un demi-verre de vin blanc, une demi-cuillerée de verjus, un morceau de beurre, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, une demi-feuille de laurier, trois feuilles de basilic hachées comme en poudre ; on la couvre d'un autre plat pour la faire migeotter sur un petit feu jusqu'à ce qu'elle soit cuite : en servant on a soin de bien essuyer les bords du plat.

* *Tanche à la sainte Menchoult*. Entrée.

Ecaillée & vidée, on la fait mariner avec de l'huile, persil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché, sel, gros poivre ; on la met sur le plat que l'on veut servir avec toute sa marinade ; on la pane de mie de pain, pour la faire cuire au four en sous un couvercle de tourtière ; quand elle est cuite, & tout le dessus d'une belle couleur dorée, on la dégraisse pour la servir avec une sauce un peu claire & piquante.

Elle se sert aussi en fricassée de poulet, après l'avoir coupée par morceaux, comme il est marqué à l'article du brochet, page 278.

De la Lotte ou Barbote.

C'est un des excellents poissons d'eau douce. Il faut la limonner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit; il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limonner, mais elles ne sont pas si propres.

Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il ait plus de goût parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Elles se servent, comme d'autres poissons, à différentes sauces. *La lotte est aussi excellente frire.*

Pour lors vous ne faites que la fariner, & la faites cuire. Quand elle est de belle couleur, servez sur une serviette pour un plat de rôti.

Elles se mettent dans les matelottes. On en fait aussi de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeaux piqués de lard, ou dans leur naturel, avec de bon ragoûts de crêtes ou autres, tels que vous le jugerez à propos.

De la Tortue.

La tortue est un poisson qui naît dans une écaille, il y en a de terre & de mer.

L'on ne s'en sert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger seules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête & les pattes; faites-les cuire un moment avec de l'eau, du sel, oignons, persil, ciboules, racines, la moitié d'un citron ou verjus de grain: après cela retirez-les pour en détacher l'écaille; ayez soin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger seule, accommodez-la en fricassez de poulets, comme il est expliqué au brochet, page 278.

De la Lamproie.

Elle ressemble à l'anguille; il y en a de riviere & de mer.

Il faut les limonner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche; ensuite vous les coupez par tronçons; faites-les frire après les avoir farinées.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, comme les autres poissons, & la servez avec une sauce aux capres, ou une sauce à la remoulade bourgeoise.

Entrée.

Vous mettez dans une casserole de l'huile, vinaigre, sel, gros poivre & de la moutarde, le tout délayé ensemble; servez-la à part dans une saucière.

Des Ecrevisses.

Celles de Loire sont estimées les meilleures.

Pour les connoître, regardez le dessous des grosses pattes qui doit être rouge.

Elles se mangent communément cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet: n'en retranchez que le beurre.

Entremets, Hors d'œuvre.

Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

Les mêmes écrevisses étant desservies de dessus la table se servent une autrefois en fricassée de poulets, après avoir épluché les queues & les pattes.

Si vous voulez, l'on fait aussi d'excellents coulis des coquilles d'écrevisses.

Les

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écrevisses.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servir.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante, retirez-les ensuite dans l'eau fraîche; épluchez-en les queues que vous mettez à part & les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heures; quand elles sont finies, délayés-les dans un bon bouillon, & les passez ensuite dans une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, & mettez dedans les queues d'écrevisses, après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon: laissez-les réduire presque à sec, & mettez le tout dans le coulis; goûtez s'il est assez assaisonné de bon goût.

Faites-le chauffer sans qu'il bouille, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit viande ou poisson.

Si c'est en gras, vous vous servirez de bon bouillon maigre fait avec toutes sortes de bons légumes, & d'une eau de pois: que votre bouillon soit bien clair pour ne point troubler votre coulis.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, & mettez dans votre potage le bouillon où vous mettez un cordon autour du plat que vous devez servir.

Quand votre soupe sera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écrevisses; faites-

N

le chauffer sans qu'il bouille; goûtez s'il est assaisonné de bon goût, & servez.

Du Barbillon, Meunier, Goujon & de la Brême.

Le barbillon se sert en étuvée comme la carpe, & se met aussi sur le gril quand il est gros, & se sert avec une sauce blanche.

La même façon se pratique pour le meunier; le goujon se sert frit, la brême se sert aussi cuite sur le gril avec les mêmes sauces.

Vous la servez frite pour un plat de rôti. Quoique ces poissons ne soient pas estimés, il ne laisse pas de s'en trouver de fort bons.

Etuvée de goujons. Entrée ou hors-d'œuvre.

Il faut écailier & vider les goujons, & ensuite les essuyer sans les laver. Prenez le plat que vous devez servir; mettez dans le fond de bon beurre avec persil, ciboules, champignons, deux échalottes, thim, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre. Arrangez dessus les goujons, & les assaisonnez dessus comme dessous. Mouillez avec un verre de vin rouge; couvrez le plat, & faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce: il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accoutument de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant que de vous en servir.

Escarlots de vignes en fricassée de poulets.
Hors-d'œuvre.

Dans le Printemps & l'Automne, l'on trouve des escarlots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment. Pour les faire

Sortir de leurs coquilles & les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un moyen chauderon, avec de l'eau de rivière : quand elle commence à bouillir, jetez-y les escargots pour les y laisser un quart-d'heure. Quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiède pour les bien nettoyer ; ensuite vous les remettez encore dans une eau claire pour les faire bouillir un instant. Retirez-les pour les égoutter : mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, thim, laurier, basilic, des champignons, & les escargots bien égouttés : passez le tout ensemble sur le feu. Mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre ; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moëlleux, & qu'il reste peu de sauce. En servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; faites lier sans bouillir ; ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc, avec un peu de muscade.

Des grenouilles.

Il faut leur couper les pattes & le corps, de façon qu'il ne reste presque que les cuisses ; on peut les accommoder de deux façons différentes, comme :

Grenouilles en fricassée de poulets. Hors-d'œuvre.

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un petit bouillon. Retirez-les à l'eau fraîche & égouttez ; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre, passez-les sur le

N 2

feu deux ou trois tours, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire un quart-d'heure & réduire à courte sauce. Mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crème, une petite pincée de persil haché très-fin: faites lier sans bouillir.

Grenouilles frites. Hors-d'œuvre.

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau & moitié vinaigre, persil, ciboules entières, tranches d'oignons, deux gouffes d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic: ensuite vous les mettez égoutter, & les farinez pour les faire frire; servez garni de persil frit. Pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre vin blanc & du sel: que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros en la versant avec la cuillere.

C H A P I T R E X I.

Des Légumes en général.

LEs légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines & racines, l'usage que l'on en peut faire, la façon de les accommoder, celle de les conserver pour l'hiver.

Nous avons :

Les Pois Normands.	Les Haricots verts & les
Les Pois ordinaires &	Haricots blancs.
les Pois quarrés.	Les Feves de marais

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| Les Lentilles ordinaires | Les Asperges. |
| & les Lentilles à la | Les Choux-fleurs. |
| Reine. | Le Potiron. |
| Le Riz. | Le Houblon. |
| Le Gémievre. | Les Concombres. |
| Le Gruau. | Les Epinards. |
| Les Choux blancs. | Les Salsifis. |
| Choux verts. | Les Scorfoneres. |
| Choux de Milan. | Les Melons. |
| Les Carottes. | Les Topinambours. |
| Les Panais. | Les Betteraves. |
| Le Persil. | Les Cornichons. |
| Ciboule. | Les Champignons. |
| Cerfeuil. | Les Capres, grosses & |
| Oseille. | fines. |
| Poirée. | Les Capucines. |
| Bonne-dame. | La Chia. |
| Oignons. | Les Truffes. |
| Poireaux. | Les Morilles. |
| Céleri. | Les Moufferons. |
| Radis. | Les Chervis. |
| Raves. | Thim. |
| Racine de persil. | Laurier. |
| Navets. | Basilic. |
| Laitues de plusieurs es- | Sariette. |
| peces. | Fenouil. |
| Laitue Romaine de plu- | Ail. |
| sieurs especes. | Rocamboles. |
| La chicorée sauvage, | Echalotte. |
| blanche & verte. | La Patience. |
| La Chicorée blanche | La Buglose. |
| ordinaire. | La Bourache. |
| Les Cardes de Poirée. | Les Réponses. |
| Les Cardons d'Espagne. | Le Cresson alénois & le |
| Les Artichaux. | Cresson de Fontaine. |

La Pimprenelle.

La Corne de Cerf.

Le Baume.

Des Pois verts & des Pois secs.

Les pois verts se mangent pendant trois mois, qui sont Juin, Juillet & Août. Pour connoître leur bonté, il faut les goûter; s'ils ont un goût sucré & tendre, qu'ils soient frais cueillis & nouvellement écosés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils sont écosés.

Les plus fins sont estimés les meilleurs.

Les plus tardifs sont les pois quarrés; quoique plus gros, ils n'en sont pas moins tendres.

Les pois verts se servent avec toutes sortes de viandes, & font d'excellents ragoûts; ils se servent aussi en gras & en maigre pour entremets.

Les pois secs servent à faire de la purée.

Petits Pois à la Bourgeoise. Entremets.

Prenez un litron & demi de petits pois, que vous laverez & mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu pendant une heure & demie.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel fin; mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème: faites lier sur le feu & servez. Il y en a qui ne mettent point de crème ni d'œufs, & les servent simplement avec leur sauce qui doit être courte.

Usage des Pois secs.

Les pois Normands sont estimés les meilleurs,

parce qu'ils ne sont point piqués de vers, & plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, & à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harengs dans le Carême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois dans une passoire; vous la fricassez avec du beurre, persil & ciboule hachés, assaisonnés de sel & poivre.

Petit salt aux pois. Faites cuire la viande avec les pois & de l'eau; ayez soin de faire deffaler à moitié la viande pour que votre purée soit de bon goût; mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits, passez-les en purée, & les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres & verts, vous les faites cuire avec les cosses comme les pois ci-devant.

Des Haricots vert.

Prenez-les fort tendres, & en rompez les petits bouts; lavez-les & les faites cuire dans de l'eau.

Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules hachés.

Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils sont égouttés. Faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu; mettez-y après une pincée de farine & un peu de bon bouillon, & du sel: faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une

liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, & ensuite un filet de verjus ou de vinaigre. Quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets.

L'on s'en sert aussi en gras ; à la place de liaison, vous y mettez du coulis- & jus de veau.

Des Haricots verts, comment les conserver & sécher, & les conserver au moins jusqu'à Pâques.

Prenez des haricots verts, la quantité que vous en voudrez confire ; choisissez-les tendres & point filandreux. Epluchez les bouts, & mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart-d'heure ; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter. Après qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres ; mettez pardessus de la saumure jusqu'au bord du pot.

Vous y mettez ensuite du beurre fondu, à moitié chaud, qui se fige dessus la saumure, & empêche les haricots de prendre de l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid ; bouchez-les de papier, & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La saumure se fait en mettant les deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre, & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure que vous faites, *une livre pour trois pintes.*

Faites chauffer de la saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu : laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair, & vous en servez comme il est dit ci-dessus.

Pour les faire sécher, vous prenez pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites

aussi cuire un quart-d'heure. Quand ils sont égouttés, enfilez-les avec une aiguille & du fil ; pendez-les au plancher dans un endroit sec : ils se conserveront long-temps de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'il ayent repris leur première verdure, vous les faites ensuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux,

Observez la même façon pour les haricots confits.

Des Haricots blancs.

Faites-les cuire dans l'eau ; quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, & un peu de farine que vous faites rouffir, & y mettez ensuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux.

Quand il est cuit, mettez-y les haricots, avec persil, ciboule haché, sel, poivre, un filet de vinaigre ; faites bouillir le tout un quart-d'heure, & servez.

Les haricots au gras se font de la même façon ; à la place du beurre, vous vous servez de lard fondu, & les mouillez de bon jus de veau.

Ils se servent aussi en gras en entremets ou pour entrée, si vous voulez les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

Des Fèves de marais.

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi-quart-d'heure pour ôter leur âcreté.

Communément elles se mangent dérobées ; la façon de les accommoder après est de même.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule & un peu de fariette.

N. 1.

passiez-les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine, un peu de sucre gros comme une noix ; mouillez-les de bon bouillon.

Quand elles sont cuites, on y met une liaison de trois jaunes d'œufs, & un peu de lait ; on sert pour un plat d'entremets.

Des Lentilles. Hors-d'œuvre.

Des lentilles ordinaires on choisit les larges & d'un beau blond ; après les avoir lavées & épluchées, on les fait cuire dans de l'eau ; quand elles sont cuites on les fricasse comme les haricots blancs.

Les lentilles à la Reine sont très-petites ; on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur est plus belle, & le goût plus excellent.

Coulis de lentilles.

On les lave après les avoir épluchées ; on les fait cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage qu'on en veut faire. Quand elles sont cuites passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon ; assaisonnez ce coulis de bon goût, & on s'en servira pour ce qu'on jugera à propos, soit potage ou terrine.

Du riz.

Il sert à faire des potages gras & maigres, & des entrées.

Il se mange communément au lait. *Le potage gras* est expliqué au commencement de ce livre.

Le potage maigre se fait après avoir lavé le riz trois ou quatre fois dans de l'eau tiède, & frotté dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre fait avec panais, carottes, oignons, racines de persil, choux, céleri, navets, une eau de pois, le tout modérément, qu'un légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le céleri & la racine de persil.

On met avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'oignon, jusqu'à ce que votre riz ait de la couleur. On le fait cuire à petit feu pendant trois heures; & on assaisonne le tout de bon goût.

Quand il est cuit, on le sert ni trop clair ni trop épais.

Si on veut le servir au blanc, on n'y met point de jus d'oignons.

Quand il est cuit, on prend du bouillon qu'on delaye avec six jaunes d'œufs; on les fait lier sur le feu, & on tient cette liaison chaude.

Quand on est prêt à servir on la met dans le riz.

Le riz au lait se fait après l'avoir bien lavé; faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever; mettez-y ensuite petit à petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit: vous assaisonnerez de sel & de sucre.

Il faut servir ni trop clair ni trop épais.

Du Genievre

Et'on ne s'en sert en cuisine que pour des viandes que l'on veut mettre au sel, comme une piece de bœuf à l'écarlate.

On en peut mettre un peu quand on sale du porc frais, cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

N. 3



Du Gruau.

C'est une farine d'avoine grossièrement mouluë ; celui de Bretagne est le plus estimé.

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible ; c'est un remede très-rafraichissant.

Pour vous en servir, prenez une chopine d'eau ou de lait, mettez-y plein une cuillere à bouche de gruau ; faites-le bouillir doucement un quart-d'heure ; tirez-le après au clair pour le boire ; vous y mettez un peu de sucre, si vous voulez.

Des choux.

Les choux blancs, les choux verts, & ceux de Milan s'accoutument tous de même. L'on s'en sert communément pour mettre dans le pot, après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Si on veut faire des entrées avec, pour lors on les coupe par quartiers, après les avoir lavés. Faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau ; mettez-y un morceau de petit lard coupé par morceaux, tenant à la couenne. Les retirer après dans de l'eau fraîche ; les presser bien & les ficeler ; les mettre cuire dans une braise avec le morceau de lard, & la viande que vous destinez pour servir avec.

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits, les retirer pour les bien essuyer de leur graisse ; les dresser dans le plat que vous devez servir, le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis , & assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux : tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton déossée & arrondie en la ficelant bien fort, le chapon les pattes troussées en dedans.

De telle viande que vous vous serviez, faites-la boullir deux minutes dans de l'eau pour lui faire jeter son écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Les choux se mangent aussi à la Bourgeoise, étant cuits dans le pot & bien égouttés; mettez dessus une sauce blanche.

Choux à la bourgeoise. Hors-d'œuvre.

Prenez un chou entier; après l'avoir lavé, faites-le boullir un quart-d'heure dans de l'eau, le retirer après dans de l'eau fraîche, le laisser refroidir, & le presser fort sans en rompre les feuilles; en ôter après les feuilles une à une, & mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du canard farci, *page*, 201; remettez après les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou étoit entier; ficelz-le par-tout, & le faites cuire dans une braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, *page*, 39 Affaissez de bon goût.

Quand il cuit & retiré de la braise, pressez-le légèrement dans un linge blanc en faire sortir la graisse; coupez-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir; mettez par-dessus un bon coulis.

Des Choux-fleurs.

Les choux-fleurs sont une espèce de chou

302 *Des Légumes en général.*

dont la graine nous vient d'Italie ; le légume en est assez bon : ils servent à faire des entremets & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir vous les épluchez & lavez ; faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faite avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre & du sel.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez dessus, *en gras*, une sauce au coulis, où il y ait un peu de beurre dedans, & *en maigre*, une sauce blanche.

Si c'est pour une entrée, vous le faites cuire de la même façon ; dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, & mettez par-dessus la sauce qui est pour la viande, où il doit y avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous épluchez & faites cuire à moitié dans de l'eau ; les retirer dans l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une passoire ; vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir ; mettez des bardes de lard dans le fond, & arrangez les choux-fleurs dessus, en mettant le beau côté des choux-fleurs en dessous, & les queues en haut.

Vous prenez ensuite une bonne farce faite avec une rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, assaisonné de sel, poivre trois œufs entiers, c'est-à-dire, les jaunes & les blancs ; point de crème ni bouillon.

Quand cette farce est bien assaisonnée & mêlée, vous la mettez dans tous les vuides des choux fleurs, & la faites bien entrer avec les doigts; faites-les cuire avec bon bouillon assaisonné de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit, & qu'il n'y a plus de fauce, renversez-le doucement dans le plat que vous devez servir; ôtez les bardes de lard & mettez par-dessus un bon coulis avec un peu de beurre, & servez pour entrée.

Choux à la flamande. Hors-d'œuvre.

Prendre un chou, le couper en quatre, le le faire blanchir à l'eau bouillante un quart-d'heure, le retirer de l'eau fraîche, le presser pour en faire sortir l'eau, couper les trognons & le ficeler; le faire cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, sept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de sel & gros poivre; quand il est presque cuit, y mettre quelques saucisses cuire avec; quand votre ragoût est cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que le creux de la main que vous faites frire avec du beurre; mettez-le dans le fond du plat où vous voulez servir le chou, les saucisses, les oignons autour, que le tout soit bien effoyé de la graisse; dégraissez la fauce du chou; si vous avez un peu de coulis, mettez-en dedans; que votre fauce soit courte & de bon goût, & servez dessus

Choux en surprise. Hors-d'œuvre.

Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart-d'heure dans l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche; pressez-le bien dans vos mains sans en rompre les feuilles; vous le mettez ensuite sur une table, écartez-en toutes les feuilles

pour en ôter le trognon, & à la place du trognon vous y mettez des marrons & des saucisses; remettez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroisse pas y avoir quelque chose dedans: ficelez bien le chou & le faites cuire dans une petite braisè légère faite avec du bouillon, peu de sel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet; quand il est cuit, mettez-le égoutter, & servez avec une bonne sauce où il y ait du beurre.

Des Carottes & Panais, que l'on comprend sous le nom de racines.

L'on s'en fert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages, pour des braises, pour les coulis; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hauchepot; l'on garnit de petites entrées avec les ragoûts de racines.

Pour lors vous les coupez de la longueur de deux doigt, & les tournez en rond; faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une casserole avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Quand elles sont cuites, vous y ajoutez un peu de coulis pour lier la sauce, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets; faites-les cuire dans un petit roux fait avec du beurre & de la farine; quand l'oignon est presque cuit, mouillez-le avec du bouillon & rachevez de cuire; vous avez ensuite des carottes, panais, celeri, navets, le tout cuit dans le pot; coupez-les proprement en filets & les mettez dans

le ragoût d'oignons ; assaisonnez-les de sel & gros poivre, un filet de vinaigre ; en servant mettez de la moutarde.

Racines à la crème. Entremets.

Prenez de grosses racines bien tendres ; ratifiez & lavez-les ; mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante ; ensuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule ; une gouffe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, du basilic ; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon : laissez cuire & réduire à courte sauce : ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème. Faites lier sans bouillir : en servant un grand filet de vinaigre blanc.

Du Persil & Ciboule.

Ils sont d'un très-grand usage en cuisine. L'on peut voir dans les différents apprêts qui sont marqués dans ce Livre, de quelle utilité ils sont, sans qu'il soit besoin d'en rien dire en particulier.

Du Cerfeuil, Oseille, Poirée, Bonne-dame.

Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe & des ragoûts de farces : Les personnes ménagères en doivent confire l'Été pour l'Hiver, quant elles sont accomodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté, rien n'est si aisé à faire, pour peu qu'on y apporte d'attention.

Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres, si vous êtes dans le temps, persil, ciboules, mettez de ces herbes à proportion de leur force. Après les avoir

épluchées & lavées plusieurs fois, mettez-les égoutter, après vous hacherez & les presserez dans vos mains pour qu'il ne reste pas d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre, mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes dessus, du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes, faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, & qu'il n'y reste point d'eau : après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans des pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres. *Moins l'on en fait de consommation, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.* Quand les herbes son entièrement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, & le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiède, vous le mettez ensuite sur les herbes. Après que le beurre est bien pris, vous couvrez de papier le pot, & les mettez dans un endroit ni trop chaud, ni trop frais ; ces sortes d'herbes se conservent jusqu'à Pâques, & sont d'une grande utilité dans l'Hiver. *Quand vous voulez vous en servir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être salé, & vous avez de la soupe faite dans le moment.* *Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre : faites-les bouillir un instant, & y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, & vous en servez, soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelque plat de poisson cuit sur le gril. Le temps le plus convenable pour confire des herbes, est sur la fin de Septembre.*

De l'oignon.

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération : il entre dans beaucoup de potages, dans le jus & coulis : le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragôts : pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête & de la queue : faites-les cuire dans de l'eau un quart-d'heure ; retirez-les après dans l'eau fraîche, & leur ôtez la première peau. Faites-les cuire dans du bouillon. Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sauce : assaisonnez-les de bon goût, & les servez avec ce que vous jugerez à propos. Quand ils sont cuits dans du bouillon, & bien égouttés & refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du poireau.

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

Du céleri.

Quand il est bien blanc & tendre, il se mange en salade avec une remoulade de sel, poivre, huile, vinaigre & moutarde : l'on s'en sert aussi pour mettre dans le pot : il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, & domine sur tous les autres légumes. Si vous voulez le servir en ragôt avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites cuire avec bon bouillon & du coulis, assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser. Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

*Des Légumes en général**Des Radis & Raves.*

Ils ne sont pas bon en cuisine que pour servir crus en hors-d'œuvre fort communs, au commencement du dîner, à côté d'une soupe.

De la Racine de Persil.

L'on ne se sert de la racine de persil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu, parce qu'elle est d'un goût très-fort, & point bonne pour les personnes qui sont échauffées.

Des Navets.

Il se mettent dans le pot, & servent aussi à faire de bons potages, si vous voulez garnir avec le plat à la soupe, coupez-les proprement : faites faire un bon bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort, faites-les cuire après avec du bouillon & du jus pour leur donner couleur. Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande, coupez-les proprement, faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau, & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande que vous jugerez à propos, qui doit être cuite dans une braise. *Si vous voulez* une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande. Quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût & l'assaisonnez de bon goût. Si cette dernière façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse & pas si embarrassante.

Des Laitues pommées & Romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes espèces de laitues pommées & romaines,

il suffit qu'elles se mangent toutes en salade quand elles sont belles & tendres. Elles se servent aussi en ragoût & à garnir de potages, *De telle façon* que vous les mettiez après les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuire dans l'eau un quart-d'heure, retirez-les après de l'eau fraîche, pressez-les dans vos mains : si c'est pour un potage, vous les ficelerez & les ferez cuire avec bon bouillon, & les servirez autour du plat à soupe, le bouillon où elles sont cuites vous servira à mettre dans votre potage. *Si c'est pour entrée*, après les avoir pressées, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon & coulis assaisonnés de bon goût. Quand vous êtes prêt à servir, dégraissez le ragoût & le mettez dessous la viande que vous jugerez à propos. *Les montants* de laitue sont bons pour faire des entremets, & à garnir quelques entrées de viande : après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau, où vous délayerez une cuillerée de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines, & un peu de beurre & du sel. *Quand ils sont cuits* vous pouvez les servir en maigre avec une sauce blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs & de lait, comme une fricassée de poulets. *En gras*, mettez-les prendre goût dans un bon coulis, & les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

Laitues pommées farcies.

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses ; faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, & les retirez à l'eau fraîche pour les biens presser avec les mains : écartez sur une table les feuilles de chaque laitue

ans les séparer ; mettez-y dans le milieu une farce de viande assaisonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits pâtés, enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficelez-les & faites cuire dans une petite braise ; quand elles sont cuites vous les égouttez & pressez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc & une cuillerée d'huile, un peu de sel, faites-les frire de belle couleur ; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les paner de mie de pain & frire. Etant farcies de cette façon, & cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viande.

De la chicorée sauvage blanche, & de la verte.

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade. La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissants, & à faire des décoctions de médecine.

De la chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade & sert à faire des ragoût ; après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser ; mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis si vous en avez, sinon, faites un petit roux de farine pour lier la sauce. Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût & dégraissée, mettez-y un peu d'échalotte pour ceux qui l'aiment, & servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré, ou gigot. Si vous voulez la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crème, & servez-la dessous des œufs mollets.

Des cardes-poirées.

Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau, & les remuez de temps en temps pour que le dessus ne noircisse pas. Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter ; vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites-la lier sur le feu, & y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût. Si le beurre étoit tourné en huile, ce seroit une marque que la sauce seroit trop épaisse, vous y mettez une cuillerée d'eau & les remettez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

Des cardons d'Espagne.

Coupez-les de la longueur de trois ponce, ne mettez point ceux qui sont creux & verts, faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, & les retirez dans de l'eau tiède pour les éplucher ; vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus, ou verjus en grain, un peu de beurre ; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon, faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût, & les servez, que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, & d'un beau blond. *Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettez dans une sauce, comme il est dit aux cardes de poirées.*

Des artichauts.

Ils sont très-utiles en cuisine ; ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes

fortes de ragoûts. Je n'entrerais point dans le détail de tous les changements que l'on en peut faire, qui deviendrait inutile, puisque je me suis proposé de donner que des ragoûts simples & de peu de dépense. Les artichaux se mangent communément après avoir coupé le vert de dessous, & coupé à moitié les feuilles de dessus. Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes, quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, & leur ôtez le foin. *Si c'est en gras*, vous prenez de bon coulis, & y mettez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu, & la mettez dans les artichaux. *Si c'est en maigre*, vous mettez à la place une sauce blanche. Ces mêmes artichaux étant cuits à l'eau & refroidis, se mangent à l'huile avec sel, poivre & vinaigre. *Si vous les voulez faire frire*, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les & les égouttez; quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les manier dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs blancs & jaunes, un filet de vinaigre, sel, poivre; faites-les frire, jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, & servez du persil frit. *Etant coupés de la même façon*, faites-les cuire dans l'eau un quart-d'heure, remettez-les à l'eau fraîche, & les accommodez après en fri-cassée de poulets, *ci-devant page 169*. Quand ils seront cuits, vous y mettrez une liaison, & les servirez pour un plat d'entremets.

* *Artichaux à la S. Simon.*

Après avoir ôté le vert de dessous, coupez-les feuilles de dessus à moitié, on les partage en deux: le foin ôté, & blanchis deux ou trois bouillons
à

à l'eau bouillante, on les met cuire avec du bouillon, du sel suffisamment, poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, un oignon, une carotte, la moitié d'un panais presque cuit; on les met égoutter, & ensuite farinez pour les faire frire, & servez garni de persil frit.

* *Artichauts à la Jardiniere. Entremets.*

Le verd de dessous ôté, & les feuilles de dessus coupées à moitié, on les coupe en huit morceau; le foin ôté, on les jette dans l'eau fraîche, ensuite on les fait bouillir dans une autre eau quatre ou cinq bouillons; égouttés, on les passe sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules, deux échalottes, une demi-feuille de laurier, quatre ou cinq feuilles d'estragon & autant de basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre; on y met une pincée de farine, un verre de vin blanc, presque autant de bouillon; la cuisson faite & courte saucé, au moment de servir on y met une liaison de deux jaunes d'œufs & de la crème. Si vous voulez confire des artichauts, ou en faire sécher pour l'hiver, voici la façon. Otez-en toutes les feuilles, & ne laissez au cul que ce qui est bon à manger, jetez-les dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayez tous accommodés, faites-les ensuite cuire dans de l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin aisément, remettez-les après dans l'eau fraîche; quand ils sont bien propres, vous les mettez égoutter. Si c'est pour sécher, vous les mettez sur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud. Si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit. Quand ils seront secs, vous vous en servirez pour mettre dans les ragoûts, après les avoir fait revenir dans l'eau

O

tiède. *Si vous voulez les confire*, ils en seront meilleurs ; vous mettez une saumure, comme il est expliqué aux haricots verts confits, & vous observerez la même façon ; *les artichauts violets, tendres, & les petits verts*, se mangent à la poivrade. On les met sur une assiette avec un peu de glace, ils se mettent à côté de la soupe pour petit hors-d'œuvre.

Artichauts à la barigoulie. Entremets.

Prenez trois ou quatre artichauts, suivant leur grosseur, ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le verd de dessous & la moitié des feuilles ; mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni ; faites-les cuire & réduire entièrement la sauce ; quand ils sont cuits, & qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler ; mettez-les après sur une tourtière avec l'huile qui reste dans la casserole, videz-les de leur soin, & mettez dessus un couvercle de tourtière bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles, si vous avez un four chaud, ils n'en seront que plus beaux ; quand ils seront grillés d'une belle couleur servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel & gros poivre.

Artichauts au verjus de grain. Entremets.

Prenez trois ou quatre artichauts, après avoir ôté le verd de dessous, & coupé à moitié les feuilles dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légèrement, mettez-les égoutter, & videz-les de leur soin, servez-les avec une sauce faite de cette façon : vous mettez dans une casserole un

morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, quand elle est liée avec du verjus en grain que vous avez fait bouillir un instant dans de l'eau que vous mettez dans la sauce, & servez les artichauts pour entremets.

Artichauts tournés. Entremets.

Prenez six artichaux de bonne grosseur & tendres, ôtez-en les plus grosses feuilles, après vous en coupez tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, & tournez à mesure le cul de l'artichaut pour qu'il soit coupé également, & n'anticipez point sur le blanc; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, & les faites blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter le foie; faites-les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du sel, du beurre, un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches; quand ils seront cuits, vous les retirerez pour les essuyer avec un linge: dressez-les dans le plat, & servez dessus une sauce au blanc de veau, ou celle que vous voudrez.

Des Asperges. Entremets.

Elles se mangent de plusieurs façons. Les plus grosses sont estimées les meilleures; l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande & de poisson; pour garnir des potages; elles se servent communément pour entremets avec une sauce. Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc & bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau & du sel, un demi-quart-d'heure suffit pour être cuites comme il faut; elles doivent être un peu croquantes. Vous les dressez après sur

le plat que vous devez servir, & mettez dessus une sauce.

Si c'est en gras, vous prenez de bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, & la mettez dessus les asperges.

Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche; ces mêmes *Asperges* étant cuites à l'eau & refroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel, poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts; quand elles sont cuites à l'eau, & bien égouttées, mettez-les dans une bonne sauce, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour un potage, prenez-en de petites, n'y mettez que le verd, faites-bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, & les ficelez en paquets, & les faites cuire dans le bouillon que vous destinez pour votre potage.

Quand elles sont cuites, garnissez avec le bord du plat.

Asperges aux petits pois. Entremets.

Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois & bien lavées, faites-les cuire un moment dans de l'eau, mettez-les égoutter, & les accommodez comme les petits pois à la demie Bourgeoise, n'en retranchez que les laitues: voyez page 294.

Du potiron & citrouille.

Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait. Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau; quand il est cuit, & qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du sel & du

sucre ; si vous voulez , faites tremper dedans le pain , & ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron , quand il est cuit dans l'eau , vous le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre , persil , ciboule , sel , poivre , quand il a bouilli un quart-d'heure , & qu'il ne reste point de sauce , mettez-y une liaison de jaunes d'hœufs , avec de la crème ou du lait.

Du houblon. Entremets.

Il ne se mange ordinairement que dans le Carême pour une salade cuite. Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel ; quand il est cuit & refroidi , bien égoutté , dressez-le dans le plat que vous devez servir , mettez dessus sel , poivre , huile , & vinaigre.

Des concombres.

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides , avec le potiron , citrouille & melon. Pour vous servir du concombre , il faut le peler , ôter le dedans , vous le coupez par morceaux. Si c'est pour un ragoût , faites-le tremper avec une demie cuillerée de vinaigre , un peu de sel , pendant deux heures , en le retournant de temps en temps ; par ce moyen il rendra son eau froide à l'estomac , & vous le presserez encore avant que de le mettre dans la casserole. Faites-le cuire avec un morceau de beurre & du bouillon , un bouquet garni ; quand il est cuit mettez-y un peu de coulis , dégraissez le ragoût avant que de servir. *Si c'est en maigre* , après les avoir pressés comme j'ai dit , vous le mettez dans la casserole avec du beurre ; quand ils seront passés sur le feu , vous y mettez une pincée de farine , & mouillez avec du bouillon ; étant cuits & sans

saUCE, vous y mettez une liaison de jeunes d'œufs & du lait. Servez pour entremets, ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs mollets dessus, ou sans œufs. *Si vous voulez faire un potage,* les ferez cuire un moment avec de l'eau, & les mettez après rachever de cuire avec du bouillon & un peu de jus pour leur donner de la couleur. Quand ils seront cuits, garnissez-en le bord du plat à soupe, & vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage. *Ceux qui voudront faire confire des concombres,* doivent les choisir petits & pas trop mûrs : rangez-les dans des pots, & mettez dessus une saumure comme celle des haricots verts. Quand vous voudrez vous en servir, vous les pelez & leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

Des falsifix & scorfonores. Entremets.

Des falsifix & les escorfoneres s'accoutument de la même façon ; vous les ratifiez & les lavez, faites-les cuire comme les choux-fleurs, & les servez avec une sauce blanche.

Des épinards.

Après les avoir épluchés & lavés, faites-les cuire dans l'eau, vous les retirez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser. Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart-d'heure, & y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, & les mouillez avec du lait ou de la crème. *En gras,* à la place de crème vous y mettez un bon coulis & jus de veau : quand ils sont accommodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

* *Epinards frits & glacés. Entremets.*

Cuits cinq ou six bouillons dans l'eau, égouttés, bien pressés & hachés fins, on les passe sur le feu avec un bon morceau de beurre, on y met un peu de sel, deux pincées de farine & du lait; cuits & bien épais, on y ajoute deux œufs crus, du sucre, du citron confit, & de la fleur d'orange pralinée hachée; étant bien liés sur le feu, on les étend sur un plat fariné, on jette dessus de la farine; lorsqu'ils sont froids, on les coupe comme on veut pour les faire frire, & ensuite glacer avec du sucre & la pelle rouge.

Des melons.

Ils se servent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas; pour les choisir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent sentir comme un goût de goudron, la queue courte & grosse, en le pressant sous la main, qu'il soit ferme, non molasse, qu'il ne soit ni trop verd ni trop mûr.

Des Topinambours.

Ils sont fort peu estimés: ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler & les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

Des Betteraves.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four; elles se mangent en salade & en fricassée. Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, poivre, faites-les bouillir un quart-d'heure.

Des Cornichons.

Les Cornichons d'Hollande sont estimés les meilleurs, la couleur en est plus verte; ils servent à garnir des salades cuites; l'on en fait aussi des ragoûts; vous les faites bouillir un instant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bonne sauce ou ragoût, ne les faites plus bouillir, & servez sur ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de bled de Turquie.

Vous prenez du bled de Turquie qui soit encore en moëlle & tout vert, faites-le cuire à moitié dans l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, ensuite vous le mettez confire; vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle & du sel, mettez la saumure toute bouillante sur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même saumure, & la remettez sur le bled de Turquie, vous continuerez de cette façon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, après vous couvrirez vos pots & les ferrerez pour vous en servir de la même façon que les cornichons, vous observerez la même chose.

Des champignons, morilles & moufferons.

Les champignons les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche, l'on peut en avoir de frais toute l'année. Il n'en est pas de même des morilles & moufferons qui naissent dans les bois, & se trouvent aux pied des arbres aux mois de Mars & Avril. Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher, après avoir ôté le bout de la queue & lavé, faites-les bouillir un instant dans de l'eau; quand ils sont égouttés, mettez-les sécher

Des Légumes en général.

327

dans le frot, que la chaleur en soit très-douce; étant secs, les mettre dans un endroit qui ne soit point humide. *Pour les employer*, faites-les tremper dans l'eau tiède. Les champignons se font de la même façon: les marilles, moufferons & champignons se servent tous de la même façon, & entrent dans une infinité de sauces & ragoûts. Si vous voulez en servir pour entremets à la crème, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule; quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel & un peu de sucre. Quand ils sont cuits; & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de la crème. Faites cuire vite croûte de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, & votre ragoût par dessus. Si vous voulez faire de la poudre de champignons, marilles & moufferons, quand ils sont bien secs, comme il est dit ci-dessus, il faut les piler bien fins, & vous pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil & ciboule hachés.

Des capres, grosses & fines.

Les fines servent à garnir des salades cuites, & à mettre entières dans les sauces; les grosses servent pour les sauces où il faut des capres hachées.

Des capucines & de la chia.

Les capucines sont des fleurs rouges qui se mangent en salade & en font l'ornement. La chia consiste dans du vinaigre comme les cornichons, se mange de cette façon.

Des truffes. Entremets.

Les grosses sont les plus estimées ; celles qui viennent du Périgord sont les meilleures. Elles se mangent ordinairement cuites avec du vin & du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons. Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiède, & bien frottées avec une brosse, qu'il ne reste point de terre autour. Quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette. *La truffe* est excellente dans toutes sortes de ragoûts soit hachée ou coupée en tranches, après les avoir pelées; c'est un des meilleurs assaisonnement que vous pouvez servir en cuisine. L'on se sert aussi des truffes seches, mais leur bonté est de beaucoup diminuée, & l'on n'est plus guère dans cet usage présentement.

Truffes à la Marchale. Entremets.

Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une brosse; mettez chaque truffe assaisonnée de sel, poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier dans une petite marmite sans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les servez chaudes dans leur naturel.

Des chervis, Entremets.

Il y en a qui les ratissent ; cela les diminue de beaucoup, mais ils en sont plus délicats ; d'autres se contentent de les laver & de rompre le dur.

Faites-les cuire avec de l'eau & du sel, il ne faut qu'un quart-d'heure pour leur cuisson, mettez-les après égoutter & les trempez dans une pâte.

faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillère d'huile & du sel, qu'elle ne soit pas trop claire, en tenant votre cuillère en l'air, qu'elle tombe en filant. Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les servez pour entremets.

Du thim, laurier, basilic, sariette & fenouil.

Le thim, laurier & basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre de fines herbes; la sariette ne sert pas beaucoup que pour les feves de marais, le fenouil sert pour les ragoûts au fenouil; vous le faites cuire un moment dans de l'eau. Quand il est égoutté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destiné, sans qu'il trempe dans la sauce; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la patience, buglose & bourache.

Elles ne sont en usage en cuisine que pour faire des bouillons rafraîchissants, avec un petit morceau de veau & point de sel.

Du cresson alénois, cresson de fontaine, estragon, baume, corne-de-cerf & pimprenelle.

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poule & chapon cuits à la broche, vous l'assaisonnez de sel & un peu de vinaigre. Le cresson alénois, cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle servent pour des garnitures de salades; l'on fait aussi avec de petites sauces vertes. Vous mettez de tout suivant la force: peu de baume & d'estragon, ces herbes sont très-fortes; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien presser, hachez-les très-fines, & les mettez dans

un bon coulis pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

De l'Ail, Racambole & Echalotte.

Vous vous en servez pour les ragôts & sauces qui ont besoin d'être relevées, ainsi qu'il est marqué dans ce Livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sauce particulière.

CHAPITRE XII.

Des Œufs.

Après la viande, rien ne fournit une plus grande diversité en cuisine que les œufs ; c'est un aliment excellent & nourrissant, que le sain & le malade, le pauvre & le riche partagent ensemble. Les œufs frais adoucissent les âcretés de la poitrine, les vieux sont sujets à incommoder ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux. Pour connoître si les œufs sont frais, présentez-les à la lumière ; s'ils sont clairs & transparents c'est une bonne marque. Quand ils sont piqués, mettez-les au rang des vieux ; & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'est une preuve qu'ils ne valent rien. Je dirai ici quelque chose de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder. *Le jaune d'œuf frais* délayé dans de l'eau chaude avec un peu de sucre, le boire en se couchant, est bon pour les personnes enrhumées, c'est ce qu'on appelle lait de poule. *Le blanc* battu avec de l'eau de plantain est bon pour l'inflammation des yeux. *La peau de l'œuf* tenant à la coquille, faites-la sécher, & écrasée & mêlée avec le blanc, est bonne pour la gerçure des lèvres.

La coque d'œuf brûlée & pilée est bonne pour blanchir les dents; elle est encore bonne étant brûlée & reduite en cendres & bue avec du vin pour arrêter le crachement de sang : l'on fait aussi un mastie fort bon pour coller les porcelaines cassées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée & réduite en cendres, du bitume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf. Comme la provision des œufs dans une maison est d'une grande ressource, & que l'hiver ils sont chers, les personnes ménageres qui ont des poules doivent en amasser l'été pour l'hiver entre les deux Notre-Dame. Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, la cave leur est bonne quand elle n'est point humide; mettez-les dans une futaille, dans l'été avec de la paille, en hiver changez-les pour les mettre dans du foin; il y en a qui se servent de sciure de bois, de chaume, & d'autres de cendres. Il est temps de venir présentement aux différentes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût bourgeois.

Des Œufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau, (c'est-à-dire, cassés dans l'eau bouillante) ne se font pas bien ronds quand ils ne sont pas frais, & que le Bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon, voici qui suppléera au défaut. Mettez de l'eau dans un poëlon; faites-la bouillir & mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien juste, & les retirez promptement dans de l'eau fraîche, il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre; par ce moyen le

L'anc sera cuit & le jaune tout mollet, vous servirez sous les doigts qu'ils seront flexibles; vous les servirez entiers. Ces sortes d'œufs se servent de toute façons, avec une sauce blanche, sauce verte, sauce au coulis, sauce aux capres & anchois, sauce au verjus de grain, sauce-Robert, sauce ravigotte, avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'asperges, ragoût de cardes pourées, ragoût de céleri, ragoût de laitues, ragoût de chicorée, en gras & en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

Œufs de toutes les façons Bourgeoises.

Hors-d'œuvre.

Tout le monde fait cuire des œufs à la coque, & plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes, retirez-les & les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette; de cette façon ils sont inmanquables.

Des œufs brouillés de plusieurs façons. Entremets.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les assaisonnez; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches. Quand ils sont cuits, servez-les promptement.

En maigre, à la place du coulis, mettez-y une cuillerée de crème, & les faites de la même façon.

• Œufs en surroul. Entremets.

On fait cuire dans le pot une demi-livre de

petit lard en tranches minces, des filets de pain passés au beurre; on met trois cuillerées de coulis dans le plat que l'on veut servir, on garnit les bords du plat avec les filets de pain, les œufs dans le milieu, on les couvre avec les tranches de petit lard pour les faire cuire à petit feu.

* *œufs on allumettes. Entremets.*

On fait cuire sur le plat comme des œufs au miroir, huit jaunes d'œufs délayés avec plein une cuillère à bouche d'eau-de-vie, & un peu de sucre fin; bien cuits & froids, on les coupe en allumettes pour les tremper dans une pâte de l'épaisseur d'une crème double, faite avec de la farine délayée avec vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel fin; on les fait frire & on les glace avec du sucre & la pelle rouge.

* *œufs aux épinards. Entremets.*

On prend les épinards cuits à l'eau bien pressés & pilés, on les passe à l'étamine avec de bonne crème, on les délaie avec six œufs, & on les repasse une seconde fois, ensuite on y met du sucre, macarons pilés, de l'eau de fleurs d'orange, une idée de sel; on les met dans le plat que l'on veut servir pour les faire cuire sur un petit feu; jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond.

Œufs en matelotte. Hors-d'œuvre.

L'on fait un ragoût de petits oignons, voyez l'article des ragoûts; on y met à la moitié de la cuisson, des œufs de carpes; étants cuits on y ajoute un anchois haché & capres entières; l'on fait frire six œufs un à un; après les avoir dressés.

fés dans le plat, on sert dessus sans couvrir les jaunes d'œufs, le ragoût d'oignons; on garnit les bords du plat avec des filets de pain frit.

Si vous voulez les faire avec quelques ragoûts de légumes, soit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir, hachez-les fort menu, & en mettez deux cuillerées à ragoût dans vos œufs; & les brouillerez tout comme les autres. Si c'est au verjus; après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir.

Des œufs frits de toutes façons. Entremets.

En gras, vous les faites frire avec du sain-doux, & en maigre vous prenez du beurre fondu; mettez-les dans une poêle; quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire; faites en sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poêle, & ne laissez point durcir le jaune. Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs mollets: même sauce & même ragoût, page 325.

Les œufs au beurre pour Hors-d'œuvre.

Ils se font en mettant dans une poêle un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, vous avez des œufs cassés dans le plat, & assaisonnés de sel & poivre, mettez-les dans la poêle, & les faites cuire, passez une pelle rouge par dessus pour faire cuire le jaune, & servez avec un filet de vinaigre dessus.

Œufs à la Bagnole. Entremets.

Pochez huit œufs frais, mettez dans une cas-

ferole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis & du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de sel, faites chauffer la sauce & servez sur les œufs.

Les Œufs au plat; autrement dits au miroir.
Hors-d'œuvre.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout, mettez des œufs dessus assaisonnés de sel, poivre & deux ou trois cuillerées de lait, faites-les cuire à petit feu sur un fourneau, passez la pelle rouge, & servez.

Œufs au lait. Entremets.

Pour les faire vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel, & trois poillons de lait, mettez le tout dans le plat que vous devez servir; faites-les cuire sur un fourneau, un quart-d'heure suffit, passez la pelle rouge, & servez d'abord qu'ils sont cuits.

Œufs à la Duchesse. Entremets.

Faites bouillir trois demi septiers de crème avec du sucre, fleurs d'orange, pralines, citron confit marsepains, le tout haché très-fin : ayez huit œufs, fouettez-en les blancs & mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettés avec une cuillère, & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crème, ce qui vous formera deux œufs pochés sans jaunes, mettez-les égoutter, & les dressez les uns sur les autres jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés que vous dresserez sur le plat que vous devez servir, mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouil-

lir, crainte qu'ils ne tournent, dressez la sauce sur les blancs d'œufs. *Les œufs à la farce* ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce, comme il est dit pour la farce page. 306

Des omelettes de toutes façons. Entremets.

Prenez des œufs la quantité que vous voulez mettre, mettez-les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs; vous faites fondre du beurre dans une poêle, & mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous & la renversez dans le plat que vous devez servir; ceux qui aiment le persil & ciboule en mettent dedans, quand ils sont hachés très-fin. *Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées*, comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morille & mousserons, de telle espèce que vous voulez la faire; il faut toujours que votre ragoût soit cuit & assaisonné, comme si vous vouliez le servir. Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, & ferez cette omelette dans une poêle comme les autres, vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Hors-d'œuvre.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée, se font différemment. Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes, vous le dresserez dans le plat que vous devez servir & mettrez dessus une

omelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servez pour hors-d'œuvre, & les précédents pour entremets.

Omelette aux harengs saurs. Entremets.

Ouvrez-les par le dos & les faites griller, vous les hachez & les mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon, il ne faut point de sel dans les œufs, & finissez cette omelette comme les autres : *celle au jambon se fait de la même façon.*

Des œufs à la tripe, aux concombres.

Hors-d'œuvre.

Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur d'un doigt, passez-les sur les feu avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau, assaisonnez de sel & de poivre. Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, & y mettez du lait; faites-leur faire un bouillon, goûtez s'ils sont de bon goût, & servez. *Les autres se font en retranchant les concombres.* Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits carrés; faites-les cuire dans le roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon. Quand l'oignon est cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches; faites-leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, sel & poivre. Servez à courte

saucé. Mettez dans une casserole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre ; quand ils sont cuits mettez un peu de coulis maigre, si vous en avez ; sinon vous ferez un petit roux avec du beurre & de la farine, & mettez ensuite votre oignon & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, assaisonnez avec du sel & du gros poivre ; quand votre ragoût est cuit & la sauce réduite, vous avez une omelette bien sèche que vous coupez en filets, mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer sans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à servir.

Œufs au grain. Entremets.

Prenez un plat qui souffre le feu, mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboule, une échalotte, le tout haché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout ensemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisseur d'un écu ; faites les attacher sur un petit feu, ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire doucement, passez la pelle rouge dessus ; quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

Œufs brouillés à la coque. Hors-d'œuvre ou entremets.

Coupez autant de mie de pain en rond de la forme d'une petite tabatière que vous voulez servir d'œufs ; faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longueur ; ensuite vous prenez les œufs que vous voulez

brouiller, cassez-les proprement par un bout pour les vider, brùillez-les en les mettant dans une casserole avec un petit morceau de beurre un peu de persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, deux cuillerées de crème; faites-les cuire sur le feu en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits; & vous les remettrez dans leurs coquilles que vous aurez lavées & égouttées; dressez-les sur les mies de pain.

Œufs à la Hueguenote. Entremets.

Prenez le plat que vous devez servir, & le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus, cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire le dessus avec une pelle rouge & les servez à demi-mollés.

Œufs en timbale. Entremets.

Faites fondre un peu de beurre pour beurer en dedans six gobelets ou petites timbales de cuire, vous prenez six œufs blancs & jaunes que vous délayez avec trois ou quatre cuillères de coulis; assaisonnez de sel, poivre; passez-les dans un tamis pour les mettre dans un gobelet; il ne faut pas les emplir, mettez-les cuire au bain-marie, que l'eau bouille doucement: quand ils sont fermes, il faut passer doucement autour un couteau pour les détacher du gobelet & les renverser dans le plat. Servez avec un jus clair.

Œufs en salade. Entremets.

Hachez un peu une laitue que vous mettez dans le fond d'un plat, arrangez dessus en symétrie des œufs durs coupés en deux, & autour de la fourniture de salade; assaisonnez d'huile, vinaigre, sel, gros poivre.

Œufs au petit-lard. Entremets.

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, le couper en petites tranches minces, le mettre dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit, ayez soin de le retourner, ensuite vous versez le lard fondu dans le plat que vous devez servir avec deux cuillerées de jus, calfez dessus sept ou huit œufs, mettez-y aussi les tranches de petit lard, du gros poivre, peu de sel, faites cuire sur un petit feu, passez la pelle rouge dessus. Servez à demi mollers.

Œufs en peau d'Espagne. Entremets.

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus, avec six œufs blancs & jaunes, sel gros poivre, les passer au tamis & les mettre sur un plat que vous devez servir, faites-les cuire au bain-marie: quand ils seront pris, en servant, les couper avec quelques coups de couteau, & mettez dessus un jus clair.

Œufs en filets. Hors-d'œuvre.

Passer-les sur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets avec une petite pointe d'ail; quand l'oignon commence à colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & un verre de vin blanc, sel gros poivre; faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une sauce, ensuite vous y mettez des œufs durs, les blancs coupés en filets & les jaunes entiers; faites bouillir un moment, & servez.

Œufs à la crème. Hors-d'œuvre ou entrée.

Mettez dans le plat que vous devez servir un demi-septier de crème, faite bouillir & réduire

à moitié, mettez-y huit œufs, sel gros poivre, faites-les cuire, passez la pelle rouge par-dessus. Servez à demi-mollets.

œufs au fromage. Entremets.

Mettez dans une casserole un quarteron de fromage de Gruyere rapé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, persil, ciboule hachés, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu en le remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu; ensuite vous y mettrez six œufs pour les brouiller & cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain sur les bords du plat.

œufs frits. Hors-d'œuvre ou Entremets.

Fait trois omelettes fort minces de trois œufs chacune; assaisonnez de persil, ciboule, sel, gros poivre: à mesure que vous les faites vous les étendez sur un couvercle de casserole & les roulez bien ferrées; coupez chaque omelette en deux pour en faire six morceaux des trois, ensuite vous les trempez dans un œuf battu & les panez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur. Servez garnie de persil frit.

œufs au pain. Hors-d'œuvre ou Entremets.

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain, avec un poisson de crème, sel, poivre un peu de muscade; quand le pain a bû toute la crème, cassez-y six œufs & les bartez ensemble pour en faire une omelette.

œufs au gratin au parmesan. Hors-d'œuvre ou Entremets.

Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain, avec un peu de fromage de parmesan rapé,

un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade, & du gros poivre; mêlez le tout ensemble. & l'étendez dans le fond du plat, faites-les attacher sur un petit feu, & ensuite vous vous y casserez dix œufs, poudrez tout le dessus des œufs avec du parmesan rapé, faites cuire & passez la pelle rouge dessus. Servez que les jaunes soient à demi mollets.

œufs à la Bourgeoise. Hors-d'œuvre ou entremets.

Étendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y partout des tranches de mie de pain coupées très-minces, & aussi de petites tranches de fromage de gruyere, ensuite huit ou dix œufs; assaisonnez de peu de sel, muscade, gros poivre; faites cuire à petit feu sur un fourneau.

œufs grillés. Hors-d'œuvre ou entremets.

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans & en dehors; prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos caisses, cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin & du gros poivre, faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez la pelle rouge par-dessus. Servez-les, le jaune à demi-mollet avec les caisses.

œufs à l'ail. Hors-d'œuvre.

Ayez dix gouffes d'ail cuites un demi-quart d'heure

d'heure dans de l'eau ; pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de capres, ensuite vous les delaierez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre ; mettez cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir & des œufs durs dessus arrangés proprement.

œufs à la jardiniere. Hors-d'œuvre.

Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'il soient presque cuits ; ensuite vous y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse ; ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez ensemble ; mettez le tout dans le plat que vous devez servir pour le mettre cuire sur un petit feu couvert d'un couvercle de tourtiere.

œufs-en-furtout. Hors-d'œuvre.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons, échalottes, le tout haché, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-septier de lait, sel, gros poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée, & vous y mettez sept œufs durs coupés en quatre ; faites leur faire un bouillon, & les dressez sur le plat que vous devez servir ; faites une omelette de six œufs que vous mettez dessus pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui est dessous ; frottez le dessus de l'omelette avec du beurre chaud, panez-la de mie de pain, & la rosez encore de beurre, faites prendre couleur dessus un couvercle de tourtiere.

P

œufs à l'eau. Entremets

Prenez une casserole, mettez-dedans une chopine d'eau un peu de sucre, de l'eau de fleurs d'orange, de l'écorce de citron vert, faites bouillir à petit feu pendant un quart-heure, mettez-la ensuite refroidir & cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs, ils sont suffisants si votre plat d'entremets est petit, s'il est grand, vous en mettrez davantage; vous délairez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir; passez ensuite au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir; pour être bien faits, ils doivent être tremblants sans avoir de l'eau dans le fond; cela dépend du plus ou du moins que vous mettez de jaunes d'œufs. Voilà suffisamment de différentes façons d'œufs dans le goût Bourgeois pour diversifier le goût de ceux qui les aimeront, sans m'étendre sur une infinité d'autres qui deviendroient coûteuses & embarrassantes pour les personnes qui ne sont pas au fait, & me feroit sortir du plan que j'ai pris de n'écrire que des mets faciles à faire, & de peu de dépense. En maigre toutes sortes d'œufs dans le besoin se peuvent servir indifféremment pour hors-d'hœuvres ou entremets.

C H A P I T R E X X I I I .

Du beurre, fromage, laitage & épiceries.

VENONS présentement au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité. Les épiceries nécessaires à la cuisine, & celles dont on fait usage sont, le sucre.

Le Sel & Salpêtre.

La Muscade.

Le Clou de girofle.

Le poivre fin & poivre
concaffé.

La Fleur de muscade.

Massis.

Le Citron.

Gingembre.

Cannelle.

Coriandre.

Le Genievre.

Le Safran.

La moutarde.

Les Pistaches.

Les Amandes douces &
ameres.

Le Raifin de Corinthe.

Le Verjus.

Le Vinaigre rouge &
blanc.

L'huile fine & com-
mune.

L'Orange aigre.

Du beurre.

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle pour tout ce que l'on accommode en cuisine, & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire qu'une cuisiniere s'attache à le bien connoître, & mette le prix qu'il faut pour l'avoir bon. Le meilleur est celui qui est jaune naturellement, & le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût si agréable ; il y a des beurres d'une jaune falsifié qui se fait avec le suc d'une plante appelée barbotte, ce jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre, & se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer. Pour cet effet il faut le porter au nez, sentir s'il n'a point un goût de rance *Les beurres de Mai & de Septembre*, sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ce temps-là, & qui donnent à leur lait un très-bon goût. C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & ménagères doivent faire leur provision, soit pour ne

340 *Du beurre, fromage, laitage & épiceries.*

fondre, ou pour le saler. *Voici la façon de le faire fondre.* Sur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair fin ; vous le retirez après du feu pour le laisser reposer une heure, vous l'écumez ensuite & le versez ensuite doucement dans le pot de grais. Passez le fond du beurre au travers d'un tamis. Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave ; étant froids, couvrez-les de papier & d'une ardoise. Ce beurre se garde long-temps sans se gâter. *La façon du beurre salé* est aussi bonne quand il est bien façonné ; après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait, prenez-en deux livres à la fois que vous mettez sur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt, répandez du sel dessus raisonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, & le repêtrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel. Vous continuerez de cette façon, deux livres par deux livres, jusqu'à déshuion ; vous le mettez à mesure dans des pots de grais bien propres, & le presserez bien avec les mains pour qu'il ne reste point de vuide. Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau, que vous mettrez sur la superficie des pots ; portez-les à la cave pour le conserver, & les couvrez de la même façon que ceux du beurre fondu.

Du fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages, ce la regarde la fermière ; je m'ex-

Du beurre, fromage, laitage & épiceries. 341
pliquerai seulement sur différentes façons dont on peut les servir sur les tables, & l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons des fromages de chevrettes qui sont faits avec lait de chevre mêlé d'un tiers de lait de vache ; quand ils sont affinés, ils sont très-bons. Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, est celui de Brie, il y en a d'excellent.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc ; le *fromage de Hollande*, celui qui est persillé est le meilleur ; le *fromage de Gruyere* doit être choisi avec de grands yeux & bien gras ; le *fromage de Parmesan*, le *fromage de Roquefort* le plus estimé de tous & par conséquent le plus cher.

Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits, ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crème qui se mangent avec de la crème & du sucre ; toutes ces sortes de fromages se servent sur la table au dessert ; il n'y a que le *Parmesan*, le *Gruyere* & le *Brie*, dont on se sert en cuisine. Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins.

Ramequins.

Pour cette effet vous en mettez un bon morceau que vous séchez dans une casserole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-septier d'eau froide ou chaude, très-peu de sel, un anchois haché ; faites bouillir le tout ensemble, & mettez autant de farine que la sauce en peut boire ; faite la dessécher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse ;

342 *Du beurre, fromage, laitage & épiceries.*
mettez-la ensuite dans autre casserole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide ; il faut que cette pâte se soutienne sans couler. Vous dresserez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon, sur un plat fond, & les faites cuire au four. Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient légers & d'une belle couleur.

Usage du Parmesan. Entrée.

Il sert à faire des entrées en gras & en maigre pour vous en servir vous le rapez : la viande ou poisson que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût : la sauce & la viande doivent avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan les salera encore.

Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du plat un peu de la sauce destinée à la viande, du Parmesan dessus ; vous dressez ensuite la viande dessus, & mettez par-dessus la viande, le restant de la sauce, que vous couvrez par-tout de Parmesan ; & mettez ensuite le tout dans le four, ou sous un couvercle de tourtière, pour lui faire prendre couleur, & le servez ensuite à courte sauce, les bords du plat bien essuyés.

Vous pouvez aussi mettre de cette façon des choux-fleurs & cardons d'Espagne, que vous servez pour entremets.

Du laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il est susceptible au mauvais goût, & la moindre mal-propreté peut le faire tourner ; l'on a vu par les différents apprêts qui sont décrits dans ce Livre, son utilité, sans

Du beurre, fromage, laitage & épiceries. 343
qu'il soit besoin d'en parler davantage. Il me
reste à parler sur ce sujet de différentes crèmes
qui seront très-utiles pour servir en entremets.

DES CRÈMES

Crème blanche au naturel. Entremets.

Prenez une pinte de lait, une chopine de
crème, un morceau de sucre que vous faites
bouillir ensemble & réduite à un tiers, & le
mettez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y
souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez
ensuite un peu de pressurè que vous délayez avec
de l'eau dans une cuillère à bouche, mêlez-la
bien dans la crème, & passez ensuite le tout
dans un tamis. Vous prenez le plat que vous
devez servir, & le mettez sur de la cendre
chaude, versez ensuite votre crème dedans &
la couvrez d'un couvercle, où vous mettez aussi
de la cendre chaude, & le laissez jusqu'à ce
que la crème soit prise, que vous porterez au
frais pour la servir froide.

* *Crème au biscuit.* Entremets.

Faites bouillir une pinte de lait avec une
tranche de citron vert, une bonne pincée de
coriandre, un peu de canelle; réduite à plus de
moitié & presque froide, on la délaie avec une
cuillerée à café de farine & six jaunes d'œufs;
passée au tamis, on la fait cuire au bain-marie;
presque cuite, on la couvre de tranches minces
de biscuit; & on racheve la cuisson.

* *Crème soufflée de vermicel.* Entremets.

Le vermicel est une pâte qui nous vient d'I-

P 4

344 *Du beurre, fromage, laitages & épiceries.*

talie ; on la fait cuire avec du lait & du sucre ; bien cuite & bien épaisse, on la passe au tamis ; on y met ensuite des macarons pillés, de la fleur d'orange pralinée hachée fin, six jaunes d'œufs & les blancs fouettés, bien mêlés ensemble ; on la met dans un four doux, ou dessous un couvercle de tourtière, jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée.

* *Crème maringulé. Entremets.*

Délayez dans une casserole six jaunes d'œufs (on met les blancs à part dans une terrine sans qu'il reste de jaune) avec deux cuillerées de farine, une chopine de crème, une pincée de sel, de l'eau de fleur d'orange & du sucre ; on fait cuire une demi-heure sur le feu, en remuant toujours, ensuite on la dresse sur le plat que l'on doit servir, on fouette les blancs d'œufs : quand ils sont bien montés en neige, l'on y met beaucoup de sucre très-fin ; couvrez la crème en façon de dôme avec les blancs d'œufs, jetez du sucre dessus ; on met le plat dans un four doux ou sous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure ; bien cuite d'une couleur dorée, servez tout de suite.

* *Crème à la bonne amie. Entremets.*

Délayez deux cuillerées de farine avec quatre œufs, une chopine de crème, une tablette de chocolat, citron confit, fleur d'orange pralinée, le tout haché fin & du sucre ; on fait cuire sur le feu pendant une demi-heure en la tournant toujours, on y ajoute un peu de crème si elle devient trop épaisse, bien cuite, dressez-la sur le plat ; en servant, jetez dessus du sucre fin, passez la pelle rouge pour la glacer.

Crème glacée. Entremets.

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron vert haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée & pilée, un morceau de sucre; délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayez les jaunes avec une chopine de crème, un demi-septier de lait.

Faites cuire cette crème sur le feu pendant une demi-heure. Quand elle est épaisse, vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un fouet. Quand ils sont bien montés, vous les mêlez dans la crème, & mettez cette crème dans le plat que vous devez servir, & mettez par-dessus du sucre, & que la crème en soit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne soit pas trop chaud, ou sous un couvercle de tourtière; quand elle est bien montée & glacée, servez.

Crème à la moëlle. Entremets.

Prenez deux jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron vert haché très-fin, un peu d'eau de fleur d'orange, & trois demi-septiers de crème, un morceau de sucre.

Vous prenez ensuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre sur le feu, & la passez dans un tamis; mettez cette moëlle dans la crème. Faites cuire cette crème sur le feu pendant une demi-heure, retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés, que vous aurez mis à part dans une terrine; mêlez-les bien dans la crème, & la dressez dans le plat que vous devez servir.

R 5

346 *Du beurre, fromage, laitage & épiceries.*

Faites-la cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière comme la précédente; quand elle est cuite, vous prenez un doroir ou quelques plumes bien propres que vous trempez dans du bon beurre chaud, & le passez légèrement sur la crème, & mettez tout de suite de la nompaille: ce sont de petites dragées de toutes couleurs; & servez.

Crème gratinée. Entremets.

Prenez six œufs, deux entiers, & quatre jaunes, que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crème, trois macarons écrasés, un peu de citron vert haché, un morceau de sucre.

Mettez le plat que vous devez servir sur un fourneau à feu doux; mettez cette crème dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crème pendant une heure, & passez la pelle rouge par-dessus pour lui donner couleur. Si vous poussez cette crème à trop grand feu, le gratin en sera brûlé & de mauvais goût.

Crème au petit pain. Entremets.

Prenez trois petits pains à café, ôtez la croûte de dessous pour pouvoir ôter la mie sans endommager la croûte de dessus, faites tremper les croûtes de dessus & de dessous avec du lait & du sucre. Prenez ensuite une casserole où vous mettez deux petites cuillerées de farine, que vous délayerez avec sept jaunes d'œufs, & mettez les blancs à part dans une terrine; mettez avec les jaunes trois macarons écrasés, du citron vert haché, un morceau de sucre, une chopine de crème; faites cuire le tout sur le feu un quart-d'heure, & le retirez.

Du beurre, fromage, Laitage & épicerie. 347

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter. Prenez le plat que vous devez servir, mettez cette crème dans le fond, le dessous des pains dessus, prenez le dessus des pains; à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crème, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers; couvrez-les par-dessus de la même crème, pour que chaque pain conserve sa figure.

Faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière, pendant une demi-heure. Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouëtez en neige, & mettez dedans du sucre fin. Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs, en leur conservant toujours leur figure; mettez par-dessus du sucre fin, & les remettez au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune, & servez.

Crème légère. Entremets.

Mettez dans une casserole trois demi-septiers de lait avec du sucre, de l'écorce de citron vert, de l'eau de fleur d'orange, faites bouillir le tout ensemble & réduire à moitié; retirez-la du feu pour la mettre refroidir; vous délayerez dans une casserole plein une cuillère à café de farine avec six jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre; mettez ensuite votre crème avec les jaunes d'œufs en délayant petit à petit; passez ensuite votre crème dans un tamis, & la faites cuire au bain-marie; quand elle est cuite & prise comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouëtez les blancs d'œufs que vous avez mis à part, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés; mettez-y du sucre fin;

348 *Du beurre, fromage, laitage & Epicerie:*
couvrez votre crème avec les blancs d'œufs en
façon de dôme, mettez du sucre fin par dessus ;
faites cuire dessous un couvercle de tourtière,
que la chaleur en soit douce ; servez d'une belle
couleur.

Crème Bachique. Entremets.

Mettez dans une casserole trois demi-septiers
de vin blanc avec deux écorces de citron vert,
une pincée de coriandre, un petit morceau de
cannelle, trois onces de sucre, faites bouillir à
petit feu pendant un bon quart-d'heure, délayez
dans une autre casserole une demi-cuillerée à
café de farine avec six jaunes d'œufs, mettez-y
petit à petit le vin que vous avez fait bouillir,
lorsqu'il sera à demi-froid, passez le tout au ta-
mis, & faites cuire votre crème au bain-marie,
quand'elle sera prise, vous l'ôterez pour la met-
tre au frais, jusqu'à ce que vous la serviez.

Crème Italienne. Entremets.

Mettez dans une casserole trois demi-septiers
de lait, & les faites bouillir ; ensuite vous y
mettez un peu d'écorce de citron vert, une pin-
cée de coriandre ; un petit morceau de canelle,
un peu plus de demi-quarteron de sucre, deux
grains de sel ; faites bouillir & réduire à moitié ;
mettez un peu refroidir ; ayez dans une casserole
une pincée de farine délayée avec six jaunes
d'œufs, mettez-y votre crème peu à peu en la
remuant à mesure ; passez-la au tamis, & la dressez
dans le plat que vous devez servir ; faites-la
prendre au bain-marie ; avant que de la ser-
vir, vous passez la pelle rouge par-dessus pour
la colorer.

Crème au café. Entremets.

Mettez trois demi-septiers d'eau dans une cafetière, quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de café ; remuez-le avec une cuiller, & le remettez au feu pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois ; laissez-le reposer pour le tirer au clair, & le mettez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait & un morceau de sucre ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat ; délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & ensuite la crème ; passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de fer dessus, faites bouillir jusqu'à ce que la crème-soit prise ; servez chaudement.

Crème au chocolat. Entremets.

Rapez deux tablettes de chocolat, & les mettez dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-septier de crème ; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers ; quand elle sera à demi froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs ; passez-la au tamis, & la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

Crème frite. Entremets.

Mettez dans une casserole de la farine environ plein trois cuillères à bouche, délayez-la peu à peu avec six œufs blancs & jaunes, un peu d'écorce de citron rapée, de la fleur d'orange pulvée & hachée, une chopine de lait, un mor-

350 *Du beurre, fromage, laitage & épiceriet.*
eau de sucre, une petite pincée de sel fin, faites-la cuire sur un petit feu pendant une demi-heure en la tournant toujours; quand elle sera bien épaisse, étendez-la de l'épaisseur d'un demi-doigt sur un plat fariné, jetez de la farine dessus: quand elle sera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude, ensuite vous la glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Crème au caramel. Entremets.

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-septier de crème, avec un petit morceau de canelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron vert, faites bouillir un quart-d'heure, ôtez-la du feu, & mettez dans une poêle d'office un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire, de couleur de canelle foncée, ôtez-le du feu & y mettez la crème, remettez sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit délayé avec la crème; ensuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y de la crème; passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

Crème à la franchipane. Entremets.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine avec du citron vert rapé, de la fleur d'orange grillée, hachée, une petite pincée de sel, délayez avec cinq œufs blancs & jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de sucre, faites cuire en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure; quand elle sera froide, elle vous sert pour faire une tourte de franchipane ou de tartelettes; vous n'avez plus qu'à la mettre

Du beurre, fromage, laitage & épiceries. 351
sur une pâte de feuilletage : quand elle sera cuite, vous la glacez avec du sucre. *Les Tourtes à la moëlle* se font de la même façon, à cette différence, que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue & passée au tamis dans la crème avant que de la tirer du feu, laissez-la cuire un petit moment dans la crème.

Crème à la Madelaine Entremets.

Délayez quatre œufs blancs & jaunes avec une pincée de farine, un peu de citron vert rapé, un très-petit morceau de canelle pilée, quelques biscuits d'amandes amères écrasées, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, une chopine de crème, un demi-quarteron du sucre, gros comme un pois de sel. Mettez votre plat sur un moyen feu, versez-y la crème : quand elle sera cuite, jetez-y un peu de sucre pour la glacer avec la pelle rouge.

Crème à la Duchesse. Entremets.

Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-septier de crème, un petit morceau de canelle, une écorce de citron vert, un demi-quarteron de sucre : faites bouillir une demi-heure & diminuer d'un tiers, passez-la au tamis & la délayez ensuite avec six jaunes d'œufs & une pincée de farine, mettez-y quelques biscuits d'amandes amères, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleurs d'orange pralinées, le tout haché très fin : faites-la cuire au bain-marie, comme celle au café.

Crème de Riz pour les convalescents.

Ayez un quarteron de riz épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tièdes, mettez-le cuire avec bon bouillon gras : lorsqu'il est cuit & épais,

352 *Du beurre, fromage, laitage & épiceries.*
écrasez-le avec une cuillère, & le mettez ensuite dans une étamine pour le passer, en le bourrant fort avec une cuillère de bois, mettez-y de temps en temps un peu de bouillon chaud pour aider à le passer. Servez-le de l'épaisseur d'une crème double.

Crème de Thé, d'Estragon, de Céleri, de Persil:
Entremets.

Mettez dans une casserole un demi-septier de crème, & une chopine de bon lait, près d'un quarteron de sucre, faites bouillir & diminuez d'un tiers : ensuite si c'est une crème de thé, vous y mettez ce qu'il faut de thé boë pour en faire cinq tasses, laissez-le bouillir un moment & passez au tamis : si vous voulez faire une crème d'estragon, vous prendrez deux branches d'estragon, que vous ferez bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau, & le mettrez ensuite bouillir dans la crème ; il ne faut le laisser que le temps qu'il faut pour donner le goût, & le retirer promptement, crainte que le goût ne domine, vous ferez la même chose pour celle de céleri & celle de persil ; la crème étant passée au tamis, vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & la faites cuire au bain-marie comme celle de café ; si vous voulez les servir froides, n'y mettez point d'œufs ni farine : après qu'elles sont passées au tamis, & que la crème est tiède, délayez-y de la péture ou des peaux de gésier de volaille hachée, passez ensuite au tamis, & la mettez dans le plat que vous voulez servir, que vous mettez sur un peu de cendre chaude, couvrez avec un couvercle où vous mettez aussi un peu de cendre chaude, laissez jusqu'à ce que

Du beurre, fromage, laitage & épiceries. 353
la crème soit prise, & la mettez au froid jusqu'à ce que vous serviez.

Crème en neige. Entremets.

Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crème avec un quarteron de sucre, & réduire à moitié; quand elle sera tiède, faites-la prendre avec de la présure ou gésier comme les précédentes; quand elle sera froide, vous prendrez une chopine de crème double, que vous fouetterez avec un fouet; à mesure qu'elle mouffe, enlevez la mouffe avec une écumoire, pour la mettre sur un tamis & un plat dessous, continuez à fouetter la crème jusqu'à ce que vous en ayez assez pour couvrir en dôme la crème veloutée. Servez tout de suite.

Crème brûlée. Entremets.

Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine, que vous délayez peu à peu avec quatre œufs blancs & jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & une pincée de citron vert haché très-fin; mouillez avec un demi-septier de crème & un demi-septier de lait, mettez-y gros comme un pois de sel, & deux onces de sucre, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours; ensuite vous mettez un morceau de sucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez servir, faites-le bouillir sur un bon fourneau jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur canelle, & y versez promptement la crème; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le sucre qui est sur les bords du plat en l'amenant sur la crème, & cela se doit faire promptement.

DES BEIGNETS.

Beignets de Crème. Entremets.

Prenez une poignée de farine, que vous délayerez avec trois œufs entiers & six jaunes, quatre macarons écrasés, de la fleur d'orange pralinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-septier de crème & un demi-septier de lait, un bon morceau de sucre.

Faites cuire le tout sur le feu un quart-d'heure ; que votre crème devienne bien épaisse, & mettez refroidir sur un plat fariné, & mettez encore dessus de la farine après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce.

Quand elle est froide, vous la coupez par petits morceaux, pour les arrondir dans vos mains avec de la farine, faites-les frire à friture chaude, & sapoudrez de sucre fin par-dessus en les servant.

Beignets soufflés, ou pets & petits choux.
Entremets.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, un peu de citron vert rapé, de l'eau de fleur d'orange pleiu une cuillère à café, un quarteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-septier d'eau ; faites bouillir le tout ensemble un moment, & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer, pour faire une pâte bien liée & bien épaisse, remuez-la bien sur le feu avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole ; pour lors vous la mettez promptement dans une autre casserole

& y délayerez deux œufs à la fois en bien remuant avec votre cuillère de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à la fois, jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire, vous la mettez ensuite sur un plat, & l'étendez avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuillère à ragoût dans la friture, & prenez de la pâte avec ce manche, de la grosseur d'une noix, faites-la tomber dans la poêle en coignant sur le bord : faites-les frire à petit feu en les remuant sans cesse; quand ils sont bien montés & de belle couleur, servez-les chaudement après les avoir poudrés de sucre fin. Si vos beignets sont bien faits, ils doivent être légers & creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement; pour les frire, faites de petits tas de pâte de la grosseur d'une noix proche les uns des autres, sur une feuille de papier blanc, renversez-les dans la friture plus ou moins chaude. Quand vos beignets seront détachés, vous ôterez le papier & ferez frire de même; *c'est avec cette même pâte que l'on fait de petits choux, il n'y a point d'autre changement que de mettre plus de beurre dans la pâte, & de les faire cuire au four.*

Beignets de brioche. Entremets.

Prenez de petites brioches de deux liards, que vous couperez par la moitié; ôtez-en la mie & mettez à la place une crème cuite ou des confitures, recollez ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paroissent entières; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un

peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc; faites-les frire de belle couleur, & les glacez de sucre & à la pelle rouge.

Beignets de pommes & de pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre parties, ôtez la peau & les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron vert, de l'eau de fleur d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, & ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine, remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les de belle couleur, & les glacez avec du sucre & la pelle rouge. Les beignets de pêches se font de la même façon.

Vous faites aussi des beignets de pommes en pâte; pour lors vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre, pour en ôter les pepins, vous les pelez & coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédentes, trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & servez glacés avec du sucre.

Beignets d'orange. Entremets.

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal, ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'épaisseur d'une petite pièce, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, & les mettre cuire avec un peu de sucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel, délayez cette pâte,

qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuillère, trempez vos quartiers d'oranges dedans pour les faire cuire dans une friture, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; servez glacé de sucre fin, & la pelle rouge.

Beignets au blanc-manger. Entremets.

Mettez dans une casserole un quarteron de farine de riz que vous délayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de sucre; faites cuire sur le feu comme une bouillie en tournant toujours pendant deux heures; quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, & vous y mettez une pincée de citron vert rapé, & de la fleur d'orange pralinée hachée, un peu de sel, le tout étant mêlé, vous étendrez la crème sur un plat fariné, jetez de la farine dessus, quand elle sera froide, vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains de la grosseur d'une moyenne balle; faites-les frire dans une friture bien chaude, lorsqu'ils sont noirs vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin.

Beignets de pains à chanter. Entremets.

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter; prenez-en un où vous mettez dessus un peu de crème de franchipane, ou des confitures, mouillez les bords avec de l'eau, & appliquez dessus un autre pain à chanter; pincez-les tout autour pour les coller ensemble, lorsqu'ils seront tous faits, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel; faites-les frire & glacer avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de feuilles de vignes. Entremets.

Faites tremper pendant une heure des feuilles de vignes avec un peu d'eau-de-vie, ensuite vous les égouttez, & mettez dedans un peu de crème de franchipane que vous enveloppez bien avec les feuilles, ensuite vous les trempez dans une pâte comme les beignets précédents, & les finissez de même.

* *Beignets de fraise.* Entremets.

On fait une pâte avec de la farine, une cuillerée d'eau-de-vie, un demi-verre de vin blanc, deux blancs d'œufs fouettés, citron vert haché; bien délayée sans être trop épaisse ni trop liquide, il faut qu'elle file en la versant de la cuillère, on y trempe de grosses fraises; on les fait frire, & on les glace avec du sucre & la pelle rouge.

* *Beignets à la Vénitienne.* Entremets.

On fait cuire du riz avec du lait; bien cuit & bien épais, on le remue avec deux cuillerées de farine, du sucre fin, trois œufs blancs & jaunes, de la fleur d'orange pralinée & citron vert haché, de la pomme de reinette coupée en petits dez, & du raisin de Corinthe; l'on en forme de petits tas que l'on arrange sur du papier, on les fait frire, en servant on les poudre de sucre.

* *Beignets mignons.* Entremets.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées de farine que vous délayez avec quatre œufs blancs & jaunes, un peu de sel, deux onces de sucre, un citron vert rapé, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, un demi-septier de lait & demi-septier de crème faites

cuire à petit feu en tournant toujours ; quand elle sera cuite & bien épaisse, étendez-la sur un plat fariné ; poudrez le dessus avec de la farine ; quand elle sera froide, coupez-la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés, trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon ; mettez dans une casserole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau-de-vie, une pincée de sel, délayez avec deux œufs : faites frire & servez glacé de sucre & la pelle rouge.

Beignets de pâte. Entremets.

Mettez sur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de sel, environ un demi-verre d'eau, pétrifiez la pâte, ensuite vous l'a battez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés ; mettez sur chaque morceau un peu de crème de franchipane, couvrez avec un dessus comme le dessous ; mouillez les bords & les collez ensemble en les pinçant tout autour, faites frire d'une couleur dorée, glacez le dessus avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de pain. Entremets.

Faites bouillir un demi-septier de lait & réduire à moitié avec un peu de sucre ; une pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange ; une pincée de citron vert haché ; ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu & beaucoup plus épaisses, mettez-les dans le lait pour les faire tremper un moment ; quand elles seront imbibées, mettez-les égoutter, farinez, & faites-les frire ; glacez avec du sucre, & la pelle rouge.

Beignets de crème glacés. Entremets.

Mettez dans une casserole un demi-septier de crème, un demi-septier de lait, un peu de sel, une pincée de citron vert haché très-fin, faites bouillir & réduire à moitié, ensuite vous y mettez trois grandes cuillerées de farine que vous délayez sur le feu avec la crème & la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, ôtez-la du feu pour la mettre sur la table, abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu, coupez-la en losange, faites-la frire & glacer avec du sucre & la pelle rouge.

Usages des Epiceries.

Revenons présentement à ce qui regarde l'épicerie pour l'assaisonnement des ragoûts.

Pour le sel, tout le monde sait qu'il est indispensable.

Le poivre l'est un peu moins.

Le salpêtre sert à faire des glaces : on le mêle avec deux tiers de glace pour faire glacer les crèmes & liqueurs que l'on juge à propos.

La Muscade.

Clous de girofle.

Macis.

Gingembre.

Poivre fin.

Fleurs de muscade.

Cannelle.

Coriandre.

Toutes ces épices servent à assaisonner les ragoûts, comme il est marqué dans les endroits où il en est besoin.

L'on en fait aussi des épices mêlées, en mettant de chacun la dose qui lui est convenable.

Sans se donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les Epiciers, & à juste prix.

Ces

Ces épices mêlées sont excellentes pour toutes sortes de pâtés & entremets de viande froide.

Le Genievre n'est bon que pour les viandes que l'on veut mettre au sel.

Comme pièce de bœuf & petit salé, jambon pour fumer, il en faut mettre très-peu.

Le Safran n'est plus en usage en cuisine ; l'on s'en sert encore pour le pain bénit de Campagne.

La Moutarde se sert à côté du bœuf à dîner, à faire des sauces - Robert & remoulade.

Les Pistaches servent pour des crèmes, pour des galantines, & à faire quelque ragoût particulier.

Les Amandes douces & amères servent à faire des biscuits d'amandes, des macarons, des abaisses de maffepains, & entrent dans plusieurs sortes de crèmes.

Elles servent aussi à faire de l'orgeat, comme il sera expliqué ci-après dans le Traité de l'Office.

Le vinaigre rouge & blanc, Citron & Orange aigre, servent à relever les ragoûts & sauces, comme il est expliqué à chaque article où il en est besoin.

La bonne huile d'Olive sert pour toutes sortes de salades, & dans une infinité de ragoûts qui sont à l'huile.

Le sucre, l'on connoît son utilité.

CHAPITRE XIV.

DE LA PATISSERIE.

Entremets.

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la Pâtisserie, il suffit qu'une Cuisi-

Q

niere puisse servir une table bourgeoise, & qu'elle sache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées & pour entremets en gras & en maigre, & des pâtisseries froides.

Pour des entremets de milieu qui servent plusieurs fois, l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte de la façon qu'il sera expliqué; pour la cuisson des viandes qu'elle mettra en pâte, de savoir combien il leur faudra de temps pour être cuites à la braise, & de ne laisser jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très-essentiel pour les personnes qui font la pâtisserie, c'est de savoir gouverner & connoître le four dont on se sert.

Pour cet effet, si ce sont des pieces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four longtemps, vous ne risquez rien de le chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous le laissiez abatre de sa chaleur, c'est-à-dire, après que le four est nettoyé, fermez-en la porte, & foyez une demi-heure avant que de rien enfourner, par ce moyen vous ne risquez point de brûler votre pâtisserie.

Pour les pieces qui ne sont point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud, principalement pour la pâtisserie de feuilletage qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le temps de monter.

De la pâte brisée pour les tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel; vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine sur une table bien propre,

faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux ; mettez-y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettiez trop, votre pâte seroit trop claire, & n'auroit point de soutien ; vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous pétrifiez ensuite à force de bras ; votre pâte ne lauroit être trop épaisse, pourvu qu'elle soit bien liée, & qu'il n'y ait point de grumelots dedans ; vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en servir, pour qu'elle ait le temps de revenir.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrées, comme viande de boucherie, gibier volaille, poisson.

Les Tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, sont d'une poularde coupée en quatre, des pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils sont gras, ou avec des ailerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous échauderez & le ferez bouillir un instant dans l'eau pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de pâte dessus de l'épaisseur d'un écu, que vous aurez abattue avec un rouleau ; mettez dessus cette pâte la viande que vous avez préparée, avec sel, poivre, & dans tous les vuides de bon beurre, couvrez la viande avec des bardes de lard, mettez dessus la viande une pareille abaisse que vous avez mis dessous ; mouillez avec de l'eau & un doroir les deux endroits qui doivent se

Q

toucher ensemble, & les pincez tout autour pour qu'ils se collent ensemble; faites ensuite un bord en tournant tout autour avec le pouce, prenez un œuf que vous battez, blanc & jaune ensemble, & avec le doroir ou plume, frottez-en tout le dessus de la tourte.

Faites-la cuire au four trois heures: *un quart-d'heure* après qu'une tourte est au four, il faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graisse qui est dans la tourte, & les bardes de lard, & avec une cuillère à bouche vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez ensuite dans une casserole une bonne sauce toute prête & d'un bon goût que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons fini d'un bon goût pour mettre dedans, elle n'en sera que meilleure, recouvrez-la avec son dessus, & servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée, soit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui sont dedans, leur assaisonnement, le temps de leur cuisson, & les sauces différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même répétition.

Tourtes de côtelettes de mouton, à la périgord.
Entrée.

Prenez un carré de mouton, que vous coupez par

côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette ; après avoir foncé de pâte la tourtière, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus, vous prenez autant de moyennes truffes ; après les avoir pelées vous les mettez entre les côtelettes, & assaisonnez par-dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées ; couvrez de bardes, de lard, & sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, vous finirez ensuite la tourte comme il est dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite, vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne ; si vous ne l'avez pas, que ce soit d'un bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes ; pour lors il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendrons de veau se font dans le même goût, la seule différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons, & les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes sortes de tourtes de Gibier,

Le lapin, il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lievre, ôtez-en tous les os & n'y mettez que la chair, les os vous serviront pour faire un fivet pour les domestiques.

La bécasse, pour en faire une tourte vous en

prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez le dedans avec du lard, & vous les mettez au fond de la tourte.

Les alouettes, il faut leur ôter les pattes, le cou, & les vider du dedans ; faites-en une farce comme celle de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers, de chacun en particulier ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

Vous les mettez dans la tourtiere avec un bouquet de fines herbes, sel, & fines épices ; couvrez de bardes de lard & de beurre ; mettez dessus votre abaissé de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles sont cuites & dégraissées, mettez dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis, en servant pressez dans la sauce le jus de deux oranges : si vous avez à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau & champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure & plus estimée.

Vous y mettez toujours en servant le jus d'une orange, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de farces. Entrée.

Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos, comme tranche de bœuf du plus tendre, rouelle de veau, gigot de mouton, ou gibier, & volaille : qu'il n'y ait point de petits os ni dans les filandres, que vous aurez soin d'ôter, si vous en trouvez. Il ne faut que d'une viande à la fois, une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent : il faut la hacher avec des

couteaux à hacher, & mettre avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboule & champignons, le tout haché très-fin, assaisonné de sel fin, un peu d'épices mêlées.

Quand le tout est bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers, & mouillez avec un demi-septier de crème.

Quand cette farce est faite, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, foncez votre tourtière d'une abaisse de pâte, mettez de cette farce dessus de l'épaisseur d'un pouce, vous la couvrez ensuite de pâte, & finissez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures; si c'étoit du bœuf ou du mouton, vous la laisserez plus long-temps.

Quand elle est cuite & bien dégraissée, passez votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux, & mettez dessus un bon coulis clair, & servez.

Des tourtes maigres en poisson.

Prenez telle poisson que vous jugerez à propos, soit anguille, brochet, faumon, tanche, &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, foncez une tourtière avec la même pâte, comme il est dit aux autres, mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, & couvrez tout le poisson avec bon beurre, mettez après votre abaisse de pâte, finissez la tourte comme il est expliqué pour les précédentes, *une heure & demie* suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites & dégraissées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites

roussir avec un peu de beurre ; quand le roux est fait, mouillez avec un demi-septier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiède, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel ; faites bouillir ce ragoût une demie-heure & le dégraissez. Vous avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart-d'heure.

Quand il est fini d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de différents ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de truffes, moufferons, morilles, pointes d'asperges, suivant la saison où vous vous trouvez.

Toutes sortes de timbales. Entrée.

Pour faire toutes sortes de timbales, faites une pâte de cette façon : mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de sain-doux, deux jaunes d'œufs, un peu de sel, pétrissez cette pâte, qu'elle soit bien ferme ; ensuite vous en prenez les deux tiers que vous abattez avec le rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu ; mettez cette pâte dans une petite casserole, étendez-la dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la casserole, en prenant garde de la percer ; mettez dessus telle ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit, refroidi & courte sauce ; vous pouvez même déguiser de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déjà été servis ; après vous abattez

aussi la pâte que vous avez mise à part de la même épaisseur, couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller ensemble, de la même façon que vous feriez pour une tourte, pincez tous les bords pour les coller ensemble, faites cuire au four ou à la braise. Vous enterrerez la casserole de cendres chaudes, & du feu sur un couvercle : quand la pâte de votre timbale sera cuite, vous les renverrez doucement sens dessus-dessous dans le plat que vous devez servir, faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour qu'il n'y paroisse pas, mettez dans la timbale une sauce telle que vous jugerez à propos, suivant la viande que vous aurez mise dedans.

De la pâte brisée pour les pâtés froids

Les cuisinières qui auront l'adresse de faire un pâte dressée de la hauteur de quatre pouces n'auront qu'à se servir de la même pâte des tourtes

Observez la même façon pour la composition du dedans, la cuisson & les sausses en sont de même ; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir avec les mêmes mets diversifier le coup d'œil d'une table, & se faire honneur de leur savoir faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant ce que vous aurez besoin ; *voici sur quoi vous réglerez.*

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel, mettez cette farine sur la table, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin, & le beurre,

Q 5

vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre, & le maniez avec les mains dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit tout à fait fondu, vous mêlez ensuite la farine & la pétrissez à tour de bras le plus promptement que vous pouvez, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée; plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir, & dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire les pâtés de telle espèce de viande que voudrez mettre en pâte.

Prenez rouelle de veau, gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lievres, poulardes, chapons, n'importe, l'assaisonnement & la façon en sont tout de même, à peu de chose près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la rouelle de veau pour garnir, elle fera bien où elle se trouvera. Les dindons désossés garnis de veau, sont encore d'excellents pâtés.

Les perdrix, bécasses, chapons, poulardes, après qu'ils sont vidés, trouvez-leur les pattes dans le corps, & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet, faites-les revenir sur de la braise, après les avoir essuyés & épluchés, lardez-les par-tout avec de gros lard dans manié le sel fin, fines épices mêlées, persil & ciboule hachés.

Vous faites la même chose pour le veau & mouton, à la réserve que vous ne les faites point revenir sur la braise.

Quand votre viande est bien préparée, vous

couperez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table, c'est ce que l'on appelle mouler la pâte, vous la battez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi doigt : mettez cette pâte sur une feuille de papier beurré, & dessus la pâte votre viande bien ferrée l'un contre l'autre, & l'assaisonnez de sel fin & fines épices : couvrez de bardes de lard, beaucoup de beurre par dessus ; mettez ensuite une abaisse de pâte, pas aussi épaisse que celle de dessous, mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher, pour qu'ils se collent bien ensemble, appuyez par-tout les doigts pour les unir ; vous reprenez après le doroir que vous trempez dans de l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté, relevez ensuite la pâte qui débordé pour la faire monter le long du pâté, unissez-le proprement sans trop appuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu, au-dessus, de la largeur du pouce : faites une cheminée de pâte où vous mettez une carte roulée, crainte que le trou ne se referme en cuisant ; vous dorez ensuite par-tout le pâté avec un œuf battu, blanc & jaune ; pour enjoliver le pâté ; vous y mettez des fleurs de lys faites avec de la même pâte, & le redorez une seconde fois ; un moment avant que de le mettre au four, vous mettez par la cheminée de ce pâté deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui seront ensemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures; vous en jugerez suivant sa grosseur.

Quand il sera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez la cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous serviez.

De la pâte appelée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour en faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine sur la table avec un peu de sel & d'eau, ce que la farine en peut boire, pétrissez un moment la farine avec l'eau que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir; vous prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau, mettez le beurre dans milieu, & donnez cinq tours en Été & six en Hiver. Ce que l'on appelle tour, c'est d'abattre la pâte avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, en jettant de temps en temps & légèrement un peu de farine.

Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour vous vous servez de cette pâte pour entremets pour faire de *petits pâtés*, & toutes sortes de *gâteaux feuilletés*.

Petits pâtés friands.

Vous faites d'abord de petits pâtés ordinaires qui se font avec du feuilletage, vous prenez un peu de rouelle de veau & autant de moëlle ou graisse de bœuf que vous hachez bien ensemble, mettez-y persil, ciboule & champignons,

le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre, délayez cette farce avec un demi-septier de crème, goûtez si elle est de bon goût; vous prenez ensuite de moules a petits pâtés, pour y mettre de petites abaisses de pâte de l'épaisseur d'un écu, mettez de cette farce sur la pâte & couvrez d'une abaisse de pâte; dorez-les & les faites cuire au four, & les servez chaudement.

De ces mêmes pâtés pour les faire friands, pendant qu'ils cuisent, vous prenez du blanc de volaille cuit à la broche, que vous hachez très-fin; mettez dans une casserole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre, faites réduire le bouillon au quart, vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de volaille haché, & un peu de sel, faites chauffer sans bouillir, & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème. Faites lier sur le feu, & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chaque pour en ôter après la viande: à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque petit pâté son couvercle, & les servez le plus chaudement que vous pouvez.

Gâteau au fromage.

Prenez du fromage de Brie qui soit bien gras, pétrissez-le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel, vous mettez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte; quand elle sera bien pétrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure, ensuite

vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Gâteau d'Amandes. Entremets.

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs blancs & jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées très-fin, pétrissez le tout ensemble & en formez un gâteau à l'ordinaire : faites-le cuire & le glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Gâteau au lard. Entremets.

Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure, ensuite vous mettrez un litron & demi de farine sur la table; faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard qui s'est fondu en faisant cuire le petit lard, une demi-livre de beurre, peu de sel, deux œufs, un grand verre d'eau, pétrissez la pâte & la laissez reposer une heure, mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte un peu distantes de l'une à l'autre; formez votre gâteau comme à l'ordinaire, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire une bonne heure dans le four, ou sous un couvercle de tourtière.

Gâteau en losange. Entremets.

Faites une pâte de feuilletage comme celle qui est expliquée ci devant, page 373, abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez-la en losange de la largeur de deux doigts, dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu;

faites cuire un bon quart-d'heure au four, ensuite vous les glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Gâteau de Savoie. Gros entremets froid.

Mettez quatorze œufs dans une balance, & de l'autre côté autant pesant de sucre fin, ôtez le sucre & mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs, ôtez la farine pour la mettre à part, cassez les œufs, mettez les jaunes dans une terrine, les blancs dans une autre; mettez avec les jaunes de sucre que vous avez pesé & un peu de citron rapé, de la fleur d'orange grillée & hachée, battez le tout ensemble pendant une demi-heure; ensuite vous y mettez les blancs d'œufs bien fouettés & la farine que vous avez pesée, que vous mettez en douceur en remuant à mesure le biscuit avec le fouet. Vous avez une casserole de moyenne grandeur & profonde, ou une poupetonnière que vous frottez d'abord avec du beurre affiné, essuyez-la bien avec un torchon; & y mettez du beurre affiné pour qu'il s'étende par-tout; mettez-y votre biscuit & le faites cuire au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure & demie; quand il sera cuit, vous le renverserez doucement sur un plat; s'il est d'une belle couleur dorée, vous le servez dans son naturel; & s'il avoit trop de couleur, il faudroit le glacer avec une glace blanche, qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron, battez le tout ensemble dans une assiette de fayence & une cuillère de bois; jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, & vous en servez pour couvrir tout le gâteau; ne servez que quand la glace sera sèche.

Gâteau à la crème. Entremets.

Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-septier de crème double, une bonne pincée de sel, pétrissez légèrement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure, ensuite vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage ; ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs perits, dorez-les avec de l'œuf battu, & faites cuire au four : vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la Duchesse. Entremets.

On pétrit une demi-livre de farine avec un demi-poillon d'eau, une demi-livre de beurre, une demi-cuillerée de fleur d'orange, de citron vert haché très-fin ; quatre œufs gros comme un pois de sel ; on laisse reposer la pâte pendant deux heures, ensuite on la bat avec le rouleau pour en former un gâteau de la grandeur d'un plat d'entremets ; cuit au four, on glace tout le dessus avec une glace blanche, qui se fait avec du sucre très-fin, délayé sur une assiette de terre ou de fayence, avec la moitié d'un blanc d'œuf & quelques gouttes de jus de citron pour la blanchir, que l'on ne met qu'à mesure que l'on bat la glace avec une cuillère de bois ; on remet un moment le gâteau dans le four pour faire sécher la glace.

Gâteau à la Royale. Entremets.

Mettez dans une casserole une pincée de citron vert haché, deux onces de sucre, un peu de sel,

gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau ; faites bouillir un moment & y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine ; faites dessécher sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez-la du feu, & mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuiller jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé dans la pâte ; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon, jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide ; ensuite vous y mettez un peu de fleur d'orange pralinée, & deux biscuits d'amandes amères, le tout bien fin ; dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf, sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf battu ; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce.

Pâte & Gâteau de Brioche. Entremets.

Mettez un litron de farine sur une table, & la pétrissez avec un peu d'eau chaude, & un peu plus de demi-once de levure de bière ; si vous n'en avez point, vous y mettez à la place un petit morceau de levure de pain : enveloppez cette pâte dans un linge & la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart-d'heure l'été, & une heure en hyver ; ensuite vous mettez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez fait en levain, une livre & demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin, pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois ; saupoudrez-la de farine & l'enveloppez d'une nappe, pour la laisser revenir neuf ou dix heures ; coupez cette pâte suivant la

grosseur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire ; moulez-les en les arrondissant avec les mains , applatissez un peu le dessus , dorez avec de l'œuf battu ; faites-les cuire au four , pour les petites une demi-heure , & les grosses une heure & demie.

Gâteau de viande. Gros entremets froid.

La viande que vous emploierez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lievre, de lapin, de bœuf, &c. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux, hachez-la avec un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dez, six jaunes d'œufs, sel fin, fines épices, un demi verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalotte, persil, ciboule, le tout haché, mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, & votre farce de viande dessus; après l'avoir bien mêlée avec tout son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures; la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole; ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, ratifiez-les légèrement avec le couteau; & servez sur un plat garni d'une serviette.

Gâteau de riz. Entremets.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé : faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, & ensuite de bon lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & épais : lais-

fez-le refroidir, faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & riz; pétrifiez le tout ensemble, & en formez un gâteau; dorez-le avec de l'œuf battu & le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtiere. Ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Gâteaux fourrés. Entremets.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaisseur de deux écus chacun, vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans de l'eau, mettez le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour, après les avoir un peu façonnés; dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four.

Quand ils sont cuits & sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre & jetez par-tout par dessus de la petite nompaille.

Une autre fois pour changer, à la place de nompaille, vous y mettez du sucre fin, & la pelle rouge par dessus pour le glacer.

** Petits Gâteaux de Marly. Entremets.*

On prend de la pâte à feuilletage, comme il est dit page 372, on la coupe en losange, le dessus doré avec de l'œuf battu: on y sème une poudre faite avec des macarons & de la fleur d'orange pralinée, on arrange dessus des filets de citron confit, & faites cuire dans un four d'une chaleur douce.

Canelons. Entremets.

On pétrit une demi-livre de farine avec autant de sucre fin, un peu d'eau, un demi-quarteron de beurre chaud & du citron vert haché; on abat la pâte fort mince avec le rouleau, l'on entoure avec cette pâte des morceaux égaux de cannes à roseau, on fait frire; les rouleaux ôtés, on remplit les cannelons de confiture, ou d'une bonne crème; on met du sucre fin tout autour, & on les glace avec la pelle rouge; pour les servir, on les dresse dans le plat dans leur hauteur, en les faisant tenir avec du caramel.

Tartelettes.

Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué, page 372, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & en coupez de petites abaisses, avec un coupe-pâte; mettez-les sur des moules à petits pâtés, & sur la pâte une petite cuillerée de crème de franchipane, comme celle qui est marquée ci-devant, page 355, ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée; couvrez avec quelques bandes de pâte, & un bord autour de la même pâte; faites cuire une demi-heure au four, glacez-le avec du sucre & la pelle rouge.

Dariolles. Entremets.

Mettez sur une table un peu plus de demi-livre de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau; pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur

d'un demi-doigt, coupez-la en morceaux de la largeur des moules à petits pâtés, appuyez le doigt sur chaque morceau, & les relevez sur les bords en les pinçant tout autour, pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaisseur d'une pièce de vingt-quatre sous, mettez-les au four d'une chaleur modérée; un demi-quart-d'heure après mettez-y un demi-septier de crème délayée avec deux cuillerées de farine; très-peu de sel, une once de sucre; quand elles seront cuites, jetez du sucre fin par-dessus.

Timbales de biscuits. Entremets.

Prenez six œufs & autant pesant de sucre fin, & la pesanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grandeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets; pour les faire, vous observerez la même façon que pour les gâteaux de Savoie, que vous trouverez ci-devant, page 375, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-heure pour la cuisson, & le four un peu plus doux.

Groquantes. Entremets.

Mettez sur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel, pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée & ferme; abaissez-la très-mince, & en coupez de petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtés, faites-les cuire un quart-

d'heure dans un four très-doux ; quand elles seront froides , vous y mettrez légèrement dessus de la gelée de groseilles ou d'autres confitures ; cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées , à cette différence que vous y mettez plus de blanc d'œufs & point d'eau.

Feuillantines. Entremets.

Faites une pâte à feuilletage , comme il est marqué , page 372 , abattez-en une abaisse de la grandeur d'une tourte , & de l'épaisseur d'un petit écu , mettez-la sur une touttiere & de la crème de franchipane dessus , couvrez-la d'une autre abaisse découpée & à jour , collez-les ensemble en appuyant sur les bords , dorez-les avec de l'œuf battu , faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon.

Génoise. Entremets.

Faites une pâte brisée , comme celle qui est marquée page 369 , abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu , & la coupez avec un coupe-pâte de même grandeur , mettez sur chaque morceau plein une cuillère à café de crème de franchipane ; mouillez un peu les bords , couvrez avec un autre morceau de pâte comme dessous , collez-les bien ensemble en les pincant tout autour ; faites-les frire de belle couleur , égouttez-les sur un linge , & glacez le dessus avec du sucre & la pelle rouge.

Poupetain.

Mettez dans une casserole trois verres d'eau avec une bonne pincée de sel , & gros comme

la moitié d'un œuf de beurre, faites bouillir & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi-litron de farine, après l'avoir délayée, remettez sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la mettre dans une autre casserole pour y mettre tout de suite un œuf à la fois, & le délayez à mesure; vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide. Ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné; mettez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie; ensuite vous l'ôtez de la casserole; coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever tout le dessus, ôtez toute la pâte du dedans qui n'est pas cuite; ayez du bon beurre chaud que vous mettez dans tout le dedans en frottant avec des plumes ou un doir, jetez par-tout du sucre fin, & de l'écorce de citron hachée très-fin, remettez le dessus du poupelain sur l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre & du sucre fin par-dessus: glacez avec la pelle rouge.

Talmouzes. Entremets.

Vous mettez dans une casserole un poisson d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel; quand l'eau bout, mettez-y deux cuillerées de farine que vous délayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme, ôtez-la de dessus le feu, & délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide; vous y mettez ensuite du fromage blanc à la crème

bien égoutté & fait au jour, & que vous délayerez avec votre pâte, vous prenez ensuite des moules à petit pâtés, mettez-y un abaisse de feuilletage de la même pâte que celle à petits pâtés, abattez-la bien mince, mettez-la sur les moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde en quatre coins, vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf, & l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux; quand elles sont cuites & de belle couleur, servez chaudement pour entremets.

Meringues. Entremets.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire : cinq sont suffisants pour faire un petit plat d'entremets; fouettez-les en neige dans une terrine; quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron rapé, du sucre en poudre; refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre & le citron, vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc, en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf sans qu'ils se touchent; mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par dessus pour les faire cuire : quand elles sont cuites & de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, & mettez à la place un peu de confiture, vous en collerez deux l'une contre l'autre, & vous les servirez le plus séchement que vous pourrez.

Tourtes

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver. Entremets.

Vous prenez telle confiture que vous jugerez à propos, (ce sera la confiture que vous emploierez qui donnera le nom à la tourte) soit marmelade d'abricots, confiture de cerise, confiture de verjus, marmelade de pomme, &c.

Nous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-devant, vous en mettrez dans le fond d'une tourtière : mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par-dessus de petites bandes de pâte arrangées par dessein, qui couvriront toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte ; faites-la cuire au four, il ne faut qu'une heure au plus pour la cuisson.

Quand elle sera cuite, vous mettrez par-dessus du sucre, & passerez la pelle rouge par dessus pour la glacer.

L'on fait aussi des tourtes de la même façon, avec plusieurs restes de compotes qui ne sont point en état de servir, pourvu qu'elles ne soient point aigres, il ne faudroit point s'en servir ; vous mêlez tous ces restes de compotes ensemble comme une marmelade, & vous vous en servez de la même façon que des confitures.

Tourtes de confitures pour l'Été. Entremets.

Elles se font avec les fruits nouveaux à mesure que la nature nous les produit ; la façon de les travailler se trouvera ci-après dans le traité de l'office, ce sera l'article des compotes qu'i. fau-

R

dra suivre, la seule différence est que vous ferez le syrop plus court & plus fort.

Si ce sont des fruits à noyaux ou à pleures, vous aurez soin de les ôter.

Vos compotes étant froides, vous les façonnerez & servirez dans le même goût que celles d'hiver.

Des tourtes faites avec de la gelée. Entremets.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon : pour éviter cet inconvénient :

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere, mettez-y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, & la glacez avec la pelle rouge.

Aussi-tôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, servez froid pour entremets.

Les gelées dont vous pouvez vous servir sont,

Des Groscilles.		Des Coings.
Des Framboises.		Des Cerises.
Des Pommés.		

C H A P I T R E X V.

D E S R A G O U T S.

Ragouts de Truffes.

Pelez de moyennes truffes & les coupez en tranches, mettez-les dans une casserole avec

un petit morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant une heure, dégraissez & y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

Ragoût de moufférons, champignons & morilles.

Mettez des moufférons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus, faites cuire une bonne heure; dégraissez, ajoutez-y un peu de coulis si vous en avez; & si vous n'en avez point, vous mettrez un peu plus de farine; en les passant, assaisonnez de sel, gros poivre. Le ragoût de champignons & de morilles se fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles soient bien lavées & battues dans plusieurs eaux pour en faire sortir le sable.

Ragoût d'oignons.

Vous trouverez la façon de le faire, page 306, & le servirez avec des volailles cuites à la broche ou à la braise, & telle viande de boucherie que vous jugerez à propos.

Ragoût de concombres.

Vous trouverez la façon de le faire, page 317.

Ragoût de cornichons.

Vous trouverez la façon de le faire, page 320.

Ragoûts de cardons.

Vous trouverez la façon de le faire, *page 310.*

Ragoût d'écrevisses.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, autant de bon Bouillon, & un verre de bon coulis, faites-les bouillir un bon quart-d'heure, & servez avec ce que voudrez; si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc; quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les mettrez dans un coulis d'écrevisses fait comme celui qui est expliqué *page 288.*

Ragoût de pistaches.

Ayez une demi-poignée de pistaches que vous mettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau; jetez-les à mesure dans l'eau fraîche; mettez-les égouter, & ensuite vous les mettez dans une sauce faite avec un bon coulis.

Ragoût de passe-pierre.

Prenez de la passe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, vous les mettez, ensuite après qu'elles sont pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un coulis gras.

Ragoût de foies gras.

Otez l'amer des foies & les laissez entiers, faites-

les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettez ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

Ragoût d'huitres.

Vous trouverez la façon de le faire, page 276.

Ragoût de céleri.

Vous trouverez la façon de le faire, page 306.

Ragoût de chicorée.

Vous trouverez la façon de le faire, page 309.

Ragoût de choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le bien & ôtez le trognon, hachez un peu le chou & le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-le sur le feu ; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit & réduit à courte sauce, assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade rapée. Servez sous la viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien

R 3

lavé, haché & bien pressé, avec un bon morceau de beurre, passez-les sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du jus & du coulis, sel, gros poivre, faites cuire & servez à courte sauce. Si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites, & qu'il ne reste plus de sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème & du lait; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût de laitances de carpes.

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, faites bouillir un quart-d'heure, assaisonnez de sel, gros poivre: *en maigre*, mettez dans une casserole deux oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zestes, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thiem, basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre; faites bouillir & réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les laitances pour les faire bouillir un quart-d'heure, & avant que de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ou du lait, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût de laitues.

Vous le trouverez page 308.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau & coupés par morceau, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis & du bouillon, faites cuire une demi-heure, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau, ôtez-en la petite peau, & les mettez dans le ragoût faire un bouillon ; si vous n'en avez point de naturel & que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs, que vous pilez & y mettez avec un jaune d'œuf crud, une idée de sel fin, mette-les sur une table farinée, roulez-les comme une petite saucisse, & les coupez en petits morceau d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, & les mettez à mesure sur un plat fariné ; lorsqu'ils seront tous faits, mettez-les un moment dans l'eau bouillante, après qu'ils auront fait deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche ; faites-les égoutter avant que de les mettre dans le ragoût. Si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettez point de coulis ; avant que de

R 4

fervir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème.

Ragoût de moules.

Elles s'accrochent en maigre, comme il est expliqué page 274. *En gras*, mettez dans une casserole quelques champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un petit morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraissez; ajoutez-y un peu de coulis, & si vous n'en avez point, il faut un peu plus de farine & de jus; faites réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, mettez-y les moules sans coquilles après que vous les aurez fait ouvrir sur le feu, un peu de gros poivre & du sel, si l'eau des moules n'a point assez salé la sauce.

Ragoût de montants de cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Espagne, qui sont expliqués pag. 310, & les servez de même.

Ragoût de navets.

Vous trouverez la façon de le faire, page 308.

Ragoût d'olives.

Prenez un demi-septier d'olives que vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée, mettez-les à mesure

dans l'eau, vous les ferez bien égoutter pour les mettre ensuite dans une bonne sauce d'un coulis de veau assaisonné de bon goût.

Ragout au salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichauts aussi blanchis, des champignons, le tout coupez en dez, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce, dégraissez avant que de servir.

Ragout de marrons.

Otez la première peau à un demi-cent de marrons, mettez-les dans une poêle percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; ensuite vous les mettez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, du sel; faites cuire & réduire à courte sauce, ayez attention qu'ils soient bien cuits & entiers.

DES RÔTIES.

Rôtis aux jambons.

Elles se font en coupant six ou sept tranches de pain de la largeur de deux bons doigts; vous les passez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles

R 2

soient d'une belle couleur dorée ; vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur, que vous faites dessaler une heure dans de l'eau, s'il n'est pas nouveau ; ensuite vous les mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure ; quand il est cuit, vous l'ôtez de la casserole, & mettez dans la même casserole une piécée de farine, pour faire un petit roux, & le mouillez avec du bouillon sans sel & un bon filet de vinaigre, faites bouillir un bon quart-d'heure ; après l'avoir dégraissée, vous passez cette sauce au tamis, dressez le jambon sur les rôties de pain & la sauce par-dessus, avec quelques grains de gros poivre.

Roties au lard. Entremets.

Coupez des tranches de pain de la largeur de deux doigts d'égale grandeur, mettez dessus suffisamment de petit lard coupé en petits dez & manié avec un œuf crud, persil, ciboule, une échalotte, le tout haché, du gros poivre, faites-les frire à petit feu. Servez avec une sauce claire & un filet de vinaigre.

Autres rôties au lard. Entremets.

Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long & raffis, coupez-en les deux bouts & lardez sous le milieu avec de petit lard coupé en lardons : ensuite vous avez un couteau qui coupe bien, coupez votre pain en tranches de l'épaisseur de deux écus ; trempez ces rôties dans de l'œuf battu, & les mettez à mesure dans une friture qui ne soit pas trop chaude ; faites-les frire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur bien dorée, & les servez

avec une sauce clair, un filet de vinaigre, & un peu de gros poivre.

* *Rôties de franchipane.* Entremets.

On coupe des mies de pain en rôties un peu grandes, on les passe sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée; on les couvre de l'épaisseur d'un doigt avec de la crème de franchipane; voyez la façon de la faire, page. 393. On met sur la crème des blancs d'œufs fouettés avec du sucre fin, on fait cuire au four très-doux ou sous un couvercle de tourtière, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée.

Rôties aux Anchois. Entremets.

Elles se font avec des mies de pain passées au beurre: vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés & coupés en filets minces dans leur longueur, assaisonnez les rôties avec de l'huile, du vinaigre & de gros poivre.

Rôties de rognons de veau. Entremets.

Elles se font en coupant des mies de pain de même grandeur que les précédentes, & mettez dessus une farce de rognon de veau cuit à la broche, que vous hachez avec autant de sa graisse, persil, ciboule, une échalotte hachée, sel, poivre, liez de quatre jaunes d'œuf & les blancs fouettés; mettez cette farce sur les rôties, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, panez avec de la mie de pain, faites les cuire sur une tourtière avec un peu de feu dessous & dessus. Servez-les avec une petite sauce claire un peu relevée.

Rôties aux épinards. Entremets.

Elles se font avec un ragoût d'épinards fini de bon goût & bien épais, vous y mettrez ensuite deux jaunes d'œuf crus, arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes : unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez le dessus de mie de pain & les faire frire. Servez sans sauce.

Rôties aux Haricots verts. Entremets.

Elles se font de la même façon que celles aux épinards.

Rôties aux Concombres. Entremets.

Faites un ragoût de concombres, comme il est marqué page 317 ; quand il est fini & bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs, dressez-les sur des mies de pain, & les finissez comme les rôties aux épinards.

Rôties de toutes sortes de viandes.

Entremets:

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petit dez pour en faire un ragoût bien lié : quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs crus : dressez vos viandes sur des mies de pain, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez de mie de pain : faites frire de belle couleur. Servez avec une sauce claire.

Rôties à la Minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts, & un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus ; mettez-les dans

Une casserole avec de l'huile pour les passer sur un petit feu en les tournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur, vous les dressez dans le plat, arrangez dessus des filets d'anchois, vous mettez dans l'huile qui vous a servi à passer les rôties, de l'échalotte, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, une demi-feuille de laurier, thim, basilic en poudre, de gros poivre, un peu de vinaigre : faites bouillir un instant, & dressez sur les rôties, servez froid.

D E S S A U C E S.

Sauce à la ravigotte.

Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café du vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec deux pincées de fournitures de salade, comme un peu d'estragon, civette, cerfeuil, pimprenelle, cresson alénois : faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau; pressez-la bien & la hachez très-fin; mettez-la dans la sauce & faites-la lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez; si vous mettez la fourniture sans la faire blanchir, il en faut la moitié moins.

Sauce à l'Espagnole.

Elle se fait en mettant du coulis dans une casserole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, deux clous.

de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriande, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranche, une racine & la moitié d'un panais; faites-là bouillir près de deux heures à très-petit feu; ensuite vous la dégraissez pour la passer au tamis; assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre: vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Sauce à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron la peau ôtée, deux clous de girofle, une gouffe d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon & une racine: faites bouillir une heure & demie à petit feu & réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis; ensuite vous y mettez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi, haché très-fin.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis, avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi, haché, deux foies de volaille cuits, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu, & vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'Anglaise.

Hachez deux jaunes d'œuf durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois

& des capres hachées, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre maniée d'une pincée de farine; faites lier la sauce sur le feu: dressez-la sur ce que vous voudrez, & jetez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sauce blanche aux capres & aux anchois.^m

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, capres fines entières, sel, gros poivre, deux ciboules entières, faites lier la sauce sur le feu; ôtez les ciboules avant que de servir.

Sauce Bourgeoise.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mie de pain très-fine, gros comme une noix de beurre, deux échalottes, persil, ciboule, sel, gros poivre, en servant un filet de verjus.

Sauce à la Carpe.

Elle se fait en mettant dans le fonds d'une casserole un peu de lard avec quelque tranches de veau & trois ou quatre tronçons de carpe, un oignon, deux échalottes, une racine, faites suer sur un petit feu pendant une demi-heure; quand elle sera un peu attachée à la casserole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon: faites bouillir & réduire à petit feu au



point d'une fauce ; dégraissez & passez au tamis ; assaisonnez de sel & gros poivre.

Sauce Italienne , en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées d'huile finé, des champignons hachés, avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, une gouffe d'ail, deux clous de girofle : passez le tout sur le feu, & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon & un peu de coulis, sel, gros poivre ; faites bouillir une demi-heure ; dégraissez, ôtez le bouquet & servez ; si c'est en maigre, vous y mettez du bouillon maigre, & à la place du coulis, vous y mettez un peu plus de farine, & deux ou trois cuillerées de jus d'oignon.

Sauce aux petits Œufs.

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une petite pincée de farine ; faites lier sur le feu, & vous en servez à ce que vous voudrez.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches ; une carotte, un panais, un peu de thim, laurier, basilic, deux clous de girofle, deux échalottes, une gouffe d'ail, persil, ciboule : passez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que cela soit bien coloré ; ensuite vous y met-

Prenez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & une cuillerée à bouche de vinaigre; faites bouillir à très-petit feu : dégraissez & passez au tamis, assaisonnez de sel, gros poivre. Servez-vous de cette sauce pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Autre Sauce piquante.

Faites bouillir un demi-septier de vin, avec autant de bouillon : quand il sera réduit à moitié, vous y mettrez une échalotte, un peu d'ail, une pincée de fourniture de salade, le tout haché très-fin : faites bouillir un moment & y mettez ensuite gros comme une noix de beurre manié d'une petite pincée de farine, gros poivre ; faites lier sur le feu.

Sauce piquante, froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fournitures de salade avec une demie gouffe d'ail, deux échalottes : délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, sel, gros poivre.

Sauce à l'Agneau.

Prenez gros comme deux noix de bon beurre ; que vous maniez avec persil, ciboule, échalottes hachées & deux pincées de mie de pain bien fine : mettez le tout dans une casserole, avec un verre de bon bouillon, autant de vin blanc ; faites bouillir quelques bouillons, assaisonnez de sel, gros poivre ; en servant, mettez-y un filet de verjus.

Sauce à la Reine.

Elle se fait en mettant dans une casserole

un morceau de beurre avec quelques champignons, une oignon, une carotte, un panais, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule : passez le tout sur le feu, & y mettez une pincée de farine : mouillez avec un grand verre de bouillon & autant de vin blanc : faites bouillir une heure, dégraissez & passez au tamis : faites bouillir un demi-septier de lait avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain : lorsque le pain aura bu tout le lait, passez-le dans un tamis en le pressant fort dans une cuiller, & le mettez ensuite dans votre sauce, avec sel, & gros poivre.

Sauce à la Provençale.

Hâchez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons : mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu : mouillez avec un demi-septier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre ; faites réduire au point d'une sauce ; dégraissez avant que de servir.

Sauce ou jus d'orange.

Mettez dans une casserole un demi verre de bon bouillon avec autant de jus, quelques restes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu & y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Sauce rousse aux Capres & aux Anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une bonne pincée de farine, un anchois haché, sel, gros

poivre, capres fines entières, deux ciboules entières : mouillez peu-à-peu avec du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse à votre sauce : faites lier la sauce sur le feu. Si la sauce est trop épaisse, vous y mettez un peu de bouillon ; ôtez les ciboules avant que de servir.

Sauce à la Rocamboles.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre : faites bouillir un quart d'heure, & y mettez cinq ou six rocamboles écrasées avant que de servir.

Sauce à la remoulade.

Mettez dans une casserole une échalotte, persil, ciboules, une pointe d'ail, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre ; délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois oignons en tranches, carottes & panais coupés en zestes, une gouffe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, une feuille de lautier, thim, basilic ; passer le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre ; faites bouillir une demi-heure ; dégraissez, passez au tamis ; mettez-y du sel, du gros poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauce au Mouton.

Mettez dans une casserole de l'échalotte hachée, très-peu d'ail; écrasez l'ail & l'échalotte ensemble, & y mettez une cuillerée de bouillon pour le délayer; vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis, du sel & du poivre; faites frire un bouillon à cette sauce; passez-là au tamis dans une autre casserole; avant que de la servir vous la ferez chauffer un moment.

Sauce mêlée.

Prenez persil, ciboules, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché; passez-les sur le feu avec un peu de beurre; mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bon bouillon.

Quand votre sauce est cuite, réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon; faites lier votre sauce, & l'affaïsonnez de bon goût; servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce appétissante.

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourniture de salade de chacune suivant sa force; après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalottes; faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirer à l'eau fraîche; après l'avoir pressé, il faut le piler bien fin dans un mortier; vous le mettez ensuite dans une casserole avec une cuillerée de bouillon & deux cuillerées de coulis; délayez le tout & le passez au tamis

dans une autre casserole ; vous y mettez du sel , gros poivre , un peu de beurre & une cuillerée de moutarde ; faites lier la sauce sans qu'elle bouille.

Sauce au blanc en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole , si c'est en gras ; du bouillon gras , & en maigre , du bouillon maigre , une bonne mie de pain , un bouquet garni de persil , ciboule , ail , échalotte , thim , laurier , basilic , clous de girofle , un peu de muscade , quelques champignons entiers , un verre de vin blanc , sel , poivre ; faites bouillir le tout ensemble , & le faites réduire à moitié ; vous passez ensuite cette sauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt de vous en servir , vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; faites-la lier sur le feu , & soyez attentif à ne la point laisser tourner.

Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes les viandes & poissons que vous voudrez mettre au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus , autant de coulis , sel , gros poivre , de l'échalotte hachée très-fine ; que cette sauce soit fort claire faites-la chauffer , & vous en servez pour des grillages.

Autre sauce à la Provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine , de l'échalotte & champignons hachés , deux gouffes d'ail entières ; passez le tout sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ,

& mouillez ensuite avec du bouillon & un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure; dégraissez-la, & ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée & légère: ôtez le bouquet & les deux gouffes d'ail. Servez avec ce que vous jugerez à propos.

Sauce Robert bourgeoise.

Mettez dans une casserole un peu de beurre & une cuillerée à bouche de farine: faites roussir votre farine à petit feu: quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros oignons hachés très-fin, & du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon; mouillez ensuite avec du bouillon: dégraissez la sauce & la laissez bouillir une demi-heure: quand vous êtes prêt à servir, mettez-y du sel, gros poivre, filet de vinaigre & de la moutarde. Vous vous servirez de cette sauce pour le porc frais & dindon.

Sauce à la crème.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboules, échalottes, le tout haché, une gouffe d'ail entière: passez le tout sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine: mouillez avec de la crème ou du lait: faites bouillir un quart-d'heure; passez la sauce au tamis dans une autre casserole; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de bon beurre avec une pincée de persil blanchi & haché très-fin, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu. Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes sortes d'entrées au blanc.

Sauce à la Marquise & piquante.

Mettez dans une casserole deux bonnes pinçées de chapelure de pain bien fine, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuiller à bouche d'huile fine, de l'échalotte hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce; faites-la chauffer pour la faire lier en la remuant avec une cuiller.

Cette sauce peut servir en gras & en maigre à toutes sortes de viandes qui ont besoin d'une sauce piquante.

Sauce au petit-maitre qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibiers.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart-d'heure: dégraissez ensuite, & passez votre sauce au tamis: vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

** Sauce au civet.*

On prend les débris du gibier que l'on a desservi de la table, ou de ceux dont on a ôté la chair pour faire des entrées ou hors-d'œuvres: on casse un peu les os pour les faire bouillir avec du bouillon ou du coulis,

quelques échalottes, un verre de vin blanc : un clou de girofle & deux feuilles de basilic, réduite au point d'une sauce, on le passe au tamis pour s'en servir à ce que l'on veut.

* *Sauce à l'ivoire.*

On prend le fond d'une braïe qui ne soit point de trop haut goût, où l'on a fait cuire ce que l'on a servi sur la table : après l'avoir dégraissé & passé au tamis, on y met un morceau de beurre gros comme une noix, après l'avoir manié de farine, on fait lier sur le feu ; on y ajoute un jus de citron ou un filet de verjus, s'il en est besoin, pour s'en servir à ce que l'on veut.

* *Sauce à la sainte Menchoult.*

On met dans une casserole du coulis avec un bon morceau de beurre manié avec un peu de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, trois ou quatre échalottes hachées : on fait lier sur le feu, il faut qu'elle soit épaisse : cette sauce sert pour tout ce que l'on met à la sainte Menchoult : on l'étend sur la viande ou poisson, que l'on pane ensuite, & on l'arrose avec du beurre ou de l'huile pour lui faire prendre une couleur dorée dans un four ou sous un couvercle de tourtière, pour servir avec la sauce que l'on veut.

*Sauce bachique qui peut servir de sauce verte
& piquante.*

Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, demi-septier de bon bouillon, une chopine de vin blanc ; faites bouillir le
tout

Des sauces.

tout ensemble & réduire à plus de moitié; mettez-y ensuite de l'échalotte, cresson alénois, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble un instant, & servez; si vous avez un peu de coulis à mettre dans la sauce, elle n'en fera que mieux.

Cette sauce peut vous servir pour une sauce verte & piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire le vinaigre rouge, blanc & rosat.

SUivant la quantité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand pour en faire vingt pintes; prenez un baril de cette grandeur, qu'il soit neuf; s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; ensuite vous prenez une pinte du plus fort vinaigre que vous faites bouillir & le mettez tout bouillant dans un baril que vous boucherez bien avec le bondon & le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit tout à fait froid; six heures après vous ôtez ce vinaigre, & mettez ce baril en place dans un endroit chaud; après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril, au-dessus du jable, assez grand pour mettre un grand entonnoir; faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre; huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre; de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte

S

270 *Façon de faire du vinaigre.*

de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage ; il faut avoir attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus foible, l'augmentation que vous feriez n'auroit pas la même force : votre baril étant plein & le vinaigre dans sa bonté, vous en retirerez les deux tiers que vous mettrez dans un autre vaisseau : ensuite vous remettrez du vin peu à peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus, par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé & aigri sans avoir de fleur : lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur, vous y mettez du jus de mûres sauvages bien mûres.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge : pour le faire vous mettez dix pintes de vinaigre sur le feu, & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à huit : ensuite vous le faites distiller dans un alambic, vous en mettez plus ou moins suivant la quantité que vous en voulez faire.

Pour faire le vinaigre rosat, faites secher deux jours au soleil une once de roses mulcades que vous mettrez dans une pinte de vinaigre : mettez les roses & le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée : celui d'estragon, de sureau, d'oïllet, se fait de même : celui de fleurs d'orange, l'on met la feuille sans être sechée ;

celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle & une muscade coupée par morceaux.

Vinaigre printanier.

Prenez dans le printemps, vers le mois de Juin, toutes sortes de petites herbes, comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.

Faites sécher ces petites herbes au soleil.

Quand elles sont seches, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gouffes d'ail, autant d'échalottes, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de girofle, un demi-gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce.

Emplissez la cruche de vinaigre : après l'avoir bien bouchée, vous l'exposerez pendant dix jours à l'ardeur du soleil.

Vous le passerez après dans une chauffe pour le tirer au clair : mettez-le dedans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en servirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'est ici que je finirai mon instruction de cuisine, pour passer à une autre qui sera encore fort nécessaire aux cuisinieres & aux dames bourgeoises, qui se font un plaisir de faire des confitures, & des ratafias de toutes sortes : l'on apprendra la façon de faire des compotes de toutes especes, & comment l'on peut mettre à profit toutes sortes de fruits que la Providence nous fournit après avoir expliqué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits, & des changements que l'on

472 *Façon de faire du vinaigre.*
 en peut faire en confitures seches, liquides & liqueux; je finirai pour les personnes de Provinces qui ne veulent dépenfer que fort peu en confitures, & seront charmées de profiter dans l'hiver des fruits que la nature a produits pendant l'été.



CHAPITRE XIV.

De l'Office.

JE commencerai l'Office par la description des fruits connus pour les meilleurs, & suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges qui sont les fraises de jardin & celles des bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmontency, que l'on appelle à courte queue, les cerises tardives, (sous le nom de cerises) les bicareaux, les guignes & les griottes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche, la petite groseille rouge de Nosi est la meilleure.

Ensuite viennent les abricots, il y en a de trois sortes; savoir, les abricots hâtifs, l'abricot musqué & l'abricot ordinaire.

Noms des différentes sortes de Prunes.

Nous avons,

La mirabelle de deux sortes; la grosse & la petite.	Le Damas noir. Le Damas rouge. Le Damas gris.
---	---

Le Damas de plusieurs especes.	Le gros Damas de Tours.
Le Damas violet.	Le gros Damas d'Espagne.
Le Damas blanc.	

Les autres Prunes sont :

La Prune de Reine-Claude.	La Prune Impériale violette.
La Prune virginale.	La Prune sainte Catherine.
La Prune roche-courbon.	La Prune Royale.
La Prune impératrice.	La Prune Dauphine.
La Prune de perdigon violet.	La Prune mignone.
Le Perdigon bâtif.	La Prune maugeron.
Le Perdigon blanc.	La Prune de Monsieur.

Noms de différentes sortes de Pêches.

Comme la Pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire d'en connoître les différentes especes.

L'avant-Pêche blanche, quoique petite, est la plus recherchée, parce que c'est celle qui paroît la première ; toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté en veulent avoir.

La Pêche Madeleine rouge & blanche.	L'Alberge jaune.
La Pêche de troyes.	La violette hâtive & tardive.
& la double de Troyes,	La mignone.
Le pavi rouge.	La Pêche de pot.
Le pavi Madeleine.	La Pêche pavi admirable.

La pêche d'Italie.	Le pavi Rambouillet.
Le Chanceliere.	Le Royal.
La pourprée.	Le rouge de Pomponne.
La belle-garde.	Le Pêche brugnon violet.
La Pêche admirable.	
La d'Andilly.	
La Nivette.	

Poires bonnes à manger dans l'Été.

La Poire de blanquette.	parce qu'elle a la figure d'un orange.
A la Reine.	Le rousselet de Reims
La Royale d'Été.	La mirée musquée.
Le petit muscat.	La cuisse Madame.
La poire sans peau, ou rousselet print.	Le bon chrétien d'été.
La poire d'orange.	La bergamotte d'été.
	La fondante de Brest.

Poires bonnes à manger dans l'Autonne.

Le beurré gris & le Beurré rouge.	Franchipanne.
La Bergamotte Suisse.	Le sucré verd.
Le Messire-Jean de deux sortes, le doré & le gris.	Le Doyenné.
Le martin sec.	La Bellissime d'autonne.
La Bergamotte de deux sortes, la commune & cressanne.	La Verte longue.
La Dauphinie ou	La Verte longue Suisse ou Verte longue Parnachée.
	Le Bezy la Mette.
	Le petit coing.

Poires bonnes à manger dans l'Hiver.

La Louise bonne.	La Jalousie.
La Marquise.	L'échasserie.

Le Saint-Germain.	Le Colmar.
Le Satin.	La Bergamotte de
Le Bezy de Chamontel.	Soulaire.
L'Ambrette.	La Merveille d'hiver.
Le bon Chrétien	L'Angelique de Bour-
d'hiver.	deaux.
La Bergamotte d'hiver.	La Virgouleuse.
	Le Franc-Réal.
	Le Rouffelet d'Anjou.

Noms des différentes sortes de pommes.

La Reinette.	Drap d'or.
La Reinette franche.	La Pomme d'Apy.
La Reinette d'Angleterre.	Le Rambour franc.
La Reinette de Bretagne.	La Calville de deux
La Reinette blanche	sortes, la rouge &
est la moins estimée	la blanche.
de toutes les Reinettes.	Le Fenouillet.
La Pomme d'or ou	La passe-Pomme.
	Le Capendu.
	Le Chatigner.

Du temps de recueillir les fruits, & comment les conserver.

Les fruits d'Été, tant à noyaux qu'à pépins, ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entière maturité ; & si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotonnés & mollifient promptement.

Ceux d'Automne, qui se cueillent ordinairement dans le mois de septembre, doivent être cueillis avant qu'ils soient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'Hiver doivent être cueillis long-temps avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'Été, il faut les tâter doucement vers la queue, & pour peu que vous sentiez le fruit obéir sous les doigts, vous le détachez légèrement pour ne le point flétrir; toutes sortes de fruits doivent être cueillis avec leurs queues, il est très-essentiel de choisir un beau jour pour cueillir les fruits qui sont pour garder.

Après que les fruits sont cueillis, il faut les porter doucement dans une serre hors des atteintes du froid, principalement ceux d'hiver qui n'acquièrent leur maturité que dans un tel endroit; arrangez tout votre fruit sur des planches, les poires & les pommes, la queue en haut, & les figues sur le côté.

Il ne fait point mettre de paille dessous le fruit, parce que cela ne sert souvent qu'à donner un nouveau goût, & ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous les fruits sont arrangés sur les planches, il faut avoir soin de les visiter souvent pour en ôter à mesure ceux qui commencent à se pourrir, qui gâteroient aussi les autres; parce ce moyen vous les conserverez long-temps.

Boisson du Café.

Il faut le choisir bien mondé, de son écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyenne grosseur, prendre garde qu'il n'ait été mouillé par l'eau de la mer, & qu'il ne sente pas le mois; il faut le brûler dans une poêle de fer ou de terre; pendant qu'il est sur le feu on l'agite incessamment en remuant la poêle jusqu'à ce qu'il soit presque noir, puis on le réduit en poudre avec le moulin à café. On fait bouillir

de l'eau dans une cafetiere, on la retire un peu du feu pour y jeter une once & demie de café en poudre pour une pinte d'eau, en même temps on remue l'eau avec une cuillere, tant pour mêler le café que pour empêcher l'eau de sortir de la cafetiere. Il faut le faire bouillir sept ou huit bouillons, jusqu'à ce qu'il ne paroisse plus rien sur l'eau; ensuite vous le retirez du feu & y mettez une cuillerée à bouche d'eau fraîche, & le laissez reposer sur la cendre chaude. Quant le moment vient de le servir, vous le retirerez au clair, & le ferez chauffer comme il faut. Quand on voudra le prendre au lait ou à la crème, vous aurez soin d'avoir de l'un ou de l'autre bouilli séparément dans une cafetiere, & le servirez dans des tasses dont vous garnirez un cabaret.

Observez que le café nouvellement brûlé est le meilleur.

Boisson de Chocolat.

Faites bouillir de l'eau; lorsqu'elle est bouillante prenez une once de chocolat pour chaque tasse d'eau; mettez votre chocolat dans une chocolatiere, & versez votre eau bouillante dessus; laissez bouillir votre chocolat deux ou trois bouillons; ensuite vous l'éloignez un peu du feu pour le laisser mitonner pendant un quart-d'heure, en le remuant avec votre moulinet pour achever de le dissoudre. Quand on est prêt de le servir, on continue après l'avoir ôté du feu, jusqu'à ce qu'on l'ait bien fait mousser. On verse de cette mousse dans la tasse, & on acheve de la remplir de chocolat. On recommence après à le remuer pour faire venir de

S 5.

nouvelle mouffe, & on remplit de même les autres tasses. Lorsqu'avec le moulinet on veut bien faire mouffer le chocolat, il faut que par proportion à la quantité de chocolat que vous avez, la masse soit de telle hauteur que sans toucher au fond de la chocolatiere, dont elle doit être éloignée d'un demi-travers de doigt, elle ne laisse pas d'être entièrement noyée dans le chocolat ; car si la partie supérieure du moulinet excédoit la hauteur de la liqueur, la mouffe ne se feroit qu'imparfaitement.

Le chocolat au lait se fait de la même manière ; au lieu d'eau, comme j'ai dit ci-dessus, vous vous servez de lait, que vous faites bouillir. Prenez garde qu'il ne tourne. Si vous trouvez que le chocolat ne soit pas assez sucré de lui-même, vous y mettez du sucre suivant votre goût.

Boisson du thé, bavaroise & citronnelle.

Il faut choisir le thé récent, & en petites feuilles entières, vertes, d'une odeur & d'un goût de violette, doux & agréable. Vous mettez infuser chaudement pendant un quart-d'heure, deux pincées de thé dans une chopine d'eau bouillante. Le thé se prend avec du sucre en pain, & lorsqu'on le prend avec du sirop de capillaire, on appelle cette boisson bavaroise, quelquefois l'on met infuser avec deux tranches de citron, que l'on nomme citronnelle. On fait encore du thé au lait de la même manière.

Comment clarifier le sucre pour faire toutes sortes de confitures.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre

avec la main, & de l'eau suivant ce que vous voulez mettre de sucre; faites bouillir en mettant de temps en temps de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair, & qu'on l'ait bien écumé; tirez-le du feu, & le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

Des différentes cuissions de sucre.

Chaque cuission de sucre a son usage suivant l'emploi que l'on en veut faire; elles se suivent toutes à mesure qu'il continue à bouillir. Après l'avoir fait clarifier comme je viens de dire, vous le remettez sur le feu, pour le faire bouillir. Vous connoissez qu'il est au petit hissé, qui est la première cuission, en trempant un doigt dedans & l'appuyant contre un autre, & les ouvrant tous les deux, il se fait un petit fil qui se casse & se retire en gouttes sur les doigts; la seconde, qui est le *grand hissé*, a un bouillon de plus, & le fil ne se casse pas si facilement, & s'étend plus long dans les doigts. La troisième, qui est le petit perlé, a un bouillon de plus, & se connoît en faisant la même opération, le fil ne se casse pas. La quatrième, qui est le grand perlé, se connoît en ce que le sucre en bouillant forme des perles rondes & élevées. La cinquième est la petite & grande queue de cochon, qui se connoît en le faisant bouillir un bouillon de plus, & prenant du sucre avec l'écumoire, le laissant tomber, il forme la queue de cochon; & s'il tombe gros, c'est la grande queue de cochon. La sixième cuission, c'est le soufflet, ce que vous connoissez en continuant à le

faire bouillir, & trempant l'écumoire dans le sucre, & soufflant à travers les trous, il en sort des étincelles de sucre, ou des especes de petites bouteilles. La septieme, qui est la petite & grande plume, se connoît de la même façon que la précédente, à la différence que les especes de petites bouteilles doivent être plus fortes; & pour la grande plume, vous trempez l'écumoire dans le sucre d'un travers de main, il en doit sortir des étincelles longues qui se tiennent ensemble en s'élevant en l'air. La huitieme, est le *petit & gros boulet*, qui se connoît en faisant bouillir quelques bouillons de plus. Vous mettez de l'eau fraîche auprès de vous, vous y trempez deux doigts, en prenant promptement du sucre avec, & les remettez promptement dans l'eau; le sucre que vous avez pris vous le roulez dans les doigts, il se doit ramasser comme une pâte pour en faire une petite boule qui reste molle, étant refroidie, & pour le gros boulet elle doit être plus ferme. La neuvieme cuisson est le *café*; elle se connoît de la même façon que le gros boulet, à cette différence que la petite boule que vous avez, étant rafraîchie dans l'eau, il faut qu'elle se casse en la prenant dans les doigts. La dixieme, qui est le *Caramel*, est peu différente du café. Il y a le caramel foncé qui se fait différemment, il faut seulement mettre du sucre avec de l'eau & le faire bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'il soit au degré de couleur que vous le voulez. Quand on a manqué le degré des cuissons que l'on veut faire, l'on remet un peu d'eau

dans le sucre, & on le fait revenir à son point en le faisant bouillir.

DES COMPOTES.

Compotes de Pommes à la Portugaise.

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier; ôtez-en le milieu avec une videlle de fer-blanc ou avec un couteau; arrangez-les ensuite dans une tourtière ou sur un plat d'argent; mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre; & un peu dans le fond de la tourtière, & les mettez cuire au four, ou sous un four de campagne, feu dessus & dessous; servez-les chaudes, avec un peu de sucre en poudre ad. s. s.

Compotes de Pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, & les arrangez dans la poêle la pelure dessus; mettez-y environ un quarteron de sucre & de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire; quand elles seront cuites d'un côté, vous les retournerez.

Quand elles seront cuites, si le sirop assez réduit, arrangez-les dans un compotier; le sirop par dessus; servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Autre Compote blanche de Pommes.

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinette; ôtez-en la peau & les pépins; & les jetez à mesure dans du blanc frais; faites les

cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de sucre; lorsque les pommes sont cuites, dressez-le dans le compotier, faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'il se colle dans vos doigts; dressez-le sur les pommes.

Compote des pommes.

Toutes les pommes qui ne sont point de reinette n'ont point tant de consistance pour la cuisson; c'est ce qu'il faut qu'il ne faut point les peler: vous les coupez par la moitié; ôtez-en les pepins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits, faites-les cuire avec un verre d'eau, un demi-quarteron de sucre, quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans des compotiers, faites réduire le sirop & le versez dessus.

** Compotes de pommes farcies.*

On prend de la reinette que l'on laisse entière; pelées & vidées avec un petit couteau sans les casser, on les fait cuire dans un sucre à la grande plume, voyez page 419; finies & dressées dans le compotier, on les remplit de confitures; on fait réduire le sirop de leur cuisson jusqu'à ce qu'il soit en gelée, on le met refroidir sur une assiette, ensuite on fait un peu chauffer l'assiette seulement pour la détacher, & on la met sur les pommes.

** Compotes de pommes en gelée.*

On fait cuire des pommes comme les précédentes; dressées dans le compotier sans y mettre des confitures, on les couvre avec une gelée faite de cette façon; on fait cuire des

pommes coupées par morceaux dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; passées au tamis, on y met du sucre clarifié; on les fait bouillir jusqu'à ce que cette gelée tombe en nappe en la versant de l'écumoire.

Compotes de Poires de Martin sec ou de Messire Jean.

Prenez des poires entières que vous pelez si vous voulez, elles se servent plus souvent sans être pelées, ôtez-en les culs & rognez les bouts de queues; mettez-les dans un petit pot de terre, il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou d'avantage si le pot est grand, & qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de canelle; faites les cuire devant le feu; quand elles sont cuites, & que le sirop n'est point clair, servez-les chaudes.

Compotes de Poires de bon Chrétien, de Doyenné, de Kirgouleuse, de Saint-Germain & autres.

Faites blanchir vos poires toutes entières avec leur peau dans l'eau bouillante; quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous les pelerez après entières ou par moitié, & les mettrez à mesure dans l'eau fraîche; faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau; alors vous mettrez vos poires dedans, avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites & d'un bon sirop,

servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du maître.

*Compotes de Poires de Roufflet & de
Blanquette.*

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entières.

Compote grillée de Poires.

Prenez des poires à cuire, de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé, jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée; ayez soin de les retourner à mesure pour qu'elles grillent également, jusqu'à ce que la peau s'enlève en les frottant dans l'eau; lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon, vous les coupez par la moitié & en ôtez les pepins; relavez-les encore dans plusieurs eaux, & les mettez cuire ensuite dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de canelle, un quarteron de sucre; couvrez le pot & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts; faites réduire le sirop, & les servez chaudes si vous voulez.

Compotes de Poires à la bonne Femme.

Prenez des poires à cuire que vous mettez entières dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de canelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre, faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuisson vous y mettez un verre de vin rouge; quand elles seront bien cuites, faites réduire le sirop, parre

qu'il en faut très-peu. Servez chaud sur les poires.

Compotes de Fraises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le sirop soit bien fort ; il faut avoir soin de le bien écumer : ensuite vous avez de belles fraises point trop mûres, épluchées, lavées & bien égoutées, mettez-les dans le sirop, & les ôtez de dessus le feu pour les laisser reposer un moment dans le sirop, faites-leur faire un bouillon, & les retirez promptement, si elles vouloient ne point rester entières.

Compote de Groseille.

Faites un sirop bien fort comme le précédent, ensuite vous avez une livre de belles groseilles, lavées & égoutées, vous y laisserez la grappe si vous voulez, mettez-les dans le sirop pour leur faire faire trois grands bouillons couverts, descendez les du feu, & les écumez avant que de les dresser dans le compotier.

Compote de Framboises.

Vous faites cette compote de la même façon que celles des fraises, à cette différence que vous ne lavez point les framboises.

Compote de Verjus.

Prenez une livre de verjus qui ne soit pas tout-à-fait assez mûr, fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter le papier, quand ils seront tous finis, jettex-les dans l'eau prête à bouillir ; lorsque le verjus

commencera à pâlir, ôtez-le du feu, & y jetez un demi-verre d'eau froide, laissez-le dans la même eau, jusqu'à ce qu'elle soit froide, pour qu'il ait le temps de se reverdir; ensuite vous mettez un poillon d'eau avec six onces de sucre dans une poêle pour le faire bouillir, & y mettez tout de suite le verjus, pour lui faire faire deux ou trois bouillons, ayez soin de l'écumer; dressez votre verjus dans le compotier, avant que de mettre le sirop sur le verjus, faites-le réduire s'il est trop clair.

Compote de Verjus à la Bourgeoise.

Otez les pepins de votre verjus, & le mettez dans une poêle avec un quarteron de sucre & un verre d'eau; faites-le bouillir à petit feu; quand il fera bien verd & le sirop réduit, dressez-le dans le compotier, & servez froid.

Compote de Cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises, & les mettez dans une poêle avec un demi-verre d'eau & un quarteron de sucre, mettez-les sur le feu, & leur faites deux ou trois bouillons couverts, arrangez-les ensuite dans un compotier, & mettez proprement votre sirop par-dessus, & les servez froides.

Compote d'Abricots verts & Amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poêle avec deux poignées de soude; quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amandes dans la poêle; quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire, & les froterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet, & à mesure vous le

jetterez dans l'eau fraîche, après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans un autre poêle pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle, si elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même, c'est une marque qu'il sont assez cuits; vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poêle, & y mettez vos abricots ou amandes, faites-les bouillir doucement à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verds, & servez.

Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les froter avec du sel pour faire en aller le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire, comme je viens de dire.

Compote d'Abricots à la Portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque mûrs, fendez-les par la moitié & en ôtez les noyaux, mettez du sucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus, & les mettez sur un moyen feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits en dessous, & qu'il ne reste presque point de sirop, après vous les ôtez du feu, & jetez du sucre fin par-dessus; couvrez-les avec un couvercle de tourtière & du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits & d'une belle couleur glacée, dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'Abricots mûrs, entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouil-

lante ; quand ils seront bien mollets , retirez-les avec une écumoire , & les mettez dans l'eau fraîche ; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poêle , mettez-y vos abricots faire deux ou trois bouillons , écumez-les bien & les retirez après pour les arranger dans un compotier , mettez votre sirop pour les servir froids par dessus ou chauds , comme vous voudrez.

Compote de prunes de Reine-Claude , mirabelle , de perdigon , & autres.

Faites bouillir de l'eau & y jetez vos prunés pour les faire blanchir ; quand elles seront bien molletes sous les doigts , vous les retirerez avec une écumoire & les mettrez dans l'eau fraîche ; mettez-les ensuite dans une poêle avec un peu de sucre clarifié , ou non ; si vous n'en avez point , mettez-les sur un petit feu pour qu'elles puisse frissonner & devenir bien vertes , & servez froid

Compote de Prunes à la Bonne Femme.

Faites bouillir un quart d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau , ayez soin de l'écumer ; quand il sera en sirop , mettez-y une livre de prunes presque mûres , faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites , ôtez l'écume & les mettez dans le compotier ; si le sirop est trop long , faites le réduire avant que de le verser sur les prunes.

Compote de Pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres , fendez-les par la moitié , après en avoir ôté

les noyaux, vous les mettrez im moment à l'eau bouillante, & les ôterez aussitôt que vous pourrez ôter la peau, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau; ayez soin de l'écumer, & ensuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, & ferez réduire le sirop s'il étoit trop long avant que de le dresser sur les pêches.

Compote de Pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres, que vous laissez entières, mettez-les sur un bon fourneau bien allumé, faites-en brûler toute la peau également, en les retournant à mesure, jetez-les dans l'eau fraîche; quand vous aurez ôté toute la peau & lavé dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre & un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, vous les dresserez dans le compôtier & le sirop par-dessus.

Compote de Pêches à la Portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat, avec du sucre fin dessus & dessous; Couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & les faites cuire à petit feu, quand elles sont cuites & bien glacées, servez-les chaudement.

Compote de tranches de Pêche.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez les proprement, ôtez-en les noyaux & les coupez en tranches pour les arranger dans le compôtier que vous devez servir, en mettant du sucre fin dessous & par-dessus les pêches.

Compôte de toutes sortes de fruits grillés.

Il faut laisser réduire votre sirop jusqu'à ce

que votre fruit commence à s'attacher à la poêle; alors il ne faut pas quitter votre poêle; il faut promener votre compote dans votre poêle jusqu'à ce que vous voyiez que votre compote ait belle couleur; alors vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche, & renversez votre compote dessus & la glissez proprement dans votre compotier: vous les servez chaudes ou froides. Elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire de ces compotes, avec celles qui ont déjà servi pour faire un changement.

Compote de citrons, oranges, bergamottes, limes & chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux & les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche; vous faites ensuite un petit sirop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous mettez vos fruits dedans migeotter tout doucement sur un petit feu pendant une demi-heure, & servez froid.

Compote de coings.

Prenez trois gros coings, s'ils sont petits, vous en prenez davantage; mettez-les dans de l'eau bouillante, pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts, vous les mettez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre; lorsque vous aurez ôté les cœurs & pelé proprement, vous mettrez un quarteron de sucre dans une poêle avec

un demi-verre d'eau, faites bouillir & écumer, mettez-y les coings pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court sirop.

Compote des raisins.

Mettez dans une poêle un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer & réduire en sirop fort; mettez dans ce sirop une livre de raisins muscats égrenés, & dont vous aurez fait sortir les pepins, faites-leur faire deux ou trois bouillons, & les dressez dans le compotier, s'il y a de l'écume enlevez-la avec du papier blanc.

Compotes d'oranges crues.

Coupez le dessus à six oranges de Portugal, de façon que vous puissiez les remettre comme si elles étoient entières, enfoncez un petit couteau en plusieurs endroits de la chair, faites-y entrer du sucre fin, remettez les couvercles & les servez : vous pouvez encore les servir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches & les arrangez dans un compotier avec du sucre fin dessus & dessous.

Compote de marrons.

Faites cuire des marrons dans de la cendre de la même façon que si vous vouliez les servir dans une serviette; quand ils seront pelés, mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre & un demi-verre d'eau, faites-les frémir sur un petit feu environ un demi-quart-d'heure; avant que de les servir vous y presserez un petit jus de citron, & en servant vous y jetterez dessus légèrement du sucre fin.

Compotes de groseilles vertes.

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par le côté avec un cure-dent pour en faire sortir les pepins, mettez-les dans de l'eau chaude sur le feu, & les y laissez jusqu'à ce qu'elles montent dessus : ensuite vous les descendez du feu, & y mettez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre & un peu de sel, laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides, pour qu'elles aient le temps de redevenir vertes, retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche ; pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites-le bouillir & écumer jusqu'à ce qu'il soit clair ; mettez-y les groseilles bien égouttées, & les faites bouillir doucement, qu'elles ne fassent que frémir, ensuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier ; rachevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistance de sirop, mettez-le sur les groseilles.

DES CONFITURES.

Confitures de marmelade d'abricots.

Pelez les abricots si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux : pour livre de fruit, trois quarterons de sucre que vous clarifiez comme il est expliqué page 418, ensuite faites-les cuire au gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, & la retirant, soufflez dessus, vous verrez voler votre

vosre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson, alors vous y mettez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une spatule de bois jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts, c'est une marque que vous pourrez la mettre tout de suite dans les pots.

Confiture de marmelade d'abricots sans façon.

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop mûres, & les mettez à mesure dans un chaudron bien propre; cassez les noyaux, ôtez-en la peau & les coupez très-fin pour les mettre aussi avec les abricots; pilez quatre livres & demie de sucre pour le mettre avec les abricots; mettez votre chaudron sur un feu clair, & remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond; lorsque les abricots sont avancés de cuire, vous descendez de temps en temps le chaudron pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade, faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance en prenant de cette marmelade dans les doigts, & les appuyant l'un contre l'autre, vous la mettez ensuite dans les pots. Cette façon quoique simple est très-bonne.

Confitures de gelée de groseilles.

Vous clarifierez votre sucre, comme il est expliqué page 418, & mettez une livre de sucre pour une livre de fruit, vous ferez cuire votre sucre au cassé que vous connoîtrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet

T

plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche; vous tremperez le doigt dans votre sucre que vous remettrez sur le champ dans le gobelet; & si votre sucre se lie dans l'eau, & qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est temps de mettre le fruit dans votre poêle; faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis, & la mettez tout de suite dans les pots.

Quand elle sera froide vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie pour que la confiture se conserve mieux; *c'est ce que vous observerez à toutes sortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.*

Confiture de gelée de groseilles à la Bourgeoise.

Il faut faire clarifier votre sucre, comme il est expliqué, page 418. Vous prendrez les groseilles que vous mettrez dans la poêle, & les ferez fondre sur le feu, en leur faisant faire un bouillon ou deux, vous les mettrez ensuite égoutter sur un tamis, vous mesurerez votre jus de groseilles & vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poêle bien propre, que vous ferez cuire au cassé, comme le précédent, & vous y mettrez votre jus de groseilles faire deux bouillons couverts, & l'écumerez bien, & mettrez ensuite votre gelée dans vos pots.

Confiture de gelée de pommes.

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, & vous la passerez après dans un linge blanc, pressez-la un peu, vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre. La cuisson est de même que celle des groseilles : vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poêle que vous retirerez, & si en la levant, & la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perles, cela marque qu'elle est assez cuite, vous la mettrez tout de suite dans les pots.

* *Gelée rouge de pommes.*

Cette gelée se fait comme la précédente, en y mettant de la cochenille pour la rendre rouge.

* *Gelée d'Epine-vinette.*

Egrenée & cuite à grand feu pour ne point noircir, avec un peu d'eau; passée au tamis, on la finit comme celle de groseilles, page 443.

* *Gelée de coings.*

On les prend presque mûrs, on ôte la peau & les cœurs, on coupe la chair par morceaux pour la faire bouillir dans de l'eau; passée au tamis, on la finit comme celle de groseilles, page 443.

* *Gelée blanche de poires.*

Elle se fait comme celle des pommes, ci-dessus.

** - Gelée rouge de poires.*

Elle se fait comme celle de pommes, page 435, à cette différence, que l'on fait cuire les poires avec du vin rouge en place d'eau, & que l'on y met de la cochenille.

Marmelade de pommes.

Faites bouillir des pommes de reinettes entières dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez au travers d'un tamis, en la pressant fort, mettez ce que vous avez passé dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, faites cuire à la grande plume, autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez-les ensemble en les remuant avec une spatule ou une cuillère de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours; lorsqu'elle commencera à bouillir, vous l'ôtez, & la mettez dans les pots, quand elle est un peu refroidie, ne les couvrez que lorsqu'ils sont tout à fait froids. Vous trouverez la cuisson du sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus, ci-après.

Marmelade de prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade, passez-les dans un tamis, & remettez sur le feu ce que vous aurez passé,

& le faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête de s'attacher à la poêle, ensuite vous la pesez & mettez autant de sucre pesant que vous avez de marmelade, mettez du sucre sur le feu avec un bon demi-septier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il sera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre, & après dans la même eau; si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le sucre en les remuant ensemble sur le feu seulement jusqu'à ce qu'elle fremisse; mettez-la dans des pots, quand elle sera froide, jetez un peu de sucre fin dessus.

Confitures de prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme des Perdrigon, de Reine-Claude, de Mirabelle, ou d'autres fortes, faites les blanchir; quand elles seront bien molletes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, & les mettez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettez dans un vase bien propre une à une pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y mettez votre sucre un peu plus que tiède, tous les jours soir & matin pendant trois ou quatre jours, vous mettrez égoutter vos prunes sur un tamis, & vous ferez bouillir votre sucre que vous écumerez toutes les fois, & remettrez vos prunes dans votre vase & votre sucre par dessus, toujours un peu plus que tiède.

Il faut que votre reine-glande soit verte, & les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en sirop à la dernière cuisson, vous le ferez assez cuire en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser, alors vous le jetterez sur vos prunes tout bouillant.

Confitures d'Abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié, se font de la même façon que les confitures de prunes.

Confitures de Poires de Rousselet.

Les confitures de poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Marmelade de Poires.

Faites cuire dans de l'eau jusques à ce qu'elles soient tendres dessous les doigts, la quantité de poires de rousselette que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau, & n'en prenez que la chair que vous passerez dans un tamis, mettez-la sur le feu & la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle; ensuite vous la pesez & mettez autant de sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau, faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir, jusqu'à ce que trempant l'écu-moire dedans, & la secouant, il s'enlève de longues étincelles qui se tiennent ensemble. Mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots; & quand elle sera froide, vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

Confitures d'abricots verts & d'Amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abris

cots ou des amandes, comme il est marqué pour les compotes d'abricots verts, p. 426. faites-les cuire dans de l'eau de la même façon jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elle entre facilement, & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites ensuite clarifier du sucre, & mettez livre de sucre pour livre de fruit. Vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir & matin, sans votre fruit que vous mettez égouter sur un tamis; vous le remettrez dans une terrine, & vous jetterez votre sucre dessus; il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiède.

Quand vos abricots & vos amandes seront bien verts, votre confiture sera faite.

Confitures de Verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus, & mettez pour livre de verjus une livre de sucre; prenez une partie de verjus que vous mettez dans la poêle, & une partie de sucre par-dessus qui doit être en poudre; vous mettrez ainsi votre verjus & votre sucre lit par lit, jusqu'à définition; alors vous mettez votre verjus sur un petit feu pour le faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent bien verd; c'est à quoi vous connoîtrez qu'il est dans la parfaite cuisson, & les mettez tout de suite dans les pots.

Confitures de Verjus entiers.

Pour livre de fruit, une livre de sucre en poudre, mettez le tout dans une poêle, & le faites cuire sur un bon feu. Faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts, & si votre

verjus n'est pas bien verds, il faut le laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, & le mettez tout de suite dans les pots.

Marmelade de Verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûrs, dont vous aurez ôté la grappe; lorsqu'ils sont prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir. Laissez-les dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide, retirez-les pour les passer au tamis, & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez en les pressant fort avec une cuillère: mettez cette marmelade dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. Sur une livre vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume; mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le sucre, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous la mettez dans les pots.

Marmelade de Verjus à la Bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos qui ne soit pas tout-à-fait assez mûrs; ôtez-en la grappe, & le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir. Lorsque le verjus commence à pâlir, & qu'il a monté sur le feu, jetez-y un peu d'eau fraîche, & le descendez du feu; couvrez jusqu'à ce qu'il soit devenu verd: & au cas qu'il ne devienne point assez verds, vous le laissez dans la même eau que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le devienne assez; après vous

Égouttez & le passez au travers d'un tamis en le pressant à force avec une cuillère de bois. Pelez cette marmelade pour la mettre dans une poêle avec autant pesant de sucre fin : faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts se collent ensemble sans cependant beaucoup de résistance; vous la mettrez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Gelée de Muscat & de Verjus.

La gelée de muscat & de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la Bourgeoise, vous n'avez qu'à vous y conformer.

*Marmelade d'Amandes vertes & d'Abricots
verts.*

Prenez des amandes ou des abricots verts; elle se fait de la même façon. Il faut ôter le duvet de la même façon qu'il est expliqué ci-devant page 426. Faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres; retirez-les dans de l'eau fraîche, & les mettez égoutter; ensuite vous les écraserez pour les passer dans un tamis. Mettez cette marmelade sur le feu pour les faire dessécher en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à se attacher à la poêle; après vous pelez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu avec un demi-septier d'eau. Faites bouillir & écumer; continuez de faire bouillir jusqu'à ce trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les mettez dans le sucre & les trempez dans de l'eau, que le sucre qui vous reste dans les doigts se

T 5

casé net. Mettez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre, sans qu'elle bouille, sur un feu doux, & la mettez après dans les pots,

Marmelade de fraises.

Épluchez & lavez une demi-livre de fraises; faites-les égoutter, & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade. Mettez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau; faites-le bouillir & bien écumer; continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant d'écumoire dedans & la secouant, il en sorte de longues étincelles. Mettez-y votre marmelade de fraises pour les délayer avec le sucre en la remuant toujours sur un moyen feu sans qu'elle bouille, & les mettez dans les pots; vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises. Quand il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises préparées de cette façon: épluchez deux livres de framboises, & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle; ensuite vous la mettez dans le sucre, & lui ferez faire quelques bouillons en le remuant toujours, & la mettez après dans vos pots.

Marmelade de Cerises.

Faites cuire deux livres de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises; ensuite vous y mettez quatre livres de cerises, après leur avoir ôté les noyaux & les queues. Re-

muez-les avec le sucre, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop se colle dans vos doigts; ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleurs d'Orange.

Mettez cinq quarterons de sucre dans un poêle avec un demi-septier d'eau; faites-le bouillir & bien écumer, après vous continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le sucre, vous soufflez au travers des trous, il en sort de petites étincelles de sucre. Vous y mettez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon: prenez une demi-livre de fleurs d'orange épluchées, faites-la bouillir un demi-quart-d'heure dans l'eau. Descendez cette eau du feu, & y jetez une petite pincée d'alun. Mettez d'autre eau sur le feu; quand elle bouillira, pressez-y citron & fleur d'orange que vous retirez avec l'écumoire en la laissant égoutter; faites-la bouillir dans de l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts. Après vous la mettez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron; ensuite vous presserez la fleur d'orange dans un linge pour en faire sortir l'eau, & la pilerez dans un mortier pour la mettre en marmelade. Mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble en versant le sucre plusieurs fois, sur un très petit feu, sans qu'elle bouille ni même qu'elle frémissé; dressez dans les pots, jetez par dessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

Marmelades de Pêches.

Prelez des pêches, qu'elles ne soient pas trop

mûres, après avoir ôté les noyaux vous les coupez en petits morceaux, ensuite vous ferez cette marmelade de la même façon que les abricots sans façon, que vous trouverez ci-devant, page 426.

Marmelade d'Épine-vinette.

Faites cuire une livre & demie de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires; ensuite vous y mettez de l'épinette préparée de cette façon: ayez une livre d'épinevinette toute égrenée que vous mettez dans une casserolle avec un verre d'eau, & la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade. Passez-la au tamis, & la pressez fort jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis. Remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis pour le faire bouillir en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poêle; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & la mettez après dans les pots.

Marmelade de Coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos; faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait froids, que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux. Ecrasez-les, & les passez dans un tamis; mettez ce que vous avez passé sur le feu, & le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse. Pesez-la & mettez autant de sucre que vous avez de marmelade; faites cuire de la même façon que pour la

marmelade de poires, que vous trouverez ci-devant page. 426. Ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre pour les délayer ensemble sur le feu, & la retirerez quand elle commencera à fremir, pour la mettre dans les pots.

DES SIROPS.

Sirop violet.

Sur un quarteron de violettes épluchées, que vous mettrez dans une terrine, versez dessus un demi-septier d'eau bouillante; mettez quelque chose de propre sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau: couvrez-les, & les mettez sur de la cendre chaude pendant deux heures. Ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge, que vous pressez fort pour faire sortir l'eau; cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte. Si vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres & demie de sucre dans une poële avec un demi-septier d'eau, faites-le bouillir & écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau, & les mettant dans le sucre, vous les retrempez dans l'eau, que le sucre qui tient après vos doigts se casse net, alors vous y versez votre eau de violette. Ayez grand soin que votre sirop ne bouille pas; quand ils seront bien incorporés ensemble mettez le sirop dans une terrine; couvrez la terrine & la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours, que vous entretiendrez d'une chaleur la plus égale que vous pourrez, sans être trop chaud. Vous connoîtrez que le sirop sera fait, mettant deux

doigts dedans, & les retirant de l'un contre l'autre, s'ils se forme un fil qui ne se trompe pas, vous les metrez dans les bouteilles.

Sirop de Cerises.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres & bien saines, ôtez les queues & les noyaux, & les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau : faites-les bouillir huit ou dix dix bouillons, & les passez au tamis. Mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau : faites-le bouillir & bien écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant sur le sucre, & soufflant après au travers des trous, il en forte des étincelles de sucre : vous y mettez tout de suite le jus de cerises ; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient pris la consistance d'un sirop fort.

Sirop d'Abricots.

Suivant le temps que vous voudrez garder les sirops, il faut mettre plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruit ; pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux. Après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux ; coupez aussi les abricots en petits morceaux ; mettez deux livres de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, & le faites cuire comme le précédent sirop de cerises. Mettez-y les abricots avec les noyaux ; faites-les cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que prenant du sirop avec un doigt que vous touchez contre un

autre ; il se forme un fil en les ouvrant, qui se soutienne un peu sans se rompre ; alors vous les passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre sirop de cette façon : après avoir coupé les abricots & les noyaux, comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre d'eau ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade. Passez-les dans un tamis pour en tirer tout le jus en l'exprimant fort. Laissez le reposer & le passez dans une serviette : vous mettez ensuite ce jus dans le sucre pour les faire bouillir jusqu'à la consistance d'un sirop fort, en faisant le même effet qu'à la façon précédente.

Sirop de Mûres.

Prenez deux cents de belles mûres bien noires, mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau ; faites-les faire cinq ou six bouillons jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus, & les passez dans un tamis. Laissez-les reposer, & les repassez une seconde fois dans un tamis plus serré. Prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-septier d'eau ; faites-le bouillir & écumer : continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, & les mettant dans le sucre, vous les retrempez dans de l'eau fraîche, que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net. Mettez-y votre eau de mûres, faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre : ayez attention qu'elle soit incorporée avec le sucre : ayez attention qu'elle ne bouille point. Vous le mettez après dans une terrine bien couverte pour le mettre sur la cendre chaude pendant trois jours, &

l'entreiendrez d'une chaleur égale, le plus que vous pourrez, sans être brûlant. Vous connoîtrez qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du sirop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous deux, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément : vous le mettrez dans des bouteilles, & ne les boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

Sirop de Verjus.

Prenez deux livres de cassonade que vous mettrez sur le feu avec un demi-septier d'eau ; faites bouillir & écumer. Continuez de la faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonade, & la secouant dessous, vous soufflez au travers des trous, il en doit sortir du sucre qui s'envole comme des étincelles ; mettez-y du verjus préparé de cette façon : prenez deux livres de verjus bien verd & gros ; ôtez-en les grappes & le pilez ; exprimez-en le jus en le passant dans un tamis ferré. Laissez-le reposer & le tirez au clair. Mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en sirop fort, ce que vous connoîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Sirop de Coings.

Prenez une douzaine de coings très-mûrs, ôtez-en les cœurs & les peaux ; pilez la chair, & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras : par ce moyen vous en tirerez tout le jus. Laissez reposer ce jus, & le tirez au clair ; sur un demi-septier vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez

cuire de la même façon que celle de sirop de verjus. Quand votre cassonade aura son degré de cuisson, vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop ait la même consistance que le précédent.

Sirop de Guimauves.

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle pour le sirop de verjus, ensuite vous y mettez une eau de guimauves faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimauves hachées; après les avoir ratissées & lavées, laissez-les bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts, ensuite vous les mettez dans un torchon pour les tordre à force de bras. Laissez reposer l'eau, & la tirez clair; prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un sirop fort comme les précédents.

Sirop de Pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien saines; coupez-les en tranches, le plus mince que vous pourrez, & les faites cuire avec un demi-septier d'eau. Quand-elles sont en mac-melade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en exprimer tout le jus; laissez reposer ce jus, & le tirez au clair. Sur un demi-septier vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que celui pour le sirop de cerises. Quand il sera à son point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant du

sirop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément.

sirop de citrons.

Le sirop de citron ne se fait ordinairement que lorsque l'on veut s'en servir ; pour cet effet, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poêle avec un petit verre d'eau : faites-le bouillir & écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que prenant du sucre avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il se forme un fil qui se rompt & forme une goutte sur le doigt ; alors vous y mettez le jus d'un petit citron ; faites-lui faire encore quelques bouillons, & vous en servez.

sirop de capillaires.

Prenez une once de feuilles de capillaires, mettez-les dans une chopine d'eau bouillante, & les retirez dans le moment pour les mettre ~~infuser~~ au moins douze heures sur la cendre chaude, & les passer dans au tamis ; ensuite vous les mettez dans un sucre préparé de cette façon : mettez une livre de sucre dans une poêle avec un bon verre d'eau ; faites-le bouillir & écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, & ensuite dans le sucre, & les trempant promptement à l'eau fraîche, le sucre qui reste à vos doigts se casse net. Mettez-y votre eau de capillaire sans les faire bouillir ; vous les ôterez aussi-tôt qu'ils seront mêlés ensemble, pour les mettre dans une terrine que vous couvrez & mettez sur de la

cendre chaude, que vous entretiendrez d'un, chaleur égale sans être brûlante, pendant trois jours. Vous connoîtrez que le sirop sera fait lorsqu'en prenant de ce sirop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément. Vous les mettez dans des bouteilles, & ne les boucherez que lorsqu'elles seront tout à fait froides.

sirop d'orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de sirop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée. Sur une demi-livre d'amandes douces, vous y mettez deux onces de graines des quatre semences froides, & une demi-once d'amandes ameres. Mettez les amandes ameres dans de l'eau bouillante, & les retirez du feu; vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement & à mesure que vous ôtez les peaux, jetez-les dans l'eau fraîche. Faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les semences froides; pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient bien fines, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettez de temps en temps une demi-cuillerée à bouche d'eau; ensuite vous les délaiez dans un demi-septier d'eau tiède. Mettez-les sur la cendre chaude pour les faire infuser pendant trois heures, passez-les dans une serviette ouverte en les bourrant avec une cuiller de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes; ensuite vous prenez une livre de sucre que vous faites cuire comme celui du sirop de capillaire, & le finissez de la même façon sur de la cendre chaude.

Sirap de coquelicot.

Le coquelicot est une fleur qui vient dans les bleds, dont on fait un sirop qui est bon pour le rhume. Prenez-en une demi-livre que vous mettez dans une terrine, & versez dessus une chopine d'eau bouillante. Laissez-le infuser pendant vingt-quatre heures sur de la cendre chaude; ensuite vous le ferez bouillir deux bouillons, & le passerez dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc. Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites-le bouillir & bien écumer; mettez-y après votre eau de coquelicot, & les faites bouillir ensemble jusqu'à consistance d'un sirop que vous connoîtrez en en prenant avec le doigt, & l'appuyant contre l'autre, il se forme un fil qui ne se rompt pas aisément. Le sirop de fleurs de pêches se fait de la même façon.

Sirap de choux rouges pour fortifier la poitrine.

Coupez & lavez un gros chou rouge, mettez-le dans une marmite avec de l'eau pour le faire cuire trois ou quatre heures, & qu'il ne reste tout au plus qu'une chopine d'eau. Passez le chou dans un tamis en le pressant fort pour en faire sortir tout le suc: laissez-le reposer, & le tirez au clair. Prenez une livrée de miel de Narbonne que vous mettez dans une poêle avec un verre d'eau: faites-le bouillir en l'écumant souvent. Lorsque le miel sera bien clair, mettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir ensemble jusqu'à la consistance du sirop précédent.

Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces que vous émonderez, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude; vous ôterez la peau de dessus, & après vous les ferez bien piler, en y mettant de temps en temps un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Quand elles seront bien pilées vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilé; vous ferez une pâte du tout pour vous en servir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte se garde six mois & près d'un an.

Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un morceau gros comme un œuf, que vous délayerez dans trois demi-septiers d'eau, que vous passerez dans une serviette.

DES CONSERVES.

Conserve de violettes.

Prenez une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce; comme si vous vouliez faire une caisse. Ayez une livre de sucre que vous mettez dans une poêle avec un verre d'eau: faites bouillir & écumer: continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant d'un revers de main, il s'élève en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble. Vous l'ôterez du feu, & quand il sera à demi-froid, vous y mettrez de la violette préparée de cette façon: Prenez deux onces de violettes épluchées que vous pilez très-fin dans

un petit mortier; délayez-les bien avec le sucre en les remuant promptement avec une cuillère de bois ou une spatule, sans les remettre au feu, & les verserez tout de suite dans le moule de papier. Quand elles seront presque froides, vous passerez le couteau par-dessus en marquant des façons en carré ou en long, & quand elles seront tout-à-fait froides, vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

Conserve de groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges; ôtez en les grappes, & les mettez sur le feu avec un verre d'eau. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau: passez-les dans un tamis en les pressant fort, & qu'il ne reste que les peaux dans le tamis. Mettez tout ce que vous aurez passé sur le feu, & les faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse. Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir, jusqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, ensuite dans le sucre, & les remettant dans de l'eau, le sucre qui reste dans vos doigts se casse net. Otez-le du feu, & y mettez votre marmelade de groseilles; remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyiez qu'il se forme une petite glace dessus: dressez-la dans un moule de papier comme celle de violette.

Conserve de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, &

vous y mettrez de la framboise préparée de cette façon : écrasez & passez au tamis une livre de framboises avec deux onces de groseilles rouges, le tout épluché, & mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poêle sur le feu, pour le faire dessécher : vous la mettrez après dans le sucre, & finirez votre conferve comme celle de groseilles.

Conferve de cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conferve des groseilles. Prenez une livre de belles cerises, ôtez-en les queues & les noyaux ; mettez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau. Ensuite vous les passez dans un tamis en les pressant fort, pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis. Mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher ; finissez votre conferve comme celle de groseilles.

Conferve de fleurs d'oranges.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un grand verre d'eau ; faites bouillir & écumer ; continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre ; & la secouant d'un revers de main, il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre. Ensuite vous l'ôtez du feu, & y mettez de la fleur d'orange préparée de cette façon : Prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'orange bien blanches ; coupez-les de quelques coups de couteau & les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron, mettez-les dans le sucre & les remuez sans être sur le feu, jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poêle, alors vous versez la conferve tout de suite

dans le moule de papier comme les précédentes.

Conferve d'abricots.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conferve de violettes. Quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon ; prenez quinze ou dix-huit abricots, suivant leur grosseur, qui ne soient pas tout à fait mûrs ; ôtez-en les noyaux & les peaux. Coupez-les par morceaux, & les faites cuire avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée & épaisse ; mettez-la dans le sucre, & finissez la conferve comme celle de groseilles.

Conferve de pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

Conferve de Verjus.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conferve de violettes. Quand il sera à son point de cuisson, vous l'ôterez du feu & le remuerez environ deux minutes, & ensuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon : Prenez une livre de verjus mûr, ôtez-la grappe, & le mettez sur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, & le mettez dans un tamis pour le presser fort jusqu'à ce qu'il ne reste dans le tamis que les peaux & les pépins. Remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; vous la mettez dans le sucre, & les remuez bien ensemble jusqu'à ce que le sucre commence

à blanchis sur les bords de la poële ; versez-le tout de suite dans le moule comme celle de violettes.

Conferve de Guimauve.

Coupez en de très-petits morceaux environ une livre de guimauve, après l'avoir ratifiée à lavée, faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade. Passez-la dans un tamis en la pressent fort ; remettez sur le feu ce que vous avez passé ; remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles ; mettez-y de la marmelade, & la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poële : versez-la dans le moule comme les précédentes.

Conferve de Raisins.

Ordinairement pour toutes sortes de confitures de raisins l'on prend du muscat, parce qu'il est le meilleur. Prenez une livre & demie de raisins ; ôtez-en les grappes, mettez-les sur le feu pour le faire crever ; ensuite vous les passez à force dans un tamis, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux & les pepins dans le tamis. Mettez tout ce que vous avez passé sur le feu, & le faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse. Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles ; quand il est à son point de cuisson, mettez-y la marmelade, & la finissez de même.

Conferve d'Orange.

Mettez une demi-livre ou trois quarteron

V.

de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau ; faites-les bouillir sans l'écumer, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, & soufflant au travers des trous, il en sorte de grandes étincelles de sucre. Otez-le du feu ; quant il sera à moitié froid, vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce rapée très-fine, que vous mettrez dedans, & la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir : vous verserez la conferve dans le moule. *Celles de Citron & de Bigarade se font de même.*

Conferve de Café & de Chocolat.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre, faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre. Otez-le du feu, & le laissez un peu refroidir. Mettez-y une once de café moulu, & les remuez ensemble ; quand ils seront bien mêlés, vous verserez votre conferve dans le moule. *La conferve de Chocolat se fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin pour une livre de sucre.*

DES CLAREQUETS.

** Clarequets de Groseilles.*

ON prend du jus de groseille tiré au clair, on le fait bouillir avec du sucre cuit au cassé, voyez page 43 ; réduit en gelée on le met dans des moules à clarequets : ceux de framboises se font de la même façon ; il faut demi-livre de sucre pour chopine de jus.

* *Clarequets de Verjus*

On prend du jus de verjus presque mûr, avec autant de jus de pommes, que l'on met dans du sucre au cassé; on fait chauffer sans bouillir, on met cette gelée dans les moules, il faut deux livres de sucre pour chopine de jus. Les clarequets de muscats se font de la même façon.

* *Clarequets de Prunes.*

On fait cuire des prunes avec un peu d'eau passées au tamis, on en prend le jus clair que l'on fait bouillir avec du sucre au cassé, jusqu'à ce qu'il soit en gelée, on la met prendre dans les moules ou dans des gobelets; il faut autant de sucre que de jus.

DES FRUITS

A L'EAU-DE-VIE ET RATAFIA.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes; vous les mettrez ensuite sur le feu avec leur sirop. Quant ils bouillent, vous y jetez une pinte d'eau-de-vie; faites-leur faire un bouillon, & vous les retirez & les mettez dans des bouteilles.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent; & quant vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poêle de dessus le feu, parce que le feu y prendroit: alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poêle, & le feu s'éteindroit; mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafia d'Abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abri-

cots ; cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concassez. Mettez-les dans une cruche avec les abricots & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de canelle, huit clous de girofle, très-peu de myracis. Bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines ; ayez soin de remuer souvent la cruche, après vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de Rousselet à l'eau-de-vie.

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau d.-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles especes qu'elles soient, se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

Ratafia de Cerises

Prenez de bonnes cerises bien mûres ; ôtez-en les queues & les noyaux ; mettez avec un peu de framboises ; écrasez le tout ensemble, & les mettez ensuite dans une cruche bien propre, & les laissez quatre ou cinq jours : vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui prendre du goût & une belle couleur ; alors vous presserez bien le marc pour en tirer le jus. Il faut ensuite mesurer le jus, & sur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie. Pour les cinq pintes de ratafia, il faut concasser trois poignées de noyaux des mêmes cerises, un quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de canelle ; il faut les remuer tous les jours pendant sept ou huit jours, après quoi vous le passerez à la chausse bien clair, & vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées, & ensuite à la cave.

Cerises à l'eau-de-vie.

Sur nne pinte d'eau-de-vie vous y mettez une chopine de jus de framboises & de mûres que vous aurez écrasées & passées au tamis pour en tirer le jus. Mettez avec ce jus & l'eau-de-vie une livre & demie de sucre ; quand il sera fondu ayez de belles cerises claires & mûres à propos : coupez les queues à moitié, & les rangez dans des bouteilles. Versez dessus l'eau-de-vie : mêlez avec le sucre, il faut qu'il y en ait assez pour qu'elles trempent. Bouchez les bouteilles, & vous vous en servirez au besoin en hiver ; l'on peut s'en servir pour glacer au blanc, en les trempant dans du sucre mêlé avec un peu de blanc d'œuf, ou pour mettre au caramelle.

Ratafia de fruits rouges.

Prenez deux livres de cerises dont vous ôterez les queues & les noyaux, une livre de groseilles, une livre de framboises, une livre de mûres que vous mettrez après si vous ne les avez point dans le même temps ; écrasez tous ces fruits ensemble pour les mettre dans une cruche avec leur jus & les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilés. Laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours, & ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruit, un quarteron de sucre par pinte de ratafia, un bâton de canelle. Laissez infuser pendant deux mois, ensuite vous retirerez le ratafia au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de Cerises.

Pour faire cinq pintes de vin de cerises, prenez quinze livres de cerises, avec deux livres de groseilles que vous écrasez bien ensemble. Pilez les deux tiers des noyaux que vous mêlez ensemble : mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus : il faut que le baril soit plein, & vous ne les couvrez qu'avec une

feuille de vigne & du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, & cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir. Il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein en y mettant à mesure du jus de cerises; ensuite quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, & deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Recette pour faire la bonne liqueur, nommée Vespetro, approuvée des Médecins du Roi à Montpellier.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès, qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris; mettez deux pintes de bonne eau-de-vie; ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier, savoir: deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez-y le jus de deux citrons avec les zestes des écorces, une livre de sucre. Laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours; ayez soin de remuer de temps en temps la bouteille pour faire fondre le sucre; ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus clair par le coton ou par le papier gris, & la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Propriété du Vespetro.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestion & vomissement, colique, obstruction, points de côté & de mamelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate & dégoût, tournoisement de cerveau, rhumatisme, courte haleine, fait mourir les vers des petits enfants, en leur en faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées; préserve du mauvais air en prenant une cuillerée avant que de sortir, & s'en frottant le nez & les tempes; cette liqueur satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin. Un homme d'honneur & de probité assure qu'étant incommodé d'un flux hépatique qui lui causoit une affection

continuelle, cette liqueur le lui fit passer, & le guérit.

Ratafia de noyaux & de graines.

Pour faire le ratafia de noyaux, il faut prendre une livre d'amande d'abricots, en choisir les plus beaux & les meilleurs : l'on peut se servir des autres, faute des premiers.

Vous les mettez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau, une livre de sucre ; une poignée de coriandre, un peu de canelle pendant huit jours : vous le passez ensuite à la chauffe, & qu'il soit bien clair, & le mettez après dans des bouteilles. Tous les ratafias de graines & autres noyaux se font de la même façon.

Ratafia de fleurs d'orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de sucre. Mettez-les infuser trois semaines ou un mois, & ensuite passez-le à la chauffe comme les autres.

Autre Ratafia de fleurs d'orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de sucre. Mettez cette cruche dans un chauderon plein d'eau que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures ; ensuite vous l'ôtez du feu, & le laissez refroidir dans la bouteille avant que de le passer au clair.

Ratafia de fleurs d'orange d'une autre façon.

Il faut prendre une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau ; faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant, l'écumoire dedans & soufflant au travers des trous, il en sorte de grosses étincelles de sucre. Otez-le du feu, mettez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange, faites-les bouillir deux ou trois bouillons avec le sucre ; ôtez-les du feu, & les couvrez bien. Laissez-les dans le sucre cinq ou six heures ; ensuite vous les remettez sur un petit feu avec

une pinte d'eau-de-vie. Laissez-les sur le feu sans trop chauffer, seulement le temps qu'il faut pour que le sucre soit bien mêlé avec de l'eau-de-vie ; après vous passez votre ratafia dans une serviette, & le mettez dans des bouteilles. Vous vous réglez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire. Pour garder la fleur d'orange qui vous a servi à faire votre ratafia, après qu'elle est bien pressée, vous prenez une demi-livre de sucre qu'il faut mettre dans une poêle avec un peu d'eau ; faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre, & les retremant dans l'eau fraîche, le sucre qui tient à vos doigts se casse net : alors vous y mettez la fleur d'orange, & lui faite faire un petit bouillon. Il faut l'ôter du feu & la remuer toujours jusqu'à ce que le sucre devienne en poudre, & la mettre après sur un tamis. Il faut avoir soin de mettre quelque chose dessous pour ne pas perdre le sucre qui passe au travers. Cette fleur d'orange se conserve dans un endroit sec : elle vous sert pour mettre dans des crèmes & à tout ce qui a besoin de fleur d'orange hachée.

Ratafia de Coings.

Il faut prendre de bons coings que vous pilerez après en avoir ôté les pepins & la pelure ; il faut bien les presser dans un torchon neuf : il faut mesurer le jus que vous en tirerez. Mettre deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus, & un quarteron de sucre par pinte, de la canelle, de la coriandre, gingembre & macis, le tout modérément ; vous faites infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours. Il faut bien boucher la cruche où vous avez mis votre ratafia pour qu'il ne prenne point l'évent : il faut ensuite le passer à la chauffe bien clair, & le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il sera bien bouché, vous le mettez à

la cave : plus il sera vieux, meilleure il sera.

Ratafia d'anis.

Pour faire deux pintes de ratafia d'anis, il faut mettre une livre de sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé & clair; ensuite vous faites bouillir un demi-septier d'eau. Mettez-y trois onces d'anis; ôtez-le du feu sans faire qu'il bouille; laissez-le infuser un quart-d'heure & le mettre dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie. Remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche; bouchez bien la cruche, & la mettez au soleil; laissez infuser le ratafia pendant trois semaines. Avant que de le mettre dans des bouteilles; vous le passerez dans une serviette, ou une chausse si vous en avez une.

Ratafia de Genièvre.

Pour faire trois pintes de ratafia de Genièvre, il faut mettre dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genièvre, une livre & demie de sucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien écumé & clair. Il faut bien boucher la cruche, & la tenir dans un endroit chaud, environ cinq semaines avant que de le passer à la chausse ou dans une serviette. Quand il est bien clair, vous les mettez dans des bouteilles que vous avez soin de bien boucher. Ce ratafia est stantacat; & bon quand il est gardé long-temps.

Ratafia de bigarades & de citrons.

Vous faites celui qu'il vous plaira, il se fait de la même façon. Prenez huit bigarades ou huit citrons; pelez-les légèrement sans abriciper sur le blanc. Il faut couper cette pelure en petits zestes; & les mettre dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, & les faire infuser ensemble trois semaines. Ensuite il faut mettre une livre de sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau; les faire bouillir ensemble & bien écumer; il faut

mettre dans la cruche avec de l'eau-de-vie, & les laisser encore infuser douze ou quinze jours, après vous les passerez pour les mettre dans des bouteilles. La bonté de ce ratafia est d'être gardé plusieurs années.

Ratafia de noix.

Lorsque les noix sont formées vous en prenez une douzaine entières. Il faut les fendre par la moitié, & les mettre dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie; il faut bien boucher la cruche, & la tenir dans un endroit frais pendant six semaines. Il faut avoir attention de remuer de temps en temps la cruche; ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-septier d'eau: faites bouillir & écumer. Après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous y mettez le sucre avec un petit morceau de canelle & une pincée de coriandre; il faut laisser encore infuser environ un mois, & vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Eaux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mirres, pour boire en été.

Il faut prendre tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante. Pour une livre de fruit il faut mettre une pinte d'eau; vous vous étalerez votre fruit & le délayerez avec l'eau. Il faut le passer dans un linge blanc, & y mettre ensuite un peu de sucre; vous le passerez après à la chauffe. Pour que votre eau soit bien claire, il faut la tenir au frais jusqu'au moment que vous la servirez.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettez un peu plus de sucre, & il faut mettre votre eau dans des moules de fer blanc, & la faites prendre avec de la glace & du sel, ou du salpêtre.

Quand elles commenceront à se glacer, il faut avoir soin de les remuer de temps en temps avec une cuillère jusqu'à ce qu'elles soient prises, parce que les bords seroient trop glacés, & le milieu ne

le seroit pas. Quand elles seront prises comme il faut, vous les dresserez dans de petits gobelets; il faut les boire dans le moment.

DES GLACES ET FROMAGES

A LA GLACE.

Glaces de toutes sortes.

EN hiver vous vous servez des sirops d'hiver, & en été, vous prenez des eaux d'été, comme il est dit dans l'article précédent. Il faut mettre de ces eaux dans des moules à la glace, & à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de temps en temps.

Quand elles seront prises, vous les servirez dans des gobelets.

Quand vous voudrez servir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

Canellons de crème à la glace.

Les canellons se font de la même façon que les fromages à la glace: ce qui en fait la différence, ce sont les moules dans lesquels vous les faites glacer.

Fromage de crème à la glace.

Il faut prendre une chopine de crème double si vous voulez, ou d'autre qui soit bonne, un demi-septier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de sucre, faites-lui faire cinq ou six bouillons & le retirez du feu. Vous y mettrez ensuite quelques essences, comme fleurs d'orange, bergamotte, lime douce ou citron, & le mettez après dans votre moule de fer-blanc, & le faites prendre à la glace. Vous mettez votre moule dans un petit seau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du seau de la glace bien pliée, une poignée de sel ou salpêtre: vous continuerez à mettre autour du moule jusqu'en haut, de la glace & du salpêtre.

Quand votre fromage est glacé, & que vous

les prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron; vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, & le dresserez dans la jatte; il faut le manger dans le moment.

Crème de fraises.

Prenez environ plein un demi-septier de fraises épluchées, lavées & égoutées, que vous pilez dans un mortier. Faites bouillir trois demi-septiers de crème avec un demi-septier de lait & du sucre; laissez-les bouillir & réduire à moitié; laissez un peu refroidir, & y mettez vos fraises pour les délayer ensemble. Délayez aussi gros comme un grain à café de présure, que vous mettez dans la crème quand elle ne sera plus que tiède; passez-la tout de suite dans un tamis, & la mettez dans un compotier qui puisse aller sur la cendre chaude, sans se casser. Mettez votre compotier sur un peu de cendre chaude; couvrez-le du couvercle, & un peu de cendre chaude dessus. Quand elle sera prise vous la mettez dans un endroit frais ou sur de la glace jusqu'à ce que vous serviez.

Crème de framboises.

Elle se fait de la même façon que celle de fraises, à cette différence qu'en retirant la crème du feu, quand elle est assez réduite, vous y mettez deux jaunes d'œufs frais, que vous délayez auparavant avec deux cuillerées de crème. Remettez un instant sur le feu en remuant la crème seulement pour faire cuire les œufs sans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne; ensuite vous finirez comme la précédente.

Crème fouettée.

Prenez une pinte de bonne crème: mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée, hachée très-fin, un demi-quarteron de ucre fin, gros comme une noisette de gomme dragant pulvérisée. Fouettez votre crème; & à mesure qu'elle mouffe, vous l'enlevez avec une sumoire pour la mettre sur un tamis où il y a

un plat dessous pour en recevoir ce qui en dégoutte. Vous continuez à fouetter la crème jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus dans la terrine ; & si vous n'en avez point assez , vous prendrez telle qui a dégoutté du tamis , que vous fouetterez encore ; dressez votre crème dans un compotier. Il y en a qui la garnissent de citrons confits coupés en filets ; elle se sert plus communément dans son naturel. Ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron verd haché très-fin dans la crème avant que de la fouetter ; pour lors il n'est point besoin de la piquer de citron confit , elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme ; & pour changer , vous pouvez la dresser en forme de plusieurs petits rochers.

Crème à la Portugaise.

Prenez une chopine de bonne crème, mettez-y une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange avec un bon demi-quarteron de sucre, deux œufs frais, jaunes & blancs ; fouettez le tout ensemble jusqu'à ce que votre crème soit épaisse. Mettez le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crème sur une cendre chaude, couvert d'un couvercle de tourtière, avec un peu de feu dessus. Quand elle sera prise vous la mettez rafraîchir sur de la glace ou dans un endroit frais ; jusqu'à ce que vous serviez.

Crème fouettée de fraises & framboises.

Fouettez trois demi-septiers de crème double à mesure qu'elle mouffe vous la levez avec une écumoire pour la mettre sur un tamis où il a un plat dessous pour recevoir ce qui dégoutte. Lorsque vous avez tout fouetté, il faut prendre deux poignées de fraises ou de framboises bien épluchées ; passez-les dans un tamis en les pressant à force ; mettez-y deux onces de sucre fin que vous mêlez avec les fraises ou les framboises ; ensuite vous mêlez le tout ensemble en les fouettant avec la crème, un instant avant que de servir, & le dressez ensuite dans le compotier.

Crème à la reine.

Prenez une pinte de crème que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre ; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié. En l'ôtant du feu, vous y mettez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, deux blancs d'œufs fouettés ; remue-la un moment sur le feu avec le fouet ; aussi-tôt que les blancs d'œufs seront cuits, vous la dresserez dans le compotier, & la ferez rafraîchir avant que de servir.

Fromage naturel à la crème.

Il faut prendre une chopine de bon lait, que vous faites tiédir sur le feu ; mettez-y en remuant le lait, gros comme un pois de bonne présure que vous délayez avec du même lait. Faites prendre votre caillé sur un peu de cendre chaude sur le couvercle ; quand il est pris, vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages ; quand il est bien égoutté, vous le dresserez dans le compotier & le servez avec de la bonne crème & du sucre fin dessus.

Fromage suetté.

Râchez très-fin un peu d'écorce de citron vert, & le mettez dans une terrine avec trois demi-septiers de bonne crème bien épaisse, & gros comme un pois de gomme adragant en poudre. Fouettez votre crème ; à mesure que la mousse est épaisse, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier.

Si le panier n'est pas bien serré, il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelque autre linge clair. Lorsque la crème est toute fouettée, il faut laisser égoutter le fromage jusqu'au moment de servir, il faut le renverser dans un compotier, & y jeter du sucre fin dessus.

Fromage d la Princesse.

Il faut mettre sur le feu une chopine de crème avec une pinte de lait, deux grains de sel, une écorce de citron vert rapée, une pincée de coriandre

Pre, un petit morceau de canelle, trois onces de sucre. Faites bouillir ensemble, & réduire à moitié : ôtez-la du feu : quand elle sera tiède, il faut mettre un peu plus gros qu'un pois de préface, délayée avec une cuillerée d'eau. Il faut passer la crème au tamis & la remettre sur de la cendre chaude, quand elle sera prise en caillé, mettez-la dans un panier d'osier pour faire égoutter & prendre la forme d'un fromage, ensuite il faut le renverser dans un compotier ou sur une assiette.

Fromage à la Montmorenci.

Il faut mettre sur le feu une chopine de crème avec deux onces de sucre : quand elle bouillira, il faut l'ôter pour la mettre refroidir, ensuite il faut mettre une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange. Il faut fouetter la crème avec un fouet d'osier : & à mesure que la mousse est un peu épaisse, il faut l'enlever avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin, il faut fouetter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de crème : il faut laisser égoutter le fromage, & le servir dans un compotier ou sur une assiette.

**DES BISCUITS, MASSEPAINS, ET AUTRES
OUVRAGES D'OFFICE.**

Des Gâteaux de fleurs d'Orange.

FAITES un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double, & la pliez tout autour, en faisant un bord de deux doigts, comme si on vouloit faire une caisse. Vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux que vous voulez faire. Pour un gâteau de moyenne grandeur, il faut prendre une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau ; faites bouillir & écumer. faites bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous, il s'envole de grandes étincelles qui se tiennent l'une à l'autre. Il faut mettre tout de suite un quarteron de fleurs d'orange,

& le faire bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au point qu'il étoit, quand on aura la fleur d'orange, il faut la retirer du feu, & la mettre promptement avec une spatule en frottant tout autour de la poêle, & au milieu, jusqu'à ce que l'on voit que le sucre commence à monter. Vous avez tout prêt & y jetez promptement un peu de sucre fin délayé avec du blanc d'œuf pas plus clair qu'une crème double, Remuez promptement & versez votre gâteau dans le moule; tenez le cul de la poêle sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'il ne tombe. Les gâteaux de violettes se font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violettes il ne faut que trois quarterons de sucre. Les gâteaux de fleurs d'orange grillés se font de même, à cette différence que vous faites griller la fleur d'orange avec un peu de sucre fin avant que de la mettre dans l'autre sucre.

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur & la quantité de biscuits que vous voudrez faire, vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée. Prenez huit œufs que vous mettrez dans une balance, & autant pesant de sucre de l'autre côté, pesez aussi de la farine en en mettant la pesanteur de quatre œufs, & la mettant ensuite sur une assiette. Cassez les huit œufs; mettez les blancs à part dans une terrine, & les jaunes dans une autre terrine avec le sucre & un peu d'écorce de citron verd hachée très-fin. Bâtez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure; ensuite vous fouettés les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés. Mêlez-les avec le sucre; ensuite vous y mêlerez peu à peu & légèrement la farine en remuant toujours votre composition de biscuits. Vous avez des moules de fer blanc ou de papier qui sont tout prêts & bien beurrés en dedans avec du beurre affiné; mettez-y votre pâte, ne les em-

plissez qu'un peu plus de moitié : jetez du sucre fin par dessus , & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce , pendant une demi-heure. Quand ils seront d'une belle couleur dorée , vous les retirerez des moules quand ils seront à demi froids.

Biscuits à la Cuillère.

Ils se font de la même façon que les précédents ; à cette différence que la pesanteur de quatre œufs est suffisante. Vous ne les mettrez point dans les moules ; lorsque votre pâte est faite , vous en prenez une cuillerée pour chaque biscuit , & les couchez en long sur des feuilles de papier blanc. Après avoir jetté du sucre fin par dessus , vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédents ; & quand ils sont cuits vous les enlevez tout de suite de dessus le papier avec un couteau.

Biscuits pour les Liqueurs.

Il faut mettre cinq œufs dans une balance , & autant pesant de sucre fin de l'autre côté ; il faut ôter le sucre , & peser autant de farine. Il faut mettre le sucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd hachée & de la fleur d'orange pralinée & hachée , les cinq jaunes d'œufs. Battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes ; après vous y mettez la farine , & les battez encore ensemble. Il faut fouetter les blancs d'œufs que vous avez mis à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige , qu'il faut mêler avec le sucre & la farine. Pour les dresser vous avez tout prêt deux feuilles de papier blanc que vous pliez en long , en façon de rigole , de la largeur & hauteur d'un doigt ; beurrez-les avec du beurre chaud & un doroir ; ensuite vous mettez deux cuillerées de votre biscuit dans chaque rigole , jetez-y du sucre fin par dessus , & les faites cuire dans un four doux. Quand ils seront de belle couleur , vous les enlèverez du papier pour les mettre sur un tamis & les garder le temps qu'il vous plaît dans un endroit sec : ils sont excellents pour tremper dans les liqueurs.

Biscuits légers

Il faut prendre dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd, le tout haché très-fin. Il faut mettre aussi trois quaterons de sucre bien fin & battre le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide; ensuite il faut fouetter les blancs de dix œufs. Quand ils sont bien montés en neige, on les mêle avec le sucre; il faut y mettre six onces de farine, & les jeter légèrement peu-à-peu, & remuer à mesure avec le fouet: il faut les dresser dans des moules beurrés, & les saupoudrer de sucre fin, & les faire cuire dans un four doux.

Biscuits de Confitures.

Il faut piler dans un mortier de l'écorce de citron confit, avec une bonne pincée de fleur d'orange pralinée: ensuite vous y mettez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de sucre fin, quatre jaunes d'œufs frais. Il faut mettre les blancs à part; il faut mettre le tout ensemble, & le passer dans un tamis en le pressant avec une cuillère jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis, après on mettra les quatre blancs d'œufs fouettés: qu'on mêlera avec le reste; il faut dresser les biscuits en long sur du papier blanc comme ceux à la cuillère: jetez un peu de sucre fin dessus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de Chocolat.

Il faut prendre six œufs & en casser quatre pour mettre les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre. On mettra avec les jaunes une once & demie de chocolat écrasé, très-fin avec six onces de sucre fin; on battra le tout ensemble plus d'un quart d'heure, ensuite on y mettra les blancs d'œufs fouettés. Après qu'ils seront bien mêlés, vous y jetterez peu-à-peu, en remuant toujours, six onces de sa-

rines ; dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la cuillère, sur du papier blanc ; ou, si vous voulez, dans de petits moules de papier beurrés légèrement en dedans. Il faut jeter un peu de sucre fin par-dessus pour les glacer ; faites-les cuire comme les précédents.

Biscuits d'Amandes.

L'on en fait de deux sortes, d'amandes amères & d'amandes douces. Ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettez de temps en temps une pincée de sucre fin, ensuite il faut les battre pendant un quart d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs, & quatre onces de sucre fin. Il faut fouetter quatre blancs d'œuf, & les mêler avec le reste de votre composition. Vous avez des moules de papier faits en caisses de grandeur en carré de deux doigts ; beurrez-les légèrement en dedans, & y dressez vos biscuits ; Il faut jeter par-dessus du sucre fin mêlé de moitié de farine ; faites cuire dans un four très-doux. Quand ils seront de belle couleur, vous les ôterez du papier pendant qu'ils seront chauds.

Ceux d'amandes amères se font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes amères il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez sur cette dose pour en faire la quantité qu'il vous plaira, en mettant tout le reste à proportion, comme il est dit pour les amandes douces.

Biscuits d'Avelines.

Ils se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces

Biscuits à la Saint-Cloud.

Il faut prendre deux onces de farine de riz passée au tamis fin, & les mettre dans une terrine avec demi-livre de sucre fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron verd haché très-fin. Il faut battre

le tout ensemble un quart d'heure ; & y mettre huit blancs d'œufs fouettés. Dressez vos biscuits dans de petits moules de papier beurré en dedans , faites-les cuire dans un four doux : quand ils seront d'une belle couleur dorée , vous les ôtez des moules pendant qu'ils seront chauds. Couvrez par-tout le dessus avec une glace faite de cette façon : mettez sur un assiette de terre ou de faïence la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre très-fin , battez-les bien ensemble avec une cuillère de bois ; & pour bien blanchir votre glace , on y mettra de temps en temps quelques gouttes de citron. Quand elle sera bien blanche , on la mettra sur des biscuits & on la remettra un instant dans le four pour la faire sécher.

Massepains.

Il faut prendre une livre d'amandes douces que vous faites piler après les avoir échaudées & émondées , arrosez-les de trois blancs d'œuf en les pilant : vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides , de la fleur d'orange confite & pilée : quand le tout est bien mêlé , vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre ; & les faites dessécher sur le feu ; vous les mettez ensuite sur une table , & les maniez avec du sucre fin. Il faut en mettre jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains , on la roulera ensuite pour en former des massépains de telles figures que vous voulez. Il faut avoir six blancs d'œufs qu'on fouette à moitié ; & on y mêlera avec du citron verd haché , on trempera dedans les massépains , & on les mettra dans du sucre fin , autant qu'ils peuvent en prendre. Il faut les dresser sur des feuilles de papier blanc & les mettre sur des feuilles de cuivre , & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four ; il faut mettre un peu de pâte sur une carte ; si la carte prend couleur , c'est une marque que le four est trop chaud.

Gaufres.

Il faut prendre trois œufs des plus frais que l'on pourra, & les délayer avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché & de l'eau de fleur d'orange & du sucre fin; il faut délayer le tout ensemble, & y mettre ensuite un peu plus de demi-septier de crème jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide. Quand votre pâte est prête, vous faites chauffer le gauffrier sur un fourneau, & le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gauffres de tenir. Quand votre gauffrier est chaud, il faut y mettre de cette pâte dedans plein une cuillère à bouche, cela suffit; il faut renfermer votre gauffrier & le remettre sur le feu. Quand elle sera cuite d'un côté vous la retourneriez de l'autre, & la retirerez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois; courbez-les toutes chaudes, & quand elles seront toutes faites, mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez.

Vous pouvez les garder plusieurs jours; si vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amolliront pas.

Poires séchées à la façon de Rheims.

La poire de rousselet est celle que l'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Rheims; l'on fait aussi la même chose pour celle de Doyenné, parce qu'elle est bonne. Comme elle ne se conserve pas long-temps, par ce moyen on la conserve tant que l'on veut. Pelez les poires de la queue en bas; ratillez un peu la queue & en coupez le petit bout. Jetez-les à mesure dans l'eau fraîche, & ensuite faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elle s'échiffent sous les doigts; vous les retirez à mesure avec l'écumoire pour les jeter dans l'eau fraîche. Quand elles seront égouttées, sur un demi-cent de poires que vous aurez, il faut mettre une livre de sucre dans deux pintes d'eau, quand elle sera fondu; on y mettra les poires pour les y laisser deux heures; ensuite il faudra les dresser sur

des clayons , la queue en haut , pour les mettre passer la nuit dans un four d'une chaleur douce , comme quand on a tiré le pain. Le lendemain on retrempera les poires dans le sucre , en les remettant de la même façon dans le four , ce qu'on continuera pendant quatre jours , & la dernière fois vous ne les retirerez que quand elles seront tout-à-fait séchées : on les conserve dans un endroit sec , autant que l'on veut.

Tablettes de réglise pour le rhume.

Il faut mettre dans un pot de terre une pinte d'eau de rivière , avec une livre de réglise verte ratifiée & coupée par très-petits morceaux , deux poignées d'orge , quatre pommes de reinette : faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu , pendant quatre ou cinq heures , jusqu'à ce que cela soit bien cuit & réduit à moins de chopine d'eau ; ensuite vous écrasez bien le tout ensemble pour en passer à force de bras , le plus que vous pourrez au travers d'un tamis. Il faut mettre dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié , & deux onces de gomme adragant fondu. Faites dessécher cette composition sur le feu en la remuant toujours avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts , alors vous la renversez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frottées avec un peu d'huile : quand elle sera froide , vous la couperez par tablettes pour les mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

Fruits secs sans être confits.

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne & qui en ont beaucoup dans leurs jardins ; pour les mettre à profit , voici la façon de les faire sécher.

Prenez des cerises bien mûres & qu'elle ne soient point tournées , arrangez-les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres. Vous laisserez les queues & les mettrez sécher dans le four d'une chaleur douce , comme celle où l'on vient de tirer

le pain. Vous les laisserez tant que le four aura de chaleur, vous les retirerez après pour les retourner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez seches; vous les laissez refroidir pour les lier en petits bouquets, & les serrez dans un lieu sec.

Les prunes se sechent de la même façon: il faut les cueillir très-mûres. Celles qui tombent d'elles-mêmes sont les meilleures, parce qu'elles ont plus de chair, & font d'un meilleur goût.

Les pêches se sechent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées, vous les fendez par le milieu & en ôtez les noyaux. Quand elles sont à moitié seches, vous les mettez sur une table bien propre, & les applatissez pour qu'elles sechent également; vous les remettrez après au four jusqu'à ce qu'elles soient seches.

Les abricots se font de la même maniere, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se sechent pelées & sans les peler, la première façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettez avec les poires dans un chaudron plein d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amolir. Vous aurez soin en les pelant de leur laisser les queues, & vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

Confitures de campagne.

Prenez du vin doux appelé mou, vous ne pouvez le prendre trop doux; vous en prendrez un seau plus ou moins, suivant la quantité que vous voulez faire de confitures: mettez-le dans une chaudiere, faites-le bouillir sur un feu toujours, faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, & puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes ou coings, faites-le cuire dans

Le pu jusqu'à ce qu'il soit un peu amoli. Vous le pelerez ensuite, & le mettrez dans votre sirop de vin doux, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, & vous aurez soin de le bien écumer. On connoîtra sa cuisson quand on mettra du sirop sur une assiette : si on le voit demeurer en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture, la mettre dans des pots, puis la couvrir quand elle sera froide.

Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confitures au Cidre.

Il faut prendre du cidre de poiré fait sans eau pour faire cette confiture : celui de pommes n'est point assez doux. Vous le faites réduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit : vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celle du vin doux.

Confitures au miel.

Vous choisirez le plus beau miel que vous pourrez avoir, & vous vous en servirez avec la même dose que pour le sucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre, se peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en servir & de le clarifier.

Mettez-le dans une poêle sur un fourneau; quand il bout, il faut le bien écumer, c'est un de ses principaux points pour sa beauté. Vous connoîtrez sa cuisson, lorsqu'en mettant dessus un œuf de poule, s'il enfonce, sa cuisson est imparfaite; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, & vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le sucre.

Faites attention que le miel est sujet à se brûler; & qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Comment faire le raisinet.

Prenez la quantité de raisins que vous jugerez

à

à propos, vous l'égrainerez ensuite, & le presserez à mesure dans le chaudron où vous devez le faire cuire. Mettez-le sur un feu clair, & à mesure qu'il bout, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire, laissez-le réduire au tiers & vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'il s'épaissit. Remuez-le souvent avec une spatule de bois à mesure qu'il s'épaissit, de crainte qu'il ne brûle, vous le retirerez ensuite pour le passer au travers d'un linge blanc en le pressant bien fort avec les mains. Cela fait, remettez-le sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons en le tournant continuellement, jusqu'à ce qu'il ait pris assez de consistance : vous le retirerez du feu pour le mettre tout de suite dans des terrines.

Quand il sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots. Il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours, & les couvrir de papier. Vous visiteriez de temps en temps votre raisinet; si le papier se moist, vous l'ôterez & en remettrez d'autre. Vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humanité en soit évaporée; alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit; sinon on le fait recuire un peu, pour ensuite le couvrir à forfait. Beaucoup de personnes mettent avec le raisin des poires pelées & coupées par petits morceaux, ou du coing aussi coupé par petits morceaux, qu'il faut faire cuire à moitié avant de le mettre, pour en ôter le montant.

Fin.



T A B L E

D E S M A T I E R E S.

AVERTISSEMENT pour cette nouvelle édition,	pag. v
EXPLICATION par ordre alphabétique des termes en usage pour la cuisine & l'office,	viiij
EXPLICATION par ordre alphabétique des ustensiles de cuisine & d'office,	xiv

C H A P I T R E I.

I N S T R U C T I O N sur les richesses que la nature produit pour notre subsistance pendant toute l'année,	pag. 1
Instruction pour chaque saison : elle servira pour régler les services : vous augmenterez ou diminuerez suivant les occasions & la dépense que vous voudrez faire,	7
<i>Menus du Printems.</i>	
Table de douze couverts à dîner, servie à cinq,	7
Table de douze couverts, servie en maigre à dîner : elle peut servir à souper, en ne servant point de potage si l'on veut,	8
<i>Menus de l'Esté.</i>	
Table de quinze couverts à dîner, servie à sept,	10
Table de dix couverts à souper, servie à cinq,	11
<i>Menus de l'Automne.</i>	
Table de douze couverts à dîner, servie à cinq,	12
Table de douze couverts à souper, servie à cinq,	14
<i>Menus de l'Hiver.</i>	
Table de huit à dix couverts à dîner,	15
Table de quinze à vingt couverts à dîner, servie à onze,	16
Table de douze couverts à souper, servie à cinq,	18

C H A P I T R E II.

Abrégé général pour toutes sortes de potages,	19
Potage aux choux,	20
Potage à la citrouille,	<i>ibid.</i>
Potage au lait,	21
Potages maigres de plusieurs façons,	21
Potage maigre aux oignons,	23
Potage de marrons en gras & en maigre,	24
Potage d'asperges à la purée en gras & en maigre,	<i>ibid.</i>
* Potage de semouille,	25
* Potage de vermiceli,	<i>ibid.</i>
* Potage au fumer,	26
Potage au fromage en gras & en maigre,	<i>ibid.</i>

TABLE DES MATIERES

Potage de croûtes au coulis de lentilles,	27
Potage de croûtes à la purée verte,	<i>ibid.</i>
Potage aux petits oignons blancs,	28
Potage de concombres,	<i>ibid.</i>
Potage au riz,	<i>ibid.</i>
Potage aux herbes,	<i>ibid.</i>
Potage printannier en maigre,	29
Potage au riz & coulis de lentilles,	30
Potage au lait d'amandes,	<i>ibid.</i>
Potage à l'eau pour collation,	31
Potage à la Vierge,	<i>ibid.</i>

De la dissection des Viandes.

De la dissection & connoissance du bon bœuf,	33
De la dissection & connoissance du bon mouton,	34
De la dissection & connoissance du bon veau,	35 & 36
De la dissection du cochon,	36
De la dissection du marcaffin & du cochon de lait,	37
De la dissection de la volaille & gibier,	<i>ibid.</i>

CHAPITRE III.

Du bœuf,	38
De la langue de bœuf,	39
Langue de bœuf en miroton,	<i>ibid.</i>
Langue de bœuf en brezolle, & autres façons,	40
Langues de bœuf en paupiettes,	<i>ibid.</i>
Langue de bœuf au gratin,	41
Langue de bœuf à la persillade,	<i>ibid.</i>
Cervelle de bœuf de plusieurs façons,	42
Palais de bœuf en menus droits & autres façons,	<i>ibid.</i>
Palais de bœuf mariné,	43
* Langue de bœuf à la poulette,	<i>ibid.</i>
Alumettes de palais de bœuf,	<i>ibid.</i>
Croquette de palais de bœuf,	44
Gras double à la bourgeoise,	<i>ibid.</i>
Gras double à la fauce Robert,	45
Terrine à la couenne,	<i>ibid.</i>
* Tétine de vache au verjus,	<i>ibid.</i>
* Andouillettes de bœuf,	46
Rognon de bœuf à la bourgeoise,	<i>ibid.</i>
Usage de la graisse de bœuf,	<i>ibid.</i>
Queue de bœuf en hauchepot, & autres façons,	47
Queue de bœuf en matelotte,	<i>ibid.</i>
Queue de bœuf à la sainte-Menchoult,	48
Culotte de bœuf de plusieurs façons,	49
* Piece de bœuf au naturel,	<i>ibid.</i>
Piece de bœuf au four,	<i>ibid.</i>
Culotte de bœuf à la braise aux oignons d'Hollande.	50
Culotte de bœuf à la cardinale,	<i>ibid.</i>
Culotte de bœuf à l'Angloise,	51

Colotte de bœuf au four,	52
Usage de la tranche de bœuf,	<i>ibid.</i>
Bœuf à la royale ou à la mode,	<i>ibid.</i>
Saucissons de tranches de bœuf,	53
Usage de la pièce ronde,	<i>ibid.</i>
Usage du gîte à la noix,	54
Usage de la moëlle de bœuf,	<i>ibid.</i>
Aloyaux de plusieurs façons,	<i>ibid.</i>
Usage du trumeau & des charbonnées,	<i>ibid.</i>
Charbonnée de bœuf en papillotes,	55
Usage de la poitrine de bœuf,	<i>ibid.</i>
Tendrons de bœuf à l'Allemande,	<i>ibid.</i>
Bœuf en miroton,	56
Bœuf au four,	<i>ibid.</i>
Hâchis de bœuf,	57
C H A P I T R E I V.	
Du mouton,	<i>ibid.</i>
Rôt de biffe de mouton de plusieurs façons,	58
Gigot de mouton à la Périgord,	<i>ibid.</i>
Gigot aux légumes glacés,	<i>ibid.</i>
Gigot à la persillade,	59
Gigot à la poêle,	60
Gigot à la Génoise,	<i>ibid.</i>
Gigot à l'eau,	61
Gigot à l'Angloise,	<i>ibid.</i>
Gigot aux choux-fleurs,	62
Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmesan,	<i>ibid.</i>
Gigot aux cornichons,	63
* Gigot de mouton à la servante,	<i>ibid.</i>
* Gigot de mouton en grenadins,	64
* Gigot de mouton à la sainte-Menehould,	<i>ibid.</i>
* Gigot de mouton à la Martine,	<i>ibid.</i>
Gigot à la régence,	65
Gigot à la royale,	<i>ibid.</i>
Gigot à la Mailly,	66
Gigot à la Sultane,	67
Gigot panaché,	68
Côtelettes de mouton grillées,	<i>ibid.</i>
Carré de mouton en terrine, à l'Angloise, aux lentilles,	69
Côtelettes de mouton en robe-de-chambre,	<i>ibid.</i>
Côtelettes de mouton aux épinards,	70
Côtelettes de mouton au basilic,	<i>ibid.</i>
Carré de mouton au persil,	71
Carré de mouton à la Conti,	<i>ibid.</i>
Côtelettes de mouton à la purée de navets,	<i>ibid.</i>
Côtelettes de mouton à la marinière,	72
Côtelettes de mouton à la pluche verte,	<i>ibid.</i>
Haricot de mouton,	73

DES MATIÈRES.

Maricot de mouton distingué,	48
Carré & gigot de mouton aux concombres,	74
Carré de mouton en crépine,	75
Côtelettes de mouton à la poêle,	76
Côtelettes de mouton au gratin,	77
Carré ou côtelettes de mouton à la ravigotte,	ibid.
Epaule de mouton en ballon,	78
Epaule de mouton à la Turquie,	79
Epaule de mouton au four,	ibid.
Epaule de mouton à la sainte-Menehould,	ibid.
Epaule de mouton à la rouffie,	80
Nachis de mouton couvert,	ibid.
Epaule de mouton à l'eau,	81
Epaule de mouton de plusieurs façons,	ibid.
Epaule de mouton en croustade,	82
Saucisson d'une épaule de mouton,	ibid.
Du bout saigneux de mouton ou collier,	ibid.
Des rognons de mouton, comment les servir,	83
De la poitrine de mouton de plusieurs façons.	ibid.
Du filet de mouton en bresolle,	84
Filet de mouton en paupiettes,	ibid.
Filet de mouton en profiterols,	ibid.
Langues de mouton grillées,	85
Langues de mouton en papillottes,	ibid.
Langues de mouton à la cuisinière,	ibid.
Langues de mouton en matelotte,	ibid.
Hâtelet de langues de mouton,	86
Langues de mouton à la broche,	ibid.
Langues de mouton à la Flamande,	87
Langues de mouton en canelon,	ibid.
* Saucisses de langues de mouton,	88
Langues de mouton en sur-tout,	ibid.
Langues de mouton à la poêle,	89
Langues de mouton à la Gascogne,	ibid.
Langues de mouton au gratin,	90
Langues de mouton à la sainte-Menehould,	ibid.
* Cervelles de mouton à l'étuvée,	91
Pieds de mouton à la poulette,	92
Pieds de mouton à la sainte-Menehould,	ibid.
Pieds de mouton à la ravigotte,	93
Pieds de mouton à la sauce Robert,	ibid.
Pieds de mouton farcis,	ibid.
Pieds de mouton à l'Angloise,	94
Pieds de mouton de différentes façons,	ibid.
Pieds de mouton en surtout,	95
Pieds de mouton au gratin,	ibid.
Pieds de mouton aux concombres,	96
Pieds de mouton aux concombres en friandise de poulets.	ibid.

Pieds de mouton au basilic,	97
De la queue de mouton,	<i>ibid.</i>
Queues de mouton de plusieurs façons,	<i>ibid.</i>
Queues de mouton au riz,	98
Queues de mouton à la Prussienne,	<i>ibid.</i>
Queues de mouton aux choux à la Prussienne,	99
Queues de mouton aux choux à la bourgeoise,	100
C H A P I T R E V.	
Du veau, détail de ses parties,	101
De la tête de veau, comment l'accomoder,	<i>ibid.</i>
Tête de veau farcie à la bourgeoise,	102
Tête de veau à la sainte-Menchoult,	103
Les yeux de veau, comment les servir,	104
Langues de veau de différentes façons,	<i>ibid.</i>
Cervelle de veau en matelotte,	<i>ibid.</i>
Cervelle de veau au soleil,	<i>ibid.</i>
Oreilles de veau de plusieurs façons,	105
Oreilles de veau aux pois,	<i>ibid.</i>
Oreilles de veau au fromage,	106
Oreilles de veau à la Tartare,	107
Fressure de veau à la bourgeoise,	<i>ibid.</i>
Foie de veau de différentes façons,	108
Foie de veau à l'étuvée,	<i>ibid.</i>
Foie de veau à la bourgeoise,	<i>ibid.</i>
Foie de veau en crépine,	109
Foie de veau à l'Italienne,	110
De la fraise de veau & des pieds, comment l'accomoder,	<i>ibid.</i>
Fraise de veau de différentes façons,	111
Beignets de fraises de veau,	<i>ibid.</i>
Fraise de veau au gratin de fromage,	112
Pieds de veau de plusieurs façons,	113
Pieds de veau à la Camargot,	<i>ibid.</i>
Pieds de veau à la sainte-Menchoult,	114
Pieds de veau frits,	<i>ibid.</i>
Usage des ris de veau, & comment les accomoder,	<i>ibid.</i>
Ris de veau à la pluche verte,	115
Ris de veau à la Lyonoise,	<i>ibid.</i>
Ris de veau aux fines herbes,	116
Ris de veau en caisses,	117
* Ris de veau en escaloppe,	<i>ibid.</i>
Ris de veau en harelet,	118
Ris de veau frits,	<i>ibid.</i>
Ris de veau en ragout,	119
Du rognon de veau : il tient à la longe,	120
Rissoles,	<i>ibid.</i>
Hachis de toutes sortes de viandes,	121
Longe de veau de plusieurs façons,	<i>ibid.</i>
Gât de veau à la crème,	122

DES MATIÈRES.

Café glacé,	127
Café à la daube,	ibid.
Café à l'étouffade,	ibid.
Epaule de veau, comme l'accommoder,	127
Epaule de veau à la Bourgeoise,	ibid.
Poitrine de veau de différentes façons	ibid.
Tendrons de veau aux petits pois,	127
Poitrine de veau au roux,	ibid.
Poitrine de veau frite,	127
Tendrons de veau au verd-pré,	ibid.
Poitrine de veau au basilic,	128
Poitrine farcie,	ibid.
Poitrine à l'Allemande,	127
Tendrons de poitrine à l'Allemande,	ibid.
Poitrine à la braise,	ibid.
Poitrine au coulis de lentilles, ou coulis de pois,	128
Du collet de veau ou carré,	ibid.
Côtelettes de veau à la poêle,	ibid.
* Côtelettes de veau à la Guienne,	129
* Côtelettes de veau à la marmotte,	ibid.
Côtelettes de veau à la cuisinière,	130
Côtelettes de veau au verd-pré,	131
Côtelettes de veau à la Lyonnaise,	ibid.
Côtelettes de veau grillées,	ibid.
Côtelettes de veau au petit lard,	ibid.
Côtelettes de veau marinées,	132
Côtelettes en poires,	ibid.
Côtelettes en papillotes,	133
Carré de veau à la bourgeoise,	ibid.
Carré de veau à la broche aux fines herbes,	134
Usage du cuisseau de veau,	135
Coulis bourgeois & autres,	ibid.
Jus de veau & autres,	137
Filet de veau rôti fait,	ibid.
Rouelle de veau à la couenne,	ibid.
Rouelle de veau à la crème,	138
Pain de veau,	ibid.
Rouelle de veau entre deux plats.	ibid.
Fricandeau de veau à la bourgeoise,	139
Noix de veau aux truffes à la bonne femme,	ibid.
Paupiettes,	140
Paupiettes à la braise,	ibid.
* Hâtereau de rouelle de veau,	141
Brefoles,	ibid.
Noix de veau en caisses,	142
Noix de veau à la Chantilly,	ibid.
Couée pour les malades,	143

De la motelle dite amourette,	<i>ibid.</i>
Queues de veau de plusieurs façons,	<i>ibid.</i>
Queues de veau à la sainte-Menehould,	144
Queues de veau aux choux & petit lard,	<i>ibid.</i>
Casseroles,	145

CHAPITRE VI.

Du cochon & de son utilité,	146
De la tête de cochon,	<i>ibid.</i>
Fromage de cochon,	147
Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon,	148
De la fressure, panne, crépine & boyaux,	<i>ibid.</i>
Des jambons, comment les accommoder,	<i>ibid.</i>
De la poitrine, échinée & carré de cochon,	150
Côtelettes de porc frais en ragoût,	<i>ibid.</i>
Comment faire le petit salé de cochon,	<i>ibid.</i>
Comment faire le lard & le sain-doux,	151
Boudin de cochon & de sanglier,	152
* Boudin de ce que l'on veut,	<i>ibid.</i>
De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin,	153
Boudin blanc à la Bourgeoise,	<i>ibid.</i>
Façon de faire toutes sortes de cervelas,	154
Façon de faire toutes sortes de saucisses,	155
Andouilles de cochon,	<i>ibid.</i>
Jambon en cincarat,	156
Du cochon de lait,	<i>ibid.</i>
Cochon de lait par quartier au Pere Douillet,	157
Cochon de lait en blanquette,	<i>ibid.</i>
Cochon de lait galentine,	158
Cochon de lait à la Lyounoise,	159
Cochon de lait en pâté froid,	<i>ibid.</i>

CHAPITRE VII.

De l'Agneau,	160
Issues d'agneau à la Bourgeoise,	<i>ibid.</i>
Tête d'agneau de plusieurs façons,	<i>ibid.</i>
* Tête d'agneau à la sainte-Menehould,	161
Quartier d'agneau, comment le servir,	162
Filets d'agneau en blanquette,	<i>ibid.</i>
Filets d'agneau à la béchamel,	163
Du quartier d'agneau de derrière,	<i>ibid.</i>
Usage des ris d'agneau,	<i>ibid.</i>
Pieds d'agneau gratinés,	<i>ibid.</i>

CHAPITRE VIII.

De la volaille en général,	164
Différentes façons de poulets,	165
Fricassée de poulets,	<i>ibid.</i>
Fricassée de poulets à la Bourdois,	167

DES MATIÈRES.

Poulets à la Tartare ,	489
Poulets en caisses ,	ibid.
Poulets communs de différentes façons ,	ibid.
Comment servir les poulets gras, aux œufs, & à la reine,	168
Poulets en entrées de broches de différentes façons ,	ibid.
Poulets aux croûtons ,	169
* Poulets à la barbarine ,	170
* Poulets sans fard ,	ibid.
Poulets aux choux fleurs ,	171
Poulets à la poêle ,	ibid.
Poulets au fromage ,	172
Poulets à l'estragon ,	ibid.
Poulets en matelotte ,	173
Poulets à la jardinière ,	174
Poulets au cerfeuil ,	ibid.
Poulets au réveil ,	175
Poulets au verjus de grains ,	ibid.
Poulets à la Ciblotte ,	176
Poulets aux petits pois ,	177
Poulets en hâtelet ,	ibid.
Des poulets marinés ,	ibid.
Poulets en pain ,	178
Poulets à la sainte Menchoult ,	ibid.
Usage du coq & de la Poule ,	ibid.
Des dindons & dindonneaux ,	179
Abbatis de dindons en fricassée, au blanc, ou au roux ,	ibid.
Différentes façons pour accommoder les vieux dindons ,	180
Cuisses de dindons accompagnées ,	181
Cuisses de dindons à la crème ,	ibid.
Dindons à l'escalope ,	182
Dindon en pain ,	183
Dindon à la poêle ,	ibid.
Dindon en galentine ,	184
Dindon en balon ,	ibid.
Dindon roulé ,	ibid.
Des pattes de dindes ,	185
Ailerons de dindons aux petits oignons & fromage ,	ibid.
Ailerons en fricassée de poulets ,	186
Ailerons en fricandeau ,	ibid.
Ailerons à l'Espagnole ,	ibid.
Ailerons en matelotte ,	187
Ailerons à la purée verte ,	ibid.
Ailerons à la purée de lentilles ,	ibid.
Ailerons aux petits oignons ,	188
Ailerons au vin de Champagne ,	ibid.
Ailerons à la sainte Menchoult ,	ibid.
Du pintadeau & de la pintade ;	189
De la poularde & du chapon , comment les servir ,	ibid.

Des foies gras,	<i>ibid.</i>
Poularde de plusieurs façons,	170
Poularde à la bourgeoise,	<i>ibid.</i>
Poularde entre deux plats,	192
Poularde à la perfillade,	<i>ibid.</i>
Chipoulate de plusieurs façons,	193
Poularde aux oignons,	<i>ibid.</i>
Poularde masquée,	193
Poularde en matelotte,	<i>ibid.</i>
Poularde à la cuisinière,	194
Poularde au court-bouillon,	<i>ibid.</i>
* Poularde en pâté en broche,	195
* Poularde en quadrille,	<i>ibid.</i>
Poularde à la béchamel,	196
Poularde à la Montmorenci,	197
Poularde marinée,	<i>ibid.</i>
Poularde à la sainte Menchoult,	<i>ibid.</i>
Poularde au blanc-manger,	<i>ibid.</i>
Poularde en canelon,	198
Poularde à la crème,	<i>ibid.</i>
Poularde en croustade,	199
Poularde accompagnée,	<i>ibid.</i>
Poularde au sang,	<i>ibid.</i>
Poularde à la chia,	200
Poularde en filets,	<i>ibid.</i>
De la poule de Caux & du Coq vierge,	<i>ibid.</i>
Du canard, caneton, oie & oison,	<i>ibid.</i>
Canard farci,	201
Canard en hauchepot,	202
Canard aux navets,	<i>ibid.</i>
Canard au Pere Douillet,	203
Caneton aux pois,	<i>ibid.</i>
Oie farcie à la broche,	204
Oie à la moutarde,	<i>ibid.</i>
Oie à la daube,	205
Des ailes & cuisses d'oies, comment les accommoder,	205
Canard en globe,	207
Canard à la Bruxelles,	<i>ibid.</i>
Canard en daube,	<i>ibid.</i>
Canard en chausson,	208
Canard à la Béarnoise,	<i>ibid.</i>
Canard à l'Italienne,	<i>ibid.</i>
Canard à la purée verte,	209
Des poules d'eau,	<i>ibid.</i>
Des pigeons cauchois, de voliete & bisets,	<i>ibid.</i>
Gros pigeons de plusieurs façons,	210
Des petits pigeons de voliete,	<i>ibid.</i>
Pigeons à la bourgeoise,	211

Compote de Pigeons,	498
Pigeons au babilic,	ibid.
Des pigeons bifets,	212
Pigeons à la crapauline, sauce au verjus,	ibid.
Pigeons en matelotte,	213
Pigeons au ragoût d'écrevisses,	ibid.
Pigeons aux fines herbes,	214
Pigeons en surprise,	ibid.
Pigeons aux petits pois,	219
Pigeons aux asperges en petits pois,	216
Pigeons au court-bouillon,	ibid.
Pigeons à la sainte-Menchoult,	217
Pigeons à la payfanne,	ibid.
* Pigeons en papillote,	218
Pigeons à la Marianne,	ibid.
Pigeons en fricandeau,	219
Pigeons en fricassée de poulets,	ibid.
Pigeons au soleil,	ibid.
Pigeons en surtout,	220
Pigeons en timbale,	ibid.
Pigeons aux tortues,	ibid.
Pigeons en tourte,	221
Pigeons à la poêle,	ibid.
Pigeons en hâtelier,	ibid.
Pigeons en crépine,	ibid.
Pigeons en beignets,	222
Pigeons à la Dauphine,	ibid.

CHAPITRE IX.

Du Gibier en général,	223
Du gibier à poil,	ibid.
De la venaison,	ibid.
Des faisans, comment les servir,	224
Des canards sauvages, comment les servir,	ibid.
Des rouges, farcelles, halbrans, comment les servir,	225
Alouettes de plusieurs façons,	ibid.
Alouettes en salmis à la Bourgeoise,	226
Alouettes en ragoût,	ibid.
Des ramiers & ramercaux,	227
Des perdreaux, comment les distinguer des perdrix,	ibid.
Comment accommoder les perdreaux & perdrix,	ibid.
Des vieilles perdrix,	228
Des bécasses, bécassines & bécots,	229
Des cailles & cailleteaux,	ibid.
Des cailles au laurier,	ibid.
Des cailles aux choux,	230
Des cailles au gratin,	231
Des cailles au salpicon,	ibid.
Des ortolans, guignards & gelinottes,	ibid.

Des grives,	230
Des pluviers,	ibid.
Des vanneaux,	ibid.
Des rouges-gorges,	ibid.
Du gibier à poil,	233
Lievre en civet,	ibid.
Pâté de lievre à la bourgeoise,	ibid.
Lievre en haricot,	234
Filets de lievre en civet,	ibid.
Levraut au sang,	235
Filets de lievre à la poivrade,	ibid.
Des lapins & lapereaux, comment connoître les jeunes,	236
Des lapins & lapereaux de plusieurs façons,	ibid.
Lapereaux marinés,	ibid.
Lapins au coulis de lentilles,	237
Lapins à la bourgeoise,	ibid.
Boudin de lapin,	238
Lapereaux en bigarrure,	ibid.
Lapin en matelotte,	239
Lapereaux en bachelis,	ibid.
Filets de lapereaux aux concombres,	240
Filets de lapereaux en salade,	241
Lapins aux petits pois,	ibid.
Lapins en papillotes,	ibid.
* Lapins en gâteau,	242
* Lapins au Pere Douillet,	ibid.
Lapereaux aux gites,	243
Lapereaux en caisses,	ibid.
Lapereaux aux fines herbes,	ibid.
Lapereaux au gratin,	ibid.
Lapereaux à l'Espagnole,	244
Lapereaux en galetine,	ibid.
Lapereaux en hâtelier,	ibid.
Lapereaux en poupeton,	ibid.
Lapereaux roulés aux pistaches,	245
Lapereaux en tortue,	ibid.
De la viande noire, appelée venaison,	246
Du sanglier & marassin,	ibid.
Machette de toutes sortes de viandes cuites à la broche,	247

C H A P I T R E X.

Du Poisson de mer & d'eau douce.

En coquillages,	248
Du Turbot & Barbue, comment accommoder,	ibid.
Turbot aux capres,	249
Turbot & Barbue en gras & en maigre,	ibid.
Turbot & Barbue, cuits au gras,	ibid.
* Turbot & Barbue glacés,	250
Du Saumon frais, comment l'accommoder,	ibid.

DES MATIERES.

497

Du Saumon en caisse,	251
* Dard de Saumon à la poêle,	<i>ibid.</i>
De l'Esturgeon, comment l'accommoder,	253
De l'Esturgeon en gras à la broche,	<i>ibid.</i>
De l'Esturgeon à la braise,	<i>ibid.</i>
Esturgeon en matelotte,	254
Esturgeon glacé,	<i>ibid.</i>
De l'Alose, comment l'accommoder,	255
* Filets d'Aloses de toutes façons,	<i>ibid.</i>
Du Cabiliot, comment l'accommoder,	256
Morue fraîche en dauphin au ragoût de laitances de carpes & pointes d'asperges,	<i>ibid.</i>
De la Raie, comment l'accommoder,	257
De la Raie à la sainte-Menehoul,	258
* Raie au vin de Champagne,	<i>ibid.</i>
Raie marinée frite,	259
Raie à la sauce de son foie,	<i>ibid.</i>
Raie au fromage,	<i>ibid.</i>
De la Merluche, comment l'accommoder,	260
De la Morue salée, comment l'accommoder,	261
Morue à la maître-d'hôtel,	<i>ibid.</i>
Queue de Morue farcie,	262
* Morue à l'oignon,	263
* Morue à la Garonne,	<i>ibid.</i>
Morue à la Provençale,	<i>ibid.</i>
Morue au beurre noir,	264
Morue à la sauce aux capres & anchois,	<i>ibid.</i>
Morue à la crême,	<i>ibid.</i>
Tourte de morue,	265
Morue en Stinkerque,	<i>ibid.</i>
Morue marinée frite,	<i>ibid.</i>
Morue en beignets;	<i>ibid.</i>
De la Limande, la Solle, le Carlet & la Plie,	266
Solles, Limandes, Carlets & Plies entre deux plats à la Bourgeoise,	267
Des Eperlans, comment les accommoder,	<i>ibid.</i>
Du Surmulet & Maquereau,	<i>ibid.</i>
* Macquereau en cailles,	268
Du Thon, comment l'accommoder,	269
De la Vive, comment l'accommoder,	<i>ibid.</i>
Du Rouget, comment l'accommoder,	270
De la Sardine & du Hareng frais,	<i>ibid.</i>
Harengs saurs à la sainte-Menehoul.	271
Des anchois & de leur utilité,	<i>ibid.</i>
Rôties d'anchois,	<i>ibid.</i>
Des Merlans,	272
Le Bar, comment l'accommoder,	<i>ibid.</i>
Le Vardreuil, ce que c'est,	273

De la Tontine,	ibid.
De la Lubine,	ibid.
Des Ecrevisses de mer, des Homars & des Crabes,	274
Des Moules,	ibid.
* Moules en beignets,	275
Des Huitres,	ibid.
Des Huitres en hachis,	276
De la Macreuse,	ibid.
Macreuse en haricot,	277
Macreuse à la daube,	ibid.
<i>Du poisson d'eau douce.</i>	
Du Brochet,	278
Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce,	ibid.
Le Brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons,	279
* Brochet en fricandeau,	280
* Brochet à la Tartare,	ibid.
* Brochet en filets, à ce que l'on veut,	ibid.
De l'Anguille,	281
Anguilles aux montans de laitues romaines,	ibid.
* Anguille à la Célestine,	292
* Anguille en rissoles,	ibid.
De la Carpe,	ibid.
Carpe en matelotte,	283
* Carpe à la daube,	284
De la Truite saumonée & de la commune,	ibid.
De la Perche,	285
De la Tanche,	ibid.
* Tanche à la Bourgeoise,	286
* Tanche à la sainte-Menchoult,	ibid.
De la Lote ou Barbote,	287
De la tortue,	ibid.
De la Lamproie,	288
Des Ecrevisses,	ibid.
Du Barbillon, Mégnier, Goujon & la Brème,	290
Eauvée de Goujons,	ibid.
Escargots de vigne en fricassée de Poulets,	ibid.
Des grenouilles,	292
Grenouilles en fricassée de Poulets,	ibid.
Grenouilles frites,	292
CHAPITRE XI.	
Des Légumes en général,	ibid.
Des pois vers & des Pois secs,	294
Petits pois à la Bourgeoise,	ibid.
Usage des Pois secs,	ibid.
Des Haricots verts,	295
Des Haricots verts, comment les cuire & sécher, qui se conservent au moins jusqu'à Pâques,	296
Des Haricots blancs,	297

DES MATIÈRES:

Des Fèves de marais ,	499
Des Lentilles ,	<i>ibid.</i>
Coulis de Lentilles ,	298
Du Riz ,	<i>ibid.</i>
Du Genievre ,	<i>ibid.</i>
Du Gruau ,	299
Des Choux ,	300
Choux à la Bourgeoise ,	<i>ibid.</i>
Des choux fleurs ,	301
Choux fleurs en pain ,	<i>ibid.</i>
Choux à la Flamande ,	302
Choux en surprise ,	303
Des carottes & panais que l'on comprend sous le nom de racines ,	<i>ibid.</i>
Racines en menus droits ,	304
Racines à la crème ,	<i>ibid.</i>
Du persil & ciboule ,	305
Du cerfeuil , oseille , poirée , bonne dame ,	<i>ibid.</i>
De l'oignon ,	<i>ibid.</i>
Du poireau ,	306
Du céleri ,	<i>ibid.</i>
Des radis & raves ,	<i>ibid.</i>
De la racine de persil ,	308
Des navets ,	<i>ibid.</i>
Des Laitues pommées & romaines ,	<i>ibid.</i>
Laitues pommées farcies ,	<i>ibid.</i>
De la chicorée sauvage blanche , & de la verte ,	309
De la chicorée blanche ordinaire ,	<i>ibid.</i>
Des cardes poirées ,	310
Des cardons d'Espagne ,	<i>ibid.</i>
Des Artichaux ,	<i>ibid.</i>
* Artichaux à la S. Simon ,	312
* Artichaux à la Jardiniere ,	313
Artichaux à la Barigoulie ,	314
Artichaux au verjus de grain ,	<i>ibid.</i>
Artichaux tournés ,	315
Des asperges ,	<i>ibid.</i>
Asperges en petits pois ,	316
Du potiron & citrouille ,	<i>ibid.</i>
Du houblon ,	317
Des concombres ,	<i>ibid.</i>
Des salifis & scorfoneres ,	318
Des épinars ,	<i>ibid.</i>
* Epinars frits & glacés ,	319
Des melons ,	<i>ibid.</i>
Des topinambours ,	<i>ibid.</i>
Des betteraves ,	<i>ibid.</i>
Des carnacons ,	<i>ibid.</i>

Cornichons de bled de Turquie,	<i>ibid.</i>
Des champignons, morilles & mousserons,	<i>ibid.</i>
Des capres, grosses & fines,	<i>ibid.</i>
Des capucines & de la chia,	321
Des truffes,	322
Truffes à la Maréchale,	<i>ibid.</i>
Des chervis,	<i>ibid.</i>
Du thim, laurier, basilic, sarriette & fenouil,	323
De la patience, buglose & bourrache,	<i>ibid.</i>
Du cresson alénois, cresson de fontaine, estragon, baume, corne de cerf & pimprenelle,	<i>ibid.</i>
De l'ail, rocambole & échalotte,	324
C H A P I T R E X I I.	
Des œufs,	<i>ibid.</i>
Des œufs mollets de toutes façons,	325
Des œufs de toutes les façons bourgeoises,	326
Des œufs brouillés de plusieurs façons,	<i>ibid.</i>
* Œufs en surtout,	<i>ibid.</i>
* Œufs en allumettes,	327
* Œufs en épinars,	<i>ibid.</i>
* Œufs en matelottes,	<i>ibid.</i>
Des œufs frits de toutes façons,	328
Œufs à la Bagnolet,	<i>ibid.</i>
Des œufs au plat, autrement dit au miroir,	329
Œufs au lait,	<i>ibid.</i>
Œufs à la Duchesse,	<i>ibid.</i>
Des omelettes de toutes façons,	330
Omelettes de harengs saurs,	331
Des œufs à la triple, aux concombres,	<i>ibid.</i>
Œufs au gratin,	332
Œufs brouillés à la coque,	<i>ibid.</i>
Œufs à la Huguenotte,	333
Œufs en timbales,	<i>ibid.</i>
Œufs en salade,	<i>ibid.</i>
Œufs au petit lard,	334
Œufs en peau d'Espagne,	<i>ibid.</i>
Œufs en filet,	<i>ibid.</i>
Œufs à la crème,	<i>ibid.</i>
Œufs au fromage,	335
Œufs frits,	<i>ibid.</i>
Œufs en pain,	<i>ibid.</i>
Œufs au gratin au Parmesan,	<i>ibid.</i>
Œufs à la bourgeoise,	336
Œufs grillés,	<i>ibid.</i>
Œufs à l'ail,	<i>ibid.</i>
Œufs à la jardinière,	337
Œufs en surtout,	<i>ibid.</i>
Œufs à l'eau,	338

DES MATIÈRES.
CHAPITRE XIII.

417

Du beurre, fromage, laitage & épicerie;	<i>Ibid.</i>
Du beurre,	339
Du fromage,	340
Ramequins,	341
Usage du Parmesan,	342
Du laitage,	<i>Ibid.</i>

Des Crèmes.

Crème blanche au naturel,	343
* Crème au biscuit,	<i>ibid.</i>
* Crème soufflée de vermicel,	<i>Ibid.</i>
* Crème maringuée,	344
* Crème à la bonne amie,	<i>Ibid.</i>
Crème glacée,	345
Crème à la moëlle,	<i>Ibid.</i>
Crème gratinée,	346
Crème au petit pain,	<i>Ibid.</i>
Crème légère,	347
Crème bachique,	348
Crème Italienne,	<i>Ibid.</i>
Crème au café,	349
Crème au chocalar,	<i>ibid.</i>
Crème frite,	<i>Ibid.</i>
Crème au caramel,	350
Crème à la franchipane,	<i>ibid.</i>
Crème à la madeleine,	351
Crème à la Duchesse,	<i>ibid.</i>
Crème de riz pour les convalescens,	<i>ibid.</i>
Crème de thé, d'œragon, de céleri, de persil,	352
Crème en neige,	353
Crème brûlée,	<i>ibid.</i>

Des Beignets.

Beignets de crème,	354
Beignets soufflés, ou pets & petits choux,	<i>ibid.</i>
Beignets de brioche,	355
Beignets de pommes & de pêches,	356
Beignets d'orange,	<i>ibid.</i>
Beignets au blanc mangé,	357
Beignets de pain à chanter,	<i>ibid.</i>
Beignets de feuilles de vigne,	358
* Beignets de fraises,	<i>Ibid.</i>
* Beignets à la Vénitienne,	<i>ibid.</i>
Beignets mignons,	<i>Ibid.</i>
Beignets de pâte,	359
Beignets de pain,	<i>Ibid.</i>
Beignets à la crème glacée,	360
Usage des épicerie,	<i>Ibid.</i>

De la Pâtisserie,	361
De la pâte brisée pour les tourtes,	362
Tourtes de côtelettes de mouton, à la Périgord,	364
Tourtes de tendrons de veau,	365
De toutes sortes de tourtes de gibier,	<i>ibid.</i>
Tourtes de toutes sortes de farces,	366
Des tourtes maigres en poisson,	367
Toutes sortes de timbales,	368
De la pâte brisée pour les pâtés froids,	369
De la pâte appelée feuilletage,	372
Petits pâtés friands,	<i>ibid.</i>
Gâteau au fromage,	373
Gâteau d'amandes,	374
Gâteau au lard,	<i>ibid.</i>
Gâteau en lozange,	<i>ibid.</i>
Gâteau de Savoie,	375
Gâteau à la crème,	376
* Gâteau à la Duchesse,	<i>ibid.</i>
Gâteau à la Royale,	<i>ibid.</i>
Pâte & gâteau de brioche,	377
Gâteau de viande,	378
Gâteau de riz,	<i>ibid.</i>
Gâteau fourré,	379
* Petits Gâteaux de Marly,	<i>ibid.</i>
* Canellons,	380
Fartelettes,	<i>ibid.</i>
Dariolles,	<i>ibid.</i>
Timbales de biscuits,	381
Croquantes,	<i>ibid.</i>
Feuillantines,	382
Génoise,	<i>ibid.</i>
Poupetain,	<i>ibid.</i>
Talmouzes,	382
Meringues,	384
Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver,	385
Tourtes de confitures pour l'été,	<i>ibid.</i>
Des tourtes faites avec de la gelée,	386

CHAPITRE XV.

Des Ragoûts.

Ragoût de truffes,	<i>ibid.</i>
Ragoût de mousserons, champignons & morilles,	387
Ragoût d'oignons,	<i>ibid.</i>
Ragoût de concombres,	<i>ibid.</i>
Ragoût de cornichons,	<i>ibid.</i>
Ragoût de cardons,	388
Ragoût d'écrevisses,	<i>ibid.</i>
Ragoût de pistaches,	<i>ibid.</i>

DES MATIÈRES.

Ragoût de pasc-pierre,	499
Ragoût de foies gras,	<i>ibid.</i>
Ragoût d'huitres,	<i>ibid.</i>
Ragoût de céleri,	389
Ragoût de chicorée,	<i>ibid.</i>
Ragoût de choux,	<i>ibid.</i>
Ragoût de farce,	<i>ibid.</i>
Ragoût de laitances de carpes,	390
Ragoût de laitues,	391
Ragoût mêlé,	<i>ibid.</i>
Ragoût de moules,	392
Ragoûts de montants de cardons,	<i>ibid.</i>
Ragoût de navets,	<i>ibid.</i>
Ragoût d'olives,	<i>ibid.</i>
Ragoût au salpicon,	393
Ragoût de marrons,	<i>ibid.</i>

Des Rôties.

Rôties au jambon,	<i>ibid.</i>
Rôties au lard,	394
Autres rôties au lard,	<i>ibid.</i>
* Rôties de franchipane,	365
Rôties aux anchois,	<i>ibid.</i>
Rôties de rognons de veau,	<i>ibid.</i>
Rôties aux épinars,	396
Rôties aux haricots verts,	<i>ibid.</i>
Rôties aux concombres,	<i>ibid.</i>
Rôties de toutes sortes de viandes,	<i>ibid.</i>
Rôties à la Minime,	<i>ibid.</i>

Des Sauces.

Sauce à la ravigotte,	397
Sauce à l'Espagnole,	<i>ibid.</i>
Sauce à la Sultane,	398
Sauce à l'Allemande,	<i>ibid.</i>
Sauce à l'Angloise,	<i>ibid.</i>
Sauce blanche aux capres & anchois,	399
Sauce bourgeoise,	<i>ibid.</i>
Sauce à la carpe,	<i>ibid.</i>
Sauce Italienne en gras & en maigre,	400
Sauce aux petits œufs,	<i>ibid.</i>
Sauce piquante,	<i>ibid.</i>
Autre sauce piquante,	401
Sauce piquante froide,	<i>ibid.</i>
Sauce à l'Agneau,	<i>ibid.</i>
Sauce à la Reine,	<i>ibid.</i>
Sauce à la Provençale,	402
Sauce au jus d'orange,	<i>ibid.</i>
Sauce rouge aux capres & anchois,	<i>ibid.</i>
Sauce à la recambole,	403

T A B L E

Sauce à la semoulade,	<i>ibid.</i>
Sauce à la poivrade,	<i>ibid.</i>
Sauce au mouton,	404
Sauce mêlée,	<i>ibid.</i>
Sauce appétissante,	<i>ibid.</i>
Sauce au blanc, en gras & maigre,	405
Sauce au verjus,	<i>ibid.</i>
Autre sauce à la Provençale,	<i>ibid.</i>
Sauce-Robert bourgeoise,	406
Sauce à la crème,	<i>ibid.</i>
Sauce à la marquise & piquante,	407
Sauce au petit-maitre qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibier,	<i>ibid.</i>
* Sauce au Civet,	<i>ibid.</i>
* Sauce à l'hivoire,	408
* Sauce à sa sainte-Menchout,	<i>ibid.</i>
Sauce bachique, qui peut servir de sauce verte & piquante,	<i>ib.</i>
Façon de faire le vinaigre rouge, blanc & rosat,	409
Vinaigre printannier,	411

C H A P I T R E X V I.

De l'Office.

Noms des différentes sortes de prunes,	<i>ibid.</i>
Noms des différentes sortes de pêches,	413
Poires bonnes à manger dans l'automne,	<i>ibid.</i>
Poires bonnes à manger dans l'hiver,	<i>ibid.</i>
Noms des différentes sortes de pommes,	414
Du temps de cueillir les fruits, & comment les conserver,	<i>ib.</i>
Boisson du café,	416
Boisson du chocolat,	417
Boisson du thé, bavaoise & citronnelle,	418
Comment clarifier le sucre pour faire toutes sortes de confitures,	<i>ibid.</i>
Des différentes cuissons de sucre,	419

Des Compotes.

Compotes de pommes à la Portugaise	421
Compote de pommes blanches,	<i>ibid.</i>
Autre compote blanche de pommes,	<i>ibid.</i>
Compote de pommes,	422
* Compote de pommes farcies,	<i>ibid.</i>
* Compote de pommes en gelée,	<i>ibid.</i>
Compote de poires de Martin-sec ou de Messire-Jean,	423
Compote de poires de bon-chrétien, de doyenné, de virgou-leuse, de saint-Germain & autres,	<i>ibid.</i>
Compote de poires de roussellet & de blanquette,	424
Compote grillée de poires,	<i>ibid.</i>
Compote de poires à la bonne femme,	<i>ibid.</i>
Compote de fraises,	425
Compote de groseilles,	<i>ibid.</i>

DES MATIÈRES :

Compote de framboises,	<i>ibid.</i>
Compote de verjus,	<i>ibid.</i>
Compote de verjus à la bourgeoise,	426
Compote de cerises,	<i>ibid.</i>
Compote d'abricots verts & amandes vertes,	<i>ibid.</i>
Compote d'abricots à la Portugaise,	427
Compote d'abricots mûrs, entiers ou par moitié,	<i>ibid.</i>
Compote de prunes de reine claudé, mirabelle, de perdri- gon & autres,	428
Compote de prunes à la bonne femme,	<i>ibid.</i>
Compote de pêches,	<i>ibid.</i>
Compote de pêches grillées,	429
Compote de pêches à la Portugaise,	<i>ibid.</i>
Compote de tranches de pêches,	<i>ibid.</i>
Compote de toutes sortes de fruits grillés,	<i>ibid.</i>
Compote de citron, orange, bergamotes, limes chinoises,	430
Compote de coings,	<i>ibid.</i>
Compote de raisins,	431
Compote d'oranges crues,	<i>ibid.</i>
Compote de marrons,	<i>ibid.</i>
Compote de groseilles vertes,	432
<i>Des confitures.</i>	
Confitures de marmelade d'abricots,	<i>ibid.</i>
Confiture de marmelade d'abricots sans façon,	433
Confiture de gelée de groseilles à la bourgeoise,	434
Confiture de gelée de pommes,	435
* Gelée rouge de pommes,	<i>ibid.</i>
* Gelée d'épine-vinette,	<i>ibid.</i>
* Gelée de coings,	<i>ibid.</i>
* Gelée blanche de poires,	<i>ibid.</i>
* Gelée rouge de poires,	436
Marmelade de pommes,	<i>ibid.</i>
Marmelade de prunes,	<i>ibid.</i>
Confitures de prunes,	437
Confiture d'abricots entiers ou par moitié,	438
Confiture de poires de roussellet,	<i>ibid.</i>
Marmelade de poires,	<i>ibid.</i>
Confiture d'abricots verts & amandes vertes,	<i>ibid.</i>
Confiture de verjus,	439
Confitures de verjus entier,	<i>ibid.</i>
Marmelade de verjus,	440
Marmelade de verjus à la bourgeoise,	<i>ibid.</i>
Gelée de muscat & verjus,	441
Marmelade d'amandes vertes & d'abricots verts	<i>ibid.</i>
Marmelade de fraises,	442
Marmelade de framboises,	<i>ibid.</i>
Marmelade de cerises,	<i>ibid.</i>
Marmelade de fleur d'orange,	443



Marmelade de Pêches,	<i>ibid.</i>
Marmelade d'épine-vinette,	444
Marmelade de coings,	<i>ibid.</i>
<i>Des Sirops.</i>	
Sirop violat,	445
Sirop de cerises,	446
Sirop d'abricots,	<i>ibid.</i>
Sirop de mûres,	447
Sirop de verjus,	448
Sirop de coings,	<i>ibid.</i>
Sirop de guimauves,	449
Sirop de pommes,	<i>ibid.</i>
Sirop de citrons,	450
Sirop de capillaire,	<i>ibid.</i>
Sirop d'orgeat,	451
Sirop de coquelicot,	452
Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine,	<i>ibid.</i>
Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat,	553
<i>Des Conservees.</i>	
Conserve de violettes,	<i>ibid.</i>
Conserve de groseilles,	354
Conserve de framboises,	<i>ibid.</i>
Conserve de cerises,	455
Conserve de fleurs d'orange,	<i>ibid.</i>
Conserve d'abricots,	456
Conserve de pêches,	<i>ibid.</i>
Conserve de verjus,	<i>ibid.</i>
Conserve de guimauve,	457
conserve de raisins,	<i>ibid.</i>
conserve d'oranges,	<i>ibid.</i>
conserve de café & de chocolat,	458
<i>Des Clarequets.</i>	
* clarequets de groseilles,	<i>ibid.</i>
* Clarequets de verjus,	459
* clarequets de prunes,	<i>ibid.</i>
<i>Des fruits à l'eau-de-vie & ratafia.</i>	
Abricots à l'eau-de-vie,	<i>ibid.</i>
Ratafia d'abricots,	<i>ibid.</i>
Poires de rousseler à l'eau-de-vie,	460
Prunes à l'eau-de-vie,	<i>ibid.</i>
Ratafia de cerises,	<i>ibid.</i>
cerises à l'eau-de-vie,	461
Ratafia de fruits rouges,	<i>ibid.</i>
Vin de cerises,	<i>ibid.</i>
Recette pour faire la bonne liqueur nommée Vespetro,	ap-
prouvée des Médecins du Roi à Montpellier,	462
Propriétés du Vespetro,	<i>ibid.</i>
Ratafia de noyau & de graines,	463

DES MATIÈRES.

Ratafia de fleurs d'orange,	503
Autre ratafia de fleurs d'orange,	ibid.
Ratafia de fleurs d'orange d'une autre façon,	ibid.
Ratafia de coings,	464
Ratafia d'anis,	465
Ratafia de genievre,	ibid.
Ratafia de bigarades & de citrons,	ibid.
Ratafia de noix,	466
Eaux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mûres pour boire en été,	ibid.
<i>Des glaces & fromages à la glace.</i>	
Glaces de routes fortes,	467
Sanellon de crème à la glace,	ibid.
Fromage de crème à la glace,	ibid.
Crème de fraises,	468
crème de framboises,	ibid.
crème fouettée,	ibid.
crème à la Portugaise,	469
crème fouettée de fraises & framboises,	ibid.
crème à la Reine,	470
Fromage naturel à la crème,	ibid.
Fromage fouetté,	ibid.
Fromage à la Princesse,	ibid.
Fromage à la Montmorency,	471
<i>Des Biscuits, Massépains & autres ouvrages d'office.</i>	
Des gâteaux de fleurs d'orange,	ibid.
Biscuits ordinaires,	472
Biscuits à la cuillère,	473
Biscuits pour les liqueurs,	ibid.
Biscuits légers,	474
Biscuits de confitures,	ibid.
Biscuits de chocolat,	ibid.
Biscuits d'amandes,	475
Biscuits d'amandes ameres,	ibid.
Biscuits d'avelines,	ibid.
Biscuits à la Saint-eloud,	ibid.
Massépains,	476
Gaufres,	477
Poires séchées à la façon de Rhcims,	ibid.
Tablettes de réglisse pour le rhume,	478
Fruits secs sans être confits,	ibid.
confitures de campagne,	479
confitures au cidre,	480
confitures au miel,	ibid.
comment faire le raisinet,	ibid.

Fin de la Table.



Château de Bois
Montbouche. Chambellay
Maine et Loire
Canton. du Lion.
D'Angers.

