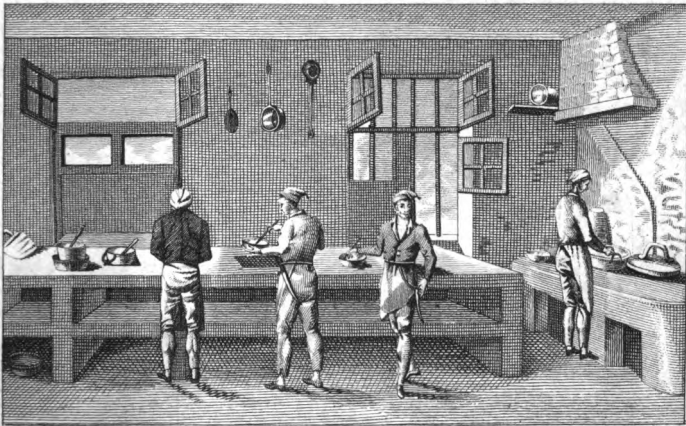


L'ART DU CUISINIER

PAR A. BEAUVILLIERS

Ancien Officier de MONSIEUR, comte de Provence, attaché
aux Extraordinaires des Maisons royales, et actuellement
Restaurateur, rue de Richelieu, n° 26, à la grande Taverne
de Londres.

Tome Premier e Second



A PARIS,

CHEZ PILET, IMPRIMEUR-LIBRAIRE, RUE CHRISTINE, N° 5.

IL SE VEND AUSSI

CHEZ { COLNET, LIBRAIRE, QUAI DES PETITS-AUGUSTINS,
ET LENOIR, LIBRAIRE, RUE DE RICHELIEU, N° 35.

A. Beauvilliers

1814.

A MONSIEUR LE MARQUIS
DE LA VOPPALIÈRE.

MONSIEUR,

L'intérêt que vous m'avez témoigné me détermine à vous faire hommage de ce Traité sur l'Art du Cuisinier. De tout temps les personnes distinguées par leurs talens dans cette profession, les voluptueux même, qui voulaient donner les préceptes de leur expérience, ont cru devoir les faire paraître sous des noms distingués. Platina, le fameux écrivain de la Vie des Papes, a dédié au cardinal Roverella ses Recherches sur l'Art de préparer les Mets d'une manière qu'il dit être agréable, et utile pour la santé. D'autres maîtres dans ce même art ont imité cet exemple, et vous m'avez permis de le suivre à mon tour. Mes leçons, recommandées par votre suffrage, n'en auront que plus de faveur. Si le jugement avantageux que vous portez sur les objets de goût est une marque assurée de leur prix, ma Théorie ne peut manquer de jouir de la plus heureuse prédilection. Vous savez qu'elle est appuyée d'une longue expérience, et je ne puis craindre les illusions de l'amour-propre, quand je la vois appuyée de vos éloges et de ceux des vrais connaisseurs.

J'ai recueilli les méthodes des plus grands maîtres ; je ne me suis permis d'exposer des vues d'amélioration, qu'après les avoir long-temps vérifiées, et j'ai pris soin de développer les détails nécessaires pour former un système complet. Je n'ai pas oublié les moyens économiques, soit pour la manipulation, soit pour la conservation des alimens. Les hommes opulens peuvent apprendre dans mon

Ouvrage comment ils doivent tirer parti du produit de leur jardin, de leur basse-cour et de leur chasse; comment ils peuvent, sans beaucoup de frais, avoir des mets exquis, et trouver tout à-la-fois plaisir et santé.

L'opulence fut toujours amie de la bonne chère : c'est tout à-la-fois le luxe qui coûte le moins, et la jouissance, peut-être, la plus pure. Vous avez toujours été persuadé, Monsieur, que la Sagesse elle-même devait jeter des fleurs au milieu des épines inséparables de la vie : souvent, dans un banquet, elle renouvelle ses forces morales; les liens de la société deviennent plus étroits; et des rivaux ou des ennemis ulcérés finissent par n'être que des amis ou des convives. Des hommes étrangers l'un à l'autre participent à l'intimité de la famille; la différence des rangs s'éclipse; la faiblesse s'unit à la puissance; les mœurs se polissent; et l'esprit électrisé prend un nouvel essor. C'est peut-être au milieu des festins, dans la meilleure compagnie de Paris et de Versailles, que vous avez puisé cette urbanité qui vous caractérise, cette connaissance du grand monde qui sait tout apprécier d'un coup d'œil.

Vous me permettez de mêler ma voix au concert de vos louanges. Tous ceux qui ont l'avantage de vous connaître n'ont eu qu'à se louer de votre empressement à les obliger, et furent souvent les témoins de votre bonté, de vos vertus : à des connaissances variées, vous avez joint une tranquillité d'âme, toujours la même au milieu de l'orage; et je puis dire que l'épicurien le plus aimable est aussi un modèle de raison et de philosophie.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.



LA cuisine, simple dans son origine, raffinée de siècle en siècle, est devenue un art difficile, une science compliquée sur laquelle beaucoup d'auteurs ont écrit, sans avoir pu l'embrasser dans son ensemble. Nos plaisirs sont si rares, les idées qui peuvent servir à les renouveler sont si fugitives et si variables, qu'il est bien permis de vouloir les fixer ; et c'est sans doute une ambition bien naturelle à l'homme que celle d'étendre le domaine de ses jouissances, en mettant à profit les présens de la nature. Nous suivons tous, bon gré, ce point de vue ; et le bonheur consiste dans le secret d'en approcher plus ou moins. Les personnes les plus austères, celles qui ne se font aucun scrupule de blâmer les fantaisies d'un superflu souvent nécessaire, sont elles-mêmes bien aises d'en profiter ; et ne manqueraient pas de ressentir une privation, si ces fantaisies étaient pour elles une habitude qui ne fût plus à leur portée. D'ailleurs, puisqu'il est impossible de nous réduire à la sauce des Lacédémoniens, il est sans doute bien plus raisonnable de jouir des raffinemens de notre sensualité que de s'en plaindre ; il est bien plus conforme à nos

goûts de l'augmenter que de la diminuer. Nos aimables épicuriens goûteront ma théorie, et peut-être, bien loin de la censurer, ils aimeraient mieux la mettre plus souvent en pratique.

La délicatesse de notre table fut portée, dans le siècle dernier, à un tel degré de perfection, qu'il sera bien difficile de la surpasser. Les Français se glorifiaient de voir le goût de leur cuisine régner, avec le même empire que leur langue et leurs modes, sur les états opulens de l'Europe, du nord au midi. J'ignore si nous avons atteint la recherche des grands de l'Asie, ou des Lucullus de l'ancienne Rome; toujours est-il vrai que nous étions reconnus à cet égard pour les arbitres de l'élégance; et que notre supériorité n'était plus mise en question. Les délicats, occupés d'idées moins dangereuses et plus réelles que celles auxquelles se livraient nos philosophes métaphysiciens, avaient fait la suite d'observations que leur fortune avait pu leur permettre; la doctrine des hommes distingués dans l'art était fixée; ils n'espéraient plus lui voir faire des progrès, toujours prêts d'ailleurs à encourager la découverte d'un nouveau plaisir. J'ai eu l'occasion de faire l'épreuve des méthodes les plus accréditées, souvent même de les améliorer, après des

expériences successives; et c'est le tableau de ces améliorations, de mes procédés particuliers que je présente, avec toutes les circonstances nécessaires, même pour l'élève qui ne serait pas au fait des premiers élémens.

Il ne s'agit point ici d'entrer dans de longs détails sur l'art du cuisinier, mais de réunir, suivant l'ordre des saisons, les mets en vogue aux mets exquis anciens, et d'en former un ensemble qui puisse donner aux amateurs une idée précise d'un repas excellent et bien servi. Si je puis me féliciter d'avoir étendu les limites de nos connaissances dans cette matière, je puis encore me flatter de leur donner un nouvel attrait, à la faveur d'un aperçu clair et rapide qui se concilie très-bien avec les considérations de l'économie.

Sans doute la curiosité peut déterminer à faire de nouvelles expériences; le besoin de varier peut amener des changemens qui, sans altérer le principe d'un mets, le modifient au moyen d'une simple décoration; et c'est alors qu'on peut lui donner tel nom qu'on voudra. Un chef de cuisine ingénieux, tel qu'un La-guippière, un Dalègre, un Lenoir, etc., ajoute ou supprime quelque chose à un mets connu, dans la manière de le composer ou de le décorer; il lui donne un nom de fantaisie, par exemple celui du patron auquel il est attaché.

Cette variété d'expressions, pour exprimer la même idée, peut égarer l'élève qui cherche à se perfectionner, et produire une certaine confusion dans la manière de préparer le mets; mais cette qualification nouvelle donne à ce mets connu les grâces de la nouveauté; il perd son nom primitif, et c'est sous le nom moderne qu'il est mis en œuvre dans toutes les cuisines. Ainsi, par exemple, ont été nommées *Côtelettes à la Soubise*, celles à la *Purée d'Oignons*, etc.

Bien loin de me piquer de copier servilement ce que d'autres érudits dans cet art ont écrit ou fait sous ce rapport, j'ai fait différentes innovations reconnues utiles; et je me fais un devoir particulier d'exposer avec précision ma méthode; je la crois perfectionnée d'après les premiers officiers de bouche, contrôleurs des maisons royales, d'après les cuisiniers qui jouissaient de la plus grande réputation dans leur état, et à l'école desquels je l'ai apprise et exercée. Je donne une instruction circonstanciée, et des idées nouvelles, par exemple, sur les meilleurs moyens de distiller les liqueurs, de choisir les vins, de les transvaser, de les conserver et de les réparer au besoin. J'offre un système complet pour tout ce qui concerne l'Office en général, comme glaces, conserves, etc. J'in-

dique les mets les plus exquis et les plus vantés de la cuisine anglaise, que j'ai eu l'avantage de transplanter le premier en France. Une mère de famille pourrait trouver dans ce livre la manière de faire tous les mets connus, ainsi que ceux qui sont de mon invention, et présider elle-même à leur composition.

Je donne mes procédés dans tous leurs détails; je présente mes services de table dans les divers genres, tels qu'ils doivent être, et particulièrement tels qu'ils furent à l'époque où les étrangers mêmes rendaient justice à la finesse de notre goût et au raffinement de notre luxe. J'ai fait des réformes, des améliorations pour aller du bien au mieux. J'ai cru devoir ajouter dans la table des matières, à l'article des mets énoncés, un numéro qui renvoie à l'art de leur composition. Cette indication m'a paru nécessaire pour la commodité et pour la clarté.

Je puis me flatter d'avoir fourni dans cet Ouvrage, soit aux maîtres-d'hôtel et chefs de cuisine, soit aux chefs d'office, soit aux amateurs, avec l'aide du cuisinier le plus ordinaire, les moyens les plus simples et les moins dispendieux de faire un grand et beau service. Une expérience de quarante-quatre ans me garantit le succès de ma doctrine. Je la

crois une des meilleures; et si je me permets cette assertion, c'est plutôt d'après l'opinion générale que d'après la mienne. Les hommes qui connaissent le mieux la délicatesse de la table n'ont jamais cessé de m'honorer de leur confiance. Fier de leurs suffrages, je m'estimerais heureux de contribuer encore à leurs plaisirs, et d'ajouter ainsi à leur bonheur. Je présente, dans ce tableau des progrès de l'art, mes observations, mûries par une longue expérience : ce sont là mes derniers adieux.

PRÉFACE.

LA première édition de *l'Art du Cuisinier*, que j'ai publiée à la fin de 1814, fut bientôt épuisée ; il ne m'appartient pas d'en rien dire : le public, à ce qu'il paraît, l'a jugée avantageusement sous le rapport de l'économie domestique, et je lui présente aujourd'hui cette seconde édition, à laquelle j'ai donné toute l'attention dont je suis capable. J'y ai ajouté quelques recettes importantes, entr'autres les conserves de légumes, tels que chicorée, artichaux, pois, fèves de marais, haricots verts et blancs, concombres, asperges, truffes, ainsi que la choucroute. Toutes les manières que j'indique sont bonnes, puisqu'elles sont le fruit de ma longue expérience. On trouvera en outre la méthode de faire les vinaigres chez soi, à peu de frais ; j'ai joint aux vinaigres de table ceux qui sont pour la toilette et la médecine : la lecture en indiquera de 18 espèces différentes, toutes utiles ; de plus le pro-

céde pour donner au veau l'apparence du thon mariné, et une gelée de riz avec laquelle on peut nourrir les personnes affectées de la maladie du pylore. Au moyen de cette gelée on peut prolonger leur existence, et même obtenir leur guérison, si la maladie n'est pas trop avancée, sur-tout si l'on a des ménagemens et si le sujet est jeune : c'est ce dont j'ai été à même de me convaincre, quoique n'ayant pas l'honneur d'être médecin ; j'ai quelquefois, avec des alimens choisis, guéri même certaines personnes qui m'honoraient de leur confiance, sans autre intérêt que le plaisir d'être utile à mes semblables, ce qui a toujours été le mobile de ma conduite dans tous les temps. Ce que j'ajoute à cette seconde édition n'est pas plus pour la faire vendre promptement que pour en augmenter le prix. La première s'est écoulée si vite, que beaucoup d'auteurs à ma place auraient publié l'une semblable à l'autre, pour se dispenser des peines et des frais que nécessitent de telles additions ; mais, quand

on a l'utilité pour but, il est très-difficile de concilier son intérêt propre avec le bien général; je désire seulement que mes lecteurs me sachent gré de mes efforts pour leur plaire, et tous mes désirs seront accomplis.

COPIE de la lettre que j'écrivis à une personne qui m'invita à donner dans la seconde édition de mon ouvrage le procédé pour faire le vinaigre ; rapportée ici comme pouvant servir d'histoire à l'art culinaire.

MONSIEUR ,

JE m'empresse de satisfaire à la demande que vous m'avez fait l'honneur de m'adresser. Quoiqu'elle s'éloigne un peu de l'art du cuisinier, je vais cependant tâcher de me rendre à votre désir, et rendre en même temps mon ouvrage plus utile encore à mes compatriotes et aux étrangers, qui m'ont toujours traité avec tant de bienveillance. Je serais le plus ingrat des hommes si je ne tâchais de témoigner aux uns et aux autres toute ma reconnaissance, en leur procurant des moyens d'économie et d'augmenter leurs jouissances; loin de regarder votre demande comme indiscrete, ainsi que vous le dites dans votre lettre, je vous en remercie, puisqu'elle me procure l'occasion de vous être agréable; et, pour vous le prouver, je ne me bornerai pas à un seul procédé, je vous donnerai tous ceux par lesquels

on fait les vinaigres de table , de toilette , et ceux que la médecine emploie. Je fais précéder cet article par les faits historiques que m'ont procurés les recherches que j'ai été obligé de faire pour me rendre à votre désir : sans m'ériger en historien , je rapporterai quelques faits qui peut-être pourront vous amuser ; car je sais que le genre de mon ouvrage n'a rien de récréatif.

Vous n'apprendrez pas sans intérêt que jusqu'à François I^{er} les Français ignoraient , ou à-peu-près , la cuisine : c'étaient les vinaigriers qui alors faisaient les sauces , ce dont vous pourrez vous convaincre en lisant Rabelais , lorsqu'il parle des repas de Gargantua : vous pourrez aussi apprécier la manière dont les tables des Princes et des particuliers étaient servies , d'après le tableau qu'il nous trace de celle du Roi , qui devait être la meilleure ; toute la science de la cuisine se réduisait à faire bouillir , rôtir , griller et frire les viandes , comme le font encore nos voisins les Anglais , qui n'ont fait aucun progrès dans la gastronomie , et les Espagnols , qui sont encore plus en retard ; mais ces derniers seraient , je crois , plus avancés dans cet art , si leurs législateurs n'avaient pas attaché un mépris à l'homme qui prépare les alimens pour la nourriture d'un autre. Je ne déciderai point si les Lacédémoniens avaient tort ou raison , ou s'ils craignaient que la bonne chère n'engendrât la mollesse dans leur patrie : si c'était ce motif, ils se seraient grossièrement trompés : les Français l'ont prouvé tout récemment ; car aucun peuple de l'antiquité n'a supporté autant de fatigues ni enduré autant de privations ; aucun non plus n'a prouvé plus de bravoure. J'en conclus que la bonne chère ,

loin d'énervier et de diminuer la valeur chez les peuples, ne peut que l'augmenter, ou au moins ne pas lui être nuisible.

Mais je m'aperçois que je m'écarte un peu de mon sujet; je m'empresse d'y revenir. C'est, comme je l'ai dit, vers le milieu du 16^e siècle que la cuisine et la chimie ont pris naissance chez nous; c'est à Gonthier d'Andernach, premier médecin de François I^{er}, que nous sommes redevables de leur renaissance, comme notre chirurgie lui doit aussi la sienne. Il fut fort mal récompensé de tant de bienfaits: contraint de fuir à cause de ses opinions en matière de religion, il mourut à Strasbourg en 1574, âgé de 87 ans; avant François I^{er}, et long-temps encore après, quand on donnait des repas on préparait les viandes comme je l'ai déjà dit, et on allait chercher chez les vinaigriers les sauces, selon le goût des traitans ou selon les convenances; de ces sauces, les unes étaient composées de vinaigre, de verjus ou de moutarde; les autres du jus des agarics, tels que les champignons, les morilles, les mousserons, que l'on faisait macérer dans le sel, et de toutes sortes d'aromates, tels que le fenouil, l'estragon, l'ail; la fleur de sureau sur-tout, qui était fort en vogue; la sauce verte était composée des fournitures de salade que l'on appelle ravigote; la sauce Robert était la plus employée. Vous voyez que les ménagères étaient peu occupées à cette époque.

Le vinaigrier, que l'on appelait saucier, fournissait les assaisonnemens, et lorsque ses commandes étaient un peu considérables, il les transportait sur une brouette; il fournissait la rémoulade, la provençale,

la Robert , la dondine , la caméline , le saupiquet , la galantine , la poidevine , l'eau-bénite , la farce d'oseille , et d'autres , où il employait le sucre , le vinaigre , comme les aigres-doux , les amandes , les cornichons , etc. ; le saucier vendait aussi l'eau-de-vie qu'il distillait.

Le rôtisseur fournissait les oies , les canards , les grues , les poulets , les poules et les pigeons ordinaires et ramiers , sur-tout ceux-ci , qui étaient très-recherchés des Apécins.

Le marchand de poisson fournissait tout cuits le brochet et l'alose qu'on lui achetait.

Le charcutier vendait toutes les parties du porc cuites et apprêtées , comme c'est encore l'usage.

On ne connaissait point de traiteurs , et encore bien moins de restaurateurs ; il n'y avait que des rôtisseurs , à-peu-près à l'instar de celui qui est rue de la Huchette ; on y achetait les rôts et les grillades ; et il y avait le plus ordinairement six broches les unes sur les autres , qui étaient tournées par des chiens ou par des oies. Leur savoir-faire se bornait là ; ils ne pouvaient faire aucun ragoût ; ce n'est que depuis 1770 que , par arrêt du parlement , les maîtrises furent réunies , et le rôtisseur , en payant un droit , est devenu traiteur avec le titre de *queux* (ce qui signifie cuisinier en gaulois). Comme avant ce temps le pâtissier ne pouvait faire que la pâtisserie , il ne pouvait vendre des ragoûts qu'autant que ceux-ci étaient renfermés dans une croûte de pâté ou une tourte , parce qu'anciennement il existait des communautés : d'après cela ils ne savaient faire que des darioles , des flancs , des fran-

gipanes. Ainsi, comme chaque profession avait reçu un sobriquet particulier, on les appelait *Dariolets*, et ils avaient le privilège de vendre dans les rues des oublis pendant la nuit : ils les portaient dans un tambour de bois, sur le couvercle duquel était un cadran monté d'une aiguille tournante ; ils parcouraient les rues de Paris en chantant ; c'étaient des espèces de troubadours ; on les appelait à tous les soupers joyeux pour tirer à la loterie leurs oublis, et, s'ils les perdaient tous, ils étaient obligés de mettre les pieds dans un baquet rempli d'eau et de chanter tant que la compagnie le désirait. Ils eurent leur vogue comme les vieilleses jusque vers 1742 ; ils étaient tellement du goût de notre nation que les premiers personnages de la cour prenaient leur costume pour aller, dans les bals, chanter des chansons, et se rendre agréables à leurs maîtresses ; ce qui prouve combien ils étaient divertissans. Ils étaient à-la-fois troubadours en jongleurs : parmi eux il y en avait qui jouissaient d'une grande réputation, soit pour leur voix ou pour leurs reparties ; car ils étaient obligés d'amuser la société. Comme rien n'est durable, le plus fameux d'entr'eux ne trouvant plus son métier assez lucratif, se mit à voler et à assassiner nuitamment : il fut pris et exécuté ; alors, soit que la police leur défendît de courir la nuit ou qu'ils regardassent leur état comme déshonoré, les autres l'abandonnèrent pour ne se montrer que le jour, à-peu-près comme nous le voyons dans les promenades publiques ; mais ils ne sont plus ni chanteurs, ni élégans, pas même enchanteurs. Depuis leur décadence ils furent remplacés par des femmes venues de Savoie,

que l'on appelait *marmottes* ; celles - ci ne vendaient rien : elles chantaient des chansons gaillardes , et se mettaient très-coquettement , tout en conservant le costume de leur pays , qu'elles relevaient par des cordons rouges ou bleus. Ces larges rubans les faisaient distinguer les unes des autres : la belle Fanchon portait le cordon bleu et la belle Marianne le cordon rouge , ainsi que la belle Marguerite : l'été ces dames habitaient les boulevards et les Champs-Élysées , chez les traiteurs , où l'on allait souper après les spectacles de nuit , lesquels commençaient à 11 heures du soir et se prolongeaient fort avant dans la nuit ; elles venaient s'offrir de jouer un air pour divertir les convives. L'hiver elles se tenaient dans la cave dite du *Vin-Muscato* , rue de l'Arbre-Sec.

Mais je m'aperçois que j'ai de beaucoup dépassé les bornes de mon sujet ; je vous prie de me le pardonner en faveur du zèle qui m'y a porté ; et puis , quand on devient vieux , on aime à raconter.

J'ai l'honneur d'être , etc.

SERVICES DE TABLE.

PRINTEMPS.

PREMIER SERVICE.

MENU DE QUARANTE COUVERTS, EN GRAS (un dormant).

Quatre Potages.

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1 printanier. | 1 au blé vert. |
| 1 aux choux nouveaux. | 1 de pâte d'Italie. |

Quatre Relevés.

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1 d'une tête de veau en tortue. | 1 de rosbif d'agneau piqué. |
| 1 d'une pièce de bœuf à l'écarlate. | 1 d'un turbot. |

Seize Entrées.

- | | |
|---|--|
| 1 d'une poularde à la ravigote. ³ | 1 d'une fricassée de poulets aux petits pois. ³ |
| 1 d'un pâté chaud de légumes. ² | 1 d'une noix de veau à la dauphine. ³ |
| 1 de deux carrés de mouton à la servante. ⁶ | 1 de pigeons à l'hérisson. ⁸ |
| 1 de filets de maquereaux à la maître-d'hôtel. ⁴ | 1 d'une cuisse d'oie à la purée de pois. ⁹ |
| 1 de quenelles de volaille au velouté. ⁹ | 1 de soufflé de gibier. ⁵ |
| 1 de pieds d'agneau farcis à la Villeroi. ⁴ | 1 de petits pâtés au salpicon. ⁷ |
| 1 d'un ragoût mêlé. ⁷ | 1 de filets de caneton à la provençale. ⁵ |
| 1 d'hâtereaux à la bourguignote. ⁸ | 1 de palais de bœuf au gratin. ⁶ |

Quatre gros Entremets.

- | | |
|---|---|
| 1 d'un pâté de perdreaux rouges. ¹ | 1 d'un biscuit de Savoie. ¹ |
| 1 d'un jambon glacé. ² | 1 d'un buisson d'écrevisses. ² |

SERVICES

Huit Plats de Rôt.

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1 de poulets à la reine. 4 | 1 de soles frites. 2 |
| 1 d'une accolade de lapereaux. 3 | 1 de levreaux. 3 |
| 1 d'une langue de bœuf fumée. 5 | 1 de pigeons ramiers. 5 |
| | 1 de cailles. 4 |
| | 1 de brochettes d'éperlans. 2 |

Seize Entremets.

- | | |
|--|--|
| 1 de concombres farcis. 5 | 1 d'œufs pochés au jus. 12 |
| 1 de petits pois à la française. 6 | 1 de gelée d'oranges dans l'écorce. 10 |
| 1 de laitues à l'espagnole. 11 | 1 de blanc-manger en petits pots. 10 |
| 1 de haricots verts à l'anglaise. 9 | 1 de jalousies. 12 |
| 1 de choufleurs au beurre. 5 | 1 d'asperges au beurre. 11 |
| 1 de tartelettes bandées. 7 | 1 de fondus en caisse. 7 |
| 1 d'épinards en croustade. 9 | 1 de beignets de riz. 8 |
| 1 de beignets de cerises. 8 | |
| 1 de fèves de marais à la sarriette. 6 | |

Quatre Salades.

- | | | |
|-------------|-------------|---------------|
| 2 d'herbes. | 1 d'olives. | 1 de citrons. |
|-------------|-------------|---------------|

MENU DE VINGT-CINQ A TRENTE COUVERTS, AVEC DORMANT.*Quatre Potages.*

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| 1 de garbure. 1 | 1 de riz, à la purée de pois. 1 |
| 1 aux laitues. 2 | 1 à la bisque d'écrevisses. 2 |

Quatre Relevés.

- | | |
|--|---|
| 1 d'une matelote à la marinière. | 1 d'un quartier de chevreuil. |
| 1 d'un cabiau en dauphin à la Ste-Merthould. | 1 d'une rouchie de mouton aux haricots verts à la bretonne. |

Douze Entrées.

- | | |
|---|---|
| 1 d'ailes de poularde à la maréchale. 5 | 1 de cuisses de poulardes en petit cygne. |
| 1 de maquereaux à l'anglaise. 3 | 1 d'une dalle de saumon à la genevoise. 3 |

- | | |
|---|--|
| 1 de côtelettes de mouton aux laitues. ⁶ | 1 de tendons de veau à la poulette. ⁴ |
| 1 d'aspic de filets de lapereaux. ⁸ | 1 de pâté chaud de cailles. ⁸ |
| 1 d'un caneton de Rouen au citron. ⁷ | 1 de popiettes de veau. ⁶ |
| 1 de morne au gratin à la béchamelle. | 1 d'ailerons de dinde en marinade. ⁷ |

Quatre gros Entremets.

- | | |
|--|--|
| 1 d'un gâteau de Compiègne. ¹ | 1 d'une terrine de neraque. ² |
| 1 d'une hure de sanglier de Troyes. ² | 1 de buisson de ramequin. ¹ |

Quatre Plats de Rôt.

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1 d'un coq vierge. ⁷ | 1 de deux faisans. ⁷ |
| 1 de soles frites. ⁸ | 1 de goujons frits. ⁸ |

Huit Entremets.

- | | |
|--|---|
| 1 d'une crème à l'anglaise. ⁵ | 1 de petits pois. ³ |
| 1 d'une tourte aux cerises. ⁶ | 1 de fèves de marais. ³ |
| 1 de nougat. ⁶ | 1 d'artichauts à la barigoule. ⁴ |
| 1 d'œufs au café. ⁵ | 1 d'asperges à l'espagnole. ⁴ |

Deux Salades ⁹. Huilier ¹⁰.*Quatre Salades.*

- | | | |
|-------------|---------------|-------------|
| 2 d'herbes. | 1 de citrons. | 1 d'olives. |
|-------------|---------------|-------------|

MENU DE SEIZE A VINGT COUVERTS.

Deux Potages.

- | | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1 aux petits oignons. | 1 au sagout et à la purée de navets. |
|-----------------------|--------------------------------------|

Deux Relevés.

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 1 d'un rosbif de mouton des Ardennes. | 1 d'un dindon en daube. |
|---------------------------------------|-------------------------|

Huit ou dix Entrées.

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 de côtelettes à la Soubise. | 1 de noix de veau en bédou. |
| 1 d'émincée de poularde aux concômbres. | 1 de deux poulets en lézards. |
| 1 de ris de veau piqué sur la purée d'oseille. | 1 d'une timbale de lazagnes. |

SERVICES

- | | |
|--|---|
| 1 de gibelotte de lapereau et
d'anguille. | 1 de filets de soles à la Horly. |
| 1 de filets de bœuf en serpen-
teau. | 1 d'une casserole au ris et ten-
dons de veau. |

Deux gros Entremets.

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1 d'un gâteau de mille-feuilles. | 1 d'un carpeau au bleu. |
|----------------------------------|-------------------------|

Quatre Plats de Rôt.

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 de cailles. | 1 de pigeons. |
| 1 d'un quartier de derrière
d'agneau piqué. | 1 d'un chapon pané à l'am-
glaise. |

*Deux Salades.**Huit ou dix Entremets.*

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 d'un biscuit de Nioffe. | 1 de petits pois à la française. |
| 1 d'un gâteau de vermicelle. | 1 de laitues à l'espagnole. |
| 1 de crème aux pistaches ren-
versées. | 1 de choux-fleurs au beurre. |
| 1 de beignets d'abricots. | 1 d'artichauts à l'italienne. |

MENU DE HUIT A DOUZE COUVERTS.

- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| 1 potage en tortue. | 1 relevé de truites à la génoise. |
|---------------------|-----------------------------------|

Six Entrées.

- | | |
|--|--|
| 1 d'un suprême de poularde
à la Chingara. | 1 de côtelettes de pigeons. |
| 1 d'un sauté de lapereaux aux
concombres. | 1 de côtelettes d'agneau à la
purée de champignons. |
| 1 d'un pâté chaud à la finan-
cière. | 1 d'une poularde à la Saint-
Cloud. |

Deux Plats de Rôt.

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| 1 de deux poulets, un piqué. | 1 de tourtereaux. |
|------------------------------|-------------------|

Six Entremets.

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1 de beignets de blanc-manger. | 1 de petits pois. |
| 1 d'un gâteau à l'italienne. | 1 d'asperges au beurre. |
| 1 de gelée de citrons. | 1 d'épinards au consommé. |

Salade de petite chicorée verte.

DE TABLE.

5

MENU DE DOUZE A SEIZE COUVERTS, A L'ANGLAISE.

Potage.

1 potage en tortue (dite fausse tortue).

Deux Bouts de Table.

1 d'un dindon bouilli, sauce
aux huitres, ou au céleri. 1 rosbif aux pommes de terre.

Six Entrées.

1 d'une dalle de saumon bouillie, sauce aux câpres, purée de navets.	1 de maquereaux bouillis, sauce aux fenouilles, épinards bouillis à l'anglaise.
1 de deux lapereaux, sauce aux oignons, chouffleurs sans sauce.	1 de deux poulets, sauce au persil, purée de pommes de terre.
1 de quatre escalopes de veau.	1 de perdreaux, bré de sauce.

SECOND SERVICE.

MILIEU.

1 quartier de derrière de daim à la broche, sauce, gelée de groseilles.	1 d'une poularde rôtie.
	1 d'un levraut farci à l'anglaise.

Deux Salades.

1 d'herbes.	1 de citrons.
1 d'une gelée de vin de Madère.	1 d'une tourte de confiture.
1 d'un plombpoutingue, sauce au vin de Malaga.	1 de woiches rabettes.
	1 d'un poutingue de riz.
	1 d'une gelée de Rome.

Treize à quinze Assiettes de dessert.

4 compotes.	2 de mendiants et marrons.
4 assiettes de fruits crus.	2 de fromages.
2 de différens biscuits.	1 assiette montée.

HIVER.

PREMIER SERVICE.

MENU DE QUARANTE COUVERTS (un dormant).

Quatre Potages.

1 à la bisque d'écrevisses.	1 aux choux à la paysanne.
1 à la reine.	1 au ris et au blond de veau.

SERVICES

Quatre Relevés.

- | | |
|--|---|
| 1 turbot, sauce au beurre de Vembre. | 1 aloyau à la Godard. |
| 1 de présalé sur des haricots à la bretonne. | 1 de casserole au riz, garnie d'un kari de poulets. |

Douze Hors-d'œuvres de cuisine.

- | | |
|--|--|
| 1 de sauté de filets de mauiettes au fumet et aux truffes. | 1 sauté de volaille aux truffes. |
| 1 sauté de saumon à la maitre-d'hôtel | 1 de filets de soles à la mayonnaise. |
| 1 de petits pâtés d'une bouchée au hachis à la reine. | 1 de boudin à la Richelieu, sauce à l'italienne blanche. |
| 1 de filets de canetons à l'orange. | 1 de côtelettes de mouton à la minute. |
| 1 d'hatelets de ris de veau. | 1 de croquettes aux truffes en côtelettes. |
| 1 d'oreilles de cochon au menu-de-roi. | 1 de filets de merlans à la Horly. |

Douze Entrées.

- | | |
|---|---|
| 1 poularde à la maréchale. | 1 de caisses de foies gras aux truffes. |
| 1 de manchon à la Gérard. | 1 de côtelettes de veau à la Chingara. |
| 1 de filet de bœuf, sauce au vin de Madère. | 1 de cailles au gratin. |
| 1 de poulets à la reine, sauce tomate. | 1 de laitances de carpes en matelote. |
| 1 de perdereaux à la Périgueux. | 1 d'ailerons de dindon en haricot vierge. |
| 1 de manchon de cabillaud à la crème. | 1 d'un aspic de filets de lapereaux. |

Quatre gros Entremets.

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1 de baba. | 1 d'une longe de veau de Pontoise. |
| 1 de jambon de Baïonne glacé. | 1 de croque-en-bouche. |

Huit Plats de Rôt.

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1 dindonneau. | 1 de levrauts. |
| 1 de sarcelles. | 1 de petits pigeons en ortolans. |
| 1 d'éperlans. | 1 de soles frites. |
| 1 de carpeau du Rhin, au bleu. | 1 d'une hure de saumon. |

Seize Entremets.

- | | |
|---|--|
| 1 de cardes à l'essence et à la moelle. | 1 d'épinards en croustade. |
| 1 de salsifis au beurre. | 1 de truffes sous la serviette et au vin de Champagne. |

DE TABLE.

7

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 de céleri à l'espagnole. 1 de truffes à l'italienne. 1 de choufleurs au Parmesan. 1 de gelée au vin de Malaga. 1 de darioles au massepain. 1 de beignets de riz. 1 de petites omelettes à la Célestine. | <ul style="list-style-type: none"> 1 de croûtes aux champignons. 1 de blanc-manger en petits pots. 1 de tartelettes bandées aux confitures 1 de beignets de pommes en quartier. 1 d'œufs pochés à l'essence. |
|---|---|

Quatre Salades.

- | | | |
|-------------|--------------|---------------|
| 2 d'herbes. | 1. d'olives. | 1 de citrons. |
|-------------|--------------|---------------|

MENU DE VINGT-CINQ A TRENTE COUVERTS (un dormant).

Douze Hors-d'œuvres d'office.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 4 de beurre à l'Enfant-Jésus. 2 de salades d'anchois. 2 de petits radis. | <ul style="list-style-type: none"> 2 de cornichons. 2 de canapés. |
|--|---|

Quatre Potages.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 à la Cor. 1 au lait d'amandes. | <ul style="list-style-type: none"> 1 au vermicelle, au blond de veau. 1 à la brunoise. |
|---|--|

Quatre grosses Pièces.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 d'un oison à la Chipolata. 1 d'un cabillaud à la hollandaise. | <ul style="list-style-type: none"> 1 d'une carpe à la Chambord. 1 d'une culotte de bœuf braisée aux oignons glacés. |
|--|---|

Huit Hors-d'œuvres d'entrées.

Huit Entrées.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 de petits pâtés en croustade, avec un salpicon. 1 de suprême de volaille aux truffes. 1 de filets de perdreaux à la portugaise. 1 de filet mignon de mouton en escalopes. 1 de filets de levrauts en serpent. 1 d'aïlerons de poulardes à la Bellevue. 1 d'hatelets de filets de merlans, sauce à l'italienne. 1 de quenelles de saumon à l'espagnole. | <ul style="list-style-type: none"> 1 d'un vol - au - vent de mauiettès. 1 d'une timbale de macaronis. 1 d'une poule de Caux, à la Périgueux. 1 de deux canetons à la garloquine. 1 de côtelettes à la Soubise. 1 de tendons de veau en queue de paon, à la jardinière. 1 de perdreaux, sauce à la bigarade. 1 d'un ris de veau à la dauphine. |
|---|---|

SERVICES

Quatre gros Entremets.

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1 de buisson d'écrevisses. | 1 de buisson de ramequin. |
| 1 de hure de Troyes. | 1 d'un gâteau de mille-feuilles. |

Six Plats de Rôt, dont deux gros.

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 de trois poulets (1 piqué). | 1 de deux faisans (1 piqué). |
| 1 d'accolades de lapereaux. | 1 de cailles de vignes. |
| 1 d'un quartier de chevreuil piqué. | 1 d'un brochet à l'allemande. |

Seize Entremets.

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 de biscuits de niauffes. | 1 de choufleurs à l'espagnole. |
| 1 de gimblettes glacées. | 1 de haricots verts à l'anglaise. |
| 1 d'une crème aux pistaches renversées. | 1 de truffes en croustades. |
| 1 d'une crème de chocolat. | 1 d'œufs brouillés aux cardes. |
| 1 de beignets de blanc-manger. | 1 de navets en poires. |
| 1 de céleri frit et glacé. | 1 d'une macédoine. |
| 1 d'une charlotte de pommes aux confitures. | 1 de truffes à la piémontaise. |
| 1 d'amourettes frites. | 1 d'artichauts à l'italienne. |

Quatre Salades.

- | | |
|-------------|---------------|
| 2 d'herbes. | 1 de citrons. |
| | 1 d'olives. |

MENU DE QUINZE A VINGT COUVERTS (UN DORMANT).

Deux Potages.

- | | |
|----------------|----------------------|
| 1 de ravioles. | 1 de croûtes au pot. |
|----------------|----------------------|

Deux Relevés.

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1 d'une tête de veau en tortue. | 1 d'une dinde aux truffes. |
|---------------------------------|----------------------------|

*Quatre Hors-d'œuvres d'entrée.**Quatre Entrées.*

- | | |
|--|---|
| 1 de petites noix d'épaule de veau, à la purée de champignons. | 1 de deux gros poulets, sauce à l'ivoire. |
| 1 de sauté de levrants au sang. | 1 de deux carrés de mouton, un piqué de persil, et l'autre de lard. |
| 1 d'escalopes de filet de bœuf aux pommes de terre. | 1 de canard sauvage, sauce bigarade. |
| 1 d'oreilles de veau à la ravigote. | 1 d'une chartreuse de tendons de veau en huitres. |

Deux Flancs.

- | | |
|--|---|
| 1 d'un pâté chaud maigre de carpes et d'anguilles. | 1 d'un filet de bœuf à la broche, sauce hachée. |
|--|---|

Deux gros Entremets.

- | | |
|-----------|--------------------------------------|
| 1 rocher. | 1 petit cochon de lait en galantine. |
|-----------|--------------------------------------|

Quatre Plats de Rôt.

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1 de perdreaux rouges. | 1 d'une poularde du Mans. |
| 1 d'éperlans. | 1 de soles frites. |

Huit Entremets.

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 de pommes au riz. | 1 de cardes à la moelle. |
| 1 de gelée de marasquin. | 1 de choufleurs au beurre. |
| 1 de beignets de chocolat. | 1 de truffes à la serviette. |
| 1 de tartelettes à la Chantilly. | 1 de salsifis frits. |

Deux Salades.

- | | |
|-------------|---------------|
| 1 d'herbes. | 1 de citrons. |
|-------------|---------------|

MENU DE HUIT A DOUZE COUVERTS.

Un Potage à la Julienne.

- 1 relevé d'une pièce de bœuf de Hambourg, garni de choucroûte.

Six Entrées.

- | | |
|--|--|
| 1 d'un veau vierge en petit
Terri. ³ | 1 d'un pâté chaud de la-
zagnes. ³ |
| 1 de bécasses en salmi. ² | 1 de pigeons à la Gautier, au
beurre d'écrevisses. ² |
| 1 de côtelettes de mouton sau-
tées, avec chicorée dans le
puits. ⁴ | 1 de palais de bœuf au gra-
tin. ⁴ |

Relevé.

- 1 Brioche au fromage, ou 1 pâté de foies gras de Strasbourg. ¹

Deux Plats de Rôt.

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1 de poulets. | 1 de perdreaux. |
|---------------|-----------------|

Quatre Entremets.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 de cardes à la moelle. ³ | 1 d'œufs au café. ⁴ |
| 1 de haricots verts. ³ | 1 de truffes à la cendre. ⁴ |
| Une salade. ⁵ | |

SECOND SERVICE.

MENU DE QUARANTE COUVERTS (un dormant).

Quatre Potages.

- | | |
|---|--|
| 1 à la purée de pois verts et
aux crêtons. | 1 de purée de lentilles à la
reine. |
| 1 de quenelles de merlans. | 1 de brunoise au pain. |

Quatre Relevés.

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 d'un cabillaud à la Sainte-Ménéhould. | 1 d'une truite à la génoise. |
| 1 d'un turbot, sauce aux homards. | 1 d'un manchon d'esturgeon la broche. |

Seize Entrées.

- | | |
|--|---|
| 1 d'une dalle de saumon à l'espagnole. | 1 d'une carpe farcie, sauce l'espagnole. |
| 1 de carlets sur le plat. | 1 d'ails de raietons frits, sauce poivrade. |
| 1 de perches à la valesfiche. | 1 de filets de merlans en turban. |
| 1 de vives grillées, sauce aux câpres. | 1 de caisses de laitances de harengs, à l'italienne rousse. |
| 1 de matelotes de foies de lottes. | 1 d'un pâté chaud d'anguilles. |
| 1 de petits pâtés maigres. | 1 de filets de carrelets, sauce tomate. |
| 1 d'œufs à la polonaise. | 1 d'une omelette aux truffes. |
| 1 d'une casserole au riz et aux langues de carpes. | 1 d'une morue à gratin. |

Quatre gros Entremets.

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1 gâteau de Compiègne. | 1 hure de saumon au bleu. |
| 1 buisson d'écrevisses. | 1 brochet à l'allemande. |

Huit Plats de Rôt.

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1 de soles frites. | 1 d'une carpe frite. |
| 1 d'éperlans. | 1 de barbues. |
| 1 de filets. | 1 de poales d'eau. |
| 1 d'oiseaux de rivière. | 1 de goujons. |

Seize Entremets.

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 de gelée d'ananas. | 1 de gelée d'épine-vinette. |
| 1 de darioles. | 1 de fondus. |
| 1 d'œufs au thé. | 1 de beignets de poires. |
| 1 de pains à la duchesse. | 1 de côtelettes en surprise. |
| 1 de nouilles soufflées et méringuées. | 1 d'un flanc à la suisse. |
| 1 d'épinards à la crème. | 1 de cardes à l'espagnole. |
| 1 de navets en quadrille. | 1 de choux-raves au beurre. |
| 1 de salsifis frits. | 1 de truffes au vin de Champagne. |

DE TABLE.

11

Quatre Salades.

2 d'herbes. 1 de citrons. 1 d'olives.

MENU DE VINGT-QUATRE A TRENTE COUVERTS

(un dormant).

Quatre Potages, deux grands, deux moyens.

1 à la julienne. 1 à la Conti.
1 à la crecy. 1 au lait d'amandes.

Quatre Pièces, deux grosses et deux moyennes.

1 carpeau du Rhin à la Cham- 1 murette.
bord.
1 turbot à la hollandaise. 1 églefin au soleil.

Douze Entrées.

1 de pâté chaud de légumes.	1 d'un manchon d'esturgeon à la broche.
1 de crêpes de morue à la maître-d'hôtel.	1 de mulet à la ravigote.
1 de filets de merlans à la Horly.	1 de maquereau - sansonnet à la maître-d'hôtel.
1 d'œufs à la tripe.	1 d'omelette à l'oseille.
1 de filets de soles au gratin.	1 de petits pâtés de filets de brochets à la béchamelle.
1 de grondins, sauce aux câpres.	1 de rissoles à la Choisy.

Deux gros et deux moyens Entremets.

1 d'un biscuit de Savoie. 1 de buisson de talmouses.
1 de buisson de crabes. 1 d'une barbue.

Quatre Plats de Rôt.

1 de merlans frits. 1 de brochet au bleu.
1 de carrelets frits. 1 de plongeons à la broche.

Huit Entremets.

1 de macaronis à l'italienne.	1 de crème aux pistaches renversées.
1 de gâteaux à la paysanne.	1 de haricots blancs à la maître-d'hôtel.
1 d'œufs pochés.	1 de choufleurs au Parmesan.
1 d'artichauts au beurre.	
1 de gelée d'oranges.	

Deux Salades.

1 d'herbes. 1 de citrons.

MENU DE SEIZE A VINGT COUVERTS (un dormant).

Deux Potages.

1 à la pâte d'Italie. 1 aux choux.

SERVICES DE TABLE.

Deux Relevés.

- 1 d'une truite à l'italienne. 1 d'un floton à la flamande.

Dix Entrées.

- | | |
|---|---|
| 1 de saumon en papillotes. | 1 de fricandeau de brochet à la purée de champignons. |
| 1 d'anguille à la broche. | |
| 1 d'hatelets d'esturgeon, sauce poivrade. | 1 de pâté chaud de quenelles, de merlans au velouté. |
| 1 d'une timbale de macaronis. | 1 de salade de filets de turbot. |
| 1 de grenouilles à la poulette. | 1 d'œufs à l'aurore. |
| 1 d'une matelote de carpes. | |

Deux gros Entremets.

- 1 nougat. 1 buisson de petites brioches nattées.

Quatre Plats de Rôt.

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1 d'oiseaux de rivière. | 1 de lottes frites. |
| 1 de perches au bleu. | 1 de soles frites. |

Huit Entremets.

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1 de choux grillés. | 1 de jalousies. |
| 1 d'œufs brouillés aux truffes. | 1 de crème au chocolat. |
| 1 de choux-fleurs au Parmesan. | 1 de navets en sabots. |
| 1 d'émincée de truffes au beurre. | 1 d'épinards à l'anglaise. |

MENU DE HUIT A DOUZE COUVERTS.

- 1 potage aux petits oignons à la minime.
1 relevé ; un tronçon d'esturgeon à la broche.

Six Entrées.

- | | |
|--|--|
| 1 d'un sauté de filets de soles à la maître-d'hôtel. | 1 vol-au-vent de turbot à la béchamelle. |
| 1 d'anguilles à la tartare. | 1 d'un Saint-Pierre, sauce aux câpres. |
| 1 d'œufs pochés aux concombres. | 1 de filets de carrelets en anneaux. |

Deux Plats de Rôt.

- 1 de goujons frits. 1 d'une carpe au court-bouillon.

Six Entremets.

- | | |
|--|---|
| 1 d'œufs à la neige. | 1 de lentilles à la reine, à la maître-d'hôtel. |
| 1 de betteraves blanches, sautées au beurre. | 1 de culs d'artichauts à la ravigote. |
| 1 d'une gelée au vin de Madère. | 1 salade. Céleri en remoulade, fleur d'orange. |

L'ART DU CUISINIER.

POTAGES.

Grand Bouillon.

AYANT un grand service, il faut faire un grand bouillon pour mouiller vos sauces et votre empotage. Mettez dans une grande marmite une pièce de bœuf, soit culotte ou poitrine, et les débris ou parures de vos viandes de boucherie, *bœuf, veau, mouton*; joignez-y les carcasses, pattes et cous de volailles et gibier, dont vous aurez levé les chairs pour vos entrées; mettez sur un feu modéré cette marmite, non pleine d'eau tout-à-fait, écumez-la doucement, rafraîchissez-la chaque fois que vous en ôterez l'écume, jusqu'à ce que ce bouillon soit parfaitement limpide. De ce grand bouillon dépendra la beauté de vos sauces et de vos potages (puisque cuit, il est la mère qui doit alimenter tout ce qui en résulte); mettez-y sel, deux navets, six carottes, six oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, un bouquet de poireaux; menez votre marmite doucement. La pièce de bœuf cuite ou près de l'être, si vous vous en servez pour votre table, mettez-la dans une casserole, mouillez-la avec le dessus de la mar-

mite au moment de la servir ; ensuite passez votre grand bouillon au travers d'une serviette d'office, que vous aurez mouillée et tordue ; laissez-le reposer, servez-vous-en pour mouiller vos sauces et votre empotage, etc.

Empotage.

Ayez une marmite propre et bien étamée ; chauffez-la légèrement ; essayez-la de nouveau ; mettez-y , selon les potages dont vous avez besoin , un trumeau de bœuf , un morceau de tranche , un jarret de veau , une poule , un vieux lapin de garenne ou deux vieilles perdrix ; mouillez le tout avec une pinte et demie de grand bouillon ; faites-le réduire sur un fourneau très-vif , jusqu'à consistance de glace ; commence-t-elle à se faire sentir ? mouillez votre marmite avec le grand bouillon , faites-la partir à grand feu ; écumez-la comme ci-dessus ; ensuite assaisonnez-la de trois navets , trois carottes , trois oignons , dont un piqué de deux ou trois clous de girofle , un bouquet de poireaux et céleri ; mettez-la au bord d'un fourneau , et conduisez-la à l'instar d'un pot-au-feu de ménage ; vos viandes cuites , retirez-les pour vous en servir en cas que vous ayez des tables de suite ; dégraissez votre bouillon ; qu'il soit d'un bon sel , et passez-le dans un tamis de soie ou une serviette , comme il est énoncé à l'article précédent.

Grand Consommé pour Potage et Sauces.

Mettez dans une marmite deux jarrets de veau, un morceau de tranche de bœuf, une poule ou un vieux coq, un lapin de garenne ou deux vieilles perdrix; mouillez le tout avec une cuillerée à pot de bouillon, et remuez-le : lorsque vous verrez que cela commence à tomber à glace, mouillez-le avec du bouillon, et faites surtout qu'il soit clair; faites bouillir ce consommé; écumez-le; rafraîchissez-le de temps en temps; mettez-y des légumes, tels que carottes, oignons, un pied de céleri, un bouquet de persil et ciboules, assaisonné d'une gousse d'ail et de deux clous de girofle; faites bouillir ce consommé à petit feu, quatre à cinq heures; passez-le au travers d'une serviette; vous vous en servirez pour travailler vos sauces, pour vos potages clairs et pour vos petites sauces.

Blond de Veau.

Beurrez le fond d'une casserole; mettez-y quelques lames de jambon, quatre à cinq livres de veau de bonne qualité, deux ou trois carottes tournées, autant d'oignons; mouillez le tout avec une cuillerée de grand bouillon; faites-le suer sur un feu doux, et réduire jusqu'à consistance de glace; quand elle sera d'une belle teinte jaune, retirez-la du feu; piquez les chairs avec la pointe d'un couteau, pour en faire sortir le reste du jus; couvrez votre blond de veau;

laissez-le suer ainsi un quart d'heure, et mouillez-le avec du grand bouillon, selon la quantité de vos viandes; mettez-y un bouquet de persil et ciboules, assaisonné de la moitié d'une gousse d'ail et piqué d'un clou de girofle; faites bouillir ce blond de veau; écumez-le; mettez-le mijoter sur le bord d'un fourneau; vos viandes cuites, dégraissez-le, passez-le comme il est dit à l'article précédent, et servez-vous-en comme de l'empotage, pour le riz, le vermicelle et même vos sauces.

Mitonnage.

Ayez un pain à potage, râpez-le légèrement, enlevez-en les croûtes sans endommager la mie, qui peut vous servir, soit pour vos autres potages, soit pour des petits croûtons ou des gros pour des épinards. Si vous servez une charlotte ou une panade, coupez vos croûtes; arrondissez-les; mettez-les mitonner un quart d'heure avant de les servir; mettez dessus tels légumes qu'il vous plaira; mouillez-les avec votre empotage et servez bouillant.

Potage Croûtes au Pot.

Coupez du pain en tranches; mettez-le dans un plat creux et d'argent; mouillez-le avec d'excellent bouillon pour le faire mitonner; lorsque votre mitonnage est réduit, pour le laisser gratiner, couvrez votre fourneau avec de la cendre rouge; coupez un ou deux pains à potage en deux; ôtez-en toute la mie; mettez un

gril sur une cendre chaude et faites sécher vos croûtes dessus ; lorsqu'elles le seront bien , prenez la partie grasse du bouillon ou consommé ; arrosez-en le dedans de vos croûtes et saupoudrez-les de sel fin , ce qu'il en faut pour qu'elles soient d'un bon goût ; égouttez-les ; mettez-les sur le gratin sans les couvrir , afin qu'elles ne mollissent pas ; arrosez-les , de quart d'heure en quart d'heure , du derrière de la marmite , jusqu'à ce que le gratin soit parfaitement formé ; dégraissez-les , servez-les , et joignez-y une jatte séparée de consommé ou de bon bouillon.

Potage Printanier.

Il se fait comme le potage à la Julienne , excepté qu'on y ajoute des pointes d'asperges , des petits pois , des petits radis tournés , de très-petits oignons blanchis ; en faisant cuire ces légumes , mettez-y un petit morceau de sucre pour en ôter l'âcreté ; faites mitonner votre potage , couvrez-le des légumes énoncés et servez-le.

Potage à la Crecy.

Selon la saison , ayez toutes sortes de légumes (épluchés et lavés avec soin) tels que carottes , navets , céleri , oignons (en petite quantité) ; faites-les blanchir dans un chaudron un quart d'heure ; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre et quelques lames de jambon ; passez-les sur un petit feu , assez de temps pour que le tout soit cuit ; alors égouttez

le tout dans une passoire ; pilez-le, mouillez-le avec son propre bouillon, et passez-le à l'étamine pour en faire une purée ; faites partir cette purée sur le feu, qu'elle cuise deux heures ; dégraissez-la bien, mitonnez votre potage comme il est déjà énoncé, mettez votre crecy dessus et servez.

Potage au Riz.

Ayez environ un quarteron de riz de bonne qualité, tel que celui de la Caroline ; lavez-le à plusieurs eaux, faites-le blanchir ; égouttez-le sur un tamis, mettez-le dans une casserole ou petite marmite, mouillez-le peu, faites-le partir, et mettez-le crever doucement sous le fourneau ; est-il crevé ? mouillez-le à un degré convenable avec votre blond de veau ou du consommé ; faites qu'il soit d'un bon sel, et servez.

Autre façon.

Videz, flambez, épilchez, retroussez un chapon en poule ; conservez-lui les ailes et bridez-les pour qu'il ait plus de grâce ; mettez-le dans une marmite avec un bouquet de légumes bien assaisonné, deux oignons, dont l'un piqué de deux clous de girofle ; mouillez le tout avec du grand bouillon ; faites écumer comme ci-dessus. Durant la cuisson de votre chapon faites crever, comme il est indiqué ci-dessus, un quarteron de riz ; prenez la partie grasse de votre marmite pour faire crever votre riz ; à l'instant de le servir, mouillez-le avec du bouillon dans lequel a

cuit votre chapon, après l'avoir passé au tamis de soie ; mettez-y une cuillerée de jus de bœuf pour qu'il soit d'une belle couleur ; servez-vous du chapon pour relever votre potage ; débridez-le, dressez-le ; mettez-lui quelques grains de sel sur l'estomac, et dessous une cuillerée de jus ou de son propre bouillon.

Chapon au Riz.

Habillez un chapon comme ci-dessus ; lavez une livre de riz ; faites-le blanchir ainsi qu'il est dit plus haut ; mettez-le, et votre chapon dessus, dans une marmite assez grande pour qu'elle contienne le tout, sans être trop pleine ; mouillez-le légèrement, afin qu'il ne soit pas trop clair. Votre chapon est-il à son degré de cuisson ? ce dont vous vous assurez en lui pinçant l'aile ; si la chair fléchit, c'est qu'il est cuit ; débridez-le, mettez-le sur le plat ; dégraissez le riz ; ajoutez-y du jus, pour qu'il soit d'une belle couleur ; masquez-en votre chapon, et servez-le pour potage, entrée ou relevé.

Potage au Vermicelle clair.

Mettez dans une casserole la quantité de blond de veau, bouillon ou consommé, qui est nécessaire pour faire un potage de six ou huit personnes ; faites-le bouillir ; prenez la valeur de six onces de vermicelle, mettez-le petit à petit dans le bouillon, etc., en le rompant légèrement dans vos doigts, pour qu'il ne se mette pas en pelote ; laissez-le bouillir environ six

minutes; retirez-le au bord du fourneau, **dé-**graissez-le; laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il soit cuit, en prenant garde qu'il ne se dilate trop.

Potage à la Juliënne.

Prenez carottes, oignons, céleri, panais, navets, laitues, oseille en égale quantité; vous couperez votre oseille en filets; vous la ferez blanchir dans un peu d'eau avec un peu de sel; vous la rafraîchirez, et, un quart d'heure avant de servir, vous la mêlerez à vos autres légumes; coupez les racines en tranches d'égale longueur, et réduisez-les en filets plus ou moins gros; coupez de même l'oseille, la laitue et le céleri. Lavez le tout à grande eau; égouttez-le dans une passoire; mettez un quarteron de beurre dans une casserole, avec vos racines et votre céleri; passez sur un fourneau ces légumes, jusqu'à ce qu'ils aient pris une légère couleur; mouillez-les avec une bonne cuillerée de bouillon; ces racines à moitié cuites, joignez-y votre oseille; laissez mijoter le tout, et dégraissez-le; quand vous serez près de vous en servir, faites le mitonnage tel qu'il est indiqué (article *Mitonnage*); versez votre julienne dessus, et mêlez le tout légèrement.

Potage à la Brunoise.

Coupez en petits dés, carottes, navets, panais et céleri; prenez du derrière de la marmite, ou du beurre clarifié; faites-le chauffer; jetez vos lé-

gumes ; faites-leur prendre couleur ; égouttez-les sur un tamis ; mouillez - les avec du blond de veau , ou consommé , ou bouillon ; conduisez-les comme ceux de la julienne ; dégraissez - les , et couvrez-en votre mitonnage. Si vous en servez avec du riz , ayez attention qu'il soit clair , que les dés ne soient pas plus gros que le riz lorsqu'il est crevé , et mêlez bien le tout ensemble.

Potage à la purée de Pois.

Prenez une quantité de pois suffisante ; lavez-les ; mettez-les dans une marmite , avec oignons , carottes , un bouquet de poireaux et de céleri , un combien de jambon ou des tranches ; sinon un morceau de petit lard. Sont-ce des pois secs ? mettez-les tremper la veille ; si ce sont des nouveaux , vous en servant de suite , sautez-les dans du beurre , avec une poignée de persil en branche et quelques ciboules ; mouillez-les avec du bon bouillon ; lorsqu'ils seront cuits , égouttez-les dans une passoire ; pilez-les dans un mortier , et passez-les à l'étamine : le bouillon dans lequel ils ont cuit doit vous servir pour les passer ; mettez-en la purée dans une marmite ou une casserole ; laissez mijoter cette purée quatre ou cinq heures ; remuez-la souvent , de peur qu'elle ne s'attache , et , avant de la remuer , dégraissez-la ; lorsqu'elle sera réduite à son degré , servez-la sur du riz , du vermicelle ou des petits croûtons passés au beurre , que vous mettrez à l'instant de servir.

Potage à la purée de Lentilles à la Reine, ou autres Lentilles.

Procédez à cet égard comme il est énoncé pour la purée de pois, et servez-vous-en de même pour les potages; ayez soin pourtant, si ce sont des lentilles à la reine, de les laisser long-temps sur le feu, pour que la purée soit d'un beau rouge, autant que possible : ce qui fait la beauté et la bonté de ce potage.

Potage à la purée de Carottes.

Prenez quinze ou vingt carottes, ratissez et lavez-les : selon leur grosseur, coupez-les en lames; mettez-les dans une casserole avec trois quarte-rons de bon beurre; passez-les sur un fourneau assez vif; remuez-les jusqu'à ce qu'elles soient colorées; alors mouillez-les avec du bon bouillon; faites-les cuire, et, cuites, vous servant du même procédé que pour la purée de pois et de lentilles, passez-les à l'étamine, etc.; dégraissez cette purée, laissez-la long-temps cuire, et servez-vous-en comme on se sert de la purée de pois.

Potage à la purée de Navets.

Il se fait comme celui de la purée de carottes, excepté qu'on ne fait pas roussir les navets, qu'on les tient blancs le plus possible, et qu'ils demandent moins de cuisson.

Potage aux Laitues.

Ayez douze ou quinze laitues; épluchez-les;

laissez-les entières; lavez-les à grande eau, en prenant bien garde qu'il ne reste de la paille après; faites-les blanchir; jetez-les dans un seau d'eau fraîche, retirez-les, et, les unes après les autres, pressez-les; ficelez-les trois ou quatre ensemble, foncez une casserole de bardes de lard; arrangez-y vos laitues; mettez-y deux ou trois lames de jambon, une carotte, un oignon, un bouquet de persil dans lequel vous aurez enveloppé un clou de girofle et une demi-feuille de laurier; mouillez vos laitues avec la partie grasse de votre bouillon ou de votre consommé; mettez sel et mignonnette, ce qu'il en faut pour qu'elles soient d'un bon goût: lorsque vous voudrez servir votre potage, égouttez-les; pressez-les légèrement, afin d'en faire sortir ce qu'il y aurait de trop de graisse; et, selon leur grosseur, vous les laisserez entières ou les couperez en deux, et vous en garnirez votre potage.

Potage à la purée de Marrons.

Prenez, cuits, marrons de Lyon ou du Luc; levez-en la première peau (mais supprimez avec soin ceux qui sont gâtés); mettez-les dans une poêle avec un petit morceau de beurre; sautez-les jusqu'à ce que l'épiderme se lève facilement; ôtez-les, épluchez-les, marquez-les dans une marmite avec du consommé; faites-les cuire; ensuite égouttez-les dans une passoire; pilez-les dans un mortier; passez-les dans une étamine, en les mouillant à fur et à mesure avec

le bouillon dans lequel ils ont cuit : votre purée passée, mettez-la dans une casserole avec deux cuillerées à pot pleines de consommé; délayez bien votre purée; faites-la cuire et réduire environ trois ou quatre heures; dégraissez-la; ajoutez-y un peu de sucre; goûtez si elle est d'un bon goût, et servez-la avec des petits croûtons passés dans le beurre ou un mitonnage. (Voyez *Mitonnage.*)

Potage en Tortue.

Ayez quatre ou cinq livres de mouton, soit épaule, soit gigot, ou six à sept livres des parures de carrés; ajoutez-y des débris de poisson, comme têtes et arêtes de merlans; débris de saumon, une carpe ou ses débris, ainsi du reste; mettez ce mouton dans une marmite avec vos débris; assaisonnez-le tel que le blond de veau; faites-le suer de même; mouillez-le avec de l'eau; écumez-le bien; que le bouquet de persil soit forcé en aromates; de plus joignez-y deux brins de basilic et du massif: laissez cuire ce mouton jusqu'à ce que les chairs quittent les os; passez-en le bouillon à travers une serviette; clarifiez-le avec deux ou trois blancs d'œufs battus légèrement, faites-lui jeter un bouillon; laissez-le reposer, afin qu'il soit clair; passez-le de nouveau dans une autre serviette, et faites-le réduire jusqu'à ce qu'il soit assez corsé pour pouvoir supporter, sans être réduit, du vin de Madère; de là prenez la moitié d'une tête de veau échau-

dée de la veille, désossez-la, et, pour qu'elle soit blanche, mettez-la dégorger dans l'eau, que vous aurez soin de changer une ou deux fois; faites-la blanchir et rafraîchir; essuyez-la, parez-la; faites-la cuire dans un blanc (tel que vous le trouverez à son article): dès qu'elle est cuite, égouttez-la au moment de vous en servir; coupez-la par morceaux carrés, gros comme le pouce, et que vous mettez dans le bouillon énoncé, avec les trois quarts d'une bouteille d'excellent vin de Madère, du poivre de Cayenne environ une cuillerée à café non comblée; une semblable cuillerée à café de poivre kari. Dressez votre potage, composé de vos morceaux de veau; ayez la précaution de faire durcir auparavant quinze œufs frais, après en avoir ôté les blancs; mettez-en les jaunes, aussi entiers que possible, dans ce potage, à l'instant de le servir. Observez que si vous pouviez vous procurer des petits œufs en grappe, que vous feriez blanchir, ils vaudraient mieux que ces jaunes.

Potage aux Choux.

Prenez de choux ce qu'il vous en faut; épluchez-les, flairez-les: s'ils sentent le musc, prenez-en d'autres; coupez-les par quartiers; faites-les blanchir à grande eau, ensuite retirez-les; rafraîchissez-les; ôtez-en les trognons; ficelez-les et marquez-les comme les laitues énoncées article précédent, en y joignant un morceau de petit lard; nourrissez-les et assaisonnez-les davantage; ser-

vez-vous-en comme des laitues, et observez qu'ils demandent plus de cuisson.

Potage au Sagou et à la purée de Navets.

Sagou, nom d'une espèce de pâte végétale et alimentaire, qu'on prépare aux Indes avec la moelle de quelques palmiers, particulièrement avec celle du palmier sagou ou sagontier. Cette substance nous est apportée des îles Moluques, en petits pois de couleur roussâtre, de la grosseur à-peu-près de ceux du gros millet; elle est inodore, stomachique, conséquemment de facile digestion; elle s'apprête comme le vermicelle: on lave ce sagou comme le riz, excepté qu'on ne le fait pas blanchir; mettez-le dans un bon bouillon corsé et bouillant, pour qu'il fasse deux ou trois bouillons; retirez-le sur le bord du fourneau, et lorsqu'il formera gelée, mettez-y votre purée de navets (*voyez Purée de Navets*); remuez le tout; goûtez si votre potage est d'un bon sel, et servez-le.

Potage à la Condé.

Prenez un litron et demi, ou plus, s'il le faut, de petits haricots rouges; lavez-les bien; mettez-les dans une marmite avec de l'eau ou du grand bouillon; ajoutez-y un morceau de petit lard, trois carottes, trois oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet de poireaux et céleri; laissez bien cuire le tout, et aussitôt retirez-en les légumes; jetez vos haricots dans

une passoire ; écrasez-les ; passez-les à l'étamine en les mouillant avec le bouillon dans lequel ils ont cuit ; mettez-en la purée sur le feu comme celle de pois. Si c'est un potage maigre qu'il vous faut, mettez dans vos haricots un morceau de beurre au lieu de lard ; et pour finir votre potage, mettez de même un morceau de beurre. Votre purée cuite à son point, ayez de la mie de pain ; coupez-la en dés, et passez-les au beurre : sont-ils d'une belle couleur, égouttez-les dans une passoire, et au moment de servir, mettez-les sur la purée.

Potage à la Bisque d'Écrevisse.

Ayez un demi-cent d'écrevisses, ou davantage, selon leur grosseur ; lavez-les à plusieurs eaux, et rejetez-les mortes ; égouttez-les ; mettez-les cuire sur un bon feu dans une casserole avec du bouillon, sans qu'elles nagent dedans, sautez-les ; lorsqu'elles seront cuites, retirez-les du feu, laissez-les couvertes un demi-quart d'heure ; jetez-les dans une passoire, conservez-en le bouillon ; lorsqu'elles sont à moitié froides ôtez-en les queues, épluchez-les, et mettez-en les épluchures avec les corps dans un mortier ; pilez le tout jusqu'à consistance de pâte, qu'on aperçoive à peine les coquilles ; mettez gros comme deux œufs de mie de pain mollet dans le bouillon où elles ont cuit ; desséchez-le sur un feu doux ; mettez-le dans un mortier avec vos écrevisses ; délayez le tout avec d'excellent bouil-

lon ; passez-le à travers une étamine ; mettez-le dans une casserole sur le feu et sans bouillir , remuez-le bien , qu'il ne soit ni trop clair , ni trop épais ; ensuite mettez-le au bain-marie , goûtez s'il est d'un bon sel , et servez-vous-en , soit avec du riz , soit avec des croûtons passés au beurre.

Potage à la Reine.

10. Ayez trois poulets ; videz-les ; flambez-les , enlevez-en les estomacs en entier ; mettez-les sur un attélet , et couvrez-les d'une petite bande de lard , comme l'on fait pour les poulets d'entrée à la broche ; enveloppez-les de papier pour qu'ils ne prennent point de couleur ; mettez-les à la broche , ou dans une casserole que vous aurez foncée de quelques lames de veau , de jambon , d'un oignon , de deux ou trois carottes tournées et d'un bouquet de persil assaisonné ; mettez ces estomacs ; couvrez-les de légères bandes de lard , de deux ou trois roüds de papier beurré , afin qu'ils ne prennent point de couleur , dirai-je encore ; mouillez le tout de deux à trois cuillerées à ragoût de consommé ; faites-le partir sur le fourneau ; après mettez-le dessous , ou sur une paille ; faites cuire ces estomacs vingt minutes ; retirez-les , et faites-les refroidir ; passez ce fond au travers d'un tamis de soie ; faites avec ce fond une panade , telle que pour le potage à la bisque ; hachez ces estomacs très - menus ; mettez-les dans un mortier , avec vingt amandes douces et deux ou trois amères émondées , comme il est

dit à l'article du lait d'amandes; pilez bien le tout; après joignez-y votre panade, et pilez de nouveau; retirez-le, mouillez-le avec le consommé de vos carcasses, au point de le passer à l'étamine.

2°. Pour faire un consommé de volaille, marquez dans une petite marmite, hors les têtes et les poumons, les débris de ces poulets lavés et ficelés; mouillez-les avec du consommé; faites-les écumer; assaisonnez-les de nouveau de légumes; faites que votre bouillon ne soit point trop ambré; laissez-le bouillir à petit feu une heure et demie; passez ce bouillon à travers une serviette; servez-vous-en pour délayer votre purée de volaille, et la faire passer au travers de votre étamine; que cette purée ne soit ni trop claire ni trop épaisse; mettez-la dans une casserole nouvellement étamée, afin que votre potage soit bien blanc; faites-le chauffer ensuite, sans bouillir, dans un bain-marie. Vous le servirez avec des petits croûtons passés au beurre, ou avec du riz bien crevé, avec peu de mouillement. Goûtez votre potage, s'il est d'un bon goût, et servez-le.

Potage au Macaroni.

Ayez dans une casserole un bon consommé; qu'il soit bouillant; mettez-y du macaroni; faites-le pocher comme le vermicelle; écumez-le, et lorsqu'il aura bouilli un quart d'heure, retirez-le sur le bord du fourneau, pour qu'il mijote; pre-

nez du bon Parmesan râpé, et autant de fromage de Gruyères; mettez-le dans votre potage avant de le servir, ou servez-le séparément. Faites qu'il soit plus épais que clair.

Potage à la Génoise ou aux Raviolis.

Prenez l'estomac d'une poularde ou d'un fort poulet cuit à la broche; hachez-le bien; prenez autant de tétines de veau; ajoutez-y la même quantité d'épinards blanchis et bien pressés, et autant de fromage de Parmesan râpé; pilez le tout dans un mortier; joignez-y de moment en moment quatre ou cinq jaunes d'œufs crus, du sel, une pincée de gros poivre et le quart d'une muscade râpée; quand le tout sera bien pilé et d'un bon goût, prenez des rognures de feuillage ou de pâte brisée; abaissez-les aussi minces que possible; cela fait, mouillez avec un doroir cette abaisse de pâte, et couchez de distance en distance cette farce ou mélange, gros comme la moitié d'une noisette; reployez votre pâte dessus; soudez-la bien en formant vos raviolis, et coupez-les avec un coupe-pâte; ayez soin que votre farce soit au milieu, et que vos raviolis aient la forme d'une petite rissole; faites-les blanchir dans du grand bouillon; égouttez-les dans une passoire; jetez-les dans un excellent consommé, et servez.

Potage aux pâtes d'Italie.

Mettez sur le feu, dans une petite marmite, d'excellent bouillon : lorsqu'il est en grande

ébullition, jetez-y des pâtes d'Italie, soit graines de melon, étoiles ou autres; remuez-le pour qu'elles ne se pelotent pas; écumez-le; et dégraissez comme pour le potage au macaroni; laissez-le mijoter un quart d'heure, et servez.

Potage à la Semoule.

La semoule est aussi une pâte d'Italie (qui ressemble assez au gruau). Faites ce potage comme le précédent, en le remuant un peu davantage, de crainte que la semoule ne s'attache ou ne se pelote.

Bouillon de Poulet.

Ayez un bon poulet commun; videz-le; ôtez-en la peau, et flambez-en les pattes; liez-le avec une ficelle, mettez-le dans une marmite avec deux pintes et demie d'eau; ajoutez-y une once des quatre semences froides, après les avoir concassées à moitié : vous les mettrez dans un petit linge blanc pour en faire un petit paquet bien lié; faites cuire le tout à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit à deux pintes ou à-peu-près, et servez-vous-en comme bouillon rafraîchissant.

Bouillon de Poulet pectoral.

Prenez un poulet comme ci-dessus, une même quantité d'eau, deux onces d'orge mondé, autant de riz; mettez le tout ensemble dans une marmite; joignez-y deux onces de miel de Narbonne; écumez le tout; faites cuire trois heures ce bouillon, jusqu'à ce qu'il soit réduit aux deux tiers. Il

est très-bon pour adoucir les irritations de la poitrine.

Bouillon de Veau rafraichissant.

Coupez en dés une demi-livre de rouelle de veau, que vous mettrez bouillir avec trois pintes d'eau, deux ou trois laitues et une poignée de cerfeuil; faites bouillir le tout, et, si vous le jugez convenable, ajoutez-y un peu de chicorée sauvage; passez ce bouillon au tamis de soie, et servez-vous-en.

Bouillon de Mou de Veau.

Prenez la moitié d'un lobe de mou de veau; coupez-le en petits dés, après l'avoir fait dégorger; mettez-le dans une marmite de terre avec trois pintes d'eau, six ou huit navets émincés, deux ou trois pieds de cerfeuil cernés, et une douzaine de jujubes; faites partir ce bouillon; écumez-le, laissez-le réduire à deux pintes, et passez au tamis de soie. Ce bouillon est excellent pour la poitrine.

SAUCES.

Jus de Bœuf.

Beurrez le fond d'une casserole; mettez-y, comme au blond de veau, quelques lames de jambon et bardes de lard, oignons en tranches, et carottes; couvrez le tout de lames de bœuf, épaisses de deux doigts; mouillez-le d'une cuillerée à pot de grand bouillon; faites-le partir sur

un feu vif; lorsqu'il commencera à s'attacher, piquez la viande avec la pointe d'un couteau; couvrez de cendre votre fourneau pour empêcher que votre jus n'aille trop vite; prenez bien garde qu'il ne brûle: quand il sera fort attaché, mouillez-le comme le blond de veau; écumez-le, assaisonnez-le avec un bon bouquet de persil et ciboules, en y ajoutant quelques queues de champignon; quand vous jugerez la viande cuite, dégraissez; passez votre jus dans une serviette, et servez-vous-en pour colorer vos potages et vos sauces, ou les entrées et entrémets qui exigent du jus.

Grande Sauce.

Beurrez une casserole; foncez-la de lames de jambon; coupez votre veau par morceaux; mettez-en sur votre jambon, suffisamment pour la grandeur de votre casserole; mouillez-le avec une ou deux cuillerées de bouillon, de manière que votre veau soit presque couvert; mettez-y deux carottes tournées, un gros oignon que vous retirerez quand il sera cuit. Lorsque votre veau est tombé à glace, vous laissez très-peu de feu sous votre casserole, et vous l'entourez de cendres rouges pour faire descendre la glace; quand elle a pris sa couleur, vous la détachez avec une cuillerée à pot de bouillon froid: sitôt qu'elle est détachée, vous remplissez votre casserole de bouillon; quand votre veau est cuit, vous le retirez, et vous passez votre blond de veau dans

une serviette; vous avez votre roux dans une casserole; vous le délayez assez pour que la sauce ne soit pas trop épaisse, et vous la faites partir; retirez-la sur le bord du fourneau, et remuez-la de temps en temps : que votre coulis soit d'une belle couleur; s'il en manquait, perfectionnez-le avec du jus de bœuf; il se formera, durant la cuisson, une peau dessus : ne l'ôtez pas, et ne le dégraissez qu'à parfaite cuisson et au moment de le passer, sans l'exprimer, à travers l'étamine. Votre sauce passée, mettez une cuiller dedans; ayez soin de la sasser et vanner, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, pour qu'il ne se forme point de peau dessus, et servez-vous-en pour des petites sauces brunes.

Espagnole.

Prenez une, deux ou trois noix de veau; foncez une casserole de lard et de jambon, de ce dernier surtout en plus grande quantité, et procédez à cet égard comme il est expliqué pour la grande sauce; mettez vos noix dessus; avec une bonne cuillerée de consommé bien corsé, cinq ou six carottes tournées, autant d'oignons; faites partir le tout comme le coulis général, et mettez-le sur un feu doux, afin que vos noix jettent leur jus. Lorsque la glace sera bien formée, ce que vous reconnaîtrez au fond de la casserole qui doit être d'un beau jaune; retirez-la du feu; piquez alors vos noix avec votre couteau, pour que le reste du jus s'en exprime; mouillez-les avec

du consommé dans lequel vous aurez fait cuire une quantité suffisante de perdrix, de lapins ou de poulets; mettez un bouquet de persil et ciboules, assaisonné de deux clous de girofle par noix de veau, d'une demi-feuille de laurier, d'une gousse d'ail, d'un peu de basilic et de thym; faites bouillir le tout; retirez-le sur le bord du fourneau et dégraissez - le : au bout de deux heures, liez votre espagnole avec le roux comme le coulis général; lorsqu'elle sera liée de manière à être plus claire qu'épaisse, laissez-la bouillir une demi-heure ou trois quarts d'heure, pour que le roux s'incorpore; alors dégraissez et passez cette espagnole à l'étamine dans une autre casserole; remettez-la sur le feu pour la faire réduire d'un quart : elle pourra vous servir pour tous les ragoûts au brun. Vous y mettrez le vin que vous jugerez à propos, soit de Madère, de Champagne ou de Bourgogne, selon les petites sauces dont vous aurez besoin. Ma coutume n'est pas de mettre le vin dans l'espagnole générale, attendu qu'on ne met point tout au vin, et qu'avec le vin elle peut s'aigrir du jour au lendemain, si tout n'est pas employé dans la journée, ce qui ferait *une perte*; mon habitude encore est de ne point faire réduire les vins seuls, ce qui leur donne souvent un goût d'alambic, et fait évaporer toute la partie spiritueuse; conséquemment je les fais réduire avec la sauce à une demi-glace ou gros comme le pouce de glace, ou même davantage, quand c'est pour des petites sauces, et

selon le besoin que j'ai qu'elles soient plus ou moins corsées.

Espagnole travaillée.

Lorsque vous voudrez vous servir de l'espagnole pour des sautés, ou comme simple sauce, prenez-en deux ou trois cuillerées à pot, ou davantage, avec environ le tiers de consommé, quelques parures de truffes bien lavées et quelques queues de champignons; faites réduire le tout sur un grand feu, et dégraissez-le avec soin. Si votre espagnole manque de couleur, donnez-lui-en avec votre blond de veau; faites-la réduire à consistance de sauce; passez-la à l'étamine; mettez-la dans un bain-marie, pour vous en servir au besoin.

Velouté, ou Coulis blanc.

Ayez noix ou sous-noix, ou une partie d'un cuissot de veau; mettez-le dans une casserole beurrée, avec quelques lames de jambon, une cuillerée de consommé bien corsé, trois ou quatre carottes, autant d'oignons; faites partir le tout sur un feu assez vif : quand vous verrez que votre mouillement est réduit et qu'il pourrait s'attacher, mouillez-le avec du consommé, en raison de la quantité de vos viandes et de la force de votre consommé : quand le tout sera bien bouillant, retirez-le sur le bord du fourneau; ajoutez-y quelques échalotes, quelques queues ou tournures de champignons, dans les-

quels vous n'aurez point mis de citron, de crainte qu'il ne fasse aigrir votre sauce; mettez-y un bouquet bien assaisonné comme pour l'espagnole, et ayez soin de le retirer lorsqu'il sera cuit, en l'exprimant entre deux cuillers; retirez également vos viandes lorsqu'elles seront cuites; ayez soin, durant que votre sauce est sur le feu, de faire un roux blanc pour la lier. Voici la manière de vous y prendre. Faites fondre une livre d'excellent beurre; tirez-le au clair dans une casserole pour en supprimer le lait de beurre et les autres effondrilles qui s'y trouvent: quand cela est fait, vous prenez de la fleur de farine de froment, et vous en mettez une suffisante quantité dans votre beurre, que vous remuez au point qu'il soit parfaitement bu par la farine; ensuite vous mettez la casserole sur un feu doux; vous remuez constamment, pour que votre roux ne prenne point de couleur; vous le flairez, et lorsque vous sentez que la farine est cuite, vous délayez le tout ou une partie avec le mouillement de votre velouté: cela fait, ayez soin de tourner continuellement votre farce, pour que la farine ne tombe point au fond et qu'elle ne s'attache pas; dégraissez votre velouté; passez-le à l'étamine; remettez-le sur le feu; dégraissez-le de nouveau et faites réduire; retirez-le, mettez-le dans un vase; passez et vannez, de crainte qu'il ne forme une peau.

Velouté travaillé.

Il se travaille comme l'espagnole, excepté que

l'on n'y met rien qui puisse le colorer, afin qu'il soit très-blanc.

Grand Aspic.

Mettez dans une marmite un ou deux jarrets de veau, une vieille perdrix, une poule, des pates de volaille, si vous en avez; deux ou trois lames de jambon; ficelez vos viandes, joignez-y deux carottes, deux oignons, un bouquet bien assaisonné; mouillez le tout d'un peu de consommé; faites-le légèrement suer: lorsque vous verrez que votre aspic, tombant en glace, prendra une teinte jaune, mouillez-le avec du bouillon, si vous en avez; sinon avec de l'eau, en observant de le laisser réduire davantage: faites-le partir, écumez-le, mettez-y le sel nécessaire; laissez-le cuire trois heures: alors dégraissez-le, passez-le au travers d'une serviette mouillée et tordue; laissez-le refroidir; cassez deux œufs avec blancs, jaunes et coquilles; fouettez-les, mouillez-les avec un peu de votre bouillon, mettez-y une cuillerée à bouche de vinaigre d'estragon, et versez le tout dans votre aspic: posez-le sur le feu, agitez-le avec un fouet de buis: quand il commencera à partir, retirez-le sur le bord du fourneau, afin qu'il ne fasse que frémir; couvrez-le, et sur son couvercle mettez du feu. Quand vous verrez que cet aspic est clair, passez-le au travers d'une serviette mouillée et tordue que vous attacherez aux quatre pieds d'un tabouret. Retournez, couvrez-le de nou-

veau, et sur son couvercle mettez un peu de feu. Quand il sera passé, servez-vous-en pour vos grands et petits aspics.

Sauce blanche ou au Beurre.

Mettez dans une casserole une demi-livre de bon beurre coupé en gros dés, une bonne pincée de farine passée au tamis, et versez de l'eau légèrement dessus; agitez votre casserole pour que la farine et l'eau se tiennent sans faire de grumeaux; assaisonnez-la de sel, et, si vous voulez, de muscade râpée; mettez-la sur le feu, tournez-la avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir; ôtez cette cuiller, prenez-en une à dégraisser, vannez votre sauce. Sa cuisson faite, tordez-la dans une étamine bien blanche et mettez-la dans votre bain-marie.

Sauce à l'Anglaise et au Beurre.

Elle se fait comme la précédente, excepté qu'on y met, à l'instant de la servir, du persil haché très-fin et blanchi, un peu de muscade, de gros poivre et le jus d'un citron.

Sauce hollandaise.

Elle se fait avec la grande sauce au beurre : mettez-en dans une casserole trois cuillerées à dégraisser, avec un citron coupé en dés, et duquel vous ôtez le blanc et les pepins; joignez-y trois jaunes d'œufs coupés de même, un peu de persil haché, une pincée de mignonnette et un filet de bon vinaigre blanc.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole des champignons hachés, et gros de beurre comme la moitié d'un œuf; faites bien cuire vos champignons, joignez-y trois cuillerées à dégraisser de velouté travaillé, et une cuillerée de consommé : faites réduire votre sauce; arrivée à son point, jetez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf, du persil bien vert haché et blanchi; passez et vannez le tout; mettez le jus de la moitié d'un citron, un peu de mignonnette, passez de nouveau votre sauce et servez-vous-en.

Remarque. Faute de velouté, singez vos champignons, délayez le tout avec d'excellent bouillon, mettez-y un bouquet bien assaisonné d'un clou de girofle, la moitié d'une gousse d'ail, thym et laurier. Votre sauce cuite, retirez le bouquet, exprimez-le et finissez cette sauce comme la précédente.

Sauce à la Béchamelle.

Mettez de votre velouté dans une casserole, en raison de vos besoins, et un demi-setier de consommé. Si vous employez une pinte de velouté, faites aller votre sauce sur un grand feu, tournez-la avec soin, qu'elle se réduise d'un tiers de son volume; en même temps faites réduire au tiers une pinte de crème double; incorporez-la peu à peu dans votre sauce que vous tournerez jusqu'à ce qu'elle soit réduite au point où elle était avant d'y avoir mis la crème. Cette

sauce ayant la consistance d'une légère bouillie, tordez-la dans une étamine bien blanche, et mettez-la au bain-marie pour vous en servir au besoin.

Autre manière.

Coupez un morceau de noix de jambon en dés, deux fois autant de veau, quelques petites carottes tournées, cinq petits oignons et quelques queues d'échalotes; joignez à cela un ou deux clous de girofle, une feuille de laurier, environ une demi-livre de beurre; mettez le tout dans une casserole et sur le feu; remuez avec une cuiller de bois très-propre. Quand votre viande commencera à jeter son jus, singez-la avec de la farine bien blanche, retirez-la du feu, remuez-la pour que la farine soit bien incorporée, remettez-la sur le feu, remuez-la toujours, de crainte qu'elle ne s'attache. Quand elle sera suffisamment passée, délayez le tout avec du consommé ou du bon bouillon; faites aller cette sauce à grand feu, ayant toujours soin de la remuer, et finissez-la, comme la précédente, avec une pinte de crème réduite ou une pinte de bon lait. (Remarquez que la pinte de crème, chez le crémier, n'est qu'une chopine.) Enfin votre sauce ayant, comme la précédente, la consistance d'une bouillie, tordez-la dans une étamine, et mettez-la dans votre bain-marie, etc.

Sainte-Menéhould.

Mettez dans une casserole un morceau de

beurre coupé ; singez-le de farine ; délayez votre sauce avec du lait ou de la crème ; assaisonnez-la d'un bouquet de persil et ciboules , la moitié d'une feuille de laurier , une poignée de champignons et quelques échalotes ; mettez-la sur le feu ; tournez-la comme la béchamelle , et tordez-la à l'étamine ; remettez-la sur le feu ; mettez-y du persil haché , un peu de mignonnette , et vous vous en servirez pour ce qui vous sera indiqué ci-après.

Sauce à la bonne Morue.

Elle se fait comme la Sainte-Menéhould , excepté qu'elle est un peu moins liée , qu'il faut saupoudrer le mets que l'on sert , avec du persil haché et blanchi.

Sauce à la Poulette.

Mettez dans une casserole du velouté réduit ; faites-le bouillir ; ajoutez-y une liaison avec du persil haché et blanchi , un petit morceau d'excellent beurre et un jus de citron , et servez-vous-en. Si vous n'aviez pas de velouté , faites un petit roux blanc (voyez *le Roux* , à son article) ; mouillez-le avec du bouillon ; mettez-y un bouquet de persil et de ciboules ; faites cuire et réduire votre sauce ; dégraissez-la ; passez-la à l'étamine et servez-vous-en.

Sauce Italienne rousse.

Coupez douze dés de jambon ; mettez-les dans une casserole avec une poignée de cham-

pignons bien hachés et un citron coupé en grosses tranches, duquel vous aurez ôté tout le blanc et les pepins; ajoutez une cuillerée à bouche d'échalotes hachées, lavées et passées dans le coin d'un torchon, comme pour vos champignons; plus une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle et un quarteron d'huile; passez le tout sur le feu: quand vous vous apercevrez que le citron et les ingrédients sont presque cuits, retirez le citron, et mettez une cuillerée de persil haché, une cuillerée d'espagnole, un demi-setier de bon vin blanc, sans l'avoir fait réduire, et un peu de mignonnette; faites ensuite réduire votre sauce et dégraissez-la; ôtez le jambon, et, lorsque votre sauce aura atteint son degré de réduction, retirez-la.

Sauce Italienne blanche.

Servez-vous du même procédé, pour faire cette sauce italienne, que celui dont on se sert pour la rousse énoncée ci-contre, excepté qu'il faut employer pour celle-ci du velouté, au lieu d'espagnole.

Sauce à la Maître-d'hôtel froide.

Mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec persil haché, quelques feuilles d'estragon, une ou deux feuilles de baume, du sel fin en suffisante quantité, le jus d'un ou deux citrons, ou un filet de verjus; mariez le tout avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il soit

bien incorporé. Cette sauce vous servira pour les choses indiquées ci-après.

Sauce à la Maitre-d'hôtel liée.

Prenez du velouté, deux cuillerées à dégraisser; mettez-les dans une casserole; joignez-y gros de beurre comme un œuf, avec persil haché très-fin, deux ou trois feuilles d'estragon hachées de même; mettez cette sauce sur le feu; tournez-la pour bien incorporer votre beurre avec le velouté: à l'instant où vous voudrez la servir, passez et vannez votre sauce; ajoutez-y un jus de citron ou un filet de verjus, ce qui revient au même.

Sauce au Suprême.

Prenez du velouté réduit, deux ou trois cuillerées à dégraisser; mettez-les dans une casserole; ajoutez-y deux ou trois cuillerées de consommé de volaille; faites réduire le tout à la valeur de trois cuillerées de velouté; au moment de vous en servir, mettez-y gros de beurre comme un œuf; faites aller cette sauce sur un bon feu; tournez-la et passez-la; qu'elle soit bien liée, sans être trop épaisse: arrivée à son degré, retirez-la; mettez-y un jus de citron ou un filet de verjus; vannez-la, et servez.

Sauce à la Matelote.

Mettez dans une casserole une cuillerée à pot d'espagnole réduite: l'est-elle à-peu-près, mettez-y des petits oignons que vous aurez fait rous-

sir et cuire dans le beurre, des champignons tournés, et des culs d'artichauts. A l'instant où vous servirez votre sauce, vous y mettrez gros de beurre comme une petite noix; remuez le tout de manière à bien mêler le beurre sans écraser vos garnitures, et servez.

Sauce Poivrade.

Coupez une lame de jambon en douze petits dés; mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre, cinq ou six branches de persil; deux ou trois ciboules coupées en deux, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de basilic, du thym, et deux clous de girofle; passez le tout sur un bon feu: lorsqu'il sera bien revenu, mettez-y une pincée de poivre fin, une cuillerée à dégraisser de vinaigre, quatre cuillerées d'espagnole sans être réduite; remuez votre sauce, faites-la partir; retirez-la sur le bord du fourneau, laissez-la cuire trois quarts d'heure, dégraissez-la, et passez-la dans une étamine.

Sauce hachée.

Mettez dans une casserole une cuillerée à bouche pleine d'échalotes hachées et blanchies, autant de champignons, un peu de persil haché: versez dessus deux ou trois cuillerées à dégraisser d'espagnole, autant de bouillon, deux cuillerées à dégraisser de bon vinaigre, et une pincée de mignonnette; faites bouillir et dégraissez; hachez plein une cuiller à bouche de câpres, et autant de cornichons: lorsque vous voudrez

vous servir de cette sauce, ajoutez-y le beurre d'un ou deux anchois; passez et vannez bien le tout : ne faites bouillir ni les cornichons ni les câpres.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole deux ou trois cuillerées à dégraisser d'espagnole ou de coulis, une cuillerée de vinaigre blanc, une feuille de laurier, une gousse d'ail, un peu de thym, un clou de girofle, une ou deux cuillerées de bouillon, une pincée de poivre fin; faites bouillir votre sauce, et dégraissez-la : quand elle aura bouilli un quart d'heure, tordez-la dans une étamine, mettez-y le sel qu'il faut pour qu'elle soit d'un bon goût.

Sauce à la Nompaille ou à l'Arlequine.

Coupez des petits dés de jambon bien égaux, des truffes de même, en égale quantité; mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre; posez votre casserole sur un feu doux; laissez cuire environ un quart d'heure, si vous voulez, votre sauce blanche; mettez trois cuillerées à dégraisser de votre velouté; et si vous voulez qu'elle soit rousse, employez de votre espagnole réduite; ajoutez-y un demi-verre d'excellent vin blanc et une cuillerée de consommé; faites réduire; mettez-y des blancs d'œufs durs et des champignons en même quantité, coupés comme le jambon et les truffes; ajoutez des queues d'écrevisses coupées de même, et, s'il

s'en trouve, des œufs d'écrevisses; finissez votre sauce avec gros de beurre comme une noix et demie, et servez.

Sauce à la Pluche.

Prenez des feuilles de persil bien vertes; faites-les blanchir; rafraîchissez-les; jetez-les sur un tamis; mettez dans une casserole trois cuillerées à dégraisser de velouté réduit, et deux de consommé; faites réduire le tout à l'instant où vous voudrez servir; jetez vos feuilles de persil dans votre sauce: si elle se trouvait trop salée, ajoutez-y un petit morceau de beurre, passez, vanez et servez.

Sauce aux Truffes ou à la Périgieux.

Émincez des truffes en liards, ou coupez-les en petits dés; passez-les dans une casserole sur un feu doux, avec un morceau de beurre; laissez-les cuire ainsi, et mettez-y de l'espagnole réduite en raison de la quantité des truffes, et selon la pièce que vous avez à saucer; joignez à cette espagnole du consommé ou du bouillon, du vin blanc en égale proportion; laissez-la réduire, dégraissez-la, finissez-la avec un morceau de beurre, et servez-vous-en. Observez que vous ne devez mettre dans cette sauce aucun acide, tel que citron ou verjus, vu qu'autrement vous ôteriez le moelleux de la sauce, et que le vin que vous devez employer doit fournir assez d'acide.

Sauce à la purée de Champignons.

Prenez deux maniveaux de champignons, épluchez-les, lavez-les bien à plusieurs eaux, en les frottant légèrement dans vos mains; cela fait, égouttez-les dans une passoire; ensuite émincez les têtes et les queues; mettez-les dans une casserole, avec gros de beurre comme un œuf; faites-les fondre à petit feu, et lorsqu'ils seront presque cuits, mouillez-les avec du velouté, la valeur de deux cuillerées à dégraisser, laissez-les cuire trois quarts d'heure, passez-les à l'étamine à force de bras, et finissez votre purée avec de la crème double comme celle d'oignons blancs, néanmoins avec la différence que celle-ci doit être un peu plus claire.

Sauce en Tortue.

Mettez dans une casserole la valeur d'une petite cuillerée à pot d'espagnole réduite, un bon verre de vin de Madère sec, une cuillerée à café de poivre kari, pleine, et la moitié de cette quantité de poivre de Cayenne; faites réduire le tout; dégraissez-le ensuite; ajoutez-y des crêtes de coqs, des rognons, des culs d'artichauts, des champignons, une gorge de ris de veau, ou des ris d'agneaux, si c'est la saison; faites bouillir le tout, afin que les ingrédients prennent le goût de la sauce et sa couleur; mettez-y, au moment de servir, six ou huit jaunes d'œufs durs bien entiers; prenez garde de les écraser en remuant

avec la cuiller, et servez-vous de cette sauce pour les mets en tortue.

Sauce Kari ou à l'Indienne.

Mettez dans une casserole trois cuillerées de velouté réduit, et autant de consommé, une cuiller à café pleine de poivre kari; prenez une pincée de safran, faites-le bouillir dans un petit vase : quand la teinture du safran sera formée, passez-la sur le coin d'un tamis dans votre sauce; exprimez bien le safran avec une cuiller; faites-en même passer une partie; faites ensuite bouillir, et dégraissez. Si cette sauce n'était pas assez poivrée, vous y mettriez, avec la pointe d'un couteau, un peu de poivre rouge, autrement dit poivre de Cayenne. Remarquez que dans cet ouvrage je donnerai, en ses lieu et place, la manière de faire ce poivre.

Sauce Tomate.

Ayez douze ou quinze tomates bien mûres et surtout bien rouges, ôtez-en les queues, ouvrez-les en deux avec votre couteau, et ôtez-en la graine; pressez-les dans votre main pour en faire sortir la partie aqueuse qui se trouve dans le cœur, et que vous jeterez, ainsi que la graine; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme un œuf, une feuille de laurier et un peu de thym; posez votre casserole sur un feu modéré; remuez vos tomates jusqu'à ce qu'elles soient en purée. Durant leur cuisson,

mettez-y une cuillerée d'espagnole ou de la partie grasse du bouillon, ce qui vaudrait mieux : lorsqu'elles seront au degré de purée, passez-les à force de bras à travers l'étamine, ratissez le dehors de cette étamine avec le dos de votre couteau ; mettez tout le résidu dans une casserole, avec deux cuillerées d'espagnole, faites-le réduire à consistance d'une légère bouillie, mettez-y du sel convenablement, et, sur la pointe d'un couteau, un peu de poivre de Cayenne.

Sauce à l'Ivoire.

Prenez un poulet commun que vous fendrez pas le dos pour en extraire les poumons, ou des carcasses de poulets : après en avoir ôté les poumons, mettez-le dans une petite marmite qu'il faut avoir le soin de bien laver ; ajoutez-y deux carottes, deux oignons, dont un piqué d'un clou de girofle, et un bouquet assaisonné ; mouillez le tout avec deux cuillerées à pot de consommé, ou de bouillon qui n'aie point de couleur ; faites écumer cette marmite, retirez-la sur le coin d'un fourneau afin qu'elle mijote. Après cinq quarts d'heure ou une heure et demie de cuisson, passez ce consommé à travers une serviette ; prenez deux ou trois cuillerées de ce consommé, mettez-les dans une casserole, joignez-y deux cuillerées de velouté, faites réduire à consistance de sauce : lorsque vous serez sur le point de servir, mettez-y gros de beurre comme la moitié d'un œuf ; passez et vannez bien cette sauce, versez-y

une cuiller à bouche pleine de jus de citron, et servez.

Sauce Ravigote blanche.

Ayez cresson à la noix, cerfeuil, pimprenelle, estragon, civette, quelques feuilles de céleri et deux feuilles de baume; épluchez et lavez bien le tout; mettez-le dans un vase; jetez dessus un poisson d'eau bouillante; couvrez et laissez infuser trois quarts d'heure; ensuite passez cette infusion, mettez-la dans une casserole avec trois cuillerées à dégraisser de velouté; faites-la réduire à consistance de sauce; mettez-y la valeur d'une cuillerée à bouche pleine de vinaigre blanc, gros de beurre comme la moitié d'un œuf; passez et vannez bien cette sauce, et servez-la.

Sauce Ravigote froide et crue.

Prenez la même ravigote que celle énoncée ci-dessus, hachez-la bien fine; joignez-y une cuillerée de câpres, hachées de même, un ou deux anchois que vous aurez concassés, un peu de poivre fin et du sel convenablement; mettez le tout dans un mortier de marbre ou de pierre, pilez-le jusqu'à ce qu'on ne puisse plus distinguer aucun ingrédient; ajoutez-y un jaune d'œuf cru; broyez, arrosez avec un peu d'huile et de temps en temps un peu de vinaigre blanc pour l'empêcher de tourner, et cela jusqu'à ce que le tout soit à consistance de sauce (si vous voulez votre ravigote très-forte, ajou-

tez-y un peu de moutarde); alors retirez-la du mortier, et servez.

Sauce Ravigote cuite.

Ayez la même ravigote que celle énoncée ci-dessus; lavez-la; faites-la blanchir comme vous feriez blanchir des épinards; rafraîchissez-la quand elle sera cuite; mettez-la égoutter sur un tamis, pilez-la bien; quand elle le sera, passez-la, à force de bras, au travers d'un tamis ordinaire; cela fait, délayez-la avec de l'huile et du vinaigre; mettez-y sel et poivre, ainsi que vous feriez pour une rémoulade; qu'elle soit d'un bon goût, et servez.

Sauce verte.

Vous ferez cette sauce comme la sauce au suprême, en y ajoutant une ravigote comme celle énoncée dans l'article ci-dessus, et du vert d'épinards que vous ferez ainsi: lavez et pilez bien une poignée d'épinards; exprimez-en le jus, en les mettant dans un torchon blanc et les tordant à force de bras; cela fait, mettez ce jus dans une petite casserole sur le bord d'un fourneau; il se caillebotte comme du lait; lorsqu'il le sera, jetez-le dans un tamis de soie pour le laisser égoutter; à l'instant de servir vous délayerez, soit le tout, soit une partie, pour faire votre sauce verte; de suite vous y mettez le jus d'un citron ou un filet de vinaigre; passez et servez aussitôt, de peur que votre sauce ne devienne jaune.

Sauce Robert.

Coupez en rouelles ou en dés six gros oignons ou davantage, si le cas le requiert; mettez-les dans une casserole avec du beurre à proportion; posez le tout sur un bon feu, singez-le avec un peu de farine, et faites qu'elle roussisse avec vos oignons; quand tout le sera, délayez avec du bouillon; laissez cuire; mettez sel et mignonnette, et lorsque votre sauce sera arrivée à son degré, joignez-y de la moutarde et servez.

Sauce au beurre d'Écrevisses.

Lavez à plusieurs eaux un demi-cent de petites écrevisses, mettez-les dans une casserole, couvrez-les; faites-les cuire dans du grand bouillon avec peu de mouillement; sitôt qu'elles commencent à bouillir, sautez-les, pour que celles qui sont dessous viennent dessus; quand elles seront d'un beau rouge retirez la casserole du feu; laissez dix minutes vos écrevisses couvertes; ensuite égouttez-les sur un tamis, laissez-les refroidir, séparez-en les chairs, comme les queues que vous conservez pour faire les garnitures; jetez le dedans du corps, après en avoir extrait les petites pattes; lavez bien toutes ces écailles, jetez-les sur le tamis; faites-les sécher dans un four tiède ou sur un couvercle posé sur une cendre chaude; quand elles le seront, pilez-les dans un mortier; lorsqu'elles seront presque entièrement pilées, joi-

gnez-y gros de beurre comme un œuf; pilez-les de nouveau, jusqu'à ce qu'on ne distingue presque plus les écailles de vos écrevisses (remarquez si ces écrevisses, en les pilant, ne donnaient point assez de rouge à votre beurre, ajoutez-y deux ou trois petites racines qu'on nomme orcanette); cela fait, mettez fondre sur un feu très-doux votre beurre d'écrevisses environ un quart d'heure; quand il sera très-chaud, mettez un tamis un peu serré sur un vase rempli d'eau fraîche; versez sur ce tamis votre beurre, lequel se figera dans l'eau; ensuite ramassez-le, mettez-le sur une assiette (afin de vous en servir pour vos sauces au beurre d'écrevisses); ensuite prenez trois cuillerées de velouté réduit et bien corsé; incorporez votre beurre d'écrevisses, et vannez bien le tout à l'instant de vous en servir.

Sauce aux Homards.

Prenez un homard de moyenne grosseur, ôtez-en les chairs et les œufs, s'il s'en trouve; coupez ces chairs en petits dés; épluchez les œufs de cet homard, de manière qu'il ne reste point de fibres; mettez dans une casserole les œufs et les chairs sans mouillement, couvrez votre casserole d'un papier ou d'un couvercle, de crainte que vos chairs ne se hâlent; lavez les coquilles de votre homard, détachez-en les petites pattes du plastron, que vous supprimerez; vos coquilles étant bien lavées, mettez-les sécher

dans une étuve; une fois sèches, pilez-les et faites-en un beurre, comme il est indiqué au beurre d'écrevisses, et finissez-le de même; le beurre de votre homard refroidi, mettez-le dans une sauce blanche, vannez-la sur le feu sans la faire bouillir; ajoutez-y, si vous le voulez, un peu de poivre de Cayenne ou de gros poivre: versez votre sauce sur les chairs de votre homard; mêlez bien le tout, et servez-le dans une saucière, à côté d'un turbot ou de tout autre poisson.

Sauce à la purée d'Oseille.

Ayez deux poignées d'oseille ou davantage, si le cas le nécessite; ôtez-en les queues; lavez ensuite cette oseille, égouttez-la, hâchez-la très-menue, mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre que vous ferez fondre; quand votre oseille sera cuite, passez-la à force de bras à travers une étamine; remettez-la dans une casserole, après avoir ramassé avec le dos d'un couteau ce qui a pu rester au dehors de cette étamine; versez-y une cuillerée ou deux d'espagnole, faites-la recuire environ trois quarts d'heure, ayant soin de la remuer toujours; dégraissez-la, et faites qu'elle soit d'un bon sel; arrivée à la consistance d'une bouillie épaisse, retirez-la du feu et servez-vous-en.

Sauce à la purée d'Oignons blancs.

Emincez douze oignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; posez

votre casserole sur un feu doux, afin que votre oignon ne prenne point de couleur; faites-le cuire à petit feu, ayant soin de le remuer souvent avec une cuiller de bois; quand vous voyez qu'il s'écrase facilement sur la cuiller, joignez-y une ou deux cuillerées de velouté, et laissez cuire de nouveau; quand le tout sera bien cuit et réduit, passez-le dans une étamine comme pour la purée d'oseille; remettez-le dans une casserole et sur le feu; incorporez dans cette purée d'oignon une chopine de crème que vous aurez fait bouillir; mettez-y un peu de muscade râpée, pour que votre purée soit d'un bon goût; lorsqu'elle aura atteint le degré d'une bonne bouillie, retirez-la et servez.

Sauce à la purée d'Oignon rousse, dite Bretonne.

Prenez douze oignons comme ci-dessus; mettez-les dans une casserole sur un feu vif, et faites-les roussir : lorsqu'ils seront d'une belle couleur d'or, mouillez-les avec deux cuillerées d'espagnole; faites cuire cette purée comme la précédente ; passez-la de même à l'étamine ; remettez-la dans la casserole, et, au lieu de crème, employez de l'espagnole ; ensuite faites-la réduire à consistance d'une bouillie; ayez soin qu'elle soit d'un bon goût, et servez.

Sauce à la purée de Pois.

Marquez cette purée de pois comme celle indiquée pour les potages (voyez *Potages*); faites-en

autant que vous croirez nécessaire pour une ou deux entrées; mettez-la réduire avec une quantité suffisante de velouté : lorsqu'elle sera à son point, ajoutez-y un peu de vert d'épinards, pour lui donner la teinte qu'ont les pois verts; finissez-la avec un morceau de beurre, une pincée de sucre en poudre; qu'elle soit à consistance d'une bouillie épaisse, et servez.

Sauce Pois verts, pour Entrées et Entremets.

Prenez deux litres de gros pois verts, ou davantage; lavez-les, jetez-les dans une passoire, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, une poignée de persil en branche, quatre ou cinq ciboules coupées en deux; posez votre casserole sur le feu, sautez vos pois : lorsque vous les verrez se rider, mouillez-les avec deux cuillerées à pot de bouillon; mettez une ou deux lames de jambon; faites-les partir; retirez-les sur le bord du fourneau; faites-les cuire, après jetez-les dans une passoire; ôtez-en le jambon; écrasez-les avec une cuiller, ou pilez-les et passez-les à l'étamine à force de bras, en les humectant avec du bouillon dans lequel ils ont cuit. La purée étant passée, mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, une cuillerée ou deux de velouté; faites-la réduire à la consistance d'une purée, et dégraissez-la : qu'elle soit d'un bon sel; mettez-y un petit morceau de sucre, et finissez-la avec un pain de beurre. Si elle n'était pas assez verte,

mettez-y un peu de vert d'épinards, comme il est indiqué à l'article Purée des potages.

Purée de Pois secs.

Suivez le même mode, pour cette purée, que celui indiqué pour les potages (voyez *Potages*), et accommodez-la comme celle de pois verts.

Sauce à la purée de Lentilles à la Reine.

Elle se fait comme la précédente, excepté qu'il faut la servir avec de l'espagnole qu'on doit laisser cuire davantage que celle de pois, afin qu'elle soit d'une belle couleur marron : on la finit avec un morceau de beurre, et on lui donne la même consistance que la purée de pois.

Purée de Gibier.

Prenez un ou deux perdreaux rôtis à la broche, un lapereau ou bécasse, soit séparément, soit mêlés ensemble ; levez-en toutes les chairs ; supprimez-en les peaux et les nerfs ; hachez le tout très-menu, mettez-le dans le mortier et pilez-le ; lorsqu'il le sera bien, mettez-le dans une casserole avec de l'espagnole réduite et un peu de consommé ; faites chauffer le tout sur un feu doux et sans bouillir ; quand cette purée sera bien chaude, passez-la à force de bras à travers une étamine, et ramassez ce qui peut en rester au dehors ; remettez-la dans une casserole, faites-la chauffer et placez-la au bain-marie : au moment de vous en servir, finissez-la avec un morceau de beurre ; si vous ne la trou-

vez pas assez corsée, mettez-y un peu de glace; et servez-la, soit avec des œufs pochés dessus, soit avec des croûtons ou dans des croustades.

Sauce au pauvre Homme.

Prenez cinq ou six échalotes, ciselez et hachez-les; ajoutez une pincée de persil haché bien fin; mettez le tout dans une casserole, soit avec un verre de bouillon, soit avec du jus ou de l'eau en moindre quantité, et une cuillerée à dégraisser de bon vinaigre, du sel, une pincée de gros poivre; faites bouillir vos échalotes jusqu'à ce qu'elles soient cuites, et servez.

Glace ou Consommé réduit.

Prenez un ou deux jarrets de veau, ficelez-les, et, soit pour augmenter ou remplacer ces jarrets, employez des parures de carrés ou des débris de veau; mettez le tout dans une marmite fraîchement étamée, avec quatre ou cinq carottes, deux ou trois oignons et un bouquet de persil et ciboules; mouillez le tout avec d'excellent bouillon ou quelques bons fonds; faites écumer votre marmite, et rafraîchissez-la plusieurs fois avec de l'eau fraîche; mettez-la sur le bord d'un fourneau, et lorsque vos viandes quitteront les os, passez votre consommé à travers une serviette que vous aurez mouillée et tordue; laissez refroidir votre consommé; clarifiez-le, comme il est indiqué à l'article de la Culotte de bœuf à la gelée (voyez cet article); faites-le réduire à

consistance de sauce, ayant soin de le remuer toujours, vu que rien n'est plus sujet à s'attacher et à brûler : à cet effet, ne la conduisez pas à trop grand feu, ce qui pourrait la noircir. Elle doit être d'un beau jaune et très-transparente; n'y mettez point de sel, elle en aura toujours assez. Cette réduction sert à donner du corps aux sauces et ragoûts qui pourraient en manquer, et à glacer vos viandes; vous ferez un petit pinceau avec des queues de vieilles poules; ôtez-en les bardes; ne laissez que le bout des plumes d'environ deux pouces de longueur; mettez-les bien égales, *qu'il n'y en ait pas une plus longue que l'autre*; liez-les fortement, ce qui formera votre pinceau; lavez-le dans l'eau tiède, pressez-le, servez-vous-en, et prenez garde de le laisser bouillir dans la glace, de crainte d'en faire en aller les bardes par parcelles dans votre glace.

Marinade cuite.

Mettez dans une casserole gros de beurre comme un œuf; une ou deux carottes en tranches, ainsi que des oignons, une feuille de laurier, la moitié d'une gousse d'ail, un peu de thym et de basilic, du persil en branche, deux ou trois ciboules coupées en deux; faites passer le tout sur un bon feu : quand vos légumes commenceront à roussir, mouillez-les avec un poisson de vinaigre blanc, un demi-setier d'eau; mettez-y sel et gros poivre; laissez bien

cuire cette marinade ; après passez-la au travers d'un tamis , et servez-vous-en au besoin.

Poêle.

Prenez quatre livre de rouelle de veau ; coupez-les en dés , ainsi qu'une livre et demie de jambon , une livre et demie de lard râpé ou coupé de même , cinq ou six carottes coupées aussi en dés ; huit moyens oignons entiers , un fort bouquet de persil et de ciboules , dans lequel vous envelopperez trois clous de girofle ; deux feuilles de laurier , du thym , un peu de basilic et un peu de massif ; joignez à cela trois citrons coupés en tranches , et dont vous aurez supprimé la pelure et les pepins ; mettez le tout dans une marmite fraîchement étamée , avec une livre de beurre fin ; passez-le sur un feu doux ; mouillez-le avec du bouillon ou du consommé ; faites partir , écumez , laissez cuire quatre ou cinq heures ; après passez votre poêle au travers d'un tamis de crin , et servez-vous-en au besoin.

Sauce à la Mirepoix.

Cette sauce se fait comme la précédente ; elle diffère en ce que dans le volume de son mouillement il entre un quart de vin , soit de Champagne , soit d'autre bon vin blanc.

Blanc.

Ayez une livre ou une livre et demie de graisse de bœuf ; coupez-la en gros dés ; mettez-les dans

une marmite avec carottes coupées en tranches, oignon entier, piqué de deux clous de girofle, une ou deux feuilles de laurier, un bouquet de persil et ciboules, une gousse d'ail, deux citrons coupés en tranches, dont vous aurez supprimé la peau et les pepins ; passez le tout sur le feu sans le faire roussir : lorsque votre graisse sera aux trois quarts cuite, singez-la d'une cuillerée à bouche de farine ; mouillez le tout avec de l'eau, joignez-y de l'eau de sel ce qu'il en faut, laquelle se fait ainsi : mettez dans une casserole une ou deux poignées de sel avec de l'eau ; faites-la bouillir, écumez-la, laissez-la reposer, tirez-la au clair, et servez-vous-en.

Petite Sauce à l'Aspic.

Mettez dans une casserole un bon verre de consommé ; faites-y infuser une partie suffisante de fines herbes dont on se sert pour la ravigote ; posez la casserole sur une cendre chaude environ un quart d'heure, et ne laissez pas bouillir ; passez le tout au travers d'un linge blanc ; ne l'exprimez pas trop fort ; mettez-y une cuillerée à bouche de vinaigre d'estragon, un peu de gros poivre, et servez-vous-en.

Sauce au fumet de Gibier.

Mettez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser de consommé ; prenez deux ou trois carcasses de perdreaux, que vous aurez concassées avec le dos de votre couteau, un bon verre

de vin blanc, et faites cuire environ trois quarts d'heure; passez le tout au travers d'un tamis de soie; faites réduire et tomber à glace : cela fait, mettez deux ou trois cuillerées à dégraisser d'espagnole; faites bouillir, dégraissez, et servez-vous-en.

Sauce au Beurre d'ail.

Prenez deux grosses gousses d'ail; pilez-les avec gros de beurre comme un œuf : lorsque le tout sera bien pilé, mettez votre beurre sur le fond d'un tamis de crin double; passez-le à force de bras avec une cuiller de bois; ramassez-le, et servez-vous-en, soit avec du velouté, soit avec de l'espagnole réduite.

Sauce au Beurre d'anchois.

Prenez trois ou quatre anchois; lavez-les bien; ayez soin de les froter sous votre pouce, afin qu'il n'y reste aucune écaille; levez-en les chairs; supprimez-en l'arête; pilez-les avec gros de beurre comme un petit œuf : quand le tout sera pilé, ramassez-le et mettez-le sur une assiette : vous aurez fait réduire quatre cuillerées à dégraisser ou à ragoût d'espagnole : à l'instant de saucer, vous incorporerez votre beurre d'anchois, soit en partie, soit en totalité, avec votre espagnole; faites chauffer votre sauce, sans la laisser bouillir; mettez-y le jus d'un ou deux citrons, pour la dessaler; passez et vannez-la : si elle se trouvait trop liée, ajoutez-y un peu de consommé, et servez-vous-en.

Sauce au Beurre de Provence.

Prenez cinq ou six gousses d'ail; pilez-les comme pour le beurre d'ail; passez-les, comme ci-dessus, à travers un tamis de crin double; ramassez avec la cuiller tout le résidu; mettez-le dans un vase de faïence; ayez de la bonne huile vierge d'Aix; versez-en un peu dessus; tournez votre huile et votre ail, comme pour faire une pommade, sans discontinuer de la remuer et de la mouiller petit à petit; mettez-y du sel convenablement. Elle doit venir comme un morceau de beurre, à force de la travailler: alors servez-vous-en.

Sauce à la Tartare.

Hachez deux ou trois échalotes bien fines, un peu de cerfeuil et d'estragon; mettez le tout dans le fond d'un vase de terre avec de la moutarde, un filet de vinaigre, sel et poivre, selon la quantité qu'il vous en faut; arrosez légèrement d'huile votre sauce, et remuez-la toujours: si vous voyez qu'elle se lie trop, jetez-y un peu de vinaigre; goûtez si elle est d'un bon sel: si elle se trouvait trop salée, remettez-y un peu de moutarde et d'huile.

Sauce au Fenouil.

Ayez quelques branches de fenouil vert; épluchez les comme du persil; hachez-les très-fin; faites-les blanchir; rafraîchissez-les; jetez-les sur un tamis; mettez dans une casserole deux cuil-

lérées à dégraisser de velouté, autant de sauce au beurre; faites-les chauffer; ayez soin de les vanner à l'instant de servir; jetez votre fenouil dans votre sauce; passez-la bien, pour que votre fenouil soit bien mêlé; mettez-y le sel convenable et un peu de muscade râpée.

Si vous n'aviez pas de velouté, marquez du beurre dans une casserole avec de la farine, comme il est indiqué à l'article *Sauce blanche ou au Beurre*; mouillez avec du consommé ou du bouillon, et ayez soin de faire cuire davantage votre sauce.

Sauce à l'Anglaise, aux Groseilles à maquereau.

Prenez vos deux pleines mains de groseilles à maquereau à moitié mûres; ouvrez-les en deux; ôtez-en les pepins; faites-les blanchir dans l'eau avec un peu de sel, comme vous feriez blanchir des haricots verts; égouttez-les; jetez-les dans une sauce comme celle indiquée ci-dessus, avec fenouil ou sans fenouil. Cette sauce sert à manger, en place de celle de maître-d'hôtel, des maquereaux bouillis.

Sauce claire à l'Estragon.

Prenez de votre grand aspic: si vous n'en aviez pas, employez quelques bons fonds, que vous clarifierez comme je l'ai indiqué à l'article *Grand Aspic*. Après l'avoir clarifié, mettez-y un filet de vinaigre à l'estragon; coupez quelques feuilles

d'estragon en losanges, faites-les bouillir, et au moment de servir jetez-les dans votre aspic.

Sauce à l'Estragon liée.

Mettez dans une casserole deux ou trois cuillerées à dégraisser de velouté réduit, si vous la voulez blanche, et d'espagnole réduite, si vous la voulez rousse; ajoutez-y un filet de vinaigre à l'estragon, de l'estragon préparé comme le précédent, et finissez de lier votre sauce avec un pain de beurre.

Sauce mayonnaise.

Mettez dans un vase de terre trois ou quatre cuillerées à bouche d'huile fine, et deux de vinaigre d'estragon; joignez-y estragon, échalotes, pimprenelles, hachés très-fin, sel, gros poivre, en suffisante quantité, deux ou trois cuillerées à bouche de gelée ou d'aspic; remuez bien le tout avec une cuiller; la sauce se liera et formera une espèce de pommade. Goûtez-la: si elle était trop salée ou trop vinaigrée, mêlez-y un peu d'huile; en cas que vous la vouliez claire, concassez la gelée avec votre couteau, et mêlez-la légèrement avec votre assaisonnement.

Roux.

Mettez dans une casserole une livre de beurre ou davantage; faites-le fondre sans le laisser roussir; passez au tamis de la farine de froment, la plus blanche et la meilleure; mettez-en autant que votre beurre en pourra boire (on le fait aussi

considérable que le besoin l'exige). Il faut que ce roux ait la consistance d'une pâte un peu ferme; menez-le au commencement sur un feu assez vif, ayant soin de le remuer toujours: lorsqu'il sera bien chaud et qu'il commencera à blondir, mettez-le dessus de la cendre chaude, sous un fourneau allumé, en sorte que la cendre rouge de ce fourneau tombe sur le couvercle qui couvre votre roux; remuez-le de demi-quart d'heure en demi-quart d'heure, jusqu'à ce qu'il soit d'un beau roux: de cette manière, votre roux n'aura point l'âcreté que les roux ont ordinairement.

Roux blanc.

Faites fondre le beurre le plus fin que vous aurez; mettez-y de la farine en suffisante quantité; passez au tamis comme ci-dessus, de crainte qu'il ne se trouve dans votre farine des grumeaux ou de la malpropreté; menez-le sur un feu très-doux, afin qu'il ne prenne point couleur: ayez soin de le remuer environ une demi-heure, et servez-vous-en pour votre velouté.

Pâte à frire.

Passez une demi-livre de farine; mettez-la dans une terrine avec deux cuillerées à bouche d'huile, du sel et deux ou trois jaunes d'œufs; mouillez-la avec de la bière, en suffisante quantité pour qu'elle ne corde point; travaillez-la pour qu'elle soit à consistance d'une bouillie; fouettez un ou deux blancs d'œufs; incorporez-les dans votre

pâte en la remuant légèrement : faites-la deux ou trois heures avant de vous en servir. Du plus ou du moins de blancs d'œufs fouettés dépendra la légèreté de votre pâte. Vous pouvez faire de même cette pâte avec du beurre au lieu d'huile, et de l'eau chaude en place de bière, en y ajoutant un verre de vin blanc.

FRITURE.

L'expérience m'a appris que, de toutes les fritures, la meilleure est celle que l'on fait avec la partie grasse qu'on tire de la grande marmite. Lorsqu'on n'a pas assez de cette graisse, on y supplée avec de la graisse de rognons de bœuf hachée très-fin, ou que l'on coupe en dés, et qu'on fait fondre avec soin. Ces graisses valent infiniment mieux que le sain-doux, qui a le défaut de ramollir la pâte, et celui encore plus grand, lorsqu'on le fait chauffer, de s'enfler et d'écumer, ce qui le fait déborder souvent du vase où on l'a mis, et ce qui est dangereux encore, *dans le feu*. L'huile fait à-peu-près le même effet, et n'est pas moins dangereuse sous ce dernier rapport ; mais elle ne ramollit pas. A l'égard du beurre fondu, cette friture revient fort chère et a presque les mêmes inconvéniens : ainsi je conclus que de toutes les fritures, tant pour la beauté que pour la bonté et l'économie, la meilleure est celle qui provient de la graisse qu'on a

retirée de la marmite, ainsi que celle qu'on fait de la graisse des rognons de bœuf.

Manière d'opérer en cela.

Lorsque vous aurez de la graisse indiquée en suffisante quantité, mettez-la dans une marmite pour la faire cuire et clarifier; faites-la partir comme vous feriez à l'égard d'un bouillon; écumez-la; mettez-y quelques tranches d'oignons et quelques morceaux de pain; faites-la aller quatre ou cinq heures sur le bord d'un fourneau ou devant le feu, comme on fait aller, vulgairement dit, un pot-au-feu bourgeois; après ôtez-en le pain, les oignons, et tirez-la au clair; elle doit être extrêmement limpide; mettez-en la quantité dont vous avez besoin dans une poêle; faites-la chauffer; pour vous assurer si elle est chaude assez, trempez un de vos doigts dans l'eau et secouez-le sur la friture; si elle petille et rejette l'eau, c'est qu'elle est à son degré de chaleur.

Si c'est du poisson que vous faites frire, avant de l'abandonner tenez-le par la tête et trempez le bout de la queue dans votre friture; si, l'ayant laissé une seconde, vous voyez que ce bout est presque cassant, mettez-y votre poisson et ayez soin de le retourner.

Sauces aux Hatelets.

Hachez un peu de persil, ciboules et champignons; mettez ces fines herbes dans une casse-

role avec un morceau de beurre ; passez-les , singez-les et mouillez les avec une cuillerée à pot de consommé ; assaisonnez cette sauce d'un peu de sel , gros poivre , de la muscade râpée et d'une demi-feuille de laurier ; faites-la aller sur un bon feu , ayant soin de la tourner jusqu'à ce qu'elle ait atteint son degré de cuisson , c'est-à-dire qu'elle soit réduite à consistance d'une bouillie claire ; retirez-en le laurier ; liez-la avec deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon , et servez-vous-en.

Autre Sauce aux Hatelets.

Mettez dans une casserole une cuiller à pot de velouté avec une pincée de persil , autant d'échalotes ou de ciboules , et deux fois autant de champignons hachés très-fin ; tournez cette sauce ; faites-la réduire à consistance d'une bouillie claire ; liez-la comme la précédente ; ajoutez-y , si vous le voulez , un peu de muscade râpée , et servez-vous-en.

Brède - Sauce.

Prenez la mie d'un pain mollet d'une demi-livre , ou de la mie d'un pain blanc ; faites-la dessécher avec du lait ; laissez-la cuire environ trois quarts d'heure , et ne lui donnez que la consistance d'une bouillie épaisse ; ajoutez-y vingt grains de poivre noir , du sel en suffisante quantité , et , en la finissant , gros comme une noix d'excellent beurre ; servez-la dans une saucière , à côté de vos bécasses ou perdreaux.

Sauce aux Truffes à la Saint-Cloud, ou en Petit Deuil.

Coupez une truffe en très-petits dés; passez-les dans un petit morceau de beurre; mouillez-les avec quatre cuillerées à dégraisser, pleines de velouté, et deux de consommé; faites cuire et réduire votre sauce; dégraissez-la et finissez-la avec un pain de beurre.

Sauce à la Pluche verte.

Mettez dans une casserole quatre cuillerées pleine de velouté réduit; faites bouillir, et dégraissez au moment de servir; mettez dans cette sauce des feuilles de persil blanchi, du gros poivre, un pain de beurre et le jus d'un citron; observez que ce jus doit dominer un peu.

Court-Bouillon.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec des oignons coupés en tranches et des carottes en lames, deux feuilles de laurier cassées, trois clous de girofle, deux gousses d'ail, du thym, du basilic et un peu de gingembre; passez le tout sur un feu un peu vif, pour donner à ces légumes un peu de couleur; faites que le fond de votre casserole soit un peu attaché; mouillez-les avec deux ou trois bouteilles de vin; si vous voulez que votre court-bouillon soit au gras, mettez quelques bons fonds de graisse; faites-le bouillir et servez-vous-en.

Ket - Chop.

Ayez douze maniveaux de champignons, épluchez-les, lavez-les, émincez-les le plus possible; ayez une terrine d'office neuve; faites un lit de champignons de l'épaisseur d'un travers de doigt; saupoudrez-le légèrement de sel fin, ainsi de suite, lit par lit, jusqu'à ce que vos champignons soient employés; ajoutez-y une poignée de brou de noix. (A l'égard de brou de noix, voyez l'article du *Cochon*, le moyen de donner au cochon domestique l'apparence et le goût du sanglier.) Cela fait, couvrez votre terrine d'un linge blanc, fixez ce linge avec une ficelle, et recouvrez votre terrine avec un plat quelconque. Laissez quatre ou cinq jours vos champignons se fondre; tirez-en le jus au clair, et exprimez-en le marc à force de bras, au travers d'un torchon neuf (il faut être deux pour cela); mettez ce jus dans une casserole; faites-le réduire; ajoutez-y deux feuilles de laurier; vous aurez marqué une petite marmite comme pour faire un fond de glace (voyez *la Glace*). Sa cuisson faite, passez-la au travers d'un tamis; dégraissez-la; mettez ensemble et ce jus de champignons, et ce fond de glace (si vous l'aimez mieux, mettez de la glace); ajoutez-y quatre ou cinq anchois pilés, une cuiller à café de poivre de Cayenne (voyez *Poivre de Cayenne*); faites réduire le tout presque à demi glace; ôtez-en les feuilles de laurier, et laissez-le refroidir; ensuite

mettez-le dans une bouteille neuve bien bouchée, et servez-le avec le poisson.

La Ducelle.

Hachez champignons, persil, ciboules ou échalotes, le tout par tiers; mettez du beurre dans une casserole avec autant de lard râpé; passez ces fines herbes sur le feu; assaisonnez-les de sel, gros poivre, fines épices, un peu de muscade râpée et une feuille de laurier; mouillez le tout de quelques cuillerées d'espagnole ou de velouté; laissez-le mijoter, ayant soin de le remuer; lorsque vous croirez votre ducelle suffisamment cuite, et l'humidité des fines herbes évaporée, finissez-la avec une liaison que vous ferez cuire sans la laisser bouillir; ajoutez-y, si vous le voulez, le jus d'un citron; déposez-la dans une terrine, et servez-vous-en pour tout ce que vous voudrez mettre en papillotes.

Sauce au Vert-Pré.

Mettez dans une casserole cinq cuillerées pleines de velouté et deux de consommé; faites-les réduire: au moment de servir, ajoutez-y un petit pain de beurre et gros comme une noix de vert d'épinards (voyez le *Vert d'Épinards*, article des *Garnitures*); passez, sans travailler votre sauce, et servez-vous-en.

Sauce à l'Orange.

Prenez trois oranges, coupez-les en deux, exprimez-en le jus dans un tamis que vous po-

serez sur un vase de terre ou de faïence ; coupez en deux vos moitiés d'oranges dont vous aurez exprimé le jus, ôtez-en toutes les chairs, c'est-à-dire, laissez le moins de blanc possible au zeste ; coupez ce zeste en petits filets, faites-le blanchir, égouttez-le, mettez-le dans un jus de bœuf bien corsé, avec une pincée de gros poivre ; retirez sur le bord du fourneau votre casserole, mettez-y le jus de vos oranges, sautez-y vos filets, et que le zeste soit dessus.

Eau de sel.

Mettez de l'eau dans un petit chaudron et du sel proportionné à la quantité de l'eau, avec quelques ciboules entières, du persil en branche, une ou deux gousses d'ail, deux ou trois oignons coupés en tranches, zeste de carottes, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle ; faites bouillir trois quarts d'heure, écumez votre eau, descendez-la du feu, couvrez-la d'un linge blanc, laissez-la reposer une demi-heure ou trois quarts d'heure, passez-la au travers d'un tamis de soie sans y verser le fond ; servez-vous-en pour faire cuire votre poisson et tout ce qui nécessite de l'eau de sel.

Beurre lié.

Cassez deux œufs, supprimez-en les blancs, mettez les jaunes dans une casserole ; faites fondre environ un quarteron de beurre sans le laisser roussir ; broyez, rompez vos jaunes avec

une cuiller de bois, versez votre beurre à fur et à mesure sur ces jaunes ; posez votre casserole sur un feu doux , mettez-y du jus de citron , et servez-vous-en pour faire vos panures.

Verjus, et la manière de le faire pour qu'il se conserve.

Prenez du verjus avant qu'il ne commence à mûrir, séparez les grains de la grappe, ôtez-en les queues ; mettez les grains dans un mortier avec un peu de sel, pilez-les, exprimez-en le jus, à travers un linge, à force de bras ou sous une presse ; ayez une chausse de futaine ou deux, si la quantité de verjus que vous voulez faire l'exige ; mouillez cette chausse, enduisez-la de farine du côté pelucheux de la futaine, suspendez-la, de manière qu'elle soit ouverte ; versez votre verjus en plusieurs fois, jusqu'à ce qu'il devienne limpide comme de l'eau de roche ; vous aurez auparavant rincé des bouteilles, ou vous en aurez de neuves, pour qu'elles n'aient aucun mauvais goût ; vous les souffrez en agissant ainsi : ayez un bouchon qui puisse aller à toutes les bouteilles, passez dedans un fil de fer, arrêtez-le sur le haut du bouchon, et faites-lui faire un crochet à l'autre extrémité ; il faut que ce fil de fer ne passe pas la moitié de la bouteille ; mettez au crochet un morceau de mèche soufrée comme celle qu'on emploie pour mécher les tonneaux, allumez-la, mettez-la dans les bouteilles l'une après l'autre ;

lorsque vous apercevrez que la bouteille est remplie de la vapeur, ôtez-en la mèche et bouchez-la, ainsi des autres; au bout d'un instant videz-y votre verjus, et bouchez-bien vos bouteilles que vous mettrez debout dans la cave, et quand vous voudrez vous en servir, supprimez la petite pellicule qui doit s'être formée dans le goulot; vous pourrez vous servir de ce verjus en place de citron; vous pourrez vous en servir aussi pour les liqueurs fraîches et le punch, en y ajoutant un peu d'esprit de citron ou du zeste de citron. Ce verjus est bon pour obvier aux inconvénients des chutes: il suffit, à cet effet, d'en prendre un verre lorsque l'accident vient d'arriver.

GARNITURES.

Bords de Plats.

Prenez du pain de pâte ferme, rassis; levez-en la mie par tranches de l'épaisseur d'une lame de couteau; formez de cette mie de petits losanges, des *x*, des croissans, enfin de toutes les formes que vous voudrez. Cela fait, mettez chauffer de l'huile dans une casserole, et passez-y ces croûtons comme ceux des épinards; faites-en des roux et des blancs; les blancs, en leur laissant moins subir l'action du feu. Quand ces croûtons seront bien secs, égouttez-les, faites des caisses de papier blanc, et mettez-les séparément, selon leur forme et leur couleur, dans

chacune de ces caisses. Lorsque vous voudrez vous servir de ces croûtons pour des bords de plats, percez un œuf par la pointe, faites-en tomber une partie du blanc sur un couvercle, battez un peu ce blanc avec la lame de votre couteau ; incorporez-y une petite pincée de farine, faites chauffer légèrement votre plat, trempez dans l'œuf un des côtés de vos croûtons, et posez-le sur ce plat, ainsi de suite, jusqu'à ce que votre bord soit formé. Gardez-vous de faire chauffer votre plat plus qu'il ne faut, de crainte que votre bord ne puisse tenir.

Crêtes de Coqs.

Parez ces crêtes et coupez-en les petites pointes ; ôtez-en le moins que vous pourrez, pour ne pas leur ôter leur grâce. Parez aussi la partie qui est adhérente à la tête. Mettez-les dégorger trois quarts d'heure dans de l'eau un peu tiède, au bord d'un fourneau ; ayez soin de les remuer souvent. Faites chauffer de l'eau dans une autre casserole, qu'elle soit un peu plus que tiède ; mettez vos crêtes dans un torchon neuf, avec une pincée de gros sel ; tenez les quatre coins de votre torchon dans votre main, plongez-le dans l'eau presque bouillante, et frottez-les avec la paume de la main, comme il a été dit pour la mie de pain ; ouvrez votre torchon ; voyez si l'épiderme de vos crêtes se détache ; sinon retrempez-les en faisant chauffer un peu plus votre eau ; prenez garde néanmoins qu'elle ne

le soit trop, car vous manquerez vos crêtes. Si l'épiderme s'en détache bien, passez-les toutes les unes après les autres dans vos doigts, pour les bien éplucher; mettez-les dégorger dans de l'eau fraîche, jusqu'à ce qu'elles soient blanches. Cela fait, marquez-les dans un blanc (voyez *Blanc*); faites-les cuire et mettez-les au rang de vos garnitures, pour vous en servir au besoin.

Garniture de Rognons de Coqs.

Prenez la quantité de ces rognons que vous jugerez nécessaire; appropriez-les, mettez-les dégorger comme les crêtes, sur le bord d'un fourneau: quand ils le seront suffisamment, faites-les blanchir, et marquez-les dans un blanc comme les crêtes (voyez *Blanc* ou *Mirepoix*), et rangez-les au nombre de vos garnitures.

Foies gras et demi-gras pour Garnitures.

Ayez la quantité de foies gras que vous croirez nécessaire pour votre service; supprimez les cœurs et les amers; parez-les bien où l'amer a posé; prenez garde de la crever. Faites dégorger vos foies comme les rognons, et blanchir légèrement; mettez-les cuire dans des bardes de lard; mouillez-les avec une bonne Mirepoix: leur cuisson faite, mettez-les au rang de vos garnitures.

Truffes pour Garnitures.

Je ne parlerai point ici des truffes, vu que j'en donnerai l'*analyse* dans le corps de l'ouvrage. (Voyez article *Ragoût*, aux *Truffes*.)

Carottes pour Garnitures.

Ayez des carottes en quantité proportionnée à vos besoins; choisissez-les pourtant d'une belle couleur rouge et tendre; tournez-les, soit en bâtonnets, en gousses d'ail, en forme de champignons ou de morilles. Si le temps vous presse, coupez-les avec un vide-pomme; tâchez de ne point employer le cœur de la carotte, qui différerait de couleur et qui est moins délicat; faites blanchir ces petites carottes, mettez-les cuire avec un peu de consommé ou de bouillon; joignez-y un petit morceau de sucre; faites-les tomber à glace; prenez garde qu'elles ne s'attachent: leur cuisson achevée, mettez-les au rang de vos garnitures.

Navets pour Garnitures.

Choisissez la quantité de navets dont vous avez besoin; soit que vous les preniez de Farneuse ou de toute autre espèce, choisissez-les d'une chair serrée et sucrée (les creux ne valent rien); tournez-les, comme il est indiqué à l'article des carottes, faites-les cuire de même, à moins que vous ne les veuilliez au roux: dans ce cas, ne les faites point blanchir, mais roussir dans du beurre ou du sain-doux, et de là mettez-les au rang de vos garnitures.

Champignons pour Garnitures.

A l'égard de ces champignons (voyez, à l'article des *Ragoûts*, le *Ragoût de Champignons*). De

6.

même, pour les *Morilles* et les *Mousserons* (voyez à l'article des *Ragoûts*).

Petits Oignons pour Garnitures.

Prenez la quantité de petits oignons dont vous croirez avoir besoin ; coupez-leur les têtes et la queue ; faites blanchir ces petits oignons, supprimez-en la première peau ; rendez-les tous égaux, mettez-les cuire dans du consommé ou du bouillon ; ajoutez-y un petit morceau de sucre ; faites-les tomber presque à glace. Si vous les voulez roux, au lieu de les faire blanchir, faites les roussir dans du beurre ; égouttez-les ; mettez-les cuire comme il est dit plus haut. Leur cuisson achevée, placez-les au rang de vos garnitures.

Laitues pour Garnitures.

Prenez la quantité convenable de laitues, épluchez-les ; ne coupez point la racine près des feuilles ; lavez-les ; plongez-les dans l'eau (en les tenant par la queue) les unes après les autres, de crainte qu'il n'y reste quelques petits vers rouges. Faites-les blanchir, rafraichissez-les, passez-les, ficelez-les de trois en trois ; foncez une casserole de bardes de lard, posez-les dedans, assaisonnez-les de sel et gros poivre, d'une feuille de laurier, d'une gousse d'ail, d'un oignon et d'une lame de jambon ; mouillez-les, soit avec du consommé, du bouillon ou un bon fond de graisse ; couvrez-les de bardes de lard, d'un rond de papier ; faites les partir ; mettez-les mi-

joter deux heures avec feu dessous et dessus. Etant cuites, laissez-les dans leur assaisonnement, et mettez-les au rang de vos garnitures.

Vert d'Epinards.

Prenez environ un demi-paquet d'épinards; épluchez-le, lavez-le, secouez-le; mettez ces épinards dans un mortier; pilez-les; exprimez-en le jus en les pressant à force de bras dans un torchon; mettez ce jus dans une sauteuse ou dans un couvercle de marmite; posez-le sur une cendre chaude, afin qu'il ne fasse que frémir; ce jus vert se caillibottera. Une fois caillé, égouttez-le sur un tamis de soie, et servez-vous-en pour donner une couleur verte à vos purées, à vos sauces, à vos gelées, et pour les petites omelettes qui servent à décorer.

Cul d'Artichauts tournés.

Prenez une douzaine d'artichauts tendres et non filandreux, ce qui vous sera facile de connaître en séparant la queue de l'artichaut; si elle se casse net, c'est une preuve qu'il n'est point filandreux; supprimez les feuilles de dessous l'artichaut, non en les cassant, mais en les tirant de côté, de façon à n'enlever que la grosse peau de la feuille sans en arracher la chair: lorsque votre artichaut sera dégagé de la majeure partie de ses feuilles, tournez-le, commencez par l'endroit où posait la queue, tournez-le sur la lame de votre couteau, de façon

que l'artichaut tourne tandis que votre couteau réstera en place, et faites que l'on ne puisse distinguer aucun coup de couteau : lorsque vous serez arrivé aux feuilles, coupez-les horizontalement ; frottez votre cul d'artichaut avec la moitié d'un citron, jetez-le dans de l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez exprimé le jus d'un ou de plusieurs citrons. Vos artichauts étant tournés, mettez de l'eau bouillir dans un chaudron ou une casserole ; quand votre eau sera bouillante, mettez-y vos culs d'artichauts, couvrez-les d'un plat qui les tienne plongés dans l'eau ; faites-les bouillir ; retirez-en un, voyez si le foin quitte ; dans ce cas, rafraîchissez vos artichauts, supprimez-en le foin, remettez-les dans une autre eau fraîche. Une fois rafraîchis, égouttez-les, mettez-les dans un blanc (voyez *Blanc*), achevez de les faire cuire. Leur cuisson faite, retirez-les de leur blanc, qu'il ne reste rien après ; mettez-les dans une terrine, passez dessus à travers un tamis de ce même blanc, et servez de ces culs d'artichauts pour garnitures, soit en entier ou par quartier.

POIVRE DE CAYENNE.

Manière de le faire.

Ayez une demi-livre de gros piment ou poivre long ; choisissez-le d'un beau rouge, épais de peau ; faites-le sécher à l'ombre ; lorsqu'il le sera bien, déchiquetez-le ; supprimez-en les

queues ; mettez-les avec leur graine et une pincée de sel dans un mortier de fonte ; servez-vous d'un pilon de fer pour le piler , et ayez bien soin de couvrir votre mortier d'une peau fermée bien hermétiquement.

Poivre Kari.

Ayez un quarteron de piment enragé , deux onces de safran en racine , ou crocus de l'Inde ; deux onces de racine de rhubarbe en sorte ; pilez d'abord dans un mortier de fonte votre piment ; à cet effet, servez-vous d'un pilon de fer ; couvrez le mortier d'une peau qui enveloppe le pilon, et liez-la autour du mortier ; quand votre poivre sera réduit en poudre , passez-le au tambour dans le tamis de crin. Pilez le safran et passez-le de même , ainsi que la rhubarbe, que vous aurez choisie la plus nouvelle et la plus lourde. Le tout passé, mélangez-le , ajoutez-y une demi-once d'épices en poudre et un peu de sel fin ; mélangez bien le tout , et servez-vous de ce poivre kari au besoin.

Oignons glacés.

(Voyez *Bœuf ou Bouilli ordinaire.*)

Concombres au Blanc.

Prenez trois concombres ; coupez-en les petits bouts , goûtez-les ; s'il s'en trouve d'amers , supprimez-les , et prenez-en d'autres que vous goûterez de même , etc. ; ôtez-leur la pelure ,

coupez-les en quatre , et supprimez-en les pepins. Coupez ces concombres en écailles d'huîtres; parez-les et arrondissez-les; tâchez que les morceaux soient égaux; faites-les blanchir dans de l'eau avec un peu de sel; assurez-vous s'ils sont cuits; ils le seront, s'ils fléchissent sous vos doigts; alors égouttez-les, et servez-vous-en au besoin.

Concombres au Brun.

Préparez les concombres, comme il est indiqué précédemment, et mettez-les dans un vase de terre, avec un peu d'eau, un filet de vinaigre blanc et un peu de sel; laissez-les mariner une heure; égouttez-les; étendez-les dans un torchon; tordez-les à deux, à force de bras, pour en ôter toute l'eau; faites-les frire dans du lard râpé; qu'ils soient d'une belle couleur; égouttez-les, et servez-vous-en pour vos ragoûts au brun.

Pluche d'Oignons, blanche et rousse.

Prenez-une douzaine de gros oignons; épluchez-les; coupez-les en deux et ôtez-en les cœurs; coupez-les en rouelles; mettez un morceau de beurre dans une casserole; égouttez-y vos oignons si votre pluche est pour être au blanc; faites-les cuire sur une cendre chaude; remuez-les souvent: quand ils seront au trois quarts cuits, singez-les; achevez de les faire cuire comme un roux au blanc; mouillez-les avec du consommé ou du bouillon; faites-les

réduire à consistance d'une forte bouillie, ajoutez-y du sel, du poivre et un peu de muscade râpée, et servez-vous-en au besoin.

Pluche d'Oignons au roux.

Epluchez et coupez des oignons, comme à l'article précédent; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; faites-les roussir d'une belle couleur; singez-les; remuez-les sur le feu; faites roussir votre farine; mouillez-les avec quelques cuillerées de jus de bœuf; mettez-y sel et poivre, et faites cuire à consistance de sauce; goûtez si votre pluche est d'un bon goût, et servez-vous-en.

RAGOUTS.

Salpicons.

Les salpicons sont composés de toutes sortes de viandes et de légumes, comme truffes, champignons et culs d'artichauts; vous mettez de tout dans une égale proportion; il faut, pour les bien faire, que les viandes que vous employez soient cuites à part, ainsi que les légumes, afin que ces ingrédients se trouvent d'égale cuisson, selon leur qualité.

Salpicon ordinaire.

Il se compose de gorge de ris de veau, de foies gras ou demi gras, de jambon, de champignons et de truffes, si c'est la saison; coupez de tout cela en petits dés et d'égale grosseur; au

moment de servir ayez de l'espagnole bien réduite, la quantité qu'il vous faut, pour vos chairs ; jetez-les dedans ; mettez-les sur le feu ; remuez-les sans les laisser bouillir, et servez.

On fait de même ce salpicon avec des quenelles ou du gaudiveau, des blancs de volailles cuites à la broche, des crêtes de coqs et des culs d'artichauts : cela dépend de ce que l'on a et de la saison où l'on se trouve.

Ragoût de Ris de Veau.

Faites dégorger un ou deux ris de veau ; quand ils auront rendu tout leur sang, faites-les blanchir ; marquez-les dans une casserole avec une ou deux carottes, deux oignons, quelques parures de veau, un bouquet de persil et ciboules assaisonné ; mettez vos ris de veau dans la casserole ; couvrez-les avec une petite barde de lard ; mouillez-les avec une cuillerée ou deux de bouillon ; qu'ils ne trempent pas entièrement ; couvrez-les avec un rond de papier beurré ; faites-les partir ; après mettez-les sous le fourneau avec de la cendre chaude dessous et dessus. Veillez à ce qu'ils ne cuisent pas trop : quand ils le seront, retirez-les, ôtez-les de leur assaisonnement. Si vous n'aviez pas de sauce, passez leur cuisson dans une casserole, au travers d'un tamis. En cas que vous veuilliez les mettre au blanc, maniez un pain de beurre avec une pincée de farine, quelques champignons ; mettez le tout dans cette cuisson ; laissez cuire,

dégraissez, joignez-y quelques culs d'artichauts, si vous voulez, et ayant coupé vos ris de veau en tranches, mettez-les dans cette sauce sans les laisser bouillir : lorsque vous serez pour les servir, faites une liaison de deux jaunes d'œufs, un peu de persil haché très-fin, un jus de citron ou un filet de verjus; voici la manière de les lier :

D'abord cassez deux œufs; ôtez-en les jaunes, sans les rompre; n'y laissez ni blanc ni germe, écrasez-les avec une cuiller; délayez-les avec un peu d'eau ou du bouillon; ensuite, quand votre ragoût sera bouillant, retirez-le au bord du fourneau, tenez la queue de votre casserole d'une main, et de l'autre versez doucement votre liaison dans votre ragoût, en le remuant; posez-le sur le feu; remuez-le toujours; ne le laissez point bouillir, et mettez-y sur-le-champ un petit morceau de beurre. Pour que votre sauce soit moelleuse, finissez-la avec un jus de citron ou un filet de verjus; qu'elle ne soit ni trop longue ni trop courte, et servez.

se fait avec la main

Ragoût de Crêtes et de Rognons de Coqs en Financière.

Quand vos crêtes auront été échaudées et cuites dans un blanc, égouttez-les (voyez *Crêtes de coqs*, article des *Garnitures*), ainsi que les rognons; mettez dans une casserole la quantité convenable de velouté réduit, si vous voulez votre ragoût au blanc; et si vous le voulez au roux, employez de l'espagnole réduite, en y

ajoutant un peu de consommé : en cas que votre sauce se trouve trop liée, faites mijoter vos crêtes un quart d'heure; joignez-y, un instant avant de servir vos rognons, quelques champignons tournés et que vous aurez fait cuire, des culs d'artichauts et des truffes, selon votre volonté. Si votre ragoût est au blanc, liez-le comme il est indiqué à l'article *Ragoût de ris de Veau*; et s'il est au roux, suivez le même procédé que celui énoncé au même article.

Ragoût de Laitances de Carpes.

Ayez deux douzaines de laitances; détachez-les des boyaux; jetez-les dans de l'eau fraîche; laissez-les dégorger une demi-heure; changez-les d'eau, et mettez-les sur le bord d'un fourneau; laissez-les dégorger jusqu'à ce qu'elles soient blanches; prenez une autre casserole; faites-y bouillir de l'eau avec un peu de sel; égouttez vos laitances, et jetez-les dans cette eau; faites-les jeter un bouillon; retirez-les du feu; ayez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser d'italienne blanche ou rousse; mettez-y vos laitances; faites-les jeter un bouillon ou deux; dégraissez-les; finissez-les avec un jus de citron, et servez-les comme ragoût de laitances, soit dans une casserole d'argent, soit dans une caisse, ou dans un vol-au-vent.

Ragoût de Langues de Carpes.

Prenez un cent de langues de carpes; faites-les

dégorger et blanchir, comme les laitances de carpes. La sauce de ces langues est la même que celle des laitances, et elles se finissent de même.

Des Truffes en général.

La truffe, comme on sait, est un légume de la famille des champignons, qui présente une substance toujours ferme et charnue, dont les semences ne sortent jamais sous la forme de poussière, et qui se multiplie par décomposition dans la terre. Parmi les espèces de ce genre, la plus importante à considérer, c'est la truffe dite comestible, dont la couleur est noire : elle n'a ni racine apparente, ni base radicale ; sa forme est irrégulière, mais cependant toujours rapprochée de la globuleuse ; sa grosseur varie depuis celle d'un pois jusqu'à celle des deux poings réunis. Elle répand une odeur pénétrante et agréable, qu'on ne peut comparer à aucune autre, et qui fait son principal mérite. Dans sa maturité, elle est souvent crevassée et toujours d'un brun veiné de blanc dans son intérieur. Elle présente plusieurs variétés ; mais il ne faut pas regarder comme telles la truffe blanche et la truffe musquée : ce sont de véritables espèces, comme on le verra plus bas.

C'est principalement dans les forêts plantées de chênes et de châtaigniers, vulgairement appelées vieilles écorces ; dans les terrains secs, légers et abondamment pourvus d'humus, qu'on

rencontre le plus fréquemment la truffe comestible. Elle se trouve dans toute l'Europe, et principalement en France, où elle est fort recherchée comme assaisonnement et comme aliment. Celles d'Angoulême et celles des environs de Périgueux sont préférées; cependant celles du Dauphiné les rivalisent pour la finesse, l'odorat et la délicatesse de leur chair; elles ont l'avantage d'être mieux faites et d'avoir la peau extrêmement plus fine, ce qui me les a fait souvent préférer. Après les truffes noires sont les truffes blanches du Piémont, que les Piémontais appellent *bianchetto*. Cette truffe est presque ronde, unie, grise, de la grosseur d'une forte noix; sa chair est blanche ou livide, farineuse, et exhale une odeur d'ail.

Après ces truffes viennent celles de Bourgogne, qui leur sont inférieures, et généralement on en fait peu de cas : elles ressemblent assez, par leur grosseur, à celles du Périgord et du Dauphiné; elles diffèrent cependant par l'épaisseur de la peau, qui est infiniment plus graveleuse, leurs chairs moins fines, ainsi que l'odorat. Elles sont très-sujètes à sentir le musc, ce qui fait qu'on les recherche peu : aussi sont-elles infiniment moins chères. Dirai-je que les marchands de truffes et de comestibles les mêlent souvent avec celles du Périgord et du Dauphiné, ce qui est une fraude manifeste; et il n'y a guère que les connaisseurs qui peuvent en partie s'en garantir.

Ragoût aux Truffes.

Prenez une livre ou deux de truffes, selon vos besoins (*si c'est vous qui les achetez, prenez les plus rondes, autant que possible; qu'elles soient lourdes, peu chargées de terre, et que la peau en soit fine. Serrez-les dans votre main · il faut qu'elles résistent en les serrant moyennement, et qu'elles ne soient ni molles ni gluantes; flairez-les pour juger de leur parfum · si elles avaient un goût de fromage, rejetez-les*). Après vous être assuré de leur qualité, jetez-les dans l'eau fraîche: celles qui surnagent sont inférieures à celles qui restent au fond; ayez une petite brosse, brossez-les, pour en extraire absolument la terre, et rejetez-les dans un autre vase rempli d'eau claire, et non d'eau chaude, vu qu'elles en perdraient leur parfum: rebrossez-les, et avec la pointe du couteau ôtez - en la terre jusque dans les creux et les sinuosités: s'il s'en trouvait qui aient des brochettes, retirez-les. Je parle ainsi, parce qu'il arrive souvent que les marchands osent en faire de grosses de plusieurs petites, et cela en les joignant l'une à l'autre, à la faveur de ces brochettes. Bref, cela fait, lavez vos truffes encore à une troisième eau, et même plus, vu qu'il faut que l'eau reste limpide; retirez-les; épluchez-les: elles s'épluchent en levant leur peau le plus mince possible. On conserve ordinairement les plus belles pour servir sous la serviette ou en croustade; les autres se coupent par tranches ou

en dés, pour faire la sauce aux truffes dont je vais parler.

Ragoût aux Truffes et à l'Espagnole.

Prenez une poignée de truffes ou davantage, si le cas le requiert; coupez-les en lames ou en dés, comme il est dit à l'article précédent; mettez-les dans une casserole sur un feu doux avec un morceau de beurre; faites-les suer; mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite; faites-les aller sur un feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient cuites; dégraissez votre sauce, et finissez-la avec un petit morceau de beurre: ayez soin de bien l'incorporer avec vos truffes, soit en les passant, soit en les remuant; surtout n'y mettez point de citron, ce qui ôterait le velouté de votre sauce.

Ragoût aux Truffes à l'Italienne.

Émincez des truffes comme les précédentes, la quantité que vous jugerez nécessaire; faites-les suer dans du beurre, comme il est énoncé précédemment; mettez un peu d'échalotes et de persil haché, du sel et du poivre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc et deux cuillerées à dégraisser d'espagnole; faites bouillir votre sauce, dégraissez, et finissez-la avec un filet d'excellente huile d'olive.

Ragoût aux Truffes à la Piémontaise.

Émincez vos truffes comme il est dit plus haut, et mettez-y, au lieu de beurre, de l'huile; joi-

gnez à cela un peu d'ail écrasé ; posez votre casserole sur une cendre chaude , afin que vos truffes ne fassent que frémir ; au bout d'un quart d'heure assaisonnez-les de sel fin et d'un peu de gros poivre ; forcez-les un peu en jus de citron , et servez.

Ragoût à la Périgueux.

Coupez des truffes en petits dés ; passez-les dans du beurre ; mettez-y deux ou trois cuillères à dégraisser d'italienne rousse ou d'espagnole , avec un peu de vin blanc , et finissez-les avec la moitié d'un pain de beurre de Vembre. Cette sauce se sert sur des perdreaux , des poulardes , des poulets et des dindes truffés.

Observations sur les Champignons.

On sait que les champignons désignés par les botanistes sous le nom d'*agaric succulent* sont les champignons qui s'emploient dans les ragoûts : ils viennent sur couches , et sont à-peu-près les seuls que l'on puisse manger sans danger , à moins qu'on en fasse excès. Je n'en excepte point les sceptres et les oronges , dont on fait une grande consommation à Bordeaux et lieux circonvoisins : ceux-là se trouvent dans les bois ; et le plus sûr moyen que je connaisse pour les employer et les manger sans danger , est de les séparer avec une pièce de métal , comme , par exemple , une pièce de six liards ; lorsque les ayant coupé et ayant supprimé les

parties feuilletées, ainsi que les queues qui se trouvent au-dessous de la tête des champignons; ils conservent leur blancheur au moins une heure, et ne changent point de couleur; on peut les employer; (avant cela, il faut les peler, c'est-à-dire leur ôter la première épiderme), les faire macérer dans de l'huile ou du vinaigre, et leur faire des incisions multipliées; de plus il ne faut les employer qu'à leur parfaite maturité : s'ils sont trop vieux, ils sont dangereux; et s'ils ne sont pas assez mûrs, ils le sont encore.

Ragoût aux Champignons.

Ayez deux maniveaux de champignons, épluchez-les, coupez les queues près de la tête, lavez-les à plusieurs eaux, et tournez-les; en voici la manière : Prenez un petit couteau de la main dont vous avez le plus l'habitude de vous servir, et de l'autre la tête du champignon; posez-le sur le tranchant de la lame de votre couteau, en sorte que ce soit le champignon qui tourne sur cette lame, de manière à ne laisser aucune trace des coups de couteau; au fur et à mesure que vous les aurez tournés, jetez-les dans une casserole avec un peu d'eau où vous aurez mis le jus d'un citron, sautez-les, afin qu'ils ne rougissent pas : dirai-je que vous pourrez tourner les queues de même comme vous tourneriez des petites carottes ? Cela fait, mettez dans vos champignons un grain de sel, un morceau de beurre; posez votre casserole sur un

bon feu, et sautez-les; sont-ils passés? laissez-les cuire sur un feu doux; vous jugerez s'ils le sont en les pressant entre deux doigts, vu qu'ils rendront leur jus; si vous voulez en faire un ragoût au brun, joignez une lame de jambon et un bouquet de persil et ciboules; mouillez le tout avec trois cuillerées à dégraisser d'espagnole; retirez le jambon et le bouquet quand vous jugerez que votre ragoût est près d'être réduit; dégraissez-le et finissez-le avec un petit pain de beurre; si vous n'aviez point d'espagnole, vous feriez sur un feu doux un petit roux brun d'une belle couleur; mouillez-le avec une cuillerée à pot de bouillon, mettez-y un peu plus de jambon, quelques parures de veau, un bouquet bien assaisonné, une carotte et un oignon; faites cuire le tout; lorsque vous le croirez cuit, passez cette sauce à l'étamine et servez-vous-en au lieu d'espagnole.

Ragoût de Champignons au blanc.

Le procédé pour ce ragoût est le même que celui énoncé à l'article précédent, excepté qu'il faut employer du velouté au lieu d'espagnole, et que, pour le finir, on le lie avec deux jaunes d'œufs, délayés avec un peu de lait ou de crème, et un demi-pain de beurre; faute de velouté, il faut ôter le jus de vos champignons, les singer avec de la farine de froment passée au tamis, ensuite les délayer petit à petit avec leur jus, en y ajoutant une cuillerée à pot de bouillon sans cou-

leur, une lame de jambon, un bouquet de persil et de ciboules; enfin, en faisant cuire ce ragoût, dégraissez-le; réduit à son degré, liez-le comme ci-dessus, et finissez-le de même.

Ragoût de Morilles.

La morille est une sorte de champignon et s'accommode de même; prenez des morilles proportionnellement au ragoût que vous voulez faire, épluchez-en les queues pour en ôter la terre, fendez les grosses en deux ou trois, lavez-les, mettez-les dans un vase avec de l'eau tiède pour qu'elles dégorgent, et que le sable qu'elles sont sujetes à contenir tombe au fond du vase; retirez-les de cette eau, faites-les blanchir, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; passez-les, mouillez-les avec la sauce rousse, si elles sont au roux; blanche, si elles sont au blanc, comme il est énoncé pour les ragoûts de champignons, et finissez de même.

Ragoût de Mousserons.

Le mousseron est encore de la famille des champignons, et vient sous la mousse; il s'accommode comme les morilles, soit qu'il soit sec ou frais: il faut le faire dégorgé dans l'eau pour en extraire le sable et le faire blanchir de même que la morille.

Ragoût de Chicorée au brun.

Ayez douze chicorées, épluchez-les, ôtez-en

tout le vert; lavez ces chicorées à plusieurs eaux, en les tenant par la racine et les plongeant à plusieurs reprises; prenez garde qu'il n'y reste des vers de terre, qui souvent s'y trouvent; égouttez-les; faites-les blanchir à grande eau où vous aurez mis une poignée de sel; elles le seront assez lorsque, en pressant leurs feuilles entre vos doigts, elles s'écraseront facilement; alors retirez-les avec une écumoire, mettez-les rafraîchir dans un seau d'eau fraîche; égouttez-les, pressez-les entre vos mains, de manière qu'il leur reste le moins d'eau possible; supprimez-en les racines et les plus gros côtons; hachez cette chicorée, mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, passez-la sur un feu moyen environ un quart d'heure pour la bien dessécher; mouillez-la avec deux cuillerées d'espagnole et une de consommé; faites-la cuire une heure au moins, en la remuant continuellement avec une cuiller de bois, de crainte qu'elle ne s'attache et ne brûle; quand elle sera réduite à son point, mettez-y du sel et servez.

Ragoût de Chicorée au blanc.

Employez pour ce ragoût le même procédé que celui énoncé ci-dessus, excepté qu'il faut employer en moindre quantité du velouté, au lieu d'espagnole; ce ragoût de chicorée se finit avec une chopine de crème, ou du lait réduit, que vous y versez petit à petit, un peu de

muscade râpée et du sel, la quantité convenable.

Autre manière.

Pour faire le ragoût de chicorée au blanc, n'ayant point de velouté, passez-la dans le beurre; quand elle est assez desséchée, singez-la légèrement, délayez-la avec du bouillon, mettez-y le sel convenable, faites-la cuire et réduire; finissez-la, comme la précédente, avec de la crème ou du bon lait, et un peu de muscade râpée.

Manière de remplacer la Chicorée dans la saison où elle manque et lorsque l'on n'en a pas conservé.

Prenez le cœur d'un ou de deux choux, dont vous aurez ôté le vert, flairez-les; s'ils sentent le muse prenez-en d'autres; coupez-les par quartiers, ôtez-en les trognons et les plus grosses côtes; émincez-les avec votre couteau le plus fin possible, jetez-les dans l'eau, lavez-les bien, retirez-les dans une passoire; faites-les blanchir comme la chicorée, mais un peu plus de temps; rafraîchissez-les, pressez-les, hachez-les comme la chicorée, et pour leur accommodage c'est le même procédé.

Ragoût d'Épinards.

Ayez des épinards ce qu'il vous en faut; ôtez-en les queues et ceux qui ne sont pas bien verts ou qui sont tachés; lavez-les plusieurs fois à grande

eau, faites-les blanchir, au grand bouillant, dans beaucoup d'eau où vous aurez mis une poignée de sel; ayez soin de les remuer et de les écumer; prenez garde que l'eau ne s'en aille par-dessus les bords du chaudron, ce qui ferait voler de la cendre dans vos épinards, leur donnerait un mauvais goût et les ferait croquer: pour juger s'ils sont assez blanchis, pressez-en entre deux doigts; s'ils s'écrasent facilement, ils le sont assez; dès-lors retirez-les du feu, jetez-les dans une passoire, ensuite dans une assez grande quantité d'eau fraîche pour les rafraîchir sur-le-champ; laissez-les se rafraîchir un quart d'heure; jetez-les de nouveau dans une passoire, après mettez-les en pelote, sans pour cela les trop presser; hachez-en ce dont vous aurez besoin, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre suffisant pour les nourrir; passez-les sur un feu vif, remuez-les avec une cuiller de bois; quand ils seront assez desséchés et d'un beau vert, mouillez-les avec de l'espagnole; s'ils sont pour entrée, faites-les réduire à consistance d'une forte bouillie, mettez-y un peu de muscade râpée, et, pour les finir, un pain de beurre; remuez-les bien, puis servez.

Ragoût de Haricots à la Bretonne.

Epluchez et lavez un litre de haricots de Soissons, secs ou verts; mettez-les dans une marmite, à l'eau froide, avec un morceau de

beurre sans sel, et durant leur cuisson versez-y à plusieurs reprises un peu d'eau fraîche, ce qui les empêchera de bouillir et les rendra plus moelleux; quand ils seront cuits égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, une cuillerée ou deux de purée d'oignons au brun (comme elle est énoncée à son article) et d'espagnol, assaisonnez-les d'un peu de gros poivre et de sel; sautez-les souvent, et finissez-les avec un pain de beurre.

Ragoût de Haricots au jus.

Mettez dans une casserole vos haricots cuits, comme il est dit ci-dessus, avec un morceau de beurre, deux cuillerées d'espagnole, une cuillerée de jus de bœuf, du sel, du gros poivre; et finissez-les aussi avec un pain de beurre.

Garniture de Céleri ou Entremets.

Ayez une vingtaine de pieds de céleri; épluchez-les en ôtant toutes les feuilles vertes; tournez-en les racines; lavez ces pieds de céleri à plusieurs eaux; faites-les blanchir, rafraîchissez-les, égouttez-les; faites en cinq paquets, ficelez-les; foncez de bardes de lard une casserole, arrangez-y votre céleri; joignez-y un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte coupée en quatre, un bouquet de persil et ciboules, un peu de sel; mouillez votre céleri avec le derrière de la marmite; couvrez-le de bardes de lard et d'un rond de papier; faites-le partir et laissez-

e mijotér avec feu dessous et dessus ; sa cuisson faite , égouttez-le , dressez-le autour de ce que vous serez dans le cas de servir , comme noix de veau , poularde , poulet , gigot , etc. , et sautez avec une espagnole et un jus clair.

Ragoût blanc aux Concombres.

Préparez vos concombres , comme il est indiqué à l'article des *Garnitures* ; mettez dans une casserole trois ou quatre cuillerées à dégraisser de velouté ; ajoutez-y vos concombres ; faites cuire , réduire , et dégraissez-les ; goûtez s'ils sont d'un bon sel ; finissez de les lier avec un morceau de beurre ; mettez-y un peu de muscade râpée , et servez-vous-en.

Ragoût brun aux Concombres.

Préparez vos concombres , comme il est indiqué à l'article des *Garnitures* ; mettez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser pleines d'espagnole réduite , grasse ou maigre ; ajoutez-y vos concombres ; dégraissez et faites réduire ; mettez-y gros comme le pouce de glace ; finissez-les avec un petit morceau de beurre , et servez-vous-en.

Ragoût à la Chipolata.

Mettez dans une casserole deux cuillerées à pot d'espagnole réduite , une demi-bouteille de vin de Madère , des champignons tournés , des petits oignons cuits à blanc , des marrons pré-

parés comme pour les terrines, des petites saucisses à la chipolata que vous aurez fait cuire dans du bouillon, des truffes coupées en quartiers et un peu de gros poivre; faites réduire votre ragoût; dégraissez-le, et servez-vous-en.

Ragoût de Pois au Lard.

Prenez lard ou jambon une demi-livre, ou plus, si le cas le requiert; coupez-le en gros dés; faites-le blanchir; mettez du beurre dans une casserole; faites-y revenir votre lard ou votre jambon; qu'il soit d'une belle couleur; ayez un litre de pois très-fin; mettez-les dans un vase avec gros de beurre comme une noix; maniez-les avec la main; versez de l'eau dessus; laissez-les dans l'eau un demi-quart d'heure, pour que leur peau s'attendrisse; égouttez-les dans une passoire; mettez-les dans une casserole, et faites-les suer: lorsqu'ils seront bien verts, mouillez-les avec une cuillerée à pot d'espagnole; ajoutez-y votre petit lard ou votre jambon, un bouquet de persil et ciboules; faites-les partir; retirez-les sur le bord du fourneau; laissez-les mijoter et réduire. Votre ragoût étant bien cuit, dégraissez-le; goûtez s'il est d'un bon sel; s'il se trouvait trop salé, mettez-y un peu de sucre, et servez.

Ragoût d'Olives.

Ayez une chopine d'olives nouvelles et bien vertes; ôtez-en les noyaux; vous y parviendrez en prenant l'olive d'une main, votre couteau de

l'autre, et tournant votre olive comme vous tourneriez une pomme, à la différence près qu'il faut enlever la pointe de votre couteau toute la chair de votre olive de dessus le noyau sans la rompre, et la reformer dans son état primitif : cela fait, mettez vos olives dans de l'eau fraîche; au moment de servir faites-les blanchir; versez dans une autre casserole trois cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite; faites-la bouillir et dégraissez-la; au moment de servir mettez vos olives dans votre sauce; ajoutez-y la moitié d'un pain de beurre, liez votre sauce, et servez-vous-en.

Ragoût de Navets en Haricots vierges.

(Voyez l'article *Ailerons de Poulardes en Haricots vierges.*)

Ragoût aux pointes d'Asperges.

(Voyez l'article *Tendons d'Agneaux.*)

Ragoût de petites Racines.

Préparez des petites racines, comme il est indiqué à l'article *Garnitures*, etc.; faites-les tomber à glace; mouillez-les avec deux ou trois cuillerées d'espagnole et une de consommé; laissez-les cuire, dégraissez-les; faites-les réduire; finissez-les avec gros de beurre comme une noix et une pincée de sucre; sautez-les, goûtez si elles sont d'un bon goût, et servez-vous-en. Si vous n'avez pas d'espagnole, faites un petit roux; mouillez-le avec du bouillon ou

du consommé, et un bouquet assaisonné; faites cuire; tordez votre sauce dans une étamine; ajoutez-y vos petites racines; laissez-les mijoter; dégraissez-les; faites-les réduire, et finissez comme ci-dessus.

Ragoût aux petits Oignons.

Suivez pour ce ragoût la manière énoncée pour les petites racines, article précédent.

Ragoût à la Macédoine.

(Voyez *Macédoine blanche ou rousse*, à l'article de l'Entremets.)

Ragoût à la Godiveau.

Mettez de l'espagnole dans une casserole, la quantité que vous croirez nécessaire pour votre ragoût; ajoutez-y la quantité convenable d'andouillettes de Godiveau; mettez-y des champignons préparés, comme il est dit aux *Garnitures*, et quelques culs d'artichauts coupés en quatre ou en huit morceaux; faites achever de cuire votre ragoût; dégraissez-le, faites-le réduire, mettez-y un jus de citron ou un filet de verjus, et servez-vous-en, soit pour garnir une tourte ou un pâté chaud, ou tout autre ragoût; vous pouvez l'augmenter de quelques gorges de ris de veau coupées en tranches, d'écrevisses, de foies de volailles et d'ailerons.

B O E U F.

Le bœuf est sans contredit la base fondamentale de la bonne cuisine; c'est la nourriture

ordinaire dont on se passe le moins après le pain.

Les meilleurs bœufs nous viennent de la Normandie : ceux du Cotentin, lorsqu'ils ont toutes les qualités requises, sont les meilleurs; les bœufs de l'Auvergne et de la Bretagne les suivent pour la qualité. Ceux du Limousin sont encore fort bons. Les bœufs d'Allemagne, par la fatigue qu'ils éprouvent pour arriver en ce pays, acquièrent une qualité supérieure à celle qu'ils auraient si on les consommait sur les lieux, parce que leur graisse, par la longueur du voyage, s'incorpore avec leur chair et la rend plus succulente : d'ailleurs leur charpente est infiniment plus grande et plus grosse que celle de nos bœufs du Contentin; ce qui fait que vous avez à la boucherie plus d'os que vous n'en auriez des autres bœufs.

La qualité du bœuf se distingue lorsque les chairs sont couvertes de graisse et que l'intérieur en est picoté comme le marbre granit, et d'une couleur rouge tirant un peu sur le brun.

Malgré que la totalité de l'animal (les cornes, cuir et sabots exceptés) soit bonne à manger, les parties les plus recherchées sont l'aloïau, la culotte, la noix, ou, comme l'appellent les bouchers, la tranche grasse, les entre-côtes, les côtes et la poitrine; l'épaule, que les bouchers nomment paleron, est inférieure aux parties énoncées. Le flanchet, le collier et la tête sont les parties les moins estimées. Comme le filet

mignon est ce qu'il y a de plus délicat : je ne parlerai pas de la cervelle, parce qu'elle est rarement bonne dans le bœuf, attendu qu'en France on a l'habitude de les assommer.

On fait, de la langue et du palais, d'excellens mets sous diverses formes. Les rognons, selon moi, sont dans le bœuf ce qu'il y a de plus grossier, en ce qu'ils ont souvent des pierres, des obstructions ; qu'ils servent, comme chez tous les animaux, de filtres aux urines, et qu'ils en ont le goût. Cependant j'indiquerai les moyens de les employer avec avantage.

Bœuf bouilli (ordinaire).

Ayez une culotte de bœuf, ou seulement une partie, ce qui dépend de la quantité de personnes que vous avez à traiter ; désossez et ficellez-la ; mettez-la dans une marmite, comme il est indiqué à l'article du *Grand Bouillon* ; lorsqu'elle sera cuite, servez-la, soit avec du persil vert en branche, soit avec une sauce hachée ou une garniture d'oignons et de légumes ; cela dépend de votre volonté. Si vous servez votre pièce (grosse ou petite) aux oignons glacés, prenez de ces derniers une quantité suffisante et de même grosseur ; après les avoir épluchés avec soin, et prenant garde de couper les têtes et queues trop courtes, enlevez la première peau sans endommager celle de dessous : ceci fait, beurrez un peu épais le fond d'une casserole ; saupoudrez-le d'un peu de sucre ; arrangez vos

oignons au fond, en les plaçant du côté de la tête, de façon qu'ils soient tout couverts; mouillez-les avec du bouillon, sans qu'ils trempent à plus de moitié; posez votre casserole sur un bon feu : une fois partie, mettez-la sur un feu plus doux, couvrez-la, et mettez du feu sur le couvercle; veillez vos oignons; quand vous verrez qu'ils sont presque cuits, remettez-les sur un fourneau plus ardent, découvrez-les, faites réduire leur bouillon, de manière à tirer vos oignons à glace, et qu'ils soient d'une belle couleur. Avant de les ranger autour de votre pièce, ayez soin de les rouler dans leur glace au moyen d'une fourchette avec laquelle vous les prendrez pour ne pas les déformer. Vous mettrez un peu de bouillon dans votre casserole pour en détacher le reste de la glace dont vous couvrirez votre pièce, après avoir levé la première peau et avoir rapporté, avec la lame du couteau, du gras de votre pièce sur les parties où il en manque, et servez.

Pièce de Bœuf garnie de Choux.

Prenez deux ou trois choux; coupez-les par quartiers; lavez-les; faites-les blanchir : lorsqu'ils le seront, rafraîchissez-les; ficelez-les; mettez-les dans une marmite; mouillez-les avec du bouillon : si vous avez une braise ou quelques bons fonds, servez-vous-en; ajoutez-y quelques carottes, deux ou trois oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, une gousse

d'ail, du laurier, du thym; de plus, pour que vos choux soient bien nourris, ajoutez-y le derrière de votre marmite; laissez-les mijoter trois ou quatre heures; égouttez-les sur un linge blanc; pressez-les pour en faire sortir la graisse en leur donnant la forme d'un rouleau à pâte; dressez-les autour de votre pièce; masquez-la, ainsi que vos choux, avec une espagnole réduite, et servez.

Pièce de Bœuf au Pain perdu.

Si vous n'avez pas une culotte de bœuf, prenez un aloyau, ou seulement une partie; levez-en le filet (mignon); il vous servira pour faire une entrée; désossez le reste de votre aloyau; roulez-le en manchon; ficelez-le; marquez-le comme une pièce de bœuf à l'ordinaire, et faites-le cuire; coupez des lames de pain mollet en queue de paon ou en cœur; cassez trois œufs; battez-les comme une omelette; assaisonnez-les d'un peu de sel et de crème; trempez-y vos lames de pain; faites-les frire dans du beurre; ayez soin de les retourner les unes après les autres: lorsqu'elles seront d'une belle couleur, égouttez-les sur un linge blanc: la cuisson de votre pièce de bœuf ou aloyau étant achevée, égouttez-la, et, après l'avoir défilcée, vous la poserez sur le plat, et rangerez autour vos lames de pain frites; saucez le tout, soit avec une espagnole, soit avec une sauce hachée, et servez.

Pièce de Bœuf à l'écarlate.

Prenez tout ou partie d'une culotte de bœuf:

laissez-la se mortifier trois jours ou plus, suivant la saison : cela fait, désossez-la et lardez-la de gros lard ; vous l'assaisonneriez de persil et ciboules hachés, de poivre et épices fines ; frottez cet aliment de sel fin, très-sec et passé au tamis, dans lequel vous aurez mis une once ou deux de salpêtre purifié ; mettez votre pièce dans une terrine de grès dite d'office, avec une bonne poignée de genièvre, thym, basilic, quelques ciboules, une ou deux gousses d'ail, trois ou quatre clous de girofle, et quelques tranches d'oignons ; couvrez-la d'un vase, en mettant entre deux un linge, pour que l'air n'y puisse pénétrer ; laissez-la ainsi huit jours, au bout desquels retournez-la et recouvrez-la avec le même soin, et laissez-la encore trois ou quatre jours ; ensuite retirez-la et faites-la égoutter ; mettez dans une marmite de l'eau assaisonnée de carottes, oignons, et d'un bon bouquet ; faites-la partir ; et lorsque votre eau sera au grand bouillon, mettez-y votre culotte, après l'avoir enveloppée d'un linge blanc, que vous ficelerez ; faites-la cuire ainsi pendant quatre heures sans interruption ; après, retirez-la pour la placer dans une terrine de sa forme ; jetez dessus l'assaisonnement dans lequel elle a cuit, et laissez-la refroidir ; servez-la sur une serviette comme un jambon, avec du persil vert autour.

Si vous la voulez servir chaude, mettez-la sur un plat comme une pièce de bœuf, avec un bon jus de bœuf corsé, et autour, du raifort ou cran râpé.

Culotte de Bœuf à la Gelée ou à la Royale.

Prenez une culotte ou une partie ; choisissez-la de bonne qualité , et qu'elle soit bien couverte ; désossez-la ; lardez-la de gros lard , comme la culotte à l'écarlate , et assaisonnez ces lardons de même ; enveloppez-la dans un linge blanc ; ficalez-la ; mettez-la dans une braisière , au fond de laquelle vous aurez mis les os de votre culotte , cinq ou six carottes , quatre oignons , deux gousses d'ail , un bouquet de persil et ciboules , deux feuilles de laurier , un jarret de veau , un demi-setier de vin blanc , du sel ce qu'il en faut pour qu'elle soit d'un bon goût , deux ou trois cuillerées à pot de bouillon ; faites-la partir sur un bon feu ; couvrez-la de trois épaisseurs de papier beurré ; couvrez votre braisière avec son couvercle ; faites-la aller doucement avec feu dessus et dessous environ quatre heures ; lorsque votre culotte sera cuite , retirez-la ; laissez-la refroidir dans le linge ; passez son fond à travers une serviette , que vous aurez eu soin de mouiller , afin que la graisse ne passe pas avec ; laissez-la refroidir ; fouettez avec une fourchette deux blancs d'œufs avec un peu d'eau ; jetez-les dans votre fond encore tiède ; remuez-le ; mettez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à bouillir ; retirez-le ; couvrez-le avec un couvercle sur lequel vous mettrez quelques charbons ardents ; laissez dans cet état votre fond près d'un quart d'heure ; levez ce couvercle , si votre fond est

limpide; passez-le de nouveau à travers un linge mouillé et tordu; faites refroidir votre gelée, pour voir si elle est trop forte ou trop légère: dans le premier cas, mettez-y un peu de bouillon; dans le second, faites-la cuire de nouveau avec un jarret de veau, et clarifiez-la encore, ainsi qu'il est dit plus haut.

Si elle n'était pas assez ambrée, vous pourriez y mettre un peu de jus de bœuf; si vous voulez décorer votre pièce de différentes couleurs, telles que rouge et vert, vous pouvez, pour la première, employer un peu de cochenille, après l'avoir fait infuser sur un feu doux, et en mettre seulement quelques gouttes, jusqu'à ce que vous ayez atteint le rouge que vous désirez: le mieux est que la couleur ne domine pas. Si vous la désirez verte, prenez un peu de jus d'épinards à cru; mettez-en également fort peu, afin de conserver la limpidité de votre gelée. Si vous n'aviez pas de cochenille, et que ce fût en hiver, vous la remplacerez aisément en substituant un peu de jus de betteraves rouges, pilées à cru, et en agissant comme pour la cochenille; vous coulez toutes ces gelées dans des vases disposés de manière à pouvoir couper vos gelées de l'épaisseur d'un pouce ou moins, et de diverses façons, pour en décorer à volonté la pièce à servir, comme si c'était des rubis ou émeraudes; ensuite déballez votre pièce; parez-la sur tous les sens; ôtez légèrement la peau de la première graisse qui la couvre; mettez-la sur un plat; qu'elle soit d'a-

plomb ; garnissez-la de gelée ; faites une bordure de couleurs, en les plaçant alternativement, l'une rouge et l'autre verte, comme le sont les diamans d'une couronne, et servez.

Rosbif, Rond-bif ou Corne-bif.

Procurez-vous un morceau de cuisse de bœuf ; qu'il soit le plus gras possible ; faites-le couper de toute la circonférence de la cuisse, et au-dessous de ce que l'on appelle la culotte ; que le gros os se trouve au milieu ; et au lieu de casser cet os, sciez-le ; faites sécher et piler trois ou quatre livres de sel ; passez-le au tamis ; mêlez-y un peu d'épices fines et d'aromates en poudre ; frottez-en toutes les parties de votre bœuf : cela fait, mettez-le dans une grande terrine de grès avec le restant de votre assaisonnement ; couvrez-le d'abord d'un linge blanc ; fixez ce linge avec de la ficelle autour de la terrine, et couvrez-la avec un couvercle le plus hermétiquement que possible ; mettez-la au frais trois ou quatre jours ; après, retournez dans son assaisonnement votre pièce de bœuf ; faites-en de même tous les deux jours, durant huit ou neuf jours : lorsque vous voudrez vous en servir, retirez-la ; laissez-la égoutter et ficelez-la ; mettez de l'eau dans une casserole ronde, dans le cas de contenir votre pièce sans qu'elle y soit gênée, avec navets, carottes, oignons, quatre clous de girofle, quatre feuilles de laurier ; faites bouillir cet assaisonnement, et mettez-y votre pièce de bœuf : posez-la sur une

feuille de turbotière, afin de pouvoir l'enlever, sa cuisson faite, sans la casser; faites-la bouillir durant trois heures; retirez-la; dressez-la sur votre plat; garnissez-la de légumes avec lesquels elle aura cuit, et servez-la avec deux saucières, une de sauce au beurre, et l'autre de jus de bœuf (voyez *Sauce au Beurre*, article SAUCES). Servez encore avec votre corne-bif des brocolis (voyez *Choux brocolis*, article ENTREMETS). Cette pièce, après s'être servie chaude, peut être représentée froide avec de la moutarde anglaise et des cornichons.

Bœuf fumé ou de Hambourg.

Employez, pour la préparation de cette pièce, le même procédé que celui énoncé à l'article précédent, excepté que vous ne la larderez pas; ajoutez au sel fin dont vous la frotterez un peu de salpêtre, du genièvre et autres aromates: après douze jours de salaison, accrochez-la, laissez-la s'égoutter tout un jour; mettez-la fumer sept ou huit jours, comme vous en useriez pour un jambon, ayant soin de la retourner au bout de quatre jours, afin qu'elle soit fumée également: de là, faites-la cuire comme la précédente. Celle-ci se sert sur de la chou-croûte garnie de saucisses, cervelas et petit lard, ou simplement saucée avec un jus de bœuf.

On peut employer la poitrine, les tendons et la noix de bœuf, pour remplacer la culotte. Ce bœuf se mange froid comme le jambon, et avec de la moutarde.

Aloyau à la Broche.

Ayez un aloyau de première ou de seconde pièce, et plus gros, si le cas l'exige; otez-lui l'arête sans endommager les deux filets; mettez-le sur un plat, saupoudrez-le d'un peu de sel fin, arrosez-le d'un peu d'excellente huile d'olive, en y joignant quelques tranches d'oignons et de feuilles de laurier; laissez-le mortifier deux ou trois jours, si le temps le permet, et ayez soin de le retourner deux ou trois fois par jour; lorsque vous voudrez le faire cuire, embrochez-le ou couchez-le sur fer, de la manière suivante: passez votre broche dans le gros filet, en suivant l'arête ou les os de l'échine; gardez-vous, dirai-je encore, d'endommager le filet mignon; attachez du côté du gros filet un hatelet ou petite broche de fer, liez-le avec de la ficelle fortement des deux bouts, afin que votre aloyau ne tourne pas sur la broche; roulez le flanc en dessous, pour mieux présenter le filet mignon et la graisse de votre aloyau que vous dégraisseriez légèrement; assujettissez ce flanc avec de petits hatelets, en les passant d'outre en outre dans le gros filet; enveloppez de papier fort cet aloyau et mettez-le à un feu vif, afin qu'il concentre son jus; ayez soin qu'il ne soit ni trop cuit ni trop peu, pour qu'il soit dans son jus, et servez-le, accompagné d'une saucière dans laquelle vous mettrez une bonne sauce hachée. (*Voyez Sauce hachée.*)

Aloyau à la Godard.

Otez le dos de l'échine à votre aloyau sans le désosser tout-à-fait; lardez-le de gros lardons, assaisonnés comme il est dit à l'article *Culotte de Bœuf à l'écarlate*; ficelez-le de manière à lui donner une belle forme; mettez-le dans une braisière avec un bouquet garni de fines herbes, oignons et carottes en suffisante quantité; mouillez-le avec du bon bouillon, une demi-bouteille de vin de Champagne et une autre demi-bouteille de vin de Madère; mettez-y sel et gros poivre; faites-le cuire à petit feu, et de manière que son fond soit réduit presque en glace; retirez-le de sa braise, et servez-le avec le ragoût énoncé ci-après: mettez quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole dans une casserole; ajoutez-y la cuisson de votre aloyau, que vous aurez passée et dégraissée; coupez quelques gorges de ris de veau en tranches, des champignons tournés, des culs d'artichauts en quartiers, des crêtes et des rognons de coqs, des petits œufs; dégraissez votre ragoût avant de servir; sautez votre aloyau avec ce ragoût; ajoutez-y, si vous voulez, des ris de veau piqués et glacés, des petits pigeons à la Gautier, des truffes entières, des quenelles, six ou huit belles-écrevisses, quelques culs d'artichauts entiers, et servez.

Noix de Bœuf braisée.

Ayez une noix de bœuf couverte de sa panuffe; lardez-la de gros lardons, assaisonnez-la

comme il est dit à l'article *Culotte à l'écarlate* ; ficelez-la , mettez-la dans une casserole avec carottes tournées, un bouquet assaisonné de laurier, de thym, de basilic, une gousse d'ail et deux clous de girofle, un peu de sel, une cuillerée à pot de bouillon et un demi-setier de vin blanc ; lorsque vous la jugerez à moitié cuite , mettez-y six ou huit oignons blancs , étouffez-la avec feu dessus et dessous ; quand elle sera cuite, ôtez une partie du fond, faites-le réduire pour glacer votre noix et vos oignons ; dressez-la sur un plat , arrangez vos oignons et vos carottes autour ; glacez le tout comme il est dit plus haut ; passez le surplus du fond dans ce qui reste de votre glace, saucez-en votre noix et servez.

- *Côtes de Bœuf couvertes aux Racines.*

Prenez les côtes couvertes, lardez-les de gros lard comme la noix de bœuf, assaisonnez-les et braisez-les de même ; tournez des carottes avec votre couteau ou emporte-pièce, une quantité suffisante pour masquer vos côtes ; faites-les blanchir, mettez-les cuire dans une casserole avec une partie de l'assaisonnement de vos côtes, ou du bouillon ; faites-le tomber à glace ; cela fait, prenez la valeur d'une cuiller à bouche de farine, un peu de beurre ; faites un petit roux, mouillez-le : quand il sera bien blond avec les restans de l'assaisonnement de vos côtes faites cuire votre sauce, dégraissez-la, tordez-la

dans une étamine sur vos carottes; remettez le tout sur le feu, afin que votre sauce et vos carottes prennent du goût; mettez-y gros de sucre comme la moitié d'une noix; pour en ôter l'âcreté, et un pain de beurre; sautez bien le tout jusqu'à ce que le beurre soit parfaitement fondu et incorporé; masquez vos côtes et servez.

Entre-Côte de Bœuf.

L'entre-côte est la partie qui se trouve sous l'épaule ou paleron; la meilleure partie est celle qui est à deux côtes de celles couvertes; elle a besoin d'être attendrie et mortifiée; elle est plus délicate lorsqu'elle est bien marbrée.

Si vous voulez servir une entre-côte, supprimez-en les nerfs; coupez-la de l'épaisseur de deux travers de doigt, aplatissez-la; saupoudrez-la légèrement de sel, mettez-la sur un gril avec un feu vif; retournez-la souvent: lorsque vous la jugerez cuite, servez-la avec une sauce hachée (voyez *Sauce hachée*, à son article), ou bien mettez un peu de beurre dans un plat, posez-la dessus, retournez-la dedans, ajoutez un jus de citron ou un filet de verjus.

Filet de Bœuf, piqué, à la Broche.

Ayez un bon filet de bœuf dont vous lèverez la peau nerveuse qui se trouve dessus le côté qui n'est point attaché aux petites côtes: pour cet effet, servez-vous d'un couteau mince, et faites-le glisser entre la peau et le filet, comme si vous

levez une barde de lard : s'il restait quelques petits nerfs, levez-les avec soin, sans endormager votre filet; parez-le en tous sens, coupez-en la pointe, et ne lui donnez que l'épaisseur de deux doigts; piquez-le d'un bout à l'autre.

La manière de s'y prendre pour le bien piquer consiste seulement à placer son filet sur un torchon blanc, le gros bout sur la paume de la main gauche, et l'on met de la droite sa lardoire : lorsque vous aurez pris de la chair, en raison de la longueur de votre lard, placez le lardon dans la lardoire, et tirez-le; s'il était plus passé d'un côté que de l'autre, il faudrait l'ajuster avec la pointe de votre lardoire, pour qu'il soit égal et que votre pièce ait bonne mine; continuez ainsi votre rangée : lorsqu'elle sera achevée, faites-en une autre, en ayant l'attention de croiser les bouts, et de ne pas prendre plus de chair dans un endroit que dans l'autre; continuez ainsi, jusqu'à ce que votre filet soit entièrement piqué. Cette opération faite, vous le mettez mariner dans de la bonne huile, avec sel, gros poivre, tranches d'oignons et quelques feuilles de laurier; après embrochez-le sur un hatelet. S'il ne vous plaît pas de le laisser dans toute sa longueur, donnez-lui la forme d'un serpent, en lui faisant faire divers contours, celle d'une gimblette ou d'un fer à cheval, comme vous le jugerez le plus convenable; faites-le cuire; le plus ou le moins dépend du feu, mais préférez un feu vif; servez-le avec une excellente

sauce hachée ou poivrade. (Voyez *Sauce hachée* et *Poivrade*, à leurs articles.)

Filet de Bœuf au Vin de Madère.

Ayez un bon filet de bœuf bien marbré, c'est-à-dire d'excellente qualité ; piquez-le comme il est dit à l'article *Filet de Bœuf à la broche* ; foncez une casserole de quelques carottes, oignons et d'un bouquet ; mettez autour de cette casserole des bardes de lard ; posez votre filet sur les légumes , après y avoir mis environ un quarteron de lard râpé , et lui avoir donné la forme d'une gimblette ; mouillez-le avec une demi-bouteille de vin de Madère , autant de consommé ; mettez-y peu de sel , et faites-le partir sur un bon feu. Lorsqu'il le sera , couvrez-le de trois ou quatre feuilles de papier beurrées ; mettez un couvercle sur votre casserole , avec feu ardent dessus , et ralentissez celui de dessous , pour qu'il mijote seulement. Lorsqu'il sera cuit ou près de l'être , passez la majeure partie de ce fond au travers d'un tamis de soie ; rejetez ce qui n'aura pas passé , dans le puits que forme votre filet , afin de le nourrir ; mettez la partie coulée dans une casserole , avec une cuiller à dégraisser pleine d'espagnole : faites réduire le tout à consistance de demi-glace , égouttez votre filet , glacez-le , posez-le sur un plat avec propreté. Finissez votre réduction avec un pain de beurre ; passez-la , versez la dans le puits de votre filet , et servez.

Filet d'Aloyau aux Concombres.

Après avoir paré votre filet, comme il est dit à l'article ci-dessus, piquez-le ou lardez-le de gros lard ; marquez-le dans une casserole en en usant comme pour celui au vin de Madère, et au lieu de ce vin, mettez un verre de vin blanc et un peu plus de bouillon ; faites cuire de même ; prenez une partie de ce fond avec une cuillerée d'espagnole ; faites-le réduire, dégraissez-le, mettez-y vos concombres. (Voyez *Ragoût de Concombres*, à son article.)

Filet de Bœuf à la Chicorée.

Il se prépare comme le précédent, excepté qu'on y met, dans le puits ou dessous, une bonne chicorée réduite au blanc ou au roux. (Voyez *Chicorée*, article des *Ragoûts*.)

Filet de Bœuf à la Sauce Tomate.

Ce filet se prépare comme le précédent, ou on le met à la broche. La seule différence, en fait de sauce, est d'en mettre une tomate dessous, telle qu'elle est indiquée à l'article *Sauce Tomate*.

Filets de Bœuf sautés dans leur Glace.

Préparez votre filet, supprimez-en le gros bout et la pointe ; coupez-le en tranches d'un demi-pouce d'épaisseur ; si ce filet est gros, séparez les tranches en quatre ou en moindres parties ; s'il n'est pas très-fort, aplatissez-les,

coupez-les, avec un coupe-pâte, de la grosseur du creux de la main : faites clarifier du beurre, trempez-les dedans, et arrangez-les dans une casserole très-plate; posez-les sur un feu vif, retournez-les souvent, afin qu'ils ne perdent pas leur jus. Quand ils seront près d'être cuits, égouttez-en le beurre, et mettez à la place un peu de consommé réduit, ou du bouillon que vous aurez fait réduire; retournez-les plusieurs fois et en les appuyant, afin qu'ils se glacent et prennent du goût : lorsqu'ils sont bien glacés, arrangez-les sur votre plat, en forme de miroton; remettez dans votre sauce une cuillerée de consommé; détachez bien votre glace, liez-la avec un petit morceau de beurre, versez-la sur vos filets et servez.

Vous pouvez mettre dans le puits, des pommes de terre que vous tournerez à cru en forme de petits oignons, que vous ferez cuire dans le beurre et auxquelles vous ferez prendre une belle couleur. Vous pouvez également y mettre une sauce tomate, de la chicorée ou des petits navets; mais il me paraît plus convenable d'employer des pommes de terre.

Bifteck.

Parez un morceau de filet de bœuf; de préférence choisissez le milieu, ayez soin d'en ôter toutes les fibres et de conserver le plus de graisse que vous pourrez; coupez ce filet par morceaux d'un pouce et demi d'épaisseur, aplatissez-les

et réduisez-les à un demi-pouce; mettez-les sur un gril propre, avec un feu vif; retournez-les presque toujours, afin que le feu sèche leur surface, au point de leur faire conserver leur jus, qui, si vous les laissiez dormir sur le feu, reviendrait dessus, et se perdrait en les retournant. Il ne faut pas plus de trois minutes pour les faire cuire, si le feu est convenable. Ensuite mettez-les sur un plat dans lequel vous aurez mis gros de beurre comme une noix par chaque filet; chauffez légèrement ce plat; retournez vos filets, lesquels feront fondre le beurre en les appuyant dessus; garnissez-les de pommes de terre cuites au beurre ou à l'eau, et servez.

Véritable Bifteck, comme il se fait en Angleterre.

Les Anglais prennent, pour faire leur bifteck, ce que nous appelons la sous-noix de bœuf, ou le morceau qui se trouve près de la queue, et qu'ils nomment Romesteck; mais le bœuf chez eux est infiniment plus tendre, parce qu'ils le tuent beaucoup plus jeune qu'en France. Ils prennent cette partie de bœuf, la coupent par lames épaisses d'un demi-pouce, l'aplatissent un peu, la font cuire sur une plaque de fonte faite exprès, et au lieu d'employer du charbon de bois, ils se servent de charbon de terre. Il faut convenir que cette partie du bœuf employée par les Anglais est infiniment meilleure que le filet mignon dont nous faisons usage; mais d'un autre côté elle est moins tendre.

Queue de Bœuf en Hoche-pot.

Prenez une queue de hœuf; coupez-la par tronçons, de joint en joint; faites-la dégorger et blanchir; foncez une casserole de viande de boucherie; placez dessus vos tronçons; ajoutez-y sel, oignons, carottes, un bouquet assaisonné d'une feuille de laurier, d'une gousse d'ail, de thym, de basilic, et piquée de deux clous de girofle; mouillez le tout avec du bouillon, de manière à ce que vos tronçons ne fassent que tremper; couvrez-les de bardes de lard; faites-les partir; mettez-y un rond de papier, et, les posant sur un feu modéré, couvrez-les avec un couvercle, avec feu dessus; laissez-les cuire quatre à cinq heures. Vous pourrez juger si votre queue est cuite, lorsque, l'ayant pressée contre vos doigts, la chair quittera presque les os; alors égouttez-la, et servez-la avec le ragoût de racines. (Voyez l'article *Côtes de Bœuf aux Racines.*)

Si vous n'aviez pas de sauce, faites un petit roux avec gros de beurre comme un œuf, de la farine autant que votre beurre en pourra boire; étant fondu, faites aller votre roux sur un feu doux; tournez-le, afin qu'il ne s'attache ni ne brûle, ensuite, ayant passé le fond de votre queue au travers d'un tamis de soie, délayez avec ce fond votre roux, que vous aurez retiré du feu : de là faites cuire votre sauce; dégraissez-la et tordez-la dans une étamine : observez qu'a-

lors vous devez avoir eu soin de préparer et faire cuire des racines, ainsi qu'il est indiqué à l'article *Côtes de Bœuf aux Racines*; conséquemment jetez vos racines dans votre sauce; qu'elle soit d'un bon goût; faites-la bouillir, afin que ces racines prennent également du goût; mettez-y gros de sucre comme une noix, si vous n'en avez pas mis en les faisant cuire; finissez votre ragoût avec un pain de beurre; marquez vos tronçons de queue que vous aurez égouttés; dressez sur le plat le plus en pyramide possible, et servez.

Queue à la purée de Pois, Lentilles, etc.

Marquez cette queue comme il est dit à l'article précédent; faites votre purée comme celle des potages, et passez-la avec un morceau de beurre: si vous n'avez pas de sauce pour la corser, mettez une partie du fond de votre queue; faites-la réduire; dégraissez-la; mettez-y un peu de sucre; qu'elle soit d'un bon sel; finissez-la avec un morceau de beurre; égouttez, dressez votre queue, masquez-la avec votre purée, et servez ensuite.

Langue fumée.

Ayez autant de langues de bœufs que vous le jugerez à propos; supprimez-en le gosier, et faites-les tremper trois heures dans l'eau; grattez-les; mettez-les égoutter; frottez-les avec du sel fin et environ deux onces de salpêtre; ayez un pot de grès, mettez-y vos langues, et à mesure que vous les arrangerez, joignez-y quelques

feuilles de laurier, du thym, du basilic, du genièvre, du persil, de la ciboule, quelques gousses d'ail, des échalotes et des clous de girofle; ayez soin que vos langues soient bien serrées les unes contre les autres, afin qu'il n'y ait nul vide entre elles : les ayant salées convenablement, couvrez votre pot de manière qu'elles ne prennent pas l'évent; laissez-les au sel huit jours; après retirez-les, attachez-les par le petit bout à un grand bâton, et mettez-les fumer dans la cheminée jusqu'à ce qu'elles soient sèches : quand vous voudrez les employer, lavez-les, ratissez-les, et faites-les cuire dans un bon assaisonnement.

Vous pouvez faire du petit salé avec la saumure assaisonnée de vos langues.

Langue de Bœuf fourrée.

Vous ferez dégorger des langues et nettoyer des boyaux de bœuf; ayant fait tremper quelques heures dans de l'eau et des herbes aromatiques ces boyaux, mettez vos langues dedans, et liez-en les extrémités; ayez une saumure assez considérable; mettez-y salpêtre en petite quantité, macis, clous de girofle, gingembre, poivre long, laurier, thym, basilic, genièvre et coriandre; faites bouillir cette saumure une demi-heure à petit feu; passez-la au tamis; laissez-la reposer; tirez-la au clair; mettez-y tremper ces langues douze jours; après retirez-les; faites-les sécher à la cheminée : pendant qu'elles sèchent, brûlez dessous, si vous le voulez, des herbes de sen-

teur, et faites cuire ces langues dans une braise, telles que les langues fumées.

Langue de Bœuf à la braise.

Ayez une langue de bœuf; coupez-en le cornet; mettez-la dégorger deux ou trois heures et plus; retirez-la de l'eau; ratissez-la bien avec votre couteau, pour en ôter la malpropreté; faites-la blanchir dans un chaudron ou dans une grande marmite; retirez-la sur un linge blanc; ôtez-en la peau; lardez-la de gros lard, que vous aurez assaisonné avec sel, poivre fin, épices fines, persil et ciboules; mettez-la cuire dans une marmite avec oignons et carottes; mouillez-la avec du bon bouillon et un verre de vin blanc; joignez-y quelques parures, soit de viande de boucherie, de volaille ou de gibier, afin de lui donner du goût; faites-la partir; après mettez-la sur un feu modéré, couvrez-la d'un papier et d'un couvercle avec feu dessus; laissez-la mijoter quatre heures et demie; dressez-la sur le plat; arrangez autour les légumes avec lesquels vous l'avez fait cuire; passez son fond à travers un tamis de soie; saucez votre langue avec ce fond, dans lequel vous ajouterez une ou deux cuillerées d'espagnole, et servez.

Langue de Bœuf en papillote.

Faites cuire cette langue comme la précédente, sans la larder : quand elle sera cuite, laissez-la refroidir dans son assaisonnement; après, coupez-la par lames de l'épaisseur d'un demi-pouce;

ayez soin de la couper en bec de sifflet, pour qu'elle représente à-peu-près la largeur d'une côtelette de veau; parcourez tous les morceaux avec propreté; faites qu'ils soient de même grandeur, et mettez-les en papillotes de la manière suivante: hachez autant de persil que de ciboules, et deux fois plus de champignons; en hachant ces derniers, exprimez dessus un jus de citron pour les maintenir blancs; mettez-les dans le coin d'un torchon, et pressez-les; supprimez le jus; ensuite jetez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre; mettez-y sel, gros poivre et un peu de muscade râpée; faites cuire le tout à petit feu; selon la quantité de vos fines herbes, versez-y une cuillerée ou deux d'espagnole réduite ou de velouté; faites réduire le tout de nouveau, en sorte que l'humidité ne fasse pas crever vos papillotes: taillez votre papier en forme de cœur, en coupant un peu la pointe; étendez votre papier; huilez-le légèrement avec le doigt à l'endroit où vous devez poser votre morceau de langue et vos fines herbes; ensuite mettez une petite barde de lard sur le papier, et sur ce lard la valeur d'une cuillerée à bouche des mêmes herbes; ensuite posez votre morceau de langue, et dessus faites la même opération que dessous: vous aurez soin de rogner votre papier avec des ciseaux, au cas où il serait trop grand pour la côtelette; ployez-le de manière à ce que les bords se trouvent égaux; videz la papillote tout autour, le plus serré que possible, en

sorte que la partie coupée de ce papier se trouve rentrée en dedans du bord : pour y parvenir, vous pincerez votre papier avec le pouce et l'index, et le rentrerez en dedans, comme si vous vouliez faire une corde : à l'égard de la pointe du haut, vous la tordez comme une papillote ; cela fait, huilez vos papillotes en dehors, soit avec la main, soit avec un doroir ; mettez-les sur un gril, avec feu doux, environ dix minutes : avant de servir, retournez-les, cinq minutes après avoir été posées sur le feu ; que le papier soit d'une belle couleur ; lorsque vous les verrez gonfler, c'est une preuve qu'elles sont atteintes ; servez-les de suite.

Langue de Bœuf à l'Italienne ou au Parmesan.

Faites cuire cette langue dans une braise comme la précédente ; laissez-la refroidir de même ; coupez-la par lames très-minces ; mettez du Parmesan dans le fond d'un plat creux ; couvrez votre Parmesan de vos tranches de langue, ainsi de suite ; faites trois ou quatre lits de langue et de fromage ; arrosez chaque lit d'un peu du fond dans lequel aura cuit la langue dont il s'agit, et finissez par un lit de fromage, que vous arroserez d'un peu de beurre fondu ; mettez le plat au four ordinaire ou de campagne ; donnez à votre Parmesan une belle couleur, et servez.

Palais de Bœufs au Gratin.

Ayez trois ou quatre palais de bœufs ; mettez-les sur un gril du côté de la peau, et le gril sur

une cendre rouge ; faites-les griller, au point de pouvoir enlever facilement la peau avec le couteau ; ensuite grattez la partie blanche qui se trouve sous cette peau, pour qu'il n'en reste aucun vestige ; supprimez le bout du muse et celui du côté de la gorge, et enfin la partie noire qui se trouve au milieu, sans cependant trop l'altérer ; ensuite faites-les dégorger et blanchir ; mettez-les cuire dans un blanc, comme il est dit à l'article *Tête de Veau en Tortue*, pendant trois ou quatre heures ; puis égouttez-les ; faites-les refroidir à moitié ; séparez-les en deux avec votre couteau, comme si vous leviez une barde de lard ; garnissez-les d'une farce cuite (voyez *Farce cuite*, à son article). A cet effet, étendez vos morceaux de palais ; mettez dessus avec la lame du couteau de cette farce à-peu-près de leur épaisseur ; roulez-les sur eux-mêmes, comme vous rouleriez un morceau de papier dans vos doigts ; parez-les des deux bouts ; égalisez-les ; mettez de votre farce l'épaisseur d'un travers de doigt au fond de votre plat ; rangez vos petits cannelons debout sur votre fond de farce, en laissant un puits dans le milieu ; garnissez de farce au dedans et au dehors, le plus proprement possible, les intervalles de vos cannelons : il faut que votre entrée ait la base d'une tour ; garnissez ce puits en général de bardes de lard bien fines, et remplissez la capacité d'un morceau de mie de pain, de manière à maintenir les cannelons dans la position que vous leur aurez donnée ; faites fondre du beurre, do-

rez-les avec un doroir ; panez-les ; mettez-les au four ou sous un four de campagne, avec feu-dessus et dessous ; faites-les cuire et prendre une belle couleur ; ôtez votre bouchon de pain et les bardes de lard , égouttez le beurre , sautez dans le puits avec une italienne , et servez.

Palais de Bœufs à l'Italienne.

Préparez cinq ou six de ces palais, comme les précédens ; faites-les cuire de même ; égouttez-les , coupez-les en escalopes ou en petits carrés ; coupez-les ensuite en rond , de la grandeur d'un petit écu ; mettez dans une casserole cinq cuillerées à dégraisser d'italienne rousse , que vous ferez réduire aux deux tiers de son volume ; jetez vos palais dedans , laissez-les mijoter un peu , sautez-les ; mettez un jus de citron , et servez.

Palais de Bœufs à la Poulette.

Préparez, comme ci-dessus, la même quantité de palais de bœufs ; coupez-les en rond ou en filets ; mettez-les dans une casserole avec trois cuillerées à dégraisser de velouté , laissez-les mijoter ; faites une liaison de deux jaunes d'œuf , déliez-la avec un peu de lait ou de crème ; retirez vos palais du feu , liez-les avec vos œufs ; remettez-les sur le feu , en les agitant toujours , afin de faire cuire votre liaison ; mettez-y un demi-pain de beurre , un filet de verjus , ou un jus de citron , un peu de persil haché , et servez-les. Pour faire une bordure à votre plat , ajoutez,

si vous le voulez, des croûtes de pain, tournées en bouchons, que vous aurez fait frire dans le beurre.

Palais de Bœufs à la Ravigote.

Préparez, comme il est dit aux articles précédens, vos palais de bœufs; coupez-les de même, sautez-les dans une sauce ravigote, froide ou chaude (voyez *Sauce Ravigote*, à son article), et servez.

Croquettes de Palais de Bœufs.

Faites cuire dans un blanc trois palais de bœufs, laissez-les refroidir, coupez-les en petits dés, et de même quelques champignons, ainsi que des truffes, si c'est la saison; faites réduire quatre cuillerées d'espagnole ou de velouté à demi-glace, c'est-à-dire à moitié, jetez dedans tous vos petits dés avec un peu de persil haché; retirez votre casserole du feu; liez votre salpicon avec deux jaunes d'œufs et du beurre gros comme une noix; versez le tout sur un plat, étendez-le avec la lame d'un couteau, en lui conservant une bonne épaisseur; lorsque ce salpicon sera refroidi, coupez-le par carrés égaux, et donnez-lui la forme que vous jugerez convenable, soit en côtelettes, soit en cannelons, soit en poires ou en petites boules. Cassez trois œufs que vous battrez comme une omelette; mettez-y un peu de sel fin; trempez tous vos morceaux, l'un après l'autre, dans cette omelette; mettez-les ensuite dans de la mie de pain, en maintenant

la forme que vous leur avez donnée; au fur et à mesure que vous les aurez passés, mettez-les sur un plat; repassez votre mie de pain au travers d'une passoire; trempez une seconde fois vos croquettes dans cette omelette, passez-les de nouveau; saupoudrez votre plat de mie de pain, rangez-les dessus et couvrez-les avec le reste de la mie de pain pour qu'elles ne sèchent pas; au moment de servir, retirez-les de cette mie, posez-les sur un couvercle; mettez votre friture sur le feu, faites-la bien chauffer sans la brûler; glissez toutes vos croquettes à-la-fois, afin qu'elles aient toutes la même couleur; retirez-les; faites-les égoutter un moment; rangez-les sur votre plat, et servez avec un bouquet de persil frit, dont vous couronnerez vos croquettes.

Palais de Bœufs en Cracovie.

Ayez trois palais de bœufs, préparez-les comme les précédens; laissez-les refroidir; coupez-les en quatre; fendez chaque morceau en deux, comme si vous leviez une barde de lard; ce qui vous donnera vingt-quatre morceaux. Ayez une tétine de veau blanchie dans l'eau, ou cuite dans la marmite; coupez-la par petites bardes, comme le sont vos palais; ayez également un salpicon, comme celui des croquettes énoncées à l'article précédent; étendez-en gros comme le pouce sur chaque morceau de vos palais, roulez-les, enveloppez-les avec votre morceau de

tetine ; passez-les comme les croquettes , ou trempez-les dans une pâte à frire (voyez *Pâte à frire* , à son article) ; faites-les frire comme les croquettes , dressez-les de même , et servez.

Palais de Bœufs à la Lyonnaise.

Faites cuire quatre ou cinq de ces palais dans un blanc , ainsi que vous le verrez ci-dessus ; coupez cinq ou six oignons en tranches , passez-les dans le beurre ; qu'ils soient d'une belle couleur ; lorsqu'ils seront cuits , mouillez-les avec une cuillerée ou deux d'espagnole : si vous n'en avez pas , singez-les et mouillez-les avec un peu de bouillon ; faites cuire le tout ; coupez vos palais en carré ou en filets , jetez-les dans votre sauce ; mettez-y un peu de sel , de gros poivre , et finissez avec un peu de moutarde.

Gras-double.

Prenez la partie la plus épaisse du gras-double , mettez-la dans de l'eau tiède ; ratissez-la bien ; enlevez avec soin la partie spongieuse ; remettez-la dans de l'eau beaucoup plus chaude ; faites-lui jeter un bouillon , et nettoyez-la de nouveau ; frottez-la avec du citron ; faites qu'elle soit aussi blanche que possible ; mettez cuire le gras-double dans un blanc , sept à huit heures : sa cuisson faite , coupez-le en losanges ou en filets. Si vous le voulez servir à la poulette (voyez l'article *Palais de Bœufs à la Poulette*) : si vous le voulez à l'Italienne (voyez aussi cet article.)

VEAU.

Choisissez-le bien blanc et d'une chair tirant plutôt sur le verdâtre que sur le rose ; c'est la couleur que doit avoir le véritable veau de Pontoise, qui doit être nourri, pour avoir cette qualité, avec des œufs frais, de la mie de pain blanc ou des rognures de pain à chanter. Il nous en vient de divers endroits, tels que de Montargis, Caen et Rouen, et qui, en raison de leur blancheur, passent pour être de Pontoise. Il faut, outre la blancheur, que le veau de Pontoise soit très-gras, bien couvert sur les côtes et sur le filet des reins ; que ses rognons soient très-gros de graisse. Dans le veau tout se mange, excepté les sabots et une partie de la peau, puisque celle de la tête et des pieds se mange : il n'y a pas jusqu'à son sang dont on ne puisse faire d'excellent boudin. Les charcutiers l'emploient avec le sang du porc, et le trouvent plus délicat. Le veau est préférable, lorsqu'il n'a encore que six semaines ou deux mois ; sa chair est plus onctueuse et donne plus de sucs nourriciers que si l'animal était plus jeune ou plus vieux.

Tête de Veau au naturel, ou à la Bourgeoise.

Choisissez-la bien blanche, ôtez les deux côtés de la mâchoire inférieure ; désossez aussi le bout du mufle jusqu'auprès des yeux, en relevant la peau sans l'endommager ; coupez le museau sans blesser la langue ; ensuite mettez dé-

gorger cette tête à grande eau; faites-la blanchir, épluchez-la, flambez-la, et frottez-la avec un citron : cela fait, mettez-la dans un blanc (voyez *Blanc*, à son article); après l'avoir renfermée dans un torchon dont vous aurez attaché les quatre bouts, faites-la partir, laissez-la cuire deux ou trois heures; retirez-la, et après l'avoir développée, laissez-la égoutter; découvrez la cervelle en levant la calotte; parez-la, dressez-la, et servez ensuite avec une sauce au pauvre homme. (Voyez *Sauce au pauvre Homme*, à son article.)

Tête de Veau farcie.

Ayez une tête de veau échaudée, bien blanche; désossez-la, en laissant tenir les yeux à la peau, et prenant garde de la percer avec le couteau; mettez-la dégorger, ainsi que la langue dont vous aurez supprimé le gosier : faites une farce avec une livre de veau et une livre et demie de graisse de rognons de bœuf; hachez ces deux objets séparément; pilez le veau; cette opération faite, joignez-y votre graisse, et pilez le tout ensemble, de manière à ce qu'il ne puisse être distingué; joignez à cela la mie d'un pain à potage, que vous aurez trempée dans de la crème, et ensuite desséchée par des fines herbes hachées et passées dans le beurre, telles que champignons, persil et ciboules, que vous laisserez refroidir pour incorporer avec votre farce; assaisonnez-la de sel, épices fines et poivre; pilez le tout ensemble : mouillez cette farce avec peu d'eau à-la-fois;

ajoutez trois ou quatre œufs, l'un après l'autre : si elle se trouvait trop ferme pour l'étendre sur la tête de veau, mettez-y un peu d'eau. Cette farce finie, égouttez cette tête, essuyez-la, flambez-la si elle en a besoin ; ensuite mettez-la sur un linge ; étendez sur ses chairs l'épaisseur de deux doigts de farce ; cela fait, mettez sur cette farce un salpicon froid, dont vous aurez coupé les dés un peu plus gros que pour des croquettes ; remettez la langue après l'avoir fait blanchir ; ôtez la peau qui l'enveloppe, à la position où elle était quand la tête était entière ; recouvrez votre salpicon avec de la farce, ayant soin de donner à cette tête sa première forme ; cousez-la, et du côté du collet enveloppez-la de bardes de lard ou d'une toilette de veau (ce qui vaut mieux), afin que la farce n'en sorte pas ; roulez-la dans une serviette ou étamine, ayant soin de lui coucher les oreilles ; ficelez-la par-dessus la serviette, toujours en ménageant sa forme ; foncez une marmite avec quelques débris de viande de boucherie ; mettez-y sel, oignons, carottes, deux feuilles de laurier, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une bouteille et demie de vin blanc de bonne qualité, quelques fonds de braise ou du bon bouillon ; laissez-la cuire deux ou trois heures, surtout qu'elle n'arrête pas. Quand elle sera cuite, égouttez-la sur un couvercle, et servez-la avec le ragoût ci-après :

Mettez dans une casserole deux cuillerées à pot d'espagnole, et un demi-setier de vin blanc ;

faites réduire le tout; ajoutez six ou huit grosses quenelles de la farce énoncée plus haut, et que vous aurez fait pocher dans du bouillon; joignez-y des champignons tournés, des culs d'artichauts, quelques tranches de gorges de ris de veau; faites mijoter le tout, dégraissez-le; déballez votre tête, dressez-la sur un plat: mettez ce ragoût autour, garnissez-le d'écrevisses, de ris de veau piqués et glacés, ainsi que de truffes, et servez.

Vous pouvez encore servir cette tête farcie avec le ragoût de celle en tortue. (Voyez *Sauce en Tortue*, à son article.)

Tête de Veau en Tortue.

Ayez une tête de veau échaudée, désossez-la comme la précédente; mettez-la dégorger; faites-la blanchir, ainsi que la langue; coupez-la en deux; flambez-la; frottez-la de citron; mettez-la cuire dans un blanc, comme celle à la bourgeoise: lorsqu'elle sera cuite, coupez-la proprement en douze morceaux; égouttez et dressez ces morceaux sur un plat; placez-y la langue que vous aurez panée à l'anglaise et fait griller d'une belle couleur; joignez-y la cervelle que vous aurez divisée en cinq ou six parties, fait cuire dans une marinade, mise dans une pâte et fait frire; saucez les morceaux de la tête de veau avec le ragoût en tortue; garnissez-les de six œufs frais pochés, d'une douzaine de belles truffes, d'autant d'écrevisses, de quelques ris de veau piqués, et servez.

Oreilles de Veaux farcies.

Ayez des oreilles ; flambez-les ; mettez-les cuire dans un blanc (voyez *Blanc*, à son article) : lorsque ces oreilles seront cuites, tirez-les de leur blanc ; laissez-les refroidir ; remplissez-les de farce cuite (voyez *Farce cuite*, à son article) ; unissez cette farce avec la lame de votre couteau ; cassez quelques œufs comme pour une omelette ; trempez-y vos oreilles ; panez-les ; retrempez-les une seconde fois dans les œufs, et panez-les de nouveau ; mettez-les sur un couvercle ; couvrez-les du reste de votre mie de pain ; un peu avant de servir, retirez-les ; faites les frire : observez que votre friture ne soit pas trop chaude, afin que ces oreilles ne prennent pas trop de couleur, et que votre farce ait le temps de cuire ; retirez-les, dressez-les sur un plat, la pointe en haut ; mettez dessus une pincée de persil frit, et servez.

Oreilles de Veaux en Marinade.

Faites cuire cinq oreilles de veaux dans un blanc, comme vous l'avez fait ci-dessus : lorsqu'elles le seront, coupez-les dans leur longueur en quatre morceaux ; faites-les mariner avec vinaigre, sel et gros poivre ; égouttez-les, et trempez-les dans une pâte à frire qui soit très-légère (voyez *Pâte à frire*, à son article) ; couchez les morceaux, les uns après les autres, dans la friture avec assez de vivacité pour qu'ils soient frits également ; retournez-les avec une écu-

moire ; menez-les à un feu vif : lorsque votre friture sera d'une belle couleur et sèche, retirez-la, égouttez-la sur un linge blanc, dressez-la sur le plat, et couronnez-la avec du persil frit.

Oreilles de Veaux à l'Italienne.

Ayez sept ou huit de ces oreilles échaudées ; flambez-les ; faites-les blanchir et rafraîchissez-les ; faites-les cuire dans un blanc, ou autrement foncez une casserole de bardes de lard ; mettez-y ces oreilles avec un bouquet de persil et ciboules assaisonné, quelques tranches de citrons ; mouillez avec du consommé et un demi-verre de vin blanc ; couvrez vos oreilles de bardes de lard ; mettez dessus un rond de papier beurré ; faites-les cuire une heure et demie, égouttez-les ; essuyez-les ; ciselez les bouts comme vous feriez d'une ciboule ; dressez-les, et servez dessous une sauce à l'italienne. (Voyez *Sauce à l'Italienne*, à son article.)

Oreilles de Veaux à la Ravigote.

Préparez ces oreilles comme les précédentes ; ayez attention qu'elles soient bien blanches ; au moment de servir, coupez-en les pointes et ciselez-en les cartilages ; égouttez-les ; servez-les sur une ravigote chaude ou froide. (Voyez *Sauce Ravigote*, à son article.)

Langues de Veaux à la Sauce piquante.

Ces langues s'accommodent comme celles de bœufs. (Voyez article *Langues de Bœufs*.)

Pieds de Veau.

Les pieds de veau se font cuire comme la tête, et se mangent au naturel, en marinade, à la ravigote. Ils sont ennemis de toutes sauces fades.

Cervelles de Veaux à l'Allemande.

Ayez trois cervelles de veaux bien levées, c'est-à-dire sans être endommagées; mettez-les dans une casserole avec de l'eau en suffisante quantité; de suite ôtez-en toutes les fibres, ainsi qu'au cervelet: cela fait, changez-les d'eau; laissez-les dégorger; repassez-les pour en ôter les fibres s'il en est resté; faites-les blanchir environ un quart d'heure, de la manière suivante: faites bouillir de l'eau avec une pincée de sel blanc, un verre de vinaigre blanc; mettez-y vos cervelles; retirez-les après qu'elles sont blanchies; égouttez-les; mettez-les dans une casserole que vous aurez foncée de lard; mouillez-les avec un verre de vin blanc, deux fois autant de consommé, afin qu'elles trempent; joignez-y un bouquet de persil et ciboules bien assaisonné, quelques tranches de citron, desquelles vous aurez ôté les pepins et l'écorce; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier; faites-les partir sur un fourneau; mettez-les ensuite trois quarts d'heure sur une petite paillasse; leur cuisson faite, dressez-les sur le plat, et masquez-les avec la sauce à l'allemande. (*Voyez Sauce à l'Allemande*, à son article.)

Cervelles de Veaux en Matelote.

Prenez la même quantité de cervelles; faites-les cuire de même que celles ci-dessus : leur cuisson faite , dressez-les sur le plat; garnissez-les d'écrevisses , de croûtons coupés en queue de paon et passés dans le beurre ; saucez-les avec la sauce à la matelote, indiquée à son article , et servez.

Cervelles en Marinade.

Préparez deux cervelles de veaux comme les précédentes , et faites-les cuire de la même manière : après les avoir égouttées, divisez-les en cinq morceaux ; mettez-les dans une marinade passée au tamis (voyez *Marinade* , à son article); faites une pâte à frire assez légère (voyez *Pâte à frire* , à son article) ; trempez-y vos morceaux , égouttez-les pour qu'ils ne soient pas trop chargés de pâte , et mettez-les dans la friture ; faites qu'ils aient une belle couleur ; égouttez-les ; dressez-les en les surmontant d'une pincée de persil frit, et servez.

Cervelles de Veaux à la purée de Pois.

Prenez le même nombre de cervelles, et apprêtez-les comme celles ci-dessus : lorsque vous serez prêt à servir , égouttez-les , et masquez-les avec une purée de pois , comme celle indiquée pour les entrées. (Voyez *Purée de Pois* , à son article.)

Cervelles de Veaux au Beurre noir.

Préparez et faites cuire ces cervelles comme

celles dites à l'allemande : lorsque vous serez prêt à servir, égouttez-les, et, après les avoir dressées, saucez-les avec le beurre noir qui se prépare ainsi :

Mettez une demi-livre de beurre dans un diable (poêle à courte queue) ; posez-le sur le feu ; faites-le roussir sans le brûler, ce qui s'évite en agitant la poêle : lorsqu'il est suffisamment noir, retirez-le, et tirez-le au clair ; après l'avoir écumé, essuyez votre poêle ; versez dedans une cuillerée à dégraisser de vinaigre, une pincée de sel ; faites-le chauffer ; versez-le dans votre beurre noir ; agitez le tout ; saucez-en vos cervelles ; garnissez-les de persil frit, soit autour ou dessus, et servez de suite.

Cervelles de Veaux à la Ravigote.

Prenez également trois cervelles que vous préparerez de la même manière que celles ci-dessus : lorsqu'elles seront cuites, dressez-les et servez-les avec une des sauces à la ravigote indiquées à leur article ; vous pouvez servir autour des petits oignons que vous aurez fait blanchir et cuire ensuite dans du consommé.

Foie de Veau à la Poêle.

Ayez un foie de veau bien blond, c'est-à-dire bien gras ; émincez-le par petites lames de l'épaisseur d'un écu de six livres ; mettez dans une poêle un morceau de beurre, en raison du volume de foie que vous préparez ; posez cette poêle sur un bon feu, et remuez-la souvent :

lorsque votre foie sera rôide, singez-le d'une pincée de farine; remuez-le de nouveau, pour que la farine ait le temps de cuire; cela fait, saupoudrez-le d'un peu de persil et de ciboules ou échalotes hachées; assaisonnez-le de sel et gros poivre; mouillez-le avec une demi-bouteille de vin rouge; remuez le tout sur le feu, sans le laisser bouillir, de crainte de faire durcir votre foie. Si la sauce était trop courte, alongez-la avec un peu de bouillon, et finissez, si vous voulez, avec un filet de vinaigre ou de verjus, et servez.

Foie de Veau à la Bourgeoise ou à l'Etouffade.

Ayez un foie de veau, comme il est indiqué ci-dessus; lardez-le de gros lardons en travers, lesquels auront été assaisonnés de sel, poivre, épices fines, basilic et thym mis en poudre, persil et ciboules hachés. Votre foie étant bien lardé, mettez-le dans une casserole foncée de bardes de lard, avec oignons, carottes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, une gousse d'ail, quelques débris de veau et une demi-bouteille de vin blanc; achevez de le mouiller avec du bouillon; faites-le partir; écumez-le; couvrez-le de bardes de lard et d'un rond de papier; mettez dessus un couvercle et lutez-le; cela fait, mettez-le environ cinq quarts d'heure sur une paillasse, avec feu dessous et dessus: lorsqu'il sera cuit, passez dans une casserole et tamis de soie une partie de son mouillement; mettez ce mouillement sur le feu avec un pain de beurre

manié dans de la farine, pour lier votre sauce ; faites réduire ; ajoutez-y , si vous le voulez , un peu de beurre d'anchois ; sassez, masquez-en votre foie , et servez.

Foie de Veau à l'Italienne.

Ayez un foie de veau bien blond ; coupez-le par lames de l'épaisseur d'un travers de doigt ; parez-les toutes de la même grandeur, en leur donnant la forme d'une queue de paon ; farinez-les ; mettez environ un quarteron de bonne huile d'Aix dans une casserole très-plate, appelée sauteuse ; étendez-y vos lames de foie , les unes après les autres ; saupoudrez de sel fin le dessus ; posez votre sauteuse sur un bon feu ; faites roidir votre foie, retournez-le avec la pointe du couteau : quand il sera revenu des deux côtés, et que vous le jugerez cuit , ce dont vous pourrez vous assurer en coupant un peu de l'un des morceaux , égouttez-le ; dressez-le en cordon sur le plat ; saucez-le avec une bonne italienne rousse réduite, dans laquelle vous aurez mis le jus d'un citron , et servez. (Voyez *Italienne rousse* , à son article.)

Foie de Veau à la Broche.

Choisissez un beau foie blond ; lardez-le en dessous de gros lard que vous aurez assaisonné comme ceux du foie à l'étouffade ; piquez-le comme le filet de bœuf (voyez *Filet de Bœuf piqué* , à son article) ; mettez-le ensuite sur un plat de terre , avec quelques branches de persil

et des ciboules coupées en trois ou en quatre, deux feuilles de laurier et un peu de thym; saupoudrez-le d'un peu sel; arrosez-le avec de l'huile d'olive, et laissez-le mariner ainsi : lorsque vous voudrez le mettre à la broche, passez-y quatre ou cinq petits hatelets en travers et un grand dans sa longueur que vous fixerez sur la broche, en l'attachant assez fortement des deux bouts pour qu'il ne puisse tourner sur lui-même; enveloppez-le de papier beurré que vous attacherez de même sur la broche; arrosez-le; faites-le cuire environ cinq quarts d'heure : sa cuisson dépend de sa grosseur et du plus ou du moins de feu que vous ferez; déballez-le, et, après l'avoir glacé, servez-le avec une bonne poivrade dessous. (*Voyez Sauce poivrade*, à son article.)

Mou de Veau à la Poulette.

Ayez un mou de veau bien blanc, coupez-le en gros dés; faites-le dégorger et changez-le d'eau plusieurs fois, ayant soin de le presser dans vos mains lorsque vous le retirez de l'eau, afin d'en exprimer le sang; faites-le blanchir en le mettant à l'eau froide; faites-lui jeter un bouillon, rafraîchissez-le, c'est-à-dire, jetez-le dans l'eau froide; égouttez-le; mettez dans une casserole convenable un morceau de beurre; ce beurre une fois fondu, jetez-y votre mou; faites-le revenir sans qu'il roussisse; singez-le de farine; retournez-le avec une cuiller, afin que

la farine s'incorpore avec le mou; mouillez-le doucement avec du bouillon, ayant soin de le remuer toujours; assaisonnez-le de sel, poivre et d'un bouquet de persil, garni d'une feuille de laurier, d'un clou de girofle, d'une gousse d'ail; faites partir à grand feu, toujours en le remuant, afin que la farine ne tombe pas au fond et ne s'attache point; aux trois quarts cuit, mettez-y des petits oignons et des champignons; la cuisson faite du tout, si la sauce se trouvait trop longue, versez-en dans une autre casserole la majeure partie, faites-la réduire, dégraissez-la; arrivée à son point, liez-la avec quelques jaunes d'œufs (voyez *Liaison*, à son article); mettez-y un peu de persil haché, un filet de verjus ou le jus d'un citron; goûtez s'il est d'un bon sel, et servez.

Mou de Veau au Roux.

Préparez ce mou comme il est dit ci-dessus; mais, au lieu de le passer dans le beurre, mettez-le dans un peu de roux (voy. *Roux*, à son article); mouillez-le comme le précédent et assaisonnez-le de même; aux trois quarts cuit, mettez-y des petits oignons et des champignons; faites réduire la sauce, dégraissez-la et ôtez-en le bouquet en l'exprimant; faites que cette sauce, arrivée à son degré de réduction, soit d'une belle couleur rousse et d'un bon goût; finissez-la avec un filet de verjus ou le jus d'un citron, et servez.

Fraise de Veau.

Ayez une fraise de veau bien blanche et grasse; ayez soin de l'approprier comme il faut; faites-la dégorger et blanchir en lui faisant jeter quelques bouillons; rafraîchissez-la, mettez-la cuire dans un blanc comme la tête de veau (voyez *Blanc*, à son article); la cuisson faite, égouttez-la, et servez-la avec une sauce au pauvre homme que vous mettrez dans une saucière. (Voyez *Sauce au Pauvre homme.*)

Fraise de Veau à la Brisac.

Faites cuire cette fraise comme pour la servir au naturel; sa cuisson achevée, coupez-la en morceaux égaux; mettez-les dans une italienne bien réduite et bien corcée; la fraise étant fade par elle même, au moment de la servir relevez-la d'un jus de citron, d'un peu d'huile et d'ail râpé.

Ris de Veau à la Dauphine.

Ayez cinq ris de veau, séparez-en les gorges; mettez-les dégorger, changez-les d'eau plusieurs fois, afin qu'ils soient bien blancs; faites-les blanchir légèrement, qu'ils ne soient que roidis pour les piquer plus facilement; mettez dessus un bout-à-bout ou une deuxième, comme je l'ai indiqué; foncez une casserole de quelques parures de veau, garnissez-la d'oignons et de carottes; mettez autour de cette casserole des bardes de lard; posez vos ris sur ce fond, qu'ils

se touchent sans être pressés ; mouillez-les avec du consommé , en sorte que le lard ne trempe pas ; couvrez-les avec un rond de papier beurré ; faites-les partir ; posez-les sur une pailleasse, couvrez-les ; mettez du feu sur leur couvercle ; que ce feu soit assez ardent pour qu'ils prennent une belle couleur dorée ; laissez-les cuire environ trois quarts d'heure ; égouttez-les sur un couvercle , glacez-les , mettez-les sur une bonne chicorée blanche réduite (voyez *Ragoût à la Chicorée blanche*, à son article) ; ajoutez-y , si vous voulez , quatre grandes crêtes de pain passées dans le beurre.

Si vous n'avez pas de glace , passez le fond de vos ris au travers d'un tamis de soie ; faites-le réduire en glace , et servez-vous-en pour glacer vos ris.

Ris de Veau à l'Espagnole.

Après avoir fait blanchir des ris de veau et les avoir piqués comme les précédens , marquez-les de même et faites-les cuire ; lorsqu'ils le seront , passez leur fond dans une casserole ; faites-les réduire presque à glace ; remettez vos ris de veau jusqu'à ce que leur glace soit à son point ; retournez-les légèrement du côté du lard ; dressez-les sur le plat , mettez dans la casserole une cuillerée à dégraisser d'espagnole ; détachez bien la glace , saucez-en vos ris de veau , et servez.

Hatelet de Ris de Veau.

Marquez des gorges de ris de veau sans être

piquées, comme les ris énoncés aux articles précédens; lorsqu'ils seront presque cuits, retirez-les de leur fond et laissez-les se refroidir; coupez-les par tranches d'un demi-pouce d'épaisseur; coupez de même grosseur une langue de veau fourrée, des truffes, que vous passerez dans le beurre, du petit lard cuit dans la marmite; vous aurez une sauce aux hatelets (voyez *Sauce aux Hatelets*, à son article); quand elle sera bien chaude, vous y mettrez tous vos morceaux que vous mêlerez bien, et déposant le tout sur un plat, vous le laisserez refroidir; ensuite enfilez ces morceaux l'un après l'autre, et par le milieu, en les entremêlant; cela fait, parez ces hatelets sur les quatre faces, afin qu'ils soient parfaitement carrés; garnissez-les du reste de votre sauce en remplissant les vides des morceaux qui peuvent ne pas être égaux; ensuite passez-les à la mie de pain, en tenant des deux mains les bouts de votre hatelet; trempez-le dans une petite omelette; repanez-le et rendez-le bien carré; lorsque vous voudrez servir vos hatelets, mettez-les sur un gril propre, à un feu doux, afin qu'ils aient le temps d'être atteints sans prendre trop de couleur; grillez-les sur les quatre faces; qu'ils soient d'une belle couleur, et servez.

Ris de Veau en caisse.

Faites cuire des gorges de ris de veau; coupez-les par tranches, passez-les dans des fines herbes, telles que du persil, ciboules et champignons.

hachés très-fin, un morceau de beurre, sel et gros poivre; faites-les mijoter; vous aurez une caisse, ronde ou carrée, que vous huilerez en dehors; mettez dans le fond de cette caisse l'épaisseur d'un travers de doigt de farce cuite (voyez *Farce cuite*, à son article); mettez votre caisse sur un gril ou sur un couvercle de tourtière, afin que votre farce puisse cuire sans brûler; il faut que cette caisse prenne une teinte jaune; mettez-y vos ris de veau et vos fines herbes; saucez-les avec une bonne espagnole réduite, un jus de citron, et servez.

Ris de Veau à l'Anglaise.

Préparez et faites cuire ces ris comme les précédens; mettez dans une casserole du beurre gros comme un œuf; faites-le fondre sans trop le chauffer; délayez-y deux jaunes d'œufs; assaisonnez votre beurre d'un peu de sel; dressez vos ris de veau sur une tourtière, dorez-les avec votre beurre et vos jaunes bien mêlés; panez-les avec de la mie de pain, dans laquelle vous aurez mis un peu de Parmesan râpé; arrosez-les avec ce beurre, en vous servant de ciboules fendues en forme de pinceau; mettez ces ris au four, ou sous un four de campagne, pour leur faire prendre une belle couleur dorée; dressez-les sur le plat, saucez-les avec une bonne italienne blanche, et servez.

Vous pouvez servir panée la moitié de ces ris, et l'autre moitié piquée et glacée.

Petit Aspic de Ris de Veau.

Faites cuire ces ris un peu plus que ceux pour hatelets; coupez-les de même; enfilez-les dans des petits hatelets d'argent; parez-les sur les quatre faces, tel que les ris de veau en hatelets; entremêlez-les de truffes, si vous le voulez; ayez des moules de fer-blanc ou de cuivre, étamés, plus longs et un peu plus larges que la surface de vos hatelets de ris de veau garnis; coulez dans ces moules de l'aspic tiède, de l'épaisseur de deux écus de six livres, et laissez-le prendre; vous pouvez faire sur cet aspic le dessin que vous jugerez à propos, soit avec des truffes, des cornichons, des blancs d'œufs durcis, des filets d'anchois et des feuilles d'estragon blanchies; lorsque vous aurez fait vos dessins, posez vos hatelets, garnis de ris de veau, légèrement dessus et bien au milieu; ensuite coulez-y de nouveau avec une cuiller à bouche de l'aspic presque froid sur les côtés et le milieu, afin de remplir parfaitement vos moules; laissez-les prendre ainsi, ou mettez-les à la glace, si le cas l'exige; au moment de servir, trempez légèrement ces moules dans de l'eau chaude jusqu'au bord; retournez-les sur un couvercle; faites-les glisser sur leur plat; n'ôtez leur moule que quand vos petits aspics sont arrangés sur ce plat, et mettez-les au frais jusqu'à ce que vous serviez.

Si vous n'aviez point d'aspic, vous foncieriez davantage la casserole de vos ris de veau, et

vous en clarifieriez le fond, duquel vous feriez votre aspic. (Voyez *Grand Aspic*, à son article.)

Ris de Veau à la Poulette.

Faites cuire ces ris comme il est énoncé ci-dessus; mettez dans une casserole du velouté que vous jugerez à propos; coupez vos ris par tranches; vous aurez eu soin de ne pas les laisser trop cuire; mettez-les dans votre velouté avec des champignons, que vous aurez fait cuire (voyez *Sauce aux Champignons*, à son article); laissez réduire votre ragoût à son degré, et liez-le avec deux ou trois jaunes d'œufs (voyez *Liaison*, et *la Manière de lier*, à leurs articles); mettez-y du persil haché et blanchi, si vous le voulez, un demi-pain de beurre, un jus de citron, et servez.

Queues de Veaux aux petits Pois.

Ayez plusieurs queues de veaux, coupez-les par jointures, comme il est indiqué à l'article *Queues de Bœuf*; faites un petit roux (voyez *Roux*, à son article); quand il sera d'une belle couleur, mettez-y vos queues de veau, ayant soin de les retourner pour les faire revenir; ayez l'attention que le feu ne soit pas trop vif, de crainte de brûler votre roux; quand vous les jugerez suffisamment revenues, mouillez le tout avec du bouillon, ou de l'eau, faute de bouillon; faites que votre sauce ne soit pas trop épaisse; assaisonnez-la de sel, d'un bouquet de

persil et de ciboules, d'un ou deux oignons, d'un clou de girofle et d'une feuille de laurier; laissez mijoter, jusqu'à ce que vos queues soient à moitié cuites; ôtez-en l'oignon où est le clou de girofle; mettez-y des pois en suffisante quantité pour votre ragoût; laissez-le mijoter jusqu'à ce que vos pois soient cuits; ôtez le bouquet de persil et de ciboules en l'exprimant; remuez votre ragoût, faites-le bouillir, dégraissez-le; qu'il soit d'un bon sel et servez.

Queues de Veaux à la Poulette.

Prenez ce que vous jugerez à propos de queues de veaux; coupez-les comme à l'article précédent; faites-les dégorger dans de l'eau tiède; quand elles le seront, faites-les blanchir; égouttez-les; mettez dans une casserole un morceau de beurre, vos queues de veaux, un bouquet de persil, de ciboules; assaisonnez d'une demi-gousse d'ail, d'une feuille de laurier; joignez à cela quelques oignons. Passez le tout sur un feu doux, sans laisser roussir votre beurre; singez d'un peu de farine; remuez vos viandes, mouillez-les avec autant de bouillon qu'il en faut; mettez dans ce ragoût du sel et du gros poivre; faites-le cuire; ayez soin de le remuer souvent, afin qu'il ne s'attache pas; retirez-en les oignons et le bouquet en l'exprimant; liez-le (voyez l'article *Liaison et la Manière de lier*); mettez-y un peu de persil haché et blanchi, un filêt de vinaigre ou le jus d'un citron, et servez.

Amourettes de Veau.

Ce qu'on appelle amourettes est tout simplement la moelle allongée des quadrupèdes. Celles de veau sont préférées pour leur délicatesse. On emploie celles de bœuf, de mouton, comme on pourrait employer toutes celles des animaux à quatre pieds. Voici la manière de les approprier et de les accommoder :

Ayez des amourettes; mettez-les dans de l'eau; ôtez-en les membranes qui les enveloppent; changez-les d'eau, laissez-les dégorger; coupez-les par morceaux d'égale longueur, autant que possible; faites-les blanchir comme les cervelles de veau; quand elles le seront, mettez-les dans une marinade (voyez *Marinade*, à son article); lorsque vous voudrez vous en servir, égouttez-les, mettez-les dans une légère pâte à frire; faites-les frire; qu'elles soient d'une belle couleur, dressez-les et servez.

Nota. On se sert aussi des amourettes en place de pâte pour faire des timbales; on fonce une casserole de bardes de lard, on met dedans ses amourettes comme on fonce une timbale avec de la pâte, je veux dire, les arranger tout autour les uns sur les autres, en sorte qu'elles forment un puits dans lequel on met et des lames de rouelles de veau bien jointes les unes contre les autres, afin de contenir les amourettes dans leur position, et de la farce cuite (voyez *Farce cuite*, à son article), dont on fait un contre-mur,

et de laquelle on garnit le fond; mettez dans ce puits un salpicon bien réduit de ce que vous jugerez convenable; couvrez-le de farce, soudez bien le tout, pour que la sauce du salpicon ne s'échappe pas; mettez cette timbale dans un four doux ou sur la paillasse, avec un feu modéré dessous et dessus; faites-la cuire trois heures; renversez-la, ôtez-en les hardes; versez autour une bonne italienne rousse et servez.

Quartier de Veau de derrière.

Si vous avez besoin d'une longe, vous la couperez à trois doigts plus bas que la hanche; vous roulerez le flanchet; vous l'assujettirez avec des petits hatelets, afin que votre longe soit bien carrée, et qu'elle n'ait pas l'air plus épaisse d'un côté que d'un autre; pour réussir à cela, supprimez une partie des os de l'échine qui avoisinent le rognon: cela fait, couchez sur le fer votre longe, c'est-à-dire, embrochez-la et assujettissez-la avec un grand hatelet que vous attacherez fortement des deux bouts sur la broche; enveloppez cette longe de plusieurs feuilles de papier que vous beurrerez en dessus, de crainte qu'elles ne brûlent; il faut deux heures et demie ou trois heures pour la cuire: cela dépend de la quantité de feu et de l'épaisseur de la pièce.

Cuissot de Veau, et les manières d'en tirer parti.

Ayez un cuissot de veau; commencez par en lever la noix. On appelle noix la chair qui se

trouve en dedans de la cuisse, et qui en est la partie la plus grasse et la plus tendre. Vous parviendrez à la lever en passant le bout de votre couteau le long du quasi, à l'endroit où la chair est découverte, et vous irez jusqu'à ce que vous trouviez une séparation des chairs : vous la suivrez jusqu'à l'os proche le genou, et vous continuerez de glisser votre couteau sur l'os pour lever votre noix bien entière; ensuite levez la sous-noix qui est la plus voisine. Il y a une autre noix qu'on appelle la noix du pâtissier, laquelle se trouve proche la fesse du veau et la naissance de la queue. Cette sous-noix sert ordinairement à faire le godiveau et les farces cuites. Levez votre quasi, coupez le jarret dans le genou et le bout de la crosse. Ils vous serviront pour vos consommés; la noix pour vous faire une entrée, la sous-noix pour faire votre farce cuite, et la noix du pâtissier pour faire votre godiveau, ou, si vous l'aimez mieux, pour tirer un peu de velouté; ce qu'on appelle sauce tournée; le quasi, l'os et les chairs qui restent après, vous pouvez en tirer une espagnole.

Noix de Veau à la Bourgeoise.

Prenez une noix de veau, celle d'un veau femelle, s'il vous est possible; conservez la pannoufle dans tout son entier; mettez-la entre deux linges blancs, battez-la avec le plat du couperet; cela fait, lardez-la dans l'épaisseur des chairs et de toute leur longueur, sans endommager la

panoufle ; assaisonnez vos lardons comme je l'ai indiqué (voyez les articles *Noix de Bœuf*, et *Culotte à l'écarlate*) ; foncez une casserole de quelques parures ou débris de veau, posez votre noix dessus ; mettez deux ou trois oignons autour, quelques carottes tournées, un bouquet de persil et ciboules ; mouillez-la avec un bon verre de consommé ou du bouillon ; couvrez-la d'un fort papier beurré et faites-la partir ; une fois en train, couvrez-la, mettez-la sur la paillasse, avec feu dessous et dessus ; laissez-la cuire près d'une heure et demie ou deux heures ; le temps de sa cuisson dépend et de sa qualité et de sa grosseur : sa cuisson terminée, égouttez-la, passez son fond, faites-le réduire à glace ; glacez votre noix ; mettez deux cuillerées à dégraisser d'espagnole dans le reste de cette glace ; détachez bien le tout, dégraissez-le, finissez-le avec la moitié d'un pain de beurre et saucéz.

Si vous n'aviez point d'espagnole, vous feriez un petit roux, vous le mettriez, votre noix étant glacée, dans le reste de sa glace ; mêlez bien le tout, mouillez-le avec un quart de verre de vin blanc, un verre de bouillon ; faites-le réduire, dégraissez et finissez-le comme ci-dessus.

Cette noix peut se servir sur de la chicorée, de l'oseille, des épinards, de la purée d'oignons, sur des petites racines tournées et des montans de cardes.

Noix de Veau en Bedeau.

Ayez une noix de veau ; prenez de préférence

d'un veau femelle; conservez la panoufle ou tétine : battez-la entre deux linges et parez-la sur la partie découverte; piquez-la de gros lard sur le dessous et le dessus d'une deuxième; marquez-la et assaisonnez-la comme la précédente; couvrez la panoufle d'une barde de lard, afin qu'elle ne prenne point de couleur : faites-la cuire comme il est dit plus haut, avec feu dessous et dessus; glacez-la, servez-la sur de la chicorée, de l'oseille, ou des concombres, soit au jus, soit à la béchamelle.

Noix de Veau piquée.

Prenez une noix de veau; battez-la, posez-la sur la table; levez-en la panoufle comme si vous leviez une barde de lard; retournez-la et parez-la en faisant glisser votre couteau pour la rendre bien unie : cela fait, piquez-la toute entière; marquez-la dans une casserole, comme la précédente : mettez vos oignons sous votre noix, pour lui donner une forme bombée; mouillez-la avec du consommé ou du bouillon, de façon que le lard de cette noix ne trempe point dans le mouillement; glacez-la et servez-la sur une espagnole réduite ou sur de la chirorée.

Grenadins de Veau.

Ayez une noix de veau, battez-la comme il est déjà dit plus haut; coupez-la en deux, comme si vous leviez une bardière de lard; après, rebattez légèrement les deux morceaux, afin de les aplatir un peu; faites de chaque partie trois

ou quatre morceaux, ayant soin de les couper en losanges allongés; arrondissez parfaitement un de ces morceaux; piquez-les tous avec soin, et que votre lard soit bien égal : cela fait, foncez une casserole avec vos rognures de veau, deux carottes et des oignons coupés en deux; mettez-en la moitié sous chacun de vos grenadins, à la partie la plus large, pour la faire tomber, et de même au morceau que vous avez arrondi; observez, en les posant, qu'ils ne se touchent pas; assaisonnez-les d'un bouquet de persil et de ciboules, d'une feuille de laurier et d'un clou de girofle; mouillez-les avec du consommé ou du bouillon, de manière que le lard ne trempe point; couvrez-les d'un papier beurré; faites-les partir sur un bon feu; de là, posez-les sur un feu doux; mettez sur leur couvercle un feu un peu ardent, afin qu'ils prennent une couleur dorée; laissez-les cuire une heure; leur cuisson faite, égouttez-les, glacez-les; mettez-les sur une purée, soit de champignons, d'oseille, de chicorée, ou toute autre : observez, en dressant ces grenadins, que les pointes soient au centre du plat, comme pour en faire une *rosasse*; posez-le grenadin qui est en rond sur les pointes des autres, et servez.

Manchons à la Gérard.

Ayez une noix de veau; levez-en la panoufle comme aux précédentes; battez-la de même; séparez-la dans sa longueur en quatre ou cinq

morceaux, de l'épaisseur d'un demi-pouce au plus ; coupez ces morceaux en carrés longs : battez-les avec le plat du couperet ; après rebattez-les avec le dos de la lame de votre couteau , que les coups soient très-près les uns des autres , à différens sens , afin de rompre les fibres des viandes ; mettez dans trois de ces morceaux de la farce de quenelle , où vous n'aurez point mis trop de blancs d'œufs fouettés. Roulez-les , en leur donnant la forme de manchons ; recouvrez-les d'un lit de cette farce , de l'épaisseur de la lame de votre couteau ; coupez par bandes , de la largeur de deux doigts , les deux lames de veau qui vous sont restées ; piquez-les avec soin ; appliquez-les aux deux bouts de chacun de vos manchons : bridez-les en dessous , ainsi que les morceaux piqués , pour qu'ils ne se détachent ni ne se déforment ; hachez des truffes très-fin ; sablez-en un de vos manchons jusqu'aux bordures piquées ; hachez de même des pistaches pour en sabler un second ; et si vous voulez , pour le troisième , hachez encore de même des amandes douces , bien émondées , et appliquez-les sur le troisième (ce qui fera trois couleurs) , et garnissez le tout , en sorte qu'on ne voie point la farce : cela fait , marquez-les comme les noix de veau ; foncez une casserole de bardes de lard ; donnez-leur la même cuisson , à la réserve qu'il faut mettre moins de feu dessus leur couvercle ; égouttez-les ; débridez-les ; parez-les des deux bouts ; glacez

les parties piquées; dressez-les sur le plat; mettez dessous une bonne espagnole réduite, ou une sauce aux truffes (voyez *Sauce aux Truffes*, à son article), et servez.

Hâtereaux.

Ayez une noix de veau; coupez-la par lames un peu plus minces que les précédentes; battez-les de même; coupez-les en plus petits morceaux, à-peu-près de la longueur de trois pouces, sur quatre de large; piquez-les avec soin dans toute leur longueur: après, posez-les sur un linge, du côté du lard; étendez dessus le côté non piqué la farce ci-après:

Prenez de la farce cuite ce qu'il vous en faut pour faire neuf hâtereaux, en incorporant dans cette farce un tiers en sus de petits foies gras, des truffes, des champignons coupés en petits dés; maniez bien le tout avec une cuiller de bois; joignez-y deux ou trois jaunes d'œufs, du sel en suffisante quantité et un peu d'épices fines; mettez de cette farce, comme il est déjà dit, sur vos hâtereaux; roulez-les, en sorte que les deux bouts de veau se joignent; embrochez-les d'un hatelet, fixez-le sur la broche; enveloppez-les, de papier; arrosez-les, durant leur cuisson, avec du beurre; dressez-les, et servez dessous une italienne corsée rousse ou blanche.

Popiettes de Veau.

Prenez une partie de noix de veau, coupez-la en tranches fort minces; battez-les bien sur

tous les sens , comme nous l'avons dit pour les hâtereaux ; mettez dessus une farce cuite de volaille ou de veau ; roulez-les , comme je l'ai indiqué pour les hâtereaux : ficelez-les , pour qu'elles ne se déforment pas ; foncez une casserole de bardes de lard ; mettez vos popiettes avec une petite cuillerée à pot de consommé , un bon verre de vin blanc , un bouquet de persil et ciboules , assaisonné d'un clou de girofle , d'une gousse d'ail et d'un peu de basilic ; faites cuire à-peu-près trois quarts d'heure ; passez le fond au travers d'un tamis de soie ; mettez-y deux cuillerées à dégraisser d'espagnole ; faites-le réduire , dégraissez-le ; égouttez vos popiettes , glacez-les et servez.

Escalopes de Veau à la manière anglaise.

Prenez une noix de veau bien blanche et bien tendre ; coupez-la par filets carrés , d'un pouce et demi en tous sens , et de ces filets faites des escalopes , c'est-à-dire , coupez-les de deux lignes d'épaisseur ; ensuite aplatissez-les légèrement sur une table bien propre où vous aurez mis un peu d'huile ; parez chaque morceau , en lui donnant la forme d'un écu , et qu'il en ait à-peu-près l'épaisseur ; vous aurez fait fondre et clarifier du beurre que vous aurez tiré au clair dans une sauteuse , ou , faite de celle-ci , dans un couvercle de marmite bien étamé ; rangez-y ces escalopes , de manière qu'elles se touchent , sans être les unes sur les autres ; posez-les sur

un feu ordinaire; quand elles seront roidies d'un côté, retournez-les de l'autre avec la pointe de votre couteau; pour qu'elles roidissent de même, égouttez le beurre; mettez une cuillerée à dégraisser de gelée ou de bon consommé; faites aller vos escalopes à un feu plus vif: remuez-les en totalité; lorsque vous verrez qu'elles tombent à glace, retirez-les; dressez-les en cordons autour de votre plat; mettez au milieu un ragoût de godiveau, et servez (voyez *Ragoût de Godiveau*, à son article).

Filets mignons de Veau.

Ayez six filets mignons de veau piqués en trois, et décorez les trois autres, soit de truffes ou de jambon; marquez-les comme les fricandeaux; faites-les cuire de même; glacez-les, et dressez-les sur un ragoût de chicorée, d'oseille, ou d'autres ragoûts, à votre volonté.

Quartier du devant du Veau.

Dans ce quartier il y a l'épaule, le carré et les tendons: l'épaule se sert à la broche; on s'en sert aussi, étant rôtie, pour faire des blanquettes; on peut en tirer des sauces comme du cuissot; mais elle a moins de sucs nourriciers. Elle renferme des parties de chair fort délicates; elle a aussi, à la partie la plus proche du collet, une noix enveloppée de graisse, qui pour sa délicatesse est fort estimée des gourmets.

Blanquette de Veau.

Lorsque vous aurez servi une épaule de

veau à la broche, et qu'il y sera resté assez de chair pour faire une blanquette, levez la chair qui reste par morceaux, que vous aplatirez avec la lame de votre couteau; parez-les; ôtez-en les peaux rissolées; émincez les filets que vous aurez levés; faites réduire du velouté, et jetez-y vos filets sans les laisser bouillir; liez votre blanquette avec autant de jaunes d'œufs qu'il en faut; mettez-y un filet de verjus ou jus de citron, un petit morceau de beurre, un peu de persil et de ciboules hachés, si vous le jugez à propos, et servez.

Tendons de Veau à la Poulette ou au Blanc.

Prenez une poitrine de veau; posez-la sur la table, du côté de la chair; prenez votre couteau, de manière que vous ayez les ongles en dehors; faites remonter votre couteau entre les tendons et les os rouges de la poitrine, en les prenant par le bout le plus mince; ensuite levez la chair qui couvre les tendons, séparez-les des côtes; posez vos tendons sur la table, et coupez-les en forme d'huître, en inclinant votre couteau de la droite à la gauche; donnez-leur l'épaisseur de trois quarts de pouce; arrondissez-les, mettez-les dégorger; faites-les blanchir et rafraîchissez-les; foncez une casserole de bardes de lard; mettez dans le fond quelques parures de veau; posez dessus vos tendons; joignez-y un bouquet assaisonné, quelques tranches de citron, trois ou quatre carottes tournées et autant d'oignons;

mouillez-les avec du consommé ou du bouillon; faites-les partir, et mettez-les mijoter sur la paillasse deux ou trois heures; avant de les retirer, sondez-les avec la pointe du couteau; si elle entre sans effort, retirez-les du feu, égouttez-les et servez-vous-en de toutes les manières.

Tendons de Veau en Queue de Paon.

Otez les os rouges, comme je l'ai indiqué aux tendons ci-dessus; retournez votre poitrine, de manière que les côtes se trouvent sur la table; mettez un linge blanc sur cette poitrine; aplatissez-la avec le plat du couperet: cela fait, coupez-la par morceaux de trois à quatre doigts de largeur; arrondissez-en avec votre couteau le gros bout, et diminuez-en la partie opposée, de manière à en former un cœur allongé, qu'on appelle queue de paon. Détachez la chair du côté des os; rognez l'os, de manière que la chair dépasse; faites-les dégorger et blanchir; marquez-les comme les tendons ci-dessus, avec cette différence que vous n'y mettez pas de tranches de citron; la cuisson est à-peu-près la même: si vous n'aviez point de sauce pour les accommoder, passez leur fond au travers d'un tamis de soie; faites-le réduire à glace, et glacez-les: mettez dans le reste de votre glace un petit morceau de roux (voyez *Roux*, à son article); faites-le fondre, en le délayant avec votre glace; mouillez-le avec du consommé ou du bouillon et le quart d'un verre de vin blanc; ajoutez-y dix parures

de champignons ou de truffes; faites bouillir cette sauce, dégraissez-la et tordez-la dans une étamine; faites-la réduire de nouveau à consistance de sauce; goûtez si elle est d'un bon goût; finissez-la en la passant et la vannant avec un petit morceau de beurre, et saucez-en vos tendons: vous pouvez la servir avec des petits oignons, des pointes d'asperges, ou un ragoût de champignons. (Voyez l'article *Ragoûts*.)

Casserole au Riz.

Prenez deux livres de riz, plus ou moins, selon la grandeur du plat que vous devez servir; épluchez-le, lavez-le, faites-le blanchir; mettez-le dans une casserole, mouillez-le avec du derrière de la marmite; observez qu'on doit peu le mouiller et qu'on doit le faire aller très-douce-ment; remuez-le souvent, et de manière à ne point le rompre; faites en sorte qu'il soit bien nourri, c'est-à-dire qu'il soit gras; salez-le convenablement; sa cuisson achevée, faites un bouchon de mie de pain de la grandeur du fond de votre plat; dressez tout autour votre riz comme vous feriez pour un pâté; soudez-le bien sur le plat; couvrez votre mie de pain d'une barde de lard; étendez de votre riz sur un couvercle que vous aurez beurré pour en couvrir votre casserole; faites-le glisser sur votre pain et soudez le premier placé; donnez au tout une forme agréable; marquez le couvercle de votre casserole pour pouvoir l'enlever facilement; quand il sera

cuit, mettez-le dans un four très-chaud; donnez-lui une belle couleur lorsque vous serez près de servir; levez votre couvercle avec soin; mettez-le sur un couvercle de casserole; videz votre casserole au riz, remplissez-la d'un ragoût tel que vous jugerez à propos; remettez-lui son couvercle et servez.

Tendons de Veau en Macédoine.

Préparez ces tendons comme ceux énoncés ci-dessus, soit en huitre, soit en queue de paon; leur cuisson faite, préparez la Macédoine, comme il est indiqué à son article.

Tendons de Veau panés et grillés.

Lorsque vos tendons seront cuits, comme il est dit ci-dessus, panez, soit à l'anglaise, soit à une panure ordinaire; faites-leur prendre une belle couleur, et mettez dessous, soit une sauce poivrade, soit une sauce au pauvre homme, ou une italienne.

Tendons de Veau en Mayonnaise.

Lorsque vos tendons seront bien cuits, faites-les refroidir; parez-les de nouveau, dressez-les en cordons autour de votre plat; mettez autour une bordure de petits oignons que vous aurez fait blanchir et cuire dans du bouillon ou du consommé, et de cornichons tournés en petits oignons, en les entremêlant; ne les arrangez autour du plat que quand vous aurez masqué vos tendons avec votre mayonnaise, et servez. (Voyez *Sauce Mayonnaise.*)

Tendons de Veau en Matelote.

Quand vos tendons seront cuits, comme il est énoncé aux articles précédens, ayez trente petits oignons tous égaux et bien épluchés; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et faites-les roussir; lorsqu'ils le seront, retirez-les, et dans le beurre restant mettez une pincée de farine, faites un petit roux; quand il sera d'une belle couleur, mouillez-le avec un demi-verre de vin blanc, et le fond dans lequel auront cuits vos tendons; s'il ne suffisait pas, joignez-y du bouillon ce qu'il en faut pour le mettre à consistance de sauce; de là faites-la bouillir, dégraissez-la et tordez-la dans une étamine au-dessus d'une casserole; remettez de suite cette sauce sur le feu avec un bouquet de persil et ciboules, dans lequel vous aurez mis un clou de girofle, une demi-feuille de laurier et la moitié d'une gousse d'ail; ajoutez à cela une trentaine de champignons tournés, du sel et du poivre ce qu'il en faut, et un peu d'épices fines; faites réduire votre sauce; ôtez-en le bouquet en l'exprimant; finissez-la avec gros comme une noix de beurre d'anchois, et servez.

Tendons de Veau à la Ravigote.

Préparez vos tendons comme ceux coupés en huitres, dont il est parlé ci-dessus; leur cuisson faite, mettez-les refroidir et parez-les; vous aurez fait un bord de plat avec du beurre que vous décorerez à votre fantaisie; dressez vos tendons

en cordon sur votre plat, et masquez-les avec une ravigote froide (voyez *Ravigote froide*, à son article). Si vous serviez vos tendons à la ravigote chaude, vous feriez un bord de plat avec des croûtons.

Tendons de Veau à la Marinade.

Faites bien cuire vos tendons ; après mettez-les dans une marinade (voyez *Marinade*, à son article) ; faites-leur jeter un bouillon ; laissez-les refroidir ; égouttez-les un demi-quart d'heure ; avant de vous en servir, trempez-les dans une légère pâte à frire, couchez-les dans la friture l'un après l'autre, ayant soin de les égoutter pour qu'ils aient une forme agréable ; faites-leur prendre une belle couleur ; retirez-les alors de la friture ; égouttez-les sur un linge blanc ; faites frire une pincée de persil, dressez vos tendons, mettez dessus votre persil et servez.

Tendons de Veau à la Villeroy.

Préparez vos tendons comme ils sont indiqués à la poulette ; forcez-les d'un peu plus de liaison et de citron ; laissez-les refroidir ; garnissez-les bien de leur sauce, panez-les, trempez-les dans une omelette ; panez-les une seconde fois, faites-les frire ; dressez-les, mettant dessus ou dessous une pincée de persil frit, et servez.

Côtelettes de Veau.

Ayez un carré de veau bien blanc ; coupez-le par côtes de même grosseur ; ôtez-leur l'os de

l'échine; à cet effet, coupez dans la jointure à la jonction de la côte avec l'échine; parez le filet de la côtelette; ôtez-en les nerfs, et aplatissez légèrement avec le plat du couperet, après en avoir ôté les peaux, en prenant bien garde d'altérer ce filet; arrondissez votre côtelette; supprimez une partie de la chair du haut en découvrant le bout de la côte; grattez l'os avec le dos de votre couteau, en sorte qu'il n'y reste aucune chair; recoupez le bout de l'os, de façon qu'étant cuit, il ne soit pas trop long, et que votre côtelette ait de la grâce; vous pourrez vous en servir, soit au naturel, soit pour les faire piquer, ou de toute autre manière.

Côtelettes piquées.

Lorsque vous aurez paré vos côtelettes, comme il est dit ci-dessus, et que vous aurez conservé la panuffe, liez cette panuffe et l'os de la côtelette, afin qu'elle ne se détache point; piquez vos côtelettes d'une deuxième, comme je l'ai indiqué à l'article *Noix de Veau*; foncez une casserole des parures de vos côtelettes; joignez deux oignons, trois ou quatre morceaux de carottes et un bouquet assaisonné, tel qu'il est indiqué plusieurs fois; mouillez-les avec du bouillon, du consommé ou de l'eau; si vous employez de l'eau, mettez un peu de sel; couvrez vos côtelettes d'un rond de papier beurré, et faites-les cuire comme il est indiqué à l'article *Grenadins*; vos côtelettes cuites, égouttez-les; faites-en réduire

le fond à glace et servez-vous-en pour les glacer, surtout si vous n'avez point de glace : vous pouvez servir ces côtelettes sur de l'oseille, de la chicorée, des concombres, des petits pois, une sauce tomate, une purée de champignons, ou avec une bonne espagnole réduite, etc.

Côtelettes de Veau à la Chingara.

Prenez six ou sept côtelettes de veau parées, comme je l'ai dit ci-dessus, en leur donnant un peu plus d'épaisseur; lardez-les de moyens lardons et de jambon entremêlé; marquez-les comme celles énoncées plus haut, et faites-les cuire de même; lorsqu'elles seront cuites, laissez-les refroidir; parez-les, c'est-à-dire, supprimez les bouts de lardons, etc., qui dépassent la chair; passez le fond de vos côtelettes, faites-le réduire jusqu'à glace, et remettez vos côtelettes pour les glacer; ayez une langue de bœuf fumée ou à l'écarlate, coupez-la en lames, de l'épaisseur de trois lignes et de la forme de vos côtelettes; faites chauffer ces lames dans du bouillon; glacez-les avec le restant de la glace de vos côtelettes; dressez-les sur le plat en cordons et en les entremêlant d'une sauce de langue; mettez deux cuillerées à dégraisser d'espagnole dans le fond de votre glace; faites-la détacher, finissez-la avec un demi-pain de beurre, et servez.

Vous pourrez aussi hacher le reste de la langue à l'écarlate, ainsi que les parures, et les mettre

dans cette sauce, qu'il ne faut point laisser bouillir dans ce dernier cas; mettez-y un peu plus de beurre pour la rendre moelleuse; de suite versez-la dans le puits de vos côtelettes, et servez.

Côtelettes de Veau sautées.

Prenez sept côtelettes de veau, parez-les comme ci-dessus et aplatissez - les davantage; ensuite faites fondre à-peu-près un quarteron de beurre dans une sauteuse, trempez dans ce beurre vos côtelettes des deux côtés, et rangez-les, de manière qu'elles ne soient point les unes sur les autres; faites-les partir sur un feu moyen et retournez-les souvent; lorsqu'elles auront atteint les trois quarts de leur cuisson, égouttez-en le beurre et mettez dans vos côtelettes gros de glace comme deux fois le pouce, une cuillerée à dégraisser de bouillon, et menez-les à grand feu; ayez soin de les retourner souvent, de les appuyer sur le fond de la sauteuse, afin qu'elles se pénètrent bien de la glace; lorsqu'elles seront cuites et qu'elles seront bien glacées, dressez-les sur le plat comme les précédentes; remettez un peu de consommé dans le fond de votre sauteuse pour en détacher toute la glace; quand votre consommé sera réduit, mettez-y un demi-pain de beurre et le jus d'un citron; liez le tout sans le laisser bouillir, en agitant votre sauteuse; arrosez-en vos côtelettes, et servez.

Côtelettes de Veau au Jambon.

Préparez sept côtelettes comme les précé-

dentes, et faites-les cuire de même; lorsque vous les servirez, mettez entre elles des lames de noix de jambon, comme l'on met des lames de langue à l'écarlate entre les côtelettes à la chingara ou jambon.

Côtelettes de Veau au Naturel.

Prenez, autant qu'il vous en faut, de ces côtelettes; parez et aplatissez-les comme celles ci-dessus; saupoudrez-les d'un peu de sel, trempez-les dans du beurre fondu et mettez-les sur le gril; ayez soin de les retourner; arrosez-les du reste de leur beurre durant leur cuisson, pour qu'elles soient d'une belle couleur; vous pourrez vous assurer qu'elles sont cuites si, en appuyant le doigt dessus, elles sont fermes; alors dressez-les, saucez-les avec un bon jus de bœuf réduit ou une sauce au pauvre homme, et servez.

Côtelettes de Veau panées.

Elles se préparent de même que celles énoncées plus haut, sinon qu'après les avoir trempées dans le beurre, on les pane et qu'elles exigent un feu plus doux.

Côtelettes de Veau en papillotes.

Prenez ce qu'il vous faut de ces côtelettes; faites-les revenir dans le beurre, mettez-y persil, champignons et ciboules hachés (un tiers de chaque), un peu de lard râpé, avec sel, poivre et épices fines; laissez mijoter le tout; quand ces côtelettes seront cuites, retirez-les des fines herbes, et mettez dans ces fines herbes une

cuillerée ou deux à dégraisser d'espagnole ou du velouté, selon la quantité de côtelettes que vous avez ; laissez réduire votre sauce, en sorte que l'humidité en soit évaporée ; goûtez si vos fines herbes sont d'un bon goût ; liez-les avec des jaunes d'œufs, selon la quantité de la sauce ; laissez-la refroidir ainsi que vos côtelettes ; coupez votre papier de la forme d'un petit cerf-volant, huilez-le dans l'endroit où votre côtelette doit poser ; mettez sur le papier des petites bardes de lard très-minces ; mettez la moitié d'une cuillerée à bouche de fines herbes sur le lard ; posez dessus votre côtelette, et couvrez-la de fines herbes et d'une petite barde ; refermez votre papillote, *videlez-la* ; nouez la pointe du côté de l'os avec une ficelle ; huilez vos papillotes en dehors ; faites-les griller, et prenez garde que le papier ne brûle ; supprimez la ficelle ; faites que vos côtelettes soient d'une belle couleur, et servez.

Carré de Veau à la Broche.

Prenez un carré de veau bien gras et bien blanc ; ôtez le bout qui se trouve dessous l'épaule, afin que votre carré soit entièrement couvert ; levez-en l'arête de l'échine dans toute sa longueur. Coupez-la avec le couperet dans les jointures des côtés, comme je l'ai dit (article *Côtelettes*) : cela fait, coupez-le de toute sa longueur du côté de la poitrine, afin de le mettre bien carré ; passez quelques hatelets dans le filet, et

faites-leur rejoindre les côtes, afin que votre carré se soutienne : couchez-le sur fer, en passant un grand hatelet au-dessus du filet, pour l'assujettir sur la broche : liez l'hatelet fortement des deux bouts; enveloppez votre carré de papier beurré; faites-le cuire environ une heure et demie en l'arrosant avec soin; de suite ôtez-en le papier et faites-lui prendre une belle couleur; servez-le avec un bon jus de bœuf.

Carré de Veau piqué.

Prenez un beau carré de veau; ôtez-en l'os de l'échine, comme il est dit précédemment : cela fait, coupez légèrement et dans toute sa longueur la peau qui couvre le filet, surtout sans l'endommager; de même levez-en le nerf ainsi que les peaux qui le couvrent encore, en faisant glisser votre couteau entre ce nerf et la chair du filet; parez-le bien et battez-le légèrement; ensuite piquez-le, comme il est dit à l'article du *Ris de Veau*, et marquez-le dans une casserole, ainsi que je l'ai éconcé pour la *Noix de Veau*, à son article : sa cuisson faite, glacez-le et servez-le sur tel ragoût que vous jugerez à propos.

Petites Noix d'Epaule de Veau.

Ayez quinze petites noix d'épaule de veau; faites-les blanchir, rafraîchissez-les, parez-les, sans en supprimer la graisse qui les entoure; foncez une casserole de deux carottes, de deux oignons, quelques débris de veau, un bouquet de persil et ciboules, une demi-feuille de laurier.

et deux clous de girofle; posez ces noix sur ce fond, mouillez-les avec un peu de bouillon ou de consommé; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier; une heure avant de servir faites-les partir; mettez-les cuire sur la paillasse avec feu dessous et dessus: leur cuisson achevée, égouttez-les sur un couvercle; glacez-les et servez-les sur une purée de champignons (voyez *Sauce à la purée de Champignons*, à son article) ou sur toute autre purée. Si vous n'aviez point de glace, prenez le fond de ces noix et faites-le réduire à glace, en sorte qu'elle soit d'une belle couleur dorée.

Noix de Veau à la Gendarme.

Parez une noix de veau comme pour la mettre en bedeau; vous la piquez en dedans de lard et de jambon bien assaisonné; lorsqu'elle est piquée, vous la mettez dans une terrine ou plat creux; vous coupez deux oignons en tranches, persil, ciboules, laurier, ail, thym et basilic, et vous l'assaisonnez de sel, de poivre et d'huile, pour qu'elle marine bien pendant vingt-quatre heures; ensuite vous l'embrochez avec l'assaisonnement: lorsqu'elle est cuite, vous lui faites prendre couleur, et la servez avec une sauce poivrade.

MOUTON.

Du Mouton en général.

Le mouton est de tous les quadrupèdes celui dont on fait le plus de consommation. Il s'em-

ploie dans toutes les saisons ; cependant il est meilleur l'hiver que l'été ; il est moins sujet à sentir la laine , et il est toujours plus gras. Il faut le choisir d'une grasse bien blanche et la chair noire. Le mâle est préférable. Lorsqu'on choisit, il faut prendre celui dont le nerf de la génération est le plus fin et le manche du gigot très-court : de plus il doit avoir le gigot bien arrondi. Différentes provinces en fournissent d'excellens. Ceux de Sologne, des Ardennes, de la Champagne, des Côtes maritimes, dites Prés-Salés, et de Beauvais, sont les meilleurs. Les flamands, qui sont beaucoup plus gros, sont moins estimés : les métis et les mérinos le sont encore moins ; ils ont peu de goût, et pour l'ordinaire sont assez coriaces.

Rôt-de-Bif de Mouton à la Broche.

Prenez le derrière d'un mouton ; coupez-le à la première ou seconde côte ; cassez les deux os des cuisses ; battez les deux gigots plusieurs fois avec le plat du couperet ; faites entrer un des deux jarrets dans l'autre ; rompez les côtes du côté du flanchet ; roulez les deux flancs et passez un hatelet dans chaque pour donner au rosbif une belle forme ; dégraissez peu les rognons ; enfoncez un petit hatelet dans la moelle allongée ; couchez votre rosbif sur fer ; attachez bien le petit hatelet d'un bout et les deux jarrets de l'autre ; passez un hatelet dans les deux noix des gigots ; mettez un autre grand hatelet

qui se croise sur celui qui est passé entre les deux noix ; attachez-le fortement pour que le rosbif ne tourne pas ; enveloppez-le tout entier de papier beurré ; faites-le cuire environ une heure et demie ou deux heures, ce qui dépend du feu et de la force du mouton : sa cuisson faite, servez-le avec du jus dessous ou des haricots à la bretonne. (Voyez *Haricots à la Bretonne*, article *Ragoût*.)

Gigot de Mouton à la Broche.

Ayez un gigot de mouton bien mortifié ; battez-le ; embrochez-le ; pour cela, passez la broche dans le jarret ; traversez-le sans offenser la noix ; faites-le cuire environ une heure et demie ; sa cuisson faite, coupez le bout du jarret ; enveloppez le bout de l'os d'un peu de papier, et servez votre gigot avec du jus ou son propre jus.

Gigot de Mouton à l'Anglaise.

Ayez un bon gigot d'une chair noire et d'une graisse blanche ; coupez-en le bout du jarret et le nerf du genou ; battez-le bien ; farinez-le, c'est-à-dire, enduisez-en la superficie de farine ; enveloppez-le dans un linge dont vous nouerez les quatre bouts : ayez une marmite ou une braisière pleine d'eau ; lorsqu'elle sera bouillante, mettez-y votre gigot avec du sel en suffisante quantité et la valeur d'une botte de navets, coupés en lames ; ayez soin que votre gigot ne cesse de bouillir et retournez-le, non avec la pointe d'un couteau, de crainte de le piquer et de lui faire

perdre son jus : il faut cinq quarts d'heure ou une heure et demie pour le faire cuire ; durant sa cuisson retirez les navets ; lorsqu'ils seront cuits , écrasez-les pour les mettre en purée ; desséchez-les bien sur le feu ; mettez-y un morceau de beurre , ayant soin de les remuer toujours ; assaisonnez-les de sel , poivre et d'un peu de muscade râpée ; mouillez-les peu à peu avec de la crème ou du lait que vous aurez fait réduire comme pour faire de la chicorée au blanc ; il faut leur donner assez de consistance pour les dresser comme en pyramide ; arrivés à ce degré , dressez-les de suite , égouttez votre gigot , posez-le sur le plat , masquez-le avec une sauce au beurre , sur laquelle vous sèmerez des câpres et servez-le : joignez-y et votre plat de navets et une saucière ou vous aurez mis une sauce blanche avec des câpres.

Gigot Braisé ou à la Braise.

Ayez un bon gigot comme le précédent ; ôtez les os , excepté le manche ; lardez-le de gros lardons assaisonnés de fines épices , de sel , de basilic en poudre , de poivre , de persil et ciboules hachés ; ficelez-le et donnez-lui sa première forme : cela fait , foncez une braisière avec quelques parures de viandes de boucherie , cinq ou six oignons et autant de carottes ; posez dessus votre gigot ; mouillez-le avec du bon bouillon et un demi-verre d'eau-de-vie ; joignez-y deux feuilles de laurier , trois clous de

girofle, deux gousses d'ail et un peu de thym ; faites-le partir ; couvrez-le d'un papier ; faites-le aller doucement avec feu dessous et dessus ; il faut à-peu-près quatre à cinq heures pour qu'il soit cuit : sa cuisson faite, égouttez-le ; glacez-le, et servez-le sur de la chicorée ou avec son jus, ou tous autres ragoûts qu'il vous plaira.

Gigot à la Gasconne.

Ayez un gigot comme ci-dessus ; lardez-le d'une douzaine de gousses d'ail et d'une douzaine d'anchois en filets ; mettez-le à la broche : sa cuisson faite, servez-le avec un ragoût d'ail préparé ainsi :

Epluchez de l'ail la valeur d'un litron ; faites-le blanchir à plusieurs bouillons : quand il sera presque cuit, retirez-le ; jetez-le dans de l'eau fraîche ; égouttez-le ; mettez dans une casserole quatre ou cinq cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite, et deux cuillerées de jus de bœuf ; jetez-y votre ail ; faites-le réduire, et sous votre gigot servez-le en place de haricots.

Gigot à l'Eau.

Ayez un gigot comme le précédent ; mettez-le dans une braisière remplie d'eau bouillante ; assaisonnez-le de carottes, oignons, un bouquet de persil et ciboules, deux clous de girofle, du laurier, du thym, du basilic et deux gousses d'ail ; faites-le cuire deux heures : sa cuisson faite, égouttez-le, glacez-le, et servez-le avec une sauce espagnole.

Gigot en Chevreuil.

Prenez un gigot mortifié ; battez-le bien ; levez la première peau ; piquez-le comme une noix de veau ; mettez-le dans un vase de terre, avec une poignée de graines de genièvre et une pincée de mélilot ; versez dessus une forte marinade, dans laquelle vous aurez mis du vinaigre rouge en plus grande quantité que dans celle indiquée à l'article *Marinade* ; laissez mariner votre gigot cinq ou six jours ; égouttez-le, mettez-le à la broche, et servez-le avec une bonne poivrade. (Voyez *Poivrade*, à son article.)

Selle de Mouton à la Broche.

Coupez votre selle de mouton au défaut des hanches, des gigots et à la deuxième ou troisième côte ; brisez les côtes comme à un rosbif de mouton ; roulez-en les flancs ; traversez-les avec des hatelets, pour qu'ils ne se déroulent point ; couchez sur fer, comme il est indiqué au rosbif ; donnez-lui environ une heure et demie de cuisson, et servez-la avec un jus clair.

Selle de Mouton parée à l'Anglaise.

Ayez une selle de mouton comme il est énoncé ci-dessus ; désossez les grandes côtes ; roulez les flancs ; garnissez-les de quelques parures de mouton sans os ; retenez-les avec des brochettes de bois au lieu d'hatelets ; ficelez votre selle ; foncez une braisière de quelques parures de viandes de boucherie, cinq ou six carottes, au-

tant d'oignons, deux ou trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux gousses d'ail, un peu de basilic et de thym; posez sur ce fond votre selle; mouillez-la avec du bon bouillon; faites-la partir; laissez-la cuire, avec feu dessous et dessus, trois ou quatre heures: sa cuisson faite, égouttez-la; mettez-la sur un plat-fond; ôtez-en les hatelets ou brochettes de bois; prenez quatre ou cinq jaunes d'œufs; faites fondre une demi-livre de beurre délayée avec vos jaunes d'œufs; mettez-y un peu de sel en poudre; levez la peau de votre selle dans tout son entier; dorez-la avec votre anglaise et panez-la bien également; faites fondre de nouveau un peu de beurre; arrosez-en votre selle; mettez-la au four; faites-lui prendre une belle couleur et dressez-la; pour la dresser, enlevez-la de dessus le plat-fond avec deux couvercles de casserole, un de chaque côté; posez-la sur votre plat; mettez dessous un jus clair, et servez.

Selle de Mouton à la Sainte-Menéhould.

Prenez et faites cuire cette selle comme celle dite à l'anglaise, après en avoir levé les peaux; étendez dessus une Sainte-Menéhould (voyez *Sainte-Menéhould*, à son article); ensuite panez-la avec de la mie de pain dans laquelle vous aurez mis à-peu-près la huitième partie de fromage Parmesan râpé; arrosez votre selle avec du beurre; pour cela ayez un pinceau fait d'une queue de poireau ciselée, que vous tremperez

dans le beurre, et que vous égoutterez sur votre selle; cela fait, mettez-la au four; faites-lui prendre une belle couleur, et servez-la comme la précédente.

Petites Selles de Mouton ou Carbonnades.

Coupez trois carrés de mouton, depuis la hanche jusqu'aux côtes (ce qu'on appelle le filet); de ces trois parties faites-en six morceaux égaux; donnez-leur la forme d'un cœur allongé, ce qui se nomme queue de paon; parez les filets de trois, c'est-à-dire, ôtez de ces filets la panuffe et les nerfs qui les couvrent; piquez-les, et joints avec les autres morceaux, marquez-les comme la selle de mouton dite Sainte-Ménéhould; faites-les cuire; leur cuisson achevée, égouttez-les sur un couvercle; levez la peau des trois non piqués, et celle qui reste des trois autres; passez au-dessus une pelle rouge, afin de les sécher un peu; glacez-les tous, et servez-les sous un ragoût de petites racines, ou sur de la chicorée, de la purée d'oseille, ou une sauce tomate, etc.

Rouchis de Mouton.

Prenez un quartier de mouton de devant; commencez par désosser la poitrine et les os des côtes, sans altérer les entre-côtes; ce que vous exécuterez en glissant la pointe de votre couteau le long des côtes; cela fait, levez les côtes du côté de la poitrine, et désossez-les jusqu'à l'échine que vous supprimerez, ainsi que le collet,

de manière qu'il ne reste que les os de l'épaule ; passez quelques hatelets dans le filet pour lui donner du soutien et la forme convenable ; embrochez votre rouchis comme une épaule de mouton ; emballez-la ; donnez-lui trois quarts d'heure ou une heure de cuisson , et servez-la sur des haricots à la bretonne ou sur un ragoût de céleri. (Voyez *Ragoût de Céleri*, à son article.)

Epaule de Mouton en Ballon.

Levez une épaule de mouton large, et sans gêter votre carré ; désossez-la entièrement ; coupez de grands lardons ; assaisonnez-les de sel , poivre , épices fines , persil et ciboules hachés , et d'aromates passés au tamis ; roulez bien vos lardons dans cet assaisonnement , lardez les chairs de votre épaule sans en percer la peau ; cela fait , passez avec une aiguille à brider une ficelle tout autour de la peau de cette épaule , comme si vous faisiez un bouton d'étoffe ; donnez-lui la forme ronde d'un ballon ; foncez une casserole avec des carottes , des oignons , une feuille de laurier , du thym , du basilic , et les os de cette épaule que vous aurez cassés ; posez-la sur ce fond du côté de la ficelle ; mouillez-la de bouillon ; couvrez-la de quelques bardes de lard et d'un rond de papier ; faites-la partir ; mettez-la cuire deux ou trois heures sur la puillasse , avec feu dessous et dessus , ou dessous un fourneau ; sa cuisson faite , égouttez-la ; glacez-la : si vous n'aviez pas de glace , passez son fond au

tamis ; faites-le réduire à glace , et servez-vous-en ; mettez sous cette épaule , soit une purée d'oseille , une chicorée blanche ou au jus , un ragoût de petites racines , ou de l'espagnole que vous aurez jetée d'abord dans le fond de votre glace , et servez.

Côtelettes de Mouton au Naturel.

Ayez un carré de mouton ; coupez vos côtelettes d'égale grosseur , de deux côtes en deux côtes , et supprimez-en une , si ce carré est fort ; coupez vos côtelettes de côte en côte ; séparez-les avec le couperet ; ôtez l'os de l'échine de chaque côtelette ; posez votre côtelette sur la table , et du côté du filet , levez-en la peau et le nerf qui la couvrent ; aplatissez légèrement votre côtelette avec le plat du couperet ; parez-la de nouveau ; grattez le dedans de la côte avec le dos du couteau ; coupez le bout de l'os , de la longueur de trois pouces , plus ou moins , ce qui dépend de la grosseur du mouton ; supprimez les chairs de la pointe de l'os , et ratissez-le à peu-près d'un demi-pouce ; de là mettez fondre du beurre ; trempez-y vos côtelettes et mettez-les sur le gril ; faites-les cuire , ayant soin de les tourner plusieurs fois , pour que le jus ne se perde point , et servez-les avec un jus clair.

Côtelettes de Mouton panées.

Préparez-les comme les précédentes ; panez-les au beurre ; faites-les griller avec soin , et servez-les sans jus.

Côtelettes de Mouton à la Minute.

Coupez et parez douze côtelettes comme les précédentes; mettez-les dans une sauteuse avec du beurre fondu; posez votre sauteuse sur le fourneau; faites cuire vos côtelettes en les retournant souvent; il vous sera facile de juger si elles sont cuites, et cela quand elles commenceront à être fermes sous le doigt; alors égouttez le beurre qui est dans votre sauteuse, et en place, mettez gros comme le pouce de glace ou réduction de veau, une cuillerée à dégraisser de bouillon ou de consommé; remuez bien vos côtelettes les unes après les autres et en les retournant; faites en sorte qu'elles soient bien imprégnées de leur réduction; lorsqu'elles seront bien glacées, dressez-les en cordon autour de votre plat; versez dans votre sauteuse une seconde cuillerée de consommé, pour en détacher parfaitement la glace; mettez gros comme une noix d'excellent beurre; liez le tout en agitant cette sauteuse, arrosez-en vos côtelettes et servez.

Côtelettes de Mouton à la Jardinière.

Préparez ces côtelettes comme celles dites à la minute; dressez-les de même; faites un ragoût de toutes sortes de légumes tournés, telles que de petites carottes, de petits navets et de champignons; joignez-y des haricots et des petits pois verts; le tout cuit dans du consommé (il faut que ces haricots et ces pois soient très-

verts); mettez dans une casserole trois ou quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole; jetez-y vos légumes; faites mijoter et réduire votre ragoût; dégraissez-le; finissez-le avec un petit morceau de beurre et une pincée de sucre en poudre; mettez ce ragoût dans le puits de vos côtelettes et dessus un beau morceau de chou-fleur bien blanc.

Côtelettes de Mouton à la Chicorée.

Préparez ces côtelettes de même que celles à la minute; dressez-les de même; mettez dans le puits une bonne chicorée réduite, soit au blanc, soit au roux.

Côtelettes de Mouton à la Soubise.

Coupez vos côtelettes à deux côtes le moins; parez-les, aplatissez-les légèrement; lardez-les de moyen lard et de jambon, autant de l'un que de l'autre; foncez une casserole des parures de ces côtelettes; ajoutez-y trois ou quatre oignons, un couple de carottes, un bouquet de persil et de ciboules bien assaisonné; rangez vos côtelettes dessus, mouillez-les avec du consommé, de manière qu'elles trempent presque entièrement; couvrez-les de bardes de lard, et d'un fort papier beurré par-dessus; faites-les partir; couvrez votre casserole; mettez-la sur la paillasse avec feu dessous et dessus; lorsqu'elles seront cuites, égouttez-les, laissez-les refroidir; parez-les de nouveau en égalisant la superficie des chairs et supprimant les lardons

qui les outre-passent, tant de jambon que de lard ; passez le fond de votre cuisson au travers d'un tamis de soie ; faites-le réduire presque à consistance de glace ; remettez vos côtelettes dans ce fond ; retournez-les pour les glacer des deux côtés ; ensuite dressez-les en cordon ; versez dans le puits une bonne purée d'oignons au blanc (voyez *Purée d'Oignons*, à son article) ; de plus faites autour de vos côtelettes une bordure de petits oignons égaux , que vous aurez fait blanchir et cuire dans du consommé ; il faut que ces oignons soient posés sur votre plat, de manière à ce que vous puissiez planter dans la queue une petite branche de persil cru, et servez.

Carrés de Mouton à la Servante.

Prenez deux carrés de mouton ; supprimez-en l'échine, parez-en les filets ; piquez-les comme il est indiqué aux *Carbonnades* (voyez cet article), un de lard et l'autre de persil vert en branche ; passez un hatelet au travers ; posez-les sur la broche et faites-les cuire une demi-heure ou trois quarts d'heure, ayant soin de les arroser : leur cuisson faite, dressez-les sur le plat, les filets en dehors, et servez-les avec un jus clair dessous.

Carré de Mouton en Fricandeau.

Prenez un carré de mouton ; parez-le et piquez-le de lard fin, tel que celui dit à la servante ; foncez une casserole des débris de votre carré et de quelques parures de viandes de bouche.

rie; posez votre carré dessus, et joignez-y deux carottes, deux oignons et un bouquet assaisonné; mouillez-le d'une cuillerée à pot de bouillon; couvrez-le d'un papier beurré; faites-le cuire comme les grenadins de veau (voyez cet article) : sa cuisson faite, égouttez-le, levez la peau qui couvre les côtes; glacez le filet ou la totalité du carré; servez-le sur une bonne purée d'oseille ou un ragoût de chicorée.

Filets Mignons de Mouton.

Levez les filets mignons de douze carrés de mouton; ce qui vous fera douze filets; parez-les, piquez-les, marquez-les tels que les carbonnades (voyez cet article) : leur cuisson faite, glacez-les et dressez-les sur un ragoût de concombres au jus (voyez *Ragoût de concombres*, à son article), ou sur tout autre ragoût qu'il vous plaira, et servez.

Emincé de Filets de Mouton aux Concombres.

Prenez la noix d'un gigot froid, cuit à la broche; ôtez-en les peaux et la graisse, coupez-la par filets d'un pouce et demi carré, émincez ces filets et mêlez-les, sans les laisser bouillir, avec un émincé de concombres réduit et bouillant (voyez *Ragoût de Concombres*, à son article), ou avec de la chicorée (voyez *Ragoût de Chicorée*, à son article).

Hachis de Mouton à la Portugaise.

Si vous avez un gigot rôti de desserte, levez-

en la noix et la sous-noix ; supprimez-en les nerfs, la graisse et les peaux ; hachez vos chairs très-menu ; mettez dans une casserole de l'espagnole réduite ; faites-la réduire de nouveau à demi-glace ; mettez-y vos chairs hachées ; remuez-les sur le feu sans les laisser bouillir ; mettez-y un pain de beurre et un peu de gros poivre : si votre hachis n'était pas assez corsé , mettez-y gros de glace comme le pouce (*Réduction de Veau, etc.*) ; dressez-le sur le plat auquel vous aurez fait une bordure ; arrosez-le légèrement avec une espagnole réduite , et posez dessus huit ou dix œufs pochés ; de là servez.

Haricot de Mouton à la Bourgeoise.

Coupez un carré de mouton par morceaux ; mettez dans votre casserole un morceau de beurre avec votre mouton , et faites-le revenir sur un feu vif : lorsque vos chairs auront pris une couleur dorée , égouttez-les ; ayant tourné des navets en bâtons ou en bâtonnets , une quantité suffisante , passez-les dans la graisse de votre mouton ; faites qu'ils soient d'une belle couleur et égouttez-les ; ensuite faites un roux (voyez *Roux* , à son article) ; repassez votre mouton dans ce roux ; mouillez-le ; mettez-y du sel , du poivre , un bouquet , deux oignons dont un piqué d'un clou de girofle , une feuille de laurier , et mettez-y vos navets : lorsque votre mouton sera aux trois quarts cuit , faites-le mijoter , dégraissez-le ; parvenu à son degré de cuisson , si la sauce est trop

longue, retirez-en une partie, et faites-la réduire convenablement : cela fait, dressez votre haricot, masquez-le de vos navets, et servez.

Poitrines de Moutons.

Prenez deux poitrines de moutons ; parez-les ; coupez-en le bout du flanchet et l'os rouge de la poitrine ; ficelez-les et mettez-les cuire dans la grande marmite ou dans une braisière, où vous les assaisonnerez, afin que vos poitrines soient d'un bon goût : elles seront cuites quand vous pourrez en ôter facilement les os des côtes : cela fait, levez-en la première peau ; parez-les de nouveau ; arrondissez-les du côté du flanchet ; panez-les en saupoudrant dessus de la mie de pain, assaisonnée de sel et de poivre ; ensuite faites-les griller, et servez-les avec une sauce au pauvre homme. (Voyez *Sauce au pauvre Homme*, à son article.)

Collets de Moutons à la Sainte-Menéould.

Prenez deux collets entiers de moutons ; parez les bouts saigneux ; faites-les blanchir ; ficelez-les et marquez-les dans une braise : si vous n'en avez pas, foncez une braisière de quelques parures de viandes de boucherie, de quelques bardes de lard, trois carottes, autant d'oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, du thym, du basilic, deux gousses d'ail, un bouquet de persil et ciboules, et du sel en suffisante quantité ; mouillez ces collets avec du bouillon si vous en avez, sinon avec de l'eau ;

couvrez-les d'un papier; faites-les partir et cuire ensuite sur la paillese deux ou trois heures, avec feu dessous et dessus : leur cuisson faite, égouttez-les; posez-les sur un plafond; parez-les; couvrez-les d'une bonne Sainte-Menéould; panez-les avec de la mie de pain, dans laquelle vous aurez mis un peu de Parmesan râpé; arrosez-les de nouveau; faites-leur prendre couleur dans un four ordinaire ou sous un four de campagne; dressez-les sur le plat, et saucez-les avec une italienne rousse. (*Voyez Sauce Italienne rousse*, à son article.)

Collets de Moutons grillés.

Prenez trois collets ordinaires de moutons, c'est-à-dire que le mouton ait été partagé en deux; ôtez-en les bouts saigneux; faites blanchir et cuire ces collets dans la marmite, comme les poitrines de moutons : lorsqu'ils seront cuits, panez-les; faites-les griller d'une belle couleur, et servez-les avec une sauce au pauvre homme ou une poivrade. (*Voy. Sauce au pauvre Homme*, et *Poivrade*, à leurs articles.)

Queues de Moutons glacées à la Chicorée.

Prenez cinq queues de moutons bien grasses; parez-les; mettez-les dégorger dans de l'eau tiède; faites-les blanchir et cuire dans une braise, comme les collets de moutons (article précédent): leur cuisson faite, égouttez-les, essuyez-les et ciselez-les; séchez-les avec une pelle que vous aurez fait rougir et que vous tiendrez à quelque

distance au-dessus de vos queues; ensuite glacez-les et servez-les sur de la chicorée, des épinards, une purée d'oseille, ou tout autre ragoût qu'il vous plaira.

Queues de Moutons en Hoche-pot.

Ayez six queues de moutons; faites-les blanchir et cuire dans une braise avec la valeur d'une demi-livre de petit lard coupé en gros dés, auxquels vous aurez laissé la couenne; ayez des légumes tournés, tels que navets, carottes, quelques racines de céleri, auxquels vous joindrez des petits oignons; faites blanchir ces légumes; séparez-les, et faites-les cuire à part avec du consommé ou du bouillon: il faut que leur mouillement tombe à glace, et avoir soin que chacun de ces légumes soit cuit à son point; mettez dans une casserole une quantité suffisante d'espagnole réduite, et jetez-y tous vos légumes, ainsi que votre petit lard, que vous aurez retiré de la braise; dégraissez vos légumes; faites réduire à courte sauce; égouttez vos queues; glacez-les comme ci-dessus; dressez vos légumes dans le plat; posez vos queues dessus: si vous n'avez point de glace, masquez vos queues avec le ragoût, et servez.

Queues de Moutons au Soleil.

Ayez six queues de moutons cuites dans une braise; faites une sauce aux hatelets (voyez cette sauce, à son article); laissez refroidir et vos queues et votre sauce; ensuite garnissez-en vos queues,

ayez soin de leur conserver leur forme ; roulez-les dans de la mie de pain ; faites une petite omelette assaisonnée de sel ; trempez-y vos queues , et panez-les ; faites-les frire d'une belle couleur ; dressez-les sur un buisson de persil frit , le gros bout en bas et la pointe en haut ; de là servez-les.

Terrine de Queues de Moutons.

Braisez six queues de moutons ; joignez-y une livre de petit lard de poitrine ; ayez six ou huit ailerons de dindons ; échaudez-les ; désossez-les à moitié , flambez-les , épluchez-les et poêlez-les (voyez *Poêle*, à son article) ; de suite prenez un cent de marrons , desquels vous ôterez la première peau ; mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf ; sautez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils quittent leur seconde peau ; supprimez-la ; après mettez-les dans une casserole avec du consommé pour les faire cuire ; lorsqu'ils le seront , prenez tous ceux qui seront défectueux , et pelez-les : vos queues de moutons étant cuites , passez au tamis de soie une partie du fond de leur braise , dont vous vous servirez pour mouiller votre purée de marrons , en la passant à l'étamine comme une autre purée : lorsqu'elle le sera , faites-la réduire , en y ajoutant une bonne cuillerée d'espagnole ; dégraissez-la ; égouttez vos queues ainsi que vos ailerons ; dressez-les dans la terrine avec votre petit lard coupé en gros dés , ainsi que vos marrons entiers ; finis-

sez votre purée avec un pain de beurre; goûtez si elle est d'un bon goût, versez-la dans votre terrine, et servez.

Vous pouvez employer, selon la saison, une purée de lentilles à la reine, de pois, ou toute autre, en place de celle de marrons.

Rognons de Moutons à la Brochette.

Ayez douze rognons de moutons; fendez-les légèrement à l'opposé du nerf; ôtez-en les pellicules qui les enveloppent; achevez de les fendre sans les séparer; passez au travers, de quatre en quatre, une brochette de bois, en sorte qu'ils ne puissent se refermer; faites-les griller, en ayant soin de les retourner à propos: quand ils seront cuits, retirez-en ces brochettes et dressez-les sur le plat; mettez dans chaque, gros comme la moitié d'une noix, de maître-d'hôtel froide (voyez *Maître-d'Hôtel froide*, à son article); faites chauffer votre plat; exprimez dessus ces rognons le jus d'un citron, et servez.

Rognons de Moutons au Vin de Champagne ou à l'Italienne.

Prenez quinze rognons; supprimez comme ci-dessus la pellicule; émincez-les; mettez dans une casserole gros de beurre comme un œuf avec vos rognons; faites-les aller à grand feu: lorsqu'ils seront roidis, égouttez-les et mettez-les dans une sauce à l'italienne, dans laquelle vous aurez versé un demi-verre de vin de

Champagne, et que vous aurez fait réduire presque à consistance de glace ; achevez de les faire cuire, en les remuant dans cette sauce sans les laisser bouillir, et servez.

Animelles ou Testicules de Moutons.

Ayez deux paires d'animelles ; supprimez-en les peaux ; coupez-les en filets de la largeur du petit doigt de la main, en ne leur donnant que la moitié de l'épaisseur ; marinez-les dans du citron, sel, poivre, quelques branches de persil et quelques ciboules ; égouttez-les quand vous voudrez vous en servir ; farinez-les ; faites-les frire de manière à ce qu'elles soient croquantes, et servez-les avec ou sans persil frit.

Amourettes ou Moelle alongée de Mouton.

Procédez, au sujet de ces amourettes, comme pour celles de veau.

Cervelles de Moutons.

Ces cervelles, moins délicates que celles de veaux, s'apprêtent de même ; et l'on s'en sert au besoin en place de celles de veaux.

Langues de Moutons en Papillotes.

Ayez douze de ces langues ; nettoyez-les ; faites-les dégorger et ensuite blanchir près d'un quart d'heure ; rafraîchissez-les ; égouttez-les ; ôtez toutes les peaux qui les enveloppent : cela fait, marquez ces langues dans une casserole foncée de bardes de lard, oignons, carottes, un bouquet de persil et ciboules, une gousse d'ail

et une feuille de laurier ; mouillez-les avec du bouillon ; faites-les partir et cuire environ trois heures ; laissez-les refroidir dans leur cuisson ; ensuite retirez-les sur un plat, et faites autant de cornets de papier que vous devez employer de langues ; hachez plein les deux mains de parures de champignons, du persil et des ciboules, à-peu-près la moitié du volume de ces champignons ; mettez le tout dans une casserole avec une demi-livre de beurre, du sel, du poivre, une pincée d'épices fines et un quarteron de lard râpé ; passez ces fines herbes ; faites-les aller à petit feu ; remuez-les pour qu'elles ne s'attachent point : quand elles seront presque cuites, mettez-y deux cuillerées à dégraisser d'espagnole ou de velouté ; faites mijoter le tout ; liez-le avec trois jaunes d'œufs, et versez cette sauce sur vos langues ; laissez-les refroidir ; après mettez-en une dans chaque cornet, duquel vous aurez soin d'huiler le dehors ; remplissez ces cornets de fines herbes ; fermez-les de manière qu'elles n'en puissent sortir, et mettez-les griller sur un feu doux ; ayez soin de les retourner, de leur faire prendre une belle couleur, et servez.

Langues de Moutons au Gratin.

Prenez et faites cuire dans une braise, comme ci-dessus, des langues de moutons ; laissez-les refroidir ainsi, pour qu'elles prennent du goût ; prenez de la farce cuite ; garnissez de gratin.

le fond d'un plat (voyez *Gratin*, à son article); ouvrez les langues en deux, sans les séparer, afin qu'elles forment chacune un cœur, et posez-les sur ce plat garni; couvrez-les de ce gratin ou farce, en leur laissant leur forme; garnissez-les de gratin tout autour; unissez-les, passez-les, arrosez-les légèrement de beurre fondu; ayez des bouchons de pain que vous tremperez dans ce beurre, et faites-en une ceinture au bord du plat, afin que votre gratin conserve sa forme; mettez-le cuire dans un grand four ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus, pour le faire gratiner; ayez soin qu'il ne brûle pas et qu'il prenne une belle couleur: au moment de servir, ôtez les bouchons de pain et mettez-en d'autres passés dans du beurre et qui soient d'une belle couleur; saucez d'une bonne italienne rousse réduite, et servez.

Langues de Moutons à la Bretonne ou en Crépine.

Faites cuire huit langues de moutons, comme celles dites braisées; laissez-les refroidir de même dans leur assaisonnement; prenez quinze gros oignons, coupez-les en deux, supprimez-en la pointe et le petit cœur; coupez-les en rouelles bien égales; après mettez-les dans une casserole avec environ un quarteron de beurre; passez-les sur un bon feu; lorsqu'ils commenceront à roussir et à cuire, singez-les, faites roussir un peu votre farine avec vos oignons;

et quand ils seront bien jaunes, mouillez-les avec de l'espagnole, du consommé ou du bouillon; s'il vous manquait de l'espagnole, singez un peu plus vos oignons; assaisonnez-les de sel, de poivre et d'un peu d'épices fines; faites-les cuire et réduire jusqu'à consistance d'une forte bouillie et laissez-les refroidir; de là, ayez des toilettes ou crépines de cochons, mettez-les tremper dans de l'eau; coupez vos langues en deux, supprimez-en la pointe; coupez vos crépines par morceaux comme vos langues; mettez dessus une cuillerée de bretonne; posez dessus chacune de vos langues, recouvrez-la de bretonne, enveloppez-la avec sa crépine, en sorte que la bretonne ne puisse s'échapper; donnez à ces langues, ainsi préparées, la forme d'une grosse saucisse plate; mettez-les sur le gril et sur le feu un quart d'heure avant de servir; retournez-les, qu'elles aient une belle couleur, et servez.

Langues de Moutons au Parmesan.

Faites cuire vos langues dans une braise, que vous salerez peu; laissez-les refroidir dans cette braise, après fendez-les en deux comme celles dites au gratin; mettez dans le fond du plat où vous devez les servir de l'espagnole ou du velouté; saupoudrez le dessus de Parmesan râpé, à-peu-près l'épaisseur d'un écu; arrangez vos langues sur ce Parmesan; arrosez-les de votre espagnole ou velouté; couvrez-les de Par-

mesan, joint à de la mie de pain, à-peu-près la quantité saupoudrée sur le fond du plat dont il est parlé plus haut; arrosez-les d'un peu de beurre, mettez-les au four ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous; faites-les prendre une belle couleur, et servez.

Langues de Moutons à la Matelote.

Ayez des langues; préparez-les et braisez-les, comme il est dit aux articles précédens; quand elles seront bien cuites, égouttez-les, masquez-les d'une sauce matelote, et servez. (Voyez *Sauce Matelote*, à son article.)

Pieds de Moutons à la Poulette.

Ayez une ou deux bottes de pieds de moutons, comme ils se vendent chez la tripière; prenez-les l'un après l'autre, supprimez-en le bout des ergots, fendez le pied jusqu'à la jointure de l'os, ôtez-en l'*entre-fourchon*, où il se trouve une petite pelote de laine, appelée vulgairement le ver; parez le haut du pied, flambez-le, épluchez-le, supprimez-en le gros os; ensuite faites blanchir ces pieds; essuyez-les avec un linge blanc; mettez-les dans une braisière; mouillez-les avec un blanc (voyez *Blanc*, à son article); laissez-les cuire cinq ou six heures égouttez-les; mettez-les dans une casserole avec une cuiller à pot de velouté, et davantage s'il le faut; faites-les mijoter; assaisonnez-les de sel, de gros poivre, d'une pincée de persil haché et blanchi; à l'instant de les ser-

vir liez-les avec trois jaunes d'œufs environ ; finissez-les avec un filet de verjus, de vinaigre ou d'un jus de citron, et servez.

Si vous n'avez pas de velouté, faites un petit roux blanc ; délayez-le avec du bouillon dans lequel vous mettrez un bouquet de persil et de ciboules, deux oignons, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une feuille de laurier et quelques parures de champignons ; faites cuire cette sauce en la tournant près de trois quarts d'heure ; sa cuisson faite, ôtez-en les oignons ; posez sur une casserole une étamine, versez-y votre sauce et tordez cette étamine ; faites cuire et réduire cette sauce, jetez-y vos pieds de moutons, et finissez-les comme ci-dessus, excepté qu'il faut, en les liant, y mettre un morceau de beurre.

Pieds de Moutons à la sauce Robert.

Préparez ces pieds comme ceux dits pieds de moutons à la poulette ; leur cuisson achevée, mettez-les dans une sauce Robert (voyez *Sauce Robert*, à son article) ; faites-les mijoter ; assaisonnez-les, finissez-les avec un peu de moutarde ; qu'ils soient d'un bon goût, et servez.

Pieds de Moutons à la Ravigote.

Préparez ces pieds de moutons, comme ceux énoncés ci-dessus ; faites-les cuire dans un blanc ; sautez-les dans une ravigote froide (voyez *Ravigote froide*, à son article) ; dressez-les et servez.

AGNEAU.

L'agneau n'est bon que du 24 décembre au commencement d'avril. Les agneaux de lait sont les meilleurs. Pour qu'ils soient excellents, il faut qu'ils n'aient pas mangé et qu'ils ne soient nourris que du lait de leur mère. Afin de les engraisser, on leur donne plusieurs nourrices. Il faut les choisir d'une chair blanche, et les rognons bien couverts de graisse. Lorsqu'on en fait l'achat au marché, il faut leur pincer le bas de la poitrine pour juger si elle est épaisse; ce qui annonce leur bonne qualité. Je fais peu de cas des métis et des mérinos pour le service de la cuisine; leur chair est moins succulente; il est facile de les reconnaître à leur laine qui est infiniment plus fine et plus frisée que celle des agneaux ordinaires.

Têtes d'Agneaux à la Poulette.

Ayez deux têtes d'agneaux; désossez-en les mâchoires et ôtez-les: détachez le mufle de sa peau et coupez-le près de l'œil; faites dégorger et blanchir ces têtes; flambez-les; frottez-les de citron; pour qu'elles soient blanches, mettez-les dans un blanc (voyez *Blanc*, à son article); faites-les cuire environ deux heures; prenez garde qu'elles ne cuisent pas trop: cette cuisson faite, égouttez-les; levez-en les crânes; épluchez les cervelles, ôtez-en les veines qui peuvent s'y trou-

ver ; dépouillez-les langues , fendez-les en deux ; ciselez les oreilles ; dressez ces têtes , saucez-les avec une bonne poulette (voyez *Sauce Poulette* , à son article) , et servez.

Vous pouvez également les servir avec une hollandaise verte. Faites cuire la fressure , après l'avoir fait blanchir dans le blanc avec les têtes ; lorsqu'elles seront cuites , mettez-les dans votre sauce ; coupez-les en grosses escalopes ; joignez les pieds de l'agneau pour garnir vos têtes , ainsi que des champignons , et masquez le tout avec une hollandaise verte. (Voyez *Hollandaise verte* , art. *Sauces* .)

Têtes d'Agneaux à l'Italienne.

Apprêtez ces têtes comme les précédentes , et servez-les avec une bonne italienne. (Voyez *Sauce à l'Italienne* .)

Oreilles d'Agneaux , farcies et frites.

Ayez une quinzaine de ces oreilles , flambez-les ; faites-les blanchir et cuire dans un blanc : après égouttez-les ; laissez-les refroidir ; remplissez-en l'intérieur d'une farce cuite (voyez *Farce cuite* , à son article) ; donnez-leur une belle forme ; roulez-les dans de la mie de pain ; trempez-les dans une omelette ; panez-les de nouveau ; mettez-les à fur et à mesure sur un couvercle de casserole. Un demi-quart d'heure avant de servir , faites-les frire à friture moyennement chaude , pour que la farce ait le temps d'être atteinte , et

poussez-les un peu vivement pour les finir ; qu'elles soient d'une belle couleur ; égouttez-les sur un linge blanc ; dressez-les avec du persil frit, dessous ou dessus, et servez.

Oreilles d'Agneaux à la Ravigote.

Prenez la même quantité d'oreilles que ci-dessus ; préparez-les de même ; ayez attention qu'elles soient très-blanches ; égouttez-les, et servez dessous une ravigote froide ou chaude. (Voyez *Sauce Ravigote*, à son article.)

Oreilles d'Agneaux à l'Italienne.

Ayez la même quantité d'oreilles qu'il est dit à l'article précédent ; préparez-les de même et servez-les avec une italienne. (Voyez *Sauce à l'Italienne*, à son article.)

Pieds d'Agneaux à la Poulette.

(Voyez *Pieds de Moutons à la Poulette*.)

Rosbif d'Agneau.

Ayez un bon rosbif d'agneau ; faites-le blanchir légèrement ; levez la peau de dessus les filets ; faites-en autant sur le milieu des gigots ; piquez toutes les parties découvertes d'une deuxième ; vous aurez soin de le retrousser comme il est indiqué à l'article *Rosbif de Mouton* ; mettez-le sur le fer, c'est-à-dire, embrochez-le ; enveloppez-le de papier beurré ; faites-le cuire ; sa cuisson achevée, dressez-le ; glacez les parties piquées, et servez-le avec un jus clair.

Quartier de devant d'Agneau à la Broche.

Ayez un quartier d'agneau , couvrez - le de bardes de lard , du défaut de l'épaule à l'extrémité de la poitrine ; passez un grand hatelet entre les côtes et l'épaule ; attachez-en les deux bouts sur la broche ; emballez ce quartier de papier beurré ; faites-le cuire , et lorsqu'il le sera , dressez-le sur le plat ; levez légèrement l'épaule du côté de la poitrine , et mettez , sans qu'on la puisse voir , une maître-d'hôtel crue entre cette épaule et les côtes , et servez avec un jus clair.

Épigrammes d'Agneau.

Prenez un quartier d'agneau de devant ; levez-en l'épaule de façon que la poitrine reste couverte le plus possible ; séparez-la des côtes ; coupez ces côtes , comme il est indiqué à l'article *Côtelettes de Mouton* ; faites-en cinq ou six dans votre carré , et autant de tendons que vous avez de côtelettes ; foncez une casserole de bardes de lard ; mettez-y les parures de vos côtelettes avec une carotte coupée en quatre , un oignon , un petit bouquet de persil et ciboules , un clou de girofle , une demi-feuille de laurier et un peu de sel. Arrangez vos tendons dans cette casserole ; couvrez-les d'une barde de lard ; mouillez - les avec du bouillon ou du consommé ; couvrez-les d'un papier beurré ; faites-les partir sur un bon feu ; mettez-les sur une pailleasse , avec feu dessus et dessous ; laissez - les cuire trois quarts

d'heure ; coupez vos côtelettes et parez-les ; faites fondre du beurre dans une sauteuse , trempez-y vos côtelettes des deux côtés ; rangez-les dedans et couvrez-les d'un rond de papier ; pendant ce temps vous aurez fait cuire votre épaule d'agneau , soit à la broche , soit dans une casserole , avec un peu de beurre et sans mouillement ; sa cuisson finie , laissez-la refroidir ; levez-en les chairs ; ôtez-en les peaux et les nerfs ; émincez ces chairs ; mettez dans une casserole trois cuillerées à dégraisser de velouté réduit , une douzaine de champignons émincés , et faites sauter vos côtelettes : vous pouvez vous assurer de leur cuisson , en appuyant le doigt dessus un peu avant : ayant égoutté , paré et donné à vos tendons la forme d'un cœur , et les ayant passés et repassés dans deux jaunes d'œufs , délayez dans du beurre fondu et un grain de sel ; mettez-les sur le gril ; faites-les griller ; lorsqu'ils seront d'une belle couleur , finissez de glacer vos côtelettes et dressez-les en couronne , en les entremêlant d'un tendon alternativement : de suite mettez votre émincée dans la sauce que vous avez préparée ; liez alors cette blanquette sans la laisser bouillir ; finissez-la avec gros de beurre , comme une petite noix et un jus de citron ; mettez-la dans le puits de vos côtelettes et tendons ; dressez , comme il est dit , en couronne , et servez.

Si vous n'aviez pas de sauce pour faire votre blanquette , faites cuire vos tendons un peu d'avance ; prenez une douzaine de champignons ;

prenez-les dans le beurre ; singez-les d'une petite pincée de farine ; mouillez - les avec le fond de vos tendons , que vous aurez passés au travers d'un tamis de soie ou d'une serviette ; faites - le réduire à consistance de sauce ; dégraissez cette sauce , tordez-la dans une casserole à travers une étamine ; mettez - y votre émincée , et finissez votre blanquette comme ci-dessus.

Tendons d'Agneau aux pointes d'Asperges.

Prenez deux poitrines d'agneaux ; marquez-les dans une casserole , avec des parures de veau , comme ceux de l'épigramme ; faites-les cuire de même ; leur cuisson faite , égouttez-les ; mettez-les entre deux couvercles ; laissez-les-y refroidir ; coupez - les en cœur ; passez le fond , dans lequel ils ont cuit , au travers d'un tamis de soie ; faites-le réduire , dans une sauteuse , à moitié de la consistance de glace ; rangez vos tendons , laissez-les mijoter et s'y glacer ; ayez une botte d'asperges , dites aux petits pois , et n'en employez que le tendre ; lavez - les ; faites - les blanchir à l'eau bouillante , où vous aurez mis une pincée de sel ; écumez-les , blanchissez-les , rafraîchissez-les , jetez-les dans un tamis ; mettez dans une casserole cinq à six cuillerées d'espagnole ; faites réduire votre sauce , dégraissez-la , mettez-y vos asperges , faites-la achever de cuire et réduire : dressez en couronne vos tendons sur le plat ; remettez une partie de votre ragoût d'asperges dans votre sauteuse , pour en déta-

chier la glace ; mêlez le tout, finissez-le avec un pain de beurre ; versez - le dans votre puits, et servez.

Tendons d'Agneau à la Villeroi.

Ayez deux poitrines d'agneaux ; faites-les cuire comme celles ci-dessus ; mettez-les entre deux couvercles pour les aplatir ; lorsqu'elles seront froides, coupez - les comme pour l'épigramme (voyez cet article) ; faites une sauce à la poulette bien réduite ; liez-la davantage qu'une poulette ordinaire ; versez-la sur vos tendons, laissez-la refroidir ; garnissez-les bien de cette sauce, panez-les ; donnez-leur une belle forme ; trempez-les dans une omelette ; panez-les une seconde fois ; faites-les frire, et servez..

Côtelettes d'Agneau au Naturel.

(Voyez l'article *Côtelettes de Mouton au Naturel.*)

Côtelettes d'Agneau panées.

Ayez des carrés d'agneau ; coupez vos côtelettes et parez-les ; faites fondre dans une sauteuse un peu de beurre ; arrangez dedans vos côtelettes ; saupoudrez-les d'un peu de sel ; faites-les revenir sans roussir le beurre ; égouttez-les ; laissez refroidir un peu votre beurre ; lorsqu'il le sera, incorporez deux jaunes d'œufs ; trempez vos côtelettes des deux côtés dans cette anglaise ; panez-les, posez-les sur le gril, mettez-les sur un feu très-doux ; faites-leur prendre une belle couleur des deux côtés ; servez-les à sec ,

ou, si vous voulez, avec un jus clair, dans lequel vous exprimerez le jus d'un citron; ajoutez-y, si vous le jugez à propos, une pincée de mignonnette, et servez.

Côtelettes d'Agneau à la Minute.

Ces côtelettes se préparent comme celles de mouton dites à la Minute. (Voyez l'article *Côtelettes de Mouton à la Minute.*)

Epaule d'Agneau en Musette.

Levez deux épaules d'agneau, le plus larges qu'il vous sera possible; supprimez-en tous les os et la moitié du manche; étendez bien toutes vos chairs également; assaisonnez-en l'intérieur d'un peu de sel et d'épices fines; remplissez cet intérieur de vos épaules d'un bon salpicon (voyez *Salpicon*, à son article); passez de la ficelle tout autour avec une aiguille à brider, comme un tailleur forme un bouton, afin que votre salpicon, ainsi enfermé, ne puisse s'échapper; cela fait, piquez le dessus de ces épaules de petit lard en forme de rosette, ou mettez dessus une légère couche de farce cuite (voyez *Farce Cuite*, à son article); décorez-les, comme il vous conviendra, avec des truffes ou des cornichons, que vous appliquerez sur la farce; ensuite foncez une casserole avec les os, quelques parures de viande de boucherie, quelques lames de jambon, carottes, oignons et un bouquet de persil et ciboules assaisonné;

mouillez votre braise avec du bouillon ou du consommé; couvrez ces épaules de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; faites partir votre braisière, posez-la sur une paillasse avec feu dessus et dessous; faites cuire une heure et demie: la cuisson achevée, égouttez vos épaules, glacez-en ce qui est piqué; si elles ne le sont pas, glacez les chairs autour de leur décor; dressez-les et servez dessous une italienne réduite ou une bonne espagnole.

COCHON.

Le cochon est de tous les animaux celui qui est le plus employé dans la cuisine; car presque dans tous les mets, soit entrée ou rôti, on se sert de lard et de jambon; les autres parties de cet animal sont moins recherchées; cependant la hure est un mets fort distingué, quand elle est apprêtée par un homme qui connaît bien son état; les pieds se servent aussi à la Sainte-Ménéhould, ou farcis de truffes; les oreilles se servent en menu-de-roi, et les poitrines s'emploient dans bien des ragoûts; il faut choisir le porc jeune et gras; mais bien prendre garde qu'il ne soit ladre; sa chair est fort malsaine et très-indigeste lorsqu'il a cette maladie; elle est facile à connaître, même dans le lard et dans les chairs, par de petites glandes blanches et roses.

Dans cet animal il n'y a presque rien à jeter: de son sang on en fait du boudin, de ses in-

testins des andouilles, des débris de ses chairs des saucisses, et, lorsque le tout est bien préparé, on peut en faire d'excellens mets.

Hure de Cochon.

Coupez votre hure jusqu'à la moitié des épaules, c'est-à-dire plus longue qu'on ne la coupe ordinairement; flambez-la, de manière à ce qu'il n'y reste aucune soie; nettoyez le dedans des oreilles en y introduisant un fer presque rouge, pour en brûler les poils qui s'y trouvent; cela fait, lavez bien cette hure; épluchez-la de nouveau; ratissez-la et désossez-la; prenez garde de n'y faire aucun trou, surtout à la couenne de dessus le nez; la chair qui provient des parties charnues, telle que celle des épaules, étendez-la dans les parties de votre hure où il n'y en a pas, afin que les chairs soient égales partout; ensuite mettez-la dans un grand vase de terre; faites une eau de sel; laissez-la refroidir, tirez-la à clair et versez-la dans votre vase sur la hure, afin qu'elle trempe entièrement; mettez-y une poignée de graine de genièvre, quatre feuilles de laurier, cinq ou six clous de girofle, deux ou trois gousses d'ail (coupées en deux), une demi-once de salpêtre en poudre, du thym, du basilic et de la sauge; couvrez votre terrine d'un linge blanc, et mettez dessus un autre vase qui la couvre le plus possible; laissez-la se mariner huit ou dix jours; ensuite égouttez-la; faites une farce pour en garnir votre hure. A cet effet, pre-

nez de la chair de porc; ôtez-en la peau et les nerfs; mettez à-peu-près la même quantité de lard, assaisonné de sel fin et de fines épices; hachez le tout très-menu, en sorte qu'on ne puisse distinguer le lard d'avec la chair; mettez votre farce dans un mortier; pilez-la bien; incorporez, l'un après l'autre, cinq ou six œufs entiers; faites l'essai de cette farce, et remédiez à ce qui pourrait y manquer. Votre farce achevée, étendez votre hure sur une nappe blanche; ôtez tous les ingrédients qui ont servi à lui donner du goût. Vous aurez coupé du lard en grands lardons que vous aurez assaisonnés avec sel, poivre, quatre épices, des aromates pilés, persil et ciboules hachés, et que vous aurez incorporés le mieux possible avec vos lardons; arrangez de nouveau vos chairs dans la peau de la hure; garnissez-la de ces lardons, posés en long de distance en distance, bien entremêlés avec la chair et la farce, de l'épaisseur d'un pouce; mettez-y la langue que vous aurez échaudée et épluchée; faites un autre lit de lardons, et entre ces lardons placez des truffes épluchées et coupées en long, entremêlées de pistaches que vous aurez émondées; faites ainsi plusieurs lits, jusqu'à l'emploi entier de votre farce, de vos truffes, de votre lard et des pistaches. Votre hure remplie, cousez-la avec une aiguille à brider; ménagez-lui bien sa première forme; enveloppez-la dans une étamine neuve, et cousez-la; attachez les deux bouts avec de la ficelle; foncez une braisière

avec des parures de boucherie, surtout de veau, des oignons, des carottes, trois feuilles de laurier, deux bouquets de persil et ciboules, quelques clous de girofle, de l'ail et trois bouteilles de vin rouge de Bourgogne; achevez de la mouiller avec du bon bouillon : il faut qu'elle trempe dans son assaisonnement : faites-la partir; couvrez-la avec plusieurs feuilles de fort papier beurré; couvrez la braisière de son couvercle; mettez-la sur une pailleasse, avec feu dessus et dessous; faites-la cuire cinq à six heures; cela dépendra de la grosseur de la pièce et de la jeunesse de l'animal dont elle provient : pour vous assurer si elle est cuite, sondez-la avec une lardoire; si elle entre facilement, retirez votre braisière du feu; laissez votre hure dedans, et ne la retirez de son assaisonnement que quand elle sera presque tiède; laissez-la refroidir dans son étamine; après déballez-la, retirez la graisse qui pourrait se trouver dessus; ôtez les ficelles, parez-la du côté du chignon, dressez-la sur une serviette, et servez.

Hure de Cochon à la manière de Troyes.

Appropriez et désossez une hure de cochon, comme il est indiqué à l'article précédent, et exécutez de point en point pour celle-ci tout ce qui est dit pour la première : la seule différence qu'il y ait, c'est qu'au lieu de farce, vous devez la remplir de chair de porc, après en avoir ôté les nerfs; vous pouvez également y mettre des

truffes et des pistaches : quant à la cuisson, elle est la même.

Jambon au Naturel.

Ayez un bon jambon (ceux de Westphalie sont les meilleurs, et généralement plus estimés que ceux de Baïonne); parez-le, c'est-à-dire, levez le dessus des chairs, et, sur les bords du lard, ce qui pourrait être jaune; ôtez l'os du quasi; coupez le bout du jarret, et mettez votre jambon tremper, après l'avoir goûté, en enfonçant une lardoire dans la noix, ce qui vous décidera à le laisser se dessaler plus ou moins de temps : cela fait, mettez-le dans un linge; nouez-en les quatre bouts; arrangez-le dans une marmite ou une braisière proportionnée à sa grosseur; mouillez-le avec de l'eau; mettez-y quatre ou cinq carottes, autant d'oignons, quatre clous de girofle, trois ou quatre feuilles de laurier, deux ou trois gousses d'ail et un ou deux bouquets de persil, thym et basilic; faites-le partir et cuire ensuite à petit feu, quatre ou cinq heures; lorsque vous soupçonneriez qu'il est cuit, sondez-le avec la lardoire : si elle s'enfonce facilement, c'est que sa cuisson est faite; retirez-le; dénouez et renouez le linge pour serrer davantage : votre jambon à moitié refroidi, levez-en la couenne près du combien; parez-le et panez-le avec de la chapelure passée au travers d'un tamis; mettez une serviette sur un plat, et dressez-le dessus.

Jambon Braisé.

Ayez un jambon ; parez-le en dessous ; coupez-en le manche , et supprimez le bord du lard qui pourrait être jaune ; désossez l'os du quasi sans gâter votre jambon ; faites-le dessaler à propos ; mettez-le dans un linge ; liez-le des quatre bouts , et posez-le dans une braisière juste à sa grandeur , après l'avoir foncée de viande de boucherie , bœuf et veau , avec oignons , carottes , un bouquet de persil et de ciboules , deux ou trois clous de girofle , trois feuilles de laurier , thym et basilic ; mouillez-le avec de l'eau , faites-le partir , et à moitié de sa cuisson ajoutez une bouteille de vin de Madère ; faute de ce vin , mettez un demi-setier d'eau-de-vie et une bouteille de vin de Champagne : alors vous ne couvrirez pas votre braisière , afin qu'en cuisant l'assaisonnement de votre jambon se réduise ; sondez-le , pour juger s'il est cuit , ainsi qu'il est indiqué ci-dessus ; égouttez-le ; posez-le sur un couvercle ; levez-en la couenne ; glacez-le avec une réduction de veau : si vous n'en aviez pas , saupoudrez-le avec un peu de sucre fin , et glacez-le au four ou avec une pelle rouge ; faites qu'il ait une belle couleur ; servez-le sur des épinards ou dessus tels légumes que vous jugerez convenable.

Jambon à la Broche.

Parez le dessus de votre jambon ; arrondissez-le en le coupant tout autour , donnez-lui une

belle forme; mettez-le dessaler, si vous croyez que cela soit nécessaire, ce dont vous pouvez vous assurer en le sondant; mettez-le dans un vase de terre avec des tranches d'oignons et de carottes, et deux ou trois feuilles de laurier cassées; versez dessus une bouteille et demie de vin de Malaga ou de tout autre vin d'Espagne, à défaut duquel vous emploieriez du vin de Champagne: couvrez-le d'un linge blanc, et fermez-le le plus hermétiquement que possible; laissez-le mariner pendant vingt-quatre heures dans cet assaisonnement; embrochez-le; faites-le cuire à point; servez-vous de sa marinade pour l'arroser: sa cuisson presque faite, levez-en la couenne; dorez-le avec une anglaise (voyez *Anglaise*, à son article); panez-le; faites-lui prendre une belle couleur: en retirant votre jambon pour en enlever la couenne, retirez aussi votre marinade, passez-la au tamis de soie, faites-la réduire à consistance de sauce, et servez-la sous votre jambon.

Échinée de Cochon.

Prenez une échinée de cochon; parez-la comme vous feriez d'un carré de veau; ôtez-en l'arête jusqu'au joint des côtes, et deux heures avant de la mettre à la broche, saupoudrez-la d'un peu de sel dessus et dessous; faites-la bien cuire, et servez dessous une sauce poivrade. (Voyez cette sauce, à son article.)

Côtelettes de Cochon, sauce Robert.

Coupez vos côtelettes de porc frais, comme

celles de veau ; aplatissez-les ; parez-les , saupoudrez-les d'un peu de sel des deux côtés ; faites-les griller , et surtout qu'elles soient bien cuites. Vous les servirez avec une sauce Robert. (Voyez *Sauce Robert*, à son article.)

Oreilles de Cochons en Menu-de-Roi.

Ayez trois oreilles de cochons ; flambez-les ; nettoyez - en le dedans , en y introduisant un fer presque rouge ; ratissez-les bien ; lavez-les à plusieurs eaux ; faites-les blanchir et cuire ensuite dans une braisière (voyez *Poêle*, à son article) ; lorsqu'elles seront cuites , laissez - les refroidir ; coupez-les par filets bien égaux ; coupez aussi six gros oignons en deux ; parez-en la tête et la queue ; ôtez le petit cœur de ces oignons ; coupez-les en filets ou en demi - anneaux ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ; passez-les ; faites-les cuire ; qu'ils soient bien blancs ; mouillez-les de deux ou trois cuillerées à dégraisser d'espagnoles , d'une cuillerée de jus de bœuf ou de blond de veau ; laissez mijoter vos oignons ; dégraissez votre sauce à l'instant de servir ; jetez-y votre menu-de-roi , ou les filets de ces oreilles ; mettez-y du sel , s'il en faut , un peu de moutarde , un filet de vinaigre , et servez.

Oreilles de Cochons à la Purée.

Préparez quatre ou cinq oreilles de cochons , comme il est indiqué ci-dessus ; faites-les cuire dans une braise ; prenez du bouillon ; assaisonnez-les de carottes , oignons , d'un bouquet de

persil et ciboules, thym, laurier et basilic : leur cuisson faite, égouttez-les; dressez-les et masquez-les avec une purée de pois, de lentilles, ou toute autre purée. (Voyez *Purée de Pois verts*, à son article.)

Queues de Cochons à la Purée.

Procédez, à l'égard de ces queues, comme il est dit à l'article précédent pour les oreilles.

Pieds de Cochon à la Sainte-Menéould.

Préparez quatre pieds de cochon; flambez-les, de crainte qu'il ne s'y trouve des soies; ratissez-les; lavez-les dans l'eau chaude; faites qu'ils soient bien propres; fendez-les en deux; rapprochez les morceaux l'un contre l'autre; entortillez-les de rubans de fil, appelés *rubans à tablier*, comme si un perruquier faisait une queue; cousez les deux bouts du ruban, afin que les morceaux réunis ne se détachent pas; faites-les cuire dans une braise, et, faute de braise, dans du bouillon, comme les queues à la purée : leur cuisson faite, égouttez-les; laissez-les refroidir; ôtez-en les rubans; séparez ces morceaux, trempez-les dans du beurre légèrement fondu, panez-les, faites-les griller, et servez-les à sec.

Pieds de Cochon aux Truffes.

Vous procéderez pour ceux-ci, comme il est indiqué ci-dessus : à moitié froids, vous en ôterez les rubans; vous poserez chacun de ces pieds sur un morceau de crépine assez grand pour pouvoir l'envelopper; vous ôterez tous les os, et

vous les remplacerez par un salpicon fait de truffes et de blanc de volailles (voyez *Salpicon de Volailles*, à son article) : enveloppez ces pieds de la crépine énoncée; donnez-leur à chacun la forme d'un pied à la Sainte-Menéould; faites-les griller de longue-main sur un feu doux, et servez-les.

Manière de faire ou de préparer le Lard.

Levez le lard de votre cochon, en y laissant le moins de chair possible; frottez-le de sel fin, séché, pilé et passé au tamis; mettez lard contre lard et l'un sur l'autre; posez-le sur une planche dans une cave fraîche, sans être trop humide; remettez du sel tout autour de vos pièces, et posez une autre planche dessus; chargez cette planche d'un poids assez fort: laissez ce lard se faire un mois et davantage; cela fait, accrochez-le et laissez-le sécher dans un lieu aéré, sans être humide; qu'il soit ferme et sec, afin de pouvoir vous en servir pour piquer.

Petit Salé.

Prenez des poitrines de cochon; coupez-les par morceaux; frottez-les de sel fin, comme les pièces de lard: vous y ajouterez un peu de salpêtre; vous les arrangerez au fur et à mesure les unes sur les autres dans un pot; ayez soin de les bien fouler, pour éviter qu'elles ne prennent le goût d'évent: pour obvier à cet inconvénient, bouchez les vides que pourra laisser le sel; recouvrez le vase d'un linge blanc, et fermez-le le plus

hermétiquement possible : au bout de huit ou dix jours vous pouvez vous en servir, soit pour mettre aux choux ou à la purée, soit pour tout ce dont vous aurez besoin.

Sain-Doux.

Quand vous voudrez faire du sain-doux, ayez de la panne bien blanche ; la plus épaisse est celle que vous devez préférer ; supprimez-en les peaux ; battez-la bien avec un morceau de bois, mettez-la dans une marmite ou une casserole, avec un peu d'eau ; faites-la aller à petit feu et bouillir long-temps pour qu'elle soit bien cuite et que le sain-doux se conserve : vous serez assuré qu'elle est bien cuite, lorsque les cortons se briseront facilement ; laissez-la refroidir ; lorsqu'elle ne sera plus que tiède, passez-la au travers d'un tamis, et, si vous voulez la conserver, mettez-la dans un endroit frais.

Manière de faire le Jambon.

Selon la quantité de jambon que vous voulez avoir, faites une saumure plus ou moins considérable ; mettez dans le vaisseau où vous voulez mariner vos jambons, toutes sortes d'herbes odoriférantes, comme sauge, basilic, thym, laurier, baume et grains de genièvre, du sel en suffisante quantité, et un peu de salpêtre ; ajoutez à ces ingrédients de la lie de vin, la meilleure possible ; mettez autant d'eau que de lie, et laissez le tout infuser plusieurs jours ; passez au clair votre saumure ; exprimez bien les her-

bes ; jetez un peu d'eau sur votre marc , afin de finir de fondre votre sel ; exprimez vos herbes une seconde fois ; arrangez vos jambons dans votre vase , ainsi que les épaules ; versez dessus votre saumure ; laissez-les ainsi pendant trois semaines ou un mois ; ensuite retirez-les , égouttez-les , mettez-les fumer ; lorsqu'ils seront bien secs et bien fumés , vous les conserverez en les frottant avec moitié vin et moitié vinaigre ; vous les laisserez sécher , afin que les mouches ne les gâtent pas , et vous vous en servirez au besoin.

Langues de Porcs fumées et fourrées.

Prenez des langues de porcs ; ôtez-en une partie du cornet , échaudez-les pour leur ôter la première peau ; mettez-les dans un vase , serrez-les bien l'une contre l'autre , en les salant avec sel et un peu de salpêtre ; joignez-y du basilic , du laurier , du thym , du genièvre , et , si vous le voulez , quelques échalotes ; posez dessus quelque chose de lourd pour les presser l'une contre l'autre ; couvrez le pot comme il est indiqué au petit lard ; mettez-le de même dans un endroit frais pendant huit jours : au bout de ce temps retirez-les de la saumure ; faites-les égoutter ; emballez-les dans des boyaux de cochon , de bœuf ou de veau ; nouez-en les deux bouts , faites-les fumer , et , lorsque vous voudrez vous en servir , vous les mettrez cuire dans de l'eau avec un peu de vin , un bouquet de persil et ciboules ,

quelques oignons , thym , laurier et basilic ; laissez-les refroidir , et servez-les.

Cochon de Lait.

En choisissant un cochon de lait , vous devez vous attacher à le prendre court , gras et jeune , c'est-à-dire qu'il n'ait pris pour nourriture que le lait de sa mère , et alors il doit être bon ; préférez les tonquins aux autres espèces , ils sont beaucoup plus délicats ; lorsque vous voudrez le tuer , prenez-lui le corps entre vos genoux , en lui serrant le groin dans la main gauche , et vous lui enfoncerez le couteau au bas de la gorge , ce qu'on appelle le petit cœur : il est nécessaire que le couteau soit étroit de lame et fort pointu ; dirigez-le bien droit , afin d'atteindre le cœur de l'animal : prenez garde de l'épauler , car alors il serait difficile à échauder , et , comme il saignerait peu , les chairs en seraient noires et moins délicates : vous aurez fait chauffer une chaudronnée d'eau un peu plus que tiède , vous aurez eu la précaution d'avoir un peu de poix-résine. Avant de tremper votre cochon dans l'eau , ayez soin de lui casser les défenses , de crainte qu'elles ne vous blessent en l'échaudant ; trempez-lui la tête dans cette eau ; si le poil des oreilles commence à quitter , retirez votre eau du feu et trempez en entier votre cochon ; mettez-le sur la table , et la résine près de vous ; posez votre main à plat sur cette résine (ce qui vous donnera l'aisance de bien approprier votre

cochon); frottez-le, trempez-le plusieurs fois dans l'eau, et frottez-le enfin jusqu'à ce qu'il n'y reste aucun poil; déchaussez-le, c'est-à-dire, ôtez-lui les sabots; videz-le et prenez garde de faire l'ouverture trop grande; ôtez-lui tout ce qu'il a dans le corps, hors les rognons; passez votre doigt entre le quasi, pour lui faire sortir le gros intestin, supprimez-le; ciselez-lui le chignon du cou; faites-lui quatre incisions sur la croupe, pour lui retrousser la queue entre la peau et les chairs; passez-lui trois brochettes, une dans les cuisses, pour lui assujettir les pieds de derrière, comme ceux d'un lapin au gîte; une autre à travers la poitrine pour lui trousser les pieds de devant, et une autre près des rognons pour l'empêcher de faire le dos de chameau: cela fait, mettez-le dégorger dans de l'eau fraîche; égouttez-le, laissez-le se ressuyer et mettez-le à la broche; s'il lui restait quelques poils, flambez-le avec un bouchon de papier; lorsqu'il aura fait trois ou quatre tours de broche, frottez-le d'huile avec un pinceau de plumes, pour que la peau soit plus croquante; faites cette opération plusieurs fois pendant le temps de la cuisson; quand il sera cuit, débroschez-le; faites-lui une incision autour du cou, afin que la peau reste croquante, et servez-le.

Cochon de Lait à l'Anglaise.

Vous procéderez en tout pour celui-ci comme pour le précédent, avec cette différence que vous le remplirez de la farce ci-après indiquée.

Prenez le foie du cochon, ôtez-en l'amer, hachez-le, pilez-le; ajoutez autant de mie de pain desséchée dans la crème, ou du bouillon, que vous avez de foie, et autant de beurre et de ténine que vous avez de mie; pilez le tout ensemble avec un peu de fines herbes passées dans du beurre, sel, poivre, fines épices en suffisante quantité, et une pincée de petite sauge bien hachée; ajoutez-y deux œufs entiers et trois jaunes; mêlez bien le tout; remplissez-en le corps de votre cochon; mettez-le à la broche; arrosez-le d'huile, comme pour l'autre. Il est inutile de faire observer qu'il faut plus de cuisson, puisqu'il y a une farce de plus qu'au précédent; retirez-le, et servez-le avec une sauce poivrée dessous. (Voyez l'article *Sauce Poivrée*.)

Cochon de Lait en Galantine.

Echaudez votre cochon, comme il est indiqué à l'article *Cochon de Lait rôti*; faites-le dégorgé; égouttez-le, désossez-le, à la réserve des quatre pieds; prenez garde de faire aucun trou à sa peau; faites une farce cuite, de volaille ou de veau (voyez l'article *Farce cuite*); étendez la peau de votre cochon sur un linge blanc; mettez-y de cette farce l'épaisseur d'un doigt; garnissez-la de grands lardons de lard, et entre ces lardons placez des filets de truffes dans toute la longueur, des filets d'omelettes de jaunes d'œufs, des filets de pistaches, des filets d'amandes douces et des filets de noix de jambon cuit; couvrez le

tout d'une même épaisseur de farce, et continuez ainsi jusqu'à ce que la peau soit pleine, sans être trop tendue : surtout donnez à la tête de votre cochon, ainsi qu'au corps, sa première forme; cousez-le avec une grosse aiguille et du fil de Bretagne; fixez les quatre pieds comme pour le mettre à la broche; frottez-le de citron, couvrez-le de bardes de lard, emballez-le dans une étamine neuve, que vous coudrez; attachez les deux bouts, marquez une braise avec les os et les débris de votre cochon, quelques lames de jambon cru, un jarret de veau partagé en deux, deux gousses d'ail, deux feuilles de laurier, du sel, carottes, oignons et un bouquet de persil et ciboules : posez dessus votre cochon; mouillez-le avec du bon bouillon et une bouteille de vin de Grave; faites-le partir, retirez-le sur le bord du fourneau, faites-le aller doucement pendant trois heures; retirez-le, laissez-le refroidir, ensuite déballez-le; ôtez les bardes de lard; dressez-le sur le plat. Vous aurez passé le fond de votre braise au travers d'un tamis de soie : si ce fond n'est pas assez ambré, mettez-y un peu de jus; faites-le réduire et clarifier comme il est indiqué à l'aspic (voyez l'article *Aspic*); faites un cordon de cette gelée autour de votre cochon, soit en diamans ou de toute autre manière, et servez.

Boudin ordinaire.

Ayez douze oignons épluchés; faites-les cuire dans du bouillon ou du consommé avec un bou-

quet de persil et ciboules, du thym, du basilic et une feuille de laurier; vos oignons cuits, hachez-les très-fin; ayez une pinte de sang de cochon; observez que ce sang, pour en ôter les fibres, doit être bien manié en sortant de la gorge de l'animal, et qu'il faut y mettre un filet de vinaigre, afin de l'empêcher de se cailler; coupez une livre et demie de panne en dés, mettez-la dans le sang avec une chopine de crème double, des fines herbes hachées, des épices fines, sel et poivre en suffisante quantité, et mêlez bien le tout; ayez des boyaux de cochon ou de mouton, que vous ratissez et lavez bien, remplissez-les de votre appareil; servez-vous à cet effet d'un entonnoir propre à cet usage; ne remplissez pas trop vos boyaux, dans la crainte que vos boudins ne crèvent pendant la cuisson; ficelez-les aux deux extrémités et d'espace en espace, suivant la longueur dont vous voulez vos boudins; mettez-les dans un chaudron d'eau tiède et menez-les à petit feu, afin qu'ils ne crèvent pas; retournez-les doucement avec une écumoire: vous jugerez s'ils sont cuits, si, en les piquant avec une épingle, la graisse vient au lieu de sang; leur cuisson faite, retirez-les sur un linge blanc et laissez-les refroidir; lorsque vous voudrez les servir, ciselez-les, mettez-les sur le gril et faites-les cuire.

Boudin à la façon de Nanterre.

Epluchez une suffisante quantité d'oignons

pour le sang que vous aurez à employer ; mettez-les dans une sebile de bois, et avec un couteau semblable à celui des bourreliers, hachez-les ; ensuite mettez-les dans une casserole avec de la panne, passez-la sur le feu jusqu'à ce que les oignons soient bien cuits sans être roux ; laissez-les refroidir à moitié, mettez-y votre sang, mêlez bien le tout, assaisonnez-le de sel fin, fines herbes, épices fines ; mettez-y de la crème, et finissez votre boudin comme il est indiqué à l'article précédent.

Boudin blanc.

Faites cuire une douzaine d'oignons dans du bouillon ou du consommé, avec deux clous de girofle, du basilic, du thym et du laurier, un bouquet de persil et ciboules, du sel et du poivre ; leur cuisson faite, hachez-les très-fin ; faites une panade à la crème, bien desséchée ; mettez les oignons et cette panade dans un mortier, ajoutez y quelques amandes douces, que vous aurez pilées et passées à l'étamine ; mêlez le tout ensemble avec le pilon ; ajoutez-y quelques jaunes d'œufs crus, de la panne coupée en dés, des blancs de volailles rôties, hachez très-fin ; pilez le tout ensemble et délayez-le avec de la crème double et chaude, assaisonnez-le de sel et d'épices fines ; goûtez si votre appareil est d'un bon goût et entonnez-le comme vous avez fait précédemment dans des boyaux : ce boudin demande moins de temps pour sa cuisson que

le noir, et, pour le faire cuire, employez du lait au lieu d'eau; laissez-le refroidir, piquez-le au lieu de le ciseler avant de le mettre sur le gril: la meilleure manière de le faire cuire est de le mettre dans une caisse de papier blanc.

Boudin d'Ecrevisses.

Ayez un demi-cent d'écrevisses; faites-les cuire, après les avoir lavées, avec du bouillon ou de l'eau; leur cuisson faite, laissez-les refroidir, épluchez-les, c'est-à-dire, ôtez-en la chair des queues et les petites pattes, et supprimez le dedans du corps; faites-en sécher toutes les coquilles, pilez-les, faites-en un beurre (voyez *Beurre d'Ecrevisses*, à son article); coupez les queues en dés, mettez-les dans une casserole avec les œufs que vous aurez retirés de vos écrevisses en les épluchant; ajoutez des blancs de volailles bien hachés, une panade à la crème très-desséchée, quelques oignons cuits sous la cendre, quelques foies gras coupés en dés, de la panne *idem*; mêlez-y votre beurre d'écrevisses, quelques cuillerées de consommé, des épices fines et du sel en suffisante quantité; mêlez bien le tout ensemble, entonnez-les dans les boyaux; liez-les de même que les précédens, et faites-les cuire comme les boudins blancs.

Boudin de Lapereau.

Faites cuire un lapereau de garenne à la broche, levez-en les chairs, supprimez-en la peau

et les nerfs ; hachez ces chairs très-fin , joignez-y le foie , ayant eu soin d'en ôter l'amer ; concassez les carcasses , mettez-les dans une casserole , mouillez-les avec un peu de consommé ; faites-les bouillir pour en tirer le fumet , avec lequel vous ferez une panade ; pilez vos chairs et votre panade ensemble , ajoutez un tiers de beurre en sus , c'est-à-dire que le tout soit par tiers ; mettez-y des oignons cuits dans du consommé et hachés très-menu , six jaunes d'œufs crus , de la crème réduite et froide (ce qu'il en faut pour mettre cet appareil à consistance de boudin) , des épices fines , un peu de muscade , du sel ; et procédez , pour finir ces boudins , comme il est énoncé aux articles précédens.

Boudin de Faisan.

Faites cuire un faisan à la broche , levez-en les chairs , supprimez-en la peau et les nerfs ; hachez ces chairs très-menu ; concassez les os , dont vous ferez le même usage que ci-dessus ; faites cuire six oignons dans du bouillon , assaisonnez-les de sel , de poivre , de deux clous de girofle , d'un peu de basilic et d'un bouquet de persil et ciboules : ces oignons cuits jusqu'à parfaite réduction de leur mouillement , hachez-les très-fin , incorporez-y vos chairs hachées , mêlez-y votre mie de pain desséchée ; pilez le tout , délayez-le avec de la crème double ; joignez-y six jaunes d'œufs frais et crus , et trois quarterons de panne blanche , coupée en petits dés , du sel

fin et des épices fines; mettez cet appareil dans des boyaux, ainsi qu'il est indiqué ci-dessus; faites cuire de même, et servez.

Boudin de Foies gras.

Ayez deux beaux foies gras de Strasbourg; hachez-les; faites cuire six oignons, comme il est dit article *Boudin de Faisan*; leur cuisson faite, hachez-les très-fin et mêlez-les avec vos foies gras; ajoutez une demi-livre de panne blanchie, coupée en petits dés, un demi-setier de crème double, une chopine de sang de veau, que vous aurez soin de manier comme il est dit au boudin noir; assaisonnez le tout de sel fin, d'épices fines, et posez-le sur un feu doux pour le faire tiédir, en le remuant toujours, afin que le sang ne s'attache point au fond : cela fait, entonnez-le dans les boyaux; faites cuire ces boudins dans du bouillon, et procédez, pour les mettre en état d'être servis, comme il est dit aux articles précédens.

Cervelas fumés.

Selon la quantité de cervelas que vous voulez faire, hachez de la chair de porc frais, entrelardée, avec un quart de lard en sus; assaisonnez-les de sel fin et d'épices fines; mettez cet appareil dans des boyaux de cochon bien lavés, et, selon la grosseur que vous voulez donner à vos cervelas, ficelez-en les deux bouts et pendez-les à la cheminée pour les faire fumer trois jours; après faites-les cuire dans le bouillon pendant trois

heures, avec un peu de sel, une gousse d'ail, du thym, du laurier, du basilic et un bouquet de persil et ciboules; laissez-les refroidir, et servez-les sur une serviette.

Saucisses.

Prenez de la chair de porc frais, beaucoup plus grasse que maigre (la meilleure partie est celle qui est entre la poitrine et le lard au-dessus du tendon); lorsque vous aurez haché cette chair bien fin, assaisonnez-la de sel fin et d'épices fines; entonnez-la dans des boyaux que vous ficelerez des deux bouts, et faites-les griller à un feu doux.

Saucisses plates.

Hachez, comme ci-dessus, de la chair de porc frais ce qu'il vous en faut; assaisonnez-la de même, et, au lieu de l'entonnez dans des boyaux, mettez-la par parties sur des morceaux de crépine, que vous aurez coupés en raison de la grandeur qu'il vous plaira de donner à vos saucisses, et faites-les cuire sur un feu doux.

Andouilles de Cochon.

Ayez des boyaux de cochon propres à faire des andouilles; coupez-les de la grandeur et de la grosseur de celles que vous voulez faire; nettoyez-les bien pour leur ôter le goût de charcuterie; faites-les tremper dans un peu de vin blanc, pendant cinq à six heures, avec thym, basilic et deux gousses d'ail; ensuite coupez

en filet du porc frais, de la panne et des boyaux; mêlez le tout, assaisonnez-le de sel fin, d'épices fines, d'un peu d'anis pilés; remplissez-en vos boyaux; prenez garde qu'ils ne le soient trop (ce qui les ferait crever); ficelés-les et mettez-les cuire dans un vase juste à leur longueur, avec moitié lait et moitié eau, un bouquet de persil et ciboules, une gousse d'ail, thym, basilic, laurier, sel, poivre, panne : vos andouilles cuites, laissez-les refroidir dans leur assaisonnement; retirez-les, essuyez-les bien, ciselez un peu, faites-les griller et servez-les.

Andouilles de Couenne.

Coupez en filets de la couenne d'un jeune cochon, des boyaux et de la panne; mêlez le tout, et procédez, pour assaisonner et finir vos andouilles, comme il est énoncé à l'article des *Andouilles de Cochon*.

Andouilles à la Béchamelle.

Mettez un morceau de beurre dans une casserole avec une tranche de jambon, trois échalotes, du persil et de la ciboule, une gousse d'ail, thym, basilic et laurier : posez votre casserole sur un feu doux, et laissez suer pendant environ un quart d'heure; mouillez-la avec une chopine de lait; faites-la bouillir et réduire à moitié; passez-la au tamis; mettez-y une bonne poignée de mie de pain, et faites-la bouillir de nouveau, jusqu'à ce que le pain ait bu le lait; en

suite coupez en filets de la poitrine de porc frais, de la panne, du petit lard et une fraise de veau ; mêlez ces filets avec votre mie de pain et six jaunes d'œufs crus, des épices et du sel ; remplissez des boyaux de cette composition ; et, ayant fermé vos andouilles, faites-les cuire avec moitié lait et moitié bouillon gras, du sel, du poivre, un bouquet de persil et ciboules ; et, pour les servir, procédez comme il est dit aux andouilles de cochon.

Andouilles de Bœuf.

Prenez chez le charcutier des robes d'andouilles ; faites-leur passer le goût de boyaux, comme il est expliqué pour celles de cochon ; faites cuire aux trois quarts dans de l'eau du gras-double et des palais de bœufs ; ensuite coupez-les en filets, ainsi que de la tétine de veau et du petit lard ; joignez à ces filets de l'oignon coupé de même, et que vous aurez fait presque cuire dans du beurre ou du lard ; mêlez le tout ensemble, en y ajoutant quatre jaunes d'œufs crus, des épices fines et du sel ; entonnez cet appareil dans vos boyaux ; ficelez-en les deux bouts ; et vos andouilles faites, mettez-les cuire dans du bouillon gras où vous aurez mis une chopine de vin blanc, un bouquet de persil et ciboules, une gousse d'ail, du laurier, du thym, du basilic, trois clous de girofle, sel, poivre, carottes et oignons ; vos andouilles cuites, laissez-les refroidir dans leur assaisonnement ; et,

pour les servir, procédez comme il est dit pour les andouilles de cochon.

Vous pouvez vous servir de langues en place de palais de bœufs.

Andouilles de Veau.

Ayez une fraise et une tétine de veau; faites-les blanchir un grand quart d'heure, et coupez-les en filets; joignez-y une livre de petit lard coupé de même; maniez le tout dans une terrine, avec sel, épices fines, quelques échalotes hachées, quatre cuillerées à dégraisser de crème double et quatre jaunes d'œufs: procédez ensuite, en employant des boyaux de cochon pour faire vos andouilles, comme il est énoncé à l'article *Andouilles de Cochon*; faites-les cuire avec du bouillon, une chopine de vin blanc, une gousse d'ail, du thym, du basilic, du laurier et un bouquet de persil et ciboules; laissez-les refroidir dans leur assaisonnement, retirez-les, essuyez-les, et, après les avoir un peu ciselées, faites les griller, et servez.

Andouilles de Fraise de Veau.

Prenez une fraise de veau; faites-la blanchir et cuire; ensuite laissez-la refroidir; ayez une tétine ou deux, selon leur grosseur; faites-les cuire comme la fraise; émincez le tout; mettez-le dans une terrine; hachez des champignons, des échalotes, du persil et des truffes, si c'est la saison; mettez ces fines herbes dans une casse-

role avec un morceau de beurre ; passez-les et mouillez-les avec un verre de vin de Malvoisie ou de Madère : lorsque cela sera réduit à moitié, mettez-y quatre ou cinq cuillerées d'espagnole ; faites-le réduire de nouveau, comme pour une sauce aux échalotes : de là mettez-y votre fraise de veau, votre tetine et six jaunes d'œufs ; le tout assaisonné de sel, poivre et épices fines ; assurez-vous si cet appareil est de bon goût ; dans ce cas, mettez-le dans les boyaux que vous avez préparés à cet effet, ayant toujours soin qu'ils ne soient pas trop pleins ; liéz-les par les deux bouts ; mettez-les deux minutes dans de l'eau bouillante, pour leur faire prendre leur forme ; retirez-les ; ensuite laissez-les refroidir ; mettez dans une casserole des lames de veau et de jambon, carottes et oignons ; arrangez dessus vos andouilles ; couvrez-les de bardes de lard ; mouillez-les avec du vin blanc et un peu de bouillon ; faites-les cuire une heure, et doucement, pour qu'elles ne crèvent pas ; laissez-les refroidir dans leur assaisonnement pour qu'elles prennent du goût ; après retirez-les, parez-les et faites-les griller comme les andouilles ordinaires

SANGLIER.

Le sanglier est un cochon sauvage, tel qu'il existe en état de nature : le cochon domestique sort de cette race ; il n'en diffère que par suite de la nourriture que l'homme lui donne.

Il faut choisir, pour l'employer, un sanglier de l'âge d'un à trois ans : s'il est plus vieux, la chair en est sèche et lourde. Il faut, sitôt qu'il est tué, en supprimer les testicules ; car (en les lui laissant) elles donneraient un fort mauvais goût à la chair, au point qu'elle ne serait pas mangeable.

Hure de Sanglier.

Procédez en tout, pour préparer et servir cette hure, comme pour celle dite de cochon. (Voyez *Hure de Cochon*, à son article.)

Filets de Sanglier.

Levez ces filets comme vous lèveriez ceux de bœuf ou de veau ; piquez-les ; mettez-les dans une marinade à cru, ainsi préparée :

Coupez des oignons en tranches ; joignez-y des échalotes, quelques gousses d'ail, clous de girofle, feuilles de laurier, petite sauge, genièvre en grains, basilic, thym et sel en suffisante quantité ; mettez-y moitié vinaigre et moitié eau, si le vinaigre est fort ; laissez mariner vos filets, ou toute autre partie du sanglier, quatre ou cinq jours ; ôtez-les ; égouttez-les ; mettez de l'huile dans une casserole, faites-y revenir vos filets des deux côtés : cela fait, mettez feu dessus et dessous, et laissez-les cuire (on ne peut déterminer le temps de la cuisson que par l'âge et la grosseur de l'animal) ; égouttez ces filets sur un linge, et servez-les avec une sauce poivrée dessous.

Vous pouvez faire cuire ces filets à la broche et les servir de même avec une poivrade.

Côtelettes de Sanglier.

Parez et piquez ces côtelettes, et procédez ensuite comme il est indiqué pour les filets, à l'article précédent.

Jambon de Sanglier.

Ce jambon se prépare comme celui de porc. (Voyez *Manière de préparer le Jambon*, à son article.)

Moyens de donner au Cochon domestique le goût et l'apparence du Sanglier.

Levez vos chairs de cochon, comme côtelettes, filets, etc.; mettez-les dans la marinade indiquée à l'article *Filets de Sanglier*; ajoutez à cette marinade du mélilot, quelques branches de baume ou de menthe et du brou de noix (au sujet du brou, ayez-en dans la saison, mettez-le dans un pot de terre, salez-le, couvrez-le bien et servez-vous-en au besoin); laissez le tout mariner huit jours: votre cochon prendra la couleur et le goût du sanglier. Pour bien réussir en cela, il faut choisir un jeune animal, qui ne soit pas trop gras. Vous pourrez vous assurer qu'il est jeune et tendre, en pinçant et tirant sa couenne, si elle se déchire facilement.

CHEVREUIL.

Le chevreuil est beaucoup plus petit que le cerf: il lui ressemble plus que tout autre animal

par la conformation des parties extérieures et intérieures. On distingue l'âge du chevreuil par le nombre des andouillers qui sont à son bois : il en porte jusqu'à dix : alors il est *dix-cors* et n'est plus propre à la cuisine : il faut donc le prendre de l'âge de dix-huit mois à trois ans, pour qu'il soit tendre et savoureux. Sa chair est très-bonne; mais cependant sa qualité dépend beaucoup du pays qu'il habite : ceux des pays élevés et en colline sont les plus délicats; ceux dont le pelage est brun ont la chair plus fine que les roux; les mâles qui ont passé deux à trois ans, qu'on appelle en terme de chasse *vieux brocards*, sont de mauvais goût dans certains temps de l'année; par exemple, à l'époque du *rut* ou peu après; les femelles du même âge, appelées chevrettes, ont la chair plus tendre; celle des faons ou jeunes chevreuils est mollasse; mais, lorsqu'ils atteignent un an ou dix-huit mois, elle est excellente.

Manière de dépecer le Chevreuil.

Lorsque vous avez un chevreuil, dépouillez-le avec soin : vous n'avez presque pas besoin de vous servir de couteau pour cela; aussitôt que vous vous êtes fait jour entre la chair et la peau, introduisez dans l'ouverture votre poing, ainsi que le fait un boucher en dépouillant un mouton : cela fait, ôtez bien tous les poils qui ont pu se détacher de la peau, et qui se colleraient sur les chairs : fendez-le en deux, comme si c'était un mouton. Pour y réussir parfaitement, accrochez-

le par une jambe de derrière, fendez l'os du quasi au milieu de la moelle alongée; introduisez dans la naissance de cette moelle un hachoir de fer qui vous servira de régulateur, ayant soin de l'enfoncer au fur et à mesure que vous partagez votre pièce, jusqu'au cou : séparez le cou du corps; après coupez vos quartiers de derrière jusqu'à la première côte, c'est-à-dire que tout le filet reste sur le quartier : levez ensuite les épaules comme celles de mouton, et séparez la poitrine des carrés.

Quartier de derrière de Chevreuil à la Broche.

Levez la première peau du filet, ainsi que celle du dehors de la cuisse; piquez-le de lard fin, soit d'un bout à bout ou d'une deuxième : cela fait, mettez-le dans une marinade crue, comme il est indiqué pour le sanglier (voyez cet article), de laquelle vous mitigerez la force, selon le plus ou le moins de temps que vous voudrez conserver votre chevreuil : au bout de huit jours de marinade vous pouvez le retirer : dans ce cas laissez-le s'égoutter; mettez-le à la broche; enveloppez-le de papier beurré; faites-le cuire, et servez dessous une bonne sauce au pauvre homme, ou poivrade (voyez ces deux articles); vous pouvez conserver du chevreuil deux, trois et même six mois, en le changeant de marinade; et lorsque vous voudrez vous en servir, vous mettez, un ou deux jours avant, une quantité suffisante d'eau pour en alléger la marinade, et

conséquemment ôter en grande partie à la chair la force du vinaigre.

Côtelettes de Chevreuil.

Levez ces côtelettes comme celles de mouton; parez-les de même; aplatissez-les légèrement; piquez-les, si vous le voulez; mettez-les dans la marinade crue, comme il est indiqué à l'article précédent: un jour suffit; ensuite mettez un peu de bonne huile dans une casserole; faites-y revenir à grand feu vos côtelettes des deux côtés; lorsqu'elles seront cuites et d'une belle couleur, égouttez-les, dressez-les et servez-les avec une bonne sauce poivrade ou toute autre sauce, telle que celle tomate, etc.

Épaules de Chevreuil.

Levez les chairs de ces épaules par petits filets; ôtez-en la peau et les nerfs, piquez ces petits filets, faites-les mariner comme les côtelettes ci-dessus, faites-les cuire de même et servez-les avec une sauce poivrade ou autre.

Civet de Chevreuil.

Prenez les poitrines d'un chevreuil; coupez-les par morceaux, ainsi que le collet (comme il est indiqué à l'article *Haricot de Mouton*); passez du petit lard dans un morceau de beurre; ensuite égouttez-le, et faites un roux léger avec ce même beurre; passez vos chairs avec le petit lard jusqu'à ce qu'elles soient bien roidies; alors mouillez-les avec une bonne bouteille de vin

rouge et à-peu-près une chopine d'eau ; assaisonnez ce civet d'un bouquet de persil et ciboules, de deux gousses d'ail, thym, laurier, sel et poivre ; remuez-le souvent pour qu'il ne s'attache pas ; mettez-y des petits oignons crus ou passés dans le beurre ; joignez-y des champignons ; faites-le cuire et dégraissez-le : sa cuisson faite, si sa sauce est trop longue, faites-la réduire à son degré : qu'il soit d'un bon goût, et servez.

Cervelle de Chevreuil en Marinade.

Levez votre cervelle de chevreuil comme on lève celle de veau ou de mouton ; épluchez-la, faites-la cuire dans une marinade, égouttez-la et faites-la frire, comme il est indiqué aux cervelles dites de veau (voyez cet article.)

DAIM.

Le daim et le cerf ont entre eux beaucoup de ressemblance, quoique le premier soit plus petit, et tienne le milieu entre le chevreuil et le cerf. On ne fait pas un grand cas de sa chair en ce pays-ci ; pour moi je soutiens que c'est à tort, et qu'un jeune daim bien gras ne le cède pas au chevreuil pour la qualité ; les Anglais en font un grand cas, et estiment peu le chevreuil ; enfin je conseille d'employer le daim ; et je crois qu'on perdra ici l'opinion qu'il est moins bon que le chevreuil, dès qu'il sera apprêté de même,

excepté néanmoins pendant le temps du rut. La femelle et sa chevrette sont plus délicates que le daim et le chevreuil : la manière de procéder à leur égard et pour le daim, relativement au service, étant la même que celle énoncée à l'article du chevreuil, j'indiquerai seulement comment le daim se prépare en Angleterre.

Hanche de Venaison, ou Quartier de derrière du Daim.

Lorsque vous aurez un quartier de daim bien gras, c'est-à-dire couvert de graisse, tel que peut l'être un gigot de mouton; désossez-en le quasi; battez-le bien; saupoudrez le dessus d'un peu de sel fin; faites une pâte avec trois litrons de farine, dans laquelle vous mettrez une demi-once de sel, six œufs entiers et un peu d'eau seulement, pour que votre pâte soit extrêmement ferme; enveloppez-la dans un linge blanc et humide; laissez-la reposer une heure; après abaissez-la bien également, en lui donnant l'épaisseur d'une pièce de six livres; embrochez votre venaison; enveloppez-la entièrement de votre abaisse de pâte, pour cela elle doit être d'un seul morceau; soudez-la en mouillant les bords et les joignant l'un sur l'autre; cela fait, enveloppez le tout de fort papier beurré (le papier d'une seule feuille); cette hanche ainsi préparée, faites-la cuire à un feu bien égal environ trois heures; la cuisson faite, ôtez-en le papier; faites prendre une belle couleur à la pâte; après

L'avoir débroschée, servez-la en joignant une saucière de gelée de groseilles, qu'on appelle en anglais Corinthe gelée.

LIÈVRE.

Gâteau de Lièvre.

Ayez un lièvre; dépouillez-le, videz-le; conservez-en le sang, ainsi que le foie; levez-en toutes les chairs; ôtez-en les nerfs et les peaux; hachez ces chairs; ayez autant de foie de veau, que vous hacherez de même, après en avoir supprimé la peau et les nerfs; joignez-y le foie de votre lièvre; ayez de la noix de jambon cuit autant que vous avez de chair de lièvre; hachez bien ce jambon, mettez-le dans le mortier, et pilez-le jusqu'à consistance d'une pâte; ajoutez-y votre chair de lièvre, son foie et celui du veau; pilez bien le tout ensemble, et joignez-y du lard râpé, le tiers du volume de vos viandes; pilez de nouveau le tout, au point qu'on ne sente sous le doigt aucun grumeau; assaisonnez-le de sel fin, d'épices fines, de fines herbes cuites, telles que persil, ciboules et de la muscade râpée; joignez à tout cela un demi-verre de bonne eau-de-vie, six ou huit œufs entiers, l'un après l'autre, le sang de votre lièvre et un jus d'ail (lequel se fait en écrasant deux gousses d'ail qu'on met avec un peu d'eau dans une cuiller et dont on exprime le jus); mêlez bien le tout ensemble; cela fait, foncez une casserole de bar-

des de lard bien *loses*; mettez-y de votre appareil l'épaisseur de deux doigts; ayez de grands lardons; rangez-les sur cet appareil, de distance en distance, et mettez alternativement dans chacune de ces distances une rangée de pistaches ou de truffes coupées comme un lardon; recouvrez ce fond de votre appareil toujours de l'épaisseur de deux doigts, et continuez ainsi jusqu'à ce que votre casserole soit pleine; couvrez cet appareil de bardes de lard et d'un rond de papier; mettez un couvercle sur votre casseroles; posez-la sur une tourtière, et faites cuire au four votre gâteau trois heures, ou moins, selon la grosseur; ensuite retirez-le; laissez-le refroidir; échauffez légèrement la casserole, pour le retourner; retournez-le; ôtez-en les bardes; faites-y une remarque qui indique à l'entamer, de sorte que les lardons qui y sont posés en long se trouvent coupés en travers; et servez-le sur une assiette, comme moyenne ou grosse pièce d'entremets.

Levraut à la Broche.

Ayez un levraut jeune et tendre (vous vous assurerez s'il l'est, en lui tâtant une des pattes de devant; s'il est jeune, vous devez sentir au dehors une ou deux protubérances ou grosseurs; plus elles sont sensibles, plus elles indiquent la jeunesse de l'animal); coupez les deux pattes de devant près du coude; dépouillez-le, videz-le; passez votre doigt entre ses quasis, pour qu'il n'y

reste aucune malpropreté ; crevez le diaphragme ; retirez les poumons et le foie de votre levraut ; mettez son sang dans un vase ; coupez à moitié les pattes de derrière , passez une d'elle dans le jarret de l'autre ; rompez les cuisses vers le milieu ; refaites votre lièvre sur le feu ; essuyez-le ; frottez-le entièrement de son sang avec votre main ; piquez-le , ou bardez-le ; mettez-le à la broche ; faites-le cuire une demi-heure ou trois quarts d'heures ; retirez-le , et servez-le avec une sauce poivrade que vous lierez avec son sang ; ayez soin de ne la pas laisser bouillir. (Voyez l'article *Sauce Poivrade.*)

Levraut à l'Anglaise.

Ayez un levraut tendre , comme il est dit à l'article précédent ; dépouillez-le , sans lui couper les pattes ; au contraire , dépouillez-les toutes les quatre le mieux possible ; laissez-lui ses ongles ; et pour qu'il reste dans son entier , échaudez-lui les oreilles comme on échaude celles d'un cochon de lait (voyez *Cochon de Lait* , à son article) : faites-lui , pour le vider , une petite ouverture ; retirez-lui les poumons et le sang , comme il est dit précédemment : passez votre doigt entre les quasis , de même que ci-dessus ; prenez le foie , ôtez-en l'amer , hachez-le très-mentu ; faites une panade un peu desséchée avec de la crème , pilez-la avec votre foie ; mettez autant de beurre qu'il y a de panade , quatre jaunes d'œufs crus , sel , poivre et fines épices ;

coupez un gros oignon en très-petits dés, passez-le dans du beurre; faites-le cuire à blanc; ôtez votre pilon et joignez cet oignon à votre farce, en le mettant avec une cuiller; ajoutez-y une pincée de petite sauge, que vous aurez passée au tamis: mêlez le tout et incorporez-y le sang de votre levraut; faites l'essai de cette farce; goûtez si elle est d'un bon goût; remplissez-en le corps de votre levraut, cousez-le; cassez-lui les os des cuisses, et ramenez-lui les pattes de derrière sous le ventre où vous les fixerez; donnez l'attitude aux pattes de devant, ainsi qu'à la tête de votre lièvre, comme s'il était au gîte; mettez-le à la broche, en lui conservant cette position: bardez-le, enveloppez-le de papier; faites-le cuire environ cinq quarts d'heure; avant de le retirer du feu, ôtez-lui le papier: si c'est pour servir à des Anglais, supprimez-en le lard, et servez-le avec une saucière remplie de gelée de groseilles.

Civet de Lièvre.

Ce civet se fait comme celui du chevreuil, mais on le finit, en le liant avec le sang qu'on a réservé du lièvre (voy. l'art. *Civet de Chevreuil*).

Escalopes de Levraut au sang.

Ayez un ou deux levrauts, selon leur grosseur; dépouillez-les, videz-les; conservez-en le sang; levez-en les filets, ainsi que les mignons et les noix des cuisses; supprimez les nerfs de vos filets, en les posant sur la table et faisant glisser

vosre couteau , comme si vous leviez une barde de lard ; ôtez les nerfs et les peaux de vos noix ; coupez le tout de l'épaisseur et de la grandeur d'un écu ; battez-les l'un après l'autre avec le manche du couteau , que vous tremperez dans l'eau ; arrondissez vos escalopes , arrangez-les l'une après l'autre , ainsi que les rognons partagés en deux , dans une sauteuse ou un plat d'argent creux , où vous aurez fait fondre du beurre ; saupoudrez ces escalopes d'un peu de sel et de gros poivre ; couvrez-les de beurre fondu et d'un rond de papier blanc , et laissez-les jusqu'à l'instant de vous en servir : concassez les os , la tête et tous les débris de vos levrauts ; mettez-les dans une petite marmite , avec quelques lames de jambon , un morceau de rouelle de veau , deux oignons , un piqué de deux clous de girofle , deux ou trois carottes tournées , un bouquet de persil et de ciboules , une feuille de laurier et la moitié d'une gousse d'ail ; mouillez le tout avec du bon bouillon et un verre de vin de Bourgogne rouge ; faites cuire ce fumet une heure ou davantage : sa cuisson faite , dégraissez-le , passez-le au travers d'une serviette , mettez-le sur le feu de nouveau ; faites-le réduire plus qu'à moitié ; ajoutez-y trois cuillerées à dégraisser d'espagnole ; faites-le réduire de nouveau à consistance de demi-glace : à l'instant de servir , mettez vos escalopes sur un feu ardent ; lorsqu'elles seront roides d'un côté , faites-les roidir de l'autre ; cela fait , égouttez-en le beurre

sans perdre le jus de vos filets ; mettez le tout dans votre fumet , sautez-le , liez-le avec le sang de vos levrauts ; ajoutez-y un pain de beurre , un jus de citron ; goûtez s'il est d'un bon goût , et servez.

Si vous n'aviez point d'espagnole , faites un petit roux (voyez *Roux* , à son article) ; liez-en votre fumet avant de le passer , et , pour en obtenir à-peu-près le même résultat que ci-dessus , faites-le réduire au même degré.

Filets de Levrauts à la Provençale.

Levez les filets d'un ou deux levrauts ; parez-les , ôtez-en les nerfs ; piquez-les de filets d'anchois dessalés et de lard ; versez de l'huile dans une casserole ; mettez-y une demi-gousse d'ail , un peu d'échalotes hachées , un peu de sel et de gros poivre ; posez vos filets dans cette casserole et passez-les sur le feu : lorsqu'ils seront cuits , égouttez-les chaudement ; mettez dans votre casserole deux cuillerées de coulis , autant de consommé , la moitié d'une cuillerée à bouche de vinaigre à l'estragon ; faites réduire votre sauce , dégraissez-la , passez-la à l'étamine ; remettez-la au feu , dégraissez-la de nouveau : goûtez si elle est d'un bon goût ; versez-la dans le fond du plat et servez vos filets dessus.

Filets de Levrauts en Serpent.

Prenez les gros filets de trois ou quatre forts levrauts ; parez-les comme il est dit précédem-

ment (article des *Escalopes*); formez avec le gros bout du filet une espèce de tête de serpent; piquez le reste d'une deuxième; foncez une casserole de bardes de lard; arrangez-y vos filets, en les faisant serpenter; assaisonnez-les d'un bouquet de persil et ciboules, d'une carotte, d'un oignon, d'un demi-verre de vin blanc; mouillez le tout avec un peu de consommé; couvrez vos filets d'un papier beurré; faites-les partir et de suite cuire un quart d'heure, avec feu dessus et dessous: leur cuisson faite, égouttez-les sur un couvercle, glacez-les et servez-les sur un bon *fumet*, tel que celui dont il est mention à l'article des *Escalopes de Levrauts*. Vous pouvez vous servir des cuisses et des épaules, soit pour faire un civet, soit de la manière suivante.

Cuisses de Levrauts en Papillotes.

Prenez six cuisses de levrauts, désossez-les jusqu'aux genoux; passez-les dans des fines herbes hachées; faites-les cuire près d'une demi-heure, et du reste préparez-les comme les côtelettes de veau en papillotes (voyez cet article).

Boudin de Lièvre.

Prenez un lièvre ou des cuisses de levrauts dont vous aurez levé les filets; supprimez-en les nerfs et les peaux; pilez ces chairs; joignez-y le foie dont vous aurez ôté l'amer; passez-les à travers le tamis à quenelles; ramassez-les; ayez autant de panade desséchée, dans du con-

sommé ou du bouillon, que vous avez de ces chairs ; pilez le tout ensemble ; ajoutez-y autant de beurre fin que vous avez employé de panade, c'est-à-dire que le tout soit par tiers ; joignez à cela le sang de votre lièvre ; assaisonnez votre farce de sel fin, d'épices fines, d'un peu de muscade râpée et de fines herbes hachées, passées dans du beurre ; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs l'un après l'autre, et finissez-la avec deux blancs d'œufs fouettés que vous y mêlerez légèrement : faites-en l'essai ; goûtez si elle est d'un bon goût ; saupoudrez votre table d'un peu de farine ; mettez votre farce dessus ; roulez-la de la grosseur d'un moyen cervelas ; formez vos boudins, posez-les sur un couvercle que vous aurez saupoudré aussi d'un peu de farine : faites bouillir au grand bouillon, pochez-les dedans ; après retirez-les, laissez-les refroidir ; trempez-les dans du beurre fondu ; panez-les, posez-les sur un gril ; faites-les griller d'une belle couleur, et servez-les avec un bon fumet comme celui énoncé plus haut.

Côtelettes de Levraut.

Prenez les filets de trois gros levrauts ; supprimez-en les nerfs et les peaux ; coupez-les par morceaux de l'épaisseur d'une petite côtelette de mouton ; aplatissez vos morceaux, parez-les, en leur donnant la forme d'une côtelette ; ôtez les côtes de la carcasse de votre lièvre, faites-les bouillir, jusqu'à ce que les chairs s'en déta-

chent facilement; nettoyez ces os, coupez-les convenablement pour en former vos côtelettes, en enfonçant un d'eux dans chacun de ces morceaux (ce qui formera vos côtelettes de levraut); ayez une casserole dans le cas de contenir vos côtelettes; vous passerez dans du beurre et du lard râpé des fines herbes hachées, telles que persil, ciboules, échalotes et champignons; assaisonnez-les de sel, d'un peu de poivre et d'un demi-verre de vin blanc; arrangez ces côtelettes sur ces fines herbes, faites-les cuire durant six ou sept minutes; dressez-les en cordon sur votre plat, tenez-les chaudement; dégraissez vos fines herbes; mettez-y une cuillerée d'espagnole réduite et le jus d'un fort citron; mêlez bien le tout ensemble, et servez avec cette sauce mise dans le puits de vos côtelettes.

LAPEREAU.

Sauté ou Escalopes de Lapereaux.

Prenez deux bons lapereaux; dépouillez-les, levez-en les filets; prenez la chair des cuisses, ôtez les filets mignons et les rognons; supprimez les nerfs et les peaux de ces chairs; coupez-les en petits morceaux d'égale grosseur; aplatissez-les avec le manche de votre couteau, que vous trempez dans de l'eau; parez-les; faites fondre du beurre dans une sauteuse, arrangez-y vos escalopes, les unes après les autres; saupoudrez-les légèrement d'un peu de sel et de gros poivre;

mettez dessus un peu de beurre fondu ; couvrez-les d'un rond de papier, et laissez-les ainsi jusqu'au moment de servir ; coupez vos carcasses de lapereaux par morceaux, mettez-les dans une petite marmite, avec une carotte, deux oignons, dont un piqué d'un clou de girofle, un bouquet de persil et ciboules, une feuille de laurier, une lame de jambon et quelques débris de veau ; mouillez tout cela avec du consommé, faites-le bouillir, écumez-le, et laissez-le cuire environ une heure ; dégraissez ce consommé, et passez au tamis ; faites-le réduire aux trois quarts ; ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite ; faites réduire de nouveau votre sauce, en la travaillant, à consistance d'une demi-glace ; au moment de servir, sautez vos escalopes ; faites-les roidir des deux côtés ; égouttez-en le beurre, en conservant leur jus ; mettez-les dans votre sauce, sautez-les ; mettez-y un pain de beurre ; dressez-les dans un plat auquel vous aurez fait un bord, et servez. (Voyez l'article *Bords de Plat.*)

Vous pouvez, dans la saison, couper des truffes en liards, les passer dans du beurre, les égoutter, et au moment de servir les sauter avec vos escalopes ; de plus vous pouvez employer des concombres. (Voyez l'article *Garnitures.*)

Filets de Lapereaux Piqués et Glacés.

Ayez six lapereaux ; levez-en les filets, parez-les, supprimez-en la peau et les nerfs ; piquez-

en six des plus gros de menu lard; aux six autres, faites-leur avec le tranchant de votre couteau, en l'insinuant un peu, des incisions, de distance en distance; prenez plusieurs truffes, arrondissez-les, cannelez-les, c'est-à-dire, donnez-leur la forme d'une petite crête; coupez-les de l'épaisseur d'une pièce de trente sous, arrangez-les dans toutes les incisions de vos filets; rangez ces filets dans une sauteuse, dans laquelle vous aurez fait fondre un peu de beurre; donnez-leur la forme que vous jugerez à propos; saupoudrez-les d'un peu de sel, arrosez-les d'un peu de beurre fondu, et au moment de servir faites-les cuire avec feu dessus et dessous; tâtez-les; s'ils résistent sous le doigt, c'est qu'ils sont cuits; saucez-les avec un fumet réduit, et servez. (Voyez *Fumet de Lapin*, article précédent.)

Filets de Lapereaux à la Purée de Champignons.

Prenez six lapereaux, piquez-en les filets de même lard; faites-les cuire comme ci-dessus, et servez-les sur une purée de champignons. (Voyez l'article *Sauce ou Purée de Champignons*.)

Vous pouvez servir ces filets sur des concombres, des petits pois, de la chicorée, etc.

Cuisses de Lapereaux à la Dauphine.

Prenez huit cuisses de lapereaux; supprimez-en l'os du quasi; piquez-les, marquez-les dans une casserole comme des fricandeaux (voyez

l'article *Grenadins de Veau*); donnez-leur une demi-heure de cuisson; glacez-les et servez-les dessus une bonne chicorée réduite à la béchamelle.

Hachis de Lapereaux à la Portugaise.

Ayez trois lapereaux; faites-les cuire à la broche; levez-en les chairs; ôtez-en les peaux et les nerfs; hachez ces chairs; mettez-les dans un vase jusqu'au moment de vous en servir; prenez vos carcasses de lapereaux, concassez-les; mettez-les dans une casserole avec cinq cuillerées à dégraisser d'espagnole, deux de consommé et un verre de vin blanc de Champagne; faites cuire le tout: la cuisson faite, passez votre farce à travers une étamine, faites-la réduire à consistance de demi-glace; mettez-y vos chairs avec un peu de gros poivre et un pain de beurre; liez bien le tout sans le laisser bouillir, et dressez votre hachis sur un plat auquel vous aurez fait une bordure avec des petits croûtons (voyez l'article *Bordures de Plats*); mettez sur votre hachis huit ou neuf œufs pochés et glacés. Ce hachis doit être entre les œufs, avec un peu de votre essence que vous avez dû réserver à ce sujet. Vous pouvez mettre des filets mignons entre vos œufs en sautoir, décorés de truffes ou piqués.

Filets de Lapereaux à la Vopallière.

Levez les filets de trois bons lapereaux bien tendres; coupez-les à-peu-près de la grosseur

du pouce ; faites-les mariner dans de la bonne huile, des truffes fraîches et hachées, quelques échalotes, persil et ciboules, hachés très-fin ; assaisonnez-les de sel et de gros poivre ; laissez-les mariner une couple d'heure ; enfilez ces morceaux de filets dans des hatelets avec leur assaisonnement ; enveloppez-les de bardes de lard ; couvrez-les de papier, mettez-les à la broche, faites-les cuire environ un quart d'heure ; déballez-les, ôtez-en le lard, et servez-les avec une bonne italienne rousse, forcée de citron.

Lapereaux en fricassée de Poulet.

Ayez deux lapereaux bien tendres ; coupez-les proprement en morceaux ; essuyez-en le sang ; mettez-les dans une casserole avec de l'eau, quelques tranches d'oignons, une feuille de laurier, du persil en branche, quelques ciboules et un peu de sel ; faites-leur jeter un bouillon ; égouttez-les, essuyez-les et parez-les de nouveau ; mettez-les dans une autre casserole avec un morceau de beurre ; sautez-les, singez-les légèrement de farine ; mouillez-les avec l'eau dans laquelle ils ont blanchis, ayant soin de les remuer, pour que la farine ne fasse point de grumeaux ; faites-les bouillir ; mettez-y des champignons, des mousserons ou des morilles, et, si vous le voulez, des trois ensemble : laissez cuire, faites réduire la sauce convenablement ; votre ragoût cuit, liez-le avec quatre jaunes d'œufs délayés, soit avec un peu de lait, soit avec de la crème, ou un peu de

votre sauce refroidie, et finissez-les, soit en y mettant un jus de citron, soit un filet de verjus, ou, faute de ces deux objets, un filet de vinaigre blanc; goûtez si votre sauce est d'un bon goût et servez.

Gibelotte de Lapereaux.

Ayez une demi-livre de petit lard; coupez-le en gros dés, que vous passerez dans du beurre; lorsqu'ils seront d'un beau blond, égouttez-les; mettez une pincée de farine dans votre beurre et faites un petit roux; vous aurez coupé deux lapereaux en morceaux, et lorsque votre roux sera d'un beau blond, mettez-y vos lapereaux; faites les revenir; ensuite joignez-y votre petit lard; mouillez le tout avec la moitié d'une bouteille de vin blanc, et achevez de le mouiller avec du bouillon; faute de bouillon, employez de l'eau; assaisonnez votre gibelotte de sel, d'un peu de gros poivre, d'un bouquet de persil et ciboules, dans lequel vous aurez mis un clou de girofle, une feuille de laurier et une gousse d'ail; faites cuire, et durant la cuisson mettez des champignons; dégraissez votre sauce et ôtez le bouquet: si elle se trouvait trop longue, retirez-en; faites-la réduire; goûtez si elle est d'un bon goût et servez.

Gibelotte de Lapereau et d'Anguille.

Procédez pour cette gibelotte comme il est énoncé pour la précédente: ajoutez-y une anguille que vous couperez par tronçons, et que

vous ferez cuire avec votre lapereau ; ou, si vous l'aimez mieux, faites-la cuire séparément dans l'assaisonnement. (Pour cette cuisson, voyez *Anguille à la Broche*, article POISSON.)

Lapereaux aux petits Pois.

Faites un petit roux ; coupez vos lapereaux par membres ; votre roux étant bien blond, passez-les dedans ; ajoutez-y quelques dés de jambon, et mouillez le tout avec du bouillon ; faites que votre roux soit bien délayé ; mettez-y un bouquet de persil et ciboules, garni d'un clou de girofle, d'une feuille de laurier et d'une demi-gousse d'ail, si vous voulez ; lorsque votre lapereau sera en train de bouillir, mettez-y un litre de petits pois, et faites cuire le tout, que vous assaisonnerez de sel en suffisante quantité ; quand votre ragoût sera bien réduit, supprimez-en le bouquet et servez.

Timbale de Lapereaux.

Ayez deux lapereaux ; préparez-les comme il est dit ci-dessus ; passez-les dans une casserole, avec du beurre, du sel, du poivre et des fines herbes hachées, telles que persil, échalotes, ciboules, champignons et truffes ; mettez des épices fines, une feuille de laurier, et mouillez le tout avec un verre de vin blanc et deux cuillerées à dégraisser d'espagnole ; faites-les mijoter, et lorsque vos lapereaux seront cuits, laissez-les refroidir, et ôtez-en la feuille de laurier : de là

prenez gros de beurre comme une noix, beurrez-en une casserole d'une grandeur convenable, et foncez-la de petites bandes de pâte roulées (voyez l'article *Pâte à Pâté*); commencez par le milieu du fond de cette casserole, en tournant votre pâte en forme de limaçon, jusqu'à ce que vous arriviez au rebord de la casserole; ayez soin, et que ces bandes portent bien les unes sur les autres, et de les souder, en sorte qu'on ne puisse s'apercevoir de leur jonction : cela fait, moulez un morceau de pâte qui vous servira à faire un double fond; abaissez-la, mettez-la de l'épaisseur d'un écu de six francs, pliez-la en quatre, présentez-la dans votre casserole pour vous assurer si ce fond est assez grand; il faut qu'il dépasse la casserole d'un bon pouce; vous en serez convaincu en pliant votre pâte en quatre et lorsque sa pointe touchera le point central du fond; après mouillez un peu les bandes avec un doroir; posez dessus votre double fond, appuyez-le légèrement pour qu'il ne reste aucun vide entre les bandes et votre abaisse; ensuite roulez du godiveau, avec un peu de farine; formez-en des petites quenelles; garnissez-en le fond de votre timbale, mettez-en tout autour, presque jusqu'au bord; remplissez-en le vide des membres de vos lapereaux; joignez-y quelques champignons tournés, et passez dans du beurre; faites une seconde abaisse pour couvrir votre timbale, mouillez-en les bords; posez dessus votre couvercle de pâte, soudez-le et

videz-le; mettez-la au four environ une heure et demie : lorsqu'elle sera cuite d'une belle couleur et que vous serez prêt à servir, renversez-la sur le plat; levez-en un couvercle de la grandeur que vous voudrez; mettez dans votre timbale une bonne espagnole réduite, et servez.

Si vous n'avez pas le temps de faire ces bandes, beurrez votre casserole, saupoudrez-la de vermicelle; mettez votre abaisse dessus, et procédez pour le reste, comme il est énoncé plus haut.

Mayonnaise de Lapereaux.

Faites cuire deux lapereaux à la broche; laissez-les refroidir; coupez-les par membres; parez-les proprement, mettez-les et sautez-les dans une mayonnaise (voyez *Sauce Mayonnaise*, à son article); dressez-les et servez.

Lapereaux aux fines Herbes.

Ayez deux lapereaux; videz-les, coupez-les en morceaux; parez-les, mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, du sel et du poivre; joignez-y persil, ciboules, échalotes hachées, et des champignons, si vous en avez: passez le tout; laissez-le suer environ un quart d'heure; lorsque vos lapereaux seront cuits, ajoutez-y le jus d'un fort citron, et servez-les.

Lapereaux en Papillotes.

Préparez vos lapereaux comme il est énoncé à l'article précédent: cela fait, mettez-les en

papillotes (voyez l'article *Cuisses de Levrauts en papillotes*).

*Marinade de Lapereaux.*¹

Ayez deux lapereaux cuits à la broche, comme je l'ai dit à l'article de la *Mayonnaise* ; coupez-les par membres ; faites-les mariner (voyez l'article *Marinade*) ; lorsqu'ils le seront suffisamment , égouttez-les , mettez-les dans une pâte à frire ; faites - les frire ; qu'ils soient d'une belle couleur , et servez.

Salade de Lapereaux.

Faites cuire un ou deux lapereaux à la broche ; après coupez-les par membres ; parez-les , dressez-les sur un plat ; décorez-les avec des filets d'anchois , des œufs durs , coupés par quartiers ; des betteraves , si c'est la saison ; des cœurs de laitues , des câpres , des petits oignons cuits , de la fourniture hachée , et servez avec un huilier.

Terrine de Lapereaux.

Apprêtez deux lapereaux ; coupez-les par membres , mettez-les dans une petite marmite , avec deux ou trois oignons , dont un piqué de deux clous de girofle , une ou deux carottes , une feuille de laurier , un bouquet de persil et ciboules , et une demi-gousse d'ail ; mouillez le tout avec du bon bouillon ; vous aurez auparavant fait blanchir une demi-livre ou trois quarterons de lard coupés en gros dés , sans être détachés de la couenne , et que vous ajouterez à vos lape-

reaux : faites cuire le tout ; sa cuisson faite, égouttez-le, mettez-le dans le fond de votre terrine, et masquez-le d'une purée de lentilles ou de pois. (Voyez les articles *Purée de Lentilles* et *Purée de Pois*.)

Lapereaux en Caisse.

Ayez deux ou trois jeunes lapereaux ; préparez-les ; refaites-les ; posez-les à un feu nu pour les roidir ; faites une caisse de la grandeur de vos lapereaux ; frottez-la d'huile ; posez-la sur le gril, et rangez-y ces lapereaux ; passez dans du beurre des fines herbes hachées, telles que persil, ciboules et champignons, que vous mettrez dans un linge blanc, et que vous tordrez pour en supprimer le jus qui pourrait ramollir votre caisse : assaisonnez ces fines herbes de sel, de gros poivre, de fines épices, et versez-les dans votre caisse ; mettez-la sur un feu doux ; ayez soin d'y tourner vos lapereaux, et leur cuisson faite, servez-les.

Accolade de Lapereaux à la Broche.

Ayez deux jeunes lapereaux ; coupez-leur les jambes de devant, tout-à-fait près du corps ; la moitié des pieds de derrière, et passez-leur un de ces pieds dans le jarret de l'autre ; habillez-les, posez-les sur la table ; battez-leur le dos avec le manche de votre couteau ; refaites-les ; bardez l'un et piquez l'autre : pour le piquer, vous ferez une lapinière qui est une espèce de

latte où il y a des trous et dont le bout est pointu ; vous enfoncerez cette pointe dans la mâchoire de l'animal, et vous lui fixerez les pieds sur la lapinière avec une petite cheville : cela fait, mettez vos lapereaux à la broche ; faites-les cuire en les arrosant : leur cuisson faite, servez-les, en mettant à côté une poivrade dans une saucière.

FAISAN.

Le faisan est jeune et tendre, lorsque la maîtresse penne de l'aile marque encore, o'est-à-dire qu'elle forme la pointe, et que de la jambe du coq l'éperon est arrondi : au contraire, s'il est pointu et long, c'est une preuve que c'est un vieux coq, et dès-lors nullement convenable pour le rut ; mais on peut l'employer pour toute autre chose, comme il sera désigné ci-après. Remarquez qu'il faut toujours le choisir gras et bien en chair ; et que ceux qui viennent de la Bohême sont préférables à ceux de ces pays-ci ; mais il n'en vient que dans l'hiver.

Faisan à la Broche.

Ayez un faisan jeune, tendre et gras ; plumez-le par tout le corps, excepté à la queue et à la tête, en prenant garde de le déchirer : l'ayant vidé, flambé et épluché, bridez-le ; bardez-le ou piquez-le ; enveloppez-lui la tête et la queue de papier ; retroussez-lui la queue le long des reins, embrochez-le, enveloppez-le entièrement de pa-

pier, faites-le cuire, et déballez-le, ainsi que sa tête et sa queue, et servez-le.

S'il est pour des Anglais, servez-le avec une brède-sauce. (Voyez cet article.)

Faisan aux Truffes ou à la Périgueux.

Plumez un jeune faisán, comme pour la broche; videz-le par la poche : à cet effet, cassez-lui l'os du brichet ou de la poitrine, en lui sortant les intestins : prenez garde de crever l'amer; flambez-le légèrement, épluchez-le; ayez une livre et demie de bonnes truffes; brossez-les, épluchez-les; pilez trois quarterons de lard; mettez ce lard dans une casserole avec vos truffes, dont vous aurez haché les plus petites; mettez-les cuire sur un feu doux, avec sel, poivre et un peu d'épices fines : leur cuisson faite, laissez-les presque refroidir, et remplissez-en le corps de votre faisán; cousez-en la poche; bardez-le; laissez-le se parfumer ainsi deux ou trois jours et plus, si vous le voulez : de là embrochez-le, emballez-le de papier; faites-le cuire environ une heure, et servez-le.

Filets de Faisans à la Vopalliére.

Prenez trois jeunes faisans; levez-en les filets; ôtez-en les mignons; levez la peau de vos gros filets, et cela en les posant sur la table, et faisant couler votre couteau, comme si vous leviez une barde de lard; prenez garde d'en endommager les chairs; battez-les légèrement avec le manche de votre couteau, et parez-les : faites fondre du

beurre dans une sauteuse ; trempez-y vos filets les uns après les autres, et rangez-les, de manière qu'ils ne se touchent pas ; saupoudrez-les d'un peu de sel fin, d'un peu de gros poivre, et couvrez-les d'un rond de papier : préparez vos six petits filets ; piquez-en trois de même lard ; les trois autres, décorez-les de petites crêtes de truffes ; mettez-les sur une tourtière, avec un peu de beurre fondu et un grain de sel ; donnez-leur la forme d'un demi-cercle, et couvrez-les d'un rond de papier : vous aurez levé les cuisses de vos faisans et les aurez fait cuire à la broche ou dans une casserole, avec un peu de beurre, sans mouillement : lorsqu'elles seront froides, vous en supprimerez les peaux et les nerfs ; vous hacherez vos chairs fort menu, et les mettrez dans une casserole que vous couvrirez : vous aurez fait un fumet de vos carcasses, comme il est indiqué au fumet de lapereaux (voyez l'article *Escalôpes de Lapereaux*) ; sa cuisson faite, passez-le au travers d'une serviette ; faites-le réduire ; ajoutez-y trois cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée ; faites réduire le tout à consistance de demi-glace, et réservez-en une partie pour glacer votre entrée ; sautez vos filets, retournez-les ; assurez-vous s'ils sont cuits ; dressez-les en couronne ; mettez votre hachis et vos truffes dans votre sauce, avec gros comme une noix d'excellent beurre : remuez le tout ; ne le laissez point bouillir ; versez-le dans le puits de vos filets : vous aurez fait sauter au même ins-

tant vos petits filets dans le beurre : leur cuisson faite , glacez-les et faites-en une seconde couronne sur votre hachis , que vous aurez glacé avec ce que vous aviez conservé de votre sauce , et servez.

Escalopes de Faisans.

Levez les ailes de trois faisans ; enlevez-en la petite peau , comme il est indiqué à l'article précédent ; coupez - les en filets d'égale grosseur ; formez-en des escalopes , comme il est dit à l'article *Escalopes de Lapereaux* ; faites fondre du beurre dans une sauteuse ; arrangez-y vos escalopes , les unes après les autres ; saupoudrez-les d'un peu de sel et de gros poivre ; arrosez - les de beurre fondu ; faites un fumet du restant de vos chairs et de vos carcasses , comme il est indiqué article *Lapereau* ; ajoutez-y trois cuillères à dégraisser d'espagnole ; mettez le tout à demi-glace ; faites sauter vos escalopes ; égouttez-en le beurre ; conservez leur jus ; mettez-les , ainsi que ce jus , dans votre réduction ; sautez-les et finissez-les avec un pain de beurre ; goûtez si elles sont d'un bon goût , dressez-les et servez : joignez-y des truffes coupées en liards , si c'est la saison et si tel est votre goût.

Salmi de Faisans.

Faites cuire un ou deux faisans à la broche ; laissez-les refroidir , dépecez-les , parez-les proprement , supprimez-en les peaux ; arrangez-les dans une casserole , mouillez-les avec un peu de

consommé pour les faire chauffer sur une cendre chaude; mettez dans une casserole un bon verre de vin, rouge ou blanc; ajoutez-y trois ou quatre échalotes hachées, un zeste de bigarade, trois cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite, gros comme une muscade de glace ou de réduction de veau; faites réduire le tout; pilez les peaux et les parures de vos faisans; mettez-les dans votre réduction, délayez-les sans les faire bouillir, passez-les à l'étamine comme une purée; mettez cette espèce de purée ou sauce de salmi dans une casserole, et tenez-la chaudement au bain-marie: au moment de servir, égouttez vos membres de faisans; dressez-les sur le plat, en mettant les inférieurs les premiers, conséquemment vos ailes et vos cuisses tout autour, le tout entremêlé de croûtons en cœur, soit de mie ou de croûte de pain, passés dans du beurre: exprimez dans votre salmi le jus d'une ou deux bigarades, saucez et servez.

Soufflé de Faisans.

Pour procéder à ce sujet, voyez *Soufflé de Perdreaux*, à son article.

Faisan à la Chou-croûte.

Ayez un gros faisan, plumez-le, videz-le, flambez-le; lardez-le de gros lardons, assaisonnés de sel, poivre, fines épices, persil, ciboules, un peu d'aromates pilés: lavez et pressez de la chou-croûte en suffisante quantité pour en former un bon plat; mettez-la cuire avec un mor-

ceau de petit lard et un cervelas; nourrissez-la avec quelques fonds ou dessus de braises; faites-la cuire trois ou quatre heures sur un feu doux; après mettez-y au milieu votre faisán; faites-le cuire environ une heure, et lorsqu'il le sera, dressez-le sur le plat: prenez votre chou-croûte pour l'égoutter avec une cuiller percée; garnissez-en votre faisán; coupez votre cervelas en tranches; ôtez-en la peau; faites-en une bordure autour de la chou-croûte, en l'entremêlant de petit lard coupé en lames et de quelques saucisses, puis servez.

Croquettes de Faisans.

S'il vous reste un faisán de desserte, ou des membres de faisans, vous pouvez en faire des croquettes. (Voyez *Croquettes de Lapereaux*, article FARCES.)

Mayonnaise de Faisan,

Pour procéder à l'égard de cette mayonnaise, voyez *Mayonnaise de Lapereaux*, à son article.

Boudin de Faisan à la Richelieu.

Levez les chairs d'un faisán; pilez-les, passez-les au tamis à quenelles; faites cuire dans la cendre douze grosses pommes de terre, épluchez-les, et faites attention qu'il n'y reste ni cendre ni gravier; pilez-les à force de bras; ramassez-les dans votre mortier; formez des pelotes et de vos chairs et de ces pommes, ainsi que de beurre, c'est-à-dire, que le tout soit par

tiers d'égle proportion ; pilez ensemble vos chairs et vos pommes de terre ; lorsqu'elles le seront bien , ajoutez - y votre beurre ; pilez le tout de nouveau , jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé ; assaisonnez-le de sel , d'un peu d'épices fines et de muscade râpée , et faites en sorte que rien ne domine ; humectez vos quenelles avec cinq ou six jaunes d'œufs , les uns après les autres ; ces jaunes bien incorporés à votre farce , faites-en l'essai ; si elle est d'un bon goût et à son degré de perfection , retirez votre pilon ; fouettez trois blancs d'œufs , joignez-les à votre farce en les y mêlant bien , et retirez-la ; saupoudrez votre table de farine ; mettez dessus , par parties , votre farce ; roulez-la , en sorte d'en former de gros boudins ; posez-les sur un couvercle , pochez-les comme le boudin de lapereau ; laissez - les refroidir , panez - les à l'anglaise , c'est-à-dire avec un jaune d'œuf mêlé d'un peu de beurre fondu et une pincée de sel ; au moment de servir , faites-les griller et servez-les avec un fumet fait avec la carcasse de votre faisan. (Voyez *Fumet de Gibier*, article LA-PEREAU.)

PERDRIX ROUGES.

On en distingue de deux espèces ; l'une est la bortavelle , et l'autre celle d'Europe ; la dernière a douze pouces de longueur , le bec et l'iris des pieds rouges , le fond d'un gris-brun , et la tête d'un beau roux , barrée de taches noires

obliques sur les plumes de l'occiput; la gorge d'un blanc pur, encadré de noir; une bande blanche au-dessus des yeux; le dessus du col et les côtés cendrés, avec deux taches noires au-dessus du dos. Le mâle se distingue de la femelle par un tubercule sur chaque pied; on connaît les jeunes à la forme pointue de la première penne de l'aile, et à une petite pointe blanche qui se trouve à l'extrémité.

Perdreaux Rouges à la Périgueux.

Ayez trois de ces perdreaux; plumez-les, videz-les par la poche, flambez-les légèrement et sans en roidir la peau; ne leur refaites point les pattes, et coupez-leur le bout des ergots; râpez une demi-livre de lard; lavez, brossez, épluchez une livre de truffes; si elles sont grosses, coupez-les en deux ou en quatre; arrondissez-les en forme de petites truffes, et hachez-en les parures; passez-les dans votre lard râpé, comme il est dit à l'article du *Faisan à la Périgueux*; remplissez-en le corps de vos perdreaux; cousez la poche, retroussez-leur les pattes en dehors avec une aiguille à brider; donnez-leur une belle forme; que l'estomac soit comme un peu aplati; foncez une casserole, qui puisse contenir vos perdreaux sans les gêner, avec des bardes de lard, une ou deux lames de jambon, un peu de rouelle de veau, une carotte, un oignon, un bouquet assaisonné, un demi-verre de vin blanc, une cuillerée de consommé et un peu de sel;

posez sur ce fond vos perdreaux, mettez-les sur l'estomac quelques tranches de citron, dont vous aurez supprimé la peau et les pepins; couvrez-les de bardes de lard, et faites-les partir; mettez-les cuire sur la paillasse, avec feu dessous et dessus environ trois quarts d'heure; égouttez-les, dressez-les, saucez-les avec la sauce à la Périgieux, et servez. (Voyez l'article *Sauce aux Truffes* ou à la Périgieux.)

Perdreaux Rouges ou Gris à l'Espagnole.

Ayez trois perdreaux; plumez-les, videz-les, flambez-les; faites-les revenir dans une casserole sur un feu doux, avec un morceau de beurre, et sans leur donner de couleur; mouillez-les d'un verre de vin blanc, deux cuillerées à dégraisser de consommé et quatre d'espagnole réduite; laissez-les cuire et mijoter à-peu-près trois quarts d'heure; retirez la majeure partie de la sauce, faites-la réduire, dégraissez-la; au moment de servir, dressez vos perdreaux sur le plat, mettez un pain de beurre dans votre sauce, passez-la et vannez-la; saucez vos perdreaux et servez.

Si vous n'avez point d'espagnole, mouillez vos perdreaux avec du consommé et un verre de vin blanc; ajoutez à cela deux lames de jambon, une ou deux tranches de veau, un bouquet de persil, ciboules, un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte coupée en quatre, et la moitié d'une feuille de laurier; durant la cuis-

son de vos perdreaux faites un petit roux; leur cuisson presque achevée, passez la majeure partie de leur fond au travers d'un tamis de soie, délayez-en votre roux; faites cuire votre sauce, dégraissez-la, faites-la réduire, tordez-la dans une étamine; achevez la cuisson de vos perdreaux dans cette sauce, et finissez-la comme la précédente.

Perdreaux ou Entrée de Broche.

Prenez trois perdreaux; videz-les, flambez-les sans les roidir; bridez-les, embrochez-les sur un hatelet; couvrez-leur l'estomac de tranches de citrons, desquels vous aurez ôté les pepins et la peau; couvrez-les de bardes de lard, enveloppez-les de papier; fixez les bouts de votre papier sur l'hatelet avec de la ficelle attachée sur la broche; faites cuire trois quarts d'heure vos perdreaux, déballez-les; au moment de servir, égouttez-les, dressez-les en chevrette sur votre plat; saucez-les avec un jus clair, dans lequel vous aurez mis une pincée de gros poivre; exprimez le jus d'une ou deux bigarades, et servez.

Perdreaux Grillés.

Ayez deux ou trois perdreaux; plumez-les, videz-les, flambez-les, épluchez-les, retroussez les pattes en poule, fendez-les en deux par les reins, aplatissez-les légèrement sur la table; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec vos perdreaux; assaisonnez-les de sel,

de gros poivre et faites-les revenir des deux côtés; posez-les sur le gril, et faites-les cuire à un feu doux; leur cuisson faite, dressez-les, et servez-les avec une sauce au pauvre homme. (Voy. *Sauce au Pauvre homme*, article SAUCES.)

Perdreaux à l'Anglaise.

Faites une farce avec les foies de trois perdreaux, un peu de beurre, du gros poivre et du sel en suffisante quantité; farcissez-en vos perdreaux; mettez-les à la broche sans les barder; enveloppez-les de papier et faites-les cuire aux trois quarts; ensuite mettez-les dans une casserole, après leur avoir lavé les membres, sans les séparer du corps, et mettez-leur entre chaque membre un peu de beurre manié avec de la mie de pain, de l'échalote, du persil, de la ciboule hachée, du sel, du gros poivre et un peu de muscade; mouillez vos perdreaux avec un bon verre de vin de Champagne et deux cuillerées à dégraisser de consommé; faites-les bouillir doucement jusqu'à parfaite cuisson, sans les couvrir, afin que la sauce puisse se réduire; finissez avec le jus d'une ou deux bigarades, un peu de leur zeste râpé, et servez.

Salmi de Perdreaux.

Préparez trois perdreaux; bardez-les et faites-les cuire à la broche (il faut qu'ils soient un peu verts cuits): laissez-les refroidir, levez-en les membres, ôtez-en la peau, parez-les, ran-

gez-les dans une casserole, avec un peu de consommé, posez-les sur une cendre chaude, faites qu'ils ne bouillent point de suite; coupez six échalotes, un peu de zeste de citron, mettez-les dans une casserole avec un peu de vin de Champagne et faites bouillir; concassez vos carcasses de perdreaux; mettez-les dans votre casserole; ajoutez-y quatre cuillerées à dégraisser d'espagole réduite; faites réduire le tout à moitié; passez cette sauce à l'étamine; égouttez vos membres de perdreaux, dressez-les, mettez entre ces membres des croûtons de pain passés dans du beurre; saucez vos perdreaux, en ajoutant à leur sauce un jus de citron, si vous le voulez, et servez.

Salmi chaud ou froid.

Préparez votre salmi comme il est indiqué à l'article précédent; finissez-le un quart d'heure avant de servir; mettez les membres de vos perdreaux à part; ajoutez à votre sauce une bonne cuillerée à dégraisser de gelée ou d'aspic; posez votre casserole sur la glace ou sur de l'eau sortant du puits; remuez bien cette sauce jusqu'à ce qu'elle prenne: une fois à son degré, trempez-y ces membres de perdreaux, les uns après les autres; dressez-les sur votre plat de service; couvrez-les du restant de la sauce; garnissez votre entrée de croûtons passés dans du beurre; décorez-la tout autour de gelée taillée en diamans, et servez.

Perdreux à la Vopallière.

A l'égard de ces perdreaux, procédez comme pour les faisans de ce nom. (Voyez l'article *Faisans à la Vopallière.*)

Salmi de Chasseur.

Faites cuire deux ou trois perdreaux à la broche, et coupez-les par membres; vous aurez mis dans une casserole trois cuillerées à bouche d'huile, un demi-verre de vin rouge, un peu de sel fin, du gros poivre, un jus de citron et un peu de zeste; sautez vos membres de perdreaux dans cette sauce; dressez-les, saucez-les et servez.

Perdreux à la Monglat ou Salpicon en Cuvette.

Retrousssez trois perdreaux en poule; bardez-les, faites-les cuire à la broche, laissez-les refroidir, levez-en les estomacs, de manière à en former une cuvette; coupez-les en petits dés; faites chauffer vos perdreaux dans un peu de consommé, et tenez-les chauds jusqu'au moment de servir; mettez dans une casserole un morceau de beurre; coupez six ou huit truffes crues comme le sont vos estomacs, et autant de champignons; passez-les dans ce beurre, en y joignant un peu de persil, de ciboules et d'échalotes hachées; mouillez le tout d'un bon verre de vin de Champagne et de six cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée; faites cuire et réduire votre sauce, ayant soin de la dégraisser; coupez deux

ou trois foies gras ainsi que vos chairs; mettez-les dans votre sauce, avec sel et gros poivre; faites-lui jeter deux ou trois bouillons, joignez-y ces chairs énoncées; faites chauffer le tout sans qu'il bouille; dressez vos perdreaux sur le plat, remplissez-les de votre salpicon et dessous un fumet, et servez. (Voyez *Fumet*, article *LAPEREAU*.)

Perdrix aux Choux.

Ayez trois vieilles perdrix; après les avoir appropriées, troussiez-les en poule; lardez-les de gros lardons, assaisonnés de sel, poivre, épices fines, aromates pilés et passés au tamis, persil et ciboules hachés; foncez une casserole de quelques débris de veau, deux carottes, deux oignons et une demi-gousse d'ail; posez vos perdrix dessus, couvrez-les de bardes de lard; mouillez-les avec quelques bons fonds, ou avec du bouillon et du consommé; posez votre casserole sur le feu, faites-la partir; couvrez-la d'un rond de papier beurré, ainsi que de son couvercle; déposez-la sur la paillasse, avec feu dessous et cendre chaude dessus; laissez cuire une heure ou cinq quarts d'heure; de suite préparez des choux, comme il est énoncé à l'article de *la Pièce de Bœuf aux Choux*, dans lesquels vous ferez cuire un cervelas et un morceau de petitlard; tournez trente carottes rouges, autant de navets; donnez-leur le diamètre d'une pièce d'un franc (il faut que leur longueur soit de la hauteur du moule dont je vais parler); faites

blanchir ces légumes ; égouttez-les et faites-les cuire dans du consommé, avec une pincée de sucre pour en ôter l'âcreté ; ayant fait refroidir votre cervelas et votre petit lard, ayez un moule ; beurrez-le ; mettez dans le fond un rond de papier blanc et une bande de papier autour de votre moule en dedans et de sa hauteur ; coupez votre cervelas en liards et votre petit lard par tranches, de l'épaisseur de votre cervelas ; posez au centre de ce moule un morceau de cervelas ; rangez autour des tranches de votre petit lard, et garnissez ainsi le fond de votre moule de cercles de petit lard et de vos morceaux de cervelas : dressez autour de votre moule vos bâtons de carottes et de navets, en les entremêlant et les serrant les uns contre les autres ; pressez vos choux, garnissez-en le fond de votre moule, et continuez d'en garnir les bords comme une espèce de contre-mur, si je puis m'exprimer ainsi ; laissez un vide au milieu pour y placer vos perdrix ; posez-leur l'estomac sur le fond ; remplissez votre moule de choux, en coupant tout ce qui pourrait le déborder, et pressez-les, de manière à leur donner une assez ferme consistance, pour qu'en renversant vos perdrix, votre décor ne se dérange point ; mettez un couvercle sur ce moule, et tenez vos perdrix chaudement au bain-marie ; passez leur fond à travers un tamis de soie ; joignez-y trois cuillerées à dégraisser d'espagnole travaillée, comme il est énoncé ci-après ; laissez

cuire votre sauce, dégraissez-la, faites-la réduire à consistance de demi-glace ; retournez votre chartreuse sur votre plat, enlevez-en le papier, égouttez-la avec attention, épongez-en le mouillement, le mieux possible, avec le coin d'un linge blanc ; saucez-la avec votre réduction, et servez.

Autre manière de dresser les Perdrix aux Choux.

Posez vos perdrix sur le plat ; pressez vos choux dans un linge ; coupez-les en bâtons ; dressez-les debout autour de vos perdrix ; garnissez-les de cervelas coupés en rond, de petit lard en tranches, de saucisses à la chipolata ; saucez-les avec la réduction énoncée ci-dessus, et servez.

Mayonnaise de Perdreaux.

Faites cuire trois perdreaux à la broche ; laissez-les refroidir ; coupez-les par membres ; parez-les ; mettez les dans un vase avec quatre échalotes, un peu d'estragon et de pimprenelle hachés, quatre cuillerées d'huile, trois cuillerées à dégraisser de gelée concassée, un peu de gros poivre, une pincée de sel fin et une cuillerée à dégraisser de vinaigre à l'estragon ; sautez bien le tout ensemble ; dressez sur votre plat vos perdreaux, en mettant au fond les estomacs et les reins, et rangeant vos membres autour ; masquez le tout avec votre mayonnaise, et servez.

Vous pouvez décorer le bord de votre plat avec quelques festons de gelée.

Perdreaux à la Cussy.

Ayez trois perdreaux rouges, bien frais; habillez-les, désossez-les entièrement par les reins, excepté le dernier os de la cuisse; laissez-leur les pattes; étendez-les sur un linge blanc; couvrez les chairs d'une légère couche de farce cuite, faite de perdreaux. Vous aurez fait et laissé refroidir un salpicon, composé de gorges de ris de veau, de truffes, de champignons et de crêtes de coqs, le tout coupé en petits dés et par proportion égale, c'est-à-dire, ayant employé autant de l'un que de l'autre (voyez *Manière de faire le Salpicon*, à son article); remplissez le corps de vos perdreaux de ce salpicon, pour les faire bien dodus; cousez-les et donnez-leur alors leur première forme; bridez-leur les pattes en dehors; mettez-les dans une casserole, et faites-les roidir l'estomac dans un peu de beurre; laissez-les se refroidir, et piquez-leur l'estomac d'une deuxième; concassez leurs débris; mettez-les dans une casserole avec une lamé de jambon, deux petits oignons, une carotte coupée en quatre, un bouquet de persil et ciboules assaisonné d'une demi-feuille de laurier et un peu de massif; joignez à cela un demi-verre de vin blanc, un petit bache de consommé et un peu de lard râpé; posez vos perdreaux dans une casserole et couvrez-les d'un double rond de papier beurré; une demi-heure avant de servir, faites-les partir; couvrez-les, faites-les cuire

avec feu dessous et dessus; ayez soin que leurs estomacs prennent couleur, comme si vous les faisiez cuire à la broche; égouttez-les, glacez-les légèrement, dressez-les, saucez-les d'un fumet de gibier. (Voyez *Fumet de Gibier*, article *Sauté de Lapereaux*.)

Si vous n'avez point de foncé, passez le fond de vos perdreaux à travers un tamis de soie; faites-le réduire avec deux cuillerées à dégraisser d'espagnole à consistance de demi-glace, et saucez-les.

Sauté de Filets de Perdreaux.

Dépouillez quatre perdreaux, levez-en les filets, supprimez-en les peaux nerveuses, comme il est dit article *Faisans à la Vopallière*; mettez un quarteron de bon beurre dans une sauteuse; faites-le fondre, trempez-y vos filets, et arrangez-les l'un après l'autre dans votre sauteuse; saupoudrez-les d'un peu de sel; couvrez-les d'un rond de papier : vous aurez fait un fumet avec leurs carcasses (voyez *Fumet*, article *Sauté de Lapereaux*); ajoutez à votre fumet réduit quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole; faites-le réduire, dégraissez-le au moment de servir; sautez vos filets, retournez-les : vous jugerez qu'ils sont cuits s'ils résistent au toucher; égouttez-les; dressez-les en couronne autour de votre plat, en mettant entre chaque un croûton de pain en cœur, passé dans du beurre, et glacé; finissez votre sauce avec un pain de beurre de Vembre;

arrosez-en ces croûtons; saucez vos filets, et servez : vous pouvez les servir aux truffes.

Purée de Perdreaux.

(Voyez *Purée de Gibier*).

Soufflé de Perdreaux.

Prenez deux perdreaux cuits à la broche; levez-en les chairs; supprimez-en les peaux et les nerfs; hachez ces chairs; pilez-les, en y joignant les foies que vous aurez fait blanchir, et desquels vous aurez ôté l'amer; retirez le tout du mortier, mettez-le dans une casserole, avec environ quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite; chauffez le tout sans le faire bouillir; passez-le à l'étamine à force de bras; ramassez avec le dos de votre couteau ce qui peut être resté au dehors de cette étamine; déposez-le dans un vase; mettez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole et deux de consommé; concassez vos carcasses; joignez-les à votre espagnole; faites-les cuire, dégraissez-les, passez-en la sauce à l'étamine, faites-la réduire; mettez-y gros comme le pouce de glace ou de réduction de veau; faites-la réduire de nouveau plus qu'à demi-glace; retirez du feu votre casserole; mettez votre purée, mêlez le tout; ajoutez-y gros comme un œuf d'excellent beurre, un peu de muscade râpée, et incorporez-y quatre jaunes d'œufs frais, desquels vous aurez mis les blancs à part; fouettez ces blancs

comme pour un biscuit; incorporez-les petit à petit dans votre purée, quoique chaude, le tout bien mêlé; versez-le dans une casserole d'argent ou une caisse de papier, ronde ou carrée; mettez-le dans un four ou sous un four de campagne, avec un feu doux dessous et dessus : lorsque votre soufflé sera bien monté, vous appuierez légèrement les doigts dessus; s'il résiste moyennement au toucher, c'est qu'il est à son degré : servez-le aussitôt, de crainte qu'il ne retombe.

Perdrix à la Purée, en Terrine ou Entrée.

Ayez trois perdrix; lardez-les de gros lardons; assaisonnez comme il est dit à l'article *Perdrix aux Choux*; faites-les cuire dans le même assaisonnement; servez-les avec la purée qu'il vous plaira, telle que de pois, lentilles dites provençales, etc.; garnissez-les de saucisses et de petit lard, ainsi que de petits croûtons en liards, passés au beurre.

Hachis de Perdreaux.

Ayez deux ou trois perdreaux cuits à la broche; levez-en les chairs; supprimez-en les peaux et les nerfs; hachez ces chairs très-fin; concassez tous les débris de vos perdreaux; mettez-les dans une casserole avec quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole, et deux de consommé; faites cuire ce fumet; passez cette sauce à l'étamine; faites-la réduire; dégraissez-la; réduite à demi-glace, retirez votre casserole du feu (mettez à part un peu de votre sauce, qui vous servira à

glacer votre hachis à l'instant de servir); mettez dans cette sauce vos chairs, avec une pincée de mignonnette, un peu de muscade râpée et deux petits pains de beurre; mêlez bien votre hachis; dressez-le sur le plat; garnissez-le autour de croûtons passés dans du beurre; mettez dessus des œufs pochés, et servez-le.

Vous pouvez garnir avec des filets en sautoir, entre chaque œuf ou langue à l'écarlate en crête.

Salmi de Perdreaux à la d'Artois.

Ayez trois perdreaux cuits à la broche, sans avoir été piqués; levez-en les membres, parez-les; supprimez les peaux; arrangez ces membres dans une petite casserole, et mettez-les chauffer sans bouillir, avec un peu de consommé; mettez les reins et les parures de ces perdreaux dans un mortier; pilez-les, versez dans une casserole un bon verre de vin de Madère; mettez-y trois échalotes coupées, trois branches de persil, et un peu de zeste de bigarade; faites jeter un bouillon, et joignez à cela cinq cuillerées à dégraisser d'espagnole; laissez bouillir le tout dix minutes sur un bon feu; retirez la casserole du fourneau; mêlez à votre sauce vos carcasses pilées, délayez-les, passez-les à l'étamine; ramassez bien tout ce qui est au dehors de l'étamine; mettez cette purée ou salmi dans une petite casserole; faites-la chauffer au bain-marie; égouttez vos membres de perdreaux, dressez-les sur votre plat, en les entremêlant de quelques croûtons passés au

beurre : vous aurez fait un bord à votre plat avec des petits croûtons passés à l'huile ; retirez votre sauce du bain-marie , ajoutez-y le jus d'une ou deux bigarades , un peu de mignonnette et la moitié d'un pain de beurre ; passez-la bien et saucez votre salmi.

Sauté de Perdreaux aux Truffes.

Levez les filets de quatre perdreaux , parez-les ; mettez fondre du beurre dans une sauteuse , posez-y vos filets ; faites-les roidir des deux côtés , égouttez-les , posez-les sur votre table ; coupez-les en huitre , par petits morceaux d'égale grandeur ; parez-les ; donnez-leur une forme ronde ; faites un fumet de carcasses , comme il est indiqué à l'article *Sauté de Lapereaux* ; passez-le ; faites-le réduire ; ajoutez-y trois cuillerées d'espagnole travaillée ; faites réduire à consistance de demi-glace ; mettez-y vos filets , ne les faites point bouillir ; joignez-y une demi-livre de truffes coupées en liards , tels que sont vos filets , et que vous aurez fait cuire dans le beurre où vous aurez sauté ces filets : mêlez bien le tout ensemble ; que votre sauce ne soit pas trop longue ; finissez-la avec un petit pain de beure ; dressez votre ragoût , en rocher , sur un plat , où vous aurez un bord de petits croûtons soudés , et servez.

Semelles de Perdreaux à la Chingara.

Levez les filets de trois perdreaux , parez-les ; faites fondre du beurre dans une sauteuse ; met-

tez et retournez vos filets dans ce beurre ; couvrez-les d'un rond de papier ; ayez une belle langue de veau à l'écarlate , qui ne soit pas trop salée , et dont vous aurez coupé six morceaux ; donnez-leur la grandeur et la forme de vos filets ; mettez-les chauffer dans une casserole , avec un peu de consommé ; prenez les parures et le tendre , excepté les peaux , de cette langue ; hachez-les bien fin ; ayant fait une sauce , comme il est indiqué à l'article ci-dessus , sautez vos filets ; dressez - les en couronne , avec un morceau de langue entre chaque ; saucez - les avec une partie de votre sauce ; mettez votre hachis dans le reste de cette sauce ; incorporez bien le tout ; goûtez-le ; s'il se trouvait salé , adoucissez-le avec un morceau d'excellent beurre ; mettez ce hachis dans le puits de vos filets , et servez.

Côtelettes de Perdreaux.

Prenez six perdreaux , levez-en les filets ; supprimez-en les peaux nerveuses ; battez-les légèrement avec le manche de votre couteau ; prenez l'os le plus faible des ailerons de vos perdreaux ; ratissez-le ; enfoncez - le suffisamment dans la pointe de chaque filet , afin qu'il y tienne ; faites fondre du beurre dans une sauteuse , en suffisante quantité ; posez-y vos filets ; saupoudrez-les d'un peu de sel fin ; faites-les roidir légèrement ; égouttez-les ; laissez refroidir un peu leur beurre ; lorsqu'il sera tiède , mettez-y deux jaunes d'œufs , pour le lier ; trempez-y vos

côtelettes; panez-les; posez-les sur un grill propre; mettez-les sur une cendre rouge; faites-leur prendre une belle couleur des deux côtés, dressez-les en couronne; servez dessus un fumet clair et réduit (voyez *Fumet*, article SAUTÉ) que vous aurez fait avec leurs carcasses; mettez-y une pincée de gros poivre, le jus d'une ou de deux oranges, et servez.

Perdreaux, Entrée de broche à l'Italienne.

Appropriez trois ou quatre perdreaux; flambez-les légèrement, et videz-les par la poche; maniez du beurre avec un grain de sel fin; remplissez-en le corps de vos perdreaux; laissez-leur les pattes en dehors; bridez-les; embrochez-les avec un hatelet entre l'aile et la cuisse; enveloppez-les de bardes de lard et de deux feuilles de papier; attachez cet hatelet des deux bouts sur une broche; faites cuire ces perdreaux une demi-heure ou trois quarts d'heure, ce qui suffit pour leur cuisson; déballez-les, laissez-les égoutter sur votre papier; dressez-les; saucez-les avec une bonne italienne rousse réduite (voyez *Sauce Italienne*, à son article): si vous voulez, ajoutez-y des truffes hachées, ce qui vous fera une fausse Périgueux.

Pâtés froids de Perdreaux.

(Voyez article *Pâtés*).

Remarque. Je n'ai point fait mention des perdreaux gris, en parlant des rouges, parce que

les procédés en fait de cuisine sont les mêmes pour les deux espèces.

—

BÉCASSES, BÉCASSINES, BÉCASSEAUX,

*Et parti qu'on peut tirer de ces trois espèces de
Gibier dans l'Économie domestique.*

La bécasse, étant un oiseau de passage, ne commence à paraître que vers la fin de septembre, lorsque la neige, venant à couvrir les montagnes, la chasse dans nos climats; et elle s'en va au mois de février: ce n'est que par hasard qu'on en trouve alors. C'est une excellente pièce de gibier, surtout lorsqu'elle est grasse. La bécassine ne diffère de la bécasse que parce qu'elle est moitié moins grosse; c'est le même plumage et le même bec. Le bécasseau ne diffère aussi de la bécassine que parce qu'il est moitié plus petit: observez que ces trois espèces de gibier se préparent de même et ne se vident point.

Bécasses, Bécassines et Bécasseaux à la Broche.

Plumez et flambez trois bécasses; épluchez-les; supprimez la peau de la tête, en la laissant adhérente au corps; retrousser-leur les pattes, et servez-vous de leur bec comme d'une brochette, pour les retrousser; prenez la moins grasse des trois, piquez-la; bardez les deux autres, passez-leur un hâtelet entre les cuisses;

fixez-le des deux bouts : faites cuire vos bécasses environ une demi-heure , et arrosez - les , ayant mis dessous trois rôties de pain pour recevoir leur graisse et ce qui peut leur tomber du corps ; au moment de servir ces bécasses , retirez vos rôties , parez-les , mettez-les sur le plat , et servez vos bécasses dessus.

Autre manière de les servir à la Broche.

Videz vos bécasses par le dos ; retirez-en tous les intestins ; supprimez-en le gosier ; hachez-les ; mêlez-y du lard râpé , à-peu-près moitié du volume des intestins , un peu de persil , de ciboules et d'échalotes hachées , ainsi que du sel et un peu de gros poivre ; farcissez de cela vos bécasses ; recousez-les , bardez-les , et finissez comme il est indiqué ci-dessus. Si c'est pour des Anglais , servez-les avec une brède-sauce. (Voyez article *Brède-Sauce.*)

Salmi de Bécasses et de Bécassines.

Faites cuire trois bécasses à la broche ; laissez-les refroidir ; levez-en les membres , et procédez pour ce salmi , comme pour celui de perdreaux (voy. cet article) , excepté que vous joindrez les intestins de vos bécasses à leurs débris.

Soufflé de Bécasses.

Voyez à ce sujet le *Soufflé de Perdreaux* , à son article , le procédé en général étant le même.

Bécasses en entrée de Broche.

Procédez à l'égard de ces bécasses , comme

pour les perdreaux en entrée de broche, avec la seule différence que vous leur retirez les intestins et les assaisonnez comme pour les bécasses à la broche. (Voyez l'article *Perdreaux à la Broche.*)

Salmi de Bécasses de Chasseur.

Procédez, pour ce salmi, comme il est indiqué à l'article *Salmi de Perdreaux*, dit *de Chasseur*.

Autre Salmi de Bécasses.

Ayez trois bécasses, faites-les cuire à la broche; mettez des rôties dessous pour recevoir la graisse et ce qui peut tomber de ces bécasses en cuisant : lorsqu'elles le seront, retirez-les; fendez les têtes en deux; prenez les intestins de vos bécasses; étendez-les sur vos rôties que vous couperez en cœur, et que vous entremêlerez avec vos membres en les dressant sur le plat; préparez, durant leur cuisson, votre sauce, comme il est indiqué à l'article *Salmi de Perdreaux*, et servez.

Bécasses aux Truffes.

Prenez des bécasses; flambez-les; épluchez-les; videz-les par le dos; ôtez-en les intestins: vous aurez épluché des truffes selon la quantité que vous aurez de bécasses: ayant fait cuire ces truffes dans du lard râpé, avec sel, poivre, fines épices, ciboules, échalotes et persil hachés, laissez-les refroidir aux trois quarts; hachez bien ces intestins; mêlez-les avec vos truffes; rem-

plissez avec cet appareil les corps de vos bécasses ; cousez-leur le dos ; retroussiez-les ; bardez-les ; mettez-les à la broche , comme il est indiqué à l'article *Bécasses et Bécassines à la Broche* ; ou marquez-les dans une casserole , et faites-les cuire avec feu dessous et dessus.

Hachis de Bécasses en Croustades.

Faites cuire trois bécasses à la broche ; lorsqu'elles seront froides , levez-en les chairs , hachez-les le plus fin possible ; après avoir supprimé les peaux , ôtez le gésier du corps de vos bécasses ; pilez-en les débris , ainsi que les intestins ; versez dans une casserole un bon verre de vin de Champagne , avec trois ou quatre échalotes coupées : lorsque ce vin aura jeté un bouillon ou deux , mettez-y quatre cuillerées à dégraisser pleines d'espagnole réduite ; faites bouillir ; retirez vos carcasses du mortier ; mettez-les dans votre sauce ; délayez-les sans les faire bouillir ; passez à l'étamine à force de bras ; ramassez le tout ; mettez dans une casserole votre purée , et tenez-la chaudement au bain-marie ; faites d'égale grosseur et longueur sept ou neuf croûtons en cœur et en rond , le tout de l'épaisseur de trois travers de doigt ; faites-les frire dans du beurre ; qu'ils soient d'une belle couleur : vous leur aurez fait , du côté que vous voulez les servir , une petite incision convenable à leur forme ; videz-les comme vous feriez d'un pâté chaud ; mettez votre hachis dans votre sauce ;

incorporez bien le tout ensemble ; ajoutez -y un pain de beurre ; goûtez si ce hachis est d'un bon goût ; remplissez-en vos croustades ; dressez-les , la pointe en dedans , le rond sur les pointes ; mettez sur chaque un œuf frais poché , et servez.

PLUVIER.

Le pluvier doré se met communément à la broche et comme les bécasses : il ne se vide point ; cependant on en fait différentes entrées , telles que les suivantes.

Pluviers au Gratin.

Videz , flambez , épilchez quatre pluviers ; faites une farce de leurs intestins , comme celle indiquée aux *Bécasses* (article *Autre Manière*) ; remplissez-en leur corps ; mettez au fond d'un plat d'entrée l'épaisseur d'un travers de doigt de gratin (voyez *Gratin* , article *FARCES*) ; arrangez dessus vos quatre pluviers ; remplissez de ce gratin les vides qui peuvent se trouver entre eux ; relevez-en la farce autour , ayant soin de n'en point garnir les estomacs , que vous couvrirez de bardes de lard ; mettez-les cuire dans un four , ou sous un four de campagne , avec feu modéré dessous et un peu plus ardent dessus ; leur cuisson faite , égouttez -les , et saucez - les avec une italienne rousse. (Voy. l'article *Sauce Italienne rousse.*)

Pluviers à la Périgueux.

Ayez quatre pluviers ; videz-les, flambez-les, épiluchez-les ; mettez-les dans une casserole avec une douzaine de belles truffes entières, dont vous aurez ôté la peau, un bouquet de persil et ciboules, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, sel et gros poivre ; faites revenir le tout dans du beurre, et mouillez-le avec un verre de vin de Champagne et six cuillerées à dégraisser d'espagnole ; faites cuire ainsi vos pluviers et dégraissez-les ; leur cuisson faite, mettez-les, ainsi que les truffes, dans une autre casserole ; passez leur sauce à l'étamine ; dressez vos pluviers sur votre plat, avec une truffe entre chacun d'eux, et mettez dessus en rocher le reste de vos truffes ; faites réduire votre sauce ; ajoutez-y un jus de citron, et servez.

Pluviers en Entrée de Broche.

Flambez quatre pluviers ; videz-les par le dos ; faites une farce de leurs intestins, comme il est indiqué aux BÉCASSES, article *Autre Manière* : remplissez-les de cette farce ; cousez-leur le dos ; embrochez-les avec un hatelet ; enveloppez-les de bardes de lard ; couvrez-les de papier ; fixez votre hatelet sur la broche ; faites-les cuire ; leur cuisson faite, déballez-les, dressez-les sur votre plat ; masquez-les d'un ragoût de truffes (voyez *Ragoût de Truffes*), et servez.

GRIVES.

Grives à la Broche.

(Voyez l'article *Bécasses à la Broche*).

Grives à la Flamande.

Epluchez et retroussez ces grives, sans les vider; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et une piucée de graine de genièvre; saupoudrez-les d'un peu de sel; sautez-les; faites-leur prendre couleur; couvrez votre casserole; mettez un peu de feu dessous et dessus; faites-les cuire un peu vertes, et servez-les avec leur assaisonnement.

Grives à l'Anglaise.

Epluchez et retroussez vos grives sans les vider; embrochez-les avec un hatelet, posez cet hatelet sur une broche et fixez-la des deux bouts; enveloppez vos grives de papier; faites-les cuire à moitié; ôtez leur papier; mettez un morceau de lard au bout d'un hatelet; faites prendre le feu à votre lard, et durant qu'il brûle faites-le dégoutter sur vos grives; saupoudrez-les d'un peu de sel fin et de mie de pain; donnez-leur une belle couleur; dressez-les, et servez à côté une sauce au pauvre homme, liée avec un morceau de beurre. (Voyez l'article *Sauce au pauvre Homme*.)

CAILLES.

Cailles à la Broche.

Plumez, videz, épluchez six ou huit cailles bien grasses ; flambez-les , retroussez-les , enveloppez-les d'une feuille de vigne , d'une barde de lard, c'est-à-dire qu'il n'y ait que la moitié des pattes à découvert ; embrochez-les dans un hatelet, posez-les sur la broche ; faites-les cuire et servez.

Cailles au Laurier.

Ayez sept cailles, épluchez-les, videz-les et flambez-les ; faites une petite farce avec leurs foies et quelques foies de volailles, du lard râpé, une feuille de laurier hachée très-fin et un peu de ciboules hachées ; assaisonnez de sel et de gros poivre ; farcissez vos cailles ; embrochez-les sur un hatelet, en les enveloppant de bardes de lard et de papier ; faites-les cuire à la broche, et servez-les avec une sauce ainsi composée :

Coupez deux ou trois lames de jambon, faites-les suer ; lorsqu'elles commenceront à s'attacher, mouillez-les avec un verre de bon vin blanc, deux cuillerées à dégraisser pleines de consommé et autant d'espagnole réduite : mettez-y une demi-gousse d'ail et deux feuilles de laurier : faites bouillir et réduire le tout à consistance de sauce, et passez cette sauce à l'étamine. Durant la cuisson de vos cailles faites

blanchir sept grandes feuilles de laurier ; la cuisson de vos cailles étant achevée, supprimez-en le lard ; dressez-les ; mettez entre chacune d'elles une de ces feuilles de laurier : ajoutez à votre sauce le jus d'un citron , du gros poivre et un peu de beurre ; passez-la , vannez-la , sautez et servez.

Cailles aux petits Pois.

Videz, flambez et retroussez sept ou huit cailles ; foncez une casserole d'une lame de veau et de jambon ; joignez-y une carotte, un oignon et un bouquet assaisonné ; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier ; ensuite faites-les partir et cuire, avec feu dessus et dessous : leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les, et masquez-les d'un ragoût de pois au lard ou au jambon. (*Voyez l'article Ragoût de Pois au lard ou au jambon.*)

Cailles au Gratin.

Flambez et désossez neuf cailles ; faites un bouchon de la mie d'un pain du diamètre d'environ trois pouces et demi et de deux et demi de hauteur ; entourez-le d'une barde de lard ; posez-le au milieu de votre plat ; garnissez le tour de ce bouchon de pain, d'un gratin que vous tiendrez en talus (voyez l'article *Gratin*), c'est-à-dire que ce gratin soit presque de la hauteur du pain vers le milieu du plat, et qu'il aille en diminuant vers les bords de ce plat, à-peu-près de l'épaisseur d'un demi-pouce : remplissez

vos cailles de ce même gratin; donnez-leur la forme primitive : dressez-les sur votre gratin, les pattes en dehors; que ces pattes ne débordent pas le pain; remplissez de gratin les intervalles de vos cailles, de manière qu'on en voie l'estomac; unissez bien votre gratin sans couvrir les estomacs de vos cailles, que vous couvrirez de bardes de lard; mettez-les dans un four, avec un petit âtre dessous, ou sous un four de campagne, avec feu modéré dessus et dessous; faites qu'elles aient une belle couleur: leur cuisson faite, ôtez toutes les bardes de lard, ainsi que la mie de pain; égouttez-les; versez au milieu une bonne italienne rousse: glacez les estomacs de vos cailles, si vous le voulez; ajoutez des croûtons coupés en forme de crêtes et passés au beurre entre chaque caille, et servez.

Cailles aux Laitues.

Flambez et retroussez huit cailles; foncez une casserole de bardes de lard et d'une lame de jambon; rangez vos cailles dans cette casserole, versez dessus une poêle, sinon coupez un morceau de rouelle de veau en dés; ajoutez-y un oignon piqué d'un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, une carotte tournée et un petit bouquet de persil et de ciboules: mouillez cela d'un verre de consommé et d'un demi-verre de vin blanc; couvrez ces cailles de bardes de lard et d'un rond de papier; une demi-heure avant de servir, faites-les partir et cuire; leur

cuisson faite, égouttez-les; dressez-les en les entremêlant de laitues (voyez *Laitues*, article des GARNITURES). Si vous le voulez, ajoutez entre vos cailles et vos laitues des croûtes de pain passées dans du beurre, qui doivent être d'une belle couleur. Avant de placer ces crêtes, saucez vos cailles et vos laitues avec une bonne espagnole réduite, dans laquelle vous aurez mis gros de glace comme le pouce, et servez.

Si vous n'aviez point d'espagnole, faites cuire vos cailles un peu plus tôt; ayez un petit roux; mouillez-le avec le fond de ces cailles; faites cuire cette sauce; dégraissez-la, tordez-la dans une étamine, travaillez-la de nouveau, et servez-vous-en pour saucer vos cailles.

Cailles en Croustades.

Prenez six ou sept cailles, désossez-les, remplissez-les d'un gratin fait avec leurs foies et quelques-uns de volailles (voyez *Gratin*, article FARCES); cousez vos cailles, marquez-les comme il est dit à l'article précédent, et procédez de même pour leur cuisson : faites autant de croustades que vous avez de cailés, et à cet égard (voyez *Hachis de Bécasses en Croustades*, à son article) : vos cailles cuites, égouttez-les, ôtez-en les fils, mettez les cailles dans vos croustades, dressez-les, saucez-les avec une bonne italienne, dans laquelle vous aurez mis des truffes hachées et passées au beurre; de là servez.

Cailles à l'Anglaise.

Ayez huit cailles, retroussez-les en poule, flambez-les, marquez-les dans une casserole entre quelques bardes de lard, avec une cervelle de veau séparée en deux, une douzaine de saucisses à la Chipolata, un bouquet de persil et ciboules, du sel et du poivre; mouillez le tout avec un bon verre de vin de Champagne et autant de bouillon; couvrez vos cailles de bardes de lard et d'un rond de papier, et faites-les cuire : leur cuisson achevée, égouttez-les ainsi que la cervelle; ôtez la peau de vos saucisses; rangez-les au milieu du plat; mettez vos cailles autour; posez vos cervelles sur vos saucisses : marquez le tout d'une financière au blanc. (voyez l'article *Ragoût mêlé à la Financière*), et servez.

Cailles aux Truffes.

Videz par la poche neuf cailles, flambez-les légèrement; épluchez neuf belles truffes, coupez-les en dés, et donnez-leur la forme de petites truffes; hachez toutes leurs parures très-fin, ainsi que les foies des cailles; assaisonnez-les de sel et de mignonnette; mettez-y un morceau de beurre; faites cuire le tout légèrement; laissez-le refroidir et remplissez-en vos cailles : de suite marquez-les dans une casserole, comme celles aux laitues (voy. cet article) : leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les, et servez-les avec une sauce à la Périgieux. (Voyez l'article *Sauce aux Truffes ou à la Périgieux.*)

MAUVIETTES OU ALOUETTES.

Mauviettes à la Broche.

Plumez vingt-quatre mauviettes, flambez-les sans les vider; ayez autant de morceaux de lard que vous avez de mauviettes, et dans le cas de les envelopper les unes après les autres; embrochez-les l'une après l'autre avec un hatelet menu : passez une double ficelle dans la longueur de l'hatelet d'un bout à l'autre, dans le cas de contenir le lard qui enveloppe vos mauviettes; fixez des deux bouts votre hatelet sur une broche; faites cuire à un feu clair et vif; mettez, durant leur cuisson, des rôties dessous pour en recevoir la graisse, et servez-les dessus les rôties, que vous parerez proprement.

Mauviettes au Gratin.

Prenez quinze mauviettes; fendez-les par le dos, désossez-les, remplissez-les de gratin (voyez *Gratin*, article FARCES); mettez de ce gratin l'épaisseur d'un travers de doigt dans le fond d'un plat; posez dessus vos mauviettes en couronne, afin de leur conserver un puits au milieu, tel que je l'ai indiqué à l'article *Cailles au Gratin*; garnissez ces mauviettes de gratin, en ne leur laissant d'apparent que les estomacs, que vous couvrirez de bardes de lard; faites-les cuire dans un grand four ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous; donnez à

votre gratin une belle couleur : la cuisson achevée, ôtez les bardes de lard et le pain, saucez avec une italienne rousse, et servez.

Sauté de Mauviettes aux Truffes.

Ayez quatre douzaines de mauviettes, levez-en les filets, faites fondre du beurre dans une sauteuse, rangez-y ces filets comme des escalopes, et mettez dessus des truffes coupées en liards; mettez dans une casserole quatre cuillères d'espagnole et deux de consommé; ajoutez-y les carcasses de vos mauviettes (desquelles vous aurez supprimé les gésiers) avec un demi-verre de vin de Champagne; laissez cuire cette sauce une demi-heure, dégraissez-la, passez-la à l'étamine; faites-la réduire à demi-glace: ayant fait cuire vos filets et vos truffes, égouttez - en le beurre, et conservez le jus : mettez ces filets et ces truffes dans votre fumet sans laisser bouillir; sautez bien le tout, finissez avec la moitié d'un pain de beurre, et servez.

Pâté chaud et Pâté froid de Mauviettes.

(Voyez l'article PATISSERIE).

ROUGES-GORGES, ORTOLANS, MURIERS
ET BEC-FIGUES.

Ils se préparent comme les mauviettes, et le plus souvent à la broche. (Voyez précédemment les articles *Mauviettes*.)

 PIGEONS.
Des Pigeons en général.

Le ramier est un pigeon sauvage, qui diffère des autres par la couleur et le goût de sa chair; il diffère aussi en ce qu'il se perche sur les arbres (ce que ne fait point le pigeon domestique) : les jeunes se nomment ramereaux, et sont les meilleurs; il est facile de les distinguer à leurs ongles, qu'ils ont plus courts que les vieux : on les mange assez généralement à la broche; néanmoins on peut en employer en entrée. Les vieux ne sont propres qu'à mettre dans la marmite.

Ramereaux en Marinade.

Videz et flambez trois ramereaux; coupez-les en deux ou en quatre; faites-les cuire dans une légère marinade (voyez l'article *Marinade*); un peu avant de servir, égouttez-les sur un linge blanc, trempez-les dans une pâte à frire (voyez l'article *Pâte à Frire*); faites-les frire, qu'ils soient d'une belle couleur; égouttez-les, et servez-les comme les autres marinades.

Ramereaux poêlés.

Videz et flambez légèrement trois ou quatre ramereaux; retroussez-leur les pattes en dedans; foncez une casserole de bardes de lard, mettez-y une lame de jambon, un bouquet de persil et ciboules, une branche de basilic, une demi-feuille de laurier, deux oignons, dont un piqué

d'un clou de girofle, une carotte coupée en quatre, un petit verre de vin, rouge ou blanc, et un verre de consommé; posez vos ramereaux sur ce fond, couvrez-les de bardes de lard; faites-les partir, mettez-les sur la paillasse, avec un feu modéré dessous et dessus; faites-les cuire environ trois quarts d'heure; leur cuisson faite, égouttez-les, dégraissez-les, et servez dessous une sauce poivrée légèrement acidulée. (Voyez l'article *Sauce Poivrée*.)

Ramereaux à l'Étouffade.

Videz et flambez trois ramereaux; préparez des moyens lardons, assaisonnez-les de sel, de poivre, de persil et ciboules hachées, d'épices fines et d'aromates pilés et passés au tamis (il faut que le basilic y domine un peu); lardez vos ramereaux, marquez-les dans une casserole, comme il est énoncé dans l'article précédent; faites-les bien cuire; leur cuisson achevée, dressez-les sur votre plat, passez-leur fond au tamis, saucez-les et servez-les.

Des Tourtereaux.

Les tourtereaux sont de la famille des pigeons: leur chair est plus estimée que celle de ces derniers, quoique plus sèche; les sauvages sont d'un meilleur goût que ceux des volières. On distingue le mâle par un collier noir qu'il a au cou. Les tourtereaux et les tourterelles s'emploient, comme le pigeon, le plus ordinairement à la broche.

VOLAILLE.

Poulets.

Il y en a de quatre sortes : 1°. le poulet commun, qui s'emploie généralement en fricassée, et dont on lève les chairs pour faire des farces de diverses sortes.

2°. Le poulet demi-gras, dont on se sert pour les marinades a cru, les karis et différentes entrées qui n'exigent pas de très-gros poulets.

3°. Le poulet à la reine, qui est le plus délicat, et qui sert aussi pour entrée et pour rôti.

4°. Le gros poulet gras, dont on fait plus communément usage pour la broche que pour toute autre chose.

C'est vers la fin d'avril que l'on commence à avoir les poulets nouveaux; on les reconnaît facilement à la blancheur de leur peau; ils sont ordinairement couverts de petits tuyaux, comme s'ils étaient mal épluchés; leurs pattes sont plus unies que celles des vieux, plus douces au toucher, et d'un bleu tirant sur l'ardoise. Les vieilles poules et les vieux coqs ne sont bons qu'à corcer les bouillons ou les consommés; les chairs en sont dures et sèches, et d'un mauvais manger.

Après les poulets viennent les poulardes et les chapons.

Fricassée de Poulets.

Ayez deux poulets, flambez-les; refaites les pattes, épluchez-les, coupez les ongles; videz

ces poulets et ôtez-en la poche (soit dit une fois pour toutes); dépecez-les, en commençant par lever les cuisses; séparez les pattes des cuisses; cassez l'os de la cuisse, à-peu-près vers le milieu; supprimez la moitié de cet os; coupez le petit bout du moignon; séparez les ailerons des ailes; coupez-en la pointe, ce qu'on appelle le fouet; levez vos ailes dans la jointure; ménagez l'estomac, séparez-le des reins; parez-le des deux bouts et des deux côtés; coupez le rein en deux; parez le croupion, coupez-en la petite pointe; supprimez le boyau adhérent au croupion; parez ce rein et ôtez-en les poumons; mettez dans une casserole une chopine d'eau, un oignon coupé en tranches, quatre branches de persil, un peu de sel, et vos morceaux de poulets; faites-les blanchir, c'est-à-dire, faites jeter un bouillon à cette eau; retirez-les, égouttez-les sur un linge blanc; parez-les, essuyez-les; passez votre eau à travers un tamis de soie; mettez dans une casserole un quarteron et demi de beurre; joignez-y vos poulets, faites-les revenir légèrement; singez-les avec une pincée de farine de froment; sautez-les pour bien mêler votre farine; mouillez-les peu à peu, en les délayant avec votre eau de poulet; ajoutez-y un bouquet de persil et ciboules, garni d'une demi-feuille de laurier, d'un clou de girofle et de champignons tournés (voyez l'article GARNITURES); faites cuire votre fricassée, dégraissez-la : sa cuisson faite, si la sauce se trouve être trop longue, versez-en une partie ou le tout

dans une autre casserole, et faites-la réduire à consistance de sauce; remettez-la sur vos membres de poulets; faites une liaison de trois jaunes d'œufs, avec un peu de crème ou de lait; faites bouillir votre fricassée; retirez-la du feu, liez-la; remettez-la sur le feu, sans la faire bouillir, pour achever de la lier; sachez si elle est d'un bon goût; finissez-la avec un demi-pain de beurre, un jus de citron ou un filet de verjus; dressez-la, en commençant par mettre les pattes au fond du plat, les reins dessus, ainsi que les estomacs; et rangez par-dessus, en les entremêlant, les cuisses et les ailes; saucez et servez.

Vous pouvez faire la fricassée de poulets à chaud et à froid, de la même manière qu'il est énoncé à l'article *Salmi de Perdreaux chaud ou froid*, lorsque vous aurez lié votre fricassée de poulets, qu'elle sera un peu froide, ajoutez de la gelée à la sauce; faites-la prendre de la même manière qu'il est expliqué pour les perdreaux: n'employez point de croûtons.

Fricassée de Poulets à la Chevalière.

Préparez deux beaux poulets gras, et faites-les cuire de la même manière qu'il a été expliqué, excepté qu'il faut mettre de côté les ailes, que vous piquez avec du menu lard; supprimez la peau; ôtez la chair du bout de l'os, et grattez-le; si c'est la saison, vous piquerez deux de ces ailes avec des truffes; faites fondre du beurre dans une tourtière; arrangez-y vos quatre

ails, saupoudrez-les d'un peu de sel fin, couvrez-les d'un papier beurré ; mettez-les cuire dans un four ou sous un four de campagne ; votre fricassée étant finie, comme il est dit à la précédente, dressez-la, saucez-la, décorez-la de ces quatre ailes, mises en croix, que vous aurez glacées, avec lesquelles vous mêlerez quatre belles écrevisses ; vous mettrez une grosse truffe au-dessus, comme pour couronner votre entrée et vous servirez.

Kari.

Dépecez deux poulets, comme il est indiqué à l'article *Fricassée de Poulets* ; mettez dans une casserole un quarteron de beurre, une même quantité de petit lard et les membres de vos poulets ; passez le tout ; singez-le avec une cuiller à bouche, pleine de farine de froment ; sautez ce kari, mouillez-le peu à peu avec du bouillon ; assaisonnez-le d'un bouquet de persil et ciboules, d'une poignée de champignons, de sel et d'une cuillerée à café de poudre de kari (voyez l'article *Poudre de Kari*) ; laissez cuire votre kari ; sa cuisson faite, dressez-le dans un vase creux ; servez-le avec du riz, que vous préparerez ainsi :

Faites blanchir et crever votre riz avec un peu de sel et presque sans mouillement ; beurrez un vase et remplissez-le ce riz qui doit être bien entier, de façon à en former un pain ; tenez-le chaudement sur une cendre rouge ; à l'instant de servir, retournez-le sur un plat ; si la poudre

de kari n'avait pas donné assez de couleur à votre ragoût, faites infuser dans un peu d'eau une pincée de safran du Gâtinais; exprimez-le sur votre kari, mêlez-le bien; goûtez s'il est d'un bon goût, s'il est assez pimenté. Vous pouvez faire, si vous le voulez, procédant de la manière énoncée, un kari de lapereaux, de veau, de pigeons, etc.

Poulets en Entrée de Broche.

Ayez deux poulets gras, bien blancs, d'égale grosseur et sans taches : après en avoir plumé les ailerons, flambez-les légèrement; prenez garde d'en roidir la peau : épilchez-les, rompez-leur le brichet, videz-les par la poche; ayez soin d'en extraire tous les intestins; servez-vous, pour cela, du crochet d'une cuiller à dégraisser, et prenez garde de crever l'amer : mettez dans une casserole environ trois quarterons de beurre, un peu de sel, un jus de citron et un peu de muscade râpée : mêlez le tout à froid avec une cuiller de bois; remplissez-en vos poulets également; retroussiez-les en poulets d'entrée, c'est-à-dire, les pattes en dehors; passez-leur une ficelle dans les ailes, et qui fixe la peau de la poche le long du rein; pelez jusqu'au vif un citron, coupez-le en deux, frottez-en l'estomac de vos poulets et le dessus, afin qu'ils soient très-blancs; exprimez le jus de votre citron; foncez une casserole de bardes de lard; posez-y vos poulets; joignez-y une carotte, un oignon piqué de deux clous de

girofle, un bouquet de persil et ciboules, une demi-feuille de laurier, la moitié d'une gousse d'ail, une lame de jambon, et quelques petits morceaux de veau : levez la peau d'un citron, coupez-le en tranches, ôtez-en les pepins, et mettez ces tranches sur l'estomac de vos poulets; couvrez-les de bardes de lard; mouillez-les avec une cuiller à pot de bouillon ou d'une poêle, et, faute de cette dernière, mettez avec le bouillon un demi-verre de vin blanc; couvrez-les d'un rond de papier et d'un couvercle; faites-les partir; posez-les sur une paillasse, avec feu modéré dessus et dessous : leur cuisson achevée, égouttez-les, débridez-les, faites-en sortir le beurre; dressez-les et servez dessous, soit une sauce aux truffes, une espagnole très-coroée, une sauce tomate, une sauce à l'estragon, un aspic, un ragoût de champignons ou un ragoût mêlé, etc.

Poulets à l'Ivoire.

Préparez et poêlez deux poulets, comme il est dit ci-dessus, excepté qu'il en faut supprimer les pattes; coupez les bouts des moignons; grattez-en les os : leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les et saucez-les avec une sauce à l'ivoire. (Voyez cet article.)

Poulets, Sauce aux Huitres.

Préparez deux poulets comme ceux en entrée de broche; faites-les cuire de même, égouttez-les et dressez-les; prenez six douzaines d'huitres, ôtez-les de leurs coquilles, mettez-les dans une

casserole , sans autre mouillement que leur eau; faites-les roidir; mettez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser de velouté réduit; égouttez vos huîtres et jetez-les dans ce velouté; faites-leur jeter un bouillon; ajoutez-y une pincée de persil haché et blanchi, un pain de beurre et une pincée de gros poivre : au moment de servir, exprimez dans cette sauce le jus d'un citron; sachez si elle est d'un bon goût, versez-la dessus vos poulets, et servez.

Poulets, Sauce aux Truffes.

Ayez deux poulets, préparez-les comme ci-dessus, et poélez-les de même : leur cuisson achevée, égouttez-les, dressez-les, et mettez dessus une sauce aux truffes. (Voyez cet article.)

Poulets à la Sauce Tomate.

Préparez deux poulets de la même manière que ci-dessus, et poélez-les : leur cuisson faite, après les avoir égouttés, dressez-les et servez-les avec une sauce tomate. (Voyez cet article.)

Poulets à l'Estragon.

Préparez deux poulets, comme il est indiqué ci-dessus; poélez-les de même, et leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les, et saucez-les avec une sauce à l'estragon. (Voyez cet article.)

Poulets bouillis à l'Anglaise.

Flambe et trousses deux poulets, comme ceux d'entrées de broche : mettez de l'eau dans une

casserole assez grande, pour qu'ils y soient à l'aise ; faites-la bouillir ; ajoutez-y une pincée de sel ; mettez-y vos poulets ; faites qu'ils bouillent toujours, sans aller trop vite : leur cuisson achevée, égouttez-les, dressez-les, saucez, et masquez-les avec une sauce à l'anglaise. (Voyez cet article.)

Poulets en Lézard.

Videz et flambez deux beaux poulets ; supprimez-en les pattes ainsi que les ailerons, et conservez-en la peau jusqu'à la tête ; ouvrez-les par le dos, jusqu'au croupion ; désossez-les entièrement, étendez-les sur un linge blanc, garnissez-les en dedans d'une farce cuite de volaille, coulez-les, et donnez-leur la forme d'un lézard, en procédant ainsi : de la peau du cou farcie formez-en la queue du lézard, des cuisses faites-en les jambes de derrière, et des deux bouts des ailes les jambes de devant ; de l'estomac le dos, et pour en faire la tête, prenez une truffe, à laquelle vous donnerez la forme de celle du lézard : si vous n'avez pas de truffe, servez-vous d'un navet, que vous introduirez dans le corps de cette espèce de lézard ; relâchez un peu de farce cuite, avec un peu de velouté ; étendez-en une légère couche sur le dos de vos lézards ; décorez-les de diverses couleurs avec des petites omelettes, coloriées de blanc, de vert, de rouge et de jaune ; enfin imitez en tout la richesse de la peau du lézard (voyez l'article *Petites Ome-*

lettes) : cela fait, foncez une casserole ovale de bardes de lard ; posez-y vos lézards ; ayez soin qu'ils conservent leur forme ; poêlez-les comme les poulets en entrée de broche ; couvrez-les d'un fort papier et d'un couvercle ; faites-les partir ; mettez-les cuire avec peu de feu dessus , pour ne pas altérer leur décoration : la cuisson faite , égouttez-les , dressez-les , et servez dessous une ravigote ou une hollandaise verte. (Voyez l'article SAUCES.)

Poulets aux Pois.

Prenez une demi-livre de lard de poitrine ; coupez-le en gros dés ; supprimez-en la couenne , faites-le blanchir , égouttez-le ; mettez dans une casserole un quarteron de beurre ; faites un petit roux (voyez l'article *Roux*) ; passez-y votre lard , et faites-le roussir légèrement : lorsqu'il sera d'un beau blond , joignez-y deux jeunes poulets dépecés , comme pour la fricassée ; mouillez-les avec une cuiller à pot de bouillon ; délayez bien le tout , que vous assaisonneriez d'un bouquet de persil et ciboules , et où vous aurez mis une demi-feuille de laurier et un clou de girofle ; faites bouillir votre fricassée ; mettez-y un litron de pois très-fins ; faites aller à grand feu , sans la couvrir ; dégraissez-la : sa cuisson faite , dressez vos membres de poulets , faites-en réduire la sauce , si elle est trop longue ; goûtez si elle est d'un bon goût , masquez-en ces membres , et servez.

Autre Façon de fricasser des Poulets aux Pois et au Blanc.

Ayez deux jeunes poulets, flambez-les, dépecez-les, comme pour la fricassée; mettez un morceau de beurre dans une casserole; jetez-y vos poulets avec un bouquet de persil et ciboules; assaisonnez d'un peu de sel fin et de deux moyens oignons; sautez le tout; faites revenir vos poulets, couvrez-les et laissez-les cuire doucement, avec feu dessus et dessous : à moitié de leur cuisson, mettez-y un litron de pois fins, que vous aurez manié dans de l'eau et du beurre, gros comme une noix; égouttez-les dans une passoire; laissez suer et cuire le tout, en le sautant de temps en temps : la cuisson achevée, ôtez les oignons et le bouquet; liez votre fricassée avec une cuillerée à dégraisser pleine de bon velouté réduit : si vous n'avez pas de velouté, maniez un pain de beurre avec un peu de farine de froment, et servez-vous-en pour opérer cette liaison : dressez votre fricassée comme la précédente, et servez.

Poulets au Beurre d'Écrevisses.

Préparez et faites cuire ces poulets, comme il est indiqué aux poulets en entrée de broche (voyez cet article); égouttez-les; mettez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser de velouté réduit et du beurre d'écrevisses gros comme un œuf (voyez l'article *Beurre d'Écrevisses*); passez le tout, travaillez bien votre sauce, mettez-

la dans le fond de votre plat, et dressez vos poulets dessus.

Poulets à la Broche pour Rôt.

Ayez deux beaux poulets gras, ou trois petits à la reine; préparez-les comme la poularde (voyez cet article); piquez-en un des deux, s'ils sont gras, et un ou deux, s'ils sont à la reine; bardez-les, embrochez-les, enveloppez-les de papier et faites-les cuire: aux trois quarts de leur cuisson, déballez-les pour achever de les cuire et faire sécher le lard: laissez-les prendre une belle couleur dorée; si vous avez de la glace, mettez-en légèrement avec un pinceau sur le lard de vos poulets, dressez-les sur un lit de cresson, assaisonné convenablement d'un peu de sel et de vinaigre, et servez.

Poulets à la Hollandaise.

Apprêtez et faites cuire deux poulets, comme pour entrée de broche (voyez l'article *Poulets en Entrée de Broche*); égouttez-les; mettez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser pleines de velouté réduit, de la glace gros comme le pouce, ou de la réduction de veau, du vert d'épinards gros comme une noix; sautez et vancez votre sauce: au moment de servir, exprimez le jus d'un citron, en supprimant les pépins: mettez-la dans le fond de votre plat; dressez dessus vos poulets; faites en sorte qu'ils soient très-blancs, et servez.

Poulets à la Tartare.

Nettoyez et préparez deux poulets; troussés-les en poule, c'est-à-dire, les pattes en dedans; fendez-en les reins et aplatissez-les; cassez les os des cuisses; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec sel et gros poivre; faites-y revenir et cuire ensuite vos poulets, avec feu dessous et dessus : un quart d'heure avant de servir, passez-les, mettez-les sur le gril à un feu doux; ayez soin de les retourner deux ou trois fois, pour qu'ils prennent une belle couleur, et servez dessous une sauce à la Tartare. (Voyez cette sauce.)

Poulets, Sauce au Pauvre Homme, et diverses autres.

Préparez vos poulets comme il est dit ci-dessus, supprimez-en les cous et les pattes, fendez-en les dos et aplatissez les; faites-les cuire à moitié dans le beurre, avec sel et poivre; achevez, sans les passer, leur cuisson sur le gril, et servez dessous une sauce au pauvre homme, à l'estragon ou tomate, ou toute autre que vous voudrez. (Voyez ces Sauces.)

Poulets à la Périgieux.

Choisissez deux beaux poulets gras, bien blancs : après les avoir épluchés et vidés par la poche (voyez l'article *Poulets en Entrée de Broche*) (vous aurez brossé et lavé deux livres de truffes, desquelles vous supprimerez la peau des

grosses; vous en ferez des petites aussi égales que possible); mettez une livre de lard râpé dans une casserole; ajoutez-y vos truffes et leurs parures, que vous aurez hachées; assaisonnez-les de sel, gros poivre, une pincée d'épices fines, un peu de muscade râpée et une feuille de laurier, que vous ôterez à la fin; faites-les mijoter sur un feu doux l'espace d'une demi-heure, en les remuant avec soin; retirez-les du feu; laissez-les refroidir; mettez vos poulets sur un linge blanc; remplissez-les également, par la poche, de votre appareil de truffes; retroussez-les en poulets d'entrée; embrochez-les avec un hachet; couvrez-les de bardes de lard, de deux ou trois feuilles de papier; posez-les sur une broche, faites-les cuire environ cinq quarts d'heure; leur cuisson faite, déballez-les, égouttez-les, dressez-les, et servez dessus une sauce à la Périgueux. (Voyez cette sauce.)

Poulet à la Mayonnaise.

Prenez un poulet cuit à la broche; procédez, à l'égard de cette mayonnaise, comme pour les perdreaux. (Voyez l'article *Perdreaux à la Mayonnaise.*)

Salade de Poulets.

Prenez deux poulets rôtis et froids, ou de desserte; coupez-les, dépecez-les par membres, comme pour la mayonnaise; mettez-les dans un vase de terre; assaisonnez-les de même qu'une salade; ajoutez-y câpres entières, anchois et cor-

nichons coupés en filets, de la fourniture hachée; sautez le tout, dressez-le sur le plat, comme une fricassée de poulets, sans y comprendre les anchois, les cornichons et les câpres; garnissez le bord du plat de laitues fraîches, coupées par quartiers, et d'œufs durs, coupés de même; décorez votre salade des filets d'anchois et des câpres; saucez-la avec son assaisonnement, et servez.

Poulets à la Crème.

Ayez deux poulets froids, cuits à la broche; levez-en les estomacs jusqu'aux cuisses, os et chairs; supprimez-en les poumons; faites une farce avec les chairs des estomacs, en procédant ainsi: levez ces chairs ou blancs de poulets; après en avoir ôté les peaux, hachez-les très-menu, et pilez-les ensuite; parez et pilez également une tetine de veau, cuite dans la grande marmite: si vous n'aviez pas de tetine, employez du lard râpé ou du beurre; prenez la mie d'un pain à potage; faites-la tremper et dessécher dans de la crème double; mettez par portions égales ces trois substances; pilez le tout ensemble; ajoutez-y cinq jaunes d'œufs, un peu de muscade râpée, et du sel ce qu'il en faut: essayez votre farce, goûtez si elle est d'un bon goût, ôtez votre pilon; incorporez légèrement, au fur et à mesure, et en la remuant avec une cuiller de bois, trois blancs d'œufs fouettés; mettez-y deux échalotes hachées très-fin, lavées et passées dans un linge blanc, et, si vous le voulez, un peu de per-

sil haché ; mêlez bien le tout ; retirez-le du mortier ; mettez deux bardes de lard sur une tourtière ; remplissez vos poulets de cette farce ; unissez-la avec votre couteau trempé dans une omelette ; donnez à cette farce la forme de l'estomac de vos poulets ; dorez-la , et faites dessus le dessin qui vous plaira ; entourez ces poulets de papier beurré , assez haut pour contenir la farce ; fixez-le autour avec une ficelle ; posez vos poulets sur votre tourtière ; trois quarts d'heure avant de servir , mettez-les dans le four , faites-leur prendre une belle couleur : leur cuisson faite , dressez-les et servez dessous une italienne blanche , ou une sauce au suprême ou une à l'ivoire. (Voyez l'article SAUCÉS.)

Poulets en Friteau.

Dépecez deux poulets , comme pour en faire une fricassée ; mettez-les dans un vase de terre , avec des tranches d'oignons , persil en branche , sel , gros poivre et le jus de deux ou trois citrons ; laissez-les mariner une heure ; égouttez-les ; mettez-les dans un linge , avec une poignée de farine ; sassez-les et posez-les sur un couvercle ; vous aurez mis votre friture sur le feu ; lorsqu'elle sera à son degré , mettez-y d'abord les cuisses de vos poulets , peu après les estomacs , ensuite les ailes , les reins , ainsi de suite pour le reste : votre friture cuite , et d'une belle couleur , égouttez-la , et , après l'avoir dressée , servez-la , si vous le voulez , avec six œufs frais frits ;

arrangez dessus, et servez avec une sauce poivrade. (Voyez l'article *Sauce Poivrade.*)

Marinade de Poulets.

Dépecez deux poulets cuits à la broche; faites-les mariner une demi-heure avant de les servir (voyez l'article *Marinade cuite*); égouttez-les; trempez leurs membres dans une pâte à frire, légère, c'est-à-dire, dans laquelle vous aurez mis des blancs d'œufs fouettés; faites frire votre marinade, en procédant comme ci-dessus; quand elle sera cuite et d'une belle couleur, égouttez-la sur un linge blanc; dressez-la, et servez-la avec du persil frit que vous mettrez dessous, ou seulement avec une pincée dessus.

Rissoles de Volaille.

Prenez des rognures de feuilletage (voyez *Feuilletage*, article PATISSERIE); abaissez-les en long, de l'épaisseur d'une pièce de quarante sous, et plus mince, s'il est possible; mouillez le bord de votre abaisse avec un doigt trempé dans de l'eau; couchez de la farce cuite de volaille, par parties et d'espace en espace, de la grosseur d'un grain de verjus; repliez cette abaisse sur ces parcelles de farce; donnez-leur la forme de petits chaussons: à cet effet, coupez-les en demi-lune, avec un coupe-pâte goudronné, ou avec votre couteau; ayez soin que la jointure de vos pâtes soit bien soudée; farinez un couvercle; arrangez vos rissoles dessus; quand vous serez sur le point de servir, faites-

les frire, qu'elles prennent une belle couleur ; dressez-les et servez.

Poulet en Capilotade.

Dépecez un poulet cuit à la broche ; mettez dans une casserole trois cuillerées à dégraisser pleines d'italienne ; à défaut de laquelle vous employerez de la sauce hachée, et, à défaut de cette dernière, une sauce au pauvre homme (voyez article SAUCES) : faites mijoter votre poulet dans une de ces sauces ; un quart d'heure avant de servir, dressez-le ; ajoutez à votre sauce quelques cornichons coupés en liards ou en filets ; saucez et servez.

Poulets à la Saint-Cloud.

Préparez deux poulets comme ceux pour entrée de broche ; prenez deux ou trois truffes bien noires, formez-en des petits clous ; décorez-en vos poulets, ce qui consiste seulement à mettre chacun de ces clous dans les trous que vous faites, à l'estomac de vos poulets, avec une petite lardoire ; il faut que ces trous soient également espacés ; foncez une casserole de bardes de lard ; mettez-y un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte tournée, un bouquet de persil et ciboules ; saupoudrez l'estomac de vos poulets de sel fin ; exprimez aussi dessus un jus de citron ; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier ; mouillez-les avec une poêle, ou employez un verre de consommé ou de bouillon ; joignez-y un verre de vin blanc,

une demi-feuille de laurier et une lamé de jambon ; trois quarts d'heure avant de servir vos poulets, faites-les partir ; posez-les sur la pailasse, avec feu dessus et dessous : leur cuisson achevée , égouttez-les , dressez-les , et servez dessous une sauce aux truffes (voyez l'article *Sauce aux Truffes à la Saint-Cloud ou en petit Deuil*). Si vous n'avez point de velouté , passez-le fond de vos poulets ; mettez-y un pain de beurre, manié dans une demi-cuillerée de farine ; faites bouillir votre sauce ; dégraissez-la , et l'ayant fait réduire , passez-la à l'étamine ; ajoutez-y vos petits dés de truffes (dont il sera question à la Sauce en petit Deuil) passés dans du beurre , et finissez avec un demi-pain de beurre.

Poulets à la Ravigote.

Préparez deux poulets , comme pour entrée de broche ; leur cuisson faite , égouttez-les et servez dessous une sauce à la ravigote (voyez l'article *Sauce Ravigote*).

Poulets à la Paysanne ou à la Démidoff.

Ayez deux poulets ; dépecez-les comme pour une fricassée ; mettez dans une casserole du beurre gros comme un œuf , quatre cuillerées à bouche d'huile d'olive ; passez votre casserole sur un fourneau ardent ; faites revenir vos membres de poulets ; qu'ils prennent une belle couleur ; assaisonnez-les de sel et gros poivre ; lorsqu'ils seront à moitié cuits , joignez-y deux carottes coupées en liards , quatre oignons cou-

pés en anneaux et une pincée de persil en branche ; passez le tout ensemble ; quand les racines seront colorées, mouillez votre paysanne avec six cuillerées à dégraisser pleines d'espagnole ; remuez-la, couvrez votre fourneau avec de la cendre, et faites doucement mijoter dessus, environ un quart d'heure, votre paysanne ; ayez soin qu'elle ne s'attache pas ; dressez-la et servez.

Poulets à la Reine, sauce à la Pluche.

Préparez et poêlez trois de ces poulets : leur cuisson faite, égouttez, dressez, marquez-les avec une sauce à la pluche verte, et servez. (Voyez l'article *Sauce à la Pluche verte.*)

Poulets à la Provençale.

Prenez deux poulets que vous couperez comme pour une fricassée ; ayez une douzaine d'oignons blancs ; coupez-les en demi-anneaux, avec un peu de persil ; mettez vos oignons dans une casserole ou sauteuse, dans laquelle vous ferez un lit de vos oignons et un des membres de votre volaille, et recouvrez le tout avec un autre lit d'oignons et de persil ; ajoutez un verre d'huile, une ou deux feuilles de laurier et du sel en suffisante quantité ; mettez-les au feu, et, lorsqu'ils seront partis, vous les laisserez aller doucement : leur cuisson faite, glacez-les ; dressez-les, en mettant vos oignons au milieu et un peu d'espagnole pour les saucer ; ensuite servez.

Chapon au Gros Sel.

Ayez un chapon ; après l'avoir vidé, flambé et épluché, trousssez-lui les pattes en dedans ; bridez-le, bardez-le et mettez-le cuire dans la marmite, dans le consommé, ou dans une casserole, avec du bouillon ; vous vous assurerez de sa cuisson, si, en lui pinçant l'aile avec les doigts, il ne résiste pas ; égouttez-le ; dressez-le, et mettez-lui sur l'estomac une pincée de gros sel, et saucez-le avec un jus de bœuf réduit.

Chapon au Riz.

Préparez votre chapon comme le précédent ; faites blanchir environ trois quarterons de riz ; égouttez-le, mettez-le dans une marmite qui puisse aussi contenir votre chapon, que vous posez du côté de l'estomac ; mouillez le tout avec deux bonnes cuillerées à pot de consommé ou de bouillon ; faites partir votre marmite ; couvrez-la ; mettez-la mijoter sur la pailasse ; ayez soin de remuer de temps en temps votre riz ; sondez votre chapon, pour vous assurer s'il est cuit : sa cuisson faite, dressez-le ; dégraissez votre riz ; finissez-le avec un morceau de beurre, en y mettant sel, gros poivre, un peu de réduction, si vous en avez, et masquez-en votre chapon ; si votre riz était trop épais, relâchez-le avec un peu de bon bouillon.

Chapon aux Truffes.

Préparez ce chapon comme le précédent ;

videz-le par la poche ; servez-vous à cet effet du crochet d'une cuiller à dégraisser : prenez garde de crever l'amer du foie.

Vous aurez brossé et épluché environ deux livres de bonnes truffes ; hachez-en quelques-unes des plus défectueuses ; coupez par dés , et pilez environ une livre de lard gras ; mettez-le dans une casserole, avec vos truffes, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée et des fines épices ; faites mijoter le tout à un feu très-doux, environ une demi-heure ; laissez-le refroidir ; remplissez-en votre chapon jusqu'à la poche, et cousez-la ; bridez-le, les pattes en long ; conservez-le, si vous pouvez l'attendre, deux ou trois jours ; bardez-le, embrochez-le, après l'avoir enveloppé de papier ; faites-le cuire à-peu-près une heure et demie ; déballez-le : si vous l'employez pour relevé, supprimez la bardé ; servez-le à la peau de goret ; et mettez dessous une sauce aux truffes. (Voyez l'article *Sauce aux Truffes.*)

Poularde en Entrée de Broche.

Plumez les ailerons et la queue de cette pièce ; flambez-la, refaites-lui les pattes ; prenez garde d'en rider la peau ; épluchez-la, supprimez-en le brichet ; videz-la par la poche, et prenez garde d'en crever l'amer ; maniez dans une casserole avec une cuiller de bois un morceau de beurre ; assaisonnez-le du jus d'un citron et d'un peu de sel ; remplissez-en le corps de votre

poularde; retroussez-lui les pattes en dehors; bridez-en les ailes; embrochez-la sur un hatelet; frottez-lui l'estomac d'un citron, saupoudrez-la d'un peu de sel; couvrez-la de tranches de citron, desquelles vous aurez ôté les pepins; enveloppez-la de bardes de lard, de plusieurs feuilles de papier, liées sur vos hatelets par les deux bouts; posez-la sur la broche, du côté du dos; faites-la cuire environ une heure, déballez-la, égouttez-la, et servez-la avec la sauce que vous jugerez convenable.

Poularde aux Truffes.

(Voyez ci-dessus, *Chapon aux Truffes*).

Poularde à la Maréchale.

Épluchez et flambez une belle poularde; videz-la par la poche; ôtez-lui le brichet; remplissez-le de beurre, manié avec du sel et le jus d'un citron; retroussez-lui les pattes en dehors; piquez-lui l'estomac de menu lard; donnez-lui le plus de largeur possible, et faites en sorte que votre poularde ait une belle forme; marquez-la dans une casserole, comme les poulets en entrée de broche (voyez cet article); excepté pourtant qu'il ne la faut couvrir qu'avec un rond de papier beurré, afin qu'elle prenne une belle couleur; faites-la partir et cuire avec feu dessous et dessus: sa cuisson faite, égouttez-la, glacez-la, et servez dessous un ragoût à la financière. (Voyez cet article.)

Poularde à la Saint-Cloud.

Préparez cette poularde comme celle à la marchale, avec cette différence qu'au lieu de la piquer de lard, il faut la piquer avec des clous de truffes (voyez l'article *Poulets à la Saint-Cloud*),

Poulardes à la Bigarrure.

Prenez deux moyennes poulardes; après les avoir épluchées et flambées, levez-en les ailes, ôtez-en les filets mignons, supprimez les ailerons et les peaux nerveuses des ailes; piquez deux de ces ailes d'une deuxième, et les deux autres de petits lardons de truffes, cuits à moitié; marquez ces quatre ailes dans une casserole fondue de bardes de lard, avec une carotte, un bouquet de persil et de ciboules, et deux moyens oignons, dans l'un desquels vous aurez mis un clou de girofle; mouillez vos ailes avec un peu de consommé; ayez soin que ce mouillement n'atteigne point le lard piqué de vos poulardes, et couvrez-les d'un rond de papier; un quart d'heure avant de servir faites-les partir, avec feu dessous et dessus; désossez entièrement les quatre cuisses, et remplissez-les d'un salpicon, composé de truffes et de foies gras (voyez l'article *Salpicon*); cousez-en les peaux, et donnez aux cuisses la forme d'une figue aplatie; coupez les pattes en deux; supprimez-en le haut, et mettez le bas dans la cuisse, en sorte qu'on ne voie que la moitié de cette patte; piquez deux de

ces cuisses de clous de truffes, en forme de rosettes, les deux autres devant rester blanches; frottez-les de citron; marquez ces quatre cuisses dans une casserole, entre des bardes de lard; assaisonnez-les comme les ailes; faites-les cuire à un feu doux environ trois quarts d'heure : au moment de servir, égouttez-les, ôtez-en les fils; égouttez aussi vos ailes; ôtez le nerf des filets mignons; faites-leur des entailles de distance en distance, et mettez-y des petites crêtes de truffes, de la largeur de ces filets; donnez-leur une forme cintrée; sautez-les dans du beurre fondu et un grain de sel; après égouttez-les; glacez les ailes piquées; dressez-les toutes les quatre en croix, et posez entre chacune d'elles vos cuisses de poulardes, en mettant dessus, en forme de couronne, les petits filets; saucez votre entrée avec une espagnole réduite et travaillée avec le consommé que vous aurez fait des carcasses de vos poulardes.

Poularde Sauce Tomato.

Préparez cette poularde comme il est indiqué à l'article *Poularde en Entrée de Broche*, et servez dessous une sauce tomate. (Voyez cette Sauce.)

Poularde à la Broche pour Rôt.

Videz, flambez, épluchez et refaites une belle poularde; bridez-la, en lui laissant les pattes en long; bardez-la ou piquez-la, embrochez-la, enveloppez-la de papier et faites-la cuire : sa cuisson faite aux trois quarts, déballez-la, achevez sa

cuisson et faites-lui prendre une belle couleur; mettez sur votre plat un lit de cresson, assaisonné convenablement de sel et vinaigre; posez dessus votre poularde, et servez.

Poularde en Entrée de Broche, à la Hollandaise.

Procédez pour cette poularde comme pour celle en entrée de broche, et servez dessous une sauce hollandaise. (Voyez cette Sauce.)

Poularde en Entrée de Broche.

Poêlez ou mettez cette poularde à la broche, et, pour la servir, mettez une sauce au beurre d'écrevisses, ou toute autre sauce. (Voyez l'article *Sauce au Beurre d'Écrevisses.*)

Poularde en Entrée de Broche, à la Ravigote.

Procédez pour cette poularde comme il est indiqué à l'article *Poulets à la Ravigote.*

Poularde à l'Ivoire.

Préparez cette poularde comme il est énoncé à l'article *Poulets à l'Ivoire.*

Poularde aux Huttres.

Vous préparez votre poularde ainsi qu'il est dit à l'article *Poulets aux Huttres.*

Poularde, sauce à l'Estragon.

Préparez votre poularde comme les précédentes, poêlée ou à la broche : sa cuisson faite, égouttez-la, et servez-la avec une sauce à l'estragon, claire ou liée. (Voyez l'article *Sauce à l'Estragon.*)

Poularde bouillie à l'Anglaise.

(Voyez l'article *Poulets bouillis à l'Anglaise*).

Poularde au Beurre d'Écrevisses.

(Voyez l'article *Poulets au Beurre d'Écrevisses*).

Poularde à la Tartare.

(Voyez l'article *Poulets à la Tartare*).

Poularde, sauce au Pauvre Homme.

(Voyez l'article *Poulets, sauce au Pauvre Homme*).

Poularde à la Périgueux.

(Voyez l'article *Poulets à la Périgueux*).

Mayonnaise de Poularde.

(Voyez l'article *Mayonnaise de Poulets*).

Poularde à la Crème.

(Voyez l'article *Poulets à la Crème*).

Marinade de Poulardes.

(Voyez l'article *Marinade de Poulets*).

Filets de Poulardes au Suprême.

Levez les filets de trois moyennes poulardes, posez ces filets sur la table, et levez-en les petites peaux le plus mince possible; trempez dans l'eau le manche de votre couteau, et battez-les légèrement; parez-les; faites fondre dans une sauteuse une suffisante quantité de beurre; arrangez-y vos filets, en les trempant des deux côtés; saupoudrez-les d'un peu de sel, couvrez-les d'un rond de papier; levez avec soin les six cuisses

pour vous en faire une entrée, soit pour le jour ou le lendemain : vous leur conserverez la totalité de la peau, pour former de ces cuisses des petits canetons ou des ballons; faites un consommé des carcasses; faites-le réduire presque en glace, sans lui donner de couleur; ajoutez-y six cuillerées à dégraisser pleines de velouté réduit, et deux pains de beurre; salez et vannez votre sauce; sautez vos filets en les retournant; faites qu'ils soient bien blancs; assurez-vous qu'ils sont bien cuits, en appuyant le doigt dessus : s'ils résistent, c'est qu'ils le sont; vous aurez passé six croûtons de mie de pain à potage, auxquels vous aurez donné la forme et l'épaisseur de vos filets; dressez ces filets en couronne, et mettez un croûton entre chacun d'eux; travaillez votre sauce, et saucez en marquant votre entrée : si vous voulez ces filets aux truffes, coupez des truffes en liards; faites-les cuire dans du beurre et un grain de sel; mettez-les dans une partie de votre sauce au suprême, et versez-les dans le puits de vos filets.

Émincée de Filets de Poulardes aux Concombres.

Prenez l'estomac d'une ou deux poulardes rôties et froides; levez-en les chairs; supprimez-en les peaux et les nerfs; émincez ces chairs; faites un ragoût de concombres, soit au blanc, soit au roux (voyez ces Ragoûts, à leur article): votre ragoût réduit et prêt à servir, mêlez-y vos blancs de poulardes, sans les laisser bouillir : si

c'est au blanc, ajoutez-y une liaison de deux jaunes d'œufs, du beurre gros comme une noix, un peu de muscade râpée, et servez.

Ailes de Poulardes à la Maréchale.

Prenez trois belles poulardes, levez-en les ailes, supprimez-en les ailerons, ne conservez que les deux moignons; levez-en la petite peau, en posant votre aile sur la table, et faisant glisser votre couteau, comme si vous leviez une barde de lard : prenez garde d'endommager les chairs; piquez vos six ailes d'une deuxième, et marquez-les dans une casserole, comme il est indiqué à l'article *Poulardes en Bigarrures* : vos ailes cuites, égouttez-les sur un couvercle; glacez-les : qu'elles soient d'un beau blond; dressez dans votre plat une bonne chicorée réduite (voyez l'article *Chicorée au Blanc*); dressez vos six ailes dessus la pointe, au centre du plat, pour former une rosette; mettez, si vous le voulez, une belle truffe au milieu, et servez.

Poularde en Galantine.

Ayez une belle poularde; après l'avoir épluchée, flambée et vidée, désossez-la par le dos, étendez-la sur un linge blanc; couvrez les chairs d'une farce cuite de volaille, à-peu-près de l'épaisseur d'un travers de doigt (voy. l'article *Farce cuite*); faites des gros lardons de lard, assaisonnez-les de sel, poivre, fines épices, aromates pilés et passés au tamis, persil et ciboules hachés; ayez du jambon cuit, faites-en des lardons aussi

gros et aussi longs que ceux de lard ; posez sur votre farce ces lardons de distance en distance ; ajoutez-y , si c'est la saison , des truffes coupées en filets , de la grosseur de vos lardons , et entremêlez-les , pour que votre pièce soit bien marbrée ; recouvrez ces lardons d'un autre lit de farce , et continuez de remettre ainsi farce et lardons , jusqu'à ce que votre volaille soit remplie ; rapprochez les peaux , cousez-les ; tâchez de donner à votre poularde sa forme première ; entourez-la de bardes de lard , enveloppez-la d'un morceau d'étamine neuve ; cousez cette étamine , attachez-en les deux bouts avec des ficelles : foncez une braisière avec quelques carottes , oignons , deux clous de girofle , deux feuilles de laurier , deux ou trois lames de jambon , un jarret de veau , et les carcasses de votre poularde coupées par morceaux : posez , du côté du dos , votre pièce sur ce fond ; appuyez un peu la main sur son estomac , afin de l'aplatir : couvrez votre galantine de bardes de lard ; mouillez-la avec du bouillon (il faut qu'elle baigne dans son assaisonnement) ; couvrez-la de papier , faites-la partir , après lui avoir mis son couvercle ; posez-la sur la paillasse , avec feu dessous et dessus ; laissez-la cuire une heure et demie ou deux heures : sa cuisson faite , retirez-la du feu , laissez-la dans son assaisonnement une demi-heure , retirez-la , pressez-la légèrement , aplatissez-lui de nouveau l'estomac , autant que possible , afin d'avoir la facilité de la garnir de gelée ; passez le fond

de votre galantine au travers d'une serviette mouillée à cet effet : si ce fond n'était pas assez ambré, mêlez-y un peu de jus de bœuf ou de blond de veau ; faites-en l'essai. Si ce fond ou plutôt cette gelée se trouvait trop délicate, faites-la réduire ; cassez deux œufs entiers, jaunes, blancs et coquilles ; mettez-les dans votre gelée ; fouettez-la avec un fouet de buis, mettez-la sur le feu, ayez soin de la remuer : lorsqu'elle commencera à bouillir, retirez-la sur le bord du fourneau ; mettez sur votre casserole un couvercle, avec quelques charbons ardents dessus ; laissez ainsi votre gelée se clarifier environ une demi-heure ou trois quarts d'heure ; passez-la dans une serviette, comme il est indiqué à l'article *Grand Aspic* : laissez votre gelée se refroidir ; déballez votre galantine, ratissez le gras qui est autour, dressez-la sur une serviette ; garnissez-la de gelée, soit coupée en lames, en diamans, ou hachée, ou les trois ensemble, et servez.

Filets de Poulardes à la Béchamelle.

Faites cuire deux poulardes à la broche, laissez-les refroidir, levez-en les blancs, et supprimez-en les peaux et les nerfs ; émincez ces blancs également ; mettez dans une casserole cinq cuillerées à dégraisser de béchamelle, et deux de consommé, ainsi qu'un peu de muscade râpée (voyez l'article *Sauce à la Béchamelle*) ; faites bouillir, et délayez bien votre sauce ; prenez garde qu'elle ne s'attache : au moment de servir,

jetez vos filets dedans, retournez-les légèrement, de crainte de les rompre; dressez-les sur votre plat garni d'une bordure; sinon entourez votre entrée, soit de fleurons de feuilletage, soit de croûtons; ou servez-les dans un vol-au-vent. (Voyez *Vol-au-Vent*, article PÂTISSERIE.)

Soufflé de Poularde.

Procédez pour ce soufflé comme il est énoncé au soufflé de Perdreaux. (Voyez cet article.)

Hachis de Poularde à la Reine.

Prenez des blancs de poulardes ou de poulets, hachez-les bien menu; mettez dans une casserole de la béchamelle ainsi que du consommé, en raison de la quantité de vos chairs; faites bouillir, et délayez votre sauce: au moment de servir, mêlez-y votre hachis sans le laisser bouillir; finissez-le avec un peu de beurre et un peu de muscade râpée; prenez garde qu'il ne soit ni trop épais ni trop clair. Ce hachis se sert aussi dans des grands ou petits vols-au-vent.

Croquettes de Poularde.

Prenez une poularde froide, de desserte ou non; levez-en les chairs, supprimez-en les peaux et les nerfs; coupez ces chairs en petits dés, quelques foies gras, ainsi que des champignons et des truffes, si c'est la saison (il faut que ces objets soient coupés de même grosseur); mettez dans une casserole du velouté en raison de votre appareil et faites-le réduire à demi-glace; sa réduc-

tion faite, tirez-le du feu, liez-le avec trois jaunes d'œufs, jetez-y vos dés, ajoutez-y un peu d'excellent beurre; mêlez bien le tout, et mettez-le sur un couvercle bien étamé; laissez ainsi refroidir votre appareil, séparez-le par portions égales, de la grosseur que vous voulez faire vos croquettes; donnez-leur la forme que vous jugerez convenable: ayez de la mie de pain, posez-la sur la table, roulez-y vos croquettes; ayez quelques œufs cassés en omelette; trempez-les dedans; repassez-les et achevez de perfectionner la forme que vous leur avez donnée d'abord. Au moment de servir, jetez-les dans de la friture un peu chaude, afin qu'elles ne se crèvent pas: aussitôt qu'elles auront une belle couleur, égouttez-les sur un linge blanc, dressez-les, mettez dessus un bouquet de persil, et servez.

Côtelettes de Poulardes ou de Poulets.

Procédez, à l'égard de ces côtelettes, comme pour celles de perdreaux, énoncées à l'article *Gibier*.

Blanquette de Poularde.

Ayez une poularde froide, ou des débris; levez-en les chairs; supprimez-en les peaux et les nerfs; émincez ces chairs; mettez dans une casserole du velouté; faites-le réduire et dégraissez-le; au moment de servir, jetez votre émincée; ne le laissez pas bouillir; faites une liaison délayée avec un peu de crème ou de lait; finissez votre blanquette avec un petit morceau

de beurre et le jus d'un citron. (Il faut qu'elle ne soit ni trop liée , ni trop claire.)

Filets de Poularde à la Chingara.

Ayez trois poulardes , levez-en les filets comme il est indiqué à l'article *Filets de Poularde* au suprême : faites fondre du beurre dans une sauteuse ; trempez-y vos filets en les y arrangeant ; saupoudrez-les d'un peu de sel fin ; couvrez-les d'un rond de papier ; prenez une langue de bœuf à l'écarlate ; levez-en six morceaux , de la grandeur et de l'épaisseur de vos filets , ainsi que de leur forme ; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon ; tenez-les chaudement sans les faire bouillir ; sautez vos filets comme il est dit au *Suprême* , énoncé ci-dessus. Leur cuisson faite , égouttez-les ; dressez-les sur votre plat , et mettez entre chacun d'eux un morceau de langue : si vous voulez votre entrée plus forte , ajoutez-y des croûtons entremêlés de même ; saucez votre entrée avec une sauce au suprême , et servez. (Voyez *Sauce au Suprême* .)

Cuisses de Poularde en Canetons ou en petits Oignons.

Quand vous aurez levé les filets de trois belles poulardes , comme à l'article précédent , en ménageant les peaux des cuisses , désossez-les jusqu'à la moitié de l'os qui tient à la patte ; supprimez les trois quarts de chaque patte ; étendez vos cuisses sur un linge blanc ; remplissez-les d'un salpicon , composé de foies gras , de truffes

et de champignons : cousez les peaux de ces cuisses, et donnez-leur une forme allongée comme le cou d'un cygne ou d'un canard ; il faut que le moignon de la cuisse forme le col de votre oiseau, et que la patte forme le bec. Fixez ces pattes avec un fil, de manière à leur conserver la grâce qu'a le col d'un cygne ; faites deux incisions au reste de la patte, l'une sensée derrière la tête de l'oiseau, et l'autre sur le haut du bec, pour qu'il forme la protubérance qui est sur le haut du bec du cygne : ayez six belles écrevisses, dont les pattes soient égales ; faites-les cuire dans du bouillon ; ôtez-leur les douze grosses pattes ; formez-en les ailes de vos cygnes, en les enfonçant dans la chair par le bout qui tenait au corps de l'écrevisse ; foncez une casserole de bardes de lard ; rangez-y vos petits cygnes comme s'ils étaient sur l'eau ; mettez sur chaque une tranche de citron, afin qu'ils soient bien blancs ; mouillez-les avec une poêle (voyez article *Poêle*) ; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier ; trois quarts d'heure avant de servir, faites-les partir et cuire doucement sur la paillasse, avec peu de feu dessus : leur cuisson faite, égouttez-les, ôtez-en les fils ; dressez-les et servez dessous une sauce hollandaise verte, ou une sauce au beurre d'écrevisses. (Voyez l'article SAUCES.)

Cuisses de Poulardes en Ballon.

Désossez six ou huit cuisses de poulardes ;

supprimez à-peu-près les trois quarts de chaque patte ; mettez ces cuisses sur un linge blanc ; étalez-les, remplissez-les d'un salpicon ; cousez-les comme celles des poulardes en bigarrure ; marquez-les dans une casserole foncée de bardes de lard ; mouillez-les avec une poêle ; faites les cuire environ trois quarts d'heure : leur cuisson faite, égouttez, dressez et saucez-les avec une bonne italienne rousse, et servez. (Voyez l'article *Sauce Italienne Rouse.*)

Cuisses de Poulardes à la Bayonnaise.

Prenez trois culottes de poulardes ; partagez-en la peau en deux jusqu'au croupion ; levez les cuisses avec cette peau ; désossez-les entièrement, néanmoins en leur laissant le bout de l'os adhérent aux pattes : cela fait, marinez-les avec du jus de citron, sel, gros poivre et une feuille de laurier cassée en morceaux ; laissez mariner ces cuisses deux ou trois heures : au moment de servir, égouttez-les, farinez-les, faites-les frire dans du lard râpé ; coupez quatre oignons en anneaux ; ôtez-en le cœur ; faites aussi frire ces oignons ; ayez soin qu'ils aient, ainsi que les cuisses, une belle couleur : dressez ces cuisses sur votre plat ; mettez dessus vos anneaux frits, et servez dessous une sauce poivrade. (Voyez l'article *Sauce Poivrade.*)

Cuisses de Poulardes à la Livernois.

Levez les cuisses de trois poulardes ; supprimez la moitié de l'os de la cuisse ; parez-les ;

foncez une casserole de quelques carottes coupées en lames, de deux oignons, d'un bouquet de persil et ciboules, assaisonné de ces aromates et d'une lame de jambon; posez ces cuisses dessus; mouillez-les avec une cuillerée à pot de bouillon: couvrez-les de quelques bardes de lard et d'un rond de papier; tournez des petites carottes, soit en bâtonnets, soit en champignons; mettez-les blanchir; égouttez-les; faites-les cuire dans du bouillon et tomber à glace; mettez-y un petit morceau de sucre pour en ôter l'âcreté; versez dans une casserole quatre à cinq cuillerées à dégraisser pleines d'espagnole; ajoutez-y vos carottes tombées à glace; faites-les bouillir et dégraissez-les; égouttez les cuisses de poulardes, et dressez-les: ajoutez un demi-pain de beurre à votre ragoût; sautez-le; masquez-en votre entrée, et servez.

Cuisses de Poulardes aux Truffes.

Désossez six cuisses de poulardes, comme il est indiqué à l'article *Cuisses en Ballon*; farcissez-les d'un salpicon, composé de truffes et de foies gras: cousez ces cuisses; marquez-les dans une casserole, comme il est dit aux cuisses précédentes: faites-les cuire de même; égouttez-les; ôtez-en les fils, et servez dessous un ragoût de truffes. (Voyez l'article *Ragoût aux Truffes*.)

Quenelles de Poulardes.

Procédez, pour ces quenelles, de même qu'il est indiqué à l'article *Quenelles de Volailles*.

Ailerons de Poulardes en Haricots Vierges.

Ayez vingt ailerons de poulardes ; échaudez-les , épluchez-les ; déossiez-les jusqu'à la moitié de la première jointure ; flambez-les , parez-les ; essuyez-les avec un linge blanc ; foncez une casserole de bardes de lard ; rangez-les dedans ; mouillez-les d'une poêle ou avec du bouillon sans couleur : si vous n'avez point de poêle , alors mettez quelques tranches de citron , dont vous aurez ôté la peau et les pepins , avec un bouquet de persil et ciboules , une carotte tournée , deux oignons , dont un piqué d'un clou de girofle et une demi-feuille de laurier ; couvrez le tout de bardes de lard et d'un rond de papier ; faites partir et cuire sur la paillasse , avec feu dessous et dessus : vous aurez tourné des navets en petits bâtonnets , en gousses d'ail ou en champignons ; faites blanchir ces navets , égouttez-les ; mettez-les dans une casserole avec du bouillon qui ne soit point coloré ; ajoutez-y un petit morceau de sucre ; faites cuire à petit feu ; mettez dans une autre casserole quatre cuillerées à dégraisser pleines de velouté ; faites-le réduire ; vous aurez fait bouillir une chopine de crème , et vous la verserez petit à petit dans votre sauce , en la tournant toujours , jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance d'une bouillie claire : sa réduction faite , égouttez vos navets ; mettez-les dans votre sauce ; ajoutez-y un peu de muscade râpée , un demi-pain de beurre , et sautez-les :

égouttez vos ailerons; dressez-les sur un plat auquel vous aurez fait un bord de citron; masquez ces ailerons avec vos navets et servez.

Ailerons de Poulardes en Haricots.

Préparez ces ailerons comme il est indiqué à l'article précédent; tournez vos navets de même; faites-les roussir dans du beurre, de manière qu'ils aient une belle couleur; égouttez-les; mettez dans une casserole une cuillerée à pot d'espagnole; faites-la bouillir, jetez-y vos navets, laissez-les mijoter et cuire; dressez vos ailerons, et masquez-les avec vos navets, faite d'espagnole; quand vos navets seront passés et d'une belle couleur, égouttez-les; faites un petit roux, en mettant une cuillerée à bouche de farine dans le beurre de vos navets (voyez *Roux*, article SAUCES); mouillez ce roux avec le fond de vos ailerons; faites bouillir votre sauce; passez-la dans une casserole au travers d'une étamine; ajoutez-y vos navets; laissez-les cuire, dégraissez-les, jetez-y un petit morceau de sucre; goûtez si votre sauce est d'un bon goût, et servez-vous-en comme il est expliqué ci-dessus.

Ailerons de Poulardes à la Purée.

Marquez ces ailerons comme les précédents: leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les et masquez-les d'une purée à votre choix. (Voyez *Purées d'Entrées*, article SAUCES.)

Ailerons de Poulardes au Soleil.

Préparez et faites cuire quinze ailerons comme

les précédens : leur cuisson faite, égouttez-les; trempez-les dans une légère pâte, faites-les frire; qu'ils soient d'une belle couleur; et servez-les avec une pincée de persil frit.

Terrine d'Ailerons de Poulardes.

Prenez une quantité d'ailerons proportionnée à la grandeur de votre terrine; préparez-les comme ci-dessus; faites cuire du petit lard en raison de la quantité de vos ailerons, et procédez en tout, pour cette terrine, ainsi qu'il est énoncé à l'article *Mouton dit Terrine*. (Voyez cet article.)

Ailerons de Poulardes piqués et glacés.

Ayez douze ou quinze de ces ailerons : après les avoir épluchés et flambés, désossez-les comme il est indiqué précédemment; faites-les légèrement blanchir; piquez-les d'une deuxième : cela fait, foncez une casserole avec un peu de rouelle de veau, une lame ou deux de jambon, un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte tournée, un bouquet de persil et ciboules; rangez vos ailerons sur ce fond, de manière que le lard ne se touche point; mouillez-les avec du bon bouillon; couvrez-les d'un rond de papier beurré; faites-les partir et cuire sur la paillasse, avec un feu vif dessous et dessus, afin qu'ils prennent une belle couleur : leur cuisson faite, passez leur fond au travers d'un tamis de soie; faites-le réduire presque à glace dans une sauteuse, laquelle doit avoir assez d'étendue pour les contenir sans être

les uns sur les autres : rangez-les sens dessus dessous dans cette sauteuse, c'est-à-dire que le côté piqué doit tremper dans la glace ; posez cette sauteuse sur une cendre chaude ; laissez mijoter ainsi vos ailerons : quand ils seront glacés, prenez-les avec une fourchette, dressez-les sur votre plat, le côté glacé en dessus ; mettez dans le restant de votre glace une cuillerée à dégraisser pleine d'espagnole et une de consommé ; faites bouillir le tout ; détachez bien votre glace ; saucez vos ailerons avec cette sauce, et servez.

Ailerons de Poulardes à la Chicorée.

Préparez vos ailerons comme les précédents, faites-les cuire de même, dressez-les sur une bonne chicorée blanche, et servez. (Voyez *Chicorée blanche*, article RAGOUTS.)

Ailerons de Poulardes à la Pluche verte.

Ayez une quinzaine d'ailerons : après les avoir préparés, comme il est indiqué ci-dessus, formez une casserole de quelques tranches de veau et de lames de jambon ; joignez-y une douzaine de queues de champignons, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier et une pincée de basilic ; rangez vos ailerons sur ce fond ; coupez deux carottes en lames et deux oignons en tranches, couvrez-en vos ailerons, mouillez-les avec du bouillon ou du consommé ; faites-les partir ; mettez-les cuire sur la paillasse, avec feu dessous et dessus : leur cuisson faite, passez votre

fond dans une casserole à travers un tamis de soie ; ajoutez à ce fond un petit pain de beurre, manié dans de la farine ; faites lier votre fond, en la tournant ; laissez-la réduire jusqu'à consistance de sauce ; ajoutez-y une pincée de feuilles de persil, que vous aurez fait blanchir ; dressez vos ailerons ; mettez le jus d'un citron dans votre sauce, avec un peu de gros poivre ; goûtez si elle est d'un bon sel, masquez-en vos ailerons, et servez.

Ailerons de Poulardes à la Villeroi.

Prenez douze ou quinze ailerons, flambez, épiluchez, désossez-les jusqu'à la première jointure ; remplissez-les d'une farce cuite de volailles (voyez, à l'article FARGES, celle cuite de *Volailles*) ; marquez-les dans une casserole, comme les ailerons piqués et glacés (voyez cet article), et faites-les cuire de même : leur cuisson achevée, égouttez-les, posez-les sur une tourtière, couvrez-les d'une Sainte-Menéould (voyez l'article de cette sauce) ; panez-les avec moitié mie de pain et moitié fromage de Parmesan, mêlés ensemble : faites prendre une belle couleur à vos ailerons, soit au four ou sous un four de campagne, dressez-les, et servez.

Crêtes et Rognons au Velouté.

Préparez et faites cuire dans un blanc ces crêtes et rognons : leur cuisson faite, égouttez-les ; mettez dans une casserole du velouté réduit en suffisante quantité ; jetez-y vos crêtes et vos

rognons; faites-les mijoter un demi-quart d'heure; liez votre ragoût; finissez-le avec la moitié d'un pain de beurre et un jus de citron, dressez et servez.

Grand Aspic de Crêtes et Rognons.

Prenez un moule à aspic, ou, faute de ce moule, une casserole proportionnée à la grandeur de votre plat; posez-la dans un autre vase rempli de glace pilée; coulez dans ce moule de l'aspic, de l'épaisseur d'un travers de doigt; décorez-le d'un dessin à votre fantaisie: à cet effet, servez-vous de truffes, de blancs d'œufs durs, de cornichons, de queues et d'œufs d'écrevisses, et de rognons de coqs: votre décor achevé, coulez-le légèrement sur votre aspic; prenez garde de le déranger: cet aspic pris, remplissez votre moule de crêtes et rognons de coqs, en laissant un espace de deux travers de doigt tout autour; remplissez d'aspic cet intervalle, ainsi que le moule, pour que le tout ensemble ne forme qu'un pain: au moment de servir, trempez votre moule dans de l'eau tiède; renversez-le sur un couvercle; coulez votre aspic sur le plat sans ôter le moule: lorsqu'il sera bien placé, enlevez-en le moule avec dextérité; remuez la gelée qui se trouverait fondue, au moyen d'un chalumeau de paille; essuyez votre plat, et servez.

Vous pouvez vous servir du même procédé pour faire des aspics de blancs de poulardes, de filets de lapereaux et de perdreaux; et si votre

moule se trouvait faire un puits, remplissez-le d'une mayonnaise ou d'une ravigote à la gelée.

Petits Aspics de Crêtes et de Rognons.

Procédez, pour ces petits aspics, comme il est énoncé ci-dessus pour le grand aspic, soit pour leur dessin, soit pour les remplir convenablement : faites-en sept ou neuf.

Foies gras à la Périgueux.

Prenez sept foies de poulardes qui soient bien gras ; ôtez - en l'amer et la partie du foie qui le touche ; piquez-les de clous de truffes ; marquez-les dans une casserole foncée de bardes de lard ; mouillez-les avec une bonne mirepoix (voyez, à l'article SAUCES, celle de *Mirepoix*) : faute de mirepoix, mettez un verre de vin blanc et un de consommé, avec un peu de sel, une carotte tournée, deux moyens oignons, dont un piqué d'un clou de girofle, un bouquet de persil et ciboules, une demi-feuille de laurier et la moitié d'une gousse d'ail : couvrez alors ces foies de bardes de lard et d'un rond de papier ; faites partir et cuire un quart d'heure et demi sur la paille, avec feu dessus et dessous ; égouttez - les, dressez-les sur le plat, et saucez-les avec une sauce à la Périgueux (voyez cet article) : vous pouvez servir entre vos foies des crêtes de pain passées dans le beurre, avec une belle truffe au milieu.

Foies gras au Gratin.

Prenez un plat d'argent, ou tout autre qui

puisse aller au feu ; mettez dans le fond l'épaisseur d'un travers de doigt de gratin (voyez *Gratin*, article *FARCES* ; ayez six ou sept beaux foies de poulardes bien blancs, appropriez-les, comme il est dit à l'article précédent ; arrangez-les sur votre plat, en laissant un puits au milieu (à ce sujet, voyez l'article *Mauviettes au Gratin*) ; remplissez tous les intervalles de vos foies, en sorte que le tout ne forme qu'un pain : ayant uni votre gratin entièrement avec votre couteau, couvrez-le d'un papier beurré, mettez-le dans le four ou sous le four de campagne : sa cuisson faite, retirez-le, ôtez-en le papier beurré, débouchez-en le puits, saucez-le avec une espagnole réduite ou une italienne rousse, et servez.

Foies gras en Matelote.

Préparez six foies gras, ainsi qu'il est expliqué ci-dessus ; faites-les blanchir et cuire comme ceux à la Périgueux (voyez cet article) ; égouttez-les ; dressez-les sur votre plat ; saucez-les d'une sauce à la matelote (voyez l'article *Sauce à la Matelote*) ; ajoutez-y des cœurs de pain passés dans le beurre, des truffes, si vous voulez, et servez.

Foies gras en Caisse.

Faites une caisse ronde ou carrée, de la hauteur de deux pouces et demi environ ; huilez-la en dehors ; étendez dans le fond du gratin, de l'épaisseur d'un travers de doigt : ayant préparé six foies gras, mettez-les dans une casserole avec

un morceau de beurre, du persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre et fines épices, le tout en suffisante quantité ; passez ainsi ces foies : mettez votre caisse sur le gril ; arrangez vos foies dans cette caisse, avec les fines herbes ; posez sur un feu doux ; laissez-les cuire, et, leur cuisson faite, dressez votre caisse sur le plat ; saucez-la d'une bonne espagnole réduite ; dans laquelle vous aurez exprimé le jus d'un citron ; dégraissez-les en cas qu'il y surnage du beurré.

Hatelettes de Foies gras.

(Voyez l'article *Hatelettes de Ris de Veau*). Au lieu de ris de veau, vous employez ici des foies gras.

Coquilles de Foies gras.

Faites blanchir de ces foies, en raison de la quantité de coquilles que vous voulez servir ; coupez-les par lames, ainsi que des truffes et des champignons : ajoutez-y persil et ciboules hachés, sel, gros poivre, un peu d'épices fines et un morceau de beurre ; mettez le tout dans une casserole, et passez-le sur le feu ; mouillez-le avec un peu de vin de Champagne et d'espagnole ; faites réduire ce ragoût à courte sauce, mettez-le dans des coquilles (nommées communément pélerines) ; panez-les ; faites-leur prendre une belle couleur au four ou sous un four de campagne, et servez.

DINDE.

Dinde aux Truffes et à la Broche.

Ayez une poule-d'Inde grasse et blanche; épluchez-la, flambez-la, videz-la par la poche, prenez garde d'en crever l'amer et d'offenser les intestins : si cela vous arrivait, lavez-la en lui passant de l'eau dans le corps; ayez trois ou quatre livres de truffes; épluchez-les avec soin; supprimez celles musquées, et hachez une poignée des plus défectueuses; pilez une livre de lard gras; mettez-le dans une casserole avec vos truffes hachées, et celles qui sont entières, assaisonnez-les de sel, gros poivre, fines épices et une feuille de laurier; passez le tout sur un feu doux; laissez-le mijoter une demi-heure ou trois quarts d'heure; après retirez vos truffes du feu; remuez-les bien; laissez-les presque refroidir, et remplissez-en le corps de votre dinde jusqu'au jabot; cousez-en les peaux, afin d'y contenir les truffes; bridez-la, bardez-la, et laissez-la se parfumer trois ou quatre jours, si la saison vous le permet : au bout de ce temps mettez-la à la broche, enveloppez-la de fort papier, faites-la cuire environ deux heures : sa cuisson achevée, déballez-la, faites-lui prendre une belle couleur et servez-la.

Dinde en Galantine.

Procédez, à l'égard de cette dinde, comme il est indiqué à l'article *Poularde en Galantine*.

Dinde en Daube.

Prenez une vieille dinde : après l'avoir flambée et épluchée, refaites-lui les pattes ; videz-la et retrousssez-la en poule ; coupez de gros lardons, assaisonnez-les de sel, poivre, épices fines, aromates pilés, persil et ciboules hachés ; roulez bien ces lardons dans tout cela, ensuite lardez-en votre dinde en travers et en totalité ; bridez-la, enveloppez-la dans un morceau d'étamine ; cousez-la et ficelez-la des deux bouts ; foncez une braisière, de la grandeur convenable à la grosseur de votre dinde, de quelques bardes de lard et de débris de veau, de quelques lames de jambon et du restant de vos lardons ; ajoutez encore, si vous le voulez, un jarret de veau ; posez votre dinde sur ce fond ; assaisonnez-la de sel, d'un fort bouquet de persil et ciboules, de deux goussets d'ail et de deux feuilles de laurier, de deux ou trois carottes et de quatre ou cinq oignons, dont un piqué de trois clous de girofle ; mouillez votre dinde avec du bouillon et un poisson de bonne eau-de-vie : faites en sorte qu'elle baigne dans son mouillement ; couvrez-la de quelques bardes de lard et de feuilles de papier beurré ; faites-la partir, et couvrez votre braisière de son couvercle ; mettez-la sur la pailleasse, avec feu dessous et dessus ; entourez-la de cendres rouges ; laissez-la mijoter ainsi pendant quatre heures : cependant à moitié de sa cuisson découvrez votre dinde ; retournez-la ; goûtez si elle est d'un

bon sel, et ajoutez, au cas contraire, ce dont il peut avoir besoin : sa cuisson faite, retirez-le du feu ; laissez-le presque se refroidir dans son assaisonnement ; retirez-le sur un plat, ayant soin de le laisser égoutter ; passez son fond au travers d'un tamis de soie ; clarifiez-le de même que l'aspic (voyez *Grand-Aspic*, article SAUCES) ; laissez refroidir votre gelée ; déballez votre dinde ; dressez-la et garnissez-la de cette gelée. (Observez qu'on peut servir cette dinde, chaud, avec partie de son fond réduit.)

Ailerons de Dindons, accommodés de toutes façons.

(Voyez à ce sujet tous les articles *Ailerons de Poulardes*).

PIGEONS.

Il y a plusieurs sortes de pigeons : les romains, les cochois et les bisets sont ceux qu'on emploie le plus communément. Il y a aussi les pigeons dits à la Gautier, qui sont d'une grande ressource pour la cuisine. Je ne parlerai ici que des pigeons de volière, comme étant les meilleurs, et auxquels on peut substituer le biset. Je ne m'étendrai pas non plus sur ce sujet, vu que j'en ai déjà parlé à l'article *Pigeons Ramiers*.

Pigeons aux Petits Pois.

Prenez trois ou quatre pigeons ; après les avoir plumés et épluchés, videz-les et remettez-leur

le foie dans le corps; retroussez-leur les pattes en dedans; laissez-leur les ailerons; flambez-les et épluchez-les; mettez un morceau de beurre dans une casserole; faites-les revenir, et retirez-les : vous aurez coupé du petit lard en gros dés et fait dessaler près d'une demi-heure; passez-le dans votre beurre; faites-lui prendre une belle couleur; égouttez-le, mettez une bonne cuillerée à bouche de farine dans votre beurre; faites un petit roux, qu'il soit bien blond; remettez-y votre petit lard et vos pigeons; retournez-les dans votre roux, mouillez-les petit à petit avec du bouillon, et mettez le tout à consistance de sauce; tournez-le jusqu'à ce qu'il bouille; assaisonnez-le de persil et ciboules, avec une demi-feuille de laurier, la moitié d'une gousse d'ail et un clou de girofle; retirez votre casserole sur le bord du fourneau pour que vos pigeons mijotent; quand ils seront à moitié de leur cuisson, mettez-y un litre de pois fins; laissez-les cuire, ayant soin de les remuer souvent : leur cuisson achevée, goûtez-les et ajoutez du sel, s'il en est besoin; dégraissez-les, retirez-les pour faire réduire leur sauce si elle est trop longue : la réduction faite, dressez vos pigeons, masquez-les de leur ragout de pois et de petit lard, et servez.

Autre Manière.

Ayez trois pigeons de volière; préparez-les comme il est dit à l'article précédent; foncez une casserole de bardes de lard; mettez-y vos

pigeons ; ajoutez-y deux carottes tournées, deux oignons, dont un piqué d'un clou de girofle, quelques débris de viande de boucherie, une lame de jambon, un peu de sel, un bouquet assaisonné comme précédemment ; mouillez ces pigeons d'une cuillerée à pot de bouillon ; mettez dessus quelques bardes de lard ; faites-les partir ; couvrez-les d'un rond de papier et d'un couvercle, et laissez-les cuire : leur cuisson achevée, égouttez-les, dressez-les, masquez-les d'un ragoût de pois, et servez. (Voyez l'article *Ragoût de Pois.*)

Compote de Pigeons.

Prenez trois ou quatre pigeons de volière, et plus, si ce sont des bisets ; préparez-les comme il est dit ci-dessus ; mettez un quarteron de beurre dans une casserole, ainsi que du petit lard que vous aurez coupé en dés, et que vous aurez fait dessaler ; faites un petit roux (voyez *Roux*, article SAUCES) ; faites-y revenir vos pigeons : le tout bien revenu, mouillez-le avec un verre de vin et de bouillon, ou de l'eau ; mettez-y un bouquet garni d'une demi-feuille de laurier, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle et deux bonnes poignées de champignons tournés, ainsi qu'une vingtaine de petits oignons d'égale grosseur, que vous aurez passés dans le beurre, en sorte qu'ils soient bien blonds ; assaisonnez vos pigeons de sel et gros poivre en suffisante quantité ; laissez-les cuire, dégraissez-les ; si votre

sauce est trop longue, mettez vos pigeons chaudement dans une autre casserole, et faites réduire leur sauce : lorsqu'elle sera arrivée à son degré, dressez vos pigeons, masquez-les avec votre ragoût, et servez.

Pigeons au Blanc.

Prenez la même quantité de pigeons que ci-dessus, et préparez-les de même; faites-les dégorger uné demi-heure et blanchir; égouttez-les, essuyez-les avec un linge blanc; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; faites-les revenir sur un feu doux, sans que le beurre roussisse; singez-les, mouillez-les avec du bouillon; assaisonnez-les d'un bouquet comme ci-dessus, de sel et de poivre; faites-les mijoter un quart d'heure; ajoutez-y deux poignées de champignons tournés, une vingtaine de petits oignons d'égale grosseur; faites cuire le tout et dégraissez-le : si votre sauce se trouvait trop longue, transvasez-la, faites-la réduire, remettez-la sur vos pigeons; faites une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec de la crème ou du lait, et un peu de muscade râpée; liez votre ragoût sans le faire bouillir; ajoutez-y, si vous le voulez, un peu de persil haché et blanchi; goûtez s'il est d'un bon goût; dressez vos pigeons sur votre plat, et masquez-les de votre ragoût.

Marinade de Pigeons au Soleil.

Si vous avez trois pigeons cuits à la broche, coupez-les en deux; faites-les mijoter environ

vingt minutes dans une marinade cuite (voyez l'article *Marinade cuite*), ensuite égouttez-les : au moment de servir, trempez-les dans une pâte à frire, légère (voyez l'article *Pâte à frire*); lorsqu'ils seront frits et auront pris une belle couleur, dressez-les, couronnez-les d'un bouquet de persil frit, et servez.

Pigeons à la Crapaudine.

Prenez trois pigeons de volière; videz - les; retroussez-leur les pattes dans le corps; flambez-les, épiluchez-les; levez une partie de l'estomac, en commençant du côté des cuisses, et venant jusqu'à la jointure des ailes, sans attaquer le coffre du pigeon; renversez cet estomac et aplatissez le corps avec le manche de votre couteau; prenez une casserole assez grande pour les contenir, sans qu'ils soient gênés; faites-y fondre un morceau de beurre, mettez-y sel et gros poivre en suffisante quantité; posez-y vos pigeons, du côté de l'estomac; faites-les revenir, en les retournant aux trois quarts cuits; retirez-les; passez-les; mettez-les sur le gril, faites-les griller à un feu doux; donnez-leur une belle couleur; dressez-les et servez dessous une sauce au pauvre homme. (Voyez cette Sauce.)

Pigeons à la Gautier.

Ayez six ou sept de ces petits pigeons, bien égaux, lesquels ne doivent avoir que sept ou huit jours; flambez-les très-légerement; prenez garde d'en roidir la peau; épiluchez-les, coupez-

leur les ongles ; faites fondre , ou plutôt tiédir trois quarterons de beurre très-fin ; ajoutez-y le jus de deux ou trois citrons et un peu de sel fin (le blanc est préférable) ; mettez vos pigeons dans ce beurre ; faites-les revenir légèrement , sans passer votre casserole sur le charbon , afin de ne point roidir leur peau ; retirez du feu votre casserole ; foncez - en une autre en totalité de bardes de lard ; rangez-y vos pigeons , de manière que les pattes soient au centre de la casserole ; arrosez-les de la totalité de votre beurre ; mouillez-les avec une poêle (voyez *Poêle*, article SAUCES) : si vous n'en avez pas , mettez en place un verre de vin blanc , une cuillerée à pot de consommé , un quarteron de lard râpé et un bouquet assaisonné ; couvrez vos pigeons de bardes de lard et d'un rond de papier ; un quart d'heure avant de servir faites-les partir ; mettez-les cuire sur la paillasse , avec un peu de feu dessous et de la cendre chaude dessus ; leur cuisson faite , égouttez , dressez-les , mettez entre chacun d'eux une belle écrevisse et une belle truffe au milieu ; saucez-les , soit avec une sauce verte , soit avec un beurre d'écrevisses ou bien un aspic. (Voyez article SAUCES.)

Pigeons au Basilic.

Si vous avez des pigeons à la Gautier , de dessert , assez pour une entrée , faites une farce cuite de volaille (voyez cet article) , dans laquelle vous mettrez une pincée de basilic haché , s'il est

vert (s'il est sec, pilez-le et passez-le au tamis); supprimez les pattes de vos pigeons; enveloppez-les de farce cuite, en sorte qu'on ne puisse pas distinguer si ce sont des pigeons; trempez-les dans une omelette bien battue, et dans laquelle vous aurez mis une mie de pain et un grain de sel; roulez-les dans la mie de pain, c'est-à-dire, panez-les; un quart d'heure avant de servir, mettez-les dans de la friture moyennement chaude, afin qu'ils puissent être atteints; faites en sorte qu'ils aient une belle couleur; dressez-les et servez-les.

Côtelettes de Pigeons.

Prenez six pigeons; préparez-les, flambez-les légèrement; levez-en les filets, posez-les sur la table et levez-en la petite peau; battez légèrement ces filets avec le manche de votre couteau; parez-les; prenez des os de l'aile ou du brichet; nettoyez-les; mettez-les dans la pointe de chacun de vos filets pour en former comme une côtelette; trempez-les dans une anglaise (c'est-à-dire, deux jaunes d'œufs délayés avec du beurre); panez-les; mettez-les sur le gril; faites-les griller, ayant soin de les retourner; donnez-leur une belle couleur, et, leur cuisson achevée, dressez-les en couronne sur votre plat; saucez-les d'un jus de bœuf, ou d'un blond de veau bien corcé, dans lequel vous mettrez une pincée de gros poivre, le jus d'un ou deux citrons, et servez.

Vous pouvez faire avec les culottes de vos pi.

geons une entrée, telle qu'une timbale, un pâté chaud, ou des papillotes (voy. l'article *Côtelettes de Veau en Papillotes*, et procédez de même) : il faut, pour cette dernière entrée, couper vos culottes en deux.

Pigeons à la Broche.

Prenez cinq pigeons de volière; plumez-les, videz-les; refaites-les légèrement; épluchez-les, bridez-les; laissez-leur les pattes en long; bardez-les : si c'est en été, mettez une feuille de vigne entre le pigeon et la barde, et posez-la de manière à ce qu'elle ne déborde pas le lard. Passez vos pigeons dans un hatelet; attachez-les sur la broche; faites cuire ces pigeons, et observez qu'ils demandent à être cuits verts.

Pigeons en Ortolans pour Rôt.

Prenez six pigeons à la Gautier; préparez-les; flambez-les légèrement; bardez-les en caille, de manière qu'on leur voie à peine les pattes; passez-les dans un hatelet; couchez-les sur la broche; faites-les cuire à un feu clair (il leur faut très-peu de cuisson), et servez.

OIES.

Oies sauvages.

Leur passage dure environ deux mois, à moins que l'hiver ne soit doux : les jeunes sont d'un fort bon manger, et ressemblent beaucoup

à nos oies domestiques, lesquelles proviennent des sauvages. Bien que l'on en compte plusieurs espèces, telles que celles d'Astracan et de la Chine, il y en a encore d'autres que l'on a par curiosité. En général, l'oie, quoique de difficile digestion, est très-bonne à manger; il y a quantité de manières de s'en servir dans l'économie domestique : je vais essayer de les indiquer.

Oison à la Broche.

Ayez un oison gras, et dont la graisse soit blanche : pour vous assurer s'il est jeune et tendre, essayez de lui rompre la partie supérieure du bec; si elle se rompt facilement, vous pouvez le prendre; supprimez-en les ailes; épluchez-le, flambéz-le; refaites-lui les pattes; coupez-en les ongles; essuyez-les avec un linge blanc; bridez votre oison; laissez-lui les pattes en long; mettez-le à la broche; faites-le cuire vert; il faut qu'en mettant le couteau dans le filet, le jus en sorte.

Oie à l'Anglaise.

Préparez une oie comme ci-dessus; hachez-en le foie; épluchez trois gros oignons; coupez-les en petits dés; passez-les dans le beurre; faites-le cuire à blond; ajoutez-y une pincée de sauge bien hachée, ainsi que votre foie, du sel et poivre fin; mêlez bien le tout ensemble; mettez cet appareil dans le corps de cette oie; cousez-la, mettez-la à la broche; faites-la cuire

comme ci-dessus , et servez - la avec un jus de bœuf ou un blond de veau réduit.

Oie aux Marrons.

Ayez une oie , comme il est indiqué ci-dessus ; préparez-la de même , hachez son foie ; coupez un oignon en petits dés , passez le tout dans du lard râpé ; préparez cinquante marrons , comme il est indiqué au potage à la purée de marrons ; mettez-les mijoter dans votre farce ; assaisonnez le tout de sel , poivre , fines épices (vos marrons seront cuits s'ils s'écrasent facilement dans vos doigts) ; rentrez le croupion de votre oie en dedans , cousez-la , remplissez-la de votre appareil , cousez la poche , mettez votre oie à la broche , donnez-lui cinq quarts d'heure de cuisson , et servez-la.

Oie à la Chipolata.

Ayez un bel oison d'une graisse bien blanche ; videz-le , retrousssez-lui les pattes en dedans , flambez-le légèrement , épluchez-le , bridez-le , bardez-le et ficelez-le ; foncez une braisière de bardes de lard ; mettez dans le fond quelques débris de viande de boucherie , deux lames de jambon , les abatis de votre oison , un bouquet de persil et ciboules , trois carottes tournées , deux ou trois oignons , dont un piqué de girofle , une gousse d'ail , du thym , du laurier , un peu de basilic et du sel ; posez votre oie sur ce fond , mouillez-la avec un verre de vin de Madère ou tout autre vin blanc en plus grande

quantité, et du bouillon ce qu'il en faut pour que votre oison baigne ; faites-le partir, mettez dessus du papier beurré ; couvrez-le, mettez-le sur la paillasse, avec feu dessous et dessus ; faites-le cuire environ une heure et demie ; sa cuisson faite, égouttez-le, dressez-le, et masquez-le au moment de servir avec une chipolata. (Voyez *Chipolata*, article RAGOUTS.)

Cuisses et Ailes d'Oies à la façon de Baïonne.

Ayez le nombre d'oies que vous croirez nécessaire pour conserver ; levez-en les ailes entières, ainsi que les cuisses, de manière à ne rien laisser sur la carcasse ; désossez en partie les cuisses avec la main, frottez-les, ainsi que les ailes, de sel fin, dans lequel vous aurez mis une demi-once de salpêtre pilé, pour les membres des cinq oies ; rangez toutes vos ailes et vos cuisses dans une terrine ; mettez entre elles du laurier, du thym et du basilic ; couvrez-les d'un linge blanc, laissez-les vingt-quatre heures dans cet assaisonnement ; après retirez-les, passez-les légèrement dans de l'eau, laissez-les égoutter ; vous aurez ôté toute la graisse qui est dans le corps de vos oies, même celle qui est attachée aux intestins ; vous l'aurez préparée comme le sain-doux (voyez *Sain-Doux*, article COCHON) ; mettez ces membres dans ce sain-doux, faites-les cuire à un feu extrêmement modéré ; il faut que ce sain-doux ne fasse que frémir ; vous serez sûr que ces membres seront cuits, lorsque vous

pourrez y enfoncer une paille; alors égouttez-les, et quand ils seront bien refroidis, vous les arrangerez le plus serré que possible dans des pots; vous y coulerez votre sain-doux, aux trois quarts refroidi; laissez le tout ainsi refroidir; vingt-quatre heures après couvrez les pots bien hermétiquement de papier ou de parchemin; mettez-les dans un endroit frais, sans être humide, et servez-vous-en au besoin.

Cuisses d'Oies à la Lyonnaise.

Prenez trois ou quatre quartiers d'oies; faites-les chauffer et un peu frire dans leur sain-doux; coupez six gros oignons en anneaux, prenez une partie du sain-doux dans lequel vous aurez fait chauffer ces cuisses, faites-y frire vos oignons; quand ils seront cuits et d'une belle couleur, égouttez-les, et de même égouttez vos quartiers d'oies; dressez-les, mettez vos oignons dessus, et servez dessous une bonne poivrade ou toute autre sauce qu'il vous plaira.

Cuisses ou Quartiers d'Oies à la purée.

Faites chauffer vos cuisses comme les précédentes; égouttez-les, dressez-les et masquez-les d'une bonne purée de pois verts, que vous aurez finie avec un pain de beurre, et servez. (Voyez l'article *Sauce à la Purée de Pois.*)

Oie à la Daube ou à la Flamande.

Videz, flambez, épilchez une oie; préparez-

la comme la dinde (voyez l'article *Dinde à la Daube*); marquez-la et faites-la cuire de même; la cuisson achevée, dressez-la sur le plat, garnissez-la d'oignons, de carottes tournées et servez dessous son fond, que vous aurez passé au tamis de soie et fait réduire; observez que pour l'ordinaire on ne le sert pas froid comme on sert le dindon.

CANARDS.*Des Canards en général.*

Le canard est de tout les oiseaux celui qui approche le plus de l'oie; il est plus délicat et de plus facile digestion. Il en est du canard comme de l'oie, il y en a de sauvages et de domestiques; ces derniers sont les plus gros. Nous avons des variétés dans ces espèces, telle, par exemple, que celle de Barbarie, qui est plus grosse, moins délicate, et sujette à sentir le musc; mais, si on croise cette espèce avec les autres, il en provient des mulets qui tiennent le milieu entre les deux, et ils n'ont pas le désavantage d'avoir le mauvais goût de ceux de Barbarie: c'est avec cette espèce de mulet qu'on fait les canetons de Rouen, si estimés pour leur grosseur et leur qualité. Le canard sauvage se mange communément à la broche; cependant on en fait des entrées, que je tâcherai de faire connaître.

Canard sauvage à la Broche.

Choisissez un canard (ou deux); qu'il soit

gras ; voyez s'il a les pattes fines, d'une belle couleur et non desséchées ; pour juger s'il est vieux tué, ouvrez - lui le bec, et flairez s'il ne sent pas un mauvais goût ; tâtez-lui le croupion et le ventre ; s'ils sont fermes et que l'animal soit pesant, c'est une preuve qu'il est gras et frais ; s'il a toutes ces qualités, prenez-le : j'ai remarqué que les femelles étaient plus délicates à manger que les mâles, quoiqu'en général les mâles se vendent plus cher ; plumez deux de ces canards, ôtez-en le duvet, coupez-en les ailes bien près du corps, supprimez - en les cous, videz-les, flambez-les, épluchez-les, retroussiez-leur les pattes, bridez-les et frottez-les avec leur foie ; mettez - les à la broche, faites - les cuire verts ; débroschez-les, dressez - les et servez - les avec deux citrons entiers.

Filets de Canards sauvages à l'Orange.

Levez les filets de trois de ces canards ; conservez la peau sur les filets, ciselez-les légèrement du côté de la peau ; faites-les mariner dans de l'huile, avec ciboules cassées en deux et persil en branche, sel, gros poivre et le jus d'un citron ; laissez-les se mariner une heure ; au moment de servir, versez deux cuillerées d'huile dans une sauteuse, mettez-y vos filets, posez-les sur un bon feu, retournez-les deux ou trois fois, égouttez-les, dressez-les en couronne, et servez dessous une sauce à l'orange (voyez l'article de cette Sauce).

Salmi de Canards sauvages.

Faites cuire deux de ces canards à la broche; lorsqu'ils seront froids, levez-les par membres, parez-les, pilez-les en parures, passez-les à l'étamine, et procédez en tout comme il est indiqué à l'article *Salmi de Perdreaux*.

Salmi de Canards sauvages au Chasseur.

Faites cuire à la broche deux de ces canards : leur cuisson faite, coupez les estomacs en aiguillettes, levez-en les cuisses, séparez la carcasse en plusieurs morceaux; mettez-y sel et gros poivre; arrosez-les de quatre cuillerées à bouche d'huile d'olive et d'un demi-verre de vin de Bordeaux; coupez deux bigarades, exprimez-en le jus dessus, remuez bien le tout ensemble, et servez.

Caneton de Rouen, sauce à l'Orange.

Ayez un beau caneton, bon de chair et de graisse, surtout qu'il soit blanc (ceci soit dit pour tous ceux que vous devez employer) : videz-le, flambez-le légèrement sans lui roidir la peau; refaites-lui les pattes, coupez-en les petits bouts, retroussiez-les-lui en dehors, et rentrez-lui le croupion en dedans; épilchez-le; coupez-lui les ailes bien près du corps; supprimez-les, ainsi que le cou : maniez du beurre dans une casserole, ce qu'il en faut pour votre caneton; maniez ce beurre avec une cuiller de bois; mettez-y un peu de sel et un jus de citron; remplissez votre caneton de ce beurre, retroussiez-le,

donnez-lui une belle forme ; foncez une casserole de bardes de lard ; posez-le sur ce fond ; couvrez-le de tranches de citron , desquelles vous aurez ôté la peau , le blanc et les pepins ; couvrez-le de bardes de lard ; assaisonnez-le d'une carotte tournée , d'un oignon piqué d'un clou de girofle et d'un bouquet de persil et ciboules ; mouillez-le d'un peu de consommé et d'un demi-verre de vin blanc , et couvrez-le d'un rond de papier : une heure ou trois quarts d'heure avant de servir , faites-le partir , couvrez-le d'un couvercle , mettez-le sur la paillasse , avec feu dessous et de la cendre rouge dessus : sa cuisson faite , égouttez-le , débridez-le , dressez-le sur votre plat , et servez dessous une sauce à l'orange (voyez cette Sauce) : au lieu d'employer du jus de bœuf , prenez un peu de sauce à l'aspic ou du consommé réduit : si ce n'est pas dans le temps des oranges , employez des citrons.

Caneton , sauce aux Olives.

Préparez et faites cuire ce caneton comme le précédent , et masquez-le d'un ragoût d'olives. (Voyez ce Ragoût.)

Caneton aux petits Pois.

Préparez et faites cuire ce caneton comme les précédens , et masquez-le d'un ragoût de petits pois. (Voyez cet article.)

Caneton aux Navets , Haricot vierge.

Apprêtez et faites cuire ce caneton comme les

précédens, et masquez-le d'un haricot vierge.
(Voyez *Ailerons de Poulardes en Haricot vierge.*)

Caneton aux Navets.

Procédez de la même manière que ci-dessus pour ce caneton, et masquez-le d'un ragoût de navets. (Voyez ce Ragoût.)

Caneton, sauce au Beurre d'Écrevisses.

Préparez et faites cuire ce caneton de même que les précédens, et, pour le saucer, voyez l'article *Sauce au Beurre d'Écrevisses.*

Caneton, sauce au Vert-pré.

Procédez de la même manière pour celui-ci que pour les précédens, et, pour le saucer, voyez l'article *Sauce au Vert-pré.*

Canards aux petites Racines.

Opérez également pour ceux-ci comme pour les précédens; masquez-les de petites racines. (Voyez l'article *Ragoût aux petites Racines.*)

Canards aux Concombres.

Préparez ces canards et faites-les cuire comme les précédens, et masquez-les de concombres. (Voyez l'article *Ragoût aux Concombres.*)

Canards aux petits Oignons.

Préparez ces canards comme les précédens; faites-les cuire de même, et masquez-les de petits oignons. (Voyez l'article *Ragoût aux petits Oignons.*)

Canards en Macédoine.

Préparez ces canards de même que les précé-

dens, faites-les cuire de même, et masquez-les d'une macédoine. (Voyez l'article *Ragoût de Macédoine.*)

Canards au Verjus.

Préparez ces canards comme les précédens; faites-les cuire de même; ayez du verjus, si c'est la saison; ôtez-en les queues, faites-les blanchir et égouttez-les; mettez trois cuillerées d'espagnole réduite dans une casserole; ajoutez-y votre verjus; faites réduire votre ragoût; dégraissez-le avec un pain de beurre, goûtez s'il est d'un bon goût, masquez-en vos canards et servez.

Canards à la Purée verte.

Préparez ces canards comme les précédens; faites-les cuire de même, et masquez-les d'une purée verte. (Voyez l'article *Sauce à la Purée verte.*)

Canards aux Navets à la Bourgeoise.

Prenez un ou deux canards, videz-les, flambez-les, refaites-leur les pattes, coupez-en les bouts et les ailes bien près du corps, ainsi que le cou; épluchez-les, retroussez-les en poule, les pattes en dedans: mettez du beurre dans une casserole, faites-y revenir vos canards; ayez soin de les retourner; faites-leur prendre une belle couleur; retirez-les de la casserole: pour les garnir, vous aurez apprêté une quantité suffisante de petits navets, soit coupés au vide-pomme, soit tournés au couteau et tous égaux; faites-les rousir dans le beurre de vos canards: lorsqu'ils se-

ront d'une belle couleur, égouttez-les, faites un petit roux (voyez *Roux*, art. SAUCES); délayez avec du bouillon, sinon, avec de l'eau : prenez garde que votre sauce ne soit grumelleuse; mettez-y sel, poivre, un bouquet de persil et ciboules, assaisonné d'une demi-gousse d'ail et d'une feuille de laurier; trempez vos canards dans cette sauce et faites-les cuire : quand ils seront à moitié de leur cuisson, joignez-y vos navets; laissez-les mijoter; ayez soin de retourner vos canards de temps en temps, sans écraser les navets : la cuisson achevée, dégraissez votre ragoût, dressez vos canards, masquez-les de ce ragoût, et servez.

Caneton de Rouen, pour Rôt.

Prenez un ou deux canetons (voyez *Caneton de Roten*), préparez, videz, flambez, épilchez et bridez-les, les pattes en long; embrochez-les, enveloppez-les de papier, faites-les cuire environ trois quarts d'heure : la cuisson faite, dressez-les et servez-les, comme le canard sauvage au citron.

OISEAUX DE RIVIÈRES ET SARCELLES.

Le rouge de rivière est plus petit que le canard sauvage, et lui ressemble beaucoup pour la forme; il est d'une chair plus délicate : après lui viennent les *pilets*, les *moiletons*, les *macreuses*, qui leur sont bien inférieurs en qualité : tous ces oiseaux s'apprentent et s'accommodent comme le canard sauvage. La macreuse et le pilet, considérés

comme chair de poisson, se servent les jours maigres, avec des sauces maigres.

MAIGRE.

Bouillon de Pois.

Prenez un litre ou deux de pois, qui soient sans pucerons; lavez-les, et, si vous en avez le temps, laissez-les tremper quelques heures; mettez-les dans une marmite avec deux oignons et deux carottes; faites-les bouillir; n'attendez pas qu'ils se mettent en purée; retirez-les du feu; passez leur bouillon dans une passoire; laissez-le reposer; tirez-le au clair, et servez-vous-en.

Bouillon pour les Potages et les Sauces.

Prenez douze carottes, autant de navets et d'oignons, une botte de poireaux, deux panais, quatre pieds de céleri et un chou coupé en quatre; faites blanchir le tout, rafraîchissez-le; égouttez-le, ficelez le chou; mettez ces légumes dans une marmite; mouillez avec le bouillon de pois; ajoutez-y quelques racines de persil et un petit paquet de macis, de gingembre, deux clous de girofle, et une gousse d'ail enveloppée dans un linge: faites cuire votre bouillon: pour lui donner une belle couleur, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux ou trois carottes, autant de navets et d'oignons coupés en lames et un pied de céleri; passez le tout bien coloré; mouillez-le d'un peu de bouillon de pois; faites-le tomber à glace; et lorsqu'il

sera presque attaché, mouillez-le encore un peu pour le détacher, et versez-le dans votre bouillon, que vous laisserez mijoter quatre ou cinq heures de suite; passez-le dans une serviette, et servez-vous-en pour faire vos potages et vos sauces.

Bouillon de Poisson.

Mettez du beurre dans le fond d'une casserole et dessus des oignons coupés en deux; émincez en moindre quantité des légumes, comme ci-dessus; couvrez-en vos oignons; ayez deux carpes, échardez-les, videz-les; fendez les têtes en deux, ôtez-en une pierre jaune nommée communément l'amer de la tête, et qui se trouve près des ouïes; jetez-la; coupez ces carpes par tronçons; joignez-y un brocheton ou tout autre poisson, que vous mettrez sur vos légumes; versez-y une cuillerée de bouillon maigre; laissez suer le tout: quand il formera glace, mouillez-le entièrement; mettez-y du sel, un peu de mignonnette, des queues de champignons, un bouquet assaisonné d'une gousse d'ail, d'un peu de macis, d'un peu de laurier et de deux clous de girofle; vous pouvez vous servir de ce bouillon, qui tient lieu du consommé et du blond de veau, pour vos potages, vos grandes et vos petites sauces.

Jus Maigre.

Étendez du beurre dans le fond d'une casserole; couvrez-le d'oignons coupés en deux et de racines en tranches; faites suer le tout sur un

feu modéré, environ trois quarts d'heure; ensuite mettez-le sur un feu plus vif, et faites-le tomber à glace, jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur plus foncée; alors mouillez-le avec du bouillon des potages; détachez-le doucement; ajoutez-y quelques queues de champignons, une demi-gousse d'ail, persil et ciboules, une feuille de laurier, deux clous de girofle et du sel en suffisante quantité : laissez cuire ce jus à-peu-près trois quarts d'heure; passez-le au travers d'une serviette, et servez-vous-en au besoin.

Espagnole Maigre.

Beurrez le fond d'une casserole; couvrez-la d'oignons coupés en deux, de quelques carottes tournées, d'une feuille de laurier, d'une ou deux carpes et tous autres poissons, même de l'esturgeon, si vous en avez : faites suer le tout à petit feu; ensuite poussez-le à un feu plus vif : lorsque ce suage sera tombé à glace, mouillez-le avec moitié jus et moitié bouillon, comme je l'ai indiqué pour le Potage; faites-le bouillir, pour que la glace se détache : cela fait, liez cette sauce avec un roux, comme l'espagnole grasse (voyez l'article *Espagnole*); mettez-y une demi-bouteille de vin blanc, de Champagne ou de Bourgogne, une gousse d'ail et quelques champignons : faites aller cette espagnole pendant une heure à petit feu; dégraissez-la, passez-la à l'étamine, et servez-vous-en, comme on se sert de l'espagnole, pour toutes vos petites sauces.

Potage au Pain.

Chapelez légèrement un pain à potage ; levez-en les croûtes ; arrondissez-les ; mettez-les dans une casserole ; versez dessus une cuillerée à pot de votre bouillon à potage ; faites-le mitonner ; versez-le dans votre pot à œil , et servez dessus tel légume ou telle purée maigre qu'il vous plaira. Il n'est point nécessaire d'entrer dans aucun détail au sujet de ces purées , puisqu'elles se font comme les grasses , sinon qu'elles se mouillent avec du bouillon maigre.

Potage à la Reine en Maigre.

Ayez deux brochetons , qui ne sentent point la vase ; échaudez-les , videz-les , levez-en les chairs ; posez-les sur la table , du côté de la peau ; levez cette peau , comme vous lèveriez une barde de lard ; coupez ces chairs en gros dés ; mettez-les dans une casserole , avec un morceau de beurre ; faites-les cuire , sans les faire roussir ; laissez-les refroidir ; pilez une vingtaine d'amandes douces émondées : vous aurez fait tremper la mie d'un pain à potage dans de la crème , et vous l'aurez fait dessécher , comme il est indiqué à la *Panade* , article FARCES ; pilez de même cette panade ; retirez-la du mortier ; pilez aussi vos chairs de brochets ; joignez-y votre panade et vos amandes ; repilez le tout ; foncez une casserole de beurre ; mettez dessus des oignons coupés en deux et des racines en lames , telles que

carottes, navets, une demi-gousse d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, un peu de macis, un bouquet de persil, ciboules, un clou de girofle, deux carpes coupées en tronçons, et les débris de vos brochetons : mouillez ce fond d'un peu de bouillon de pois ; faites-le suer à petit feu, sans le laisser attacher : lorsque votre glace sera formée, mouillez-la avec du bouillon de pois (voyez cet article) ; faites cuire ce bouillon à petit feu : sa cuisson faite, passez-le dans une serviette, et servez-vous-en pour délayer votre appareil, que vous passerez à l'étamine, à force de bras, et auquel vous donnerez la consistance d'un coulis : mettez cet appareil dans une casserole, faites-le chauffer au bain-marie, jusqu'au moment de vous en servir ; mettez dans votre pot à œil des petits croûtons coupés en dés et passés dans le beurre ; versez dessus votre purée à la reine, et servez.

Potage au Lait d'Amandes.

Prenez une livre et demie d'amandes douces et douze amandes amères ; mettez-les dans une casserole avec de l'eau fraîche et sur le feu ; lorsqu'elles sont prêtes à bouillir, retirez-les ; voyez si la peau se lève, pour les émonder (on se sert d'un torchon dans lequel on les frotte) ; ayez de l'eau froide, où vous les mettrez au fur et à mesure ; égouttez-les ; lorsqu'elles seront froides, mettez-les dans un mortier et pilez-les ; mettez-y de temps en temps une goutte d'eau,

afin qu'elles ne tournent point en huile; vous jugerez qu'elles seront bien pilées, quand vous ne sentirez plus de grumeaux sous vos doigts; mettez-les dans une casserole et dans une pinte et demie d'eau; cette eau étant bouillante, mettez-y infuser une demi-once de coriandre et le zeste d'une moitié de citron, dont vous aurez ôté le blanc; délayez vos amandes avec cette infusion, passez le tout plusieurs fois au travers d'une serviette ou d'une étamine, jusqu'à ce qu'il ressemble à du lait; salez-le et sucrez-le convenablement; ensuite mettez-le au bain-marie; ayez des tranches de mie de pain très-minces, faites-les glacer au four ou sous un four de campagne, et jetez-les dans votre lait d'amandes au moment de servir.

Autre manière.

Prenez une demi-livre d'amandes douces et cinq ou six amères; émondez-les et pilez-les comme ci-dessus; ayez une pinte et demie de lait, faites-le bouillir, et servez-vous d'une partie pour passer votre pâte d'amandes à plusieurs reprises, comme il est dit à l'article précédent; dans la partie du lait dont vous ne vous serez point servi, mettez infuser la moitié d'un bâton de vanille, que vous retirerez quand vous mélangerez le tout; assaisonnez-le de sucre et d'un peu de sel, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf d'excellent beurre; trempez votre potage comme le précédent, et servez.

Autre manière plus prompte et plus économique.

Prenez une pinte et demie de lait, faites-le bouillir; mettez dans une casserole huit jaunes d'œufs très-frais, dont vous aurez ôté avec soin les blancs et les germes; écrasez avec le rouleau vingt-quatre massepains ou macarons, moitié amers et moitié doux; mettez du sucre suffisamment pour sucrer votre lait, un peu de sel et une cuillerée à bouche de fleur d'orange; délayez le tout avec un peu de votre lait chaud, mais non bouillant, et de manière que vos macarons se mêlent bien avec les jaunes d'œufs et votre sucre; réservez la moitié de ce lait pour lier votre potage; ayant coupé des tranches de pain, les ayant rangé sur un plafond et les ayant saupoudré de sucre très-fin, faites-les glacer au four ou sous un four de campagne; et de suite dans votre pot à œil, au moment de servir, achevez de mouiller votre appareil (le remuant avec une cuiller de bois bien neuve), en versant dessus le restant de votre lait; et afin d'achever de le lier, mettez-le sur le feu, tournez-le et ne le laissez point bouillir; goûtez s'il est d'un bon goût; versez-le sur votre pain glacé, et servez aussitôt.

Au demeurant, à défaut de macarons, employez des pralines, dont vous tirerez à-peu-près le même résultat.

Potage à la Julienne Maigre.

Voyez le potage à la Julienne gras, pour la ma-

nière de préparer vos légumes; lorsqu'ils le sont, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; faites-les légèrement roussir; mouillez-les avec votre bouillon maigre, comme il est indiqué pour le gras; et, faute de bouillon maigre, servez-vous de l'eau de haricots ou de lentilles; faites mitonner votre potage; qu'il soit d'un bon sel, et servez.

Potage Maigre aux Herbes.

Ayez une bonne poignée d'oseille, deux laitues, un peu de cerfeuil et de belles-dames; épluchez, lavez à grande eau; égouttez, hachez ces herbes bien menu; mettez-les dans une casserole ou marmite, avec un morceau de beurre; passez-les, faites-les cuire à petit feu; mouillez-les ce qu'il faut pour votre potage avec votre grand bouillon, sinon, avec celui de haricots ou de lentilles; qu'il soit d'un bon sel, et servez.

Potage au Riz et au Lait.

Ayez un quarteron de riz; épluchez-le, lavez-le à plusieurs eaux; faites-le blanchir à un bouillon ou deux; égouttez-le sur un tamis, mettez-le dans une marmite avec un demi-quarteron de beurre, un peu de zeste de citron et une feuille de laurier-amande; faites-le crever à l'eau; lorsqu'il le sera presque, mouillez-le avec du bon lait; faites qu'il ne soit ni trop épais ni trop clair; mettez-y sel et sucre ce qu'il faut; supprimez le laurier, ainsi que le zeste de citron, et servez.

Potage au Vermicelle et au Lait.

Ayez environ un quarteron de vermicelle, que vous épousseterez ; faites bouillir une pinte et demie de lait , et mettez-y peu à peu votre vermicelle , afin qu'il ne se pelote pas ; retirez-le sur le bord du fourneau , jusqu'à ce qu'il soit cuit ; assaisonnez-le de sel et de sucre ; mettez-y , si vous voulez , quelques macarons et un peu de vanille , ou l'un ou l'autre ; qu'il soit d'un bon goût , et servez.

FIN DU TOME PREMIER.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE PREMIER VOLUME.

SERVICES DE TABLE.

PRINTEMPS.

PREMIER SERVICE.

M ENU de 40 couverts, en gras.	pages 1	Menu de 8 à 12 couverts.	pages 4
— de 25 à 30 couverts.	2	— de 12 à 16 couverts, à l'anglaise.	5 <i>ib.</i>
— de 16 à 20 couverts.	3		

SECOND SERVICE. — MILIEU.

ib.

HIVER.

PREMIER SERVICE.

Menu de 40 couverts.	5	Menu de 15 à 20 couverts.	8
— de 25 à 30 couverts.	7	— de 8 à 12 couverts.	9

SECOND SERVICE.

Menu de 40 couverts, en maigre.	9	Menu de 16 à 20 couverts.	11
— de 24 à 30 couverts.	11	— de 8 à 12 couverts.	12

POTAGES.

Grand Bouillon.	13	Potage à la Purée de Lentilles à la Reine, etc.	22
Empotage.	14	— à la Purée de Carottes.	<i>ib.</i>
Grand Consommé, etc.	15	— à la Purée de Navets.	<i>ib.</i>
Blond de Veau.	<i>ib.</i>	— aux Laitues.	<i>ib.</i>
Mitonnage.	16	— à la Purée de Marrons.	23
Potage Croûtes au Pot.	<i>ib.</i>	— en Tortue.	24
— printanier.	17	— aux Choux.	25
— à la Crecy.	<i>ib.</i>	— au Sagou, etc.	26
— au Riz.	18	— à la Condé.	<i>ib.</i>
Autre façon.	<i>ib.</i>	— à la Bisque d'Écrevisses.	27
Chapon au Riz.	19	— à la Reine.	28
Potage au Vermicelle clair.	<i>ib.</i>	— au Macaroni.	29
— à la Julienne.	20	— à la Génoise ou aux Ravioles.	30
— à la Brunoise.	<i>ib.</i>		
— à la Purée de Pois.	21		

	pages		pages
Potages aux Pâtes d'Italiè.	30	Bouillon de Veau , rafraï-	
— à la Semoule.	31	chissant.	32
Bouillon de Poulet.	<i>ib.</i>	— de Mou de Veau.	<i>ib.</i>
— de Poulet , pectoral.	<i>ib.</i>		

SAUCES.

Jus de Bœuf.	32	Sauce Ravigote blanche.	51
Grande Sauce.	33	— Ravigote froide et crue.	<i>ib.</i>
Espagnole.	34	— Ravigote cuite.	52
— travaillée.	36	— verte.	<i>ib.</i>
Velouté , ou Coulis blanc.	<i>ib.</i>	— Robert.	53
— travaillé.	37	— au beurre d'Ecrevisses.	<i>ib.</i>
Grand Aspic.	38	— aux Homards.	54
Sauce blanche ou au Beurre.	39	— à la purée d'Oseille.	55
— à l'Anglaise et au Beurre.	<i>ib.</i>	— à la Purée d'Oignons	
— hollandaise.	<i>ib.</i>	blancs.	<i>ib.</i>
— à l'Allemande.	40	— à la purée d'Oignons	
— à la Béchamelle.	<i>ib.</i>	rousse , dite Bretonne.	56
Autre manière.	41	— à la purée de Pois.	<i>ib.</i>
Sainte-Menéhould.	<i>ib.</i>	— Pois verts , pour Entrées	
Sauce à la bonne Morue.	42	et Entremets.	57
— à la Poulette.	<i>ib.</i>	Purée de Pois secs.	58
— italienne rousse.	<i>ib.</i>	Sauce à la purée de Len-	
— italienne blanche.	43	tilles à la Reine.	<i>ib.</i>
— à la Maitre-d'Hôtel ,		Purée de Gibier.	<i>ib.</i>
froide.	<i>ib.</i>	Sauce au pauvre Homme.	59
— à la Maitre-d'Hôtel ,		Glace ou Consommé réduit.	<i>ib.</i>
liée.	44	Marinade cuite.	60
— au Suprême.	<i>ib.</i>	Poêle.	61
— à la Matelote.	<i>ib.</i>	Sauce à la Mirepoix.	<i>ib.</i>
— poivrée.	45	Blanc.	<i>ib.</i>
— hachée.	<i>ib.</i>	Petite Sauce à l'Aspic.	62
— piquante.	46	Sauce au fumet de Gibier.	<i>ib.</i>
— à la Nompareille ou à		— au Beurre d'ail.	63
l'Arlequine.	<i>ib.</i>	— au Beurre d'anchois.	<i>ib.</i>
— à la Pluche.	47	— au Beurre de Provence.	64
— aux Truffes ou à la Pé-		— à la Tartare.	<i>ib.</i>
rigueux.	<i>ib.</i>	— au Fenouil.	<i>ib.</i>
— à la purée de Champi-		— à l'Anglaise , aux Gro-	
gnons.	48	seilles à maquereau.	65
— en Tortue.	<i>ib.</i>	— claire à l'Estragon.	<i>ib.</i>
— Kari ou à l'Indienne.	49	— à l'Estragon , liée.	66
— Tomate.	<i>ib.</i>	— mayonnaise.	<i>ib.</i>
— à l'Ivoire.	50	Roux.	<i>ib.</i>

DES MATIERES.

379

	pages		pages
Roux blanc.	67	Ket-Chop.	72
Pâte à frire.	<i>ib.</i>	La Ducelle.	73
<i>Friture.</i>	68	Sauce au Vert-Pré.	<i>ib.</i>
Sauce aux Hatelets.	69, 70	— à l'Orange.	<i>ib.</i>
Brède-Sauce.	70	Eau de sel.	74
Sauce aux Truffes à la Saint-Cloud, ou en petit Deuil.	71	Beurre lié.	<i>ib.</i>
— à la Pluche verte.	<i>ib.</i>	Verjus, et la manière de le faire pour qu'il se conserve.	75
Court-Bouillon.	<i>ib.</i>		

GARNITURES.

Bords de Plats.	76	Laitues pour Garnitures.	<i>ib.</i>
Crêtes de Coqs.	77	Vert d'Épinards.	81
Garniture de Rognons de Coqs.	78	Culs d'Artichauts tournés.	<i>ib.</i>
Foies gras et demi-gras pour Garnitures.	<i>ib.</i>	Poivre de Cayenne, etc.	82
Truffes pour Garnitures.	<i>ib.</i>	— Kari.	83
Carottes pour Garnitures.	79	Oignons glacés.	<i>ib.</i>
Navets pour Garnitures.	<i>ib.</i>	Concombres au blanc.	<i>ib.</i>
Champignons pour Garnitures.	<i>ib.</i>	— au brun.	84
Petits Oignons pour Garnitures.	80	Pluche d'Oignons blanche et rousse.	<i>ib.</i>
		Pluche d'Oignons au roux.	85

RAGOOTS.

Salpicons.	85	Ragoût de Champignons au blanc.	95
Salpicon ordinaire.	<i>ib.</i>	— de Morilles.	96
Ragoût de Ris de Veau.	86	— de Mousserons.	<i>ib.</i>
— de Crêtes et de Rognons de Coqs en Financière.	87	— de Chicorée au brun.	<i>ib.</i>
— de Laitances de Carpes.	88	— de Chicorée au blanc.	97
— de Langues de Carpes.	<i>ib.</i>	Autre manière.	98
<i>Des Truffes en général.</i>	89	Manière de remplacer la Chicorée, etc.	<i>ib.</i>
Ragoût aux Truffes.	91	Ragoût d'Épinards.	<i>ib.</i>
— aux Truffes et à l'Espagnole.	92	— de Haricots à la Bretonne.	99
— aux Truffes à l'Italienne.	<i>ib.</i>	— de Haricots au jus.	100
— aux Truffes à la Piémontaise.	<i>ib.</i>	Garniture de Céleri ou Entremets.	<i>ib.</i>
— à la Périgueux.	93	Ragoût blanc aux Concombres.	101
Observations sur les Champignons.	<i>ib.</i>		
Ragoût aux Champignons.	94		

	pages.		pages
Ragoût brun aux Concombres.	101	Ragoût aux pointes d'Asperges.	103
— à la Chipolata.	<i>ib.</i>	— de petites Racines.	<i>ib.</i>
— de Pois au Lard.	102	— aux petits Oignons.	104
— d'Olives.	<i>ib.</i>	— à la Macédoine.	<i>ib.</i>
— de Navets en Haricots vierges.	103	— à la Godiveau.	<i>ib.</i>
		BOEUF.	<i>ib.</i>
Bœuf bouilli (ordinaire).	106	Filets de Bœuf sautés dans leur Glace.	120
Pièce de Bœuf garnie de Choux.	107	Bifteck.	121
— au Pain perdu.	108	Véritable Bifteck, comme il se fait en Angleterre.	122
— à l'écarlate.	<i>ib.</i>	Queue de Bœuf en Hoche-pot.	123
Culotte de Bœuf à la Gelée ou à la Royale.	110	— à la purée de Pois, Lentilles, etc.	124
Rosbif, Rond-bif ou Cornebif.	112	Langue fumée.	<i>ib.</i>
Bœuf fumé ou de Hambourg.	113	— de Bœuf fourrée.	125
Aloyau à la Broche.	114	— à la braise.	126
— à la Godard.	115	— en papillote.	<i>ib.</i>
Noix de Bœuf braisée.	<i>ib.</i>	— à l'Italienne ou au Parmesan.	128
Côtes de Bœuf couvertes aux Racines.	116	Palais de Bœufs au Gratin.	<i>ib.</i>
Entre-Côte de Bœuf.	117	— à l'Italienne.	130
Filet de Bœuf, piqué, à la Broche.	<i>ib.</i>	— à la Poulette.	<i>ib.</i>
— au Vin de Madère.	119	— à la Ravigote.	131
Filet d'Aloyau aux Concombres.	120	Croquettes de Palais de Bœufs.	<i>ib.</i>
Filet de Bœuf à la Chicorée.	<i>ib.</i>	Palais de Bœufs en Cracovie.	132
— à la Sauce Tomate.	<i>ib.</i>	— à la Lyonnaise.	133
		Gras-double.	<i>ib.</i>
		VEAU.	134
Tête de Veau au naturel, ou à la Bourgeoise.	134	Pieds de Veau.	140
— farcie.	135	Cervelles de Veaux à l'Allemande.	<i>ib.</i>
— en Tortue.	137	— en Matelote.	141
Oreilles de Veaux farcies.	138	— en Marinade.	<i>ib.</i>
— en Marinade.	<i>ib.</i>	— à la purée de Pois.	<i>ib.</i>
— à l'Italienne.	139	— au Beurre noir.	<i>ib.</i>
— à la Ravigote.	<i>ib.</i>	— à la Ravigote.	142
Langues de Veaux à la Sauce piquante.	<i>ib.</i>	Foie de Veau à la Poêle.	<i>ib.</i>

DES MATIERES.

381

	pages		page ^s
Foie de Veau à la Bourgeoise ou à l'Etouffade.	143	Escalopes de Veau à la manière anglaise.	162
— à l'Italienne.	144	Filets mignons de Veau.	163
— à la Broche.	<i>ib.</i>	Quartier du devant du Veau.	<i>ib.</i>
Mou de Veau à la Poulette.	145	Blanquette de Veau.	<i>ib.</i>
— au Roux.	146	Tendons de Veau à la Poulette ou au Blanc.	164
Fraise de Veau.	147	— en Queue de Paon.	165
— à la Brisac.	<i>ib.</i>	Casserole au Riz.	166
Ris de Veau à la Dauphine.	<i>ib.</i>	Tendons de Veau en Macédoine.	167
— à l'Espagnole.	148	— panés et grillés.	<i>ib.</i>
Hatelet de Ris de Veau.	<i>ib.</i>	— en Mayonnaise.	<i>ib.</i>
Ris de Veau en caisse.	149	— en Matelote.	168
— à l'Anglaise.	150	— à la Ravigote.	<i>ib.</i>
Petit Aspic de Ris de Veau.	151	— à la Marinade.	169
Ris de Veau à la Poulette.	152	— à la Villeroy.	<i>ib.</i>
Queues de Veaux aux petits Pois.	<i>ib.</i>	Côtelettes de Veau.	<i>ib.</i>
— à la Poulette.	153	— piquées.	170
Amourettes de Veau.	154	— à la Chingara.	171
Quartier de Veau de derrière.	155	— sautées.	172
Cuissot de Veau, et manières d'en tirer parti.	<i>ib.</i>	— au Jambon.	<i>ib.</i>
Noix de Veau à la Bourgeoise.	156	— au Naturel.	173
— en Bedeau.	157	— panées.	<i>ib.</i>
— piquée.	158	— en papillotes.	<i>ib.</i>
Grenadins de Veau.	<i>ib.</i>	Carré de Veau à la Broche.	174
Manchons à la Gérard.	159	— piqué.	175
Hâtreaux.	161	Petites Noix d'Epaule de Veau.	<i>ib.</i>
Popiettes de Veau.	<i>ib.</i>	Noix de Veau à la Gendarme.	176

MOUTON.

Du Mouton en général.	176	Selle de Mouton parée à l'Anglaise.	181
Rôt-de-Bif de Mouton à la Broche.	177	— à la Sainte-Ménéhould.	182
Gigot de Mouton à la Broche.	178	Petites Selles de Mouton ou Carbonnades.	183
— à l'Anglaise.	<i>ib.</i>	Rouchis de Mouton.	<i>ib.</i>
— braisé ou à la Braise.	179	Epaule de Mouton en Balon.	184
— à la Gasconne.	180	Côtelettes de Mouton au Naturel.	185
— à l'Eau.	<i>ib.</i>	— panées.	<i>ib.</i>
— en Chevreuil.	181	— à la Minute.	186
Selle de Mouton à la Broche.	<i>ib.</i>		

	pages		pages
Côtelettes de Mouton à la Jardinière.	186	Terrine de Queues de Moutons.	194
— à la Chicorée.	187	Rognons de Moutons à la Brochette.	195
— à la Soubise.	<i>ib.</i>	— au Vin de Champagne ou à l'Italienne.	<i>ib.</i>
Carrés de Mouton à la Servante.	188	Animelles ou Testicules de Moutons.	196
— en Fricandeu.	<i>ib.</i>	Amourettes ou Moelle allongée de Mouton.	<i>ib.</i>
Filets mignons de Mouton.	189	Cervelles de Moutons.	<i>ib.</i>
Emincée de Filets de Mouton aux Concombres.	<i>ib.</i>	Langues de Moutons en Papillotes.	<i>ib.</i>
Hachis de Mouton à la Portugaise.	<i>ib.</i>	— au Gratin.	197
Haricot de Mouton à la Bourgeoise.	190	— à la Bretonne ou en Crépine.	198
Poitrines de Moutons.	191	— au Parmesan.	199
Collets de Moutons à la Sainte-Menéhould.	<i>ib.</i>	— à la Matelote.	200
— grillés.	192	Pieds de Moutons à la Poulette.	<i>ib.</i>
Queues de Moutons glacées à la Chicorée.	<i>ib.</i>	— à la sauce Robert.	201
— en Hoche-pot.	193	— à la Ravigote.	<i>ib.</i>
— au Soleil.	<i>ib.</i>		
AGNEAU.			
Têtes d'Agneaux à la Poulette.	202	Epigrammes d'Agneau.	205
— à l'Italienne.	203	Tendons d'Agneau aux pointes d'Asperges.	207
Oreilles d'Agneaux, farcies et frites.	<i>ib.</i>	Tendons d'Agneau à la Villeroy.	208
— à la Ravigote.	204	Côtelettes d'Agneau au Naturel.	<i>ib.</i>
— à l'Italienne.	<i>ib.</i>	— panées.	<i>ib.</i>
Pieds d'Agn. à la Poulette.	<i>ib.</i>	— à la Minute.	209
Rosbif d'Agneau.	<i>ib.</i>	Epaule d'Agneau en Mulette.	<i>ib.</i>
Quartier de devant d'Agneau à la broche.	205		
COCHON.			
Hure de Cochon.	211	Oreilles de Cochons en Menu-de-Roi.	217
— à la manière de Troyes.	213	— à la Purée.	<i>ib.</i>
Jambon au Naturel.	214	Queues de Cochons à la Purée.	218
— braisé.	215	Pieds de Cochon à la Sainte-Menéhould.	<i>ib.</i>
— à la Broche.	<i>ib.</i>	— aux Truffes.	<i>ib.</i>
Echinée de Cochon.	216		
Côtelettes de Cochon, sauce Robert.	<i>ib.</i>		

DES MATIÈRES.

383

	pages		pages
Manière de faire ou de préparer le Lard.	219	Boudin d'Ecrevisses.	228
Petit Salé.	<i>ib.</i>	— de Lapereau.	<i>ib.</i>
Sain-Doux.	220	— de Faisan.	229
Manière de faire le Jambon.	<i>ib.</i>	— de Foies gras.	230
Langues de Porcs fumées et fourrées.	221	Cervelas fumés.	<i>ib.</i>
Cochon de Lait.	222	Saucisses.	231
— à l'Anglaise.	223	— plates.	<i>ib.</i>
— en Galantine.	224	Andouilles de Cochon.	<i>ib.</i>
Boudin ordinaire.	225	— de Couenne.	232
— à la façon de Nanterre.	226	— à la Béchamelle.	<i>ib.</i>
— blanc.	227	— de Bœuf.	233
		— de Veau.	234
		— de Fraise de Veau.	<i>ib.</i>

SANGLIER.

235

Hure de Sanglier.	236	Moyens de donner au Cochon domestique le goût et l'apparence du Sanglier.	237
Filets de Sanglier.	<i>ib.</i>		
Côtelettes de Sanglier.	237		
Jambon de Sanglier.	<i>ib.</i>		

CHEVREUIL.

ib.

Manière de dépecer le Chevreuil.	238	Epaules de Chevreuil.	<i>ib.</i>
Quartier de derrière de Chevreuil à la Broche.	239	Civet de Chevreuil.	<i>ib.</i>
Côtelettes de Chevreuil.	240	Cervelle de Chevreuil en Marinade.	241

DAIM.

ib.

Hanche de Venaison, ou Quartier de derrière du Daim.	242
--	-----

LIÈVRE.

Gâteau de Lièvre.	243	Filets de Levrauts à la Provençale.	248
Levraut à la Broche.	244	— en Serpent.	<i>ib.</i>
Levraut à l'Anglaise.	245	Cuisses de Levrauts en pilotes.	249
Civet de Lièvre.	246	Boudin de Lièvre.	<i>ib.</i>
Escalopes de Levraut au sang.	<i>ib.</i>	Côtelettes de Levraut.	250

LAPEREAU.

Sauté ou Escalopes de Lapereaux.	251	Filets de Lapereaux à la Purée de Champignons.	253
Filets de Lapereaux piqués et glacés.	252	Cuisses de Lapereaux à la Dauphine.	<i>ib.</i>

	pages		page
Hachis de Lapereaux à la Portugaise.	254	Mayonnaise de Lapereaux.	259
Filets de Lapereaux à la Voppalière.	<i>ib.</i>	Lapereaux aux fines Herbes.	<i>ib.</i>
Lapereaux en fricassée de Poulet.	255	— en Papillotes.	<i>ib.</i>
Gibelotte de Lapereaux.	256	Marinade de Lapereaux.	260
— et d'Anguille.	<i>ib.</i>	Salade de Lapereaux.	<i>ib.</i>
Lapereaux aux petits Pois.	257	Terrine de Lapereaux.	<i>ib.</i>
Timbale de Lapereaux.	<i>ib.</i>	Lapereaux en Caisse.	261
		Accolade de Lapereaux à la Broche.	<i>ib.</i>
		FAISAN.	262
Faisan à la Broche.	262	Soufflé de Faisans.	266
— aux Truffes ou à la Périgieux.	263	Faisan à la Chou-croute.	<i>ib.</i>
Filets de Faisans à la Voppalière.	<i>ib.</i>	Croquettes de Faisans.	267
Escalopes de Faisans.	265	Mayonnaise de Faisan.	<i>ib.</i>
Salmi de Faisans.	<i>ib.</i>	Boudin de Faisan à la Richelieu.	<i>ib.</i>
		PERDRIX ROUGES.	268
Perdreaux rouges à la Périgieux.	269	Sauté de Filets de Perdreaux.	279
— rouges ou gris à l'Espagnole.	270	Purée de Perdreaux.	280
— en Entrée de Broche.	271	Soufflé de Perdreaux.	<i>ib.</i>
— grillés.	<i>ib.</i>	Perdrix à la Purée, en Terrine ou Entrée.	281
— à l'Anglaise.	272	Hachis de Perdreaux.	<i>ib.</i>
Salmi de Perdreaux.	<i>ib.</i>	Salmi de Perdreaux à la d'Artois.	282
— chaud ou froid.	273	Sauté de Perdreaux aux Truffes.	283
Perdreaux à la Voppalière.	274	Semelles de Perdreaux à la Chingara.	<i>ib.</i>
Salmi de Chasseur.	<i>ib.</i>	Côtelettes de Perdreaux.	284
Perdreaux à la Monglat ou Salpicon en Cuvette.	<i>ib.</i>	Perdreaux, Entrée de broche à l'Italienne.	285
Perdrix aux Choux.	275	Pâtés froids de Perdreaux.	<i>ib.</i>
Autre manière de dresser les Perdrix aux Choux.	277		
Mayonnaise de Perdreaux.	<i>ib.</i>		
Perdreaux à la Cussy.	278		
		BÉCASSES, BÉCASSINES, BÉCASSEUX,	
		<i>Et parti qu'on peut tirer de ces trois espèces de Gibier dans l'Economie domestique.</i>	286
Bécasses, Bécassines et Bécasseaux à la Broche.	286	Autre manière de les servir à la Broche.	287

DES MATIERES. 385

Salmi de Bécasses et de Bécassines.	pages 287	Salmi de Bécasses de Chasseur.	pages 288
Soufflé de Bécasses.	<i>id.</i>	Autre Salmi de Bécasses.	<i>ib.</i>
Bécasses en entrée de Broche.	<i>ib.</i>	Bécasses aux Truffes.	<i>ib.</i>
		Hachis de Bécasses en Croustades.	289

PLUVIER. 290

Pluviers au Gratin.	290	Pluviers en Entrée de Broche.	291
---------------------	-----	-------------------------------	-----

GRIVES.

Grives à la Broche.	292	Grives à l'Anglaise.	292
— à la Flamande.	<i>ib.</i>		

CAILLES.

Cailles à la Broche.	293	Cailles aux Laitues.	295
— au Laurier.	<i>ib.</i>	— en Croustades.	296
— aux petits Pois.	294	— à l'Anglaise.	297
— au Gratin.	<i>ib.</i>	— aux Truffes.	<i>ib.</i>

MAUVIETTES OU ALOUETTES.

Mauviettes à la Broche.	298	Pâté chaud et Pâté froid de Mauviettes.	299
— au Gratin.	<i>ib.</i>		
Sauté de Mauviettes aux Truffes.	299		

ROUGES-GORGES, ORTOLANS, MURIERS ET BEC-FIGUES. 299

PIGEONS.

Des Pigeons en général.	300	Ramereaux à l'Etouffade.	301
Ramereaux en Marinade.	<i>ib.</i>	Des Tourtereaux.	<i>ib.</i>
— poêlés.	<i>ib.</i>		

VOLAILLE.

Poulets.	302	Poulets bouillis à l'Anglaise.	308
Fricassée de Poulets.	<i>ib.</i>	— en Lézard.	309
— à la Chevalière.	304	— aux Pois.	310
Kari.	305	Autre façon de fricasser des Poulets aux Pois et au Blanc.	311
Poulets en Entrée de Broche.	306	Poulets au Beurre d'Ecrivisses.	<i>ib.</i>
— à l'Ivoire.	307	— à la Broche pour Rôt.	312
— Sauce aux Huitres.	<i>ib.</i>	— à la Hollandaise.	<i>ib.</i>
— Sauce aux Truffes.	308		
— à la Sauce Tomate.	<i>ib.</i>		
— à l'Estragon.	<i>ib.</i>		

	pages		pages
Poulets à la Tartare.	313	Marinade de Poulardes.	327
— Sauce au pauvre Homme, et diverses autres.	<i>ib.</i>	Filets de Poulardes au Suprême.	<i>ib.</i>
— à la Périgieux.	<i>ib.</i>	Emincée de Filets de Poulardes aux Concombres.	328
Poulet à la Mayonnaise.	314	Ailes de Poulardes à la Maréchale.	329
Salade de Poulets.	<i>ib.</i>	Poularde en Galantine.	<i>ib.</i>
Poulets à la Crème.	315	Filets de Poulardes à la Béchamelle.	331
— en Friteau.	316	Soufflé de Poularde.	332
Marinade de Poulets.	317	Hachis de Poularde à la Reine.	<i>ib.</i>
Rissoles de Volaille.	<i>ib.</i>	Croquettes de Poularde.	<i>ib.</i>
Poulet en Capilotade.	318	Côtelettes de Poulardes ou de Poulets.	333
Poulets à la Saint-Cloud.	<i>ib.</i>	Blanquette de Poularde.	<i>ib.</i>
— à la Ravigote.	319	Filets de Poularde à la Chingara.	334
— à la Paysanne ou à la Démidoff.	<i>ib.</i>	Cuisses de Poularde en Canetons ou en petits Oignons.	<i>ib.</i>
— à la Reine, sauce à la Pluche.	320	— en Ballon.	335
— à la Provençale.	<i>ib.</i>	— à la Bayonnaise.	336
Chapon au gros Sel.	321	— à la Livernois.	<i>ib.</i>
— au Riz.	<i>ib.</i>	— aux Truffes.	337
— aux Truffes.	<i>ib.</i>	Quenelles de Poulardes.	<i>ib.</i>
Poularde en Entrée de Broche.	322	Ailerons de Poulardes en Haricots vierges.	338
— aux Truffes.	323	— en Haricots.	339
— à la Maréchale.	<i>ib.</i>	— à la Purée.	<i>ib.</i>
— à la Saint-Cloud.	324	— au Soleil.	<i>ib.</i>
Poulardes à la Bigarrure.	<i>ib.</i>	Terrine d'Ailerons de Poulardes.	340
Poularde Sauce Tomate.	325	Ailerons de Poulardes piqués et glacés.	<i>ib.</i>
— à la Broche pour Rôt.	<i>ib.</i>	— à la Chicorée.	341
— en Entrée de Broche, à la Hollandaise.	326	— à la Pluche verte.	<i>ib.</i>
— en Entrée de Broche.	<i>ib.</i>	— à la Villeroi.	342
— en Entrée de Broche, à la Ravigote.	<i>ib.</i>	Crêtes et Rognons au Velouté.	<i>ib.</i>
— à l'Ivoire.	<i>ib.</i>	Grand Aspic de Crêtes et Rognons.	343
— aux Huitres.	<i>ib.</i>		
— sauce à l'Estragon.	<i>ib.</i>		
— bouillie à l'Anglaise.	327		
— au Beurre d'Ecrevisses.	<i>ib.</i>		
— à la Tartare.	<i>ib.</i>		
— sauce au Pauvre Homme.	<i>ib.</i>		
— à la Périgieux.	<i>ib.</i>		
Mayonnaise de Poularde.	<i>ib.</i>		
Poularde à la Crème.	<i>ib.</i>		

DES MATIERES.

387

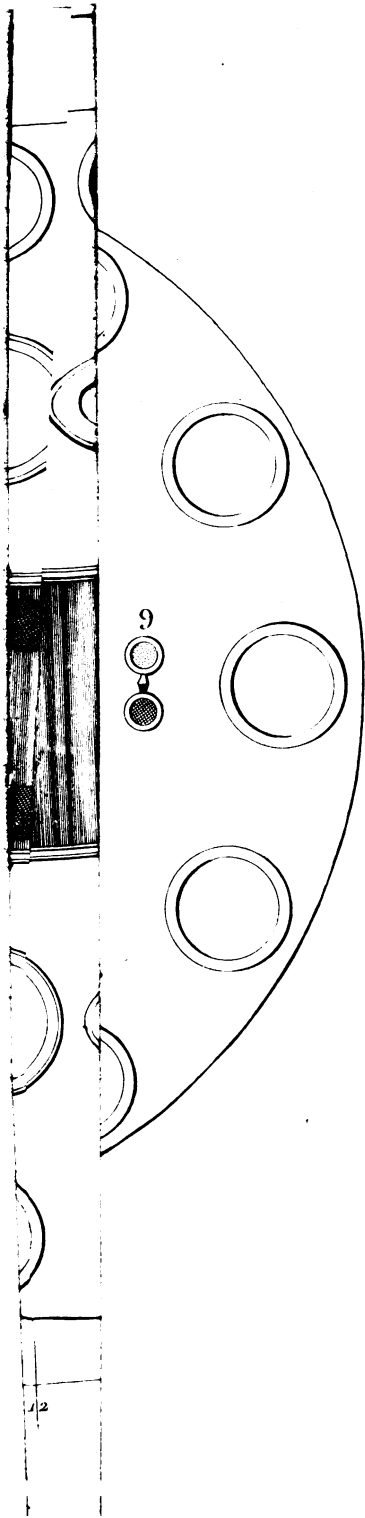
	pages		pages
Petits Aspics de Crêtes et de Rognons.	344	Cuisses d'Oies à la Lyonnaise.	360
Foies gras à la Périgieux.	<i>ib.</i>	— ou Quartiers d'Oies à la Purée.	<i>ib.</i>
— au Gratin.	<i>ib.</i>	Oie à la Daube ou à la Flamande.	<i>ib.</i>
— en Matelote.	345		
— en Caisse.	<i>ib.</i>	<i>Canards:</i>	
Hatelettes de Foies gras.	346	Des Canards en général.	361
Coquilles de Foies gras.	<i>ib.</i>	Canard sauvage à la Broche.	<i>ib.</i>
<i>Dinde.</i>		Filets de Canards sauvages à l'Orange.	362
Dinde aux Truffes et à la Broche.	347	Salmi de Canards sauvages.	363
— en Galantine.	<i>ib.</i>	— au Chasseur.	<i>ib.</i>
— en Daube.	348	Caneton de Rouen, sauce à l'Orange.	<i>ib.</i>
Ailerons de Dindons, accommodés de toutes façons.	349	— sauce aux Olives.	364
<i>Pigeons.</i>	<i>ib.</i>	— aux petits Pois.	<i>ib.</i>
Pigeons aux petits Pois.	<i>ib.</i>	— aux Navets, Haricots vierges.	<i>ib.</i>
Autre manière.	350	— aux Navets.	365
Compote de Pigeons.	351	— sauce au Beurre d'Écrevisses.	<i>ib.</i>
Pigeons au Blanc.	352	— sauce au Vert-pré.	<i>ib.</i>
Marinade de Pigeons au Soleil.	<i>ib.</i>	Canards aux petites Racines.	<i>ib.</i>
Pigeons à la Crapaudine.	353	— aux Concombres.	<i>ib.</i>
— à la Gautier.	<i>ib.</i>	— aux petits Oignons.	<i>ib.</i>
— au Basilic.	354	— en Macédoine.	<i>ib.</i>
Côtelettes de Pigeons.	355	— au Verjus.	366
Pigeons à la Broche.	356	— à la Purée verte.	<i>ib.</i>
— en Ortolans pour Rôt.	<i>ib.</i>	— aux Navets à la Bourgeoise.	<i>ib.</i>
<i>Oies.</i>		Caneton de Rouen, pour Rôt.	367
Oies sauvages.	<i>ib.</i>	<i>Oiseaux de Rivières et Sarcelles.</i>	<i>ib.</i>
Oison à la Broche.	357		
Oie à l'Anglaise.	<i>ib.</i>		
Oie aux Marrons.	358		
— à la Chipolata.	<i>ib.</i>		
Cuisses et Ailes d'Oies à la façon de Baïonne.	359		

MAIGRE.

Bouillon de Pois.	368	Bouillon de Poisson.	369
Bouillon pour les Potages et les Sauces.	<i>ib.</i>	Jus maigre.	<i>ib.</i>
		Espagnole maigre.	370

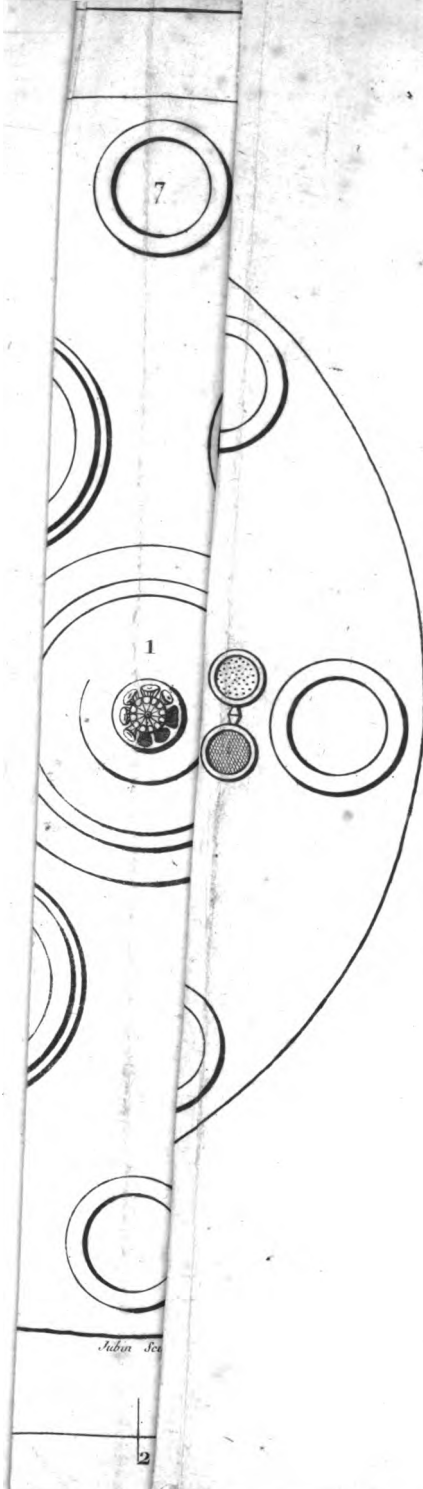
	pages		pages
Potage au Pain.	371	Potage à la Julienne mai-	
— à la Reine, en Maigre.	<i>ib.</i>	gre.	374
— au Lait d'Amandes.	372	— maigre aux Herbes.	375
Autre manière.	373	— au Riz et au Lait.	<i>ib.</i>
Autre manière plus promp-		— au Vermicelle et au	
te et plus économique.	374	Lait.	376

FIN DE LA TABLE DU PREMIER VOLUME.

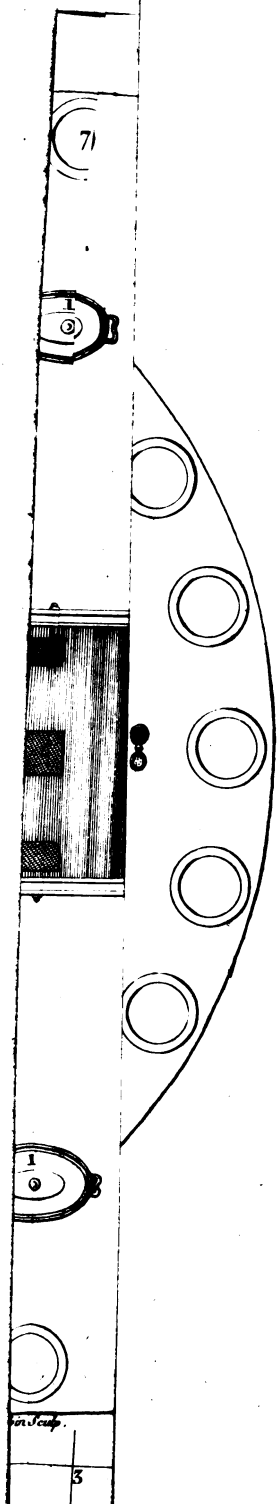


1
-
1
A

NEW YORK
LIBRARY
SERIALS, LENDS AND
EXCHANGE DIVISIONS.



Subst. Sc.



on Scap.

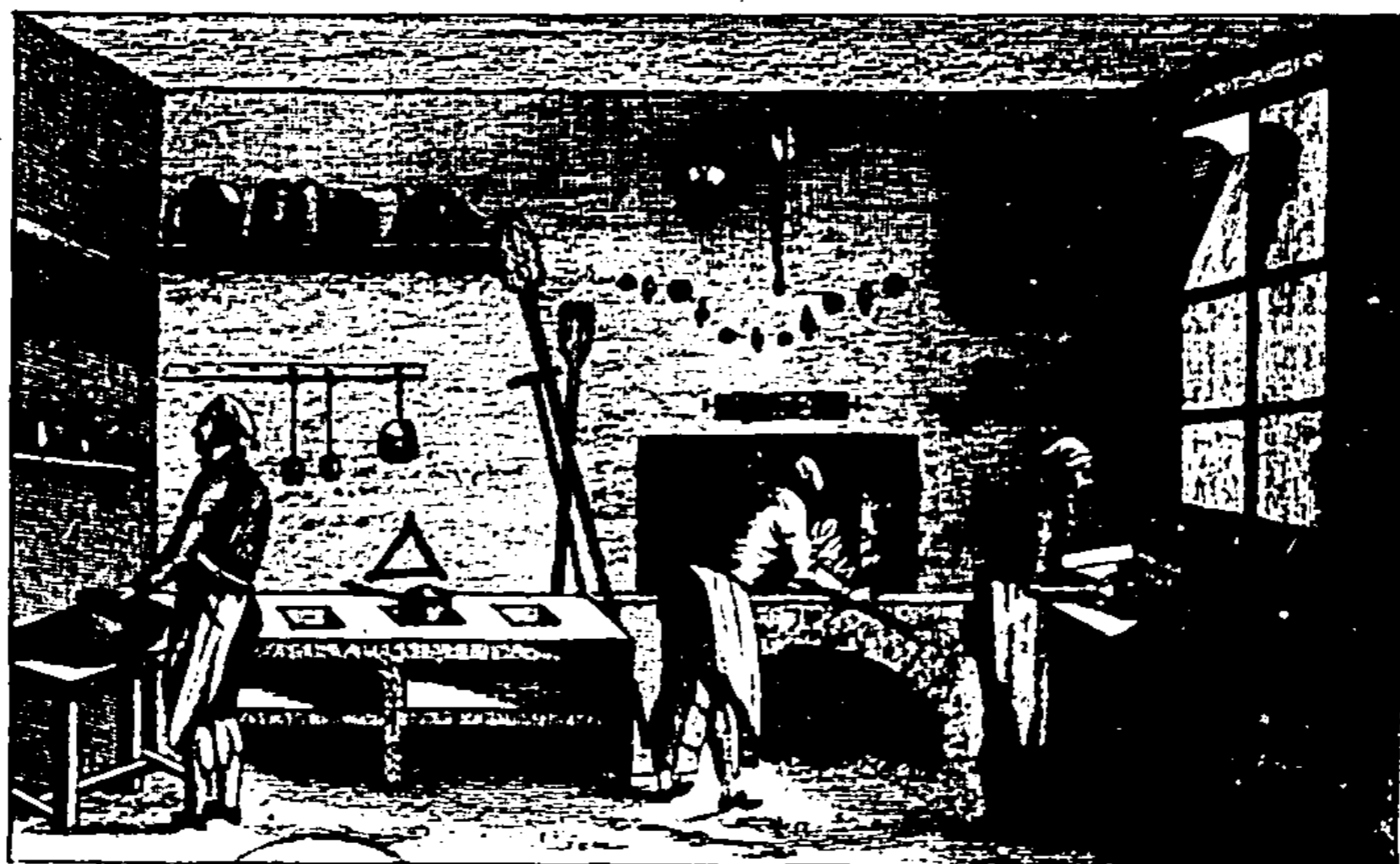
3

L'ART DU CUISINIER

PAR A. BEAUVILLIERS,

Ancien Officier de MONSIEUR, comte de Provence, attaché
aux Extraordinaires des Maisons royales, et actuellement
Restaurateur, rue de Richelieu, n° 26, à la grande Taverne
de Londres.

TOME SECOND.



Demarais Del.

Jubin Sculp.

A PARIS,

CHEZ PILET, IMPRIMEUR-LIBRAIRE, RUE CHRISTINE, N° 5.

IL SE VEND AUSSI

CHEZ { COLNET, LIBRAIRE, QUAI DES PETITS-AUGUSTINS,
ET LENOIR, LIBRAIRE, RUE DE RICHELIEU, N° 35.

1814.

Table de 8 à 12 Couverts.

Second Service.

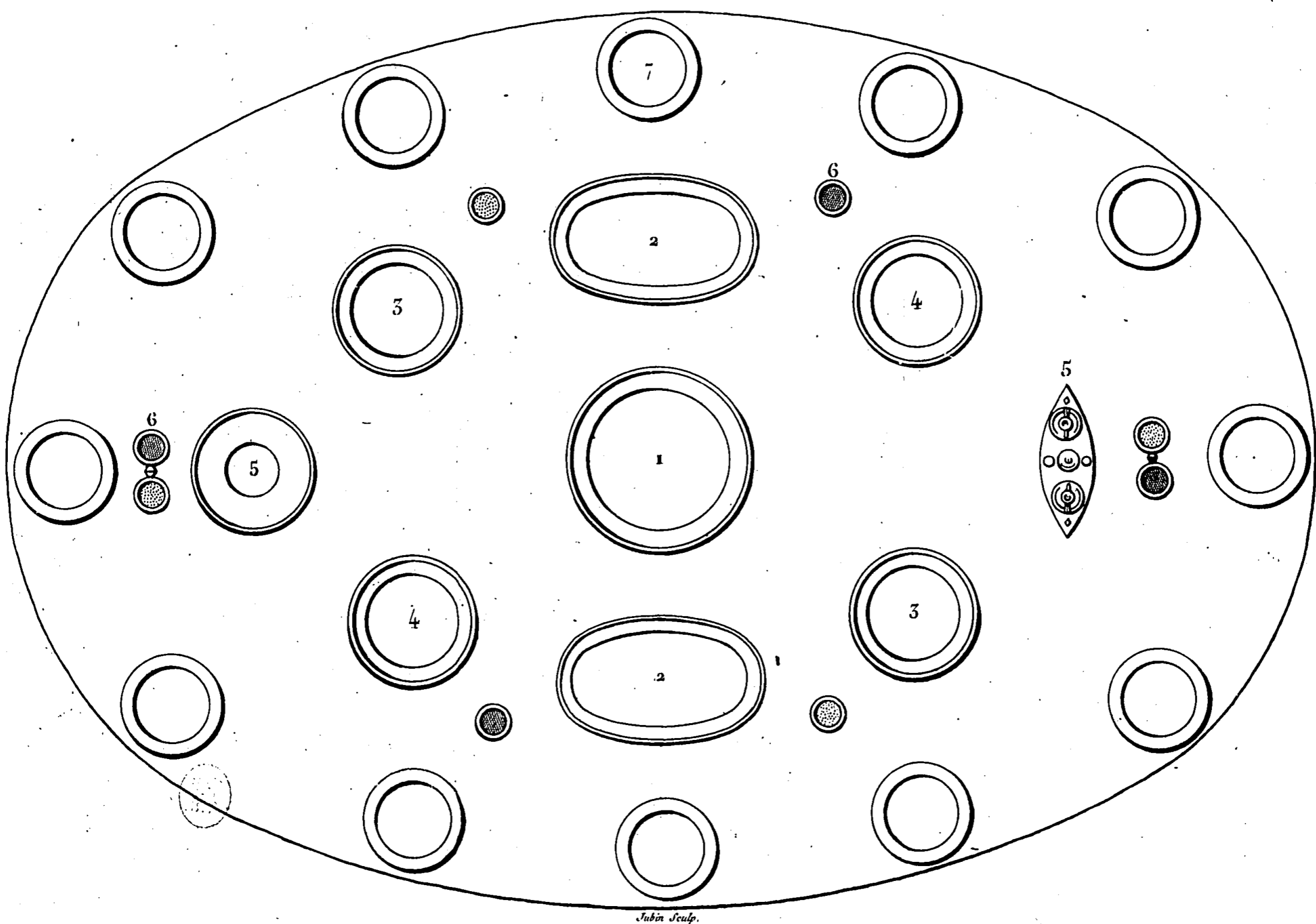


Table de 20 à 25 Couverts. — Second Service.

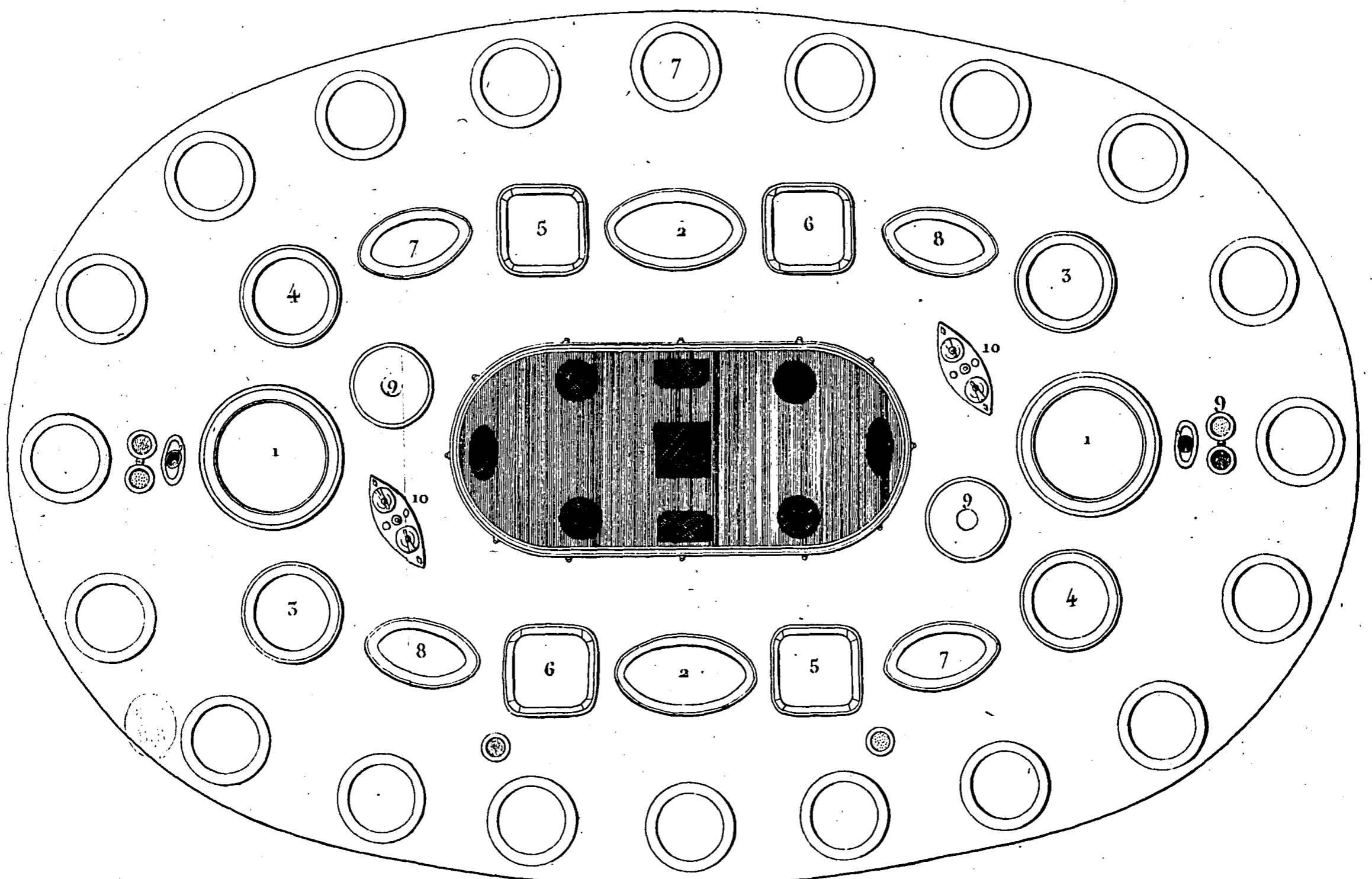


Table de 36 à 40 Couverts.

Second Service.

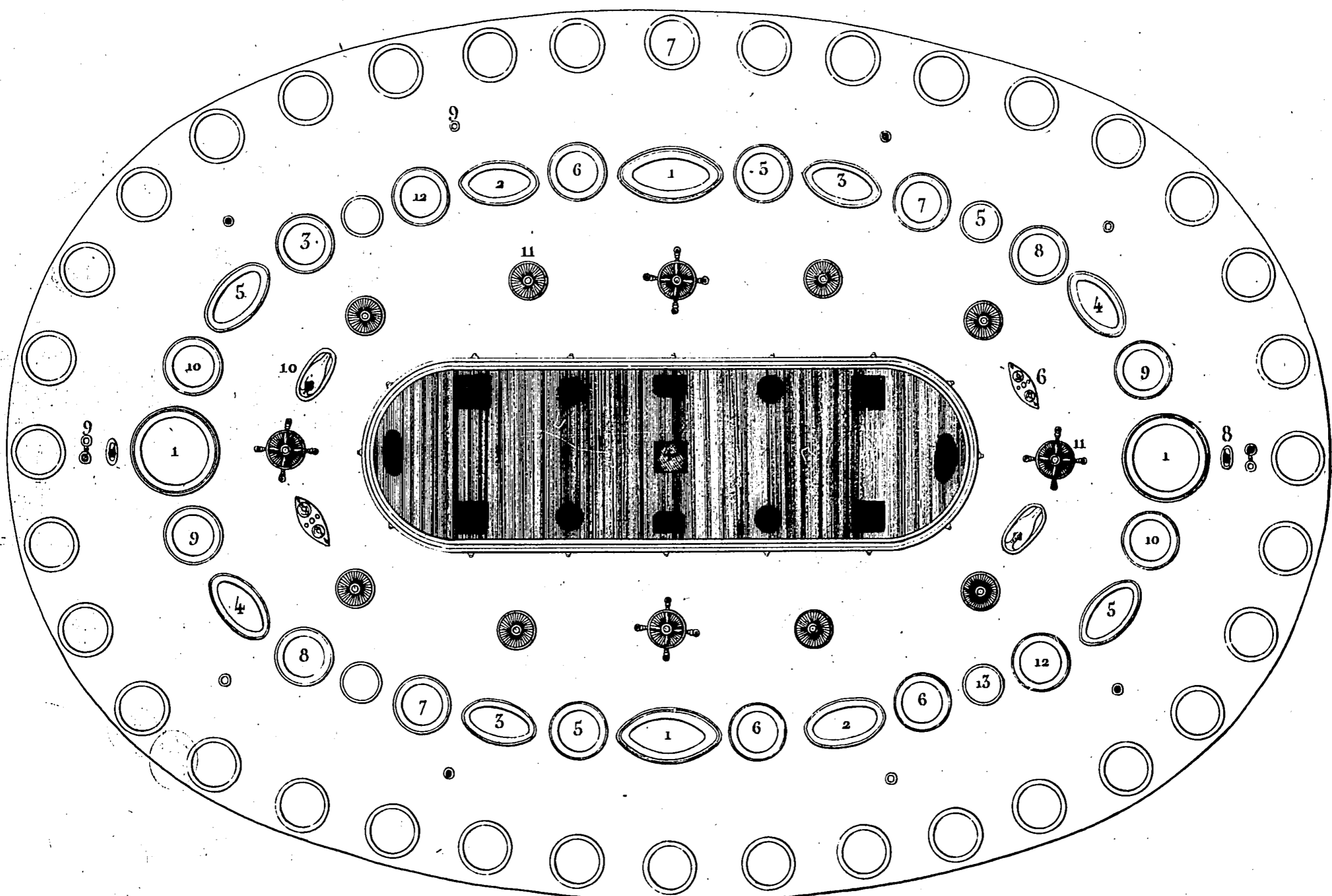


Table de 8 à 12 Couverts.

Deffert.

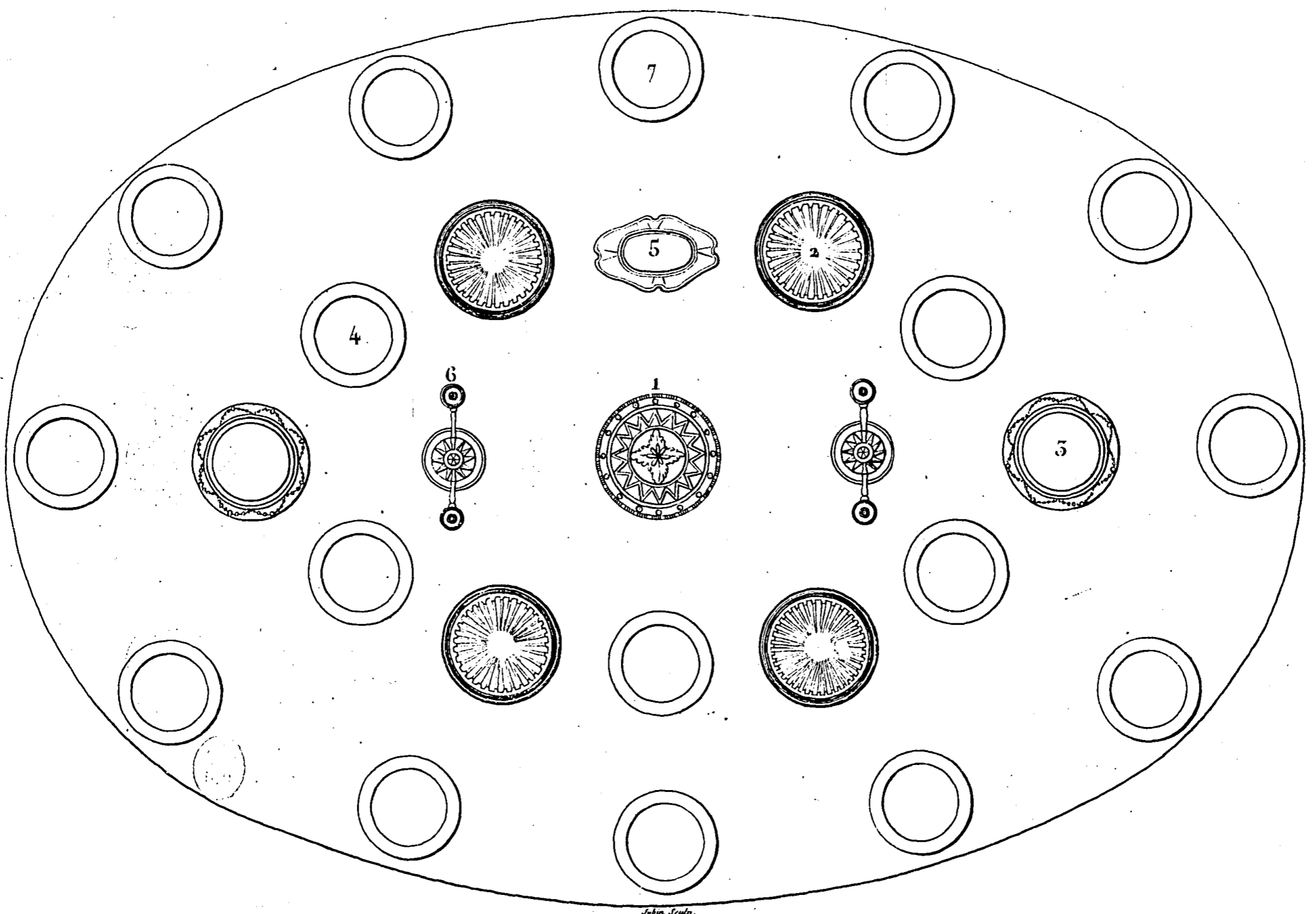


Table de 20 a 25 Couverts.

Deffert.

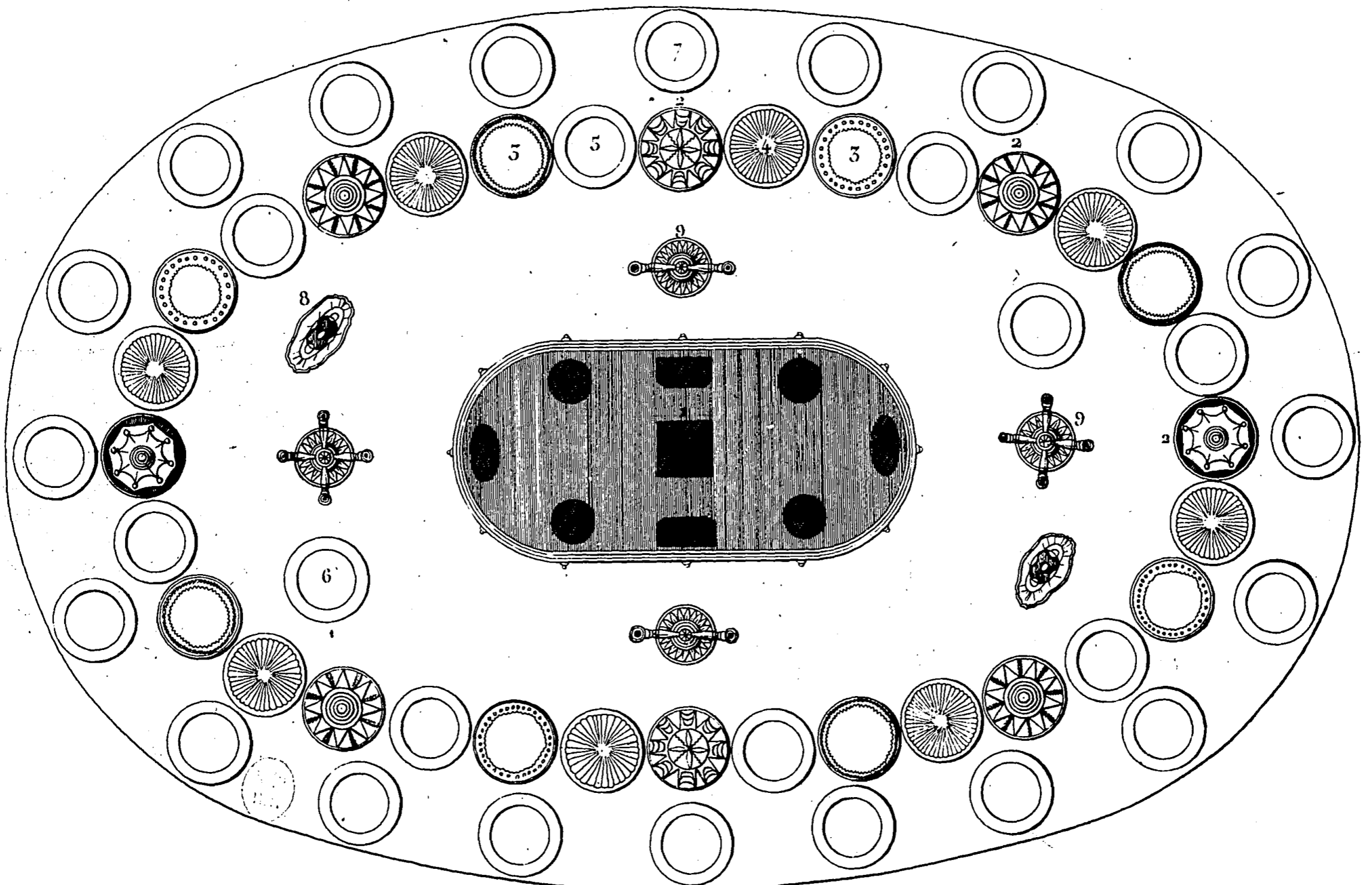
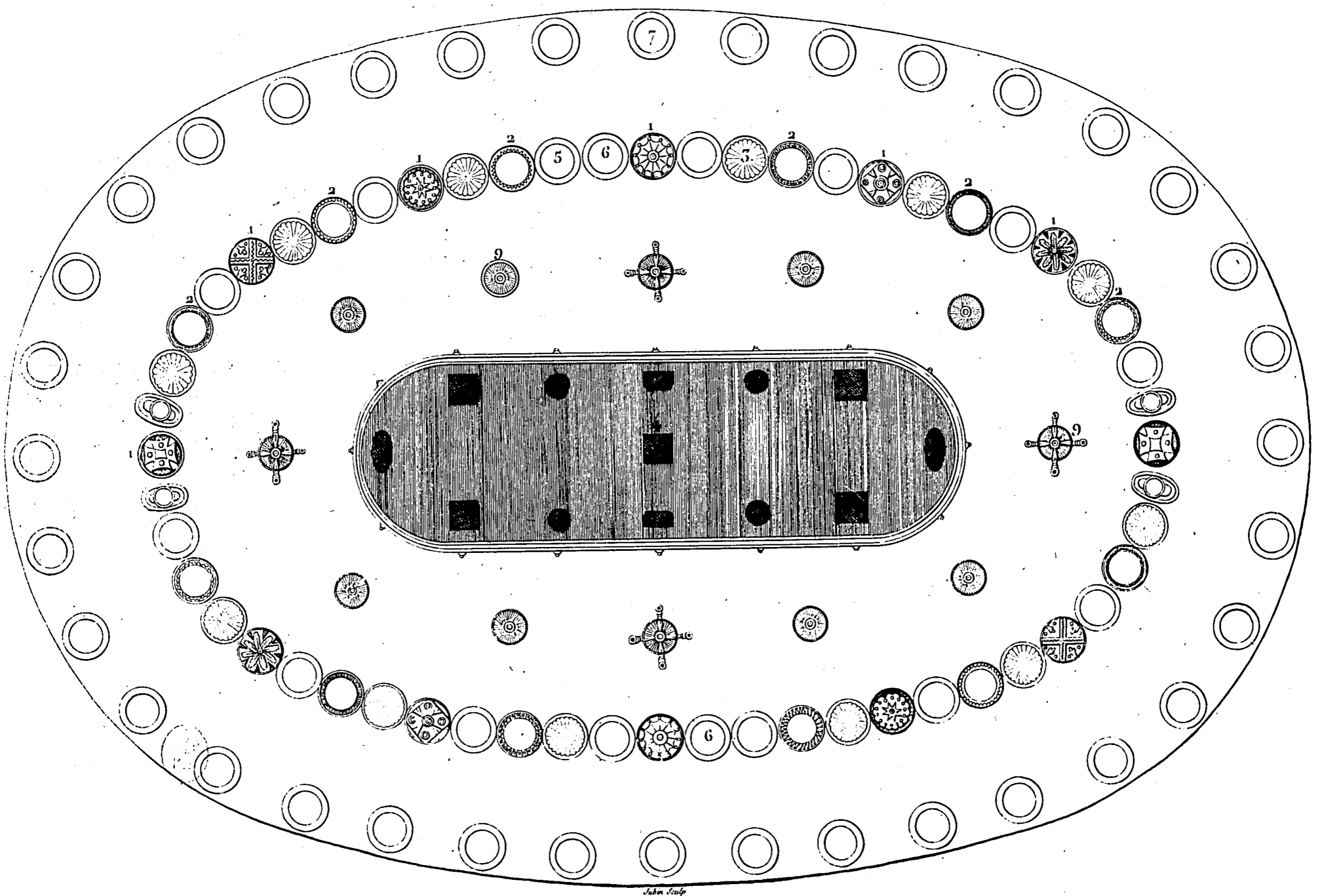


Table de 36 à 40 Couverts. — Dessert.



L'ART DU CUISINIER.

POISSON.

Braise maigre.

PRENEZ UN vaisseau de la grandeur du poisson que vous voulez faire cuire ; mettez un morceau de beurre, du bouillon de légume, du thym, du basilic, de l'ail, un bouquet de persil et ciboules, du girofle, quelques tranches d'oignons, du zeste de carotte, sel et gros poivre, et du vin blanc, en proportion de la grosseur de votre poisson ; ficelez-en la tête ; mettez-le dans cette braise, faites qu'il n'y surnage point, et menez-le à petit feu ; couvrez-le d'un papier beurré ; ayez soin de l'arroser de temps en temps avec son mouillement ; goûtez s'il est d'un bon goût : ce poisson cuit, prenez une partie de cette braise, passez-la au tamis de soie, faites-la réduire à glace, et vous vous en servirez pour glacer vos poissons.

Glace de Poissons.

Foncez légèrement de beurre une casserole ; posez-y quelques oignons coupés en tranches, du zeste de carotte, des débris et des carcasses de poissons, un bouquet de persil et ciboules, une feuille de laurier, thym, basilic et une

gousse d'ail; versez dans ce fond une cuillerée à pot de bouillon de poisson; faites-le partir, couvrez de cendres votre fourneau; laissez-le mijoter, faites-le tomber à glace; mouillez-le avec du bouillon de poisson; ayez soin de bien détacher la glace de ce fond; laissez-la cuire environ une heure, et passez-la au travers d'une serviette; faites réduire votre fond jusqu'à consistance de glace, et servez-vous-en pour glacer.

CARPES.

De la Carpe en général.

Les carpes les plus estimées sont celles du Rhin et de la Seine, et généralement celles des rivières. (Celles des lacs et des étangs sont sujettes à sentir la vase, si elles n'ont pas été dégorgées dans de l'eau courante.) Il y a encore un autre poisson qui ressemble à la carpe et qu'on appelle la brême; elle est beaucoup plus plate et plus large; elle a la tête plus petite, la chair moins ferme, et est moins délicate.

Carpe à la Chambor.

Prenez une belle carpe du Rhin; s'il vous est possible; échardez-la; levez-en la peau, comme il est indiqué aux *Quenelles de Carpe*, article FARCES; videz-la, sans lui ouvrir le ventre en totalité; ôtez-lui les ouïes, sans endommager la langue; la peau levée, sans en avoir affecté les chairs, levez le nerf de la queue; piquez votre

carpe en totalité, avec de l'anguille taillée en petits lardons, ou moitié avec des truffes et des carottes coupées de même; si vous servez cette carpe au gras, piquez-la de lard, de truffes ou de carottes; mettez-la dans une poissonnière; mouillez-la d'une braise maigre et faites-la cuire; mettez dans une casserole trois bactées d'espagnole maigre et une demi-bouteille de vin blanc de Champagne; faites réduire votre sauce et dégraissez-la; mettez-y des champignons tournés, des cûls d'artichauts, des truffes, des laitances de carpes, des quenelles (voyez l'article *Quenelles de Carpe*), de l'anguille coupée par tronçons (voyez l'article *Matelote d'Anguille et de Carpe*); faites mijoter un quart d'heure votre ragoût, et finissez-le avec un beurre d'anchois (voyez *Beurre d'Anchois*, article SAUCES); égouttez votre carpe, dressez-la; mettez vos garnitures autour, et joignez-y des écrevisses; décorez-en votre carpe, saucez-la, glacez-la, et servez. Si c'est au gras, ajoutez-y des ris de veau piqués, des pigeons à la Gautier, ou des cailles, si c'est la saison, des crêtes et des rognons de coqs.

Carpe farcie.

Prenez une belle carpe; levez-en les peaux et les chairs, comme il est indiqué à l'article *Quenelles de Carpe*); supprimez-en la majeure partie de la carcasse; conservez la tête et la queue de la carpe, et laissez environ trois pouces d'arête à

l'une et à l'autre, selon la grandeur de votre carpe : avec ces chairs et celles d'une ou deux autres petites vous ferez une farce, comme il est indiqué à l'article des *Quenelles de Carpe* ; prenez un plat de la longueur que vous voulez servir ; étendez de cette farce dans le fond, à-peu-près un doigt et demi d'épaisseur ; mettez aux deux extrémités la tête et la queue : faites un salpicon maigre ou gras, avec lequel vous remplacerez le ventre de votre carpe, ou un ragoût de laitances de carpes, le tout à froid ; couvrez ce salpicon de votre farce ; donnez à cette farce la forme d'une carpe, même plus grosse et plus longue que celle dont vous avez employé la tête et la queue : faites en sorte que la tête et la queue fassent corps, en les soudant bien avec la farce, et que le salpicon ne puisse pas pénétrer au dehors : unissez bien votre farce avec votre couteau, trempé dans l'œuf ; dorez-la avec deux œufs entiers et battus ; ayez une cuiller à bouche ; trempez-la dans le reste de votre dorure, et formez avec la pointe les écailles de votre carpe ; enveloppez la tête et la queue d'un papier beurré : une heure avant de servir, mettez votre carpe dans un four moyennement chaud ; donnez-lui une belle couleur ; ôtez le papier ; nettoyez les bords de votre plat ; saucez-la, soit d'un bonne espagnole réduite, maigre ou grasse, soit d'un ragoût de laitances, de champignons et de culs d'artichauts, et servez.

Carpe au Bleu ou au Court-Bouillon.

Videz une carpe, sans lui ouvrir trop le ventre, sans lui crever l'amer, et sans endommager ses écailles; ôtez-lui ses ouïes, sans gâter la langue; placez-la dans une poissonnière de capacité suffisante pour la contenir: faites bouillir un demi-setier de vinaigre rouge; arrosez-en votre carpe également, pour lui donner une couleur bleue, ayant soin de vous en servir tout bouillant; mouillez-la d'une braise maigre ou grasse; couvrez-la d'un papier beurré; faites-la cuire à petit feu; sa cuisson faite, égouttez-la; dressez une serviette sur votre plat; posez votre carpe dessus; entourez-la de persil, et servez.

Carpe frite.

Prenez une carpe, échardez-la, ou écaillez-la; coupez-lui les nageoires, ciselez-la, ouvrez-la par le dos; fendez-lui la tête, ôtez-en les ouïes, la pierre jaune qui se trouve dans la tête, et tout ce qu'elle a dans le corps; trempez-la dans un peu de lait; farinez-la, faites-la frire; lorsqu'elle sera à moitié cuite, farinez-en la laitance ou les œufs; mettez-les dans la friture; faites en sorte que votre carpe soit bien fermée et d'une belle couleur; égouttez-la, ainsi que sa laitance ou ses œufs; dressez votre carpe sur un plat garni d'une serviette; mettez dessus sa laitance ou ses œufs, et servez.

Carpe grillée.

Echardez ou écaillez une carpe; coupez-en les nageoires et le petit bout de la queue; ôtez-en les ouïes; videz-la sans lui trop ouvrir le ventre, et prenez garde d'en crever l'amer; ciselez-la; passez la laitance dans du beurre et des fines herbes, tels que persil et ciboules hachés; assaisonnez-la de sel et de poivre; remettez-la dans le ventre de votre carpe, et cousez-la; mettez-la sur un plat; marinez-la avec un peu d'huile, des branches de persil et de ciboules hachés, et un peu de sel fin; faites-la griller; ôtez-en les fils, et servez-la avec une sauce blanche et des câpres, ou une maître-d'hôtel chaude. (Voyez *Maître-d'Hôtel liée*, article SAUCES.)

Matelote de Carpes et d'Anguilles.

Ayez deux carpes, une laitée et une œuvée, un brocheton et une anguille; échardez vos carpes et votre brochet; videz-les; faites-en cuire les œufs et les laitances à part; coupez les nageoires et le bout des queues de vos poissons; ôtez-en les ouïes; coupez par tronçons d'égale grosseur votre brocheton et vos carpes, et supprimez des carpes la pierre amère qui se trouve dans la tête; dépouillez votre anguille, passez-la au feu pour la limoner; ôtez la tête et le bout de la queue, videz-la, coupez-la aussi par tronçons; prenez une casserole, mettez dedans des oignons coupés en tranches, deux carottes coupées en lames, du persil en branche, quelques ciboules, une

gousse d'ail, deux feuilles de laurier, du thym, deux clous de girofle, une pincée d'épices fines, sel, poivre, et deux bouteilles de vin blanc de Champagne; faites cuire à moitié votre anguille, ensuite joignez-y votre brocheton; quand il sera à moitié cuit, ajoutez-y vos carpes; faites partir le tout à grand feu; couvrez votre casserole: il faut peu de temps pour cuire vos carpes; mettez roussir une trentaine de petits oignons dans du beurre; retirez-les; vous aurez préparé des champignons tournés, quelques culs d'artichauts (voyez *Champignons* et *Culs d'Artichauts*, article GARNITURES); faites un roux dans la casserole où est le beurre, dans lequel vous aurez passé vos oignons; votre roux fait, prenez l'assaisonnement de votre poisson; délayez-en votre roux; faites bouillir et cuire votre sauce; passez-la à l'étamine dans une autre casserole; mettez-y vos petits oignons et vos champignons; faites cuire de nouveau et réduire votre sauce; dégraissez-la; vous aurez tenu chaudement votre poisson; épluchez-le, égouttez-le, dressez-le en mettant les têtes au milieu du plat, et en entremêlant ces divers poissons; garnissez-les de croûtes de pain en queue de paon, et passées dans le beurre; dressez sur le haut du plat les œufs et les laitances de carpes; mettez vos culs d'artichauts dans votre sauce; faites-leur jeter un bouillon; goûtez si votre sauce est d'un bon sel, et saucez votre matelote: vous pouvez y ajouter des écrevisses, si vous en avez (c'est assez l'usage d'en

mettre); vous pouvez aussi, pour rendre votre matelote plus volumineuse, prendre un pain à potage ou un pain mollet d'une demi-livre, en ôter la croûte de dessous, en supprimer la mie, et mettre dans cette croûte creuse une omelette au naturel; de là vous pouvez servir.

Matelote à la Marinière.

Prenez carpes, barbillons, brochetons et anguilles; préparez-les comme il est énoncé à l'article précédent; ménagez-en le sang; faites blanchir des petits oignons en raison de votre poisson; laissez-les cuire aux trois quarts; ôtez-en la queue et rendez-les bien égaux; mettez du vin rouge dans un chaudron en suffisante quantité pour que votre poisson y baigne, un morceau de beurre, vos oignons, un bouquet de persil et ciboules, laurier, clous de girofle, sel, poivre, épices fines et un peu de basilic; jetez votre poisson dans cet assaisonnement; faites-le partir sur un feu de bois à la flamme; votre poisson cuit, liez votre matelote avec un morceau de beurre, manié avec de la farine, que vous y distribuerez par petits morceaux; vous pouvez y mettre aussi un petit beurre d'anchois (voyez *Beurre d'Anchois*, article SAUCES); remuez légèrement votre poisson, de crainte de le rompre, et pour que votre sauce se lie également; dressez-le sur votre plat, comme il est indiqué à l'article précédent; faites réduire votre sauce si elle se trouve trop longue : lorsqu'elle

sera réduite, ajoutez-y le sang de vos poissons, et ne faites plus bouillir votre sauce; garnissez votre matelote de croûtons, des œufs et des laitances de vos poissons; saucez et servez.

Fricandeau de Carpes.

Échardez et supprimez la peau de votre carpe; levez-en les chairs et ne laissez que la colonne vertébrale; piquez ces chairs de menu lard; coupez-les par grenadins, et marquez-les de même: si c'est au gras (voyez *Grenadins de Veau*); si c'est en maigre, piquez-les de lardons d'anguille, et au lieu de lard pour foner votre casserole, employez du beurre; ajoutez-y tranches d'oignons et lames de carottes, vin blanc et du bouillon de poisson maigre; posez sur ce fond votre poisson; couvrez-le d'un papier beurré; faites-le partir et cuire comme un fricandeau, avec feu dessus et dessous: sa cuisson faite, égouttez-le, tirez par les gros bouts les côtes de votre carpe; faites en sorte qu'il n'en reste aucune; glacez vos fricandeaux (voyez *Glace*, et *Glace maigre*, article SAUCES), et servez-les sur une purée de champignons, d'oseille ou d'oignons.

Si vous n'avez point de glace, faites réduire votre fond, et servez-vous-en.

Laitances de Carpes frites.

Ayez quinze à dix-huit laitances de carpes: leur grosseur déterminera la quantité que vous devez en prendre; supprimez-en les boyaux;

mettez ces laitances dégorger dans de l'eau fraîche; échangez-les d'eau plusieurs fois; lorsqu'elles seront bien blanches, mettez de l'eau dans une casserole, avec un filet de vinaigre et une pincée de sel; posez-la sur le feu, et lorsque votre eau bouillira, mettez-y vos laitances; faites-leur jeter un bouillon, et goûtez-les; au moment de servir, trempez-les dans une pâte légère; faites-les frire d'une belle couleur; égouttez-les, dressez-les sur votre plat avec du persil frit, et servez.

Caisse de Laitances de Carpes.

(Voyez l'article *Caisse de Laitances de Harings*), et procédez en tout de même.

Ragoût de Laitances de Carpes.

(Voyez ce Ragoût, à son article).

Aspic de Laitances de Carpes.

Préparez votre aspic comme il est indiqué à celui des crêtes et de rognons de coqs, article VOLAILLE, et servez-vous, pour le remplir, de laitances de carpes, que vous aurez fait cuire dans un bon assaisonnement.

ÉCREVISSÉS, HOMARDS, CREVETTES ET CHEVRETTES.

Les écrevisses se trouvent généralement dans toutes les rivières et petits ruisseaux; celles de Seine sont les plus estimées; celles qui nous viennent du Rhin le sont davantage pour leur

grosseur. On connaît celles de Seine à leurs pattes, qui sont plus plates et plus alongées que celles des ruisseaux; elles ont une couleur beaucoup plus claire, et lorsqu'elles sont cuites elles sont d'un très-beau rouge. Celles du Rhin sont de même; mais elles ont le désavantage (venant de loin) de maigrir par suite du jeûne qu'elles éprouvent par la longueur du chemin. Les écrevisses de ruisseaux ou de lacs sont les moins estimées; cependant il y en a dont on fait beaucoup de cas. La petite rivière d'Etampes en fournit beaucoup qui sont passablement bonnes; elles sont faciles à reconnaître: elles ont l'écaille beaucoup plus noire, les grosses pattes fort rondes, et au lieu de les avoir roses dessous, comme celles de la Seine et du Rhin, elles les ont d'un blanc verdâtre.

Le homard est une écrevisse de mer; il y en a d'une grosseur étonnante: je préfère les moyens. Comme ce coquillage nous vient cuit des ports de mer, il est difficile, lorsqu'on n'en a pas une grande habitude, de distinguer les frais d'avec ceux qui ne le sont pas; mais, pour en juger, voici ce que l'expérience m'a appris:

1°. S'ils sont lourds à la main, en raison de leur grosseur, cela indique qu'ils n'ont pas été recuits une seconde ou troisième fois.

2°. Prenez la queue par le petit bout; si vous avez de la peine à l'étendre, et qu'elle revienne sur elle-même, cela est une preuve de la fraîcheur des homards.

3°. Il faut les flairer sur le dos, entre la queue et le corsage, pour s'assurer qu'ils n'ont pas mauvaise odeur; s'ils ont toutes les qualités énoncées, vous êtes sûr d'acheter de bons homards.

Il en est de même pour juger des crevettes et des chevrettes. La crevette doit être d'un beau rouge-pâle, ne pas être collante au toucher, avoir la queue ferme et une odeur agréable. Les plus estimées sont celles qui nous viennent de Rouen.

La chevrlette est d'un rouge tirant sur le noir; elle est plus petite et moins estimée que la crevette.

Ecrevisses, et Manière de les faire cuire, soit pour gros, moyens, petits Entremets ou Garnitures.

Prenez la quantité d'écrevisses dont vous croyez avoir besoin; lavez-les, et pour y parvenir sans risquer d'en être pincé, mettez-les dans une casserole; versez de l'eau dessus; sautez-les à plusieurs fois comme vous feriez d'une fricassee; jetez-les dans une passoire; essuyez la casserole où elles étaient; remettez-les dedans; mouillez-les avec du vin blanc, à moitié de leur volume; joignez-y des zestes de carotte, des oignons coupés en tranches, du persil en branche, quelques ciboules, en deux, une ou deux feuilles de laurier, un peu de basilic, quelques clous de girofle, du sel, du gros poivre et un bon morceau de beurre fin; posez vos écrevisses sur un bon feu; couvrez-les, sautez-les, afin que

celles qui sont dessous viennent dessus ; couvrez-les chaque fois après les avoir sautées : sitôt que leur assaisonnement montera en haut du couvercle, ressautez-les, retirez-les du feu et couvrez-les, afin qu'elles achèvent de cuire ainsi. Si vous ne vous en servez pas tout de suite, déposez-les dans une terrine, et laissez-les couvertes : lorsque vous voudrez vous en servir, faites-les chauffer dans leur assaisonnement, égouttez-les, dressez-les en pyramide sur une serviette garnie de persil, et servez.

Ecrevisses à la Poulette.

Prenez une quantité suffisante d'écrevisses, faites-les cuire dans une légère eau de sel ; leur cuisson faite, égouttez-les, supprimez-en les petites pattes et la coquille de la queue ; coupez-leur le bout du nez et les petits bouts des grosses pattes ; mettez dans une casserole du velouté réduit, un peu de persil haché et lavé, un peu d'échalotes hachées de même ; faites bouillir, ajoutez-y vos écrevisses ; liez-les de deux jaunes d'œufs ; mettez-y un pain de beurre coupé par morceaux ; sautez vos écrevisses, exprimez-y un jus de citron, dressez-les, saucez-les et servez.

Ecrevisses en Matelote.

Prenez la quantité d'écrevisses que vous jugerez convenable, pour en faire une matelote ; faites-les cuire au vin, comme celles à servir en buisson ; épluchez-les, comme il est dit pour celles à la poulette ; mettez-les dans une sauce à

matelote (voyez l'article de cette Sauce); dressez vos écrevisses et saucez-les; mettez autour des croûtes de pain passées dans le beurre.

Homard.

Prenez un homard qui ait les qualités que j'ai indiquées à l'article *Ecrevisses et Homards*; rompez-en les coquilles; fendez-le sur le dos, depuis la tête jusqu'à la queue; ôtez avec une cuiller tout ce qui se trouve dans le corps; mettez ce résidu dans un vase de faïence ou de terre, ajoutez-y une cuillerée à bouche de moutarde, du persil haché et une pincée d'échalotes hachées, lavées et pressées dans un linge blanc; mettez-y sel, gros poivre, et les œufs que souvent on trouve sous la queue; délayez le tout avec de l'huile et du vinaigre, et formez-en une rémoulade: cette rémoulade faite, goûtez si elle est d'un bon goût, mettez-la dans une saucière, et servez-la à côté de votre homard.

Crevettes.

Ayez une livre et demie de crevettes; remplissez le creux de votre plat de quelques herbages qui ne portent point d'odeur; couvrez-les d'une serviette posée en carré sur votre plat, et de laquelle vous releverez les quatre coins, pour former un octogone; faites qu'il soit régulier, de manière qu'on ne distingue que le bord de votre plat; mettez une poignée de persil au milieu; dressez vos crevettes autour, formez-en une pyramide et servez-les. Il ne faut aucune sauce.

MOULES.

Les plus belles nous viennent de Flandre, d'Anvers et des environs; elles sont beaucoup plus grosses que celles des autres ports : il faut les choisir fraîches, en ouvrir quelques-unes avant de les acheter, afin de s'assurer s'il n'y a pas de petites crabes dedans, ce qui les rendrait fort indigestes.

Moules au Naturel ou à la Flamande.

Prenez une suffisante quantité de moules, ratissez-les toutes, les unes après les autres, afin qu'il ne reste à leurs coquilles aucun corps étranger; mettez-les dans un grand vase avec de l'eau en suffisante quantité pour bien les laver; prenez un manche à balai ou tout autre bâton; remuez-les bien; changez-les d'eau; continuez de les remuer; étant lavées, jetez-les dans une passoire; laissez-les égoutter; mettez-les dans une casserole avec du persil haché; posez-les sur le feu; couvrez-les, sautez-les de temps en temps; lorsqu'elles seront ouvertes, retirez-les du feu; supprimez une coquille à chacune, et même à une certaine quantité de ces moules supprimez les deux coquilles; ouvrez vos moules, visitez-les; prenez garde qu'il n'y ait des crabes; mettez-les dans l'eau qu'elles ont rendue; ajoutez-y du gros poivre, un bon jus de citron; sautez-les et dressez-les.

Moules à la Poulette.

Préparez vos moules comme les précédentes ; ôtez les coquilles, et visitez-les de même ; conservez l'eau qu'elles ont rendue ; mettez un morceau de beurre dans une casserole et de la farine en suffisante quantité ; maniez le tout avec une cuiller de bois ; mettez-y l'eau de vos moules ; tournez votre sauce ; laissez-la cuire et réduire ; ajoutez-y vos moules, une pincée de gros poivre, et un peu de persil haché ; liez-les avec des jaunes d'œufs ; forcez-les d'un jus de citron, ou d'un filet de verjus, et servez-les.

HUITRES.

On emploie dans la cuisine deux sortes d'huitres, les fraîches et les marinées ; il faut toujours les choisir grosses, grasses et très-fraîches.

Huitres en Coquilles.

Prenez autant de douzaines de grosses huitres que vous voudrez faire de coquilles dites pélerines ; faites-les blanchir dans leur eau : si vous en supprimez la barbe et les noyaux, prenez-en deux fois autant ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, en raison de la quantité de vos huitres ; ajoutez-y des champignons, du persil, des échalotes hachées et une pincée de gros poivre : faites revenir vos fines herbes ; singez-les d'un peu de farine ; mouillez-les avec l'eau de vos huitres et un peu de bouillon ;

faites cuire et réduire le tout à consistance de sauce ; retirez votre casserole du feu ; mêlez-y vos huîtres ; sautez-les ; ajoutez-y un jus de citron ; goûtez-les ; mettez-les dans vos coquilles ; panez-les avec de la chapelure ou de la mie de pain, et mettez dessus gros comme une noisette de beurre, séparé en plusieurs morceaux ; posez vos coquilles sur un plat creux ; mettez-les au four ou sous un four de campagne , avec feu dessous et dessus ; faites-leur prendre couleur, dressez-les et servez.

Si vous n'avez pas de coquilles, appelées communément pélerines, servez-vous de leurs propres écailles ; à cet effet, crevez-les à toutes ce qu'on nomme ordinairement l'amer ; lavez-les bien, et mettez dedans deux ou trois de vos huîtres en ragoût, et procédez, pour les finir, comme pour celles ci-dessus.

Huîtres sur le Gril.

Prenez deux ou trois douzaines d'huîtres ; séparez-les des coquilles, mettez-les dans une casserole, faites-les blanchir dans leur eau ; supprimez cette eau ; mettez un morceau de beurre avec vos huîtres, une pincée de persil, d'échalotes hachées, et une pincée de gros poivre ; sautez-les sans les laisser bouillir ; mettez-les dans leurs propres coquilles, en procédant comme il est dit à l'article précédent ; posez-les sur le gril : sitôt qu'elles bouilliront dans leurs coquilles, retirez-les et servez-les.

Huitres en Ragoût.

(Voyez l'article *Sauce aux Huitres*).

BROCHET.

Brochet à la Chambor.

Procédez, pour ce brochet, comme il est dit à l'article *Carpe à la Chambor*.

Brochet au Bleu ou au Court-Bouillon.

(Voyez, pour ce brochet, l'article *Carpe au Bleu*), et procédez de même.

Brochet à l'Allemande.

Ayez un beau brochet; faites attention qu'il ne sente point la vase; laissez-le mortifier deux ou trois jours, et davantage, s'il fait froid; lorsque vous voudrez vous en servir, videz-le, ôtez-lui les ouïes, supprimez-en les nageoires et le petit bout de la queue; lavez-le et nettoyez bien le dedans; faites une eau de sel (voyez l'article *Eau de Sel*); mettez votre brochet dans une casserole, avec quelques branches de persil, une feuille de laurier et quelques carottes coupées en lames; mouillez-le avec moitié eau de sel et moitié eau de rivière; faites-le cuire; sa cuisson faite, égouttez-le, ôtez-en la peau, mettez-le dans une casserole, et versez dessus de son assaisonnement; tenez-le chaudement; posez une serviette sur un plat; remplissez le vide des tronçons avec du raifort râpé; dressez-les, et ser-

vez à côté une saucière remplie d'une sauce au beurre, ou de toute autre sauce.

Brochet en Dauphin.

Prenez un gros brochet; écaillez-le, videz-le par les ouïes, retrousssez-lui la queue; à cet effet, passez-lui un hatelet dans les yeux et une ficelle au travers de la queue (il faut que les deux bouts se joignent de chaque côté du hatelet); posez votre brochet sur le ventre, et faites qu'il se maintienne; mouillez-le d'une braise maigre (voyez l'article *Braise Maigre*); et si c'est en gras, d'une bonne mirepois; mettez-le dans le four, retirez-le de temps en temps pour l'arroser de son assaisonnement; sa cuisson faite, égouttez-le et saucez-le d'une italienne rousse et grasse, ou d'une maigre.

Brochet à l'Arlequine.

Ayez un gros brochet mortifié; échardez-le, videz-le par les ouïes, levez-en la peau d'un côté, sans gâter les chairs; de ce côté piquez-en le quart de filets d'anchois, un autre quart de filets de cornichons, le troisième quart de filets de carottes, et le quatrième de filets de truffes; farcissez-le; si c'est en maigre, d'une farce de poisson; si c'est en gras, d'une farce cuite de volaille; mettez-le dans une poissonnière; mouillez-le avec une braise, et observez que les chairs piquées ne trempent pas; mettez-le sur le feu, arrosez-le souvent de son assaisonnement, couvrez-le d'un couvercle de casserole,

avec feu dessus; sa cuisson achevée, égouttez-le, et servez dessous une sauce à l'arlequine. (Voyez l'article *Sauce à la Nompareille ou à l'Arlequine.*)

Grenadins de Brochet.

Procédez, à l'égard de ces grenadins, comme il est indiqué aux Grenadins de Carpe ou Fricandeau; si c'est en gras, piquez-les de même lard, et, si c'est en maigre, de lardons d'anguilles et de filets d'anchois; servez dessous, soit une sauce tomate, soit une purée de champignons, ou toute autre sauce purée.

Côtelettes de Brochet.

Apprêtez et levez les chairs d'un brochet; supprimez-en la peau, coupez ces chairs en forme de côtelettes de veau ou de mouton; faites-les cuire dans des fines herbes, hachées telles que les côtelettes de veau en papillotes, et procédez en tout comme pour ces côtelettes. (Voyez l'article *Côtelettes de Veau en Papillotes.*)

Filets de Brochet à la Béchamelle.

Ayez un brochet froid ou de desserte; levez-en les filets, mettez-les dans de la béchamelle réduite; dressez-les sur un plat, panez-les; arrosez-les d'un peu de beurre, entourez-les de bouchons de pain trempés dans une omelette; faites prendre à vos filets une belle couleur au four ou sous le four de campagne, et servez.

Salade de Brochet.

Procédez, pour cette salade, comme il est indiqué à la Salade de Poulet.

BARBILLON.

Ce poisson est moins estimé que la carpe ; cela n'empêche pas que dans différentes provinces on en fasse grand cas, lorsqu'il est pris dans de bonnes eaux, et qu'il est gras et d'une belle grosseur. On l'a nommé barbillon, parce qu'il porte près de la bouche deux barbes : on l'accommode généralement comme la carpe.

ANGUILLE.

Anguille à la Broche.

Ayez une belle anguille ; faites attention qu'elle ait le ventre bien argenté, et sur le dos une couleur d'ardoise (celles-là rarement sentent la bourbe) ; dépouillez-la, limonez-la ; à cet effet, mettez-la sur des charbons ardents, retournez-la, de manière qu'elle se grille partout ; essuyez-la avec un torchon, grattez-la avec votre couteau, supprimez-en les nageoires dorsales et celles de dessous le ventre, ôtez-lui toute la peau, coupez-lui la tête et le bout de la queue ; pour la vider, ouvrez-lui le haut de la gorge et un peu le bas du nombril ; introduisez-lui par le nombril une lardoire, du côté du gros bout, et que vous ferez sortir par le haut, ce qui emportera les intestins ; faites qu'il ne lui

reste rien dans le corps ; lavez-la , tournez-la en rond comme une gimblette ; passez au travers des petits hatelets d'argent (faute de ces hatelets , servez-vous de brochettes de bois) ; fixez-la ainsi avec de la ficelle ; mettez-la dans une casserole , versez dessus une bonne mirepois (voyez *Mirepois et la façon de la faire* , article SAUCES) ; faites cuire à moitié votre anguille ; égouttez-la , mettez-la sur la broche , emballez-la ; faites-la cuire , déballez-la ; faites-la un peu sécher , glacez-la ; dressez-la sur votre plat , ôtez-en les hatelets , et servez dessous une italienne rousse ou une ravigote. (Voyez l'article SAUCES.)

Anguille à la Sainte-Menéould.

Préparez cette anguille comme la précédente , sous tous les rapports , excepté qu'au lieu de la mettre à la broche , vous la poserez sur une tourtière ; couvrez toutes les parties de cette anguille d'une Sainte-Menéould (voyez *Sauce Sainte-Menéould*) ; panez-la , mettez-la au four ou sous un four de campagne , pour l'achever de cuire et lui faire prendre une belle couleur ; ces deux objets remplis , dressez-la sur votre plat ; ôtez-en les hatelets ou les brochettes et la ficelle ; servez dans son puits une italienne blanche , bien corsée , ou une ravigote blanche. (Voyez l'article SAUCES.)

Anguille à la Poulette.

Prenez une anguille , dépouillez-la , limonez-la comme les précédentes ; supprimez-en la tête

et le bout de la queue ; coupez-la par tronçons égaux ; lavez-la et laissez-la dégorger ; ôtez bien le sang qui se trouve proche l'arête, et grattez-la : mettez dans une casserole un morceau de beurre, ainsi que votre anguille et des champignons tournés ; passez-la un instant sur le feu ; singez-la avec de la farine passée au tamis ; mouillez-la avec du bouillon gras ou maigre et une demi-bouteille de vin blanc : ayez soin de la remuer avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle bouille ; une fois partie, mettez-y un bouquet de persil et ciboules, garni d'une demi-feuille de laurier, d'un clou de girofle, avec sel et poivre ; ajoutez-y, si vous le voulez, une trentaine de petits oignons ; laissez cuire et réduire votre ragoût ; dégraissez-le, ôtez-en le bouquet, et liez-le avec deux ou trois jaunes d'œufs, délayés avec de la sauce de votre anguille et un jus de citron ; dressez-la sur votre plat, et masquez-la de sa garniture.

Anguille à la Tartare.

Ayez une anguille, dépouillez-la, limonez-la, videz-la, comme il est dit ci-dessus ; coupez-la par tronçons de cinq à six pouces ; ôtez le sang qui se trouve près de l'arête ; lavez-la, mettez-la dans une casserole, avec tranches d'oignons, zeste de carottes, quelques branches de persil, deux ou trois ciboules coupées en deux, du vin blanc, du sel, une feuille de laurier ; un ou deux clous de girofle et un peu de thym : mettez au feu vos tronçons, faites-les cuire, et, leur cuisson faite,

égouttez-les, roulez-les dans de la mie de pain, trempez-les dans une anglaise (voyez *Anglaise*, article *Côtelettes de Pigeons*); repandez-les : un quart d'heure avant de servir faites-les griller; retournez-les sur les quatre faces, pour qu'ils soient d'une belle couleur : mettez dans votre plat une sauce à la tartare, dressez-les dessus et servez. (Voyez l'article *Sauce à la Tartare*.)

Matelote d'Anguille.

(Voyez *Matelote de Carpe*).

LAMPROIE.

La lamproie est une espèce d'anguille appelée aussi *sept-œils* ou *flûte*, parce qu'elle a sept trous de chaque côté : elle est pour l'ordinaire plus grosse que l'anguille. La lamproie de rivière est plus estimée que les autres : choisissez-la grasse, comme l'anguille, et de couleur moins brune.

Matelote de Lamproie.

Prenez-en une ou deux; limonez-les dans de l'eau presque bouillante; videz-les, coupez-les par tronçons; mettez le sang à part : supprimez-en la tête et le bout de la queue, comme à l'anguille : prenez une casserole d'une capacité assez grande pour les contenir; faites un petit roux (voyez l'article *Roux*); passez-y vos lamproies; mouillez-les, moitié vin rouge, moitié bouillon, ou avec de l'eau, faute de bouillon; ajoutez-y des petits oignons blanchis, des cham-

pignons, un bouquet de persil et ciboules, sel; poivre, une feuille de laurier et un peu de fines épices; faites cuire et dégraissez: au moment de servir, liez votre matelote avec le sang de vos lamproies, assurez-vous si elle est d'un bon goût, dressez et servez.

Lamproie à la Tartare.

Procédez à ce sujet, comme il est dit pour l'anguille à la Tartare, excepté qu'on échaude la lamproie pour la limoner.

PERCHE.

La perche est un poisson de proie; elle dévore jusqu'à ses enfans: il faut choisir celle que l'on prend dans les rivières; celle des marais et des étangs est sujette à sentir la bourbe: il faut la choisir grande et grasse. C'est généralement un poisson d'eau douce fort estimé; quoique la chair en soit ferme, elle est d'une facile digestion. Quand elle est d'étang ou de marais, elle est facile à connaître par sa couleur, plus rembrunie que celle de la perche de rivière.

Perches au Beurre.

Videz vos perches, ôtez-en les ouïes, lavez-les, ficelez-en les têtes; mettez-les dans une casserole, avec tranches d'oignons, zeste de carotte, une feuille de laurier, quelques branches de persil et du sel ou eau de sel; mouillez-les avec de l'eau; faites-les cuire: leur cuisson faite, égouttez-les;

mettez dans une casserole de leur assaisonnement, passé à travers un tamis de soie; levez la peau et les écailles de vos perches; ôtez-en les nageoires; fichez-les au milieu du corps de vos perches, d'espace en espace; tenez-les chaudement: lorsque vous voudrez les servir, égouttez-les, dressez-les et masquez-les d'une sauce au beurre. (Voyez l'art. *Sauce blanche au Beurre.*)

Perches à la Pluche verte.

Procédez, à l'égard de ces perches, comme il est énoncé pour les précédentes, et saucez-les avec une pluche verte. (Voyez cette Sauce.)

Perches à la Hollandaise.

Procédez, au sujet de ces perches, comme il est énoncé pour les précédentes, et saucez-les avec une sauce hollandaise. (Voyez cette Sauce.)

Perches en Matelote.

Échardez des perches, videz-les, ôtez-en les ouïes, coupez-les par tronçons, et procédez comme pour la matelote de carpe. (Voyez cette *Matelote.*)

Perches frites.

Écaillez ou échardez vos perches, videz-les, ôtez-en les ouïes; lavez-les, ciselez-les des deux côtés; mettez-les mariner avec du sel, un peu d'huile, un peu de persil en branche, quelques tranches d'oignons et un jus de citron; égouttez-les, farinez-les, faites-les frire; qu'elles soient fermes et d'une belle couleur, et servez.

Perches au Vin.

Écaillez ou échardez ces perches; ôtez-en les ouïes; mettez-les dans une casserole, avec moitié vin blanc et moitié bouillon, une feuille de laurier, une gousse d'ail, un bouquet de persil et ciboules, deux clous de girofle et du sel; faites cuire; et, la cuisson achevée, passez le fond au travers d'un tamis; maniez du beurre dans une casserole avec un peu de farine; mouillez-le avec le fond de vos perches; tournez cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée et cuite; ajoutez-y du gros poivre, un peu de muscade râpée, gros comme le pouce de beurre d'anchois: égouttez vos perches, dressez-les et servez, après les avoir saucées.

Perches à la Vassefiche.

Prenez trois belles perches; videz-les par les ouïes; supprimez-en les œufs; lavez-les, ficelez-leur les têtes; mettez-les dans une casserole avec une légère eau de sel, de la racine de persil coupée en filets, une carotte coupée de même, une pincée de feuilles de persil et une feuille de laurier: faites-les cuire; et leur cuisson faite, levez-en la peau et les écailles; que vos perches soient bien blanches: ôtez-en les nageoires, et plantez-les de distance en distance sur le corps de vos perches: cela fait, déposez-les dans une autre casserole; passez dessus, à travers un tamis de soie, leur bouillon; supprimez-en le laurier; mettez deux cuillerées de velouté dans une casserole, avec un quarteron de beurre, la chair

d'un citron coupé en petits dés, sel et gros poivre; ajoutez à cela les filets de persil et ceux de carottes; passez bien le tout; qu'il soit bien lié; dressez vos perches et masquez-les avec cette sauce: si vous n'avez point de velouté, servez-vous de la sauce au beurre (voyez l'article *Sauce blanche au Beurre*), ou simplement de l'eau de leur cuisson.

TANCHE.

Tanches en Matelote.

Ayez trois ou quatre tanches vivantes; jetez-les dans une casserole d'eau bouillante, pour les limoner: en les y jetant, ayez soin de couvrir la casserole de son couvercle et d'appuyer dessus, de crainte qu'elles n'échappent et ne vous échaudent: au bout d'un instant retirez-les de l'eau, et limonez-les; coupez-en les nageoires, ôtez-en les ouïes, videz-les, coupez-les par tronçons, et procédez, pour leur assaisonnement, comme il est énoncé pour la matelote de carpe et d'anguille. (Voyez cette Matelote.)

Tanches à la Poulette.

Ayez trois ou quatre tanches; préparez-les comme les précédentes; et, pour leur accommodage, procédez comme il est dit pour l'anguille à la poulette. (Voyez cet article.)

Tanches à l'Italienne.

Ayez deux grosses tanches; limonez-les, pa-

rez-les, videz-les, mettez-les dans une casserole, avec oignons coupés en tranches, du zeste de carotte, un bouquet de persil et ciboules, une feuille de laurier, une pincée de thym et de basilic, un clou de girofle, un peu de zeste de citron, sel, gros poivre et fines épices : mouillez le tout de vin blanc, en sorte que vos tanches trempent dans leur assaisonnement : faites-les cuire, et au moment de servir égouttez-les, dressez-les sur votre plat, et saûcez-les d'une bonne italienne rousse.

Tanches frites.

Limonez deux belles tanches; coupez-leur les nageoires et l'arête dorsale; ciselez-les des deux côtés; fendez-les par le dos, de la tête à la queue; videz-les, parez-les; ôtez les ouïes; faites-les frire; mettez une serviette sur votre plat, dressez vos tanches dessus, et servez.

LOTTE.

La lotte est un poisson beaucoup plus petit que l'anguille; elle se prend dans l'eau douce, qui est son élément : elle est très-estimée pour sa délicatesse : les gourmets font grand cas de son foie : elle est sans écailles, comme l'anguille, et a la tête plus grosse et le ventre plus large : il y en a peu qui passent quinze pouces de longueur. On ne peut la dépouiller; il faut la limoner.

SAUMON:

Saumon au Bleu ou au Court-Bouillon.

On peut l'employer, soit entier ou par moitié, soit en le distribuant par hures et par dardes. (Voyez l'art. *Carpe au Bleu ou au Court-Bouillon*); et procédez de même pour votre saumon : c'est le même assaisonnement.

Darde de Saumon grillée.

Ayez une darde de saumon; nettoyez-la, s'il est nécessaire; mettez-la sur un plat; marinez-la avec un peu de bonne huile, sel fin, feuille de laurier, persil et ciboules coupées en deux; retournez-la, et à cet effet servez-vous d'un couvercle de casserole, et reglissez-la sur le gril; arrosez-la de temps en temps de sa marinade (son épaisseur déterminera le temps de sa cuisson). Pour vous assurer si elle est cuite, écartez un peu la chair de l'arête : si elle est encore rouge, laissez-la cuire; la cuisson faite, renversez-la sur le couvercle, supprimez-en la peau, saucez votre darde avec une sauce au beurre, parsemez-la de câpres et servez.

Darde de Saumon à l'Italienne, au Gras ou au Maigre.

Suivez en tout point, au sujet de cette darde, le procédé énoncé pour la précédente; saucez-la d'une italienne grasse ou maigre : vous pouvez la saucer aussi d'une maître-d'hôtel ou de toutes autres sauces.

Saumon à la Genevoise.

Prenez une hure ou une darde de saumon ; ficelez-la , mettez-la dans une casserole , avec oignons coupés en tranches , zestes de carottes , un bouquet de persil et ciboules , du laurier , un ou deux clous de girofle ; sel et fines épices : mouillez le tout de bon vin rouge de Bordeaux ou autre ; faites cuire votre saumon : sa cuisson achevée , passez dans une casserole et à travers un tamis de soie une partie de son assaisonnement ; mettez autant d'espagnole grasse ou maigre que vous avez mis d'assaisonnement ; faites réduire à consistance de sauce ; ajoutez-y un peu de beurre d'anehois et un morceau d'excellent beurre ; passez et liez votre sauce , égouttez votre saumon , dressez-le et servez.

Saumon à la Hollandaise.

Faites cuire une darde de saumon dans de l'eau de sel (voyez l'article *Eau de Sel*) ; la cuisson faite , égouttez-le , garnissez-le de pommes de terre cuites à l'eau , et servez-le avec une saucière remplie d'une sauce à la hollandaise ou au beurre , liée. (Voyez ces Sauces , à leurs articles.)

Saumon à l'Anglaise.

Faites cuire ce saumon comme je l'ai indiqué à l'article précédent ; garnissez-le aussi de pommes de terre , et servez à côté , dans une saucière , du beurre fondu. (Voyez l'article *Beurre fondu et lié.*)

Saumon à la Béchamelle, en Gras ou en Maigre.

Faites cuire dans de l'eau de sel (voyez *Eau de Sel*) du saumon la quantité dont vous jugerez avoir besoin, ou servez-vous de celui qui peut vous être revenu de desserte; ôtez-en la peau, levez-la par écailles; supprimez les arêtes qui peuvent s'y trouver; mettez de la béchamelle (maigre ou grasse) dans une casserole (voyez l'article *Béchamelle*); ajoutez-y votre saumon; faites chauffer le tout, sans laisser bouillir; dressez-le sur le plat que vous devez servir; unissez-le tout avec la lame de votre couteau; entourez votre saumon de bouchons de mie de pain, dans laquelle vous aurez mis un peu de Parmesan râpé; arrosez votre gratin d'un peu de beurre fondu avec un pinceau de plumes, et, faute de ce pinceau, ciselez un poireau et servez-vous-en; une demi-heure avant de servir, mettez votre gratin au four ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus; faites-lui prendre une belle couleur; ôtez vos bouchons de pain, substituez-en de passés au beurre, et servez.

Sauté de Saumon, ou Escalopes de Saumon, à la Maître-d'Hôtel ou à l'Espagnole.

Prenez du saumon cru; levez-en la peau; coupez-le par escalopes, de la largeur d'une pièce de cinq francs et de l'épaisseur de deux; trempez le manche de votre couteau dans de l'eau; aplatissez-les et arrondissez-les; vous aurez fait

fondre du beurre dans une sauteuse; rangez-y vos escalopes, sans les mettre les unes sur les autres; saupoudrez-les d'un peu de sel fin et gros poivre; mettez dans une casserole, si c'est en gras, trois cuillerées à dégraisser de velouté réduit; si c'est en maigre, de l'espagnole maigre et gros de beurre comme deux œufs; faites chauffer et liez votre sauce; sautez vos escalopes, retournez-les, et, leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les en couronne sur votre plat, auquel vous aurez fait un bord (voyez *Bord de Plat*, article GARNITURES); supprimez une partie du beurre dans lequel vous avez fait sauter vos escalopes, conservez-en le jus; mettez ce fond dans votre sauce, liez-la de nouveau; ajoutez-y un peu de persil haché et blanchi, un peu de muscade râpée, un jus de citron; sautez et servez.

Saumon au Court-Bouillon, pour servir comme Plat de Rôt.

Préparez votre saumon comme celui au bleu, excepté que vous n'emploierez pas de vinaigre; sa cuisson faite, égouttez-le, servez-le sur une serviette, garnissez-le de persil, et servez un huilier.

Salade de Saumon.

Faites cuire du saumon au court-bouillon, ou, s'il vous en reste de desserte, coupez-le par tranches le plus proprement possible; dressez-le sur un plat et décorez-le; servez dessous le

même assaisonnement qui a été indiqué pour la salade de volaille (voyez l'art. *Poulets en Salade*); vous pouvez faire un bord de plat avec du beurre, cela dépendra de votre choix et de votre goût.

Saumon fumé.

Prenez du saumon fumé; coupez-le par lames; mettez de l'huile sur un plat d'argent, sautez vos filets; leur cuisson faite, égouttez-en l'huile, pressez dessus un jus de citron, et servez.

Saumon salé.

Faites dessaler votre saumon; mettez-le dans une casserole avec de l'eau fraîche, faites-le cuire; sitôt qu'il sera prêt à bouillir, écumez-le, retirez votre casserole du feu, couvrez-la d'un linge blanc; au bout de cinq minutes égouttez-le, et servez-le en salade, ou à tel autre accommodage qu'il vous plaira.

TRUITE.

La truite est le poisson qui ressemble le plus au saumon; elle a la chair moins rouge que lui. Il y en a de deux espèces, une qui a la chair semblable au saumon, et l'autre blanche; celles du lac de Genève sont les plus estimées; celles de la Meuse sont excellentes aussi; celles de Seine, quoique petites, sont également très-recherchées. Nous avons le bécard, qui tient le milieu entre le saumon et la truite; il a la peau fort rouge; on le nomme bécard, à cause d'une es-

pièce de dent qu'il a au bout de la mâchoire inférieure, laquelle entre très-avant dans la supérieure; toutes ces espèces de poisson s'accommodent généralement comme le saumon; aussi, pour ne pas me répéter, je renvoie aux articles *Saumon*, pour les préparer.

A L O S E.

L'alose est un poisson plat comme la brême; il s'en prend une très-grande quantité dans la Loire, dans la Seine et dans toutes les grandes rivières; celle de Seine est la plus estimée: on la reconnaît à ses écailles argentées. Sa pêche a lieu vers la moitié du carême, et dure environ six semaines: il y a peu de manières de l'accommoder.

Alose à l'Oseille.

Choisissez une alose grasse et bien fraîche; videz-la par les ouïes, écaillez-la; faites-la mariner avec un peu d'huile, sel fin, une feuille de laurier en quatre, persil en branche et quelques ciboules coupées en deux; retournez-la dans sa marinade; une heure ou trois quarts d'heure avant de servir, et selon sa grosseur, mettez-la sur le gril, arrosez-la de sa marinade; retournez-la, et servez-la sur une bonne purée d'oseille. (Voyez l'article *Purée d'Oseille*.)

Alose grillée, sauce aux Câpres.

Préparez et faites griller une alose comme je l'ai dit précédemment; sa cuisson faite, dressez-

la sur son plat et saucez - la d'une sauce au beurre, que vous parsemerez de câpres (voyez l'article *Sauce Blanche ou au Beurre*); vous pouvez la faire cuire à l'eau de sel, et la servir de même. (Voyez l'article *Eau de Sel.*)

Alose au Court-Bouillon.

Préparez et faites cuire votre alose dans un court-bouillon (voyez l'article *Court-Bouillon*); sa cuisson faite, passez de ce court-bouillon au travers d'un tamis de soie; maniez un quarteron de beurre avec une pincée de farine, mouillez-le avec ce court-bouillon; faites cuire votre sauce, ayant soin de la tôurner; sa cuisson faite, assurez-vous qu'elle est d'un bon goût, et ajoutez-y un beurre d'anchois; retirez - la du feu, égouttez votre alose; dressez-la, et servez à côté sa sauce dans une saucière.

Alose à la Hollandaise.

Apprêtez une alose, comme les précédentes, soit que vous la coupiez en tronçons, soit que vous la serviez entière, et servez à côté une sauce à la hollandaise. (Voyez l'article *Sauce à la Hollandaise.*)

ESTURGEON.

L'esturgeon est le plus grand poisson que l'on pêche dans les rivières où il vient pour frayer; il remonte presque toujours les grands fleuves, en suivant les bateaux de sel: on en a pris dans

la Seine d'une grosseur et d'une longueur extraordinaires. Il n'a ni écailles ni arêtes; son corps est cuirassé d'une peau fort dure et armée de plaques osseuses en losanges, rayonnées et taillantes dans le milieu : il en a deux rangées de même sur les côtés. Il a plusieurs espèces de chairs; celle qui domine ressemble beaucoup au veau; il en a aussi qui ressemble à celle du bœuf. Les Russes font un grand cas de ses œufs; les Tartares en font un très-grand commerce; ils se vendent fort cher en Russie, on en compose un mets qui se nomme *kavia*. J'indiquerai la manière de le faire.

Esturgeon entier au Court-Bouillon.

Ayez un petit esturgeon; videz-le par la gorge et par le fondement, ôtez-en les ouïes, lavez-le, laissez-le s'égoutter; marquez-le dans une poissonnière avec un bon court-bouillon bien nourri, soit de lard râpé, si c'est au gras; soit de beurre, si c'est au maigre; assaisonnez-le plus que tout autre poisson d'aromates et de sel; faites-le cuire avec un feu dessous et dessus; arrosez-le souvent, égouttez-le, et servez-le avec une sauce italienne, grasse ou maigre, que vous mettrez dans une saucière. (Voyez ces sauces, article SAUCES.)

Esturgeon à la Broche.

Préparez un manchon ou tronçon d'esturgeon; levez-en la peau et les plaques osseuses; piquez-le comme vous piqueriez une noix de

veau ; si c'est en maigre , piquez-le avec de l'an-guille et des filets d'anchois ; couchez-le sur fer ; faites une marinade (voyez l'article *Marinade*), dans laquelle , au lieu de vinaigre , vous mettrez du vin blanc et beaucoup de beurre ; arrosez-le souvent , durant sa cuisson , avec cette mari-nade , que vous aurez passée au travers d'un ta-mis de crin ; donnez-lui une belle couleur , et servez-le avec une sauce poivrade . (Voyez l'ar-ticle *Sauce poivrade* .)

Côtelettes d'Esturgeon en Papillotes.

Levez la peau de votre esturgeon et les pla-ques osseuses ; coupez-le en côtelettes , de l'épais-seur d'un doigt ; mettez un morceau de beurre dans une casserole ; faites-y revenir vos côtelettes ; retournez-les quand elles commenceront à blan-chir , et procédez , pour ces côtelettes , comme il est énoncé pour celles de veau (voyez cet article) . Si c'est en gras , mettez-y des petites bardes de lard ; si c'est en maigre , n'en mettez point .

Esturgeon en Fricandeau.

Prenez un morceau d'esturgeon ; levez-en la peau et les plaques osseuses ; battez-le légére-ment avec le plat du couperet ; piquez-le de petit lard , si c'est en gras ; foncez une casserole de tranches de veau , de lames de jambon , de quelques carottes et d'oignons . Procédez pour le tout comme il est indiqué pour les grenadins de veau (voyez l'article *Grenadins de Veau*) .

Si c'est en maigre, piquez votre esturgeon de filets d'anguille et de filets d'anchois ; et marquez-le comme les grenadins de brochet. (Voyez cet article.)

Esturgeon.

Si vous habitez un pays où l'esturgeon est commun, servez-vous-en pour tirer vos sauces maigres , au lieu de carpe et de tout autre poisson , et procédez en tout comme si c'était du veau que vous employeriez ; vous en tirerez presque le même résultat : vos sauces seront onctueuses et surpasseront toutes celles que vous pourriez tirer de tout autre poisson.

Kavia.

Kavia, ou œufs d'esturgeon, tel que les Tartares l'apprêtent pour le vendre en Russie (ce que j'ai dit à l'article *Esturgeon*) : les Russes en font un grand cas et l'achètent fort cher.

Voici la façon de le préparer :

Prenez les œufs d'un ou de plusieurs esturgeons ; pour cela il faut que ces œufs soient bien mûrs , qu'on leur voie un petit point blanc ; mettez-les dans un baquet d'eau ; ôtez-en toutes les fibres , comme vous feriez à une cervelle de veau ; prenez un fouet de buis , duquel on se sert pour fouetter les blancs d'œufs ; battez vos œufs dans l'eau , afin d'en tirer toutes les fibres qui s'attacheront à votre fouet ; secouez-le chaque fois qu'il y en aura : cela fait , déposez-les sur

des tamis à passer la farine ; ensuite remettez ces œufs dans de la nouvelle eau ; continuez à les fouetter et à les changer d'eau, jusqu'à ce qu'il ne leur reste ni fibres, ni limon ; enfin que l'on distingue bien ces œufs ; alors vous les laisserez égoutter sur les tamis, et vous les assaisonnerez de sel fin et de poivre : mêlez bien le tout ; déposez-le dans une étamine que vous lierez des quatre coins avec de la ficelle, en lui donnant la forme d'une boule ; laissez égoutter ainsi ces œufs, et servez-les le lendemain, avec des tartines de pain grillées, des oignons hachés, ou des échalotes, le tout à cru. Si vous voulez les conserver plus long-temps, salez-les davantage. Ce ragoût, selon moi, ne convient qu'aux Russes, ou à ceux qui ont voyagé dans les contrées du Nord.

CABILLAUD OU MORUE.

Cabillaud, ou Morue fraîche, à la Hollandaise.

Choisissez un cabillaud frais et gras, ce qui sera facile de reconnaître à l'œil et en le flairant ; qu'il ait la peau blanche et tachée de jaune (ce sont les meilleurs) ; videz-le ; ôtez les ouïes ; lavez-le à plusieurs eaux ; ficelez-lui la tête ; mettez-le dans une poissonnière ; faites-le cuire dans une bonne eau de sel, sans le laisser bouillir : sa cuisson faite, et cinq minutes avant de le servir, retirez-le de l'eau ; laissez-le s'égoutter sur la feuille ; glissez-le avec sur le plat que vous

devez servir; servez-le avec des pommes de terre cuites à l'eau et épluchées, et avec une saucière remplie de beurre fondu. Vous pouvez le servir aussi avec une sauce aux huîtres (voyez l'article *Sauce aux Huîtres à la manière anglaise*); une sauce blanche aux câpres, ou une sauce à la bonne morue (voyez les articles de ces deux Sauces).

Cabillaud en Dauphin.

(Voyez l'article *Brochet en Dauphin*), et procédez en tout de même.

Cabillaud à la Sainte-Menéould.

Prenez un cabillaud frais et gras; videz-le, lavez-le et mettez-lui dans le corps une farce cuite (si c'est en maigre, mettez-lui-en une de poisson); dressez-le sur le plat que vous devez servir (il faut que ce plat soit un peu creux); mouillez votre cabillaud d'une braise grasse ou maigre; mettez-le au four, et, sa cuisson faite, égouttez-le, sans l'ôter de dessus son plat; saucez-le d'une Sainte-Menéould; panez-le avec de la mie de pain et un peu de fromage de Parmesan; arrosez-le de beurre fondu; servez-vous pour cela de plumes, ou d'un poireau ciselé; faites prendre au fond à votre cabillaud une belle couleur; égouttez-le de nouveau; nettoyez votre plat autour, et mettez-y une italienne blanche. (Voyez *Italienne blanche*, à son article.)

Cabillaud au gratin et à la Béchamelle.

S'il vous revient du cabillaud de desserte, éplu-

chez-le; ôtez-en la peau et les arêtes; faites une Béchamelle (voyez l'article *Sauce à la Béchamelle*); mettez-y votre cabillaud, surtout que votre sauce ne soit pas trop longue; faites-le chauffer, sans le faire bouillir; dressez-le sur votre plat; étendez-le également avec la lame de votre couteau; panez-le avec de la mie de pain, et mêlez-y, si vous le voulez, un peu de fromage de Parmesan; arrosez-le de beurre fondu, comme il est dit au Cabillaud à la Sainte-Ménéhould; garnissez le tour de votre plat de bouchons de pain; faites-lui prendre couleur, soit au four, ou au four de campagne; retirez-le; supprimez ces bouchons; remplacez-les par d'autres passés au beurre, et servez.

Morue à la Maître-d'Hôtel.

Prenez une belle crête de morue; choisissez-la d'une peau blanche et piquée de jaune; pincez la chair, pour juger si elle est tendre; goûtez si elle est d'un bon sel; si elle se trouvait trop salée, mettez-la dans de l'eau, avec moitié lait; par ce moyen, vous la dessalerez promptement; enfin trempez-la dans de l'eau chaude; ôtez-en les écailles en la grattant avec votre couteau; remettez de l'eau fraîche dans une casserole avec votre morue; faites-la cuire; et sitôt qu'elle aura bouillie, retirez-la du feu, écumez-la; couvrez-la un instant; égouttez-la; dressez-la et saucez-la d'une sauce à la maître-d'hôtel, forcée d'un peu de citron ou de verjus (voyez l'ar-

ticle *Sauce à la Maître-d'Hôtel*) : si vous le voulez, supprimez-en la peau ; défaites-la par feuillets ; sautez-la dans une maître-d'hôtel ; ajoutez-y un jus de citron ou un filet de verjus ; dressez-la et servez.

Morue à la Provençale.

Préparez et faites cuire votre morue, comme je l'ai indiqué à l'article précédent ; égouttez-la ; supprimez-en les peaux ; divisez-la par petites feuilles ; mettez de l'excellente huile d'olive dans une casserole ; ajoutez-y votre morue avec une ou deux gousses d'ail que vous aurez écrasées avec votre couteau ; remuez bien le tout à force de bras, et cela, en faisant tourner et retourner votre morue, jusqu'à ce qu'elle ne fasse qu'un corps avec l'huile ; ajoutez-y un jus de citron et du gros poivre : si vous le voulez, dressez-la en rocher, et servez.

Morue au Beurre noir.

Préparez et faites cuire votre morue comme celle à la maître-d'hôtel ; égouttez-la ; faites un beurre noir (voyez *Beurre noir*, article SAUCES) : ajoutez à ce beurre du vinaigre en suffisante quantité : ne mettez point de sel ; dressez votre morue, saucez-la et servez.

Morue à la crème, ou bonne Morue.

Préparez et faites cuire votre morue, comme il est dit précédemment ; égouttez-la ; dressez-la

et saucez-la d'une sauce bonne morue. (Voyez l'article *Sauce à la bonne Morue.*)

Morue au Gratin ou à la Béchamelle.

(Voyez l'article *Cabillaud au Gratin*).

Morue à la Hollandaise.

(Voyez l'article *Cabillaud à la Hollandaise*).

Morue à la Bourguignote.

Prenez cinq ou six gros oignons; coupez-les en rouelles; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec vos oignons; faites-les cuire et roussir: leur cuisson achevée, faites un beurre roux; tirez-le au clair; mettez-le sur vos oignons, avec sel, poivre et un fort filet de vinaigre; vous aurez fait cuire votre morue, de même qu'il est indiqué pour la morue à la maître-d'hôtel (voyez cet article); égouttez-la; dressez-la sur votre plat; saucez-la avec vos oignons au beurre roux, et servez.

Queues de Morues à l'Anglaise.

Faites cuire ces queues, comme la morue ci-dessus; égouttez-les bien: vous aurez fait une sauce avec de la chair d'un ou de deux citrons coupés en dés, des filets d'anchois, persil et ciboules hachés, ainsi que de l'échalote, une pincée de gros poivre et une petite pointe d'ail: ayant ajouté à cela un morceau de beurre et autant d'huile, faites chauffer le tout à petit feu; remuez bien cette sauce; mettez-en la moitié dans le fond de votre plat; dressez-y votre morue; gar-

nissez-la de croûtons frits dans le beurre; saucez cette morue avec le reste de votre sauce; panez-la avec de la chapelure de pain; mettez-la mijoter dans un four ou sous un four de campagne, environ un bon quart d'heure; nettoyez le bord de votre plat, et servez.

TURBOT.

Turbot entier pour premier ou second Service.

Ayez un beau turbot, sans taches et bien gras, c'est-à-dire le plus épais possible, et surtout qu'il soit très-frais; videz-le, lavez-le, nettoyez bien le dedans du corps; fendez-le jusqu'au milieu du dos, plus près de la tête que de la queue, et de la longueur de trois à quatre pouces, plus ou moins, selon sa grandeur; relevez-en les chairs des deux côtés; coupez-en les arêtes, de la longueur de l'ouverture; supprimez-en trois ou quatre nœuds; arrêtez la tête avec une aiguille à brider, et de la ficelle passée entre l'arête et l'os de la première nageoire; frottez votre turbot de citron; mettez-le sur une feuille, dans une turbotière proportionnée à la grandeur de votre turbot; mouillez-le avec une bonne eau de sel et une ou deux pintes de lait: joignez à cela deux ou trois citrons en tranches, desquels vous aurez ôté la peau et les pepins; faites-le partir sur un feu assez vif, si vous êtes en été (car le menant alors à un feu trop doux, vous courez risque de le voir se corrompre): sitôt que votre assaisonnement commencera à frémir, couvrez votre feu

et faites cuire votre turbot, sans le faire bouillir; couvrez-le d'un papier beurré : sa cuisson faite, laissez-le dans son assaisonnement, jusqu'au moment de le servir : un demi-quart d'heure avant égouttez-le, arrangez une serviette sur un plat; garnissez-la en dessous de quelques herbages, tel que persil, etc., afin que votre turbot soit posé droit sur ce plat; faites-le glisser dessus: coupez avec de gros ciseaux les barbes qui pourraient être décharnées, ainsi que le bout de la queue; mettez autour de votre turbot du persil en branche, et s'il avait quelques déchirures, masquez-les avec du persil; servez à côté une saucière garnie d'une sauce blanche, avec des câpres ou du beurre fondu à la hollandaise, un plat de pommes de terre épluchées et cuites à l'eau, à l'anglaise; servez votre turbot, avec une sauce aux homards et du poivre de Caienne (voyez l'article *Sauce aux Homards*) : en cas que votre turbot soit pour le second service, supprimez la sauce, et servez un huilier.

Turbot au Gratin et à la Béchamelle.

(Voyez l'article *Cabillaud*).

Filets de Turbot en Salade.

Prenez les filets d'un turbot de desserte, ôtez-en la peau, parez-les, coupez-les en rond ou en queue de paon; dressez-les en couronne; décorez-les de filets d'anchois, de câpres, de cornichons, de truffes, si c'est la saison, et de betteraves; garnissez-en le puits de laitues et de toutes

autres salades de la saison ; assaisonnez-la d'huile, vinaigre, sel, gros poivre, et servez.

Turbotins sur le Plat.

Prenez un, deux ou trois turbotins ; videz-les, lavez-les, laissez-les égoutter ; fendez-leur le dos ; étendez du beurre dans le fond d'un plat ; saupoudrez-le d'un peu de sel et de fines herbes hachées ; posez vos turbotins sur le plat ; panez-les avec de la chapelure de pain et des fines herbes, un peu de sel en poudre et d'épices fines ; arrosez-les légèrement de beurre fondu ; mettez dessous du vin blanc en suffisante quantité ; faites-les partir sur un fourneau, mettez-les sous un four de campagne, ou dans un grand four, *si vous en avez la commodité* ; assurez-vous de leur cuisson, en posant le doigt dessus : ils seront cuits, s'ils ne vous résistent point ; servez-les avec leur mouillement, ou égouttez-les, et saucez-les avec une italienne. (Voyez l'art. *Sauce à l'Italienne.*)

Turbotin, Sauce Tomate.

Ayez un turbotin ; apprêtez-le comme les précédens ; faites-le cuire comme le turbot ; égouttez-le, dressez-le, et servez à côté, dans une saucière, une sauce tomate, ou masquez-le de cette sauce. (Voyez l'article *Sauce Tomate.*)

Barbue.

La barbue est un poisson qui ressemble beaucoup au turbot pour sa forme, bien qu'elle soit plus allongée et qu'elle soit couverte de petites écailles, comme la limande : elle a la chair plus

blanche que le turbot; beaucoup de personnes la trouvent plus délicate : elle se sert en général comme le turbot; de plus, on la fait frire, ou on la sert au court-bouillon, de même que les petits turbotins.

Flotte ou Flotton.

Ce poisson est encore de la famille des turbots et de la barbue; il est d'une forme beaucoup plus allongée; il a la tête plus petite, il est plus épais de corsage, et il a tant de ressemblance avec le turbot, quand il est coupé, qu'on le vend souvent pour ce dernier : il a la chair plus molle. En Flandre on en fait beaucoup de cas; on le mange aux oignons et au beurre noir, comme je l'ai indiqué à la *Morue à la Bourguignote*. (Voyez cet article.)

SOLE.

La sole est un poisson de mer généralement estimée : celle des côtes de Normandie est la meilleure; la peau du dos est d'un jaune doré, et celle du ventre est très-blanche, tirant sur le rose, quand elle est très-fraîche. Il faut la choisir épaisse : celle de moyenne grosseur est plus délicate. Pour se convaincre qu'elle est fraîche, on la flaire à l'ouïe, et l'on regarde si son œil est bien vif (ce sont des marques distinctives de grande fraîcheur. Celle de Flandre a la peau d'un gris-noirâtre; elle est moins fine : on l'emploie d'ordinaire pour le rôti et de diverses autres manières, que je vais indiquer.

Soles pour Rôt.

Prenez une ou deux soles, ratissez-les, videz-les, en faisant une petite incision au-dessous de l'ouïe; tirez-en les boyaux et les œufs; faites en sorte qu'il n'en reste point: pour cela, appuyez le pouce, en remontant depuis le nombril jusqu'à l'ouïe; lavez-les, égouttez-les, faites-leur une incision au dos, et passez la lame de votre couteau le long de l'arête, pour en détacher les chairs: au moment de servir, mettez du lait dans un plat, trempez-les des deux côtés; farinez-les et faites-les frire: pendant leur cuisson, soutenez votre friture par un bon feu: il faut que ce poisson, comme tous ceux qu'on fait frire, se tienne roide en sortant de la friture: sa cuisson faite et d'une belle couleur, égouttez-le sur un linge blanc; saupoudrez-le d'un peu de sel fin, mettez sur un plat une serviette pliée proprement, posez vos soles dessus, et servez à côté des citrons entiers.

Soles à la Flamande.

Préparez vos soles comme les précédentes; mettez-les dans une petite poissonnière; mouillez-les d'une petite eau de sel (voyez cet article); faites-les cuire, égouttez-les, dressez-les et servez-les, avec du beurre fondu, dans une saucière, ou avec une maître-d'hôtel, ou une sauce aux huîtres. (Voyez ces Sauces, à leurs articles.)

Soles sur le Plat ou au Four.

Ayez des soles, apprêtez-les comme les précé-

dentes; fendez-les par le dos; soulevez-en les chairs des deux côtés; remplissez le dos de fines herbes hachées, passées dans le beurre et refroidies; étendez un peu de beurre dans votre plat; posez-y vos soles sur le dos; dorez-les avec un pinceau de plumes trempé dans du beurre fondu; saupoudrez-les d'un peu de sel fin et d'épices fines, panez-les de mie de pain, mouillez-les d'un peu de vin blanc et de bouillon; faites-les cuire au four ou sous un four de campagne; qu'elles aient une belle couleur, et servez.

Filets de Soles à la Horly.

Videz, nettoyez vos soles; fendez-les par le dos, depuis la tête jusqu'à la queue; levez-en les chairs; c'est-à-dire qu'il vous faut faire quatre filets; parez-les, mettez-les mariner dans une terrine, avec sel fin, persil en branche, ciboules, ou des tranches d'oignons, et le jus d'un ou de plusieurs citrons; remuez vos filets dans cette marinade, où il faut les laisser environ trois quarts d'heure : un instant avant de servir, égouttez-les, farinez-les, faites-les frire, qu'ils soient fermes et d'une belle couleur; dressez-les sur votre plat, et servez dessous une sauce italienne ou tomate. (Voyez ces Sauces, à leurs articles.)

Sauté de Filets de Soles à la Maître-d'Hôtel.

Levez vos filets de soles, comme je l'ai indiqué précédemment; levez-en la peau : pour cela, posez ces filets du côté de la peau sur la table; le-

vez un peu de cette peau du bout le plus épais, et poussez le taillant de votre couteau de gauche à droite : ces peaux levées, coupez vos filets en plusieurs morceaux égaux et parez-les : vous aurez fait fondre du beurre dans une sauteuse assez grande pour contenir vos filets ; arrangez-les dans cette sauteuse ; saupoudrez-les d'un peu de sel fin ; recouvrez-les d'un peu de beurre fondu : au moment de servir, posez-les sur le feu ; lorsqu'il seront roidis d'un côté, retournez-les de l'autre : leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les en miroton, et saucez-les d'une bonne maître-d'hôtel, où vous aurez mis du velouté réduit, que vous forcerez d'un peu de citron : saucez vos filets, et servez.

Soles au Gratin.

Levez vos filets comme il est dit ci-dessus : levez-en la peau ; étendez sur ces filets de la farce cuite, soit au gras, soit au poisson, de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs ; roulez-les entièrement, en commençant par le bout le plus mince, et faites qu'ils soient d'une égale grosseur : à cet effet, mettez plus de farce sur les filets qui se trouvent être les plus faibles ; étendez dans le fond de votre plat de la farce environ de l'épaisseur d'un travers de doigt ; posez-les sur ce plat, et formez-en une couronne, afin qu'il se trouve un vide au milieu : garnissez de farce tous les intervalles, en dedans, ainsi qu'en dessus, de sorte que vos filets ne fassent qu'une masse :

unissez le tout avec la lame de votre couteau, que vous tremperez dans de l'eau tiède : panez-les de mie de pain ; arrosez-les d'un peu de beurre ; mettez-les cuire au four ou sous un four de campagne : la cuisson de votre gratin faite et d'une belle couleur, égouttez-les, et mettez dans son puits une provençale ou une italienne. (Voyez les articles de ces Sauces.)

Filets de Soles à l'Italienne.

Prenez des soles frites et froides, ou de desserte ; levez-en les filets, supprimez-en les peaux, parez-les avec soin ; mettez un peu de bouillon dans une sauteuse ou une casserole ; arrangez-y vos filets, mettez-les chauffer sur de la cendre chaude ; prenez garde qu'ils ne bouillent : au moment de servir égouttez-les sur un linge blanc, dressez-les sur votre plat, comme des lames de jalousie ; saucez-les d'une sauce italienne (voyez l'article de cette Sauce), et servez.

Filets de Soles en Mayonnaise.

Prenez des soles frites et froides ou de desserte, levez-en les filets, parez-les, coupez-les de la longueur de deux pouces ; dressez-les en couronne sur votre plat, et masquez-les d'une mayonnaise. (Voyez l'article de cette Sauce.)

Filets de Soles en Salade.

Préparez vos filets, comme il est dit aux articles précédens, et procédez, pour ces filets, comme

il est indiqué à la salade de volaille. (Voyez cet article.)

LIMANDE, CARRELET ET FLAYE.

Ce sont des poissons de mer, plats comme la sole : la limande, qui est la plus délicate des trois, ressemble à la sole ; elle a la tête plus en pointe, et n'est pas si longue : le carrelet, plus délicat que la flaye, est parsemé, comme elle, de petites taches rouges sur les écailles, ce qui distingue ces deux poissons de la limande : les taches rouges de la flaye, qui a la peau plus noire et tirant sur l'ardoise, sont plus petites que celles du carrelet. Il faut choisir ces poissons très-frais et d'une chair blanche et ferme : on estime davantage les plus gros ; ils s'accoutument tous de la même façon.

Carrelets frits.

Ils se préparent et s'accoutument comme les soles, quoique moins délicats : il en est de même des limandes, des flayes et des plis.

MERLAN.

Merlans frits.

Ayez un ou plusieurs merlans, écaillez-les ; coupez-en le bout de la queue et les nageoires ; videz-les, lavez-les, et remettez-leur les foies dans le corps ; ciselez-les des deux côtés ; farinez-les ; faites-les frire ; qu'ils soient fermes et d'une belle couleur : égouttez-les, saupoudrez-les d'un

peu de sel fin, mettez une serviette sur le plat que vous devez servir, dressez-les dessus, et servez.

Merlans à la Hollandaise ou à la Flamande.

(Voyez les articles *Soles à la Hollandaise ou à la Flamande*).

Merlans sur le-Plat.

(Voyez l'article *Soles sur le Plat*).

Merlans grillés.

Écaillez et appropriez ces merlans, comme il est dit aux merlans frits; ciselez-les, farinez-les, mettez-les sur un gril bien propre; faites-les cuire sur un feu doux, et retournez-les : à cet effet, servez-vous d'un couvercle de casserole, de la grandeur de votre gril; posez-le légèrement sur vos merlans; renversez votre gril sens dessus dessous, et détachez avec le dos de votre couteau ceux de vos merlans qui pourraient tenir au gril, essuyez-le et coulez dessus vos merlans; achevez de les faire cuire : servez-vous encore du couvercle, comme il est dit plus haut, pour les ôter du gril sans les casser : coulez-les sur votre plat, et servez dessus une sauce blanche au beurre et parsemée de câpres.

Merlans aux fines Herbes.

Préparez vos merlans, comme il est indiqué aux merlans frits; appropriez-les de même; mettez-les dans un vase creux, dans lequel vous aurez étendu du beurre; saupoudrez ce beurre de

persil et ciboules hachés, d'un peu de sel fin et d'un peu de muscade râpée; arrangez dessus vos merlans tête-bêche; arrosez-les de beurre fondu; mouillez-les avec moitié vin blanc et moitié bouillon : retournez-les, lorsque vous les croirez à moitié cuits : leur cuisson faite, versez leur mouillement dans une casserole, sans les ôter de leur plat; ajoutez-y un peu de beurre manié avec de la farine; faites cuire et lier votre sauce, dans laquelle vous exprimerez un jus de citron : mettez une pincée de gros poivre; saucez vos merlans, et servez-les.

Filets de Merlans à la Horly.

Prenez six ou huit merlans de moyenne grosseur, écaillez-les, videz-les, lavez-les, coupez-en les têtes bien près du corps, et le bout des queues; levez-en les filets; parez-les, faites-les mariner; mettez du citron, un peu de sel, du persil en branche, et la moitié d'un oignon coupé en rouelle : au moment de servir, égouttez vos filets, farinez-les; à cet effet, passez-les dans un linge avec une poignée de farine, ôtez-les et faites-les frire; qu'ils soient fermes et d'une belle couleur; égouttez-les, dressez-les, saucez-les d'une italienne ou d'une sauce tomate, et servez. (Voyez ces Sauces, à leurs articles.)

Hatelettes de Filets de Merlans.

Levez les filets de douze merlans, comme à l'article ci-devant; levez-en les peaux, sans en-

dommager les chairs. Vos filets levés, faites fondre du beurre, mettez-y un jaune d'œuf et un peu de sél fin; remuez bien le tout ensemble; trempez vos filets, retirez-les, roulez-les; passez vos hatelettes en travers, en sorte qu'elles ne puissent se dérouler; mettez quatre ou cinq filets à chaque hatelette; faites fondre légèrement le beurre dans lequel vous avez trempé vos filets; trempez-y vos hatelettes; mettez sur la table de la mie de pain bien fine, roulez-y légèrement vos filets, afin qu'il n'y reste que ce qu'il faut de mie de pain; mettez-les proprement sur un gril, et, trois quarts d'heure avant de servir, faites-les cuire sur une cendre rouge: renouvelez souvent cette cendre, sans faire de poussière: retournez-les sur les quatre faces: étant cuits et d'une belle couleur, dressez-les; mettez dessus un jus gras ou maigre bien corsé, dans lequel vous aurez exprimé un fort jus de citron, et servez.

Filets de Merlans en Turban.

Ayez quinze ou dix-huit merlans, levez-en les filets; prenez les douze inférieurs, levez-en les peaux; pilez-en les chairs, faites-en une farce à quenelles (voyez l'art. *Farce à Quenelles de Merlans*): votre farce achevée, faites un fort bouchon de pain, posez le bout le plus étroit sur votre plat; entourez ce bouchon de bardes de lard, et dressez autour votre farce en talus; posez-y vos filets, donnez-leur la forme d'une bande de mousseline qui enveloppe un turban: si c'est la saison, gar-

nissez le haut de petites truffes que vous aurez tournées de la forme de grosses perles; humectez vos filets avec un peu de beurre fondu; couvrez le tout de bardes de lard très-minces, et par-dessus un papier beurré; faites cuire votre turban au four, avec une légère paille sous; sa cuisson faite, supprimez le bouchon de pain et toutes les bardes de lard; égouttez le beurre de ce turban; versez dans son puits une bonne italienne, et servez. On peut y mettre un ragoût.

Filets de Merlans au Gratin.

Levez des filets de merlans, comme il est indiqué précédemment; étendez-les sur la table les uns après les autres; garnissez-les de toute leur longueur d'une farce cuite, si c'est en gras, et d'une farce de merlans si c'est en maigre, et roulez-les; étendez dans le fond du plat que vous devez servir l'épaisseur d'un travers de doigt de votre farce, arrangez dessus vos filets en couronne, couvrez-les de cette farce en dedans et en dehors, ainsi que dessus; unissez le tout avec la lame de votre couteau trempée dans de l'eau tiède; donnez à votre gratin une forme régulière, panez-le, arrosez-le avec un pinceau trempé dans du beurre fondu; mettez-le au four ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus; faites-lui prendre une belle couleur, saucez-le d'une italienne rousse ou d'une espagnole réduite (voyez ces sauces; article SAUCES); nettoyez le bord de votre plat, et servez.

ÉPERLAN.

L'éperlan est un petit poisson de mer qui se prend dans les rivières. Ceux qui nous viennent à Paris se pêchent du côté de Rouen; il faut choisir les plus gras, sans être crevés; frais, ils doivent être brillans et sentir une odeur de violette et de concombre.

Eperlans frits.

Ayez une quantité suffisante d'éperlans; videz-les, écaillez-les, essuyez-les l'un après l'autre; enfilez-les par les yeux avec un hatelet ou brochette; trempez-les dans du lait, farinez-les, faites-les frire; qu'ils soient d'une belle couleur; mettez une serviette sur votre plat, dressez-les dessus et servez.

Eperlans à l'Anglaise.

Mettez deux cuillerées d'huile dans une casserole, du sel et du poivre, la moitié d'un citron coupé en tranches, dont vous aurez ôté la peau et les pepins; ajoutez-y deux verres de vin blanc, autant d'eau que de vin; faites bouillir cet assaisonnement environ un quart d'heure, mettez-y vos éperlans, après les avoir vidés, écailés et bien essuyés; faites-les cuire, égouttez-les, saucez-les avec la sauce ci-après indiquée.

Faites blanchir une gousse d'ail, pilez-la avec le dos de votre couteau, mettez-la dans une cas-

serole avec persil et ciboules bien hachés, et deux verres de vin de Champagne; faites bouillir votre sauce cinq minutes, ajoutez-y un pain de beurre manié avec de la farine, et un autre sans être manié, du sel et une pincée de gros poivre; faites lier votre sauce, et sa cuisson faite, ajoutez-y un jus de citron; goûtez-la et servez.

GRONDIN.

Le grondin est un poisson de mer dont la peau est rouge; il a la tête fort grosse et la chair extrêmement blanche quand il est frais: on l'appelle à Paris communément rouget, quoiqu'il ne le soit point et qu'il ne ressemble au rouget barbet que par la couleur; au total c'est un assez bon poisson, que l'on sert sous différentes formes et à diverses sauces.

Grondins à la Maître-d'Hôtel.

Prenez quatre ou cinq grondins, ce qui dépend de leur grosseur; videz-les, ficelez-leur la tête; faites-les cuire dans une eau de sel assaisonnée et à petit feu, de crainte que vos grondins ne se déchirent; leur cuisson achevée, égouttez-les, arrangez-les sur votre plat à tête-bêche; ôtez-en les feuilles et saucez-les d'une bonne maître-d'hôtel un peu relevée (voyez l'article *Maître-d'Hôtel*); vous pouvez les servir avec toute autre sauce; soit en gras, soit en maigre.

Grondins en Cornets et aux Fines Herbes.

Prenez sept à huit petits grondins; videz-les, lavez-les, et laissez-les s'égoutter; passez de fines herbes, comme pour les côtelettes en papillotes; ajoutez-y seulement un peu plus de beurre; mettez vos grondins mijoter dans cet assaisonnement; quand ils seront un peu plus qu'à moitié cuits, laissez-les presque refroidir; faites autant de cornets avec du fort papier blanc, que vous avez de grondins; mettez-les dans ces cornets, en les y faisant entrer par la queue; remplissez-les de vos fines herbes; fermez vos cornets hermétiquement; mettez-les sur le gril, achevez de faire cuire, ainsi et à petit feu vos grondins; faites que votre papier ait une belle couleur, et servez.

Grondins à la Pluche Verte.

Ayez quatre grondins; videz-les, lavez-les, mettez-les dans une casserole, mouillez-les d'une mirepois, si c'est au gras (voyez *Mirepois*, article SAUCES); si c'est au maigre, mouillez-les d'un court-bouillon (voyez l'article *Court-Bouillon*); faites-les cuire, égouttez-les, dressez-les, et saucez-les d'une pluche verte. (Voyez l'article *Pluche Verte*.)

ROUGET BARBET.

Ce poisson vient rarement frais à Paris; cependant il en arrive quelquefois d'assez bons: la manière de l'accommoder, après l'avoir vidé et

écaillé, est de le mariner dans un peu d'huile, de le faire griller, et de le servir avec une sauce blanche au beurre ou aux câpres.

SAINT-PIERRE, OU POULE DE MER.

C'est un poisson extrêmement plat et dont la tête est grosse et plate comme le corps; la chair en est fort délicate, et on l'accommode comme le rouget: ce saint-pierre a l'inconvénient du rouget barbet, c'est de venir rarement frais à Paris.

ÉGLEFIN.

Ce poisson ressemble assez au cabillaud pour sa forme et la blancheur de sa chair; il a, de plus que le cabillaud, une raie longitudinale de chaque côté du corps; il a les yeux plus grands et plus à fleur de tête que le cabillaud, le bec plus pointu; ses écailles sont fines, et sa peau est d'un léger bleu d'ardoise. Il s'accommode et se sert généralement comme le cabillaud: il y a des gourmets qui le préfèrent à ce dernier.

BAR.

Le bar est un poisson de mer qui ressemble assez à l'églefin; il est plus rouge de corsage; il a les écailles beaucoup plus larges. Il y en a de fort gros (ceux-là se servent pour grosses pièces, ou par dardes pour entrées). On le fait cuire au court-bouillon quand il est gros; il reçoit généralement les sauces qu'on veut lui donner. Selon

moi, les plus convenables sont celles acidulées. Les petits se servent d'ordinaire grillés, ou avec une sauce blanche aux câpres.

MULET ET SURMULET.

Ces deux poissons diffèrent peu entre eux : on n'en voit pas d'aussi gros que le bar : leur corsage est rond ainsi que leur tête, qui est un peu camarde. Leur chair est fort délicate aussi. On les fait cuire généralement à l'eau de sel, ou bien on les fait griller. A mon avis, la meilleure façon de l'accommoder, après la sauce blanche au beurre, est de les mettre à la ravigote froide et crue.

VIVE.

La vive est un petit poisson de mer, d'un corsage rond, aplati, taché de jaune, et rayé transversalement : elle est armée, à chaque oreille et sur le dos, d'arêtes piquantes et très-dangereuses, auxquelles on ne saurait trop faire attention : s'il se faisait, en l'apprêtant, qu'on en fût piqué, il faudrait faire saigner long-temps la plaie, et la frotter du foie écrasé de la vive, ou piler un oignon avec du sel, et le délayer avec de l'esprit-de-vin, pour en faire un topique qu'on appliquerait sur la plaie jusqu'à ce qu'elle fût guérie.

Vives, Sauce aux Câpres.

Ayez cinq ou six vives, coupez-en les piquans des ouïes et du dos ; videz-les, lavez-les, ciselez-

les des deux côtés, mettez-les mariner dans un peu d'huile, avec persil en branche et un peu de sel fin : un quart d'heure avant de servir, mettez-les griller, arrosez-les de leur marinade, faites-les cuire des deux côtés, dressez-les et servez-les avec une sauce blanche au beurre. (Voyez l'article de cette Sauce.)

Vives à la Maître-d'Hôtel.

Préparez et faites griller ces vives comme les précédentes, et servez-les avec une sauce à la maître-d'hôtel. (Voyez l'article de cette Sauce.)

Vives à l'Italienne.

Ayez cinq ou six vives, videz-les et préparez-les comme il est indiqué ci-dessus; coupez-leur la tête et la queue; ne les ciselez point; mettez-les dans une casserole, avec une demi-bouteille de vin blanc, quelques tranches d'oignons, zeste de carotte, quelques branches de persil, une demi-feuille de laurier, et du sel en suffisante quantité : faites-les cuire, et leur cuisson faite; égouttez-les; dressez-les, saucez-les d'une italienne blanche (voyez l'article de cette Sauce); et servez.

Vives à l'Allemande.

Préparez cinq ou six belles vives, comme il est expliqué précédemment; leur ayant aussi coupé la tête et le petit bout de la queue, lardez-les de filets d'anchois et de filets d'anguilles; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, une demi-bouteille de vin blanc, un

peu de basilic, une demi-feuille de laurier, un clou de girofle, quelques branches de persil, quelques tranches d'oignons et zeste de carotte; faites cuire ainsi vos vives; et, leur cuisson faite, passez la majeure partie de leur fond au travers d'un tamis, dans une casserole; ajoutez-y un pain de beurre manié dans un peu de farine; faites cuire et réduire à consistance de sauce, et, au moment de servir, exprimez-y le jus d'un citron; égouttez vos vives, dressez-les, saucez-les dans cette sauce, et servez.

MAQUEREAU.

Maquereaux à la Maître-d'Hôtel.

Ayez trois ou quatre beaux maquereaux; faites attention qu'ils soient bien frais et d'une égale grosseur, afin qu'ils soient cuits en même temps; videz-les par l'une des ouïes, et ôtez-leur avec votre couteau le boyau par le nombril; essuyez-les, fendez-leur le dos et la tête, coupez-leur le bout du bec et le bout de la queue; mettez-les sur un plat de faïence ou de terre, saupoudrez-les d'un peu de sel fin, arrosez-les d'un peu d'huile, joignez-y quelques branches de persil, des ciboules en deux, et retournez-les dans cette marinade. Une bonne demi-heure avant de servir, ou davantage s'ils sont très-gros, mettez-les sur le gril, et de crainte que leur ventre ne vienne à s'ouvrir, couvrez-les d'une feuille de romaine: cette précaution est pour éviter qu'ils ne perdent leur laite: faites-les cuire sur une cendre rouge,

retournez-les, et, pour achever leur cuisson, posez-les sur le dos : leur cuisson achevée, dressez-les, et avec une cuiller de bois mettez-leur une maître-d'hôtel froide dans le dos ; forcez de citron ou saucez-les d'une maître-d'hôtel liée (voyez les articles de ces deux Sauces), et servez.

Maquereaux à l'Anglaise.

Prenez trois ou quatre maquereaux de la plus grande fraîcheur ; videz-les par l'ouïe, tirez-leur le boyau, ficelez-leur la tête, coupez le petit bout de la queue, et ne leur fendez point le dos : mettez une bonne poignée de fenouil vert dans une poissonnière qui ait sa feuille, et vos maquereaux dessus ; mouillez-les d'une légère eau de sel ; faites-les cuire à petit feu : leur cuisson faite, tirez votre feuille, égouttez-les, dressez-les sur votre plat, saucez-les d'une sauce au fenouil, ou de celle dite à groseilles à maquereau.) Voyez les articles de ces Sauces.)

Maquereaux à la Flamande.

Préparez vos maquereaux comme ceux à l'anglaise, sans leur fendre le dos ; maniez un morceau de beurre, avec échalotes, persil et ciboules hachés, du sel et un jus de citron ; remplissez-en le ventre de ces maquereaux ; roulez-les chacun dans une feuille de papier d'office beurrée ; liez-la fortement par les deux bouts, avec de la ficelle ; frottez votre papier d'huile ; mettez griller vos maquereaux sur un feu doux et égal, environ trois quarts d'heure : leur cuisson faite,

ôtez-les du papier, dressez-les sur votre plat; faites tomber sur vos maquereaux le beurre qui peut se trouver dans leur papier, et servez-les.

Maquereaux à l'Italienne.

Préparez et faites cuire trois ou quatre maquereaux, comme les vives à l'italienne : leur cuisson achevée, saucez-les d'une italienne blanche, dans laquelle vous incorporerez un morceau de bon beurre. (Voyez l'article *Italienne blanche*.)

Filets de Maquereaux à la Maître-d'Hôtel.

Levez les filets de trois maquereaux; coupez ces filets en deux, parez-les; faites fondre du beurre dans une sauteuse, et posez-y vos filets du côté de la peau; saupoudrez-les d'un peu de sel; recouvrez-les légèrement de beurre fondu; couvrez-les d'un rond de papier; mettez-les au frais, jusqu'à l'instant de vous en servir, et préparez la sauce suivante :

Mettez deux cuillerées de velouté réduit dans une casserole, persil et échalotes hachés et lavés; faites bouillir votre sauce; ajoutez-y la valeur de trois petits pains d'excellent beurre et un fort jus de citron; prenez vos laitances; faites-les dégorger, blanchir et cuire avec un grain de sel : au moment de servir, mettez vos filets sur le feu, faites-les roidir, retournez-les : leur cuisson faite, égouttez-les, en épanchant une partie du beurre; dressez vos filets en couronne sur un plat auquel vous aurez fait une bordure de

petits croûtons frits dans du beurre ou de l'huile; passez votre sauce et servez.

Maquereaux au Beurre noir.

Préparez ces maquereaux comme ceux à la maître-d'hôtel; faites-les cuire de même: leur cuisson faite, saucez-les d'un beurre noir, où vous aurez mis sel, vinaigre et persil frit.

RAIE.

Il y a plusieurs espèces de raies: la raie bouclée est la meilleure et la plus estimée de toutes; après vient la raie douce, qui est sans boucles et qui a deux fortes membranes près de la queue, lesquelles ressemblent à deux moignons. Quand cette raie est fraîche, elle est coriace. Après celles-ci est la grande raie, qu'on appelle *tyr*, et ensuite la raie *longe*, qui a la tête fort grosse et les ailes très-étroites pour la grosseur de son corps. Il y a aussi les petits *raietons*, desquels nous parlerons à leur ordre.

Raie bouclée, Sauce aux Câpres.

Ayez une moyenne raie bouclée; levez-en les deux ailes, le plus près du corps qu'il vous sera possible; afin que ces ailes ne se rompent pas à la cuisson: vos ailes levées, jetez-les dans un seau d'eau fraîche et lavez-les: pour cet effet, servez-vous d'une brosse rude, pour en ôter le limon et ne pas vous blesser avec les boucles, dont il est dangereux d'être piqué; égouttez ces ailes, mettez-les dans un chaudron, avec une

poignée de sel, des tranches d'oignons, persil en branche, deux feuilles de laurier, une gousse d'ail, une branche de basilic et un demi-setier de vinaigre blanc; de suite mettez votre chaudron sur le feu; faites jeter un bouillon à votre raie; retirez votre chaudron du feu; mettez-y le foie de la raie, duquel vous aurez ôté l'amer; couvrez votre chaudron d'un linge; laissez votre raie ainsi près de dix minutes, pour l'achever de cuire; retirez le foie, déposez-le dans une petite casserole, avec partie de son assaisonnement: de là retirez avec une écumoire une des ailes; posez-la sur un couvercle de casserole; ôtez-en la peau et les boucles, et le peu de chair noire qui se trouve adhérente à la blanche; retournez votre aile sur un autre couvercle, et faites de ce côté comme à l'autre; parez cette aile, coulez-la dans une casserole, et procédez de même pour l'autre aile; passez sur ces ailes et à travers un tamis partie de leur cuisson: une demi-heure avant de servir, faites chauffer votre raie, sans la laisser bouillir; égouttez-la sur un linge blanc, dressez-la sur votre plat avec son foie, faites quelques dessins dessus; saucez-la d'une sauce blanche au beurre, parsemez-la de câpres ou de cornichons coupés en petits dés ou en liards, et servez.

Raie à l'Espagnole.

Préparez, nettoyez, faites cuire, dressez et décorez votre raie comme la précédente; mettez

dans une casserole trois ou quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole; faites-la bouillir; ajoutez à l'instant de servir gros comme deux œufs d'excellent beurre; sassez bien votre sauce : si elle se trouvait trop liée, mettez-y un peu de consommé, saucez votre raie, parsemez-la de câpres et de cornichons coupés, soit en liards ou en dés, et servez.

Raie Sauce au Beurre noir.

Préparez et faites cuire votre raie, comme la précédente; coupez-en les ailes par morceaux carrés, de la longueur de trois travers de doigt sur trois pouces et demi de long; dressez-les en couronne autour de votre plat, saucez-les d'un beurre noir, assaisonné de sel et de vinaigre; garnissez-les de persil frit, et servez.

Raie Frite ou en Marinade.

Préparez, faites cuire et appropriiez votre raie, comme celle dite sauce aux câpres; coupez-la par morceaux comme celle au beurre noir; faites mariner ces morceaux avec un peu de sel et de vinaigre; au moment de servir, égouttez-les, trempez-les l'un après l'autre dans une légère pâte à frire; faites-les frire et d'une belle couleur, égouttez-les, dressez-les en miroton, et servez dessous une sauce poivrade (voyez l'article *Sauce Poivrade*); vous pouvez servir de cette façon de la raie de desserte et de la raie qui serait médiocrement fraîche.

Raie ton frit à cru.

Prenez plusieurs ailes de petits raietons; arrachez-en la peau des deux côtés, mettez-les mariner avec sel, vinaigre, oignons et quelques branches de persil; au moment de servir, égouttez-les, farinez-les; faites-les frire d'une belle couleur, égouttez-les; dressez-les; servez-les sans sauce, ou avec celle que vous jugerez convenable.

HARENG.

Le hareng est un poisson qui se pêche dans les mers du Nord; il s'en prend beaucoup sur les côtes de France, dans les provinces de la Normandie et de la Bretagne. C'est un poisson généralement estimé, dont il se fait une grande consommation. Il y a trois espèces de harengs renfermées en une; 1° le hareng frais: il est le plus recherché; il faut le choisir les ouïes très-rouges, les écailles brillantes, laité et gras, c'est-à-dire fort arrondi du dos; 2° le hareng pec; 3° le hareng sauret, qui est salé et fumé. Après ces harengs viennent les sardines, qu'on ne reçoit guère à Paris que salées ou à demi-sel; cependant on en a quelquefois de fraîches; mais elles sont beaucoup plus grosses. Elles se trouvent parmi les harengs frais auxquels elles ressemblent beaucoup.

Harengs frais, Sauce à la Moutarde.

Prenez douze ou quinze harengs; videz-les

par les ouïes, écaillez-les, essuyez-les avec un linge propre ; mettez-les sur un plat de faïence ou de terre, versez un peu d'huile dessus, saupoudrez-les d'un peu de sel fin, ajoutez-y quelques branches de persil, et retournez-les dans cet assaisonnement ; un quart d'heure avant de servir mettez-les griller, retournez-les ; leur cuisson faite, dressez-les sur votre plat et saucez-les d'une sauce blanche au beurre, dans laquelle vous aurez mis une cuillerée à bouche de moutarde, que vous aurez le soin de ne point laisser bouillir ; vous pouvez servir vos harengs avec une sauce grasse, et, si vous les servez froids, saucez-les avec une sauce à l'huile, de telle nature que vous le jugerez convenable.

Caisse de Laitances de Harengs.

Ayez une trentaine de harengs laités ; prenez-en les laitances, faites-les blanchir et égouttez-les ; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec champignons, persil, échalotes et ciboules hachés très-fin, sel, poivre et fines épices ; passez ces fines herbes légèrement sur le feu, prenez garde qu'elles ne roussissent ; ajoutez-y vos laitances ; faites-les mijoter un instant dans cet assaisonnement ; vous aurez fait une caisse ronde ou carrée, dans laquelle vous aurez étendu au fond un gratin, soit gras ou maigre, de l'épaisseur d'un demi-travers de doigt ; huilez le dessus de votre caisse et le dehors, mettez-la sur le gril, posez ce gril sur une cendre

chaude ; faites cuire ainsi ce gratin ; un instant avant de servir mettez vos laitances dans cette caisse , posez le four de campagne dessus , avec un feu doux ; au moment de servir retirez votre caisse , dégraissez-la , dressez-la , saucez-la d'une espagnole réduite , dans laquelle vous aurez exprimé le jus d'un citron , et servez.

Harengs pecs.

On ne les sert généralement que pour hors d'œuvre dans les bonnes tables. Dans le carême , on fait griller les harengs pecs , et on les masque , soit d'une purée de pois , soit de toute autre purée ou d'une sauce blanche.

Harengs pecs pour hors d'œuvre.

Prenez cinq ou six de ces harengs ; lavez-les , coupez-leur la tête et le petit bout de la queue , lèvez-en la peau , supprimez leurs nageoires , mettez-les dessaler dans moitié lait et moitié eau ; lorsqu'ils le seront à leur point , égouttez-les , dressez-les sur votre assiette avec des tranches d'oignons et de pommes de rainette crues : servez un huilier à côté.

Harengs saurets.

Prenez cinq ou six de ces harengs ; essuyez-les , coupez-leur la tête et le bout de la queue ; fendez-leur le dos , de la tête à la queue ; ouvrez les , mettez-les sur un plat de faïence , arrosez-les d'huile ; à l'instant de servir , mettez-les sur le gril , retournez-les ; j'observe qu'on ne doit

les laisser qu'un instant sur le feu ; cela fait , retirez-les , dressez-les sur une assiette , et servez-les :

FARCES EN GÉNÉRAL.

Godiveau.

Prenez une partie de la noix ou de la sous-noix entière , ou bien celle dite du pâtissier ; ôtez-en toutes les peaux et les nerfs ; hachez-la bien (servez-vous de couteaux à hacher) ; pilez-la (non dans un mortier de fonte) , en sorte que vos chairs fassent pâte ; hâchez le double de graisse de rognons de bœuf ; choisissez-la de manière qu'en la cassant , elle soit grelleuse et friable sous les doigts , c'est-à-dire qu'elle soit sèche : si elle était grasse , vous ne feriez ni beau , ni bon godiveau ; ôtez-en les grosses et petites peaux avec soin ; cela fait , pilez le tout ensemble , jusqu'à ce qu'on ne puisse plus distinguer la graisse d'avec le veau ; assaisonnez-la de sel , poivre , épices fines ; repilez le tout , mêlez-le bien , mettez un œuf entier , et flairez bien ceux que vous employerez , de crainte qu'ils n'aient un mauvais goût ; mettez-en un second , quand le premier sera bien incorporé ; et un troisième , si vous avez à-peu-près deux livres pesant de godiveau ; mouillez-le avec de l'eau la valeur de la moitié de la coquille d'un œuf : continuez chaque fois que votre eau sera bien incorporée ; ne mouillez pas trop vite , de crainte de noyer

vosre godiveau : ayez également attention de ne le pas faire trop liquide ; saupoudrez ensuite de farine une partie de vosre table ; faites un essai d'une boulette de cette manière : mettez dans une casserole du bouillon ; faites-le bouillir, et mettez-y vosre boulette, quand elle sera cuite, ce dont vous pouvez juger en appuyant le doigt dessus, si elle rend sous le doigt ; coupez-la, goûtez si elle est d'un bon goût et si elle est assez légère : si elle se trouvait trop délicate, remettez un œuf dans vosre godiveau pour lui donner plus de corps ; ensuite roulez-en ce dont vous aurez besoin et de la grosseur que vous jugerez à propos ; pochez-les comme vous aurez poché l'essai ; égouttez-les, et servez-vous-en pour tous les ragoûts où il entre du godiveau.

Chair à petits Pâtés et Pâte à la Ciboulette.

Prenez un quarteron de rouelle de veau, autant de tranche de bœuf, autrement dit de noix de bœuf, et une livre de graisse de rognons de bœuf ; hachez le veau et le bœuf ensemble le plus menu possible (servez-vous pour cela de couteau à hacher) ; hachez de même vosre graisse de bœuf ; mêlez le tout ensemble, et continuez de le hacher ; assaisonnez-le de sel, de poivre et d'épices fines ; quand le tout sera bien mêlé, mettez-y deux œufs, l'un après l'autre, et continuez de hacher ; lorsque vos œufs seront bien mêlés, mouillez vosre chair avec une goutte

d'eau, et continuez de la mouiller peu à peu jusqu'à ce qu'elle soit à la consistance d'une farce : ayez toujours soin de la relever avec le couteau, afin que la graisse se mêle parfaitement ; finissez-la avec du persil et de la ciboule hachés très-fin ; mêlez bien le tout ; relevez-la et mettez-la dans un vase, pour vous en servir, soit pour petits pâtés ou pâtés à la ciboulette.

Gratin.

Prenez une demi-livre de rouelle de veau ; coupez-la en petits dés ; mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de fines herbes hachées, tels que champignons, persil et ciboules ; mettez-y un peu de sel, d'épices fines et poivre fin : passez le tout en le remuant avec une cuiller de bois ; faites cuire cette chair environ un quart d'heure ; égouttez-en le beurre ; hachez-la le plus fin possible ; mettez-la dans le mortier ; prenez quinze foies de volaille ou de gibier, desquels vous aurez ôté l'amer et la partie du foie où il porte ; faites-les dégorger et blanchir à moitié, c'est-à-dire, faites jeter deux bouillons ; rafraîchissez-les ; égouttez-les ; mettez-les dans le mortier avec votre veau ; pilez le tout ; joignez-y autant de panade qu'il y a de chair (voyez l'article *Panade*) ; vous aurez fait cuire des tetines de veau dans la grande marmite et les aurez laissées refroidir ; parez-les en supprimant toutes leurs peaux ;

mettez par tiers autant de tétine que de chair et de mie pain (si vous n'aviez pas de tétine, employez du beurre); assaisonnez de sel votre gratin ; mettez-y, en le pilant, trois œufs entiers ; l'un après l'autre, et trois jaunes, desquels vous fouetterez les blancs comme pour le biscuit ; le tout bien pilé, ôtez le pilon ; ramassez ce gratin au milieu du mortier avec une cuiller ; faites-en l'essai ; sachez s'il est d'un bon goût ; s'il était trop délicat, remettez-y quelques jaunes d'œufs ; arrivé à son degré de perfection, mêlez-y vos blancs au fur et à mesure, en les écrasant le moins possible (vous pouvez y incorporer des truffes bien hachées); retirez-le et servez-vous-en au besoin.

Remarque. On peut faire ce gratin en n'employant pour toute chair que des foies crus, et, au lieu de veau, de la volaille ou du gibier.

Panade.

Ayez un ou plusieurs pains à potage ; prenez-en la mie ; mettez-la dans une casserole avec de la crème réduite ; laissez tremper cette mie ; lorsqu'elle aura absorbé la crème, posez votre casserole sur le feu ; faites bien cuire votre panade et qu'elle soit desséchée jusqu'à consistance de pâte ferme : si vous voulez une panade au consommé, au lieu de crème, employez du consommé ; et procédez de la même manière ; étant desséchée, liez-la de deux jaunes d'œufs.

Mie de Pain.

Prenez un pain rassis, levez-en les croûtes ; coupez cette mie en morceaux ; mettez-la dans un linge blanc ; broyez-la avec la paume de la main ; passez-la au travers d'un tamis ou d'une passoire : il est plus propre et plus commode de la passer au travers d'un tambour à mie de pain. Observez que vous devez la repasser chaque fois que vous vous en serez servie ; ayez soin de la flairer aussi chaque fois, pour vous assurer si elle n'a pas pris un goût de moisi, ou si elle n'est pas échauffée.

Autre manière de faire la Mie de Pain, et que je préfère à la précédente.

Prenez des mies de pain bien blanches ; mettez-les sécher dans un tamis à un four très-doux ; ensuite pilez-les ; passez-les au travers d'un tamis et servez-vous-en : vos fritures et grillades panées seront infiniment plus belles.

Farces cuites.

Prenez la quantité de volaille dont vous croirez avoir besoin, ou du veau, faute de volaille, que vous couperez en dés, et que vous passerez aux fines herbes, comme il est indiqué au Gratin (voyez cet article) ; levez-en les chairs, ôtez leurs nerfs et leurs peaux ; hachez ces chairs et pilez-les bien ; mettez autant de panade que de chair, et de même de la tetine, c'est-à-dire que le tout

soit par tiers ; ayant pilé le tout à part, repilez ces trois portions réunies ; mettez-y des œufs entiers, en raison du volume de votre farce ; ayez soin qu'elle ne soit pas trop liquide ; assaisonnez-la de sel, épices fines et fines herbes, passées au beurre ; faites un essai ; arrivée à son degré, finissez-la avec quelques blancs d'œufs fouettés, et servez-vous-en au besoin.

Quenelles de volaille.

Prenez deux poulets ; levez-en les chairs, ôtez-en les peaux et les nerfs ; pilez ces chairs, faites-les passer au travers d'un tamis à quenelles, à l'aide d'une cuiller de bois ; ramenez-les, repilez celles qui n'auraient pu passer, et passez de nouveau ; ensuite prenez autant de panade desséchée à la crème ou au consommé que vous avez de chair, et de même autant de beurre ou de tétine, c'est-à-dire que le tout soit par tiers, ayant pilé en trois portions à part ; mêlez-les et pilez-les encore, en y ajoutant un œuf entier, jusqu'à la concurrence de trois, et trois jaunes d'œufs, l'un après l'autre : au fur et à mesure qu'ils seront incorporés avec votre farce, assaisonnez-la de sel, d'un peu de muscade râpée ; repilez-la, ramassez-la bien en masse dans votre mortier ; prenez-en gros comme le pouce pour en faire un essai, dans de l'eau bouillante ou du bouillon (*idem*) ; goûtez si elle est d'un bon goût, et si elle se trouvait trop délicate, mettez-y en-

tiers un œuf ou deux ; ôtez le pilon, fouettez le blanc des trois jaunes que vous avez employés, mettez-les par partie dans votre farce bien mêlée ; retirez-la et lorsque vous voudrez l'employer, prenez-vous-y de cette façon :

Si c'est pour garnir une grosse pièce, ayez une cuiller à dégraisser ; remplissez-la de votre farce à quenelles et avec votre couteau, que vous tremperez dans de l'eau un peu plus que tiède, vous lui donnerez au dehors la forme que la cuiller a au dedans ; vous aurez une autre cuiller de même forme, que vous tremperez aussi dans cette eau, et vous la coulerez entre la farce et la coquille de la cuiller où cette quenelle se trouve ; de là enlevez-la, déposez-la dans une casserole dont vous aurez beurré le fond, et continuez ainsi, jusqu'à ce que vous en ayez assez de dressée ; lorsque vous voudrez les pocher, ayez du bouillon très-chaud, versez-le dans votre casserole où seront ces quenelles ; ayez soin de l'incliner, afin que le bouillon les mette à flot sans les endommager ; faites-les bouillir doucement, retournez-les légèrement avec une cuiller, pour qu'elles pochent également : leur cuisson achevée, égouttez-les sur un linge blanc, et dressez-les : si vos quenelles sont pour un vol-au-vent, dressez-les comme les précédentes, mais avec deux cuillers à bouche ; et si vous les voulez encore plus petites, prenez pour les dresser deux cuillers à café.

Quenelles de Lapereaux.

Ayez un lapin de garenne : après l'avoir dépouillé, videz-le proprement, levez-en les chairs, ôtez les nerfs et les peaux, mettez-en les chairs dans un mortier, pilez-les, et suivez en tout le même procédé que celui énoncé à l'égard de celles de volaille, article précédent.

Quenelles de Perdreaux.

Ces quenelles se font comme celles de lapereaux, ainsi qu'il est indiqué ci-dessus.

Quenelles de Faisans.

Elles se font de même que celles de lapereaux. (Voyez cet article.)

Boudin de Lapereaux à la Richelieu.

Prenez la chair d'un lapin, pilez-la, passez-la, comme il est indiqué aux quenelles de volaille : vous suivrez en tout, pour cette farce, le même procédé que pour celle de lapereaux (voyez cet article), excepté cependant qu'il vous faut employer de la pomme de terre, au lieu de panade : en conséquence, prenez six ou huit belles pommes de terre ; faites-les cuire sous la cendre : lorsqu'elles le seront, épluchez-les avec soin, mettez-les dans le mortier, pilez-les à force de bras ; ensuite servez-vous-en en place de panade et en même quantité : votre farce achevée, étendez-en sur un couvercle de casserole bien également, l'épaisseur d'un travers de doigt, un carré long de cinq pouces de hauteur sur trois de lar-

geur; mettez sur la longueur et au milieu un salpicon (voyez l'article *Salpicon*); trempez la lame de votre couteau dans de l'eau chaude, comme vous avez fait pour former vos quenelles de volaille; enfermez ce salpicon en relevant et en rabattant les deux côtés, ainsi que les deux bouts sur votre salpicon, en sorte qu'il soit bien enveloppé de la farce à laquelle vous donnez la forme d'un boudin blanc: beurrez le fond d'une casserole assez grande pour que votre couvercle puisse toucher au fond; chauffez ce couvercle légèrement, et faites couler votre boudin dans le fond de cette casserole, ayant soin qu'il y soit droit, et ainsi de suite, en continuant votre opération; prenez les mêmes précautions, pour pocher ces boudins, que celles indiquées pour les *Quenelles de Volaille*; lorsqu'ils le seront, égouttez-les, laissez-les refroidir. Si vous voulez les faire griller, dorez-les d'œufs avec un petit pinceau de plumes, et roulez-les légèrement dans de la mie de pain; posez-les sur le gril et mettez-les sur une cendre rouge: faites qu'ils prennent partout une belle couleur, et cela en les retournant sur les quatre faces: ensuite dressez-les, soit sur une bonne italienne blanche, ou rousse, soit sur une périgieuse, et servez.

Boudin d'Ecrevisses.

Faites une sauce à quenelles de volaille; servez-vous-en comme il est dit à l'article *Boudin à la*

Richelieu; faites un salpicon de queues d'écrevisses, de champignons et de truffes (voyez l'article *Salpicon*); vous envelopperez de ce salpicon avec de votre farce à quenelles, et vous en ferez vos boudins; ensuite lavez et faites sécher les coquilles des queues d'écrevisses employées dans votre salpicon, et faites-en un beurre (voyez l'article *Sauce au Beurre d'Ecrevisses*): lorsque vos boudins seront pochés, vous les mettrez sur un plafond, vous les dorerez de ce beurre d'écrevisses, vous les panerez et les arroserez avec votre beurre, et vous leur ferez prendre au four une belle couleur; de là dressez-les, et servez dessous un bon velouté réduit, que vous aurez lié avec le restant de ce beurre d'écrevisses: surtout que votre saucé soit d'un beau rouge.

Boudin de Merlans.

Ce boudin se fait comme ceux de lapereaux, excepté que la farce à quenelles est faite avec de la chair de merlans. Si on le veut maigre, on compose le salpicon de foies de merlans, de champignons, de truffes et d'espagnole maigre (voyez *Espagnole maigre*, article MAIGRE); on le pane, comme ceux d'écrevisses; on le dore avec du beurre, et on sert dessous une espagnole maigre ou une italienne.

Boudins en général.

On peut en faire de faisans, de perdreaux, de volaille, de saumon, etc. Les procédés pour les

composer sont les mêmes que ceux énoncés ci-dessus, article *Boudins*.

Croquettes de Lapereaux.

Faites cuire un lapereau à la broche; laissez-le refroidir; levez-en les chairs; supprimez-en la peau et les nerfs; coupez ces chairs en petits dés, ainsi que des truffes ou des champignons, quelques foies gras ou demi-gras; faites réduire une cuillerée à pot de velouté à la consistance de demi-glace; ajoutez-y persil et ciboules hachés; laissez cuire cinq ou six minutes; mettez vos chairs et vos truffes dans votre sauce, sans la laisser bouillir; liez le tout avec deux jaunes d'œufs, ayant soin de le remuer avec une cuiller de bois; versez cet appareil sur un plafond; étendez-le avec la lame d'un couteau; laissez-le refroidir; divisez-le en parties égales, grosses comme la moitié d'un œuf; formez-en des poires ou des cannelons; ainsi préparées, roulez-les dans de la mie de pain; trempez-les dans une omelette où vous aurez mis un peu de sel fin; roulez-les encore une fois dans la mie de pain, en leur conservant la forme qu'il vous aura plu de leur donner; faites-les frire à friture un peu chaude; qu'ils soient d'une belle couleur; égouttez-les; dressez-les, et servez-les avec une pincée de persil frit.

Quenelles de Merlans.

Levez les filets de cinq ou six merlans;

ôtez-en les peaux, en posant ces filets sur la table, et levez-les en faisant glisser votre couteau, comme si vous leviez une bande de lard; mettez les chairs dans un mortier avec un peu de sel fin; pilez-les; passez-les au travers d'un tamis à quenelles; ensuite pilez votre panade et passez-la de même au tamis (voyez *Panade*, à son article); mettez-en autant que vous avez de volume de chair, et du beurre en même quantité, le tout par tiers: pilez le tout ensemble; assaisonnez votre farce de sel en suffisante quantité, d'épices fines, d'une cuillerée à bouche de fines herbes passées au beurre, et d'œufs ce qu'il en faut, en procédant à cet égard comme il est indiqué pour les autres farces; faites-en l'essai et finissez-la avec des blancs d'œufs, comme il est dit aux autres Quenelles.

Quenelles de Saumon.

Ces quenelles se font comme celles de merlans, excepté qu'on y met moins de beurre, attendu que le saumon est gras par lui-même.

Quenelles de Brochet.

Ces quenelles se font comme celles de merlans; mais on y incorpore la chair de deux ou trois anchois: elles se servent de même que les autres.

Quenelles de Carpes.

Prenez deux moyennes carpes; échardez-les; ce que vous ferez en glissant la pointe de votre

couteau sous les premières écailles de la queue, entre ces écailles et la peau, jusqu'à la tête de votre poisson; ensuite faites descendre votre couteau jusqu'aux nageoires du ventre; après tournez le taillant de votre couteau de l'autre côté, et faites-le glisser jusqu'à la nageoire dorsale: de suite enlevez et supprimez les écailles de la carpe; cela fait, ciselez-en la peau légèrement, le plus près possible de la tête, et glissez la pointe de votre couteau le long de l'arête, de manière à ne couper que la peau: vous en ferez autant du côté du ventre; puis ensuite vous détacherez également la peau sur le chignon de la carpe, afin de vous donner un peu de prise pour pincer cette peau (avec un linge blanc) et la tirer de la tête à la queue: de cette manière vous dépouillez votre carpe comme une anguille; levez-en les chairs, en glissant votre couteau le long de l'arête dorsale et le long des côtes, jusqu'au centre, afin de les enlever d'une seule pièce du même côté; supprimez la partie nerveuse qui se trouve au bout de la queue; retournez votre carpe et répétez votre première opération; hachez bien ces chairs, en y mettant un peu de sel, pour leur donner plus de facilité à se piler; pilez-les; ajoutez-y la chair de deux anchois, et des fines herbes passées au beurre; mettez les mêmes proportions de beurre, de chair, de panade et d'œufs que dans les autres quenelles; assaisonnez cette farce d'épices fines,

faites-en l'essai et finissez-la avec des blancs d'œufs fouettés, comme les autres quenelles.

La manière que je viens d'indiquer pour échar-der les carpes et en enlever les chairs, est celle dont on se sert pour les brochets.

PÂTISSERIE.

Pâte à dresser.

PRENEZ un quart de fleur de farine, ce que les boulangers nomment gruau; mettez-le sur un tour à pâte; formez un trou au milieu de cette farine, assez grand pour contenir l'eau: maniez une livre de beurre; mettez-le au milieu de ce trou, *dit* fontaine; ajoutez-y une once de sel fin; versez de l'eau, et lorsque vous avez lavé vos mains (soit dit une fois pour toutes), prenez peu à peu la farine; maniez bien votre beurre, pétrissez bien votre pâte: lorsqu'elle sera en masse et bien ferme, tourez-la deux ou trois fois, c'est-à-dire écrasez-la avec les paumes des mains; cela fait, ramassez votre pâte en un seul morceau; moulez-la: à cet effet, saupoudrez votre tour d'un peu de farine; ensuite mettez votre pâte dans un linge un peu humide; laissez-la reposer ainsi une demi-heure avant de l'employer: vous pouvez la faire à cinq ou six livres par boisseau; celle à quatre livres sert ordinairement pour les gros pâtés froids et les timbales froides; celle à cinq ou six livres par boisseau, et en ajoutant un œuf par litron, sert pour les pâtés chauds, les timbales de macaroni et autres.

Pâte brisée.

Prenez un quart de farine, plus ou moins, si

le cas le requiert; passez-la au tamis; mettez-la sur votre tour à pâte; faites un trou au milieu, appelé fontaine; mettez-y une once de sel fin et une livre et demie de beurre manié; versez de l'eau ce qu'il en faut pour faire votre pâte d'une consistance ferme; maniez ce beurre et cette farine ensemble, sans trop diviser le beurre; assemblez le tout à force de bras, et, s'il est nécessaire, arrosez-la d'un peu d'eau, faites-en une masse; saupoudrez votre tour de farine, et mettez votre pâte dessus; moulez-la, laissez-la reposer, couvrez-la d'un linge humide, et servez-vous-en pour des gâteaux de pâte brisée, pour le fond de divers entremets : à ce sujet, donnez-lui trois ou quatre tours, selon que le beurre se trouve divisé, et s'il l'est peu, donnez-lui plus de tours (on appelle tourner, étendre la pâte avec un rouleau) : à cet effet, l'on saupoudre sa table ou son tour à pâte avec un peu de farine, afin que la pâte ne s'y attache pas : on saupoudre cette même pâte; on prend le rouleau des deux mains; on le fait rouler sur la pâte, depuis le bout des doigts jusqu'à la paume de la main; chaque fois qu'il est arrivé, on le reprend et on le fait rouler de nouveau : il faut que ce rouleau ne marque point sur la pâte en l'étendant; de suite formez de cette pâte un carré long : quand elle est assez amincie, il faut prendre un des bouts, le ployer jusqu'au milieu, l'étendre de nouveau, plier l'autre bout sur celui-là, en sorte que la pâte se trouve doublée en trois : si vous

donnez un second tour ; aussitôt alongez votre pâte à contre-sens, repliez-en de même les deux autres extrémités ; continuez ainsi pour les autres tours, en changeant votre pâte du côté opposé à celui que vous venez de plier : vous donnerez plus ou moins de tours ; cela dépendra de la quantité de beurre que vous aurez mise dans votre farine : vous aurez soin de donner les derniers tours plus minces que les premiers ; et lorsque vous plierez votre pâte, vous ne la saupoudrez que de fort peu de farine ; autrement cette pâte ou feuilletage ne serait pas claire, c'est-à-dire qu'à la cuisson elle serait bise : si, comme cela arrive, il se trouvait trop de farine dessus, époussetez-la légèrement avec un pinceau de plumes, et passez-en un autre un peu mouillé sur votre pâte, pour qu'elle se lie bien : lui ayant donné son dernier tour, laissez-la reposer ; couvrez-la d'un linge pour qu'elle ne se hâle point. Si c'est un gâteau ou un objet rond que vous voulez faire, prenez les quatre pointes de votre pâte, ramenez-les au centre du carré, de manière qu'ils se touchent sans se croiser, et ainsi des autres parties, afin d'en faire une masse ronde : cela fait, abaissez votre pâte avec le rouleau, et formez-en, soit un gâteau, comme il est dit, ou le fond d'une tourte, etc.

Pâtes à Nouilles.

Mettez un demi-litron de farine sur votre table ; formez une fontaine au milieu ; cassez-y trois ou quatre œufs ; ajoutez-y un peu de sel et

un peu d'eau pour le fondre et du beurre gros comme une noix; formez du tout une pâte, la plus ferme possible; fraisez-la avec la paume de la main, assemblez-la, laissez-la reposer; donnez-lui un tour ou deux; séparez-la en quatre parties, dont vous ferez autant d'abaisses le plus minces possible; coupez-les par bandes de la largeur d'un pouce et demi; saupoudrez-les légèrement de farine; coupez-les de la grosseur d'un fort vermicelle, et le plus également possible; étendez ces nouilles sur du papier, laissez-les une heure ou deux à l'air, et pendant ce temps soulevez-les légèrement pour qu'elles sèchent; pochez-les dans de l'eau bouillante, dans laquelle vous aurez mis un peu de sel; faites-les bouillir un demi-quart d'heure, écumez-les, jetez-les sur un tamis et laissez-les égoutter : si vous voulez vous en servir pour potage, ayez un excellent consommé, bien limpide; mettez-y vos nouilles; faites-leur jeter deux ou trois bouillons; dégraissez le potage, et servez-le.

Feuilletage.

Prenez un quart de fleur de farine; passez-le au tamis sur votre tour; faites au milieu une fontaine; mettez-y une once de sel fin et de l'eau en suffisante quantité, deux ou quatre jaunes d'œufs, si vous le voulez (je parle ainsi, parce qu'on peut s'en dispenser) : lorsque vous croirez votre sel fondu, mêlez votre farine avec votre eau, sans pour cela crever votre farine, jusqu'à ce que vous ayez bien assemblé toute votre pâte:

alors pétrissez-la, en la tournant sur elle-même, de manière à ce qu'il ne reste rien d'attaché sur votre tour : observez qu'il ne faut mettre, autant que faire se peut, votre pâte qu'à consistance de votre beurre ; évitez d'y ajouter de l'eau à plusieurs reprises, ce qui corderait votre feuilletage, c'est-à-dire le rendrait coriace, et dès-lors très-difficile à travailler ; de plus la pâtisserie en serait et moins bonne et moins belle : cela fait, laissez reposer votre pâte ; maniez deux livres de beurre, si votre feuilletage est à huit livres par boisseau, ou deux livres et demie, s'il est à dix livres ; étendez un peu votre pâte ; mettez votre beurre dessus, étendez-le presque de la largeur de la pâte ; reployez-la des quatre coins, pour envelopper le beurre ; aplatissez la masse de votre pâte avec la paume de la main, laissez-la reposer encore un quart d'heure, et tourez-la comme il est indiqué à l'article *Pâte brisée* : à huit livres, vous lui donnerez cinq tours ou cinq et demi ; cela dépend néanmoins de la manière dont vous l'avez tournée : à dix livres de beurre par boisseau de farine, donnez-lui six tours ou six et demi : le demi-tour est de ployer la pâte en deux de suite : servez-vous-en pour des vols-au-vent, des tourtes d'entremets, des petits pâtés au naturel, des tartelettes, et tout ce qui est de pâtisserie légère, telles que celles aux confitures, etc.

Petits Pâtés au Naturel.

Abaissez d'une ligne d'épaisseur des rognures

de feuilletage ou un morceau de pâte brisée; prenez un coupe-pâte de la grandeur que vous voudrez avoir ces petits pâtés; coupez-en les abaisses; mettez-les sur un plafond; posez au milieu de ces abaisses gros comme le pouce de chair à petits pâtés (voyez, article FARCES, celle à la *Ciboulette* ou de *Godiveau*) : si vous voulez les faire en maigre, servez-vous de la farce de carpes; refaites des abaisses de feuilletage de l'épaisseur de trois lignes; couvrez vos chairs de petits pâtés; que les fonds ne débordent pas les couvercles; appuyez légèrement sur vos petits pâtés, dorez-les : un quart d'heure avant de servir faites-les cuire, et servez-les sortant du four.

Petits Pâtés au Jus.

Faites une abaisse de pâte brisée; foncez-en des petits moules à darioles (voyez l'article *Darioles*) : remplissez-les de chair à la ciboulette ou de godiveau; si c'est en maigre, d'une farce de carpes, et saucés d'un coulis maigre; coupez-les de vos couvercles de feuilletage : pour cela, servez-vous d'un coupe-pâte goudronné, de la grandeur de vos moules; dorez vos couvercles; mettez cuire vos petits pâtés : leur cuisson faite, ôtez-en les couvercles; ciselez la farce, retirez vos petits pâtés de leurs moules, dressez-les, saucez-les d'une bonne espagnole réduite, et servez.

Petits Pâtés à la Béchamelle.

Faites une abaisse de feuilletage de quatre lignes d'épaisseur, et à laquelle vous aurez donné

cinq tours; ayez un coupe-pâte d'un pouce et demi de diamètre, coupez vos petites abaisses, mettez-les sur un plafond, ayant soin de les retourner; dorez-les, cernez-les à quelques lignes du bord pour leur former un couvercle; faites-les cuire, et, leur cuisson faite, ôtez-en la mie; vous aurez coupé des blancs de volaille en petits dés ou en émincées; au moment de servir ayez une béchamelle réduite et bien corcée (voyez *Béchamelle*, article SAUCES); mettez-y vos blancs de volaille; faites chauffer le tout sans le faire bouillir, remplissez-en vos petits pâtés, et servez.

Vous pouvez faire de même des petits pâtés, soit de foie gras, soit en salpicon ou de laitances de carpes, etc.

Petits Pâtés bouchés à la Reine.

Faites des abaisses plus minces que les précédentes; coupez-les de la grosseur d'une bouchée, mettez-les sur un plafond, dorez-les, cernez-les; faites-les cuire, et leur cuisson achevée, levez-en les couvercles, ôtez-en la mie, remplissez-les du ragoût ci-après indiqué.

Hachez des blancs de volaille très-menu, mettez-les dans une bonne béchamelle bouillante; mêlez bien le tout, remplissez-en vos petits pâtés, et servez.

Petits Pâtés à la Mancelle.

Faites des croustades comme pour les pâtés au jus; prenez un perdreau cuit à la broche,

coupez-en les chairs en petits dés, pilez-en les carcasses; mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, deux échalotes, trois cuillères d'espagnole; faites réduire cela; dégraissez-le, supprimez-en les échalotes, et ajoutez-y ces carcasses; délayez-les sans les laisser bouillir; passez cette purée à l'étamine à force de bras, faites-la chauffer au bain-marie; au moment de servir ajoutez-y vos chairs de perdreaux, le jus d'une orange amère, dont vous ôterez les pépins, la moitié d'un pain de beurre; remplissez de ce ragoût vos croustades, et servez-les.

Petits Pâtés au Salpicon.

Procédez pour ces petits pâtés comme il est énoncé pour ceux au jus; lorsqu'ils seront cuits, ôtez-en les chairs, coupez-les en dés; ajoutez-y des champignons cuits, des truffes, quelques foies de volaille, des culs d'artichauts, tous coupés d'égale grosseur; mettez tous ces ingrédients dans de l'espagnole réduite; faites-leur jeter un bouillon; dégraissez, assurez-vous si c'est d'un bon goût; remplissez-en vos pâtés, et servez.

Tourte d'Entrée de Godiveau.

Moulez un morceau de pâte; abaissez-le de la grandeur d'un plat d'entrée; mettez votre abaisse sur une tourtière de même grandeur, étendez un peu de godiveau au milieu de votre abaisse, posez dessus une bonne pincée de champignons; passez et égouttez (voyez à ce sujet

l'article GARNITURES); mettez quelques culs d'artichauts coupés en quatre ou six; ayez du godiveau (voyez *Godiveau*, article FARCES); roulez-en des andouillettes de la grosseur que vous le jugerez convenable; mettez-en au-dessus de vos garnitures et tout autour, en sorte que le tout forme un dôme un peu aplati; faites une seconde abaisse un peu plus grande que la première; mouillez le bord de la première, posez la seconde dessus pour en former le couvercle, soudez les deux ensemble; videlez les bords, dorez votre tourte, et mettez-la cuire au four ou sous un four de campagne; sa cuisson faite, levez-en le couvercle, dressez-la, saucez-la d'une bonne espagnole réduite, et servez-la; autrement vous pouvez vider votre tourte dans une casserole pour faire jeter un bouillon à sa garniture dans l'espagnole que vous avez soin de dégraisser; dressez votre toute, remplissez-la de sa garniture, et servez: employez le même procédé à l'égard des tourtes de divers ragoûts.

Pâté à la Ciboulette.

Prenez de la pâte à dresser; moulez-la; formez-en un pâté de la forme indiquée au flan de nouilles; remplissez-le de farce à la ciboulette (voyez *Farce à la Ciboulette*, article FARCES); faites une seconde abaisse, formez-en un couvercle, soudez-le, rognez le bord de la pâte, pincez votre pâté, recouvrez-le d'un faux couvercle de feuilletage, que vous échiqueterez et

goudronnerez; dorez-le, mettez-le au four, et, sa cuisson faite, levez-en le couvercle; dégraissez votre pâté; coupez-en la farce en losange, sans la retirer; saucez-le d'une bonne espagnole réduite; ajoutez, si vous le voulez, un jus de citron; recouvrez-le de son couvercle, et servez de suite.

Pâté chaud de Godiveau.

Prenez de la pâte à dresser, et formez-en un pâté, comme il est indiqué au pâté à la ciboulette; dressez-le un peu plus haut, et faites qu'il ait de la grâce; étendez dans le fond un peu de godiveau; garnissez-le comme il est énoncé à la tourte de godiveau, et finissez-le de même.

Pâté à la Financière.

Dressez un pâté; remplissez-en la croûte de farine ou de viandes de sauces; lorsque votre caisse sera cuite et d'une belle couleur, ôtez les viandes ou la farine, ainsi que la mie de votre caisse, et remplissez-la d'une bonne financière. (Voyez *Financière*, article RAGOUTS.)

Pâté chaud, maigre, de Carpe et d'Anguille.

Dressez une caisse de pâté; garnissez-en le fond d'un peu de quenelles de carpe, de champignons, de culs d'artichauts et de tronçons d'anguille, que vous aurez fait cuire dans un bon assaisonnement (voyez à ce sujet l'*Anguille à la Broche* ou à la *Tartare*, article MAIGRE); achevez de remplir votre pâté de quenelles de carpe, que vous aurez roulées dans de la farine

et desquelles vous aurez formé des andouillettes; couvrez votre pâté, mettez-lui un faux couvercle; faites-le cuire, et aux trois quarts de sa cuisson cernez le couvercle; lorsque votre pâté sera cuit, retirez-le, découvrez-le, saucez-le d'une bonne espagnole maigre et réduite, dans laquelle vous aurez mis quelques laitances de carpes, et servez.

Pâté de Pigeons à l'Anglaise.

Ayez trois pigeons; épluchez-les, videz-les, flambez-les, coupez-leur les pattes, les cous et les ailerons; mettez-les dans une casserole avec leurs abatis, tels que foies, gésiers, têtes, ailerons (excepté les pattes); ajoutez-y un bouquet de persil et ciboules, une feuille de laurier, du sel, du poivre, lequel doit dominer un peu, des fines épices, une petite pincée de basilic et du petit lard coupé en lames; mouillez le tout avec un peu de bouillon et un peu du derrière de la marmite; faites cuire vos pigeons un peu plus qu'aux trois quarts, retirez-les du feu, laissez-les refroidir, et mettez-les dans un vase creux, avec leur assaisonnement et six jaunes d'œufs que vous aurez fait durcir; couvrez le tout avec un couvercle de pâte, que vous souderez au vase; dorez ce couvercle et piquez dessus les pattes de vos pigeons; achevez de faire cuire votre pâté, et servez-le tel qu'il est.

Pâté de Giblettes piaïé, à l'Anglaise.

Ce pâté se fait comme le précédent, sinon

qu'au lieu de pigeons on emploie des abatés d'oies, de dindons, ou tous autres.

Vol-au-Vent.

Faites un litron de feuilletage, comme il est indiqué; beurrez-le à dix livres, donnez-lui cinq tours, abaissez-le de la grandeur du plat que vous voulez servir; prenez un couvercle de la grandeur du fond de ce même plat, posez-le sur votre feuilletage; couvrez votre abaisse, enlevez votre vol-au-vent de dessus votre tour, retournez-le en le plaçant sur un plafond; dorez-le, cernez-en le couvercle à un pouce et demi du bord; faites avec votre couteau le dessin qu'il vous plaira, tant sur la bande que sur le couvercle; mettez-le cuire au four ou sous un four dit de campagne; sa cuisson faite, levez-en le couvercle, ôtez la mie qui s'y trouve ainsi que dans le vol-au-vent, et servez-vous-en pour entrée ou pour entremets; si c'est pour entrée, mettez-y, soit un ragoût à la financière, soit des filets de turbot à la béchamelle, ou tel autre ragoût qu'il vous plaira; si c'est pour entremets, mettez-y, soit des légumes, soit des compotes, soit des soufflés.

Pâté froid de Veau.

Ayez une ou deux noix de veau; battez-les; ôtez-en les nerfs et les peaux; lardez-les de gros lardons, assaisonnés de poivre, fines épices, persil et ciboules hachés, un peu d'aromates pilés et passés au tamis; faites une farce avec

une sous-noix de veau et une égale quantité de lard haché bien menu; assaisonnez cette farce de sel, poivre, de fines épices, d'aromates, et, si vous le voulez, d'une petite pointe d'ail; pilez cette farce dans le mortier; ajoutez-y quelques œufs entiers, les uns après les autres, et une goutte d'eau de temps en temps, de manière cependant qu'il y ait plus d'eau que d'œufs: cela fait, garnissez une casserole de bardes de lard; posez dedans un peu de cette farce; lorsque vous aurez assaisonné votre veau de sel, poivre et fines épices, rangez-le dans une casserole sur votre farce; et garnissez-le tant au bord de cette casserole, que dans les vides qu'il peut laisser: foulez-le un peu, afin qu'il reste moins de ces vides; ensuite couvrez ces chairs avec un couvercle, et mettez-les revenir une heure dans le four; retirez-les, laissez-les refroidir; quand elles le seront, prenez de la pâte à dresser (voyez l'article *Pâte à dresser*), mouillez-la, abaissez-la de l'épaisseur d'un travers de doigt; faites en sorte qu'elle soit ronde; posez-la sur une ou deux feuilles de fort papier beurrées et collées ensemble; garnissez-la d'un peu de farce que vous avez dû conserver à cet effet; étendez cette farce de la grandeur de la casserole où vous aurez fait revenir votre viande; faites chauffer légèrement cette casserole pour en détacher les chairs; renversez-les sur un couvercle, et glissez-les sur le milieu de votre abaisse; maniez du beurre; saupoudrez votre

tour de farine; roulez dessus votre beurre; donnez-lui l'épaisseur du petit doigt; formez-en une couronne sur le haut de votre pâté, et mettez-en dessus quelques morceaux, ainsi que deux ou trois demi-feuilles de laurier; ensuite faites une seconde abaisse, moins épaisse de moitié que la première: il faut qu'elle soit assez grande pour envelopper vos chairs et retomber sur l'autre abaisse; mouillez votre pâte au bord des chairs; mettez votre seconde abaisse dessus; soudez-la avec la première; ôtez la pâte qu'il pourrait y avoir de trop au pied du pâté; humectez avec un doroir le tour de vos abaisses, et montez votre pâté en relevant celle de dessous jusqu'au haut; donnez du pied à votre pâté; faites une troisième abaisse pour former un couvercle; humectez le dessus de votre pâté; soudez avec son bord votre troisième abaisse; rognez-les également; pincez votre pâté tout autour, ou faites-lui le dessin qu'il vous plaira; faites un faux couvercle de feuilletage (voyez l'article *Feuilletage*); couvrez votre pâté, et faites-lui au milieu un trou appelé cheminée; dorez-le; mettez-le cuire dans un four bien atteint, que vous aurez laissé un peu tomber, et faites-lui prendre une belle couleur: si durant sa cuisson il était dans le cas d'en prendre trop, couvrez-le d'un peu de papier; laissez-le cuire trois ou quatre heures; retirez-le; sondez-le avec une lardoire de bois; si elle entre facilement, c'est qu'il est cuit; dans ce cas, mettez-y

Un poisson d'eau-de-vie ; remuez-le et finissez de le remplir avec un peu de consommé ; lorsqu'il sera presque froid, bouchez la cheminée ; retournez sens dessus dessous sur un linge blanc votre pâté, afin que la nourriture s'y trouve bien répandue : quand vous voudrez le servir, ôtez-en le papier ; grattez le dessous du pâté ; s'il a pris trop de couleur, posez une serviette sur le plat ; dressez-le dessus et servez-le comme grosse pièce.

Pâté en Timbale.

Préparez vos chairs, comme il est indiqué à l'article précédent : prenez une casserole bien étamée, de la grandeur convenable au pâté que vous voulez faire. Ayant fait un dessin dans votre casserole avec de la même pâte que celle destinée à votre pâté, faites une abaisse à-peu-près de l'épaisseur d'un demi-travers de doigt, et foncez-en cette casserole ; que votre pâte la déborde d'un demi-pouce au dehors : garnissez cette abaisse de bardes de lard ; mettez un peu de farce dans le fond ; arrangez-y vos viandes, nourrissez-les d'un peu de beurre, et assaisonnez-les comme il est indiqué au Pâté froid ; mouillez avec un doroir de plumes la pâte qui déborde votre casserole ; faites une autre abaisse pour en faire le couvercle ; couvrez-en vos chairs, soudez-le et videz-le avec la pâte qui déborde ; faites un trou au milieu comme pour y fourrer le doigt ; mettez votre timbale sur une tourtière ou un plafond pour qu'elle ne prenne

pas trop d'âtre ; faites-la cuire trois ou quatre heures à un four bien atteint, que vous laisserez tomber un peu : lorsque vous croirez votre pâté cuit, il faut vous en assurer en le sondant avec une lardoire, comme au pâté froid, et le remplir de même ; ayant soin de le bien remuer ; laissez-le presque refroidir dans son moule ; bouchez-le ; mettez chauffer légèrement la casserole sur un fourneau ; retournez votre timbale sens dessus dessous et servez-la.

Pâté froid à la Déforge.

Ayez un moule de fer-blanc, que Déforge, pâtissier, a inventé ; posez ce moule sur un plafond ; faites une abaisse comme il est dit ci-devant ; formez-en votre moule ; incrustez-y bien la pâte dans les cannelures ou dessins ; mettez-y des bardes de lard et remplissez-le de farce ainsi que de chairs, etc. , et, pour le finir, suivez en tout le même procédé qui est indiqué au Pâté en timbale.

Pâté de Jambon.

Ayez un bon jambon de Westphalie ou de Baïonne ; parez-le , désossez-le , supprimez-en le combien ; mettez-le dessaler huit ou dix heures ; enveloppez-le dans un linge ; mettez-le cuire dans une marmite à-peu-près de sa grandeur , avec trois livres de tranche de bœuf, une livre de sain-doux , du lard râpé , et une livre et demie de bon beurre ; assaisonnez-le de carottes , un bouquet de persil et ciboules , oignons piqués

de trois clous de girofle, du laurier, du thym, du basilic et une gousse d'ail; faites-le cuire au trois quarts; retirez-le, levez-en la couenne, laissez-le refroidir, parez-le de nouveau; prenez sa parure et le bœuf qui a cuit avec; hachez-le bien menu avec une livre de lard; pilez le tout; ajoutez-y, l'un après l'autre, deux ou trois œufs entiers et des fines herbes hachées; dressez votre pâté: à cet effet, prenez de la pâte à dres-ser, moulez-la; abaissez-la de l'épaisseur d'un bon travers de doigt; posez-la sur deux feuilles de papier beurrées; marquez au milieu la place de votre jambon; diminuez-en l'épaisseur presque de moitié, en l'appuyant avec le poing; cela fait, relevez les bords et dressez votre pâté, en rentrant la pâte sur elle-même; faites en sorte qu'il n'y ait aucun plis; donnez du pied à votre pâté en y passant une des mains et en appuyant de l'autre votre pâte en dehors: observez de ne faire cette pâte qu'à quatre livres de beurre par boisseau; garnissez le fond de votre pâté d'une partie de votre farce; posez-y votre jambon; remplissez les vides avec le reste de la farce; couvrez votre pâté d'une abaisse bien soudée; ajoutez-y un faux couvercle de feuilletage ou de pâte beurrée; faites une cheminée au milieu; mettez-le cuire à un four bien atteint, qu'il prenne une belle couleur: sa cuisson presque faite, passez au travers d'un tamis de crin l'assaisonnement sans le dégraisser, et duquel votre jambon a cuit; remplissez-en votre pâté, ayant

soin de le remuer ; remettez-le au four mijoter environ une demi-heure ; retirez-le ; remplissez-le de nouveau ; laissez-le refroidir ; bouchez-le ; retournez-le sens dessus dessous ; laissez-le dans cette position jusqu'au lendemain ; ôtez-en le papier ; ratissez le dessous ; dressez et servez-le.

Pâté de Perdreaux.

Prenez trois ou quatre perdreaux, plus ou moins ; videz-les, après les avoir plumés ; retrousssez les pattes en poule ; refaites-les un peu ferme ; essuyez-les, épluchez-les et lardez-les de gros lardons, assaisonnés de sel, poivre, fines épices, aromates pilés, persil et ciboules hachés ; faites une farce avec leurs foies, dont vous aurez ôté l'amer, quelques-uns de volaille, si vous en avez, un morceau de veau dont vous aurez ôté les nerfs et les peaux, de la tétine blanchie, et, au défaut, un morceau de lard ; hachez le tout ; assaisonnez-le comme vos lardons ; mettez cette farce dans un mortier ; pilez-la ; mouillez-la de quelques œufs entiers et d'un peu d'eau ; fendez vos perdreaux par le dos ; mettez dans chaque un peu de votre farce ; faites une abaisse comme pour le pâté de veau, ou dressez-le comme le pâté de jambon ; mettez une partie de cette farce sur le fond de votre abaisse ; arrangez dessus vos perdreaux, assaisonnez-les ; remplissez-en les intervalles avec votre farce ; couvrez-les de bardes de lard ; nourrissez-les avec du beurre manié, et procé-

dez pour le reste comme il est indiqué à l'article *Pâté de Veau*.

Pâté de Perdreaux rouges, à la Périgueux.

Ayez quatre ou cinq de ces perdreaux et deux livres et demie de truffes; préparez ces perdreaux comme il est dit pour ceux du pâté précédent; lavez, brossez, épluchez vos truffes; hachez celles qui sont inférieures; faites une farce des foies de vos perdreaux, auxquels vous joindrez aussi des foies de volailles: ajoutez-y du lard râpé autant qu'il y a de foies, et vos truffes hachées, ainsi que des fines herbes, du sel, des fines épices et un peu d'aromates; pilez cette farce; mettez-y deux œufs entiers et un peu d'eau; faites-en l'essai; assurez-vous si elle est d'un bon goût; fendez le dos de vos perdreaux; remplissez-les de cette farce et de quelques truffes entières; faites une abaisse, comme il est indiqué pour le *Pâté de Veau* (voyez cet article), ou dressez-le comme un pâté de jambon; posez un lit de farce sur le fond de cette abaisse; arrangez dessus vos perdreaux avec vos truffes entières; assaisonnez votre pâté de sel, d'épices et d'aromates pilés; garnissez-en les vides du reste de votre farce et de vos truffes, en lui donnant la forme, soit ronde, soit ovale, ou en bastion; enveloppez-le de bardes de lard; faites-lui une couronne de beurre manié et roulé, et finissez-le tel que les précédens.

*Pâtés de Poulardes et de toute autre Volaille,
comme Dindon, Poulet, etc.*

Ces pâtés se font tous de la même manière : bref, épluchez, videz, flambez deux poulardes ; fendez-les par le dos ; désossez-les à forfait ; lardez-en les chairs de lardons assaisonnés comme il est dit pour les autres pâtés : si vous ne voulez pas entièrement désosser vos poulardes, ôtez-leur les os des reins et rompez les autres ; lardez-les ; faites-les revenir dans une casserole , soit dans le four , soit sur un fourneau ; laissez-les refroidir ; faites une farce comme celle indiquée au pâté de veau ; procédez , pour faire votre pâté , comme il est énoncé à l'article précédent , soit que vous le dressiez en pâté , ou que vous le mettiez en timbale.

Pâté de Pithiviers.

Ayez huit douzaines de mauviettes ; après les avoir flambées et épluchées , fendez-les par le dos ; ôtez tout ce qu'elles ont dans le corps ; séparez de ces intestins les gésiers ; prenez les intestins , hachez-les ; ajoutez-y du lard râpé et des fines herbes ; pilez le tout ; formez-en une farce ; remplissez-en les corps de vos mauviettes ; moulez et abaissez votre pâte , et sur le fond de votre abaisse où vous aurez étendu un peu de farce rangez vos mauviettes ; assaisonnez-les à fur et à mesure , et enveloppez-les chacuné , si vous voulez , d'une petite barde de lard ; mettez dessus une couronne de beurre ,

deux ou trois demi-feuilles de laurier et un peu de fines épices : couvrez le tout de votre seconde abaisse ; dressez votre pâté, soit carré ou rond ; faites-le cuire environ deux heures et demie ; laissez-le refroidir et servez-le.

Ceux de bécasses, bécasseaux, pluviers et autres petits oiseaux, se font de même : on y ajoute plus ou moins de farce, cela dépend de celui qui le fait.

Pâte à Brioche.

Prenez un quart de farine, plus ou moins, si vous voulez augmenter ou diminuer, pour faire cette pâte, les doses des ingrédients qui vont vous être indiquées : pour un quart, employez douze ou treize œufs et deux livres de beurre ; ce qui fait votre pâte à huit livres au boisseau (on met une demi-livre de beurre de plus pour la faire à dix livres), une once de levure de bière, une once de sel fin ; bref, voici la manière de faire cette pâte : passez un quart de belle farine au tamis, séparez-en le quart ; formez deux fontaines dans la petite ; mettez une once de levure ; faites chauffer de l'eau un peu plus que tiède ; ayez attention qu'elle ne soit pas trop chaude, de crainte de brûler votre levain ; délayez avec les doigts votre levure dans la fontaine avec l'eau chaude ; lorsque vous ne sentirez plus de grumeaux, mêlez-y votre farine, tournez-la sur elle-même, comme il est indiqué au Feuilletage ; ramassez bien le tout en une seule masse, saupoudrez un peu de farine sur votre

tour, et moulez dessus votre levain, qui ne doit pas être ferme, en un mot, comme un boulanger moule un pain rond; fendez légèrement ce levain en quatre; essuyez le vase où vous avez fait chauffer votre eau, saupoudrez-le de farine et mettez-y votre levain; couvrez-le d'un linge blanc, mettez-le au chaud; pendant qu'il reviendra, mettez dans votre grande fontaine votre sel fondre avec un peu d'eau, cassez vos œufs dans un vase, en les flairant les uns après les autres, et mettez-les dans cette fontaine; ajoutez-y le beurre, comme il est indiqué à l'article précédent, une pincée de sucre en poudre, et maniez bien vos œufs avec votre beurre, en prenant un peu de farine en dedans de votre fontaine; mêlez bien le tout, assemblez-le, rapprochez-le près de vous, fraisez-le avec les paumes des mains, en l'éloignant de votre corps, et rapprochez-le près de vous; voyez si votre levain est revenu, ce qui sera facile à juger, si la croix que vous avez faite dessus avec le taillant de votre couteau s'est beaucoup élargie, et si ce levain est gonflé; si ce levain est bien revenu, il doit être fibreux comme une dentelle; alors versez-le sur votre pâte et coupez-le avec vos deux mains; remettez toujours ce que vous avez coupé sur la masse de votre pâte: cela fait, fraisez-la légèrement une seconde fois; faites que votre levain y soit bien incorporé; ramassez le tout; étendez une serviette dans un vase, saupoudrez-la de farine, et mettez-y votre pâte; pliez-

la, de manière à ce que cette pâte soit un peu serrée; laissez-la revenir quatre à cinq heures en été, et huit en hiver (cela dépend de la température); votre pâte revenue, corrompez-la lorsqu'elle forme des yeux et qu'elle est coriace, ce dont vous jugerez en appuyant la main dessus; si elle la repousse, c'est un signe certain que votre pâte est bien faite; laissez-la reposer et servez-vous-en au besoin.

Pâte d'Echaudés.

Prenez le quart d'un boisseau de belle farine; passez-la au tamis; faites au milieu une fontaine, mettez-y deux onces de sel en poudre et la valeur d'un verre d'eau; cassez dans un vase vingt à vingt-deux œufs, mettez-les dans cette fontaine, joignez-y une livre de bon beurre; il doit avoir beaucoup de corps, et il n'est pas nécessaire qu'il soit très-fin; maniez-le avec vos œufs, et petit à petit avec la farine; finissez de rassembler votre pâte; coupez-la en partie et jetez-la avec force sur votre tour; cela fait, rapprochez-la près de vous, tourez-la, non avec les paumes des mains, mais avec les phalanges de vos doigts; lorsque vous aurez donné le premier tour, ramassez votre pâte devant vous; recoupez-la et continuez de lui donner cinq à six tours de la même manière; coupez-la bien pour la finir, ramassez-la, mettez-la sur une planche que vous aurez saupoudrée de farine, et aplâissez-la; laissez-la ainsi passer la nuit; le

lendemain coupez-la par bandes, saupoudrez votre table de farine, roulez dessus ces bandes; coupez vos échaudés de la grosseur que vous les voulez; saupoudrez de farine un plafond, arrangez-les dessus et sur une de leurs coupures; faites chauffer de l'eau; lorsqu'elle frémera pour bouillir, jetez-y vos échaudés, laissez-les s'échauffer sans bouillir; rafraîchissez-les de temps en temps avec de l'eau fraîche; quand ils seront fermes sous le doigt, retirez-les de l'eau, mettez-les dans un seau d'eau fraîche, changez-les d'eau; retirez-les au bout de deux heures, arrangez-les sur un plafond, un peu écartés l'un de l'autre, et mettez-les au four.

Pâte à Biscuits ordinaires.

Prenez vingt œufs; séparez les blancs des jaunes; faites en sorte qu'il n'y ait nulle parcelle de jaune dans les blancs, et de blanc dans les jaunes; mettez ces derniers dans un vase, avec une livre de sucre en poudre, deux ou trois gouttes d'esprit de citron ou de jasmin; si ces deux objets vous manquent, prenez un citron, frottez-le sur un morceau de sucre pour en avoir l'huile essentielle; râpez ce sucre dans vos jaunes; battez-les bien; plus vous les battrez, plus ils deviendront fermes: il est indispensable qu'ils le soient pour faire de beaux biscuits: incorporez-y dix onces de farine; vous pouvez y mettre moitié fécule de pommes de terre, si vous le jugez à propos: mettez vos blancs dans un vase,

de cuivre non étamé : si vous n'avez pas de bassin, prenez une poêle ou une terrine d'office ; faites attention qu'elle ne soit pas grasse : ayez un fouet de branches de buis ou d'osier ; fouettez vos blancs, en les commençant doucement, et augmentez au fur et à mesure de vitesse, jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes pour porter un petit écu en le posant dessus ; mêlez ces blancs avec vos jaunes ; servez-vous pour cela d'une cuiller de bois ; faites en sorte de ne point écraser vos blancs, et servez-vous de cette pâte pour biscuits de Savoie ou biscuits ordinaires.

Observez que cette pâte n'est que pour tous les gros biscuits, tels que ceux de Savoie ; et que, pour les fins, vous devez recourir à l'article des *Biscuits d'Office*.

Pâte royale.

Mettez dans une casserole un demi-setier d'eau, environ deux onces de beurre, une pincée de sel fin, une écorce de citron vert, de l'essence ou de la fleur-d'orange ; mettez le tout sur le feu ; retirez-le lorsque le tout commence à bouillir : vous aurez passé de la farine, vous en mettrez dans cette eau autant qu'elle en pourra boire : délayez bien votre farine, c'est-à-dire qu'il n'y reste pas de grumeaux ; mettez de nouveau sur le feu ; remuez-la et faites-la dessécher, jusqu'à ce qu'elle quitte la casserole et qu'elle ne tienne pas aux doigts ; changez de casserole ; laissez-la un peu refroidir ; mettez-y deux œufs,

et de suite œuf par œuf, jusqu'à ce qu'elle s'attache aux doigts, et servez-vous-en pour des choux, des pains à la duchesse, des pains à la Mecque, et pour tous les petits entremets.

Pâte de Choux à la Reine.

Mettez dans une casserole un demi-setier de lait ou de crème, un quarteron de beurre, une pincée de sel fin; posez cet appareil sur le feu, et lorsqu'il sera près de bouillir, retirez-le sur le bord du fourneau; incorporez-y de la farine, comme il est indiqué à l'article précédent, et, sa cuisson achevée, retirez-le du feu; ajoutez-y un quarteron de sucre en poudre, avec des œufs, et finissez comme il est dit à l'article ci-dessus: de là couchez vos petits choux de la grosseur que vous les voulez, et faites-les cuire à un four doux.

Pouplin.

Faites une pâte royale (voyez l'article précédent); mettez-y cependant moins de beurre que pour une pâte ordinaire de cette espèce, et au contraire plus de farine; desséchez votre pâte, mouillez-la avec des œufs, autant qu'elle en pourra boire, sans la rendre liquide; beurrez une casserole ou une pouplinière, avec du beurre clarifié; servez-vous, à ce sujet, d'un pinceau; retournez votre vase, laissez-les égoutter; mettez-y de votre appareil de pouplin, faites-le cuire à un four un peu moins chaud que pour du feuillage; observez que votre moule ne soit rempli

qu'au tiers; laissez cuire ce pouplin environ deux heures, ou plus, suivant sa grosseur : sa cuisson faite, retirez-le; levez le dessus comme vous leveriez le couvercle d'un pâté; videz ce pouplin, c'est-à-dire, ôtez-en toute la mie; beurrez légèrement le dedans, mettez-le sécher au four, retirez-le; saupoudrez le dehors de sucre fin, glacez-le avec une pelle rouge; dorez-le en dedans de confitures; mettez une serviette sur un grand plat, dressez-le dessus, et servez-le pour grosse pièce.

Pâte à Ramecain.

Mettez dans une casserole un demi-setier d'eau, plus ou moins, suivant la quantité de pâte que vous voulez faire; ajoutez-y environ trois onces de fromage de Gruyères, et autant de beurre; posez le tout sur le feu : lorsque l'eau bouillira, retirez du feu votre casserole, incorporez dans cette eau de la farine, comme il est indiqué pour les petits choux; et, pour finir, procédez de même qu'il est énoncé aux articles précédens; de suite couchez vos ramecains comme les petits choux, et faites-les cuire à un four doux.

Pâte à Ramecain, d'une autre Manière.

Faites une pâte royale (voyez cet article) : lorsqu'elle sera desséchée, mettez-y des œufs ce qu'il en faut pour ne pas rendre vos ramecains trop mous; ajoutez-y une bonne poignée de fromage de Parmesan et de Gruyères ensemble, et autant que les deux objets réunis, du fromage

de Gruyères, coupé en petits dés; mêlez bien le tout; couchez vos ramecains sur un plafond de la grosseur que vous le jugerez à propos, dorez-les, et un quart d'heure avant de servir faites-les cuire à un four doux : si c'est pour un buisson, dressez-les sur une serviette.

Talmouse sans Fromage.

Faites une pâte royale ordinaire (voyez l'article *Pâte royale ordinaire*), mouillez-la avec des œufs, de manière qu'elle ne soit pas trop liquide : vous aurez abaissé du feuilletage ou de ses rognures, de l'épaisseur d'une pièce de trente sous; coupez-le en rond avec un coupe-pâte, de la grandeur de trois pouces et demi; couchez de votre appareil sur ces abaisses, et formez-en une espèce de chapeau à trois cornes; dorez légèrement le dessus; mettez-les à un four un peu vif : leur cuisson achevée, dressez et servez chaud autant que faire se pourra.

Talmouses à la Saint-Denys.

Ayez une livre et demie de fromage à la pie; ajoutez-y un quarteron de fromage de Brie bien nettoyé et un peu de sel; maniez le tout avec la main; joignez à cela une poignée de belle farine, passée au tamis; maniez le tout de nouveau; mettez-y un quarteron de beurre que vous aurez fait fondre; remaniez cet appareil; couchez et dressez vos talmouses, comme il est indiqué à l'article ci-devant; faites cuire, et servez, soit pour buisson ou pour entremets.

Fondus.

Prenez du fromage de Gruyères et de Parmesan ; râpez ces fromages en égale proportion ; mouillez-les avec des jaunes d'œufs, desquels vous réserverez les blancs ; ajoutez à votre appareil un peu de beurre fondu ; mêlez bien le tout ; fouettez vos blancs, qu'ils soient bien pris ; mettez-en une partie dans votre appareil ; remuez légèrement avec une cuiller de bois, pour bien incorporer le tout ; mettez le reste de vos blancs, et incorporez-les de même ; cela fait, dressez vos fondus dans des caisses que vous aurez préparées à cet effet ; ne les remplissez qu'à moitié ; faites-les cuire à un four chauffé comme pour des biscuits, et servez-les aussitôt qu'ils seront sortis du four.

Gâteau au Fromage.

Ayez le quart d'un fromage de Brie, gras et bien affiné, que vous pilerez et passerez au tamis ; ayez un litron et demi de farine ; faites-y un trou, mettez-y trois quarterons de beurre que vous aurez manié ; joignez-y votre fromage et cinq ou six œufs entiers ; pétrissez bien votre pâte ; tourez-la avec la paume de la main, comme il est dit à l'article *Pâte à dresser* ; ramassez votre pâte ; moulez-la comme un boulanger qui fait un pain ; laissez-la reposer une demi-heure ; après abaissez-la avec un rouleau ; faites-en un gâteau de l'épaisseur de deux doigts et demi ; échiquetez-le autour avec le taillant de

votre couteau; retournez-le, dorez-le, rayez-le; faites-le cuire à un bon four ordinaire, et servez-le.

Brioche au Fromage.

Faites un quart de pâte à brioche (voyez cette Pâte); laissez-la revenir; lorsque vous serez pour la corrompre, mêlez-y une livre ou une livre et demie de bon fromage de Gruyères, coupé en dés; séparez votre pâte en deux parties, l'une du quart de la totalité; moulez-les toutes deux; posez la plus forte du côté de la moulure, sur un fort papier beurré; aplatissez-la dans le milieu avec la paume de la main; moulez l'autre petite partie et ensuite la grosse; soudez-les ensemble, en les rapprochant et en les appuyant l'une sur l'autre, la petite dessus; cassez deux œufs; battez-les comme pour une omelette; dorez-en votre brioche; coupez du fromage de Gruyères en lames ou en cœur; faites-en une rosette sur la tête de votre brioche; mettez-la à un four bien atteint; laissez-la cuire trois heures environ; retirez-la, ôtez-en le papier; dressez-la sur une serviette, et servez-la comme grosse pièce.

Gâteau au Lard.

Prenez du petit lard coupé en lames; mettez-le un peu dessaler dans de l'eau; vous aurez fait une pâte brisée, dans laquelle vous aurez mis moins de sel qu'on en met ordinairement (voyez l'article *Pâte brisée*); formez-en un gâteau; échiquetez-en les bords; mettez-le sur un

plafond; dorez-le; couvrez-le de lames de votre petit lard, que vous aurez égouttées, et desquelles vous aurez ôté les couennes.

Gâteau de Compiègne.

Passez un quart de belle farine au tamis; faites deux fontaines, comme à la pâte à brioche; prenez un peu plus que le quart de votre farine pour faire un levain; mettez-y un peu plus de levure; tenez votre levain un peu moins ferme que pour la brioche; faites-la revenir; pendant ce temps mettez dans votre grande fontaine une once de sel, un bon verre d'eau, une bonne poignée de sucre fin, le zeste de deux citrons bien hachés, du cédrat confit et coupé en petits dés; faites votre pâte comme il est indiqué à l'article *Pâte à Brioche*; tenez-la plus molle, et si elle se trouvait trop ferme, mettez-y de l'eau; vous aurez heurré un moule, comme pour le *Pouplin* (voyez cet article) : posez-y votre pâte; laissez-la revenir cinq à six heures; mettez votre gâteau à un four bien atteint; faites cuire environ deux heures et demie; renversez-le du moule, et servez-le froid, pour grosse pièce.

Crème Pâtissière.

Ayez et cassez dans une casserole deux œufs; ajoutez-y une pincée de sel et de la farine passée au tamis, autant qu'ils en pourront boire; délayez cet appareil avec un demi-setier de lait; posez votre casserole sur le feu; tournez cette

crème, ne la laissez pas attacher et faites-la cuire, jusqu'à ce qu'elle ne sente plus la farine : sa cuisson faite, incorporez-y gros comme la moitié d'un œuf de beurre excellent; survidez-la dans une terrine, et frottez-la d'un peu de beurre par-dessus, pour qu'elle ne fasse pas peau.

— *Crème Frangipane.*

Ayez de la crème pâtissière, comme celle indiquée ci-dessus; assaisonnez-la de sucre fin, d'eau de fleur d'orange et de macarons écrasés; mêlez bien le tout, et faites qu'il n'y ait point de grumeaux; ajoutez à cette crème des œufs entiers, les uns après les autres, jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une épaisse bouillie, et servez-vous-en pour vos tourtes de frangipane, vos tartelettes de crème, beignets, etc.

Baba.

Prenez un quart de farine; faites-en deux fontaines comme ci-dessus; faites un levain de même; mettez-le revenir dans un endroit chaud; jetez dans votre grande fontaine une once de sel; mouillez-le d'un peu d'eau; joignez-y vingt œufs, jaunes et blancs, un quarteron de raisin de Corinthe, que vous aurez épluché, une livre de raisin de caisse, que vous aurez épepiné, lavé et fait égoutter; mettez ces raisins autour de votre fontaine, avec ceux de Corinthe : vous aurez fait infuser un gros de safran dans un poisson d'eau, sans la faire bouillir; exprimez-le à travers un linge dans

votre fontaine ; ajoutez à cela deux livres de beurre fin, une demi-bouteille de vin de Malaga et une poignée de sucre en poudre ; maniez le tout, comme il est indiqué à l'art. *Pâte à Brioche* : votre levain revenu, étendez-le sur votre pâte à brioche ; coupez-la, fraisez-la, donnez-lui deux tours ; ramassez-la près de vous et mettez-la dans un moule, comme le gâteau de Compiègne ; laissez-la revenir cinq à six heures, si c'est en été, et huit ou dix, si c'est en hiver : votre pâte revenue, mettez-la dans un four un peu plus chaud que pour celui de Compiègne, et servez de même.

Plumbuting.

Ayez deux livres de moelle de bœuf, ou, à défaut de moelle, deux livres de graisse de rognons de bœuf ; ôtez-en la peau et les nerfs ; hachez-la bien menu et mettez-la dans un grand vase ; épepinez une livre et demie de raisin de caisse, épilchez une demi-livre de raisin de Corinthe, et mêlez ces raisins avec votre graisse ou moelle ; ajoutez à cela trois livres de mie de pain passée au tambour ou dans une passoire, un bon verre de vin de Malaga, deux petits verres d'eau-de-vie de Cognac, le zeste de la moitié d'un citron, haché bien fin, une poignée de cédrat confit, coupé en petits dés, une bonne poignée de farine, du sel fin en suffisante quantité, et huit œufs entiers ; mouillez le tout avec du lait ; maniez-le avec les mains, de manière que ce tout soit bien mêlé ; formez-en une pâte un peu liquide : faites bouil-

lir de l'eau dans une marmite capable de contenir votre plumbuting; votre eau bouillante, farinez un torchon, posez-le dans une passoire (laquelle sert de moule pour former votre plumbuting), et mettez-y votre appareil : rassemblez les coins de ce torchon, liez-les fortement, sans trop serrer votre pâte; mettez le tout dans votre marmite, qui doit bien bouillir; retirez-la alors au bord du fourneau, et conduisez-la comme un pot-au-feu : observez qu'il ne faut la couvrir qu'à moitié, qu'il ne faut pas qu'elle cesse de bouillir, que, pour l'entretenir, il faut toujours avoir de l'eau bouillante, et que sans tout cela l'eau pénétrerait dans votre plumbuting : laissez-le cuire six ou sept heures, et retournez-le d'heure en heure : durant sa cuisson, faites la sauce indiquée ci-après : mettez dans une casserole un quarteron de beurre fin, une pincée de farine, une pincée de zeste de citron, une écorce de cédrat hachée, de même une petite pincée de sel et une cuillerée à bouche de sucre fin; mouillez le tout avec du vin de Malaga; faites cuire comme une sauce ordinaire : au moment de servir, égouttez votre plumbuting un instant, déliez et ouvrez-en le torchon; posez un plat sur votre plumbuting, retournez-le, ôtez-en le torchon; saucez et glacez-le avec la sauce énoncée ci-dessus, et de suite servez-le.

Observez que vous pouvez également faire cuire votre plumbuting au four, en le mettant dans une casserole beurrée.

Wouelche rabette, ou Lapin gallois. —

Faites des rôties de pain, qui soient grillées d'une belle couleur; ayez du fromage anglais *dit* Gloucester; ôtez-en la croûte, coupez-le en petits dés, mettez-le fondre, avec un peu d'eau, dans une casserole; ajoutez-y une pincée de gros poivre ou de poivre rouge, *dit* de Caïenne; étendez sur ces rôties ce fromage fondu; glacez-les avec une pelle rouge, en la tenant élevée dessus à une certaine distance, pour leur faire prendre une belle couleur: cela fait, dressez-les sur un plat, et servez à côté de la moutarde anglaise.

Biscuits de Niauffes.

Faites un demi-litron de feuilletage; donnez-lui un tour ou deux de plus qu'on ne lui donne ordinairement; formez-en deux abaisses carrées, de l'épaisseur d'un petit écu; couvrez une plaque d'office d'une de ces abaisses; étalez dessus de la crème pâtissière, de l'épaisseur de trois écus de six livres, dans laquelle vous aurez mis une bonne poignée de pistaches pilées, deux amandes amères, jointes à une poignée d'amandes douces émondées et un peu d'épinards blanchis, passés au beurre; pilez et passez au travers d'un tamis de crin; ajoutez une bonne poignée de sucre en poudre, de l'eau de fleur d'orange, et un ou deux œufs entiers, que vous aurez bien incorporés dans cette crème; étendez-la également sur votre première abaisse; couvrez-la de la seconde; dorez-la avec du lait; piquez-la, rayez-

la, en formant des carrés de trois pouces de longueur sur deux de largeur : dorez cette abaisse avec du lait une seconde fois ; saupoudrez-la de sucre passé au tamis de crin, de fleur d'orange pralinée et hachée : laissez fondre un peu votre sucre ; faites fondre ces niauffes à un four un peu plus chaud que pour les biscuits, et dans lequel four vous aurez allumé un éclat pour les faire grêler : leur cuisson achevée, retirez-les, divisez-les par carrés, parez-les, dressez-les, et servez-les pour entremets.

Tourte de Frangipane.

Prenez une tourtière de la grandeur que vous jugerez à propos ; foncez-la d'une pâte légèrement feuilletée ; étendez dessus de la frangipane d'un pouce d'épaisseur (voyez l'article *Crème à la Frangipane*) ; laissez autour ce qu'il faut pour une bande de feuilletage, de la largeur d'un pouce, plus ou moins, selon la grandeur de votre tourte : mouillez ce bord ; appliquez-y votre bande ; soudez-en les deux bouts, de manière que cette soudure ne s'aperçoive que le moins possible : dorez le dessus de cette bande ; faites sur votre frangipane le dessin qu'il vous plaira, et mettez cuire votre tourte à un four un peu chaud : sa cuisson presque achevée, saupoudrez-la de sucre fin, glacez-la, et servez-la chaude ou froide.

Tourte à la Moelle.

Ayez environ un quarteron de moelle de bœuf, épluchez-la, ôtez-en les petits os et les fibres,

faites-la blanchir; pendant qu'elle est un peu chaude, concassez-la, et incorporez-la dans votre frangipane : vous procéderez en tout, pour cette tourte, comme pour celle à la frangipane, article précédent.

Cette tourte ne se sert que chaude.

Tourte aux Rognons de Veau.

Prenez un rognon de veau cuit à la broche, avec une partie de la graisse qui l'enveloppe; hachez-en une portion ou le tout, selon la grandeur de la tourte que vous voulez faire; incorporez une partie ou la totalité de ce rognon dans votre frangipane, et procédez, pour cette tourte, comme il est énoncé pour celle à la frangipane, article ci-contre.

Tourte de Confitures.

Faites une abaisse de pâte brisée, de la grandeur que vous voulez faire votre tourte; posez cette abaisse sur une tourtière; étendez sur cette abaisse de la confiture, en laissant au bord une distance d'un pouce et demi; mouillez cette distance; faites des petites bandes roulées; bandez votre tourte; faites dessus le dessin qu'il vous plaira, ou une seconde abaisse à laquelle vous ferez un dessin à jour; couvrez-en votre confiture, et mettez une bande de tour à votre tourte comme à celle de frangipane; faites-la cuire, et glacez-la de même.

Tourte de Pêches.

Faites une abaisse; foncez-en une tourtière;

mouillez-en les bords; mettez-y une bande de tourte, comme aux tourtes précédentes; dorez le dessus de cette bande; faites cuire et glacer: vous aurez fait une compote de pêches, comme il est indiqué à l'article de l'Office (voyez *Compote de Pêches*, article OFFICE); garnissez-en votre caisse; faites réduire le sirop, et à l'instant de servir glacez-en vos pêches dans toutes les saisons; procédez de cette manière pour vos tourtes de fruits en général, ainsi que pour les tartelettes.

Feuilletage à l'Espagnole.

Prenez une livre de graisse de rognons de bœuf; choisissez-la, si vous le pouvez, de la nature de celle que j'ai indiquée pour le godiveau (voyez l'article *Godiveau*); hachez-la bien menu; mettez-la fondre dans une casserole sur un feu doux; ajoutez-y un verre d'eau; lorsqu'elle sera bien fondue, tordez-la dans un torchon sur un vase rempli d'eau fraîche; lorsque cette graisse sera refroidie, mettez-la égoutter sur le fond d'un tamis, et de suite dans un mortier; pilez-la; mouillez-la peu à peu avec un peu d'excellente huile d'olive, jusqu'à ce qu'elle ait la consistance du beurre; détrempez la valeur d'une livre de farine; mettez-y un œuf ou deux entiers et un quart d'once de sel fin; formez-en votre feuilletage; laissez-le reposer une demi-heure; mettez-y votre graisse, comme il est indiqué à l'article *Feuilletage*: obser-

vez, 1^o que cette pâtisserie doit être mangée-chaude; 2^o que l'on ne fait guère ce feuilletage que dans les pays où il n'y a pas de beurre.

Feuilletage à l'Anglaise, ou de Minimes.

Mettez sur votre tour un litron de farine; formez-en une fontaine, en faisant un trou au milieu; mettez-y un quart d'once de sel fin; un œuf entier; de l'eau, un quarteron d'huile; et finissez cette pâte comme celle de feuilletage; laissez-la reposer deux heures: abaissez-la bien fin plusieurs fois, et chaque fois dorez votre abaisse avec vos trois quarterons d'huile, jusqu'à ce qu'ils soient employés: servez vous de ce feuilletage pour toutes vos pâtisseries maigres.

Pouting à l'Anglaise.

Mettez dans un vase un litron de farine; une demi-livre de raisin de caisse, épluché et épiné, du sel en suffisante quantité; une pincée de citron vert haché, une pincée de cannelle mise en poudre impalpable; trois quarterons de graisse de bœuf hachée bien fin, huit œufs entiers; une cuillerée à bouche de fleur d'orange, un petit verre de bonne eau-de-vie et une chopine de crème; délayez bien le tout, et finissez-le en y incorporant un demi-setier de lait; beurrez une casserole avec du beurre clarifié; retournez-la pour la laisser égoutter; mettez-y votre appareil, ayant soin de le remuer de suite:

faites cuire votre pouting à un four passablement chaud : sa cuisson achevée, retournez-le ; saupoudrez-le de sucre ; glacez-le, soit au four, soit avec une pelle rouge, et servez.

Gâteau au Riz.

Epluchez, lavez et faites blanchir une demi-livre de riz ; faites-le crever dans un peu de lait que vous aurez fait bouillir avec le zeste d'un citron ; mouillez ce riz petit à petit, et maintenez-le ferme ; lorsqu'il sera bien crevé, laissez-le refroidir ; incorporez-y une douzaine de macarons, dont six amers, une pincée de sel fin, un quarteron et demi de sucre, quatre œufs entiers et quatre jaunes, dont vous conserverez les blancs ; beurrez une casserole avec du beurre clarifié ; mettez-la sens dessus dessous, afin qu'elle s'égoutte ; saupoudrez-la de mie de pain ; fouettez vos quatre blancs d'œufs ; incorporez-les légèrement dans votre riz ; versez-le dans votre casserole qui devra vous servir de moule ; mettez-le au four une demi-heure ou trois quarts d'heure avant de servir ; sa cuisson achevée, dressez-le et servez-le de suite.

Vous pouvez faire un gâteau de vermicelle, et procéder en tout, comme il est dit pour le gâteau de riz.

Si vous voulez servir ce gâteau comme pouting de riz, masquez-le d'une sauce ainsi préparée :

Mettez dans une casserole la moitié d'une

cuillerée à bouche de farine que vous délayerez avec de la crème, une cuillerée à café de fleur d'orange, un peu de sel fin, une cuillerée à bouche de sucre fin et gros de beurre comme une noix; mettez sur le feu cet appareil, tournez-le et faites-le cuire: sa cuisson faite, masquez, en le sortant du four, votre gâteau de riz, lequel, ainsi saucé, se nomme pouting: le gâteau de vermicelle se fait de même que celui de riz.

Gâteau de Carottes.

Prenez douze grosses carottes, les plus rouges possible; ratissez-les, lavez-les; faites-les cuire dans une marmite avec de l'eau et un grain de sel: leur cuisson faite, supprimez-en les cœurs; laissez-les égoutter; passez-les à l'étamine; mettez-les dans une casserole, et faites-les dessécher sur le feu, comme une pâte royale; faites une crème pâtissière de la valeur d'un demi-setier de lait; forcez-la un peu en farine; et, sa cuisson faite, incorporez-y votre purée de carottes, une pincée de fleur d'orange pralinée et hachée, trois quarterons de sucre en poudre, quatre œufs entiers que vous mettrez l'un après l'autre; six jaunes d'œufs dont vous réserverez les blancs, et un quarteron de beurre que vous aurez fait fondre; mêlez bien le tout; fouettez vos blancs; incorporez-les dans votre appareil; préparez une casserole, comme il est indiqué pour le gâteau de riz; trois quarts d'heure avant de servir versez votre appareil dans votre casse-

role ; mettez-le au four ; la cuisson achevée , dressez votre gâteau et servez-le.

Gâteau aux Pistaches.

Faites une crème pâtissière, comme il est indiqué ci-dessus ; émondez un quarteron de pistaches et un d'amandes douces ; pilez-les ensemble ; arrosez-les de temps en temps d'une goutte d'eau pour que vos amandes ne tournent point en huile. Ces amandes et pistaches bien pilées , retirez-les du mortier ; ayez gros comme un œuf d'épinards blanchis ; passez-les au beurre , pilez-les ; passez-les au travers d'un tamis , et incorporez-les avec votre pâte d'amandes dans votre crème pâtissière : procédez du reste comme au gâteau de carottes ci-dessus : cependant, au lieu de fleurs d'orange pralinées, mettez-y la valeur d'une cuillerée à café d'eau de fleur d'orange.

Flanc de Nouilles méringuées.

Ayez un morceau de pâte à dresser ; mouillez-la ; abaissez-la à l'opposé de la moulure , de l'épaisseur de trois ou quatre lignes ; faites au milieu de cette pâte un rond aplati avec la main pour former le fond de votre flanc ; élevez les bords de cette pâte en la faisant rentrer en elle-même : ayez l'attention de n'y former aucun pli ; donnez du pied à votre pâte en dehors ; remplissez-le de farine jusqu'à un demi-pouce du bord ; faites un faux couvercle avec un morceau de pâte moulée ; abaissez-le ; coupez-

le en rond, de la grandeur de votre flanc; mouillez ce faux couvercle; couvrez-en votre flanc et soudez-le: rognez la pâte qu'il pourrait y avoir de trop; dorez votre flanc; pincez-le et décorez-le comme vous le jugerez à propos: faites-le cuire au four comme un pâté; votre croûte ou flanc étant cuit, videz-en la farine, ratissez-en bien la croûte; cela fait, ayez des nouilles (voyez *Pâté à Nouilles*, à son article) ce qu'il en faut pour garnir votre flanc; pochez-les dans du lait; égouttez-les; mettez-y des jaunes d'œufs, du sucre, de la fleur d'orange ou du citron vert haché, des macarons et massepains bien écrasés: ajoutez gros comme un œuf de beurre fin fondu et un peu de sel fin: mêlez le tout; fouettez la moitié des blancs des œufs que vous aurez employés dans votre appareil, et incorporez-y légèrement ces blancs; trois quarts d'heure avant de servir mettez ces nouilles ainsi préparées dans votre flanc, que vous ferez cuire à un four doux; lorsqu'elles seront bien montées, fouettez le reste de vos blancs; assaisonnez-les dessus comme pour meringues; recouvrez-en votre flanc; glacez cette meringue de gros sucre passé au tamis de crin; formez votre meringue (voyez *Meringues*, article OFFICE); votre meringue cuite et d'une belle couleur, servez votre flanc.

Flanc de Vermicelle.

Faites pocher votre vermicelle dans du lait; égouttez-le, et procédez-en tout pour ce flanc;

comme pour celui de nouilles, indiqué précédemment.

Flanc Suisse.

Dressez un flanc, comme j'ai tâché de l'indiquer au Flanc de Nouilles, et faites qu'il soit d'une belle couleur; durant sa cuisson, vous ferez bouillir une chopine de crème dans laquelle vous mettrez un quarteron de bon beurre; vous en ferez une pâte royale bien fine; en place de farine ordinaire, employez celle de fécule de pommes de terre: mettez dans une terrine du fromage de Gruyères râpé, du fromage à la piè et du fromage de Brie, que vous aurez épluchés et pilés ensemble (faites en sorte qu'il n'y ait pas de grumeaux), et du beurre fondu, le tout en égale quantité, c'est-à-dire, par quart de chaque objet pour le tout: ajoutez du gros poivre à cet appareil; délayez-le avec des jaunes d'œufs crus; à cet effet, servez-vous d'une cuiller de bois, et donnez à votre pâte un peu plus de consistance qu'à celle du biscuit; prenez la moitié des blancs, des jaunes qui ont servi à liquéfier votre pâte; fouettez-les, et lorsqu'ils seront bien fermes, incorporez-les légèrement dans votre pâte; de suite versez-la dans votre flanc et ne le remplissez qu'un peu plus de moitié; mettez-le cuire à un four moyennement chaud: sa cuisson achevée, servez-le aussitôt.

Croque-en-Bouche.

Faites une pâte royale (voyez l'article *Pâte*

royale), dans laquelle vous mettrez fort peu de beurre et que vous forcerez en farine; délayez-la avec des œufs; faites qu'elle soit un peu ferme; couchez-en des petits choux bien égaux, et autant qu'il en faut pour garnir votre moule: il faut qu'étant cuits, ils ne soient pas plus gros que le bout du petit doigt; dorez-les, mettez-les cuire au four; qu'ils soient d'une belle couleur et bien ressuyés; huilez le moule dont vous voulez vous servir; faites clarifier et cuire du sucre à la cuisson du boulet. (Voyez *Sucre au Boulet*, article OFFICE.) Prenez vos petits choux, les uns après les autres, au bout d'une petite baguette, en les enfilant par-dessous; trempez-les dans votre sucre et commencez par en mettre un au milieu de votre moule; continuez de les placer autour, jusqu'à ce que vous soyez parvenu jusqu'au bord, en les faisant toucher les uns contre les autres: cela fait, renversez votre moule sens dessus dessous: s'il arrivait que votre croque-en-bouche tienne au moule, faites chauffer celui-ci, afin de détacher votre croque-en-bouche; dressez-le sur une serviette et servez-le.

Gâteau de Mille-Feuilles.

Faites un quart de feuilletage (voyez cet article); lorsqu'il sera achevé d'être touré; coupez-le en cinq parties, une plus forte du double des autres; abaissez les quatre petites autres à l'épaisseur d'un écu de six livres; posez-les sur

quatre plaques différentes ; prenez la cinquième partie qui doit être plus épaisse que les autres , pour en former le dessus , tel que vous le jugerez à propos ; dorez-la ; faites cuire au four les cinq parties ; glacez le couvercle : leur cuisson faite , laissez-les refroidir ; posez sur une plaque la première abaisse ; mettez dessus de la gelée de groseilles , de l'épaisseur d'un écu de six livres ; posez la première abaisse sur la seconde ; mettez la même quantité de marmelade d'abricots , que vous avez mis de groseilles sur l'autre ; posez sur la seconde abaisse la troisième , et garnissez-la de même de confiture de verjus ; posez sur la troisième abaisse la quatrième , et garnissez-la de confiture de cerises ; posez sur cette quatrième abaisse le couvercle qui en fait le dessus , et coupez-le sur le modèle des huit pans de dessous ; dorez avec des confitures différentes ces huit pans , et servez votre gâteau sur une serviette , comme grosse pièce d'entremets.

Pâte d'Amandes.

Prenez une livre d'amandes douces et quatre amandes amères ; émondez-les , comme il est indiqué au Potage au Lait d'Amandes : lorsque vous les retirerez de l'eau fraîche , laissez-les se ressuyer sur un linge blanc ; quand elles le seront , pilez-les ; arrosez-les de temps en temps d'une goutte d'eau , afin qu'elles ne tournent pas en huile , et alternativement d'un peu de blanc d'œuf ; pour n'en pas trop mettre à-la-fois , faites

un petit trou à la pointe de l'œuf, et faites-entomber le blanc goutte à goutte : pour blanchir ces amandes, mettez alternativement aussi un peu de jus de citron : lorsqu'elles seront bien réduites en pâte, que vous ne sentirez nul grumeau sous les doigts, mettez-y trois quarterons de sucre royal en poudre ; cela fait, retirez du mortier votre pâte ; mettez-la dans un poëlon d'office ; posez-la sur un feu doux ; desséchez-la, ayant grand soin de la remuer, jusqu'à ce qu'en appuyant le doigt dessus, elle ne s'y attache plus ; saupoudrez une table de sucre fin ; roulez votre pâte dessus ; et lorsqu'elle sera froide, enveloppez-la de papier blanc, pour vous en servir au besoin.

Pâte d'Office.

Prenez un litron de farine, trois quarterons de sucre en poudre, gros de beurre comme une noix, un peu de sel, une cuillerée à café de fleur d'orange et deux œufs entiers ; pétrissez bien le tout : comme il faut que cette pâte soit très-ferme, assemblez-la ; battez-la avec le rouleau à pâte ; si elle se trouvait trop ferme, mettez-y un peu de blanc d'œuf ; tournez-la (cette pâte vous servira pour faire les plafonds des rochers, des maisonnettes ou chaumières et des croquantes découpées) ; vous aurez toujours le soin de beurrer légèrement les moules sur lesquels vous voudrez faire vos croquantes ; faites-les cuire à l'entrée d'un four d'une chaleur douce.

Pâte à la Génoise.

Ayez un litron de farine, trois quarterons de sucre et une demi-livre de beurre; frottez le zeste d'un citron sur une partie du sucre énoncé; écrasez-le avec le rouleau; réduisez-le en poudre; faites un trou dans votre farine; mettez-y deux œufs entiers et deux jaunes, avec un peu de sel fin; maniez bien le tout ensemble; formez-en une pâte; fraisez-la une fois ou deux avec la paume de la main; ramassez-la, laissez-la reposer; donnez-lui un tour ou deux; coupez-la par bandes, de la largeur d'un travers de doigt et de l'épaisseur de trois ou quatre lignes; coupez-les d'égale longueur; formez-en des espèces d'S ou de fer à cheval; arrangez-les sur un plafond ou sur une plaque d'office; dorez-les; faites-les cuire à un four un peu plus chaud que pour le biscuit, et servez-les comme petits entremets.

Gâteau à la Madeleine.

Cassez dix œufs; séparez les blancs des jaunes; ajoutez aux jaunes trois quarterons de sucre en poudre, une pincée de citron vert haché et un peu de sel fin; battez le tout ensemble, comme pour un biscuit; joignez-y une demi-livre de farine passée au tamis, et mêlez le tout; incorporez dans cet appareil une demi-livre de beurre fin clarifié; prenez six blancs d'œufs; fouettez-les : lorsqu'ils seront bien pris, mêlez-les légèrement dans votre pâte; vous aurez beurré des petits moules à Madeleine; remplissez-les de

cette pâte, et mettez-les cuire à un four doux; observez qu'il leur faut plus de cuisson qu'à des biscuits : si vous n'avez pas de petits moules, faites une grande caisse de papier; mettez-y cette pâte; faites cuire, et coupez ce gâteau en losange, ou comme il vous plaira, et servez.

Tartelettes à la Chantilly.

Prenez de la pâte d'amandes (voyez cet article); saupoudrez votre tour de sucre fin; abaissez votre pâte, et servez-vous de sucre pour la saupoudrer en place de farine : lorsque votre pâte sera abattue de l'épaisseur d'une forte feuille de papier, prenez un petit coupe-pâte rond, comme pour des petits pâtés ordinaires; coupez les fonds de vos tablettes, ainsi que des bandes de la même pâte, de la hauteur de trois quarts de pouce et de la même épaisseur; mouillez avec du blanc d'œuf un peu battu le bord de vos fonds; soudez-y les bandes que vous avez coupées, et donnez à vos tablettes la forme de petits gobelets; faites en sorte qu'on ne voie pas la jonction des bandes au bord de vos tartelettes; posez une feuille de papier sur une feuille d'office ou un plafond; arrangez-y vos tartelettes, sans qu'elles se touchent; laissez-les sécher à l'air libre : lorsqu'elles le seront, mettez-les à l'entrée d'un four doux pour qu'elles acheminent de sécher, sans prendre de couleur, ou très-peu; remplissez-les de crème fouettée à la Chantilly (voyez *Crème à la Chantilly*, article OFFICE); assaisonnez-les de sucre et d'eau de

fleur d'orange : si vous êtes en été, vous pouvez les couvrir de fraises; servez-les pour petits entremets.

Petites Gênoises.

Faites avec de la pâte d'amandes, et comme il est énoncé ci-dessus, des petites tartelettes de la grandeur d'une pièce de quarante sous; donnez-leur un peu plus de hauteur qu'aux tartelettes à la Chantilly; faites une abaisse avec cette pâte d'amandes, de la grandeur à-peu-près du plat que vous voulez servir; donnez à cette abaisse une forme ronde ou goudronnée; ajoutez-y un rebord de la hauteur de vos petites gênoises, et faites autant de ces petites gênoises que votre abaisse peut en contenir; mettez-les sécher et cuire, comme il est dit aux Tartelettes à la Chantilly: quand vous serez pour les servir, remplissez-les de trois ou quatre espèces de confitures de diverses couleurs; formez-en un quadrille ou d'autres dessins.

Bouchées de Dame.

Ayez six œufs; mettez-les dans une terrine d'office, avec un quarteron de sucre en poudre et trois onces de fécule de pommes de terre; battez le tout comme pour un biscuit; ensuite beurrez un plafond, dans lequel vous verserez cet appareil; étendez-le légèrement, mettez-le cuire environ un quart d'heure à un four doux; sa cuisson faite, retirez-le, coupez-le par parties avec un emporte-pièce, de la grandeur d'un écu de trois livres, et glacez ces par-

ties ou, plutôt ces bouchées, soit au chocolat, soit au blanc; à cet effet, mettez dans une terrine d'office, pour former votre glace, du sucre fin passé au tamis de soie, avec un blanc d'œuf; battez cela avec une cuiller de bois, en y incorporant petit à petit un jus de citron; jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche; si votre glace est au chocolat, incorporez-y environ une tablette de bon chocolat en poudre; cela fait, masquez de votre appareil, nommé glace, vos bouchées; faites-les sécher à la bouche du four; dressez-les et servez.

Gaufres aux Pistaches.

Ayez une demi-livre de pâte à brioche; mouillez-la avec un demi-verre de vin de Madère; incorporez-y trois onces de sucre en poudre et deux onces de raisin de Corinthe; versez sur un plafond beurré cet appareil; étendez-le de l'épaisseur d'un demi-pouce; faites-le cuire environ un quart d'heure à un four vif; sa cuisson faite, formez vos gaufres, en coupant cet appareil de deux pouces carrés; glacez-les au sucre au café (voyez *Sucre au Café*, article OFFICE), et masquez-les légèrement avec des pistaches hachées, ou servez-les au naturel.

Génoises Glacées à l'Italienne.

Mettez dans une casserole d'office cinq onces de sucre en poudre et cinq œufs entiers; mêlez cela comme pour du biscuit; ensuite joignez-y

un quarteron de farine et autant d'amandes douces pilées; beurrez un plafond, mettez votre appareil dessus; étendez-le et donnez-lui l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; faites-le cuire à un four vif, et qu'il soit d'une belle couleur; sa cuisson faite, coupez et formez-en vos génoises, soit en croissant, soit en rond, soit en losange; clarifiez une livre de sucre au soufflé (voyez *Sucre au Soufflé*, article OFFICE); votre sucre clarifié, mettez le cul du vase dans l'eau, ramassez bien votre sucre; vous aurez en même temps fouetté cinq blancs d'œufs; étant bien pris, mêlez-les peu à peu avec votre sucre; ensuite masquez vos génoises avec cette glace; mettez-les sécher dans une étuve un quart d'heure, et servez-les.

Mirlitons de Rouen.

Ayez une demi-livre de feuilletage; abaissez-le de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous; coupez avec un coupe-pâte vos mirlitons en rond ou goudronnés; posez-les dans des petites tourtières de la grandeur du coupe-pâte; mettez dans une terrine un quarteron de sucre fin avec un œuf entier, faites-le blanchir; joignez-y une quantité suffisante de beurre fondu; travaillez bien le tout en remettant un œuf; versez-y un peu de fleur d'orange; remplissez vos moules de cet appareil, saupoudrez-les de sucre; faites-les cuire à un four très-doux; leur cuisson achevée, dressez-les et servez-les.

Gâteau à la Reine.

Emondez et pilez une livre d'amandes douces; ajoutez-y une livre de sucre et quatre blancs d'œufs à fur et à mesure; de cet appareil bien préparé, faites vos gâteaux décorés de plusieurs manières; posez-les sur un plafond, faites-les cuire à un four doux; masquez-les comme les génoises, et décorez-les comme vous le jugerez à propos.

Mirlitons à la Parisienne.

Mettez dans une terrine deux œufs et un quarteron de sucre en poudre; délayez le tout; ayez trois blancs d'œufs, fouettez-les; lorsqu'ils seront pris, incorporez-les dans votre appareil avec une pincée de farine passée au tamis et un peu de fleur d'orange; ayez des moules préparés comme pour les mirlitons de Rouen; versez-y cet appareil, et finissez-les de même.

Gâteau d'Amandes.

Emondez une livre d'amandes; pilez-les, et lorsqu'elles le seront bien, ajoutez-y trois quarterons de sucre, un peu de fleurs d'orange pralinées et environ un demi-verre de crème; ayez du feuilletage ce qu'il en faut pour votre gâteau (voyez l'article *Feuilletage*); donnez-lui un demi-tour de plus, abaissez-le de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; donnez-lui une forme ronde et la grandeur que vous jugerez à propos; mettez dessus votre appareil d'amandes, recouvrez-le d'une autre abaisse de même épaisseur,

que vous échiqueteriez dessus; goudronnez le tour de ce gâteau, mettez-le à un bon four; sa cuisson faite, saupoudrez-le de sucre, et servez-le.

Gâteau de Pithiviers.

Ayez des amandes préparées comme à l'article précédent; ajoutez-y une livre de sucre en poudre, un peu de zeste de citron haché et une demi-livre de bon beurre fin; mettez-y à fur et à mesure six œufs; ayez du feuilletage, comme il est dit ci-dessus, et procédez de même pour établir votre gâteau: vous pouvez faire de ces gâteaux en petit.

Gâteau à la Portugaise.

Ayez une demi-livre d'amandes émondées; pilez-les, incorporez-y trois jus d'oranges avec leurs zestes hachés; mettez dans une terrine d'office cet appareil; ajoutez-y une demi-livre de sucre, deux onces de fécule et six jaunes d'œufs; battez-en les blancs, incorporez-les aussi avec votre appareil; faites une caisse longue, beurrez-la, mettez cet appareil, et faites cuire à un feu doux; sa cuisson faite, couvrez votre gâteau de glace royale, de l'épaisseur d'une pièce de quinze sous (voyez l'article *Glace Royale aux Bouchées de Dame*); servez ce gâteau entier, ou coupez-le de diverses manières.

Biscuit manqué.

Mettez dans une terrine d'office une demi-livre de sucre, six jaunes d'œufs et un peu de fleur d'orange; battez bien le tout; ajoutez-y

une poignée d'amandes bien pilées, six onces d'excellent beurre, quatre onces de farine, que vous aurez fait sécher et que vous aurez passée au tamis; fouettez vos six blancs d'œufs, incorporez-les légèrement dans votre appareil; faites une caisse de papier, versez-y cet appareil, et faites-le cuire à un four, comme pour le biscuit; durant la cuisson de votre manqué, coupez des amandes en petits dés; mettez-y du sucre, un tiers de leur volume; mouillez-les avec un peu d'eau ou du blanc d'œuf battu; aux trois quarts de la cuisson de ce manqué, dorez-le et glacez-le de cet appareil d'amandes; remettez-le au four pour achever sa cuisson et lui faire prendre une belle couleur; ensuite retirez-le et coupez-le, soit en losange, soit en carré, ou de toute autre manière.

Fanchonnettes.

Mettez dans une casserole deux onces de farine, trois onces de sucre, du zeste de citron vert, deux jaunes d'œufs, un œuf entier et deux onces d'amandes pilées; délayez le tout avec un demi-setier de lait; mettez cet appareil sur le feu, et faites-le prendre comme une crème; ayez du feuilletage, abaissez-le de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous; coupez-le avec un coupe-pâte, de la grandeur d'un écu de six livres; mettez ces petites abaisses dans des moules de la même grandeur; versez-y votre appareil, et mettez ces moules à un four gai: aux trois quarts de leur cuisson, retirez-les, méringuez-les (voyez

Meringues, article OFFICE); saupoudrez-les de sucre, remettez-les au four, et faites-leur prendre une belle couleur.

Petits Gâteaux polonais.

Ayez du feuilletage suivant la quantité de petits gâteaux que vous voulez faire, donnez-lui un tour ou un demi-tour de plus, abaissez-le à deux ou trois lignes d'épaisseur, et coupez cette abaisse par carrés de trois pouces; mouillez légèrement le dessus de ces carrés, ramenez-en les quatre coins au centre; posez-les sur une plaque, dorez-les et mettez-les au four: leur cuisson presque faite, saupoudrez-les de sucre fin, glacez-les au four, en sorte qu'ils soient d'une belle couleur; mettez au milieu de chacun d'eux une cerise ou un grain de verjus, dressez-les et servez-les.

Vous pouvez les servir en gros buisson ou comme petit entremets.

Cannelons.

Abaissez du feuilletage ou de ses rognures: si c'est du feuilletage, donnez un tour de plus (voyez l'article *Feuilletage*); coupez ce feuilletage en rubans de la largeur d'un demi-pouce; ayez des petits bâtons tournés; posez votre ruban de pâte sur un des bouts de ce bâton; tournez ce ruban sur lui-même, en en couvrant la moitié jusqu'à l'autre extrémité de ce bâton, où vous fixerez votre ruban: vos cannelons ainsi préparés, posez-les sur un plafond, dorez-les et faites-les cuire: leur cuisson presque achevée,

retirez-en les bâtons, approchez-les l'un contre l'autre, saupoudrez-les de sucre fin, faites-les glacer au four, remplissez leurs vides avec des confitures, dressez-les et servez.

Puits d'Amour.

Ayez du feuilletage qui ait eu tous ses tours, abaissez-le de l'épaisseur d'un écu de six livres; ayez deux petits coupe-pâtes goudronnés, dont un plus petit que l'autre; coupez-en autant de grands que de petits; posez les grands sur un plafond, mouillez le dessus avec de l'eau; mettez les petits sur les grands, dorez-les, et avec la pointe de votre couteau cernez le milieu, de la largeur d'un dé à coudre; mettez-les au four, et leur cuisson presque faite, saupoudrez-les de sucre fin, glacez-les, videz-en l'intérieur par la partie carrée qui forme un trou; remplissez cet intérieur ou milieu de confitures, et servez.

Petites Tartelettes bandées.

Ayez des moules à tartelettes; foncez-les de pâte brisée, bien mince; mettez dans ces moules de la crème pâtissière, ou telle confiture que vous jugerez à propos; roulez des petites bandes de pâte, que vous aurez faites avec les rognures des fonds de vos tartelettes; bandez ces tartelettes; faites dessus le dessin qu'il vous plaira; coupez des petits rubans de feuilletage; mouillez les bords de vos tartelettes; appliquez autour ces rubans ou bandes de feuilletage; mettez au four vos tartelettes, et quand elles seront

presque cuites, saupoudrez-les de sucre fin, glacez-les, dressez-les et servez.

Gâteaux en Losange.

Abaissez du feuilletage ; et lorsqu'il aura tous ses tours, coupez-le par bandes, dont vous ferez vos losanges ; posez-les sur une feuille d'office ou un plafond, dorez-les, mettez-les au four : leur cuisson faite, glacez-les, si vous le jugez convenable, et servez.

Darioles.

Faites une abaisse de pâte brisée, de l'épaisseur d'une ligne et demie ; coupez-la avec un coupe-pâte assez grand pour que vos petites abaisses débordent les moules de vos darioles ; donnez-leur la forme qu'elles doivent avoir sur la pointe de votre couteau, et posez-les ainsi dans ces moules, que vous aurez beurrés ; achevez de leur donner leur forme, en y introduisant un morceau de pâte, que vous farinerez : rognez la pâte qui débordé les moules ; mettez dans une casserole, et pour douze darioles, une cuillerée à bouche de farine, six ou huit macarons ou massepains amers, bien écrasés, un peu de sel, de fleur d'orange, et six jaunes d'œufs crus ; délayez le tout avec à-peu-près trois poissons de bon lait : trois quarts d'heure avant de servir remplissez vos moules, ayant soin de remuer votre appareil ; mettez dessus du bon beurre, gros comme la moitié d'une noisette ; ensuite enfournez-les : leur cuisson achevée, retirez-les des

moules, dressez-les sur le plat, saupoudrez-les de sucre fin, et servez-les le plus chaudement possible.

Omelette soufflée.

Cassez six œufs, séparez les blancs des jaunes; ayez soin que les germes restent avec les blancs; mettez avec les jaunes deux cuillerées à bouche pleines de sucre en poudre bien sec, un peu d'eau de fleur d'orange ou de l'esprit de citron; travaillez bien ces jaunes comme pour du biscuit; fouettez les blancs, en sorte qu'ils soient bien fermes; alors mêlez-les avec les jaunes; mettez dans une poêle à courte queue, communément appelée *diabie*, gros de beurre comme la moitié d'une noix; faites-le fondre, de façon que cette poêle soit beurrée partout; versez-y votre omelette; faites-la prendre sur un feu doux, prenez garde de la brûler; retournez-la sur le plat où vous voulez la servir; glacez-la de sucre en poudre; mettez-la dans un four ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus : lorsqu'elle sera montée et glacée, servez-la.

Omelette soufflée et moulée.

Cassez six œufs, séparez les blancs des jaunes; mettez les uns et les autres dans des terrines séparées; ajoutez dans les jaunes deux cuillerées à bouche pleines de sucre fin, quatre massepains en poudre, une cuillerée à bouche de farine, une petite pointe de sel, un peu d'écorce de ci-

tron hachée bien fin, et quelques gouttes d'eau de fleur d'orange : remuez bien le tout ; beurrez et panez votre casserole ou moule, comme il est indiqué pour le Gâteau au riz (voyez cet article) : lorsque vous serez prêt à servir les entrées, fouettez vos blancs d'œufs ; quand ils seront pris, mêlez-les avec les jaunes ; versez-les dans votre moule ou casserole ; ne le remplissez pas tout-à-fait ; mettez votre omelette dans un four doux, comme pour des biscuits : si vous n'en avez pas un à votre disposition, videz un de vos fourneaux les plus chauds, remettez-en la grille, posez dessus votre casserole, et tenez une pelle rouge à trois pouces au-dessus de votre omelette : lorsqu'elle sera bien montée et cuite, retournez-la sur votre plat, et servez-la : elle doit être d'une belle couleur et bien tremblante (c'est un fort bon entremets et qui est très-joli).

Soufflé de Fécule de Pommes de terre.

Cassez six œufs, comme il est dit ci-devant à l'Omelette soufflée ; mettez dans une casserole une cuiller à bouche pleine de fécule de pommes de terre et un demi-verre d'eau, deux cuillerées et demie de sucre en poudre et une pointe de sel ; faites cuire et dessécher comme une pâte royale un peu liquide ; laissez refroidir ; ajoutez-y vos six jaunes d'œufs, et deux de plus, quelques gouttes, soit de fleur-d'orange, de rose, ou de tout autre parfum ; mêlez bien le tout ; fouettez vos blancs : lorsqu'ils seront pris et bien fer-

mes, incorporez-les dans votre appareil; dressez votre soufflé en pyramide sur le plat que vous voulez servir; mettez-le au four ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus: lorsqu'il commencera à prendre un peu de couleur, glacez-le de sucre en poudre, laissez-le s'achever de cuire et de se glacer, et servez-le. Vous pouvez faire ce soufflé à la vanille, au chocolat ou à la rose, en y ajoutant une teinte de cochenille.

Riz soufflé.

Préparez une once ou deux de riz, faites-le crever dans du lait avec un peu de zeste de citron, un peu de sel, gros de beurre comme une noix; mouillez-le petit à petit, pour qu'il se maintienne ferme; ajoutez-y deux cuillerées de sucre en poudre: votre riz crevé et réduit, mettez-y vos jaunes d'œufs, les uns après les autres; faites-les prendre, sans les laisser trop cuire; fouettez vos blancs, mêlez-les petit à petit avec votre appareil; dressez votre soufflé sur votre plat, et procédez pour le reste, comme il est dit au Soufflé de fécule.

Charlotte de Pommes aux Confitures ou sans Confitures.

Ayez une quinzaine de belles pommes de rainette de France; coupez-les par quartiers, pelez-les, supprimez-en les cœurs; émincez-les le plus fin possible; mettez-les dans un poêlon d'office, avec du sucre en poudre en suffisante quan-

tité, un peu de cannelle, le zeste de la moitié d'un citron et une goutte d'eau : faites cuire vos pommes sur un feu assez vif, ayant soin de les remuer, sans pour cela les trop écraser ; laissez-les légèrement s'attacher, comme pour leur donner un goût de grillé ; ajoutez-y gros comme un œuf d'excellent beurre ; mêlez bien le tout ; ôtez la cannelle et le citron ; prenez une casserole ou un moule de la grandeur que vous voulez avoir votre charlotte ; coupez des tranches de mie de pain mollet, larges de deux doigts, et assez longues pour qu'en partant du centre de votre moule elles viennent jusqu'au bord ; trempez-les dans du beurre fondu, et foncez-en votre moule, de manière que ces mies se croisent comme à-peu-près les lattes d'une jalousie de croisée, qui serait déployée ; remplissez votre moule de votre marmelade de pommes, et ajoutez-y, si vous le voulez, de la marmelade d'abricots, ou toute autre confiture : finissez votre charlotte, en la couvrant de vos lames de pain beurré ; faites-la partir sur un fourneau ; prenez garde qu'elle ne brûle ; ensuite mettez-la au four ou sur une paille, en l'entourant alors de braise : sa cuisson faite et lorsqu'elle sera bien colorée, retournez-la sur votre plat et servez.

Pommes au Beurre.

Ayez une vingtaine de pommes ; videz-les avec un emporte-pièce ; tournez-en neuf ou dix, pour leur ôter la peau, comme pour une compote ;

faites-les cuire aux trois quarts dans un sucre léger ; ensuite égouttez-les ; faites une marmelade des autres pommes , comme il est indiqué pour la *Charlotte*, à l'article ci-devant ; incorporez gros comme un œuf d'excellent beurre ; étendez sur votre plat une partie de cette marmelade , à laquelle vous aurez ajouté de celle d'abricots ; arrangez vos pommes dessus ; emplissez de beurre le trou de vos pommes , fait avec l'emporte-pièce ; garnissez les intervalles avec le reste de votre marmelade ; glacez-la avec du sucre en poudre ; faites cuire au four ; donnez-leur une belle couleur : leur cuisson faite , bouchez , si vous voulez , avec des cerises ou confitures , le trou qu'a fait à vos pommes l'emporte-pièce , et servez.

Chartreuse de Pommes (Entremets).

Ayez une vingtaine de belles pommes de rainette ; pelez-les ; servez-vous d'un vidé-pomme un peu moins gros que le petit doigt , pour en enlever les chairs tout autour du cœur , comme vous feriez , si vous vouliez extraire ce cœur de la pomme (voyez , à ce sujet , l'article *Pommes au Beurre*) : lorsque vous aurez assez de ces petits montants de pommes pour garnir le moule de votre chartreuse , émincez le reste des chairs de vos pommes , en leur supprimant le cœur , et faites-en une marmelade (voyez l'article *Charlotte*) : égalisez par les bouts ces montants ; qu'ils soient tous d'une égale hauteur ; faites une décoction de safran ; pour cela , mettez-en une pin-

cée infuser dans un demi-verre d'eau, que vous aurez fait bouillir; passez-la à travers un linge, pour en faire une teinture : sucrez cette teinture; mettez-y un tiers de vos montants, faites-leur jeter un léger bouillon; retirez-les, laissez-les égoutter : pour le second tiers de vos montants, faites la même opération, avec un peu de cochenille : quant au troisième tiers, faites-lui jeter aussi un bouillon dans du sirop de sucre blanc; ayez de l'angélique une quantité égale à l'un des tiers de vos montants; garnissez votre moule de papier blanc; décorez-en le fond de tel dessin que vous jugerez à propos, avec de ces montants rouges, verts, blancs et jaunes, coupés en liards ou autrement : garnissez le tour de ce moule de vos montants, en les entremêlant; remplissez votre moule de marmelade, qui doit être ferme, et n'y laissez aucun vide : au moment de servir renversez votre chartreuse sur votre plat, ôtez-en le papier et servez.

Si vous voulez faire votre chartreuse toute blanche, jetez vos petits montants dans de l'eau, dans laquelle vous aurez exprimé le jus d'un citron.

Pommes au Riz.

Ayez neuf ou dix belles pommes, videz-les, tournez-les, faites-les cuire dans un sirop, comme celles au beurre (voyez l'art. *Pommes au Beurre*); faites blanchir un quarteron de riz, que vous mettrez crever dans du lait, en le mouillant petit à petit, un peu de zeste de citron vert, une petite

pointe de sel et du sucre en suffisante quantité : il faut que votre riz soit ferme : de là supprimez-en le citron ; garnissez de riz le fond de votre plat ; rangez vos pommes dessus ; garnissez les intervalles de riz ; faites cuire au four ; que vos pommes soient d'une belle couleur , et servez.

Pommes à la Polonoise.

Prenez une vingtaine de petites pommes de rainette de France ; supprimez-en les cœurs , sans les casser : pour cela , n'enfonchez votre vide-pomme qu'à moitié , du côté de la queue , et de même du côté de la fleur : ces pommes vidées , tournez-les , coupez-les en rond , de l'épaisseur d'un gros sou ; mettez dans le fond d'un plat de la marmelade d'abricots ; rangez dessus vos pommes en miroton ; couvrez de cette marmelade chaque lit que vous ferez de ces pommes , et continuez ainsi , en rétrécissant à fur et à mesure , pour que votre plat , étant garni , forme une espèce de dôme ; glacez le dessus de vos pommes avec du sucre en poudre ; mettez-les cuire au four ou sous un four de campagne , avec feu dessous et dessus : leur cuisson faite , nettoyez le bord du plat , et servez-le.

Côtelettes en Surprise.

Prenez des rognures de feuilletage ; abaissez-les de l'épaisseur d'une pièce de trente sous ; coupez votre abaisse en forme de petit cœur , comme si vous vouliez mettre des côtelettes de

mouton en papillotes ; mettez dans cette pâte de la marmelade d'abricots ; soudez les bords ; donnez-leur la forme de côtelettes ; posez-les sur un plafond, et faites-les cuire : vous aurez fait un peu de pâte d'office que vous couperez par petites bandes, comme des os de mouton ; faites-les cuire, sans leur donner de couleur, à un feu doux : lorsque ces côtelettes seront cuites, dorez-les avec un peu de blanc d'œuf battu ; écrasez des macarons qui vous serviront à les paner ; faites chauffer un hatelet ; posez-le sur vos côtelettes, comme pour figurer les marques du gril sur lequel elles auraient été posées ; ajoutez-y vos os de pâte d'office ; dressez ces côtelettes en couronne sur votre plat ; faites fondre de la gelée de groseilles, et mettez-la dans le puits de vos côtelettes, comme si c'était du jus, et servez.

Prositroles au Chocolat.

Ayez douze ou quinze prositroles (ce sont des petits pains que quelques boulangers font quand on les leur commande : on en trouve notamment chez Heuzé, rue Coquillière, près celle Coq-Héron) ; râpez et faites fondre dans un peu d'eau une livre de chocolat à la vanille ; mettez-en dans le fond du plat que vous devez servir ; remplissez-en vos prositroles, dont vous aurez ôté la mie ; posez-les sur le fond de votre plat, du côté qu'elles ont été remplies ; saupoudrez-les de sucre fin ; mettez-les dans un four,

ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus : quand elles auront mijoté une demi-heure et qu'elles seront bien glacées, retirez-les et servez.

Misies-Paës (Pâté à l'Anglaise).

Prenez une livre de graisse de rognons de bœuf, hachée fin; une livre de langue de bœuf à l'écarlate que vous aurez fait cuire, et hachée de même; une livre de pommes de rainette que vous aurez pelées; ôtez les cœurs, et hachez une demi-livre de raisin de caisse, que vous aurez épluché, épepiné, lavé et haché; cinq quarterons de raisin de Corinthe, que vous aurez épluché, lavé et fait sécher; après les avoir de nouveau hachés, mettez tous ces ingrédients ensemble dans un vase; ajoutez-y une demi-livre de sucre en poudre, un quart d'once de massif en poudre et autant de muscade, une pincée de poudre de girofle, autant de poudre de cannelle et un demi-setier de bonne eau-de-vie; maniez bien le tout ensemble, en sorte qu'il forme une espèce de pâte; prenez des rognures de feuillage, abaissez-les, et foncez-en des petites tourtières creuses, comme on fait pour une tourte ordinaire; garnissez-les de votre appareil, de l'épaisseur d'un travers de doigt, jusqu'à un demi-pouce du bord de la tourtière; ayez un quarteron de cédrat confit, coupé en petits dés, du zeste d'orange et de citron que vous aurez

haché et fait cuire dans du sucre ; saupoudrez-en un peu vos misies-paës ; relevez les bords de pâte autour de votre appareil ; faites cuire à un four modéré pendant trois quarts d'heure vos misies-paës, et servez-les chauds ou froids. (On sert ces pâtés de préférence le jour de Noël.)

ENTREMETS.

Beignets de Pommes.

Ayez huit pommes de rainette ; coupez-les par quartiers ; parez-les, ôtez-en les cœurs ; mettez-les mariner dans un poisson d'eau de vie, avec le zeste d'un citron vert et un peu de cannelle en bâton : au moment de vous en servir égouttez-les ; mettez-les dans une légère pâte à frire (voyez *Pâte à frire*, article SAUCES) ; couchez-les l'une après l'autre dans la poêle : lorsqu'ils seront frits et d'une belle couleur, égouttez-les sur un linge ; posez-les sur un plafond ; saupoudrez-les de sucre en poudre ; glacez-les, soit au four, soit au four de campagne, ou avec une pelle rouge ; dressez-les et servez-les.

Beignets soufflés.

Mettez dans une casserole un bon verre d'eau, gros de beurre comme une noix, un peu de sel et un zeste de citron ; posez votre casserole sur le feu, et lorsque votre eau sera prête à bouillir, retirez-la du feu ; ajoutez-y environ un demi-quarteron de farine passée au tamis ; maniez bien cette pâte ; mettez-la sur le feu ; faites-la dessécher jusqu'à ce que, posant les doigts dessus, elle ne s'attache point après : changez votre pâte de casserole ; mettez-y trois œufs, les uns après les autres ; renversez votre pâte sur un

couvercle de casserole; saupoudrez-la de farine; mettez-la d'égale épaisseur; faites chauffer votre friture; descendez-la; couchez-y vos beignets : à cet effet, servez-vous du crochet d'une cuiller à dégraisser, que vous tremperez chaque fois dans la friture : lorsque ces beignets auront produit leur effet, mettez votre friture sur le feu; achevez de leur faire prendre une belle couleur; égouttez-les; mettez-les dans une passoire; saupoudrez-les de sucre en poudre; sautez-les et servez.

Beignets de Blanc-Manger.

Mettez dans une casserole un quarteron de farine de riz, un peu de sel et un peu de zeste de citron haché bien fin : délayez le tout avec une chopine de crème; faites partir; couvrez votre fourneau, et faites cuire deux heures et demie ou trois heures, ayant le soin de tourner toujours votre appareil : sa cuisson presque achevée, ajoutez-y du sucre en suffisante quantité, des massepains en poudre, un peu d'eau, de fleur d'orange, et achevez de le faire cuire, de manière qu'il soit assez ferme; incorporez-y l'un après l'autre trois œufs entiers; faites lier votre pâte; farinez un couvercle; mettez dessus cet appareil, en l'étalant d'une égale épaisseur; saupoudrez-le de farine, et laissez-le refroidir; ensuite coupez-le en petits carrés, et formez-en des boules, pas plus grosses que des balles de fusil : quand vous voudrez les servir, mettez-les dans une passoire; faites chauffer dans une

poêle de la friture ; mettez cette passoire où sont vos beignets dans cette poêle ; ayez soin de remuer votre passoire, et retirez-la sitôt que vos beignets ont une teinte noire ; égouttez-les, dressez-les, saupoudrez-les de sucre en poudre, et servez.

Si vous le voulez, vous pouvez incorporer dans cet appareil de beignets, des blancs de volaille rôtis et hachés très-menu.

Beignets de Surprise.

Prenez huit ou dix petites pommes de rainette ; laissez-leur les queues ; coupez-les au quart du côté de la queue, en forme de couvercle ; videz-les, sans les percer, comme pour en former un petit pot : à cet effet, servez-vous d'un couteau dont la lame soit arrondie par le bout : pelez vos pommes ; mettez-les mariner pendant deux heures dans un poisson de bonne eau-de-vie, avec un zeste de citron et un peu de cannelle ; ensuite égouttez-les, remplissez-les de marmelade d'abricots ou de crème-pâtisserie bien étoffée : délayez un jaune d'œuf avec un peu de farine ; remettez sur vos pommes leur couvercle et collez-les : trempez ces pommes ainsi préparées dans une pâte à frire, et faites-les frire : leur cuisson achevée, et quand elles seront d'une belle couleur, glacez-les de sucre en poudre et servez.

Beignets d'abricots.

Ayez douze ou quinze abricots qui ne soient

pas trop mûrs ; coupez-les en deux ; ôtez les noyaux de ces abricots ; parez-les ; mettez-les mariner une heure dans de l'eau-de-vie, un peu d'eau, du sucre, et le zeste d'un citron : un peu avant de les servir égouttez-les ; trempez-les dans une pâte à frire, couchez-les dans votre friture : leur cuisson faite, et lorsqu'ils sont d'une belle couleur, égouttez-les, arrangez-les sur un plafond ; saupoudrez-les de sucre fin ; glacez-les, soit au four ou avec une pelle rouge ; dressez-les et servez.

Beignets de Pêches.

Ces beignets se font comme ceux d'abricots, excepté qu'on coupe les pêches, selon leur grosseur, par quartiers ou par la moitié.

Beignets d'Oranges.

Tournez plusieurs oranges comme pour compoté, c'est-à-dire, ôtez-en le zeste et laissez-en le blanc ; coupez-les par quartiers, faites-les blanchir environ un quart d'heure ; égouttez-les ; ôtez-en les pepins ; mettez ces quartiers dans un sirop léger ; faites-les mijoter et réduire presque au caramel ; retirez-les du feu ; laissez-les refroidir ; garnissez-les de sirop ; trempez-les dans une pâte à frire, mouillée avec du vin blanc ; faites-les frire, de manière qu'ils soient d'une belle couleur ; retirez-les, saupoudrez-les de sucre fin ; glacez-les et servez.

Beignets de Cerises.

Prenez de grands pains à chanter, coupez-

les par morceaux de grandeur à pouvoir envelopper une cerise liquide, je veux dire en confiture; égouttez vos cerises sur le fond d'un tamis; avant de vous en servir, enveloppez-les, une par une, dans chaque morceau de pain à chanter, et enveloppez-les une seconde fois, en sens contraire, dans un autre morceau de ce pain à chanter, que vous aurez légèrement humecté avec de l'eau; soudez-en bien tous les rebords; posez-les sur un tamis, sans qu'elles se touchent; laissez-les ainsi sécher; lorsque vous serez prêt à les servir, vous aurez fait une légère pâte à frire, dans laquelle vous aurez mis de l'eau-de-vie et du vin d'Espagne, au lieu de vin blanc de France, et du beurre fondu en place d'huile: trempez vos cerises dans cette pâte, en ayant soin de bien les égoutter: faites-les frire à une friture moyennement chaude; leur cuisson achevée, et quand vos beignets seront d'une belle couleur, égouttez-les dans une passoire; saupoudrez-les de sucre fin, et servez.

Beignets ou Croquettes de Riz.

Epluchez, lavez et faites blanchir un quarteron de riz; faites-le crever dans un demi-setier de lait, en le mouillant au fur et à mesure: assaisonnez-le de zeste de citron haché bien menu, de cinq ou six massepains écrasés, d'un quarteron de sucre, d'un peu de sel, d'une goutte d'eau de fleur d'orange et de beurre gros comme la moitié d'un œuf: votre riz étant crevé,

liez-le avec quatre jaunes d'œufs, sans le laisser bouillir : versez-le sur un plafond ; étendez-le d'une égale grosseur ; laissez-le refroidir ; divisez-le en petites parties égales ; mettez-les en boules ; trempez-les dans une omelette ; roulez-les dans de la mie de pain ; posez-les sur un couvercle, et un moment avant de servir faites-les frire à une friture un peu chaude : lorsque vos beignets seront atteints et d'une belle couleur, égouttez-les, dressez-les et servez-les.

Crème frite.

Ayez un demi-setier de lait ; faites-le bouillir avec un zeste de citron ; délayez deux œufs, blancs et jaunes, avec de la farine autant qu'ils en pourront boire ; relâchez cet appareil avec quatre œufs, blancs et jaunes ; mouillez-le avec votre lait chaud, et supprimez-en le citron ; délayez bien cette crème, en sorte qu'il ne s'y forme point de grumeaux ; faites-la cuire en la tournant comme une bouillie : au bout d'un quart d'heure de cuisson ajoutez-y un peu de sel, un quarteron de sucre, gros de beurre comme la moitié d'un œuf, et quelques gouttes d'eau de fleur d'orange ; achevez de la faire cuire environ un demi-quart d'heure ; de suite vous mettez quatre jaunes d'œufs ; versez-la sur un plafond que vous aurez beurré ou fariné ; étendez-la d'un doigt d'épaisseur ; laissez-la refroidir ; coupez-la en losange ou avec un coupe-pâte, en petits pâtés ; farinez-la, ou panez les

beignets avec de la mie de pain bien fine; faites-les frire et d'une belle couleur; égouttez-les sur un linge blanc; posez-les sur un plafond, saupoudrez-les de sucre fin; glacez-les, soit au four, soit avec une pelle rouge; dressez et servez.

Vous pouvez faire cette crème au chocolat en supprimant les macarons.

Beignets de Céleri.

Prenez une douzaine de beaux pieds de céleri; épluchez-les; coupez les montants à six pouces de la racine; tournez-la, sans la détacher du pied; lavez bien votre céleri; faites-le blanchir à-peu-près un quart d'heure; tirez-le de l'eau chaude, et mettez-le dans de la fraîche; égouttez-le; faites-en quatre paquets et ficelez-les; foncez une casserole de bardes de lard; rangez-y votre céleri; assaisonnez-le d'un bouquet de persil et ciboules, d'un peu de sel, et mouillez-le avec du derrière de la marmite; couvrez-le de bardes de lard, d'un rond de papier; faites-le partir et cuire: sa cuisson achevée, égouttez-le, marinez-le comme les autres beignets; faites-les frire; glacez-les de même et servez.

Beignets de Salsifis et de Scorsonères.

Prenez l'une de ces deux espèces, ratissez-les, coupez-les par morceaux de deux pouces et demi: vous aurez mis dans une casserole de l'eau avec un filet de vinaigre; jetez-les dedans au fur et à mesure que vous les ratissez et que vous les coupez: mettez sur le feu une marmite d'eau;

assaisonnez-la d'un peu de sel, d'un peu de vinaigre et d'un morceau de beurre, manié dans de la farine; faites cuire, et leur cuisson achevée, égouttez-les, mettez-les dans une terrine, avec un peu de sel, du gros poivre et un filet de vinaigre blanc; laissez-les mariner : lorsque vous voudrez vous en servir, égouttez-les, mettez-les dans une pâte à frire, couchez-les dans la friture, faites-les frire d'une belle couleur, égouttez-les, et servez.

Crème au Café blanc.

Prenez trois demi-setiers de crème; ajoutez-y un zeste de citron et un quarteron de sucre; faites brûler dans une poêle deux onces de café: lorsqu'il sera brûlé d'une belle couleur, jetez-le dans votre crème bouillante; couvrez de suite votre casserole avec un couvercle; laissez infuser une demi-heure votre café dans votre crème; retirez-en le café; mettez dans une étamine trois dedans de gésiers, lavés, séchés et presque en poudre : à demi refroidie, passez cette crème trois fois à travers une étamine, en bourrant un peu le gésier avec une cuiller de bois : cela fait, remplissez promptement vos pots à crème, ayant soin de la remuer : vous aurez préparé de l'eau chaude; faites-les prendre au bain-marie, sans que l'eau bouille; couvrez la casserole d'un couvercle, avec un peu de feu dessus : sitôt que vous vous apercevez que votre crème prend, retirez vos pots de l'eau chaude, et mettez-les dans de l'eau fraîche, sans les couvrir : lorsque

vous serez pour servir, essuyez-les, dressez-les et servez.

Crème au Chocolat.

Râpez deux ou trois tablettes de chocolat; faites bouillir trois demi-setiers de crème, mettez-y environ un demi-quarteron de sucre, et faites-la réduire aux deux tiers; faites fondre votre chocolat dans une casserole, avec un peu d'eau; délayez-le avec votre crème; passez-la à l'étamine un peu plus froide que celle au café blanc; assurez-vous si elle est d'un bon goût, et suivez, pour la finir, le même procédé que celui de la crème précédente.

Crème à la Fleur d'Orange.

Faites réduire trois demi-setiers de crème; ajoutez-y une pincée de fleur d'orange pralinée et du sucre en suffisante quantité; goûtez-la; passez-la à l'étamine avec du gésier, et procédez, pour la finir, comme à la précédente, et servez.

Vous pouvez, au lieu de fleur d'orange, mettre de la vanille, en faisant bouillir cette vanille avec votre crème, etc.

Crème vierge.

Prenez deux onces d'amandes douces, une ou deux amères; émondez et pilez ces amandes, comme pour la pâte d'amandes; humectez-la simplement avec de l'eau; faites réduire aux deux tiers trois demi-setiers de crème; mettez dans une étamine vos amandes pilées; versez dessus votre crème; passez-la deux fois; supprimez-en

les amandes; sucrez-la; mettez le gésier dans l'étamine, passez-la, et procédez, pour la finir, comme il est dit précédemment.

Crème au Café, sans Gésier.

Procédez, pour cette crème, comme il est énoncé pour celle au café blanc, excepté que vous la ferez prendre avec six jaunes d'œufs, au lieu de gésier, et que vous la ferez cuire à l'eau bouillante, avec feu dessus, soit que vous la mettiez dans un plat ou dans des petits pots: procédez de même pour toutes les crèmes que vous voudrez faire sans gésier.

Œufs au Café blanc.

Faites réduire une chopine de crème; brûlez deux onces de café, et jetez-les dans votre crème; laissez-les infuser environ une demi-heure: cela fait, passez votre crème au travers d'un tamis, pour en supprimer le café; sucrez-la; ajoutez-y trois jaunes d'œufs et deux œufs entiers; mêlez bien le tout ensemble; passez-le au travers d'une étamine, et tordez: beurrez six petits moules, soit à gâteaux à la Madeleine, soit à darioles; laissez-les égoutter et refroidir; mettez de l'eau dans une casserole; faites-la bouillir; retirez-la du feu, remplissez vos petits moules, ayant soin de remuer vos œufs: faites-les prendre, et lorsqu'ils le seront, renversez vos moules sur le plat, ôtez-les avec précaution, pour ne point gâter vos œufs; faites chauffer environ une tasse de

bon café à l'eau, sucrez-le, saucez-en vos œufs et servez.

OEufs au Thé.

Faites infuser dans une tasse d'eau une pincée du meilleur thé; faites réduire une chopine de crème à la valeur d'un demi-setier; ajoutez-y votre décoction de thé, trois jaunes d'œufs et deux œufs entiers, et du sucre en suffisante quantité; assurez-vous si vos œufs sont d'un bon goût, agitez-les, pressez-les à travers une étamine, en la tordant; agitez-les de nouveau, remplissez-en des moules, comme ceux désignés à l'article ci-contre; faites cuire et retournez vos œufs, comme il est énoncé aussi à l'article précédent; saucez vos œufs avec une crème liée; prenez pour cela deux ou trois cuillerées de crème, sucrez-la, liez-la avec un jaune d'œuf, sans la laisser bouillir, masquez-en vos œufs et servez.

OEufs au Bouillon.

Mettez dans une casserole quatre jaunes d'œufs et deux œufs entiers, cinq cuillerées à dégraisser d'excellent consommé; mêlez-les bien et passez-les à l'étamine; beurrez des moules, comme ci-dessus, remplissez-les de votre appareil; faites-les prendre, servez-les de même, et saucez-les d'un bon consommé.

Vous pouvez servir ces œufs au bouillon, dans de petits pots, comme les crèmes.

OEufs au Fumet de Gibier.

Procédez pour ces œufs, comme il est dit

précédemment pour les OÛfs au Bouillon, excepté que vous emploierez, au lieu de consommé, du fumet de gibier. (Voyez *Fumet de Gibier*, article SAUCES.)

OÛfs en Surprise.

Prenez une douzaine d'œufs, faites à chacun deux petits trous aux extrémités; passez par un de ces trous une paille, pour crever le jaune de l'œuf; videz vos œufs en soufflant par un des bouts; mettez vos coquilles dans de l'eau, pour les rincer et les approprier; égouttez-les et faites-les sécher à l'air; délayez de la farine avec un jaune d'œuf, pour boucher un des trous de vos coquilles : les ayant bouchés, laissez-les sécher, et de là remplissez-en six de crème au chocolat, dans laquelle, au lieu de gésier, vous aurez mis des jaunes d'œufs : à cet effet, servez-vous d'un très-petit entonnoir : remplissez de même vos six autres coquilles avec une crème, soit au café blanc, soit à la fleur-d'orange, ou d'une crème vierge, et toutes liées avec des jaunes d'œufs; bouchez les autres trous de vos œufs; faites-les cuire à pleine eau chaude, sans la faire bouillir; supprimez la pâte des deux bouts de ces œufs, essuyez-les et servez-les sous une serviette pliée, pour entremets.

OÛfs à la Neige.

Ayez trois demi-setiers de crème (ou de lait que vous feriez réduire davantage); mettez-y un peu de sel, trois onces de sucre, un zeste de

citron et un peu de fleur-d'orange ; faites la réduire à la valeur d'une chopine ; cassez six œufs , séparez les jaunes des blancs ; mettez ces blancs dans un bassin ou une terrine d'office , fouettez-les : lorsqu'ils seront pris , mettez-y un peu de sel , une once de sucre en poudre , et quelques gouttes d'eau de fleur-d'orange ; mêlez bien le tout avec votre fouet ; prenez de ces blancs dans une cuiller à ragoût , comme vous feriez pour pocher des quenelles (voyez *Quenelles*, article *FARCES*, et la *Manière de les dresser*) ; pochez ces blancs dans votre crème , retournez-les , pour qu'ils soient cuits également : leur cuisson achevée , retirez-les au fur et à mesure , posez-les sur le fond d'un tamis : lorsqu'il y en aura suffisamment pour en garnir le plat que vous voulez servir , dressez-les comme si c'étaient des œufs pochés : prenez quatre de vos jaunes d'œufs , délayez-les avec un peu de votre crème que vous aurez laissé un peu refroidir ; liez-la sur le feu , sans la laisser bouillir , et en la remuant toujours ; tordez-la dans une étamine consacrée aux crèmes , saucez-en vos œufs à la neige , et servez.

Crème à l'Anglaise.

Mettez dans une casserole une petite pincée de farine , quatre macarons écrasés en poudre , et un peu de zeste de citron vert , haché ; délayez le tout avec trois jaunes d'œufs , et achevez de délayer avec une chopine de crème ; mettez cette crème sur le feu , tournez-la et faites-la cuire comme une légère bouillie ; fouettez quatre

blancs d'œufs ; lorsqu'ils seront bien pris, incorporez-les dans votre crème ; versez-la dans un vase creux, mettez-la sur la cendre chaude, couvrez-la d'un couvercle de tourtière, avec du feu dessus : sa cuisson faite, saupoudrez-la de sel fin, et servez-la aussitôt, pour qu'elle ne retombe pas : vous pouvez la glacer avec une pelle rouge.

OEufs à l'Aurore.

Faites durcir et refroidir douze œufs ; ôtez-en les coquilles : coupez ces œufs en deux ; séparez-en les jaunes des blancs ; mettez les jaunes dans un mortier ; ajoutez-y un quarteron de beurre fin, du sel, un peu de muscade râpée, un peu de fines épices et trois jaunes d'œufs crus ; pilez bien le tout, comme si c'était une farce ; émincez vos blancs ; mettez-les dans une béchamelle réduite et chaude, soit grasse, soit maigre. Sautez-les dedans sans la laisser bouillir ; faites qu'ils aient une certaine consistance ; dressez-les sur le plat que vous devez servir : retirez vos jaunes du mortier ; mettez-les sur le fond d'un grand tamis ; posez ce tamis au-dessus de votre plat, et faites-les passer également sur l'appareil qui est dressé sur ce plat : à cet effet, servez-vous d'une cuiller de bois : cela fait, garnissez le bord de votre plat de bouchons de pain, trempés dans une omelette battue ; mettez vos œufs au four où sous un four de campagne ; faites-leur prendre une couleur aurore ; nettoyez le bord de votre plat et servez.

Oeufs à la Polonoise.

Faites durcir un quarteron d'œufs ; épluchez-les ; fendez-les en deux ; séparez les jaunes des blancs ; mettez les jaunes dans un mortier ; pilez-les ; ajoutez-y du beurre à-peu-près gros comme deux œufs, du sel, des fines épices, un peu de muscade râpée, et cinq à six jaunes d'œufs crus : lorsque votre farce sera bien mêlée et sans grumeaux, mettez-y un peu de persil haché très-fin ; incorporez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés : prenez le plat que vous devez servir ; garnissez-en le fond de votre farce, à-peu-près de l'épaisseur de trois ou quatre lignes ; remplissez vos moitiés d'œufs de cette farce, en leur donnant la forme d'un œuf entier ; dressez-les sur votre plat de la manière la plus agréable ; dorez-les ; mettez-les au four ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus ; faites qu'ils aient une belle couleur ; nettoyez le bord de votre plat, et servez.

Oeufs à la Tripe.

Ayez six gros oignons ; épluchez-les ; supprimez-en le cœur, coupez-les en rouelles ; mettez-les dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre fin ; passez-les à blanc sur un feu doux : leur cuisson faite, singez-les d'une pincée de farine ; mouillez-les avec du lait ou de la crème ; laissez-les cuire et réduire ; assaisonnez-les de sel, poivre et muscade râpée : au moment de servir, coupez en rouelles douze œufs durs ;

mettez-les dans votre pluche d'oignon ; mêlez bien le tout ensemble, sans écraser vos œufs et sans laisser bouillir ; mettez-y un peu de beurre fin, et, si vous le voulez, un peu de persil haché ; goûtez s'ils sont d'un bon goût ; dressez et servez.

OEufs à la Béchamelle.

Mettez dans une casserole quatre ou cinq cuillerées à dégraisser de béchamelle grasse ou maigre (voyez *Béchamelle*, article SAUCES) ; coupez quinze œufs durs, comme il est dit ci-devant ; mettez-les dans votre béchamelle très-chaude, sans les laisser bouillir ; finissez avec un morceau de beurre et un peu de muscade râpée ; goûtez s'ils sont d'un bon goût ; dressez-les ; entourez-les de bouchons de pain passés au beurre, et servez.

OEufs à la sauce Robert.

Épluchez six gros oignons ; supprimez-en les cœurs ; coupez-les en rouelles ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ; posez votre casserole sur un bon feu ; faites roussir et cuire vos oignons ; singez-les ; mouillez-les, soit avec de l'eau, soit avec du bouillon gras ou maigre ; assaisonnez-les de sel et poivre ; laissez cuire et lier votre sauce : au moment de servir, coupez en rouelles douze œufs durs ; mettez-les dans votre sauce ; mêlez-les bien ; ajoutez-y, pour les finir, une cuiller à bouche pleine de moutarde : goûtez s'ils sont d'un bon goût ; dressez et servez-les.

OEufs pochés au Jus.

Mettez dans une casserole une chopine d'eau, un poisson de vinaigre blanc et une bonne pincée de sel; faites bouillir cette eau; retirez-la sur le coin du fourneau; ayez douze œufs bien frais; cassez-en six, l'un après l'autre, sur le bord de votre casserole, et faites-les tomber bien entiers dans votre eau; laissez-les un instant sans les toucher, pour leur donner le temps de prendre: quand vous les jugerez pris, donnez-leur un léger bouillon; retirez un des premiers mis; s'il est d'une consistance convenable, mettez-le dans de l'eau fraîche, et ainsi des autres; lorsqu'ils sont un peu refroidis, parez-les; remettez-les dans de l'eau; et, quand vous voudrez les servir, faites-les chauffer légèrement; ensuite tirez-les avec une cuiller percée; égouttez-les sur une serviette que vous tenez d'une main; dressez-les sur votre plat; mettez dessous un bon blond de veau réduit, sur chaque œuf un peu de mignonnette, et servez.

OEufs pochés pour toutes sortes de Ragoûts, tels qu'Oseille, Épinards, Chicorée, Concombres, Purée de Pois, Lentilles sauce tomate, et Ravigotes.

Procédez, pour ces œufs, comme il est expliqué à l'article précédent; et pour les divers ragoûts désignés ci-dessus (voyez les articles SAUCES, RAGOÛTS et GARNITURES.

OEufs au Beurre noir.

Cassez sur un plat douze œufs; prenez garde d'en rompre les jaunes; assaisonnez-les de sel; mettez dans une poêle à courte queue, appelée communément un diable, un bon quarteron de beurre; faites-le noircir, sans le faire brûler; lorsqu'il le sera, écumez-le, tirez-le au clair dans un autre vase; essuyez votre poêle; remettez-y votre beurre; faites-le chauffer de nouveau; arrosez-en vos œufs et coulez-les dans la poêle; mettez-les sur une cendre rouge, et servez-vous d'une pelle rouge pour les faire prendre par-dessus: leur cuisson achevée, coulez-les sur votre plat; faites chauffer dans votre poêle un demi-poisson de vinaigre; lorsqu'il sera bouillant, versez-le sur vos œufs, et servez.

OEufs sur le Plat, dits au Miroir.

Étendez un peu de beurre dans le plat que vous devez servir; assaisonnez ce beurre d'un peu de sel; cassez vos œufs et posez-les sur votre plat, de manière à n'en point rompre les jaunes; arrosez-les d'un peu de lait ou de crème; mettez-y quelques petits morceaux de beurre; saupoudrez-les d'un peu de sel fin, de gros poivre et d'un peu de muscade râpée; posez votre plat sur une cendre chaude; faites-les prendre en passant dessus une pelle rouge, de sorte que les jaunes se maintiennent mollets; essuyez le bord de votre plat, et servez.

OEufs brouillés.

Cassez douze œufs frais ; supprimez les blancs de six ; battez vos œufs ; mettez une étamine sur une casserole, vos œufs dans cette étamine et tordez-les ; ajoutez-y gros comme un œuf de beurre fin, un demi-verre de bouillon ou de consommé, un peu de muscade râpée, un peu de sel, et, si vous le voulez, un peu de gros poivre ; posez votre casserole sur un feu modéré ; remuez vos œufs avec une cuiller de bois ou un petit fouet à biscuit ; quand vos œufs commencent à prendre, retirez votre casserole du fourneau ; travaillez-les bien, remettez-les sur le feu pour achever de les faire prendre ; ne les laissez pas trop cuire ; finissez-les avec gros de beurre comme une noix, dressez-les sur un plat froid, garnissez-les de croûtons passés dans le beurre, et servez. Employez le même procédé, 1° pour faire vos œufs brouillés aux truffes, en y incorporant des truffes hachées que vous aurez passées dans du beurre, et un peu d'espagnole en place de bouillon ; 2° pour les faire aux champignons, en y ajoutant des champignons hachés et passés de même dans du beurre ; 3° pour les faire aux pointes d'asperges cuites ; 4° pour les faire au fromage, en y mettant du fromage râpé, soit de Gruyères ou de Parmesan, avant que vos œufs ne soient tout-à-fait cuits ; 5° pour les faire au jambon, en y ajoutant du jambon cuit, haché très-menu ; 6° pour les faire aux cardes, en y

mettant des cardes qui auraient mijoté dans la sauce, et que vous auriez coupées en petits dés.

Omelette au Naturel.

Cassez douze œufs dans un vase, assaisonnez-les de sel, mettez-y un peu d'eau; battez votre omelette, soit avec un fouet, soit avec deux fourchettes; il faut qu'elle soit bien battue: mettez dans une poêle bien propre gros de beurre comme un beuf, faites-le fondre sans le laisser roussir, versez-y votre omelette en continuant de la battre; posez votre poêle sur un feu clair et vif; chauffez-en principalement le côté où est la queue; agitez votre omelette à force de bras; prenez garde qu'elle ne brûle: quand elle sera presque cuite, mettez entre elle et la poêle gros de beurre comme une noix: ce beurre fondu, roulez votre omelette; voyez si elle est d'une belle couleur, retournez-la sur votre plat, et servez. Si vous voulez votre omelette aux fines herbes, mettez-y, en la battant, du persil et de la ciboule hachés très-fin, et un peu de poivre.

Omelette à la Célestine.

Faites quatre omelettes, de trois œufs chacune; qu'elles soient le plus mince possible; glissez-les sur votre table; garnissez-en deux de confitures et deux de frangipane; roulez-les en forme de manchon, rognez-en les extrémités, et posez-les sur votre plat; saupoudrez-les de sucre en poudre, glacez-les avec une pelle rouge, et servez-les.

Omelette aux Confitures.

Faites une omelette au naturel, de neuf œufs (voyez l'article *Omelette au Naturel*); lorsqu'elle sera cuite à son point, garnissez-la de confitures; donnez-lui la forme d'un manchon; versez-la sur votre plat, saupoudrez-la de sucre fin et avec un hatelet, que vous aurez fait rougir; formez dessus, en appuyant, des losanges ou des quadrilles, et servez.

Omelette au Rognon de Veau.

Prenez un rognon de veau cuit à la broche; laissez-y un peu de graisse, coupez-le en petits dés ou en rouelles; mettez ce rognon dans une casserole, avec une pincée de persil et ciboules hachés, ainsi que du sel et du poivre; passez-le sur le feu; mouillez le tout de deux cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite; mettez bouillir votre ragoût et dégraissez-le: faites une omelette au naturel d'une douzaine d'œufs, comme il est indiqué à l'article *Omelette au Naturel*: avant de la retirer de la poêle, mettez votre ragoût dans le cœur de cette omelette; roulez-la, dressez-la et servez: mettez dessous, si vous le voulez, une espagnole réduite.

Omelette aux Champignons.

Cette omelette se fait comme celle au rognon de veau, excepté qu'au lieu de rognon vous y mettez des champignons, préparés ainsi: émincez des champignons, passez-les et finissez-

les comme le rognon dont il est parlé à l'article précédent.

Omelette à l'Oseille.

Faites une omelette au naturel, dans laquelle vous mettrez une purée d'oseille. (Voyez cette Purée, article SAUCES.)

Omelette au Lard.

Prenez une demi-livre de petit lard; ôtez-en la couenne, coupez-le en dés, faites-le dessaler dans de l'eau tiède : lorsque vous voudrez faire votre omelette, mettez un morceau de beurre dans votre poêle, faites-y cuire et roussir votre lard : vous aurez cassé une omelette de douze œufs; battez-la bien; mettez-y très-peu de sel et un peu de poivre; versez-la dans votre poêle; agitez-la bien, et prenez garde qu'elle ne brûle : sa cuisson faite, roulez-la, voyez si elle est d'une belle couleur, dressez-la et servez.

Omelette aux Truffes.

Faites cette omelette comme celle au naturel, et mettez-y un ragoût aux truffes, bien fini. (Voyez ce Ragoût, article SAUCES.)

Panequets.

Mettez dans une terrine deux cuillerées à bouche de farine, trois jaunes d'œufs et deux œufs entiers, un peu de sel et quelques gouttes d'eau de fleur-d'orange; délayez bien le tout, et achevez de le délayer avec du lait (il faut que cet appareil soit clair) : prenez une petite poêle ronde

et creuse, chauffez-la, essuyez-la, mettez du beurre gros comme la moitié d'une noix dans plusieurs épaisseurs de papier en forme de petit sachet, frottez-en votre poêle partout; mettez dans votre poêle une cuillerée à dégraisser pleine de votre appareil; tournez-la sur tous les sens, afin de bien étendre votre panequet, lequel doit être mince et égal partout : lorsqu'il sera cuit, renversez-le sur le plat que vous devez servir; étendez dessus votre panequet, saupoudrez-le de sucre, et continuez ainsi, pour les autres, jusqu'à ce que vous ayez employé votre appareil, et servez.

Gelée d'Oranges.

Ayez un bâton et demi de colle de poisson, ou deux bâtons, selon leur grosseur; mettez cette colle dans un linge propre, battez-la; déchirez-la par petits morceaux : prenez une très-petite marmite bien étamée, mettez-y la valeur d'un demi-setier d'eau, ajoutez-y votre colle de poisson; faites-la bouillir, retirez-la sur le coin du fourneau : couvrez votre marmite; laissez cuire et réduire à moitié, à très-petit feu, cette colle; clarifiez une demi-livre de sucre en pain (voyez *Sucre clarifié*, art. 1^{er} de l'OFFICE); faites-le cuire au petit perlé : sa cuisson faite, retirez-le : ayez neuf ou dix moyennes oranges bien fines : si c'est dans leur primeur, elles seront assez acides; si c'est sur leur fin, ajoutez-y le jus de deux citrons; levez le zeste de trois oranges le plus fin possible; mettez-le infuser dans votre sucre, et

couvrez cette infusion : cela fait, coupez vos oranges et vos citrons, si vous en mettez : posez une étamine en double sur une terrine ; pressez dessus vos oranges ; exprimez-en le jus, et passez-le à travers cette étamine ; mêlez ce jus avec le sucre dans lequel vous avez fait infuser votre zeste ; voyez si votre colle est cuite : vous vous en assurerez en y trempant le doigt, et l'appuyant sur votre pouce ; s'il s'y colle avec un peu de force, c'est qu'elle est à son degré de cuisson : mêlez-la avec votre décoction ; remuez bien le tout ensemble, et passez-le un peu tiède au travers de votre étamine que vous aurez bien lavée et tordue dans un linge blanc ; pilez trois ou quatre livres de glace ; garnissez-en un couvercle de marmite ou une sauteuse assez grande pour contenir sept ou neuf petits pots ; faites des trous dans cette glace pour y recevoir vos pots ; saupoudrez-la de gros sel : placez-y ces petits pots ; remplissez-les de votre gelée, en la remuant ; couvrez-les d'une feuille de papier ; laissez-les prendre : lorsque vous serez prêt à les servir, essuyez-les et dressez-les. Il est essentiel que votre glace ne soit pas trop ferme, conséquemment il faut qu'elle soit délicate et tremblante. Vous pouvez employer le même procédé, mais en y ajoutant un peu plus de colle, quand vous voudrez la faire prendre dans un moule, comme si c'était un aspic. De plus, à ce sujet, augmentez les doses en général, et forcez d'un peu de colle ; vous pouvez vous servir aussi des écorces de vos oranges,

en place de petits pots, après les avoir bien vidées, lavées et égouttées.

Gelée de Citrons.

Procédez, à l'égard de cette gelée, comme il est indiqué, pour celle d'oranges, à l'article précédent, excepté que vous mettrez un peu plus de sucre.

Gelée de Fruits rouges.

Prenez une livre de groseilles et une poignée de framboises; épluchez-les; faites-les fondre dans un poêlon d'office, avec un peu d'eau; une fois fondue, jetez-les sur le tamis; passez ce jus à plusieurs reprises dans une petite chausse, jusqu'à ce qu'il soit clair; faites cuire de la colle de poisson en suffisante quantité, et réduire votre sauce comme pour la gelée d'oranges; mélangez le tout; et procédez, pour la finir, comme il est indiqué à l'article de la *Gelée d'Oranges*.

Gelée de Fleurs d'Oranges au vin de Champagne.

Prenez une poignée de fleurs d'oranges; épluchez-la; supprimez-en le pistil, et mettez les pétales dans de l'eau fraîche; mettez de l'eau sur le feu; jetez-y vos pétales, et faites-les jeter un bouillon; retirez-les; égouttez-les, mettez-les dans du sirop dans lequel vous les ferez cuire au petit perlé; leur cuisson achevée, et quand elles seront presque refroidies, ajoutez-y cinq ou six petits pots de vin de Champagne et autant de colle de poisson qu'il est indiqué à la *Gelée d'Oranges* (voyez cet article), et le jus.

de deux citrons; mêlez le tout ensemble; passez-le à travers une étamine pliée en double; remuez bien votre décoction; préparez et arrangez vos petits pots, comme il est indiqué à la Gelée d'Oranges; faites-les prendre de même et servez.

Gelée d'Ananas.

Prenez un ou deux petits ananas; épluchez-les comme vous pèleriez une pomme; coupez-les par tranches minces; mettez-les dans un vase, et versez dessus un poisson et demi d'eau bouillante; laissez-les infuser une heure; passez cette infusion au travers d'un tamis de soie neuf, ou qui n'aurait servi qu'à passer du sucre. Cela fait, préparez autant de colle de poisson qu'il est indiqué pour la *Gelée d'Oranges* (voyez cet article), et la même quantité de sucre clarifié, cuit et réduit au même degré: ajoutez à cette décoction le jus de deux citrons; passez le tout dans une étamine double, et procédez pour finir comme il est indiqué aux gelées précédentes.

Gelée d'Ananas dans l'Ananas même.

Prenez un bel ananas, coupez-en la couronne à un pouce de sa superficie, et laissez-lui la queue d'un pouce et demi de longueur; creusez-le du côté de la couronne, sans percer ni endommager sa peau ou son écorce: à cet effet servez-vous d'un couteau à lame d'argent et d'une cuiller de même métal; ôtez-en bien toutes les

chairs; faites comme il est indiqué à l'article précédent, et suivez en tout le même procédé pour faire votre gelée : cela fait, remplissez-en votre ananas; faites-le prendre dans de la glace, sans y mêler de sel; faites un gâteau à la Madeleine, de l'épaisseur de deux ou trois pouces, ou tout autre gâteau de la grandeur de votre plat d'entremets; laissez-le refroidir : au moment de servir faites un trou au milieu de ce gâteau; placez-y votre ananas du côté de la queue; recouvrez-le de sa couronne, et servez.

Gelée de Marasquin.

Faites cuire un bâton et demi de colle de poisson, ainsi qu'il est expliqué aux articles précédens, un quarteron et demi de sucre cuit et réduit de même, cinq petits pots de marasquin et un petit pot de kirchwaser; passez le tout au travers d'une étamine; remplissez et faites prendre vos petits pots, et servez.

Gelée au Rum.

Faites cuire et réduire un bâton et demi de colle de poisson et une demi-livre de sucre clarifié, cuit et réduit, comme il est indiqué pour les Gelées précédentes : ajoutez-y le jus de deux citrons et la valeur de cinq petits pots de rum; mélangez le tout; passez-le à l'étamine; remplissez vos petits pots; faites-les prendre et servez. Suivez le même procédé pour les gelées au vin de Madère, au vin de Malaga, de Muscat, et généralement pour tous les vins et liqueurs; la seule

différence est que, si ce sont des vins ou des liqueurs que vous employez, il faut diminuer la quantité de sucre et les aciduler avec du jus de citron, si vous le croyez nécessaire : vous pouvez faire toutes les gelées qu'il vous plaira, soit en fleurs, soit en fruits, en les faisant infuser, comme il est dit à la Gelée d'Ananas, et en suivant les autres procédés énoncés ci-dessus (ce qui m'a toujours très-bien réussi).

Blanc-Manger.

Ayez deux pieds de veau ; fendez-les en deux, et ôtez-en les gros os ; faites-les dégorger et blanchir ; rafraîchissez-les ; mettez-les dans une marmite, avec une pinte et demie d'eau ; faites-les partir, écumez-les ; laissez-les cuire deux ou trois heures, dégraissez-les ; passez leur bouillon au travers d'une serviette mouillée ; faites blanchir, et émondez un quarteron d'amandes douces avec deux amères ; pilez-les, réduisez-les en pâte ; ayez soin de les mouiller de temps en temps avec un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent point en huile ; mettez dans une casserole un demi-setier d'eau, un quarteron et demi de sucre, le zeste de la moitié d'un citron et une bonne pincée de coriandre ; laissez infuser le tout une demi-heure ; retirez-en la coriandre et le citron ; versez cette infusion sur vos amandes ; passez-la plusieurs fois à travers une serviette ; ajoutez-y autant de colle de pieds de veau qu'il en faut pour que votre blanc-manger soit déli-

cat, et qu'il puisse prendre, ce dont vous vous assurerez en en faisant l'essai : étant à son degré et d'un bon goût, versez-le, soit dans des petits pots, soit dans un moule, ou dans des écorces d'oranges ; faites-le prendre à la glace comme les autres gelées, et servez. Vous pouvez faire ce blanc-manger et toutes les gelées, avec de la colle de poisson, de la corne de cerf, des pattes de volailles, des couennes ou de la mousse d'Islande.

Pois d'Entremets à la Française.

Ayez un litre de pois très-fins ; mettez-les dans un vase avec gros de beurre comme une noix ; maniez-les avec la main ; versez de l'eau dessus ; laissez-les un demi-quart d'heure dans cette eau pour les attendrir ; égouttez-les dans une passoire ; mettez-les dans une casserole ; faites-les suer sur le feu, en les remuant souvent ; lorsqu'ils seront bien verts, ajoutez-y un bouquet de persil et ciboules, si vous voulez ; couvrez-les ; mettez-les sur un feu doux et sur la paille du fourneau ; sautez-les de temps en temps : leur cuisson faite, maniez un pain de beurre avec la moitié d'une cuillerée de farine de froment ; mettez-le dans vos pois ; joignez-y gros de sucre comme une noix ; remettez-les sur le fourneau ; faites cuire votre farine ; goûtez s'ils sont d'un bon goût ; dressez-les, de manière qu'ils fassent bien le rocher ; s'ils se trouvaient trop liés, versez-y un filet d'eau, et servez-les.

Pois au lard ou au jambon.

(Voyez ces pois à l'article RAGOUTS), et procédez de même pour ceux de l'entremets.

Pois à l'Anglaise.

Ayez un litre ou un litre et demi de pois; mettez dans une casserole deux ou trois pintes d'eau et une bonne pincée de gros sel; faites bouillir cette eau, et au grand bouillant, jetez-y vos pois; ajoutez-y une branche de baume, et laissez bouillir et cuire ainsi vos pois; lorsqu'ils le seront, égouttez-les dans une passoire; mettez un quarteron de beurre fin dans le plat que vous devez servir, vos pois dessus, et dessus ces pois une pincée de baume bien hachée; de suite servez-les.

Haricots verts à la Poulette.

Ayez de ces haricots ce qu'il en faut pour faire un plat d'entremets; choisissez-les bien petits et bien tendres; épluchez-les, en cassant les deux bouts pour en ôter la partie filandreuse; mettez-les au feu, et à mesure dans de l'eau fraîche; s'il s'en trouvait de trop gros, séparez-les dans toute leur longueur en deux ou en trois: ensuite ayez une casserole ou un chaudron dans lequel vous les ferez blanchir à grande eau et à grand feu, et vous aurez la précaution de mettre dans cette eau une petite poignée de sel; faites qu'ils soient bien verts et bien cuits, ce dont vous jugerez en les pressant entre les doigts: leur cuisson faite;

mettez-les dans de l'eau fraîche : égouttez-les ; jetez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ; coupez un oignon en petits dés ; passez-les à blanc dans votre beurre ; votre oignon presque cuit, singez-le d'une pincée de farine ; laissez-la cuire un peu sans roussir ; mouillez-la avec une cuillerée à pot de bouillon ; délayez-la bien ; assaisonnez-la de sel, de persil et ciboules hachés, ainsi que du gros poivre : laissez cuire votre sauce ; ajoutez-y vos haricots ; faites-leur jeter un bouillon ; que leur sauce ne soit pas trop longue ; liez-les avec deux ou trois jaunes d'œufs ; finissez-les avec un jus de citron et un pain de beurre, et servez.

Haricots à l'Anglaise.

Lorsque vos haricots seront préparés, blanchis et égouttés comme les précédents, mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, du persil, de la ciboule hachée, sel et gros poivre ; posez-les sur le feu ; sautez-les ; ajoutez-y une cuiller à dégraisser pleine de velouté, si vous en avez, ainsi qu'un jus de citron, et servez.

Haricots tout-à-fait à l'Anglaise.

Lorsque ces haricots seront préparés, blanchis, cuits et d'un beau vert, jetez-les dans une passoire ; mettez un bon morceau de beurre sur votre plat à servir ; dressez vos haricots ; mettez dessus du persil haché tout autour, en forme de cordon ; chauffez ce plat et servez.

Haricots verts à la Bretonne.

Coupez en petits dés un ou deux oignons ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ; posez-les sur un fourneau ; passez vos oignons ; lorsqu'ils commenceront à roussir, mouillez-les avec de l'espagnole, sinon (n'en ayant pas), singez-les ; faites qu'ils soient d'un beau roux, ainsi que votre farine ; mouillez-les avec une cuillerée à pot de bouillon ; assaisonnez-les de sel et de gros poivre : faites cuire et réduire cette sauce ; mettez-y vos haricots blanchis et cuits, comme il est énoncé aux articles précédens : laissez-les mijoter ; assurez-vous s'ils sont d'un bon goût, dressez-les et servez.

Haricots verts à la Lyonnaise.

Coupez un ou deux oignons en demi-anneaux ; mettez-les dans une poêle avec de l'huile ; posez cette poêle sur le feu ; lorsque votre oignon commencera à roussir, ajoutez-y vos haricots verts ; préparez comme il est dit ci-devant ; faites-les frire avec vos oignons ; saupoudrez-les de persil et ciboules hachés ; assaisonnez-les de sel et de gros poivre ; faites-leur faire encore un ou deux tours de poêle : dressez-les ; mettez un filet de vinaigre dans la poêle ; faites-le chauffer ; versez-le sur vos haricots, et servez-les.

Haricots verts en salade.

Faites blanchir, cuire, rafraîchir et égoutter vos haricots ; mettez-les dans un saladier ; garnissez-les de quelques filets d'anchois, de quel-

ques oignons cuits dans la cendre, des betteraves, des fournitures hachées; en outre, assaisonnez-les de sel, gros poivre, huile et vinaigre, et servez-les.

Choufleurs, sauce au beurre.

Prenez deux têtes de choufleurs; épluchez-les; n'y laissez aucune petite feuille; jetez-les dans de l'eau fraîche au fur et à mesure; lavez-les bien; prenez garde qu'il n'y ait point de chenilles cachées, à quoi ces choux sont très-sujets: cela fait, mettez de l'eau dans une marmite avec un peu de sel, un morceau de beurre manié et le jus d'un citron: joignez-y vos choufleurs; faites partir; couvrez votre marmite d'un papier beurré; laissez-les mijoter sur le coin du fourneau; prenez garde de les laisser trop cuire: leur cuisson faite, égouttez-les; dressez-les sur votre plat, ou moulez-les dans une casserole; égouttez votre plat; masquez-les avec une sauce au beurre, et servez-les avec une saucière pleine de cette sauce.

Choufleurs au Jus.

Faites cuire et dressez vos choufleurs, comme il est indiqué à l'article précédent; mettez dans une casserole moitié sauce blanche et moitié espagnole, gros comme le pouce de réduction; vanez et sassez votre sauce, où vous aurez mis un peu de muscade râpée; assurez-vous si elle est d'un bon goût; dressez et masquez vos choufleurs: si vous voulez leur donner plus de goût, aux trois quarts cuits, égouttez-les; mettez-les mijoter dans leur sauce, dressez-les et servez.

Choufleurs au Parmesan.

Lorsque vos choufleurs seront cuits, égouttez-les ; mettez dans une casserole de la sauce au beurre, et une ou deux poignées de fromage de Parmesan râpé : liez bien le fromage avec la sauce ; mettez-en une partie dans le fond du plat ; dressez-y vos choufleurs ; et lorsque vous serez pour mettre le dernier morceau, faites couler votre sauce dans les vides de vos choufleurs ; achevez de les dresser ; masquez-les du restant de votre sauce ; saupoudrez-les de fromage râpé ; mettez-les au four ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus ; faites-leur prendre une belle couleur : leur cuisson achevée, égouttez-les, nettoyez le bord du plat, et servez.

Choufleurs frits.

Préparez et faites cuire vos choufleurs, comme ci-dessus ; leur cuisson faite, égouttez-les, mettez-les dans une terrine avec un filet de vinaigre, du sel et du gros poivre ; laissez-les mariner une demi-heure, égouttez-les, trempez-les dans une pâte légère ; faites-les frire, qu'ils soient d'une belle couleur, et servez-les.

Artichauts à la Sauce blanche.

Ayez trois ou quatre artichauts ; parez les culs, coupez la pointe des feuilles et les pointes des artichauts ; mettez sur le feu un chaudron avec beaucoup d'eau et une poignée de sel ; quand votre eau bouillira, mettez-y vos arti-

chauts, laissez-les cuire, qu'ils soient bien verts; et assurez-vous de leur cuisson en enfonçant la pointe de votre couteau dans les artichauts; leur cuisson achevée, rafraîchissez-les; enlevez leurs petites feuilles avec propreté, ôtez-leur le foin; remettez-leur les petites feuilles, comme si vous ne les aviez pas vidés; mettez-les dans une casserole avec de l'eau chaude; au moment de les servir tournez-les, pour les égoutter, sens dessus dessous; dressez-les et servez-les avec une saucière pleine de sauce au beurre.

Artichauts à la Barigoule.

Parez vos artichauts, comme il est dit ci-dessus; mettez-les dans une casserole avec de l'eau, lavez-les bien, retirez-les, et avec une cuiller, ôtez-en les petites feuilles et le foin; cela fait, lavez-les de nouveau; mettez dans une casserole un quarteron de lard râpé et autant de beurre, des champignons, persil, ciboules et échalotes hachées, sel, poivre et un peu de fines épices; maniez bien le tout avec une cuiller, remplissez-en vos artichauts, ficelez-les; foncez une casserole de bardes de lard, rangez-y vos artichauts; mouillez-les d'un peu de bouillon, garnissez-les d'une feuille de laurier et d'un peu de thym; faites-les partir sur un bon feu; couvrez-les d'un couvercle, avec feu dessus; posez-les sur la pailasse d'un fourneau et au-dessus d'un fourneau ardent; entourez-les de feu autour; à moitié de leur cuisson, mettez la valeur d'un pois-

son de vin blanc, distribué dans chaque artichaut; laissez-les s'achever de cuire, que leurs feuilles aient une belle couleur; dressez-les sur votre plat, déficelez-les, et à l'instant de servir mettez dans chaque une cuillerée d'espagnole réduite, un jus de citron, et servez-les.

Autre Manière d'Artichauts à la Barigoule.

Prenez trois artichauts; préparez-les comme les précédens; faites-les blanchir assez pour pouvoir en supprimer le foin; à cet effet, servez-vous d'une cuiller; mettez de l'huile dans une poêle, faites-la chauffer; mettez-y vos artichauts, du côté des feuilles; laissez-les prendre une belle couleur, égouttez-les, marquez-les dans une casserole, et assaisonnez-les comme les précédentes, et faites-les cuire de même.

Artichauts à l'Italienne.

Ayez trois artichauts crus, coupez-les en quatre ou six morceaux égaux, supprimez-en le foin avec votre couteau, parez-en le dessus et la pointe des feuilles, jetez-les dans de l'eau et lavez-les; étendez un peu de beurre dans une casserole, rangez-y vos morceaux d'artichauts; assaisonnez-les d'un jus de citron, d'un verre de vin blanc et d'un peu de bouillon; faites-les partir et cuire: leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les sur votre plat, et saucez-les d'une sauce italienne blanche, et servez. (Voyez *Sauce Italienne*, article SAUCES.)

Artichauts frits.

Ayez trois artichauts tendres ; parez-les comme les premiers, excepté qu'il faut leur laisser moins de feuilles, et coupez-les en plus petits morceaux ; mettez-les, pour les laver, dans une casserole avec de l'eau et un filet de vinaigre blanc ; égouttez-les, mettez-les dans une terrine, avec sel, gros poivre, deux ou trois œufs entiers, un petit filet de vinaigre, une poignée de farine, une cuillerée à bouche pleine d'huile fine ; maniez-les bien, qu'ils soient imprégnés de leur pâte ; faites chauffer votre friture ; retirez-la du feu, couchez-y vos artichauts, les uns après les autres ; ayez soin qu'ils ne se mêlent point ; retournez-les ; remettez la poêle sur le feu ; laissez-les cuire et remuez-les souvent ; leur cuisson faite et d'une belle couleur, égouttez-les ; descendez votre friture ; ayez du persil tout prêt dans une passoire ; mettez cette passoire et le persil dans votre friture, remuez-le avec la pointe d'un hachoir ; sitôt que vous apercevrez qu'il sèche, retirez votre passoire, secouez-la, égouttez votre persil sur un linge blanc ; dressez vos artichauts avec une poignée de persil frit dessous et une pincée par-dessus, et servez.

Artichauts braisés.

Ayez trois ou quatre artichauts ; parez-les, comme pour la barigoule ; lavez-les, faites-les blanchir, de manière à pouvoir en ôter le foin ;

foncez une casserole de bardes de lard, de quelques tranches de veau, de quelques lames de jambon, d'un bouquet de persil et ciboules assaisonné; et posez dessus vos artichauts; mouillez-les d'un peu de consommé, mettez dessus un rond de papier; faites-les partir, laissez-les cuire à petit feu; leur cuisson achevée, égouttez-les, dressez-les, saucez-les d'une espagnole réduite, dans laquelle vous aurez mis gros comme un œuf de beurre fin, un jus de citron, et servez.

Culs d'Artichauts à la Ravigote.

Préparez ces culs d'artichauts, comme il est indiqué à l'article GARNITURES; qu'ils soient bien blancs; mettez dans le fond de votre plat une ravigote froide (voyez *Ravigote froide*, article SAUCES); dressez vos culs d'artichauts, et servez: vous pouvez servir de ces culs d'artichauts avec toutes les sauces possibles, telles qu'italienne, espagnole, sauce au beurre, velouté, etc.

Artichauts à la Bretonne.

Ayez quatre artichauts; coupez-les en six, parez-les, ôtez-en le foin, lavez-les; faites bouillir de l'eau, pour les y jeter; laissez-les dans cette eau deux minutes; rafraîchissez-les, égouttez-les sur un linge blanc; marquez-les dans une casserole avec du beurre clarifié; faites-les partir, mettez-les sur la paillasse mijoter; leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les, glacez-les et saucez-les d'une sauce blanche italienne légère.

Asperges au Beurre.

Ayez une botte de belles asperges; effeuillez-les; coupez légèrement leurs petites pointes; ratissez-les; jetez-les dans de l'eau; mettez-les en petites bottes; égalisez-les; lorsque vous serez pour les servir, faites bouillir de l'eau dans un chaudron avec une poignée de sel; mettez-y vos asperges un quart d'heure avant; leur cuisson achevée, égouttez-les, dressez-les, si vous êtes prêt à servir; sinon rafraîchissez-les et remettez-les dans l'eau bouillante un instant avant; alors dressez-les et servez-les avec une saucière pleine de sauce au beurre, où vous aurez mis un peu de muscade râpée.

Asperges au Jus.

Préparez et faites cuire ces asperges, comme il est dit à l'article précédent; dressez-les de même, soit en cul de panier, soit en bottillon, et servez-les dans une saucière pleine d'une sauce moitié à l'espagnole, moitié au beurre, que vous aurez vanné et passé.

Asperges aux petits Pois.

Prenez une botte d'asperges dite aux petits pois; supprimez-en les pointes, que vous emploierez pour vos potages ou pour garnitures; coupez-les brin-à-brin, de la grosseur d'un petit pois; ayez soin de ne couper ainsi que le tendre, jetez les au fur et à mesure dans de l'eau; lorsque vous aurez achevé de couper vos asper-

ges, tirez-les de l'eau, faites-les blanchir à grande eau, dans laquelle vous aurez mis une petite poignée de sel; lorsqu'elles seront blanchies, égouttez-les sur un tamis; mettez un morceau de beurre dans une casserole, ajoutez-y vos asperges avec un bouquet de persil et ciboules; sautez-les, singez-les d'une pincée de farine; mouillez-les avec de l'eau, assaisonnez-les de sel, une petite pincée de gros poivre et la moitié d'une cuillerée à bouche de sucre en poudre; laissez-les cuire et réduire; leur cuisson faite, retirez-les sur le coin du fourneau; liez-les avec trois jaunes d'œufs; ajoutez-y un pain de beurre; remettez-les un instant sur le feu, sautez-les; votre liaison cuite, assurez-vous si elles sont d'un bon goût: observez qu'il faut qu'elles soient à courte sauce; dressez-les en rocher, et servez.

Asperges aux petits Pois au roux.

Préparez ces asperges comme ci-dessus; quand elles seront blanchies, mettez-les dans une casserole avec gros de beurre comme un œuf et un bouquet de persil et ciboules; sautez-les; lorsqu'elles seront bien passées, mouillez-les avec trois ou quatre cuillerées d'espagnole; laissez-les cuire et réduire; dégraissez-les, supprimez-en le bouquet en l'exprimant; finissez-les avec un petit pain de beurre; assurez-vous si elles sont d'un bon goût; dressez et servez.

Fèves de Marais.

Ayez un litre et demi de ces petites fèves frai-

chement écosées; faites-les blanchir à grande eau, où vous aurez mis un peu de sel; égouttez-les dans une passoire; mettez dans une casserole un morceau de beurre, ajoutez-y vos fèves, sautez-les, singez-les; mouillez-les avec de l'eau (si vous avez de la sauce tournée, ne les singez pas et mettez-y quatre cuillerées à dégraisser de cette sauce; si vous ne vous en servez pas de suite, mettez-les dans de l'eau fraîche); assaisonnez-les de sel, gros poivre, un peu de sarriette hachée et une demi-cuillerée à bouche de sucre fin; laissez-les cuire et réduire, liez-les avec trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème et du lait; faites que vos fèves soient à courte sauce; dressez-les en rocher, et servez.

Fèves de Marais au Jus.

Faites blanchir et cuire ces fèves, comme il est dit à l'article précédent; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec un bouquet de persil et ciboules, garni de sarriette; sautez-les bien dans le beurre; ajoutez-y trois cuillerées à dégraisser d'espagnole; faites-les cuire, dégraissez-les, laissez-les réduire; assurez-vous si elles sont d'un bon goût; dressez et servez.

Haricots blancs à la Maitre-d'Hôtel.

Ayez un litre ou un litre et demi de ces haricots, fraîchement écosés; lavez-les; mettez-les dans une marmite avec de l'eau fraîche, avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf; faites partir; écumez-les; retirez-les sur le coin du

fourneau, ou mettez-les sur la paillasse; laissez-les mijoter, et à moitié de leur cuisson versez dedans un verre d'eau fraîche; laissez cuire; leur cuisson faite, mettez dans une casserole trois quarterons de beurre, avec persil et ciboules hachés, du sel et du poivre; égouttez vos haricots dans une passoire, et jetez-les dans leur assaisonnement; sautez-les; faites qu'ils se lient; s'ils ne se liaient pas assez, ajoutez-y une cuillerée d'eau, et finissez-les avec un filet de verjus ou un jus de citron; assurez-vous s'ils sont d'un bon goût, et servez. Vous pouvez (si c'est la saison) y ajouter du verjus en grains et blanchi.

Haricots au Jus.

Procédez, pour ces haricots, comme il est indiqué à l'article RAGOUTS.

Haricots à la Bretonne.

Voyez, au sujet de ces haricots, l'article RAGOUTS.

Concombres farcis.

Prenez trois ou quatre concombres; épluchez-les; parez-les avec soin ou tournez-les, ce qui serait beaucoup plus agréable; coupez-en les pointes du côté de la queue; videz-les, et, pour y parvenir, prenez une grosse lardoire; ôtez bien tous les pepins de vos concombres; mettez-les dans de l'eau où vous aurez mis un filet de vinaigre; rincez-les bien, et faites-les blanchir deux ou trois minutes dans de l'eau, au grand bouillant; retirez-les, rafraîchissez-les, laissez-

les égoutter , et remplissez-les d'une farce cuite, faite avec des blancs de volaille (voyez l'article de cette Farce); ayez une casserole dans le cas de contenir vos concombres et d'où on les puisse tirer facilement; foncez-la de bardes de lard ; posez-y vos concombres, les uns à côté des autres ; assaisonnez-les d'un peu de sel, d'un bouquet de persil et ciboules, d'un verre de vin blanc, d'une demi-feuille de laurier, de deux clous de girofle; joignez-y une cuillerée à pot du derrière de la marmite; couvrez-les d'un rond de papier; faites-les partir; mettez-les mijoter sur une cendre chaude; leur cuisson achevée, égouttez-les, dressez-les, glacez-les; saucez-les d'une espagnole réduite bien corcée, et servez.

Concombres au Jus.

Au sujet de ces concombres (voyez l'article *Ragoût de Concombres au Brun*).

Concombres à la Poulette.

Préparez ces concombres, comme il est indiqué au *Blanc de Concombres*, article RAGOUTS : lorsque vos concombres seront blanchis, mettez dans une casserole un morceau de beurre et vos concombres ; singez-les d'une petite pincée de farine, passée au tamis (pour éviter les grumeaux); sautez-les; mouillez-les avec de l'eau, assaisonnée de sel et de gros poivre; faites-les cuire et réduire : à l'instant de les lier, mettez-y un peu de persil haché, un peu de muscade râpée; liez-les avec des jaunes d'œufs et de la

crème; faites cuire votre liaison sans la laisser bouillir; dressez et servez.

Concombres à la Béchamelle.

Préparez ces concombres, prêts à être accommodés; mettez-les dans une casserole, avec de la Béchamelle grasse ou maigre (voyez *Béchamelle*, article SAUCES); faites cuire et réduire vos concombres: à l'instant de les servir, ajoutez-y un morceau de beurre frais et un peu de muscade râpée; sautez-les; assurez-vous s'ils sont d'un bon goût; dressez et servez.

Concombres en Salade, à la manière anglaise.

Prenez un ou deux concombres; qu'ils ne soient pas encore à leur maturité; épluchez-les; goûtez si le bout n'est point amer; s'il l'était, rejetez le concombre; émincez-les en rond dans leur entier, et le plus mince possible, et mettez-les dans un compotier, avec sel, poivre, vinaigre, un oignon haché en rouelles; laissez confire ainsi deux ou trois heures vos concombres; supprimez une partie de leur assaisonnement, et servez-les avec le bœuf.

Cardons d'Espagne, à la Moelle et à l'Espagnole.

Prenez deux ou trois pieds de cardes; coupez-en les côtes près du pied; n'employez que les blanches; supprimez les creuses; coupez également celles qui sont pleines, de la longueur de cinq ou six pouces; parez les rebords; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles soient en état d'être

limonées; retirez-les; mettez-les dans de l'eau fraîche; limonez-les entièrement, et mettez-les au fur et à mesure dans l'eau fraîche; cela fait, mettez-les cuire dans une marmite; mouillez-les d'un blanc dans lequel vous mettrez deux citrons coupés en tranches, et desquels vous aurez supprimé la peau et les pepins (voyez *Blanc*, article SAUCES); faites-les partir; couvrez-les d'un papier beurré; mettez-les mijoter sur la pailasse environ trois ou quatre heures; leur cuisson faite, ce dont vous jugerez en les tâtant, égouttez-les, parez-les; mettez-les dans une casserole avec du consommé; faites-les mijoter, et presque tomber à glace: au moment de servir, dressez-les sur votre plat; saucez-les d'une bonne espagnole réduite, que vous aurez finie avec un pain de beurre, et gros de glace comme le pouce; garnissez vos cardes de petits croûtons passés dans le beurre, sur lesquels vous mettrez de la moelle des os que vous aurez fait cuire dans du bouillon, et servez.

A l'égard des montants, ôtez-en l'espèce d'écorce; tournez-les comme vous feriez d'une grosse carotte; mettez-les blanchir et cuire avec vos cardes; servez-les avec vos cardes, ou servez-vous-en pour garnir des entrées, ainsi que pour des œufs brouillés.

Cardons au Parmesan.

Lorsque vous aurez des cardes de desserte, faites un lit de fromage dans le fond de votre

plat à servir; rangez-y un premier lit de cardes; saupoudrez-les d'un peu de fromage; arrosez le tout d'un peu de beurre fondu; faites prendre couleur à vos cardes, soit au four ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus; égouttez-les; nettoyez le bord du plat, et servez.

Cardons, sauce au beurre.

Lorsque vos cardons sont cuits dans un blanc, tel qu'il est indiqué précédemment, mettez-les mijoter dans du consommé; faites-les réduire et tomber à glace: au moment de servir, dressez-les et saucez-les d'une sauce au beurre. (Voyez *Sauce au Beurre*, article SAUCES.)

Cardes-Poirées.

Coupez-les de la longueur que vous jugerez à propos; épluchez-les; ôtez-en la partie filandreuse; faites-les blanchir, appropriez-les; mettez de l'eau dans une marmite, avec un morceau de beurre manié, et du sel en suffisante quantité pour leur donner du goût; laissez-les cuire, égouttez-les bien; mettez-les dans une sauce au beurre (voyez *Sauce au Beurre*, article SAUCES); laissez-les mijoter; ajoutez-y un peu de muscade râpée, un filet de vinaigre, et servez.

Cardons à la Béchamelle.

Ayez deux cardons préparés comme les précédents: lorsqu'ils seront réduits et tombés à glace, comme il est indiqué ci-dessus, dressez-les et saucez-les d'une bonne béchamelle grasse ou maigre, qui ne soit pas trop liée, et servez.

NAVETS.

Les plus estimés sont les navets de Ferneuse, ceux de Créci et ceux de Belle-Ile en mer, lesquels sont fort petits; il se cultive des navets aux environs de Paris qui sont fort estimés. Ce sont de ceux-là dont on se sert le plus communément. Il y a beaucoup de variétés dans ce légume, tant pour la forme que pour le goût; il faut toujours les choisir tendres, cassans, non filandreux, d'une chair serrée et sucrée; il faut rejeter avec soin tous ceux qui sont creux. Selon le mets que l'on veut apprêter, on choisit la forme du navet. Je parle ainsi, parce qu'il y en a de ronds, de longs, et d'autres en forme de poire.

Navets au Sucre.

Choisissez douze ou quinze navets égaux, propres à former des poires; ajoutez à chaque une petite queue faite avec un brin de balai neuf de bouleau; ratissez ce brin que vous devez enfoncer dans le navet pour y former une queue; faites blanchir vos navets; égouttez-les, et beurrez le fond d'une casserole de capacité à les contenir les uns contre les autres; arrangez-y ces navets; mouillez-les d'un peu d'excellent bouillon; mettez-y un peu de sucre en poudre, un grain de sel et un peu de cannelle en bois; faites-les partir; couvrez-les d'un rond de papier beurré; posez-les sur la paillasse du fourneau, avec feu dessous; mettez sur votre casserole son couvercle, avec feu dessus; leur cuisson ache-

vée, découvrez-les ; faites-les tomber à glace ; dressez-les sur votre plat ; à cet effet, servez-vous d'une fourchette, et placez-y vos queues ; versez un peu de bon bouillon dans votre casserole pour en détacher la glace ; retirez-en la cannelle, et saucez vos navets de cette glace, comme si c'était une compote ; vous pouvez leur donner telle forme que vous voudrez, tels que des sabots, des quadrilles ou des pommes, etc.

Navets à l'Espagnole.

Ayez des navets longs de quatre ou cinq pouces ; coupez-en les deux bouts ; fendez-les en deux ; tournez chaque moitié pour lui donner la forme d'une carde ; faites sur la partie demi-ronde, avec le taillant de votre couteau, des petites rainures, telles qu'il en est à ces dernières ; faites-les blanchir comme ci-dessus ; marquez-les dans une casserole comme les précédens ; assaisonnez-les et faites-les cuire de même, excepté que vous n'y mettez point de cannelle : leur cuisson achevée, dressez-les, mettez dans votre casserole un peu d'espagnole pour en détacher la glace ; joignez-y un peu de beurre ; saucez vos navets, et servez.

Navets à la Sauce blanche.

Tournez des navets de la forme que vous le jugerez à propos ; mettez-les dans une marmite avec de l'eau, du sel et un petit morceau de beurre : faites-les cuire ; égouttez-les ; faites une bonne sauce blanche un peu liée (voyez l'article

Sauce au Beurre) dans laquelle vous les mettez; laissez-les un peu mijoter; ajoutez-y un peu de muscade râpée et un peu de gros poivre; assurez-vous s'ils sont d'un bon goût; dressez-les et servez. Vous pouvez y mettre, si vous le voulez, de la moutarde.

Choux-Raves et Choux-Navets.

Ces choux sont d'une espèce particulière aux autres; on n'en mange point les feuilles, c'est du trognon dont on se sert: il y a des trognons qui viennent gros comme les deux poingts; on en supprime l'écorce; on en forme des navets ou de fausses cardes, comme je l'ai indiqué à l'article *Navets*: faites blanchir ces choux comme les navets; marquez-les de même: leur cuisson faite, mettez-les, soit au velouté, soit à l'espagnole, soit à la sauce au beurre.

Choux de Bruxelles.

C'est une espèce de chou gros comme le pouce, et qui, au lieu de venir en haut de la tige tels que les choux ordinaires, se place au contraire à chaque œil du montant du chou; ce qui ressemble assez à une botte d'oignons montés sur de la paille; la manière la plus ordinaire jusqu'à présent de les accommoder est de les éplucher, d'en supprimer les feuilles jaunes et fanées, de les laver, de les faire blanchir et cuire à grande eau, dans laquelle on a mis du sel, en raison de leur quantité: leur cuisson faite, on les met dans une casserole avec un bon

morceau de beurre, du sel, du gros poivre; on les remue bien; et, selon leur volume, on y ajoute, pour les lier, une ou deux cuillerées à dégraisser de velouté réduit, si l'on en a; ensuite on peut servir.

Choux Brocolis.

Cette espèce de chou est différente de la précédente; ce sont les montants des choux qui poussent au printemps sur les trognons ou tiges des choux dont on a coupé les pommes avant l'hiver, et que le jardinier réserve ordinairement pour en tirer de la graine. On supprime toutes les feuilles de ces choux, hors celles qui sont placées le plus près de la fleur; on les lave, on les fait blanchir et cuire comme les précédentes; on les dresse sur le plat comme des asperges, et l'on sert à côté une saucière remplie de sauce blanche ou un huilier.

Brocolis à l'Anglais.

N'en supprimez que les feuilles les plus dures, et faites blanchir et cuire ces choux comme ceux dont il est parlé ci-dessus: égouttez-les bien; dressez-les, et servez à côté une sauce au beurre. (Ils se servent au premier service.)

Choux rouges à la Flamande.

Prenez un ou deux de ces choux, coupez-les en quatre; supprimez-en les trognons; émincez-les, comme je l'ai indiqué à la Chou-Croûte à la Française (voyez ces *Choux*, article GARNITURES); faites-les blanchir; rafraîchissez-les; mettez-les

dans une casserole, avec du beurre en suffisante quantité, une feuille de laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle, du sel et du poivre; faites-les partir; retournez-les bien, pour qu'ils s'incorporent avec le beurre; posez-les sur la pailasse, avec un feu léger dessous; couvrez-les de leur couvercle, avec de la cendre rouge dessus: laissez-les ainsi mijoter trois ou quatre heures; retournez-les de temps en temps; prenez garde qu'ils ne brûlent: leur cuisson achevée, ôtez-en la feuille de laurier et l'oignon, et finissez-les avec un petit morceau de beurre; dressez-les et servez.

Carottes à la Flamande.

Tournez ces carottes comme celles indiquées à l'article GARNITURES; faites-les blanchir; égouttez-les; mettez-les cuire dans une marmite, avec de l'eau, un morceau de beurre et du sel en suffisante quantité: leur cuisson achevée, égouttez-les dans une passoire; mettez-les dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, persil et ciboules hachés, sel et poivre; sautez ces carottes comme des haricots à la maître-d'hôtel; ne les faites point bouillir; dressez-les et servez.

Carottes à la Orléans.

Ayez six ou huit belles carottes; ratissez-les, lavez-les; coupez-les de la longueur de deux ou trois pouces; servez-vous d'un emporte-pièce de la circonférence d'un liard, pour emporter le rouge de vos carottes: retirez-en le cœur (à ce sujet, voyez l'article GARNITURES); coupez vos montants de carottes en jetons; et tous de

la même épaisseur : faites-les blanchir ; rafraîchissez-les ; égouttez-les ; marquez-les dans une casserole , avec un morceau de beurre , un peu de sucre et du sel ; mouillez-les avec du consommé dans lequel il faut qu'elles baignent ; faites-les tomber à glace ; finissez-les avec une cuillerée à dégraisser de velouté , un peu de beurre , un peu de persil haché et blanchi ; assurez-vous si elles sont d'un bon goût , et servez.

Petites Racines.

Pour tout ce qui concerne les petites racines , voyez les articles GARNITURES et RAGOUTS.

Croûtes aux Champignons.

Tournez et faites cuire des champignons , comme il est indiqué à l'article GARNITURES ; mettez-les dans une casserole , avec un morceau de beurre , un bouquet de persil et ciboules : posez votre casserole sur un fourneau ; sautez vos champignons ; singez-les d'une pincée de farine ; mouillez-les avec d'excellent bouillon ; faites-les partir ; laissez-les mijoter et cuire : assaisonnez-les de sel , d'un peu de gros poivre et d'un peu de muscade râpée ; prenez la croûte du dessus d'un pain mollet , râpé ou chapelé , et dont vous aurez ôté la mie ; beurrez cette croûte en dedans et en dehors : mettez-la sur un gril propre , et posez ce gril sur une cendre rouge ; laissez sécher et griller ainsi cette croûte : au moment de servir , supprimez le bouquet qui est dans vos champignons ; liez-les avec des jaunes d'œufs délayés avec de la crème : versez

un peu de sauce dans votre croûte; placez-la sur votre plat, la partie bombée en dessus: dressez votre ragoût et servez.

Champignons à la Bordelaise.

Prenez de gros champignons; préférez les plus épais et les plus fermes, et surtout qu'ils ne soient point pleureurs (on appelle pleureur le champignon qui est vieux cueilli); coupez-en légèrement le dessus; lavez-les, égouttez-les; ciselez légèrement le dessous en losange; mettez-les dans un plat de terre; arrosez-les d'huile fine; saupoudrez-les d'un peu de sel et de gros poivre; laissez-les mariner une ou deux heures; faites-les griller d'un côté et retournez-les de l'autre: leur cuisson achevée, ce dont vous jugerez facilement s'ils sont flexibles sous les doigts, dressez-les sur votre plat à servir: saucez avec la sauce énoncée ci-après:

Mettez dans une casserole de l'huile en suffisante quantité pour saucer vos champignons, avec du persil et de la ciboule hachés très-fin, et une pointe d'ail; faites chauffer le tout; saucez-en vos champignons; pressez dessus le jus d'un ou de deux citrons, ou arrosez-les d'un filet de verjus, ce qui vaudrait mieux.

Champignons à la Bordelaise sur la tourtière.

Préparez ces champignons comme les précédents: laissez-les mariner une heure ou deux dans de l'huile fine, du sel, du poivre et un peu d'ail; hachez les queues et les parures de vos champignons; pressez-les dans un linge pour

en ôter l'eau; mettez-les dans une casserole, avec de l'huile, du sel, du gros poivre, du persil, de la ciboule hachée et une petite pointe d'ail: passez ces fines herbes un instant sur le feu; posez vos champignons sens dessus dessous sur la tourtière; mettez dans chaque une portion de ces fines herbes; faites cuire vos champignons ainsi préparés dans un four ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous: leur cuisson faite, dressez-les sur votre plat; saucez-les avec l'assaisonnement dans lequel ils ont cuits; exprimez dessus le jus d'un ou de deux citrons, ou arrosez-les d'un filet de verjus, et servez.

Champignons à la Tourtière.

Préparez vos champignons, comme ceux à la Bordelaise; posez-les sur votre tourtière, assaisonnez-les d'un peu de sel et gros poivre; passez vos fines herbes dans du beurre au lieu d'huile, garnissez-en vos champignons; faites-les cuire, soit au four, ou sous un four de campagne; leur cuisson faite, dressez-les sur votre plat, arrosez-les de l'assaisonnement dans lequel ils ont cuits; exprimez dessus un jus de citron, si vous le voulez, et servez.

Croutes aux Morilles.

Epluchez, feudez en deux vos morilles; lavez-les à plusieurs eaux; faites-les blanchir, égouttez-les; mettez dans une casserole vos morilles avec un morceau de beurre et un bouquet de persil et ciboules; passez-les sur le feu, sautez-

les, singez-les d'un peu de farine, mouillez-les avec un peu de consommé ou du bon bouillon; faites-les cuire et réduire; leur cuisson faite, supprimez-en le bouquet; liez-les avec des jaunes d'œufs, délayés avec de la crème; ajoutez-y une pincée de sucre en poudre, et servez-les avec une croûte, telle que celle indiquée aux Champignons.

Mousserons.

Les mousserons, étant de la famille des champignons et des morilles, se servent comme ces deux espèces.

Truffes au vin de Champagne, à la Serviette.

Prenez dix ou douze belles truffes; mettez-les dans de l'eau légèrement tiède; brossez-les, pour en ôter la terre et le gravier; retirez-les au fur et à mesure, et jetez-les dans de l'eau fraîche; brossez-les de nouveau; faites en sorte qu'il n'y reste rien; lavez-les bien avec une troisième eau, égouttez-les; foncez une casserole de bardes de lard, mettez-y vos truffes; assaisonnez-les de sel, d'une feuille de laurier, d'un bouquet de persil et ciboules, d'une gousse d'ail, d'un peu de thym, d'un peu de lard râpé et de quelques bons fonds, si vous en avez; sinon mettez-y du bouillon, une ou deux lames de jambon, et une demi-bouteille de vin de Champagne; faites-les partir; couvrez-les d'un rond de papier et de leur couvercle; mettez-les sur la paillassé, avec feu dessus et dessous, laissez-les cuire environ une heure; leur cuisson faite (ce dont vous vous

assurerez en les pressant entre vos doigts; si elles fléchissent, c'est qu'elles sont à leur degré); égouttez-les sur un linge blanc, et servez-les sous une serviette pliée à cet effet.

Truffes en Croustade.

Foncez une tourtière de pâte brisée (voyez l'article *Pâte brisée*); couvrez-en le fond de bardes de lard; posez dessus vos truffes, que vous aurez bien nettoyées; assaisonnez-les de sel, de poivre, d'une feuille de laurier, d'un peu de beurre et de lard râpé; recouvrez-les de bardes de lard; faites une seconde abaisse; couvrez-en vos truffes de manière qu'en posant cette abaisse, il se trouve un peu d'air d'enfermé dessous: faites une troisième abaisse de rognures de feuilletage; couvrez-en votre croustade; après l'avoir mouillée; dorez-la; faites-la cuire au four une heure ou cinq quarts d'heure; qu'elle soit d'une belle couleur; et servez-la sans en lever le couvercle.

Truffes à la Cendre.

Appropriez une douzaine de truffes; plus ou moins, comme je l'ai indiqué pour celles dites au vin de Champagne: ayez autant de petites bardes de lard que vous avez de truffes; coupez des carrés de papier blanc qui puissent envelopper chacune d'elles: posez ces carrés sur votre table; mettez sur chaque une barde de lard et une truffe dessus; assaisonnez votre truffe de sel et de gros de poivre; enveloppez-la de la barde

de lard, ensuite du carré de papier, et continuez de l'envelopper de même de quatre morceaux de papier, et toujours à l'opposé de la jonction du dernier, afin que cette truffe conserve son assaisonnement : continuez de procéder ainsi pour chacune de vos truffes; une heure avant de les servir, trempez légèrement chacune de ces papillotes dans de l'eau fraîche, et mettez-les sous une cendre rouge, comme l'on met des marrons; laissez-les cuire; leur cuisson faite, ôtez les deux premières enveloppes; coupez les bouts des papiers qui restent, lesquels pourraient être salis par la cendre, ou brûlés; et servez.

Truffes à l'Espagnole.

(Voyez l'article RAGOUTS).

Truffes à la Piémontaise.

(Voyez l'article RAGOUTS).

Truffes à la Périgieux.

(Voyez l'article RAGOUTS).

POMMES DE TERRE.

La meilleure qualité est celle de Hollande; il y en a de longues et de rondes. Les longues, appelées communément vitelottes, sont le plus en usage: il y en a des rouges et des blanches; les premières se soutiennent mieux à la cuisson; ce qui doit les faire préférer.

Pommes de terre à la Maître-d'Hôtel.

Lavez à plusieurs eaux la quantité de ces pommes de terre dont vous avez besoin; mettez

bouillir un chaudron d'eau; jetez-y vos pommes de terre; faites-les cuire : leur cuisson achevée, égouttez-les dans une passoire; pelez-les; coupez-les en liards; mettez dans une casserole un morceau de beurre en raison de ce que vous voulez en accommoder, avec persil et ciboules hachés, sel et gros poivre : ajoutez à cela vos pommes de terre; posez votre casserole sur un fourneau; sautez-les au fur et à mesure que le beurre fond; et pour les lier, en cas qu'elles ne le soient pas assez, ajoutez-y un peu de bouillon ou un peu d'eau : au moment de servir, exprimez-y un jus de citron ou mettez-y un filet de verjus; assurez-vous si elles sont d'un bon goût, et servez.

Pommes de terre au Jus ou à la Bretonne.

Préparez ces pommes de terre comme les haricots à la Bretonne (voyez l'article RAGOUTS).

Pommes de terre à la Lyonnaise.

Ayez une douzaine de pommes de terre crues; lavez-les, de manière qu'il n'y reste point de terre; tournez-les d'égale grosseur, tel que vous tourneriez une carotte; coupez-les en liards, de l'épaisseur d'une pièce d'un franc; farinez-les; vous aurez fait chauffer de l'huile dans une poêle; mettez-y vos pommes de terre; ayez soin qu'elles ne se marient point; faites-les frire d'une belle couleur, en sorte qu'elles soient croquantes; versez-les dans une passoire; égouttez-les, saupoudrez-les d'un peu de sel fin, et servez.

*Pommes de terre à l'Anglaise, dites Mache-
Potetesse.*

Faites cuire des pommes de terre à l'eau; éplu-chez-les, écrasez-les comme pour en faire une purée; mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre et un peu de sel fin: mouillez-les avec de bon lait; desséchez-les comme une pâte à choux; au fur et à mesure qu'elles se des- séchent, mouillez-les de nouveau; faites-les cuire ainsi une heure, et laissez-leur prendre la consis- tance convenable pour pouvoir les dresser en pyramide sur votre plat; unissez bien cette py- ramide; faites-lui prendre une belle couleur au four ou sous un four de campagne, et servez.

PATATES.

La patate est de la famille des pommes de terre; elle tire son origine de Saint-Domingue: quelques curieux commencent à la cultiver dans ce pays: j'ai été à portée de m'en procurer; et j'ai déjà fait quelques essais, afin que, si elle vient à se cultiver en France, on puisse en tirer parti: je l'ai trouvée en général d'un excellent goût et très-sucrée; elle n'est pas aussi farineuse que la pomme de terre; et elle a au moins au- tant de sucre que la betterave.

Patates au Beurre.

Ayez des patates; lavez-les; faites-les cuire à la vapeur; ôtez la peau qui les enveloppe; cou-pez-les en liards; mettez dans une casserole un morceau de beurre et du sel en suffisante quan-

tité; sautez-les; assurez-vous si elles sont d'un bon goût, et servez.

Patates en Beignets.

Prenez des patates, lavez-les, ratissez-les; coupez-les de la longueur que l'on coupe les salsifis: faites-les mariner une demi-heure dans de l'eau-de-vie, avec une écorce de citron; lorsque vous voudrez vous en servir, égouttez-les, trempez-les dans une légère pâte à frire; faites-les frire, de manière qu'elles soient d'une belle couleur; égouttez-les, dressez-les; saupoudrez-les de sucre en poudre, et servez.

Frangipane de Patates.

Faites cuire des patates à la vapeur: leur cuisson achevée, ôtez-en les peaux; mettez vos patates dans un mortier, pilez-les; lorsqu'elles le seront, retirez-les dans un vase; ajoutez-y quelques œufs entiers, un peu de beurre, un peu de sel, un peu de citron râpé, quelques macarons amers mis en poudre, un peu de sucre, ou point du tout, et servez-vous-en comme d'une frangipane pour tous les entremets de pâtisserie que vous voudrez faire.

AUBERGINES.

L'aubergine est un légume qui nous vient de Provence; on le cultive maintenant ici: il y en a de plusieurs espèces; il en est de blanches qui ont la forme d'un œuf, d'autres pourprés, d'autres violettes qui sont rondes comme des petits melons, et des longues qui ont assez la forme de petits concombres.

Aubergines sur le gril.

Coupez vos aubergines en deux et dans toute leur longueur; n'en ôtez pas la peau; supprimez-en la queue; mettez ces aubergines sur un plat; saupoudrez-les d'un peu de sel fin et de gros poivre; arrosez-les d'un peu d'huile fine; laissez-les se mariner une demi-heure; posez-les sur un gril propre; faites-les griller, ayant soin de les arroser avec leur assaisonnement : lorsqu'elles sont cuites, servez-les.

Aubergines à la Tourtière.

Coupez en deux vos aubergines, comme il est dit ci-dessus; ôtez-en les cœurs, comme on fait aux concombres; hachez ces cœurs bien menu; ajoutez-y du persil et des échalotes hachés; mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre; faites-le cuire; posez vos aubergines sur une tourtière; remplissez-les de votre appareil; mettez-les cuire au four ou sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous; dressez-les et servez.

TOPINAMBOURS.

Les topinambours sont de la famille des pommes de terre : lavez-les; faites-les cuire à la vapeur; égouttez-les; épluchez-les; coupez-les en tranches, et mettez-les à la sauce au beurre, un peu relevée : on peut y ajouter de la moutarde, si l'on veut.

HOUBLON.

On se sert, au printemps, des premières pousses du houblon en place d'asperges; on le

fait cuire comme ces dernières; et on le sert de même, soit à la sauce blanche, soit à l'huile.

GIROMON.

Manière d'accommoder le Giromon.

Ayez un giromon; coupez-le en plusieurs morceaux; supprimez-en la peau et le dedans; coupez-le également par petites parties carrées et de la grosseur du pouce; faites-les blanchir et cuire dans de l'eau où vous aurez mis du sel en suffisante quantité : la cuisson achevée, faites-le égoutter dans une passoire; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, persil et ciboules hachés, du sel et du poivre; sautez-le; goûtez s'il est d'un bon goût, et servez.

Autre manière d'accommoder le Giromon.

Maniez un morceau de beurre comme pour une sauce blanche; mouillez-le avec du lait ou de la crème; assaisonnez-le de sel et gros poivre; joignez-y persil et ciboules hachés : faites cuire cette sauce, en la tournant comme une béchamelle; lorsque votre sauce sera cuite, mettez-y votre giromon cuit et égoutté, comme il est dit plus haut; laissez-le mijoter; ajoutez-y un peu de muscade râpée; assurez-vous s'il est d'un bon goût, et servez,

Bonnet de Turc et Artichaut de Barbarie.

Ils se préparent et se finissent de même que le giromon énoncé ci-dessus.

OFFICE.

MENUS D'OFFICE.

MENU POUR UNE TABLE DE QUARANTE COUVERTS.

Un dormant de 5 ou 7 pièces de glace, suivant leur grandeur.

- | | |
|---|-----------------------|
| 12 assiettes montées, dont 4 plus grandes pour les bouts et les flancs, garnies en fruits secs, et différents bonbons et caramel. | 12 assiettes de four; |
|---|-----------------------|

S A V O I R :

- | | |
|---------------------------------|---|
| 2 de méringues à l'italienne. | 4 de biscuits à la cuiller, avec toutes sortes de petits fours et macarons. |
| 2 de biscuits légers en caisse. | |
| 2 <i>idem</i> aux pistaches. | |
| 2 <i>idem</i> au chocolat. | |

Douze Compotes.

- | | |
|--|---|
| 2 de pommes blanches, avec une gelée. | 1 de cerises en provision. |
| 2 de poires, une de bon-chrétien, une de martin-sec. | 1 d'épine-vinette. |
| 2 de pommes d'apis tournées. | 1 d'abricots à l'eau-de-vie. |
| 2 d'oranges, avec une gelée. | 1 de prunes de reine-claude à l'eau-de-vie. |

Douze Assiettes de cru.

- | | |
|---|---------------------------------|
| 2 d'ananas. | 2 d'oranges. |
| 2 de pommes de calville blanche. | 2 de raisin. |
| 2 de poires de Saint-Germain, ou creusanne. | 2 de pommes d'apis. |
| 2 de fromage de Roquefort et de Gruyères. | 2 de marrons sous la serviette. |
| | 4 sucriers. |

MENU POUR UNE TABLE DE DOUZE A SEIZE COUVERTS.

Un dormant.

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 2 assiettes montées, garnies en bonbons. | 2 tambours en petits fours assortis. |
|--|--------------------------------------|

Quatre Compotes.

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 de pommes de reinette ou de calville, avec gelée. | 1 de marrons à l'italienne. |
| 1 de poires blanches ou grillées. | 1 d'oranges. |

Quatre Fruits crus.

- | | |
|---|--------------|
| 1 de poires. | 1 d'oranges. |
| 1 de pommes de reinette ou de calville. | 1 de raisin. |

- | | |
|-------------|-----------------------|
| 2 sucriers. | 2 de fromages divers. |
|-------------|-----------------------|

MENU POUR HUIT A DOUZE COUVERTS.

- | | |
|--|---|
| 1 assiette montée pour le milieu, garnie en bonbons. | 2 assiettes de four, différentes pour les flancs. |
|--|---|

Quatre Compotes.

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 1 de cerises. | 1 de petits abricots verts. |
| 1 de groseilles. | 1 de fromage à la crème. |

Quatre de cru.

- | | |
|------------------------|------------------|
| 1 de cerises. | 1 d'abricots. |
| 1 de guignes. | 1 de bigarreaux. |
| 1 assiette de fromage. | 1 sucrier. |
| 1 de marrons. | |

MENU POUR UNE TABLE DE VINGT A VINT-CINQ COUVERTS.

Un dormant.

- | | |
|--|---|
| assiettes montées, garnies de différens bonbons et fruits blanchis, d'été, et conserves. | 2 de biscuits légers. |
| | 2 <i>idem</i> à la cuiller. |
| | 2 de macarons mêlés de diverses sortes. |
| 8 tambours, petits fours et fruits secs. | 2 de meringues à l'italienne, au marasquin. |

Huit Compotes.

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 2 de cerises précoces. | 1 d'abricots verts. |
| 2 de fraises. | 1 de fromage à la crème. |
| 2 de framboises, avec une gelée. | |

Huit Assiettes de cru.

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 2 de grosses cerises. | 2 de pommes ou fruits de la saison. |
| 2 de bigarreaux. | |
| 2 de poires d'été, blanquettes ou autres. | |
| 2 sucriers. | 2 assiettes de fromages. |

MENU POUR UNE TABLE DE QUINZE A VINGT COUVERTS.

Un dormant.

- | | |
|---|---------------------------------|
| 4 assiettes montées, garnies en fruits glacés et bonbons. | 4 de fours de diverses espèces. |
|---|---------------------------------|

Quatre Assiettes de cru.

- | | |
|---------------|------------------------------|
| 1 de pêches. | 1 de poires. |
| 1 d'abricots. | 1 de prunes de reine-claude. |

Quatre Compotes.

(On peut employer les mêmes fruits que ceux indiqués pour les quatre assiettes de cru).
 2 assiettes de gaufres d'office.
 2 sucriers.

MENU POUR UNE TABLE DE SEIZE A VINGT COUVERTS.

Un dormant.

4 assiettes montées, garnies en bonbons et confitures sèches, pour les flancs.
 2 biscuits légers en caisse.
 2 à la cuiller, et macarons.

Huit Assiettes de Fruits crus.

2 de poires.
 2 de pommes.
 2 d'oranges.
 2 de raisin.

Quatre Compotes.

1 de pommes, avec une gelée.
 1 de poires de martin-sec.
 1 d'oranges.
 1 de marrons à l'italienne.
 2 assiettes de fromages.
 2 sucriers.

MENU POUR UNE TABLE DE QUARANTE COUVERTS.

Un dormant.

12 assiettes montées, garnies en tirage, et différens bonbons et fruits blanchis.
 12 assiettes de four;

SAVOIR:

2 de biscuits légers.
 2 de pistaches.
 4 de biscuits à la cuiller, mêlés de macarons et de petits fours.
 2 de meringues à la fleur-d'orange.
 2 de petites gaufres d'office.

Douze Compotes.

2 de pêches.
 2 d'abricots.
 2 de prunes reine-claude.
 2 de cerises.
 2 de framboises.
 2 de fraises.

Douze Assiettes de cru.

2 d'amandes vertes.
 2 de pêches.
 2 de poires.
 2 d'abricots.
 2 de prunes.
 2 de framboises, avec une gelée.
 2 assiettes de sucriers.
 2 assiettes de fromages.

CLARIFICATION DU SUCRE.

Pour clarifier le sucre, prenez le blanc de deux œufs, que vous mettrez dans quatre pintes d'eau; après que vous aurez fait mousser votre eau, en la fouettant avec un fouet d'osier, mettez-y un pain de sucre de douze à quatorze livres, que vous caserez par morceaux : mettez-le dans une poêle; mouillez-le et faites-le fondre, en y mettant les deux tiers de votre eau blanchie, et posez-le sur le feu; vous aurez le soin, quand il montera, d'y jeter un peu d'eau et de le retirer du feu, pour laisser abattre le bouillon et monter l'écume; vous le remettrez, cinq minutes après, sur le feu, et continuerez de l'écumer, en y jetant un peu d'eau, à mesure qu'il montera : quand il est bien nettoyé et bien clair, il ne monte plus ; pour lors vous l'ôtez de dessus le feu, pour le passer à la chausse ou dans une serviette mouillée.

A l'égard des cuissons, la première est le petit lissé.

Après l'avoir clarifié, comme ci-dessus, remettez-le sur le feu, pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'en y trempant le doigt, que vous appuyez ensuite contre le pouce, il se forme un petit filet qui se rompt et forme une goutte sur le doigt.

Grand Lissé.

Il se connaît de la même manière, avec cette différence qu'il a un bouillon de plus, et qu'il s'é-

tend davantage sur les doigts, et ne se rompt pas si facilement.

Si vous voulez le mettre au petit ou au grand perlé, vous continuez à le faire bouillir, et vous recommencez le même essai avec les doigts : s'il file en ouvrant les doigts, sans se rompre, c'est le petit perlé; et quand vous ouvrez les doigts de toute leur étendue, sans que le filet se casse, ou qu'il forme un bouillon comme des perles élevées et rondes, c'est le grand perlé.

Entre le grand perlé et le soufflé, il y a la petite et la grande queue de cochon que vous connaissez en levant l'écumoire : si le sucre retombe en petites bouteilles, ce qui forme une espèce de queue de cochon, plus de cuisson le porte au soufflé.

Pour le mettre au soufflé, vous continuez à lui faire prendre quelques bouillons; et vous reconnaîtrez qu'il est à son point en retirant l'écumoire de la poêle que vous secouez sur le sucre, et en soufflant ensuite d'un côté et de l'autre au travers des trous; il en doit sortir des espèces de petites bouteilles ou étincelles de sucre.

Si vous voulez le mettre à la petite plume, continuez-lui quelques bouillons; et vous ferez le même essai qu'à la cuisson précédente; il doit en sortir de plus grandes bouteilles ou étincelles; si vous lui continuez encore quelques bouillons, il deviendra à la grande plume : ce que vous connaîtrez en secouant l'écumoire d'un revers

de main : s'il s'élève en l'air de grosses boules et de longues étincelles qui se tiennent ensemble, il sera entre la grande plume et le petit boulet.

Petit et gros Boulet.

Vous reconnaissez l'intervalle de l'un à l'autre quand il se forme, en trempant le second doigt dans l'eau fraîche, que vous mettez dans le sucre ; vous le retirez promptement pour le remettre dans l'eau fraîche, de crainte que le sucre ne s'attache à votre doigt et ne vous brûle ; vous roulez le sucre entre le doigt et le pouce, pour en faire une petite boulette ; vous voyez, quand le sucre se ramasse aisément et se roule comme une pâte, qu'il est au boulet : la seule différence du petit au gros boulet, c'est que, dans le premier cas, la boulette se tient molle, et que, dans le second, elle devient ferme, quand elle est refroidie.

Sucre au Cassé.

Continuez de faire réduire votre sucre, et faites le même essai pour le cassé que pour le boulet, excepté qu'après que vous aurez rafraîchi le sucre, il faut qu'il casse entre vos doigts ; et qu'en le cassant avec les dents, il se brise sans s'y attacher.

On ne fait pas de différence dans la cuisson du sucre au cassé avec celle du caramel.

Tels sont les principaux degrés de cuisson du sucre ; à mesure qu'il continue de bouillir, il acquiert un nouveau degré, lequel a un usage

différent, et qui dépend de l'emploi qu'on veut en faire.

CLARIFICATION DU MIEL.

Pour clarifier vingt-cinq livres de miel, mettez six litres d'eau dans un poëlon de la contenance de cinquante livres, avec vos vingt-cinq livres de miel; posez-le sur le feu; lorsqu'il sera fondu, ajoutez cinq livres de blanc d'Espagne que vous aurez pilé bien menu; ajoutez ensuite le zeste de trois citrons; remuez bien le tout avec une écumoire, afin que le blanc ne s'attache pas au fond: quand vous aurez bien mêlé ces substances, mettez deux livres et demie de charbon à clarifier, et continuez de remuer; cassez six œufs; battez-les bien et ajoutez six litres d'eau: quand votre miel sera prêt à bouillir, vous l'arroserez avec cette eau jusqu'à ce qu'il soit comme une éponge; ensuite passez-le à la chausse; une fois passé, remettez-le de nouveau dans cette chausse, et vous renouvellez cette opération jusqu'à ce qu'il en sorte limpide.

Vous devez avoir soin un jour ou deux, avant d'en clarifier d'autre, de bien nettoyer et dégraisser votre chausse, au moyen de deux ou trois œufs et de l'eau, jusqu'à ce qu'elle soit à dix degrés: alors vous vous servirez de cette eau sucrée pour en clarifier d'autre, et vous n'aurez besoin que de mettre six œufs dans un demi-litre d'eau ordinaire pour faire la même opération que ci-dessus.

COMPOTES ET FRUITS CONFITS.

Abricots verts.

Prenez une demi-livre de cendre gravelée ; mettez-la, dans trois ou quatre pintes d'eau, bouillir sur le feu ; votre lessive faite, jetez-y vos abricots, en les remuant toujours avec l'écumoire, jusqu'à ce que le duvet s'en aille facilement sous les doigts ; retirez-les de cette eau, et jetez-les dans de l'eau fraîche pour les bien nettoyer (pour la demi-livre de cendre on peut lessiver trois litrons d'abricots) : vos abricots étant bien nettoyés, vous les piquerez de plusieurs trous d'épingle et les remettrez pendant deux heures sur le feu, dans cinq à six pintes d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient blanchis et reverdis ; vous connaîtrez qu'ils le sont assez, quand une épingle les percera facilement ; vous les ôterez du feu et les mettrez une seconde fois dans l'eau fraîche ; vous prendrez une livre et demie de sucre que vous clarifierez dans une pinte d'eau ; cela fait, vous mettrez vos abricots dans le sucre, sur le feu, de manière qu'ils ne fassent que frémir ; vous les laisserez environ une heure : le lendemain vous les égoutterez sur un tamis, et vous donnerez quelques bouillons au sirop ; vous remettrez vos abricots dans leur sucre, et les servirez.

Compote de Cerises précoces.

Prenez une livre de cerises, dont vous couperez la moitié de la queue ; vous clarifierez une

demi-livre de sucre; vous mettrez vos cerises; et leur ferez prendre un bouillon couvert en les écumant bien; vous pouvez ensuite vous en servir.

Compote de Cerises sans noyaux.

Prenez environ deux livres de cerises pour faire une ou deux compotes; ôtez-en les queues et les noyaux; mettez environ une livre de sucre, que vous clarifierez dans un demi-setier d'eau avec le quart d'un blanc d'œuf; ôtez-en l'écume, et passez votre sirop, soit dans une serviette, soit dans un tamis de soie; mettez vos cerises dans le sucre, et faites-leur prendre un bouillon couvert et bien écumé, ensuite servez.

Gelée de Groseilles.

Prenez quatre livres de sucre; cassez-le par morceaux dans une poêle d'office; vous aurez eu six livres de groseilles, dont deux de blanches, pour que la gelée soit plus belle; après les avoir égrenées ensemble, mettez-les dans une autre poêle avec un demi-setier d'eau, sur le feu, pour les faire fondre; remuez-les de temps en temps, pour qu'elles ne s'attachent pas à la poêle; vous pouvez y ajouter, si c'est votre goût, un petit panier de framboises, dont vous aurez ôté les queues; quand le tout aura bien bouilli, jetez-les sur un tamis, pour en retirer le jus que vous verserez sur le sucre; remettez ce sucre sur le feu, pour le faire cuire et jeter une douzaine de bouillons; ce qui suffira pour finir votre

gelée : pour vous assurer si elle est cuite à point, mettez-en une pleine cuillerée à bouche sur une assiette ; si, étant froide, elle tombe en gelée, vous pouvez la mettre en pots ; au cas contraire, vous lui faites prendre un ou deux bouillons de plus.

Compote de Framboises.

Prenez des framboises ; ôtez-en les queues ; garnissez-en le fond d'un compotier ; mettez de la gelée de groseilles sur le fond d'une assiette ; coulez-la légèrement sur votre compote de framboises, et servez.

Confiture de Framboises.

Prenez des framboises, environ cinq livres ; épluchez-les ; faites clarifier quatre livres de sucre dans une poêle ; faites-le cuire au fort soufflé : lorsqu'il sera à sa cuisson, ce que vous reconnaîtrez en y trempant votre écumoire, et en soufflant à travers les trous : aussitôt après l'avoir retiré, si votre sucre vole en plume, alors vous mettez vos framboises, en les remuant doucement, et en leur donnant un bouillon couvert ; après les avoir bien écumées, mettez-les dans des pots.

Compote d'Abricots.

Prenez des abricots presque mûrs, c'est-à-dire qu'avec la pointe du couteau vous puissiez faire sortir le noyau ; mettez-les dans de l'eau frémit sur le feu, pour les blanchir sans bouillir ; retirez-les de l'eau, et de suite mettez-les dans le

sucré clarifié, sur un feu très-doux pour leur faire prendre sucre.

Pour vingt-cinq abricots il faut une livre de sucre; préparés, comme il est dit ci-dessus, ils peuvent se servir de suite.

Si vous voulez en conserver une provision, après les avoir fait cuire, comme il est expliqué plus haut, vous faites égoutter le lendemain vos abricots sur un tamis; vous donnez à votre sucre une douzaine de bouillons, et vous l'augmentez chaque jour d'un peu de sucre, parce qu'il faut que vos abricots trempent toujours, pour qu'ils prennent sucre également; et chaque fois que vous les repasserez, vous verserez votre sirop dessus, et ainsi de suite, pendant cinq jours que vous les finirez; il n'y a que le dernier jour que vous mettez vos abricots dans le sucre cuit, en leur faisant prendre un très-petit bouillon; après les avoir bien écumés, mettez-les dans vos pots.

Abricots à Oreilles.

Prenez des abricots blancs d'espalier, qui ne soient pas trop mûrs; partagez-les en deux, pour en retirer les noyaux; pelez-les, ou tournez-les, de manière que la pelure soit très-mince; jetez-les ensuite dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir; ayez soin qu'ils ne bouillent pas; retirez-les ensuite de cette eau avec l'écumoire, et faites-les égoutter sur un tamis; mettez-les sur le feu dans du sucre clarifié; donnez-leur un bon

bouillon; laissez-les dans une terrine jusqu'au lendemain que vous les égoutterez de nouveau; pour cuire le sucre, remettez-les dans leur sirop, et le troisième jour finissez-les comme les abricots en provision, pour vous en servir au besoin.

Marmelade d'Abricots.

Prenez de beaux abricots de plein-vent qui soient bien mûrs; ôtez-en les noyaux et les taches de la peau; coupez-les en plusieurs morceaux. Sur six livres d'abricots, vous mettrez quatre livres et demie de sucre; s'il est en pain, vous le concasserez dans un mortier, et vous le mêlerez ensuite sur le feu avec vos abricots; vous vous servirez à cet effet d'une spatule de bois; vous ne quitterez pas votre marmelade qu'elle ne soit à sa cuisson, sans quoi elle brûlerait, et pour vous assurer si elle est parvenue au degré de cuisson qu'elle doit avoir, il vous suffira d'en prendre un peu au bout du doigt; si en appuyant le pouce dessus, et le relevant, elle forme un petit filet, c'est qu'elle est cuite; alors retirez-la et mettez-la dans des pots.

Pour la faire à mi-sucre, vous mettrez autant de fruit que de sucre; mais il est convenable de faire observer qu'elle rend moins de confiture, parce qu'il faut la faire cuire davantage.

Pâte d'Abricots.

Prenez la quantité d'abricots que vous jugerez convenable; ôtez-en les noyaux; faites fondre

sur le feu ; passez votre fruit au travers d'un tamis ; desséchez votre marmelade ; pesez-la ; mettez autant de sucre clarifié et cuit au petit boulet, que vous avez de fruit ; mêlez bien le tout ensemble ; remettez-le sur le feu pour faire cuire ; il faut que cette pâte soit plus cuite que la marmelade ; lorsqu'elle sera à son point, dressez-la dans des moules ; mettez ceux-ci à l'étuve pour sécher votre pâte , et servez-vous-en au besoin.

Abricots à l'Eau-de-Vie.

Choisissez une certaine quantité d'abricots d'espalier qui soient bien unis et sans taches ; piquez chacun de vos fruits de quelques coups de la pointe de votre couteau , et jetez-les dans l'eau ; cela fait, mettez votre poêle sur le feu , pour les faire blanchir, en les remuant de temps à autre avec l'écumoire : lorsque vos abricots commenceront à mollir sous le doigt, retirez-les promptement, et mettez-les dans de l'eau fraîche : ensuite faites-les égoutter sur un tamis, et faites votre sirop.

Pour un cent d'abricots vous clarifierez quatre livres de sucre dans deux pintes d'eau , et vous y mettrez vos abricots pour y prendre un bouillon ; vous les y laisserez jusqu'au lendemain , pour les égoutter de nouveau, et faire cuire leur sucre à-peu-près à moitié : vous remettrez vos abricots dans leur sirop, en leur donnant un petit frémissement sur le feu ; après les avoir retirés, vous les laisserez refroidir, et vous les

mettréz dans des bocaux à l'eau-de-vie, en ajoutant une partie de leur sirop que vous ferez réduire, et que vous mêlerez avec l'eau-de-vie.

Compote de Poires d'Été.

Prenez des poires de blanquette ou autres; percez-les à l'œil avec un clou très-fin; jetez-les dans l'eau pour les faire blanchir: lorsqu'elles seront assez blanchies et qu'elles molliront sous le doigt, vous les mettrez dans l'eau fraîche pour les parer ou peler proprement, et vous les mettrez à fur et à mesure dans une autre eau, dans laquelle vous aurez pressé un jus de citron, pour maintenir leur blancheur.

Pour une compote ordinaire il faut une demi-livre de sucre, dans lequel vous leur ferez prendre un fort bouillon, en ajoutant au sucre clarifié la moitié d'un jus de citron, et de l'eau en suffisante quantité pour qu'elles puissent tremper.

Vous pouvez pousser ces poires au sucre en leur donnant un bouillon tous les jours, et augmentant chaque fois d'un peu de sucre; le cinquième jour vous pouvez les finir et les conserver en provision, pour vous en servir au besoin.

Vous pouvez suivre la même méthode pour toutes les poires que vous voulez servir, soit pour compotes, ou pour conserver en provision et en blanc.

Compote de Poires de Martin-Sec.

La compote de poires de martin-sec se fait ordinairement avec sa peau; on ne fait seule-

ment que dégager autour de la queue et un peu au-dessous des deux côtés la peau qui s'y trouve; vous observerez de ne pas casser la queue et de la vider un peu à l'œil. Vous pouvez faire blanchir ces poires de même que les autres, et les mettre dans un sucre léger, pour qu'elles cuisent plus facilement.

On peut aussi les tourner à cru, en leur donnant la forme d'une orange; alors vous les mettez au sucre, sans les blanchir; vous les y laisserez jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, et vous obtiendrez une excellente compote.

Compote de Bon-Chrétien blanche.

Prenez quatre belles poires; partagez-les en deux, creusez un peu les cœurs, pour qu'elles blanchissent plus facilement; mettez avec vos poires la moitié d'un citron, pour qu'elles conservent leur blanc; vous les parerez lorsqu'elles seront suffisamment blanchies et les passerez à l'eau fraîche; puis vous les mettez au sucre léger et leur donnerez une douzaine de bouillons; après les avoir retirées, dressez-les et servez.

Bon-Chrétien grillé.

Allumez un fourneau de charbon bien ardent; mettez vos poires griller, en les retournant de tous les côtés pour qu'elles grillent également; lorsqu'elles le seront assez, jetez-les dans l'eau fraîche, la peau doit de suite partir en charbon, sans qu'il en reste; lavez-les à deux ou

trois eaux jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement bien nettoyées et qu'il n'y reste plus de noir; ôtez-en l'œil; mettez-les au sucre léger avec un peu de cannelle; laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et que leur sirop ait acquis de la consistance.

Vous pouvez faire des compotes de toutes sortes de poires d'été et d'hiver, en observant le même procédé que pour les précédentes.

Compote de Pommes blanches.

Prenez des belles pommes de reinette qui ne soient point tachées; parez-les proprement (vous les pouvez faire entières ou par moitiés); mettez-les à fur et à mesure à l'eau fraîche; cela fait, retirez-les, mettez-les dans une poêle d'office (suivant la quantité que vous en aurez): pour quatre grosses pommes de reinette vous mettrez six onces de sucre clarifié dans une suffisante quantité d'eau avec la moitié d'un jus de citron; retournez vos pommes avec une fourchette pour qu'elles cuisent également; dressez-les dans un compotier; faites réduire leur sirop en gelée, et mettez-le sur vos pommes, ou, si vous voulez couler une gelée, ajoutez à votre compote quelques pommes coupées par morceaux, qui cuiront en même temps que le reste; vous passerez, après avoir dressé votre compote, le sirop au travers d'un tamis de soie, et vous ferez cuire votre gelée; pour connaître lorsqu'elle sera à son point de cuisson, vous y trem-

prenez votre écumoire et vous l'inclinerez par côté; si votre gelée tombe en nappe, retirez-la, versez-la sur une assiette, laissez-la refroidir, et coulez-la sur votre compote lorsqu'elle sera froide.

Compote de Pommes à la Portugaise.

On fait ordinairement cette compote avec de la calville blanche ou de la grosse reinette; on ne pare pas le fruit, on en ôte seulement le cœur au moyen d'un vide-pomme; on le pique ensuite avec la pointe du couteau; on lui donne quelques bouillons dans un sucre léger; lorsqu'elles sont à demi cuites, on les retire du sirop et on les place sur un plafond; on les saupoudre avec du sucre fin, et on les couvre avec un four de campagne bien chaud, pour leur faire prendre couleur, en les arrosant de temps à autre avec le sucre dans lequel elles ont été commencées.

Gelée de Pommes.

Prenez des pommes de reinette de belle qualité, la quantité que vous voudrez; pelez-les, coupez-les en six ou huit morceaux; lavez-les bien à l'eau chaude, en les frottant avec les mains, pour les bien décrasser; égouttez-les, mettez-les dans un poêlon, afin qu'elles y trempent sans y être noyées; faites-leur jeter un bouillon, afin qu'elles soient bien cuites, mais pas écrasées; versez-les sur un tamis pour en avoir la décoction; ayez du sucre clarifié au fort

lissé ; sur deux cuillerées de sucre vous en mettez trois de votre décoction, si elle est assez forte, et quatre, si elle est légère ; vous ferez cuire votre sucre au fort soufflé ; vous y ajouterez votre décoction, et la ferez cuire à grand feu, jusqu'à ce qu'elle tombe en nappe, comme il est dit dans l'article qui précède ; vous y exprimerez le jus d'un citron, et vous la verserez dans vos pots.

Prunes de Reine-Claude.

Prenez un cent de belles prunes à demi mûres et bien vertes, c'est-à-dire à leur grosseur ; piquez-les de quelques trous de clou, jetez-les à fur et à mesure dans de l'eau fraîche ; mettez-les sur le feu pour les faire blanchir, en les remuant de temps en temps avec l'écumoire ; lorsqu'elles commencent à monter sur l'eau, retirez-les de suite, et mettez-y deux ou trois jus de citrons pour les exciter à reverdir ; laissez-les dans leur eau jusqu'au lendemain, que vous les remettrez sur le feu, sans les faire bouillir ; lorsqu'elles seront reverdies, mettez-les à l'eau fraîche ; faites clarifier cinq livres de sucre, retirez-en la moitié, dans laquelle vous mettez vos prunes, après les avoir égouttées ; faites-les prendre cinq ou six bouillons, retirez-les ; mettez-les dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous les égoutterez de nouveau ; faites cuire votre sucre, en y ajoutant une partie de la moitié mise en réserve ; remettez dans la terrine ce si-

rop avec vos prunes ; ce n'est que le cinquième jour que vous les finirez, en observant les mêmes procédés tous les jours ; et le cinquième, lorsque votre sucre sera cuit au fort perlé, vous y jetterez vos prunes pour leur faire prendre un bouillon ; ensuite vous les retirerez et les mettrez dans des pots ou tinettes, pour vous en servir au besoin.

Les prunes à l'eau-de-vie se font de la même manière ; on ne leur donne qu'un bouillon ou deux au sucre, puis on les égoutte et on les met à l'eau-de-vie ; vous observerez qu'il faut ajouter à l'eau-de-vie du sucre clarifié, parce que les prunes n'ayant pas suffisamment pris du sucre, elles seraient trop fortes.

Il n'y a que les prunes vertes susceptibles de passer deux fois au blanchissage, comme la reine-claude, l'île-verte, etc. ; toutes les prunes jaunes se blanchissent de suite, et se mettent au sucre de même, en commençant toujours par un sucre léger ; vous donnez tous les jours un bouillon à leur sirop, jusqu'à ce que le fruit soit bien imprégné de sucre, pour qu'il puisse se conserver en provision toute l'année.

Prunes de Mirabelle.

Il y a des petites prunes jaunes qui ressemblent beaucoup à la mirabelle ; mais, pour bien connaître celle-ci, il suffit qu'en l'ouvrant, le fruit étant parfaitement mûr, le noyau quitte la chair sans qu'il y reste rien ; il ne faut les

prendre ni trop mûres ni trop vertes ; il faut aussi que leurs queues tiennent après ; quand vous serez pour les faire cuire, piquez-les de quelques trous d'épingle, jetez-les dans de l'eau fraîche, pour les faire blanchir ; lorsqu'elles commenceront à monter sur l'eau, retirez-les avec l'écumoire et mettez-les dans l'eau fraîche ; égouttez-les ensuite, et mettez-les dans un sucre léger, en leur donnant un petit bouillon ; il faudra les suivre, comme celles de l'article précédent.

On en met de même à l'eau-de-vie.

Compote de Pêches mignonnes.

Prenez de ces pêches la quantité que vous voudrez pour compote ; vous les mettrez à l'eau bouillante, pour en ôter la peau ; mettez-les dans un sucre léger et donnez-leur un bouillon ; écumez-les et dressez-les dans votre compotier.

Pêches Grosses-Mignonnes.

Partagez vos pêches en deux pour en ôter les noyaux, pelez-les ; mettez-les au sucre ; faites-leur prendre un bouillon, et dressez-les ensuite.

Il est nécessaire de faire observer que pour ces compotes, il faut que le fruit soit mûr, sans l'être trop.

Marmelade de Pêches.

Choisissez des pêches mûres ; pelez-les et coupez-les par morceaux ; sur six livres de fruit mettez quatre livres et demie de sucre, que vous clarifierez et ferez cuire au fort perlé ; cela fait,

mettez vos pêches dans le sucre ; pendant que vous les ferez cuire ne les quittez pas , remuez-les toujours avec une spatule jusqu'à ce qu'elles soient finies , c'est - à - dire , jusqu'à ce qu'elles soient parvenues à la même cuisson que la marmelade d'abricots.

Pêches à l'Eau-de-Vie.

Si les pêches que vous voulez mettre à l'eau-de-vie ne sont pas assez mûres, vous les ferez blanchir à l'eau ; si elles sont à leur maturité , vous les piquerez de quelques coups de pointe de couteau ; vous les mettrez dans un sucre clarifié et les ferez bouillir doucement ; vous les retournerez de temps en temps et vous les ôterez ; lorsqu'elles seront froides , vous les remettrez une seconde fois sur un feu très-doux pour qu'elles frissonnent seulement ; vous les retirerez encore et les laisserez refroidir dans la poêle ; ensuite vous les égoutterez , et ferez cuire le sucre pour le mêler avec l'eau-de-vie ; vous verserez le tout sur vos pêches , après les avoir mises dans des bocaux.

Compote de Pêches grillées.

Prenez pour cette compote des pêches très-fermes , cest-à-dire qui ne soient pas mûres , sans quoi elles fondraient au feu du charbon ; et suivez en tous points , pour les griller , le même procédé que vous avez employé pour les poires de bon-chrétien ; après les avoir lavées à plusieurs eaux , mettez-les au sucre.

Compote de Coins.

Prenez des coins bien mûrs, que vous partagerez en trois ou quatre morceaux; pelez-les, ôtez-en les cœurs et la gravelle; faites-les blanchir; mettez-les à un sucre léger, donnez-leur un bon bouillon couvert, et retirez-les; le lendemain vous leur donnerez un second bouillon, et vous pourrez vous en servir.

Si vous voulez en conserver, il faut leur donner plusieurs façons et les finir le cinquième jour.

Si vous voulez les avoir rouges, lorsque vos coins sont blanchis, laissez-les dans la même eau où ils ont cuits; vous y ajouterez le sucre et les mettrez sur un feu très-doux, pour qu'ils bouillent bien doucement; étant couverts, ils deviendront très-rouges; ils seront finis lorsque leur sirop prendra en gelée : cinq heures suffisent pour les faire de cette façon.

Gelée de Coins.

Prenez et coupez par morceaux une certaine quantité de coins; tirez-en la décoction en les faisant bouillir dans l'eau; qu'ils trempent seulement, sans être noyés; jetez-les sur un tamis lorsqu'ils sont bien cuits; ayez du sucre clarifié, une cuillerée pour deux de décoction; faites-le cuire au soufflé, ajoutez-y votre décoction et cuisez votre gelée; vous jugerez de sa cuisson en y trempant l'écumoire; si elle tombe en nappe, il faut la retirer et la mettre dans des pots.

Confiture d'Épine-Vinette.

Choisissez de l'épine-vinette bien rouge, belle et sans pepins, parce qu'il y en a de deux sortes (celle sans pepins est la meilleure); pour une livre de fruit, vous mettrez deux livres et demie de sucre, que vous clarifierez et ferez cuire au soufflé; puis vous y mettrez votre épine-vinette, en lui faisant prendre un fort bouillon couvert; vous l'écumerez et la verserez dans les pots ou terrines.

Cette confiture n'est pas longue à faire; elle se fait de suite et ne retourne pas sur le feu; quelques personnes l'égrènent, mais il est plus convenable de la laisser en grappe.

Sirop d'Épine-Vinette.

Egrenez une livre d'épine-vinette bien mûre et d'un beau rouge; mettez dans un poëlon une pinte d'eau; lorsqu'elle bouillira, jetez-y votre fruit et faites-lui prendre une douzaine de bouillons; retirez-la du feu et mettez-la dans une terrine jusqu'au lendemain; clarifiez deux livres et demie de sucre, que vous ferez cuire au fort perlé; ensuite remettez votre épine-vinette sur le feu, pour lui faire prendre un bouillon; jetez-la sur un tamis un peu serré, pour en retirer la décoction que vous ajouterez à votre sucre cuit; remettez le tout sur le feu, pour faire quelques bouillons; pour connaître s'il est à sa cuisson, mettez sur une assiette une cuillerée de sirop et laissez-le refroidir; écumez-le, et s'il

a assez de consistance, versez-le de suite dans des bouteilles.

Ce sirop n'est pas sujet à fermenter et peut se conserver très-long-temps.

Confiture de Verjus.

Vous prendrez du verjus qui ne soit ni trop vert ni trop mûr, c'est-à-dire qu'en le fendant par côté, on puisse avec une épingle en faire sortir les pepins, pour les jeter à fur et à mesure dans l'eau fraîche; ensuite mettez-le dans un poëlon et faites-le blanchir, ayant soin de ne pas lui donner un trop fort bouillon, parce qu'il serait de suite en marmelade; il faut le retirer aussitôt qu'il se présente à la surface de l'eau; vous le laisserez refroidir dans cette même eau, et lorsqu'il sera froid, vous le remettrez sur un très-petit feu pour le faire reverdir; d'après cela vous le mettez à l'eau fraîche; vous prendrez du sucre, selon la quantité de verjus que vous aurez voulu clarifier, vous égoutterez votre verjus sur un tamis; vous le mêlerez ensuite avec un sucre cuit au petit lissé; le lendemain vous l'égoutterez de nouveau et vous ferez cuire le sucre; ensuite vous y remettrez votre verjus; il faudra le repasser tous les jours et le finir le cinquième; mais à la dernière façon, lorsque votre sucre est cuit au fort perlé, il faut y ajouter votre verjus et lui donner un seul bouillon; après l'avoir écumé, mettez-le dans vos pots.

Verjus pelé.

Prenez du verjus un peu plus mûr que celui dont nous venons de parler, mais bien vert; ôtez-en la peau et les pepins avec une petite brochette bien aiguë: sur deux livres de verjus préparé de cette manière, faites cuire deux livres de sucre au boulet; vous y jetterez votre verjus, et lui donnerez une douzaine de bouillons; ensuite retirez-le du feu, écumez-le et mettez-le en pots.

Pâte de Verjus.

Prenez du verjus presque mûr; égrenez-le, et faites-le crever sur le feu, en le remuant avec une spatule; ajoutez-y quelques pommes que vous aurez pelées et coupées par morceaux; le tout étant bien fondu, passez-le au travers d'un tamis de crin bien serré, en sorte qu'il ne reste que les peaux et les pepins; vous mettrez cette marmelade dans une poêle, sur le feu, pour la dessécher, jusqu'à ce qu'elle ait de la consistance; vous pèserez votre marmelade et y mettrez autant de sucre qu'il y aura de fruit; faites cuire votre sucre au fort soufflé, et mettez-y votre marmelade pour la cuire à son point, et en la remuant toujours avec la spatule, sans la quitter: lorsque votre pâte se détache bien du fond de la poêle, c'est qu'elle est finie; vous la dressez dans des moules de fer-blanc ou des caisses de papier, et vous les mettez à l'étuve, en les saupoudrant un peu avec du sucre fin.

Compote d'Oranges.

Vous prendrez quatre ou six belles oranges, dont vous ôterez la peau; vous les éplucherez proprement, en ôtant le plus que vous le pourrez la seconde peau blanche avec la pointe d'un couteau, sans l'écorcher; vous aurez environ une demi-livre de sucre chaud dans une terrine ou vase quelconque; coupez vos oranges par quartiers de la grosseur que vous voudrez, ou en tranches, et mettez-les dans le sucre; vous les dresserez ensuite dans un compotier, et vous verserez le sirop dessus.

Compote de Marrons.

Prenez un cent de beaux marrons dont vous ôterez la première peau; mettez-les ensuite dans une poêle avec de l'eau, un citron coupé par morceaux et trois poignées de son; faites qu'ils baignent bien; vous les ferez blanchir, sans les mener à grand feu; vous connaîtrez qu'ils sont assez blanchis, lorsqu'en les piquant avec une épingle, elle entre dans le marron sans résistance; vous les retirerez de l'eau avec l'écumoire: vous les pèlerez à mesure, et les jetterez à l'eau claire, dans laquelle vous aurez mis du jus de citron; vous clarifierez une livre et demie de sucre cuit au petit lissé; vous laisserez égoutter vos marrons, et les mettrez au sucre, en y ajoutant un jus de citron et le quart d'un verre d'eau de fleur d'orange; mettez le tout sur le feu,

sans le faire bouillir, puis retirez-le : on les égoutte le lendemain pour donner un bouillon au sirop, et l'on peut en servir pour compote en les suivant de cette manière. Au quatrième bouillon vous faites cuire au soufflé le sirop, en l'augmentant; vous mettez les marrons dans le sucre ainsi préparé : un instant après vous blanchissez votre sucre avec une fourchette ou cuiller contre votre poêle, et retirez vos marrons que vous mettez égoutter sur une grille à tirage en fil de fer ou laiton; aussitôt que les marrons sont froids, ils sont secs; c'est ce que l'on appelle marrons glacés : il n'y a pas d'autre manière de les faire.

Compote de Marrons à l'Italienne.

Prenez cinquante beaux marrons; faites-les griller, et, lorsqu'ils seront cuits, épluchez-les; vous pressez entre vos doigts chaque marron pour l'aplatir, et les mettez à mesure sur une assiette d'argent ou tourtière; cela fait, vous y mettez à-peu-près quatre onces de sucre clarifié et bien léger; vous mettez vos marrons bouillir un peu sur le feu; vous ferez rougir une pelle ou pilon; après les avoir retirés, vous les saupoudrez de sucre en poudre, pour les glacer avec la pelle rouge, en la présentant sur les marrons, sans qu'elle les touche; vous les arrangez dans un compotier, et faites le sirop avec un jus de bigarade et la moitié d'un jus de citron, dans un peu de sucre clarifié.

Marmelade de Coins.

Vous prendrez des coins bien mûrs que vous ferez blanchir entiers : lorsqu'ils seront bien mollets, vous les retirerez, les pèlerez et les couperez par petits morceaux, puis les pilerez dans un mortier, et les passerez au tamis; mettez autant pesant de sucre clarifié, cuit au soufflé, que vous avez de marmelade; remettez au feu, et finissez comme les autres.

Marmelade de Cerises.

Prenez des cerises bien mûres; ôtez-en les queues et les noyaux; écrasez-les, et donnez-leur un fort bouillon sur le feu; ensuite jetez-les sur un tamis, pour les passer au travers, avec une cuiller de bois ou spatule, et qu'il ne reste sur le tamis que les peaux; remettez ce qui est passé dans une poêle ou poêlon sur le feu, pour le faire dessécher: lorsque la réduction est à moitié, vous pesez ce qu'il y en a et y ajoutez la même quantité de sucre; finissez-la à son point, comme on l'a expliqué, en essayant la cuisson avec le doigt : lorsque le filet tient aux deux doigts, elle est finie.

La marmelade de groseilles se fait de la même manière que la précédente.

Marmelade de Verjus.

Choisissez du verjus presque mûr, dont vous ne prendrez que les graines; écrasez-les, et

mettez-les au feu ; faites-leur prendre plusieurs bouillons , et passez - les au travers d'un tamis , pour qu'il ne reste que les peaux et les pepins ; vous les remettrez réduire au feu ; ensuite vous pèserez ce qu'il y en a et y ajouterez le même poids de sucre ; faites cuire au même point que pour celles dont nous venons de parler précédemment.

Marmelade d'Oranges.

Vous prendrez quinze à vingt belles oranges de celles qui sont le plus en écorce ; vous en ôterez la peau , comme si vous vouliez en manger le dedans ; il n'y a que l'écorce qui puisse servir ; vous les faites blanchir : lorsqu'elles le sont assez , vous les mettez à l'eau fraîche , puis vous les faites bien égoutter , et vous les pilez fortement ; vous les passez ensuite dans un tamis de crin avec la spatule : lorsque le tout sera passé , vous le pèserez : sur une livre vous mettez une livre et demie de sucre que vous clarifierez et ferez cuire au fort perlé , puis vous mettez le tout ensemble sur le feu ; vous lui ferez faire plusieurs bouillons , en remuant toujours avec la spatule , jusqu'à ce que la marmelade soit finie : pour connaître si elle est à son point , vous en prenez avec le bout du doigt , et en l'appuyant sur le pouce ; lorsque le filet tient , il faut la retirer et la mettre dans les pots.

Toutes les marmelades de fruits jaunes ; comme cédrats , citrons , poires , bergamotes , bigara

des, chinoises, se font de la même manière que la précédente.

Marmelade de Fleurs d'Oranges.

Vous prendrez deux livres de fleurs d'oranges fraîchement cueillies et bien blanches; vous les éplucherez et les mettrez à mesure dans de l'eau fraîche : deux livres ne vous en rendront qu'une, étant bien épluchées; vous aurez de l'eau bouillante dans une poêle; vous y jetterez votre fleur, pour lui donner un bouillon seulement; vous la retirerez tout de suite du feu, et la jetterez sur un tamis; vous aurez le soin de préparer d'autre eau bouillante, dans laquelle vous remettrez de suite votre fleur, pour la faire blanchir à grand feu avec deux ou trois jus de citrons : cette première eau dans laquelle on la met n'est que pour ôter la poussière jaune qui s'attache sur la fleur, afin que la marmelade soit plus blanche; vous connaîtrez qu'elle sera assez blanchie, en en prenant quelques feuilles dans les doigts; si elles s'écrasent facilement, vous retirerez votre fleur et la mettrez à l'eau fraîche avec un jus de citron; ensuite il faut l'égoutter et la presser dans un linge ou torchon neuf, pour en retirer l'eau; vous la mettrez ensuite dans un mortier de marbre, et la pilerez le plus que vous pourrez, en l'arrosant de quelques jus de citrons : lorsqu'elle sera suffisamment pilée, vous la viderez dans un petit poêlon; vous ferez clarifier deux livres et demie de sucre du

plus beau; ensuite vous le ferez cuire au perlé, et en mettrez par petites parties dans votre fleur d'orange qui est en pâte, dans une poêle, et la détrempez avec votre sucre cuit, en vous servant d'une spatule : lorsque vous aurez employé la moitié de votre sucre, vous remettrez l'autre partie sur le feu pour le cuire au petit soufflé, et la jetterez dans votre marmelade, en la remuant toujours avec votre spatule; vous la poserez de nouveau sur le feu, sans la faire bouillir, mais seulement bien chauffer, et ensuite vous en emplirez des pots.

Compote de Tailladins d'Oranges.

Après avoir zesté vos oranges, c'est-à-dire, avoir ôté tout le blanc qui reste à l'écorce, vous les couperez par petits filets très-minces; vous les ferez blanchir à l'eau jusqu'à ce qu'ils le soient assez, et qu'ils puissent s'écraser sous les doigts; vous les mettrez à l'eau fraîche, puis vous les égoutterez et les mettrez dans un sucre léger faire plusieurs bouillons; le lendemain donnez-leur un second bouillon, et servez-les.

Oranges confites au Sucre.

Vous prendrez douze belles oranges que vous tournerez et que vous ferez blanchir à grande eau dans une marmite ou poêle d'office; vous attacherez les tournures de vos oranges avec de la ficelle pour les faire blanchir ensemble; il faut au moins trois ou quatre heures d'ébullition continue pour qu'elles le soient assez; vous connaî-

trez qu'elles seront à leur point, en les piquant avec une épingle ; et si l'épingle entre sans résistance , vous les retirerez et les mettrez à l'eau fraîche ; vous les couperez en cinq ou six quartiers , en laissant toujours la chair qui tient à l'écorce ; vous clarifierez trois livres de sucre , dont vous ôterez la moitié , et l'autre moitié pour les mettre au sucre ; il faut les repasser tous les jours , égoutter les oranges , donner une douzaine de bouillons au sirop , en l'augmentant chaque fois avec le sucre en réserve ; il faut au moins douze jours pour qu'elles soient confites à leur point , afin de les conserver toute l'année ; l'on peut ne confire que l'écorce , en la levant bien proprement de dessus l'orange et en suivant les mêmes procédés.

Les citrons , les cédrats , les poncires , les chinoises , etc. , se confisent de même en entier ou par quartiers ; on ne tourne pas les cédrats ni les poncires ; on peut ne pas tourner les oranges , si l'on veut.

Conserve moelleuse à la Violette.

Vous prendrez , dans la saison , plusieurs bouquets de violettes que vous éplucherez , en ne prenant absolument que la fleur ; avec une petite poignée , vous aurez pour faire trois quarterons de conserve ; vous pilerez bien votre fleur dans un petit mortier de marbre , et en exprimerez tout le suc ; vous ferez clarifier environ trois quarterons ou une livre de sucre , que vous

ferez cuire au fort soufflé; vous le retirerez du feu et attendrez qu'il soit un peu refroidi avant que de mettre votre teinture de violette; vous y ajouterez quelques gouttes de jus de citron pour que le violet soit plus vif, et travaillerez votre sucre dans le poëlon avec une cuiller d'argent, jusqu'à ce qu'il commence à blanchir et sécher aussitôt que vous l'avez versé dans des petites caisses ou dans des plus grandes; quand elles sont froides, vous les marquez légèrement avec la pointe du couteau de la grandeur que vous voulez qu'elles soient, et vous les levez doucement dans la caisse où elles ont été versées; il ne faut pas que ces conserves aient plus de deux lignes ou deux et demie d'épaisseur.

Conserve de Citron.

Vous zesterez un citron dans une assiette ou soucoupe; vous exprimerez le jus sur vos zestes, et les laisserez infuser un peu de temps; vous ferez cuire environ une demi-livre de sucre clarifié au fort perlé; vous passerez votre jus de citron au travers d'un linge ou tamis de soie, pour en retirer les zestes; vous mettrez votre jus dans le sucre, et le travaillerez avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il soit très-blanc, et le verserez dans vos moules.

Conserve de Fraises.

Vous éplucherez une poignée de fraises bien fraîches et mûres; vous les passerez en les égra-

sant sur un tamis de soie avec une cuiller, pour en retirer la chair; pour une cuillerée à bouche de fraises passées au tamis, vous mettrez six onces de sucre cuit au fort perlé; vous le retirerez du feu, et y mettrez vos fraises dedans, et vous blanchirez votre sucre comme nous avons dit au Citron : si la conserve était trop blanche, vous la rougiriez avec un peu de carmin bien mêlé avant avec une goutte de sucre clarifié, et vous le mettriez dedans en travaillant votre conserve; cela lui donnera une belle couleur.

Conserve de Cédrot.

Vous prendrez un cédrot bien sain et odorant; vous le froterez sur un morceau de sucre pour en retirer le zeste et le parfum; vous graterez la partie du sucre qui est imprégnée de cédrot avec un couteau, et y passerez un jus de citron dessus pour le faire fondre : pour un cédrot râpé de la sorte, il faut une livre de sucre cuit au fort perlé : vous mettrez votre cédrot et le citron dedans, et le travaillerez comme les autres conserves.

Observation. Comme l'on n'a pas toujours de cédrats frais, et qu'il n'y a qu'une saison pour en avoir, on peut employer du cédrot confit, que l'on trouve toujours chez les confiseurs; on en prend une moitié ou un quartier que l'on pile bien et que l'on passe au travers d'un tamis; on mêle ce qui est passé avec du sucre cuit ou perlé, en y ajoutant du jus de citron.

Conserve de Roses.

Vous ferez cuire une demi-livre de sucre au fort soufflé; vous aurez de la meilleure eau de roses double que vous pourrez trouver; lorsque votre sucre sera cuit, vous le reporterez avec votre eau jusqu'à la cuisson du fort perlé: pour lui donner la couleur, vous mettrez un peu de cochenille préparée ou du carmin, que vous travaillerez et coulerez dans vos moules.

Conserve de Chocolat.

Vous ferez fondre deux onces de bon chocolat de santé ou à la vanille dans le quart d'un verre d'eau; vous ferez cuire dans un poëlon une demi-livre de sucre au perlé, le mêlerez avec le chocolat, et le travaillerez comme les autres.

Pour toutes les conserves moelleuses, il faut suivre les mêmes procédés qu'à celles de Cerises, Groseilles, Framboises, Oranges, Citrons, Cédrats, etc.

Conserve de Café.

Vous ferez du café très-fort et bien clair; vous aurez une livre de sucre clarifié et cuit au boulet ou au petit cassé, vous le retirerez du feu, et l'affaiblirez avec une tasse de café pour le mettre à son point, afin de le travailler, c'est-à-dire qu'il faut toujours que votre conserve soit cuite au fort perlé ou au petit soufflé, pour qu'elle puisse prendre et sécher: du reste dressez-la comme les autres.

Conserve soufflée au Safran.

Vous suivrez pour les gâteaux soufflés au safran les mêmes procédés que pour ceux à la Rose, que nous allons décrire ci-après ; c'est la même cuisson pour le sucre : pour leur donner la teinte et le goût du safran, un gros ou une pincée suffit ; mettez votre safran bouillir dans le quart d'un verre d'eau un instant, et laissez-le infuser de même pour en bien tirer la teinture, que vous passerez dans un linge ou tamis ; mettez votre safran dans le sucre avant que de le retirer du feu, et qu'il prenne la cuisson, qui est la même que celle de ceux dont nous allons parler : travaillez-la de même avec la glace, et versez dans vos moules.

Gâteaux de Fleur d'Orange.

Vous prendrez une demi-livre de fleur d'orange bien blanche, fraîche et toute épluchée ; vous ferez clarifier trois livres de sucre, que vous ferez cuire au petit cassé, et mettez votre fleur dedans ; donnez-lui quelques bouillons, et retirez-le du feu ; vous préparerez de la glace de la manière suivante :

Prenez la moitié d'un blanc d'œuf avec deux onces de sucre passé au tamis de soie, que vous mêlerez bien ensemble avec une cuiller d'argent, jusqu'à ce que la glace soit parfaitement blanche : on peut y ajouter quelques gouttes de jus de citron, ce qui achèvera de la blanchir : il faut qu'elle ait une certaine consistance, sans être ni trop épaisse ni trop liquide ; vous remettrez votre sucre

sur le feu, et le ferez cuire au cassé; vous le retirerez et y mettrez une forte cuillerée de glace, en remuant le sucre très-promptement avec la spatule, jusqu'à ce que vous voyiez que le sucre monte; vous aurez des moules tout prêts, ou des caisses de papier pour les verser très-promptement.

Gâteau soufflé à la Rose.

Vous prendrez des feuilles de roses une poignée ou deux, suivant la quantité que vous en voulez faire; pour une livre de sucre, une poignée de roses épluchées suffit; vous ferez cuire votre sucre au fort boulet ou petit cassé; vous mettrez votre fleur d'orange dans le sucre, et suivrez le même procédé que pour ceux de fleur d'orange, en ajoutant à ceux-ci du carmin dans la glace, pour qu'elle soit d'un beau rouge, et que les gâteaux soient d'un joli rose.

Sucre Candi en Terrine, à la Fleur d'Orange, ou Gros Candi.

Vous prendrez quatre livres de sucre que vous clarifierez; vous aurez préparé avant une demi-livre de fleur d'orange bien blanche, fraîche et toute épluchée; vous ferez cuire votre sucre dans une poêle au soufflé; vous jetterez votre fleur d'orange dans le sucre, et lui ferez prendre une douzaine de bouillons; vous jetterez le tout sur un tamis de crin, en ôtant bien de la poêle toute la fleur qui peut y rester; remettez le sucre qui est passé dans la poêle, et cuisez votre sucre

au soufflé; après l'avoir écumé et ôté du feu, mettez le quart d'un verre de bon esprit de vin, et versez-le dans une terrine; couvrez-la et mettez-la à l'étuve pendant huit jours, ayant soin d'y conserver toujours une chaleur égale; après ce temps vous égouttez votre terrine pour en retirer le sirop, et le candi reste attaché; vous chauffez la terrine et faites tomber le sucre qui tient après.

Vous pouvez tirer parti de la fleur d'orange qui a fait votre candi; vous aurez du sucre en poudre, la quantité qui convient; vous mettez votre fleur d'orange qui est égouttée, dans le sucre en poudre, en frottant bien avec les mains pour la sécher; vous la tamiserez pour en retirer le sucre, et la mettez sécher à l'étuve; vous aurez ainsi de la fleur d'orange pralinée, très-belle.

Gros Candi à la Rose.

Vous suivrez les mêmes procédés pour tous les gros candis, en ajoutant les couleurs qui y sont analogues; pour celui de rose, c'est l'esprit de rose qui est préférable à l'eau rose distillée, et surtout que les odeurs soient fortes en fleurs, et bien aromatisées, en observant que, si l'on mettait les odeurs que l'on veut donner à son candi en même temps cuire avec le sucre, elles ne serviraient à rien, l'odeur s'évaporerait en bouillant: il ne faut les mettre qu'après que le sucre est cuit; si c'était de l'eau rose, au lieu d'esprit, il faudrait cuire un peu plus le sucre,

et y ajouter la couleur pour le rose (c'est de la cochenille préparée, ou du carmin détrempé avec un peu de sucre clarifié), et avoir l'attention de n'en pas trop mettre, pour que le candi soit d'un joli rose.

Gros Candi jaune.

C'est toujours la même préparation que ceux dont nous venons de parler; vous prendrez pour la couleur une pincée de safran gatinois, que vous mettrez bouillir dans un demi-verre d'eau, et vous colorerez votre sucre avec cette teinture.

Candi de Violettes.

Prenez une demi-livre de fleurs de violettes toutes épluchées; vous ferez cuire une livre de sucre clarifié au fort perlé; lorsqu'il sera à demi froid, vous y mettrez votre fleur, et poserez votre poêlon sur de la cendre chaude pendant deux heures, pour que la fleur jette toute son humidité; ensuite vous l'égoutterez sur un tamis, pour en retirer le sucre: vous aurez du sucre en poudre, passé au tamis de soie, dans lequel vous la remettrez et la froterez bien dans les mains, pour la sécher: vous la poserez encore sur un tamis à l'étuve jusqu'au lendemain, pour qu'elle soit bien sèche; ensuite vous la tamiserez, pour en séparer le sucre d'avec la fleur; vous prendrez trois livres de sucre clarifié, que vous ferez cuire au soufflé; vous aurez votre moule préparé pour faire votre candi; lorsque le sucre sera à sa cuisson, vous le verserez dans le moule, et garnirez

toute la surface du sucre de votre fleur, sans en mettre trop épais, en appuyant dessus avec une fourchette, pour que la fleur prenne bien le sucre, et qu'il soit bien couvert : mettez votre moule à l'étuve pendant cinq heures, sans chauffer trop fort ; vous l'égoutterez, pour en retirer le sirop ; et lorsqu'il sera froid, vous le sortirez du moule, en mettant une feuille de papier sur la table : renversez alors fortement votre moule, pour faire tomber votre candi.

Petit Candi de Jasmin.

Vous éplucherez deux poignées de jasmin, que vous passerez dans un sucre cuit, comme nous avons dit de la Violette ; vous le ferez ensuite sécher dans le sucre en poudre, pour le remettre sécher à l'étuve ; vous mettrez cuire du sucre au soufflé, pour mêler votre fleur ; et vous finirez comme pour la Violette.

Petit Candi de Jonquille.

Vous prendrez la quantité suffisante de jonquille, pour faire un moule à candi ; vous l'éplucherez et la mettrez dans un sucre cuit ; passez-la ensuite dans le sucre en poudre, et faites-la sécher ; ensuite, après avoir fait cuire votre sucre, vous suivrez le même procédé que pour la Violette.

Jonquille entière.

Vous prendrez de la jonquille double ; vous en couperez la queue tout près de la fleur, c'est-à-dire, à un quart de pouce ; vous ferez cuire du

sucré, dans lequel vous la jetez pour prendre un seul bouillon avec le sucre; vous la retirez du feu, et la laissez un quart d'heure jeter son humidité; vous l'égouttez bien, et la jetez dans du sucre en poudre, passé au tamis de soie, en maniant le tout légèrement: il faut avoir l'attention que toutes les feuilles se développent, et se chargent également de sucre, en les secouant, et soufflant dessus, pour que la fleur conserve sa forme; vous les arrangez sur un tamis, en les prenant l'une après l'autre, ayant eu soin de garnir le fond de votre tamis avec du papier, sur lequel vous aurez mis du sucre; vous les faites sécher à l'étuve, pour les mettre ensuite dans une boîte, et les tenir toujours dans un endroit sec: l'on peut mettre aussi ces fleurs préparées au candi, ayant soin d'avoir de petites grilles faites pour les moules, sur lesquelles elles soient posées, et une dessus, pour qu'elles trempent dans le sucre, en mettant un poids de deux livres, pour les y maintenir enfoncées.

Cette même façon peut être employée pour toutes les fleurs que l'on veut conserver au sucre, soit pralinées, soit entières: l'on peut, par ce moyen, se procurer des candis de fleurs pour toutes les saisons.

Fleur d'Orange pralinée.

Vous choisirez de la fleur d'orange bien blanche et bien fraîche; vous l'éplucherez, en la jetant à mesure dans l'eau: pour une livre de fleur d'o-

range, vous mettrez deux livres de sucre clarifié, que vous ferez cuire au soufflé; vous y mettrez votre fleur, que vous manierez fortement dans l'eau, pour qu'elle reste dans sa largeur : après l'avoir pralinée, vous la remuerez avec la spatule, jusqu'à ce que votre sucre revienne à la même cuisson que lorsque vous l'avez mise; vous retirez alors votre poêle du feu, et travaillez votre fleur avec la spatule, jusqu'à ce que le sucre s'en sépare, et qu'il devienne en poudre; vous mettrez bien sécher à l'étuve dans ce même sucre, et passerez au travers d'un tamis de crin, pour en retirer votre fleur que vous trouvez toute l'année pour votre usage, en la serrant dans une boîte ou bocal, ayant bien soin de la tenir toujours dans un endroit sec.

Vous pouvez praliner votre fleur au sucre en poudre, en suivant le même procédé que l'on a indiqué pour le gros candi de fleur d'orange, en observant toujours de la manier dans l'eau avant que de la mettre dans le sucre, pour qu'elle conserve toute sa forme.

Avec la fleur d'orange pralinée de l'une ou de l'autre manière, l'on fait des petits candis (comme ceux dont nous avons parlé aux articles *Violette* et *Jonquille*), en suivant les mêmes procédés.

Conserve de Fleur d'Orange.

Prenez une pincée de fleur d'orange; épluchez-la; hachez-la avec un couteau sur une

feuille de papier blanc, en y pressant quelques gouttes de jus de citron ; faites cuire quatre onces de sucre au soufflé, et faites-lui prendre un petit bouillon : pour la travailler à son point, vous verserez votre fleur d'orange dans des moules ou caisses de papier.

Petit Candi d'Amandes.

Vous prendrez une livre d'amandes douces nouvelles; vous les passerez à l'eau bouillante, pour en ôter la peau; vous les couperez très-minces dans leur longueur; vous aurez une livre de sucre clarifié, dans lequel vous mettrez vos amandes pour les praliner, en vous servant d'une spatule de bois pour les remuer sur le feu, jusqu'à ce que vous voyez que votre sucre est cuit à pouvoir les sabler, c'est-à-dire, à la cuisson du fort soufflé; vous les retirez du feu, et les remuez avec la spatule, jusqu'à ce que le sucre soit en sable; vous les tamisez, pour en retirer l'amande, que vous partagez en quatre ou cinq parties, pour les mettre en couleur séparément; la couleur blanche est celle dont elles sont après avoir été pralinées : vous en retirerez trois parties, l'une pour du rose, l'autre pour du jaune, et la dernière pour du vert : pour la première, vous détrempez un peu de carmin avec du sucre clarifié, et mettez vos amandes en couleur dans un petit poëlon ou assiette; pour le jaune, avec un peu de teinture de safran; et pour le vert, avec le vert d'épinard : vous ferez

sécher toutes ces amandes en couleur sur un tamis, à l'étuve; lorsqu'elles seront sèches, vous les mêlerez toutes ensemble, en y ajoutant celles que vous avez laissées en blanc; vous ferez cuire du sucre au soufflé, la quantité à-peu-près que votre moule peut contenir: vos amandes étant bien sèches, vous en garnissez toute la surface de sucre, sans en mettre trop épais, en les faisant tremper avec une fourchette; et vous les mettez à l'étuve un peu chaude, sans cependant qu'il y ait un très-grand feu: cinq heures suffisent pour que votre candi soit bien pris: vous l'égoutterez bien, et deux heures après vous pourrez le tirer du moule.

Petit Candi à la Rose.

Vous pralinerez deux poignées de roses effeuillées dans du sucre clarifié, en poussant la cuisson du sucre avec la rose au fort soufflé; il faut ensuite les retirer du feu, les sabler, et les passer au tamis, pour en retirer le sucre, en les frottant avec les mains, pour que la fleur s'élargisse; en outre les mettre à l'étuve sécher, et préparer votre moule, faire cuire votre sucre comme pour les autres Candis, dont nous avons parlé ci-dessus, pour la Fleur d'Orange, la Jonquille, la Violette, etc.: on doit ajouter au sucre, avant de le couvrir avec la rose, un peu de cochenille préparée, ou un peu de carmin délayé avec un peu de sucre clarifié, pour que le candi ait une petite teinte de rose.

Amandes pralinées.

Vous prendrez une livre de belles amandes nouvelles, que vous froterez dans une serviette, pour en ôter la poussière; vous mettrez une livre de sucre dans une poêle ou poêlon, avec un demi-setier d'eau et un peu plus, lorsque le sucre sera fondu; vous y mettrez vos amandes, et les remuerez souvent avec une spatule, jusqu'à ce qu'elles pétillent fort; retirez-les de dessus le feu, et travaillez-les, jusqu'à ce que le sucre soit en sable et bien détaché de l'amande; vous retirerez une partie du sucre, et remettrez les amandes sur le feu en tournant la poêle, à mesure qu'elles reprennent le sucre; faites attention que le feu ne soit pas trop vif; et lorsqu'elles auront pris le sucre, vous remettrez le reste de celui que vous avez réservé, et continuerez de les griller, jusqu'à ce que l'amande ait pris tout le sucre; vous les jetterez sur un tamis, et séparerez celles qui tiennent ensemble.

Avelines pralinées.

Vous prendrez des avelines, les plus belles et les plus nouvelles: une livre en coque ne vous rendra que six onces de fruit; vous mettrez fondre six onces de sucre, et mettrez vos avelines praliner dans un poêlon, et suivrez exactement les mêmes procédés que pour les amandes.

Les pistaches se pralinent de la même manière.

Grillage d'Amandes.

Vous prendrez une demi-livre d'amandes douces que vous mettrez dans l'eau bouillante, pour en ôter la peau; vous les couperez en filets dans leur longueur, en quatre ou cinq morceaux; vous les pralinerez dans un quarteron et demi de sucre; vous les sablerez, lorsqu'elles commenceront à petiller, et les remettrez sur le feu en les remuant continuellement, jusqu'à ce que le sucre et les amandes soient bien liés ensemble et qu'ils fassent masse; vous les mettrez sur une feuille d'office légèrement huilée, pour les aplatir, et vous sèmerez dessus du cannelas ou de la nompaille blanche; vous couperez ensuite par morceaux.

Cerises blanchies ou en Chemise.

Vous prendrez de grosses et belles cerises bien mûres; vous en couperez la moitié de la queue; vous prendrez un blanc d'œuf que vous battrez avec une fourchette, jusqu'à ce qu'il se mette en neige; vous y tremperez vos cerises, et aurez du sucre passé au tamis de soie, pour les rouler dedans, afin qu'elles prennent également le sucre; et celles qui s'en trouvent trop chargées, l'on souffle dessus, pour ôter ce qui est de trop; on les range ensuite, sans qu'elles se touchent, sur une feuille de papier que l'on mettra sur un tamis à l'étuve, jusqu'à ce que l'on s'en serve.

Groseilles en Grappe, en Chemise ou blanchies.

Vous choisirez de belles grappes de groseilles, ayant attention qu'il ne s'y trouve aucun grain d'écrasé; vous les passez, comme nous venons de dire à la cerise, dans un blanc d'œuf battu à neige, et vous les mettez dans le sucre en poudre, en les roulant bien dedans, et ensuite à l'étuve.

Les fraises se blanchissent de même, en observant seulement de couper les petites feuilles qui tiennent autour de la queue avec des ciseaux, et de suivre les mêmes procédés que ci-dessus.

L'on peut aussi, dans la saison, blanchir du raisin de la même manière.

Cerises au Caramel.

Vous prendrez des cerises et leur laisserez la queue; vous mettrez dans un poëlon du sucre clarifié, à-peu-près la quantité qu'il faudra pour les cerises, ou autres fruits que vous voudrez mettre; votre sucre étant à la cuisson du cassé, vous le retirez du feu, et vous y trempez vos cerises, en les tenant par la queue; vous les poserez sur une feuille de cuivre que vous aurez graissée légèrement avec de l'huile; vous couperez alors la moitié de la queue de vos cerises, pour les arranger sur vos assiettes.

L'on met au caramel toutes sortes de fruits, suivant leur saison. Comme l'on n'a pas toujours des cerises, on se sert l'hiver de celles que l'on

conserve à l'eau-de-vie, en les lavant dans de l'eau; il faut les bien essuyer, et les mettre sécher à l'étuve; vous ferez de même pour tous les fruits conservés que l'on y met l'hiver, comme la prune de reine-claude, la mirabelle, les abricots à l'eau-de-vie, et autres petits fruits conservés au sucre, ayant toujours la précaution de les passer à l'eau tiède, de les essuyer et de les mettre à l'étuve sécher. Le caramel se conserve plus long-temps sec de cette manière.

Caramel d'Oranges, de Marrons, de Grenades et de Raisin.

Vous éplucherez deux ou trois oranges; vous en ôterez tout le blanc; vous séparerez ensuite les quartiers, c'est-à-dire qu'une orange doit vous faire sept ou huit morceaux; prenez garde de l'écorcher en l'épluchant; vous ferez des petites brochettes que vous épointerez avec un couteau, et vous y piquerez chaque quartier d'orange; vous aurez du sucre cuit au caramel; vous tremperez chaque quartier l'un après l'autre dans ce sucre, et vous les ferez égoutter sur une grille à tirage, en mettant l'autre bout du bâton dans la maille de la grille, pour que le caramel puisse sécher en l'air.

Pour les marrons au caramel, on les fait griller comme pour les mettre sous la serviette; on les épluche et on les pique à une brochette pointue; vous les trempez, l'un après l'autre, dans le caramel, et les mettez égoutter sur une

grille à tirage de la même manière que pour l'orange, dont nous venons de parler.

Raisin au Caramel.

Vous prendrez une grappe dont les grains ne soient pas trop serrés; vous en couperez des petits grappillons de sept ou huit grains tenant ensemble; vous aurez du sucre cuit au caramel, et une feuille de cuivre graissée légèrement d'huile; vous tremperez votre raisin dans le sucre, le laisserez un peu égoutter et le poserez sur la feuille de cuivre; faites en sorte de laisser à cette petite grappe un peu de prise, pour que vous puissiez la tremper sans vous brûler.

Caramel de Grenades.

Vous épluchez votre grenade; vous en enlevez des morceaux, et ôtez la peau qui se trouve sur les grains; piquez-les à une brochette, et trempez-les dans le caramel.

Cochénille préparée.

Vous prendrez une once de cochenille que vous pilerez dans un petit mortier de fonte, en poudre très-fine; après l'avoir retirée, vous pilerez une once de crème de tartre et deux gros d'alun de glace de la même manière; vous mettez un demi-setier d'eau dans un poêlon: lorsqu'elle bouillira, mettez-y la cochenille bouillir environ dix minutes, ensuite la crème de tartre et l'alun, et laissez prendre encore quelques bouillons; puis retirez-la du feu, et laissez-la s'éclaircir, pour n'en laisser que le marc; vous

la mettez dans une bouteille, pour vous en servir au besoin.

Couleur jaune.

Vous prendrez un morceau de gomme gutte, et mettez un peu d'eau chaude dans une assiette; vous frotterez, en tenant votre gomme, le fond de l'assiette, pour en retirer la teinture: lorsque vous verrez que l'eau a pris assez de couleur, vous pourrez vous en servir pour colorer tout ce que vous voudrez.

Pour le jaune, l'on peut donner la préférence au safran, en en mettant une pincée bouillir dans un peu d'eau; vous en retirez une très-belle couleur, qui peut s'employer à toutes sortes de bonbons et liqueurs.

Couleur verte.

Vous prendrez deux ou trois fortes poignées d'épinards que vous éplucherez et laverez bien: il faut les mettre égoutter, et les bien piler dans un mortier de marbre, puis les presser dans un torchon pour en extraire tout le jus, que vous mettez sur le feu, en le remuant avec une cuiller ou avec une spatule: lorsqu'il sera tourné, vous jetterez le tout sur un tamis de soie pour séparer le vert d'avec l'eau; vous ramasserez le vert qui est égoutté sur votre tamis, et le broyerez dans le mortier avec un peu de sucre clarifié; vous le passerez ensuite au tamis de soie, pour vous en servir au besoin.

L'on peut encore faire du vert de cette manière.

Vous prendrez une pierre d'indigo que vous frotterez sur une assiette avec un peu d'eau ; ce qui vous fera une couleur bleue ; quand vous jugerez votre couleur assez fournie, vous ajouterez de la teinture de safran, en le préparant comme nous venons de l'expliquer ci-dessus ; vous en ferez bouillir une pincée dans un peu d'eau ; vous mêlerez de cette teinture de safran avec le bleu, et cela vous fera une couleur verte, en mettant à-peu-près autant de l'un que de l'autre.

Couleur violette.

De la teinture de cochenille, mêlée avec celle de l'indigo par égale quantité, vous donnera une belle couleur violette, en suivant les procédés dont nous venons de parler, à l'article *Cochenille*.

Biscuits à la Cuiller.

Mettez huit œufs dans une balance, et autant pesant de sucre dans l'autre ; ensuite jetez votre sucre dans une terrine ; cassez vos œufs dans une petite poêle, en séparant le blanc d'avec le jaune que vous mettrez dans votre sucre, pour les bien battre, en y ajoutant une râpure de citron ; vous fouetterez ensuite les blancs d'œufs, et lorsqu'ils seront bien pris en neige, vous mêlerez le jaune avec le blanc ; cela fait, vous prendrez une quantité égale au poids de cinq œufs, de farine que vous mettrez dans un tamis,

et vous la passerez dans votre pâte. en la remuant légèrement, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé; vous dresserez vos biscuits sur des feuilles de papier blanc en long avec une cuiller, et les glacerez avec du sucre en poudre; vous les mettrez dans un four qui ne soit pas trop chaud: si vous voulez vos biscuits plus légers, au lieu du poids de cinq œufs de farine, vous ne mettrez que celui de quatre.

Biscuits légers en Caisse, au Citron.

Pour huit œufs, vous mettrez huit cuillerées de sucre en poudre dans une terrine, et une râpure de citron; vous casserez vos œufs pour en séparer les blancs d'avec les jaunes; vous mettrez les blancs dans une poêle, et les jaunes avec le sucre, en supprimant deux jaunes d'œufs qu'il faudra mettre de moins avec le sucre; vous battrez bien l'un et l'autre séparément, comme l'on vient de l'expliquer aux Biscuits à la Cuiller, et vous ajouterez, pour les finir, trois cuillerées de farine que vous passerez au tamis et que vous mêlerez légèrement dans votre appareil; vous dresserez vos biscuits dans des caisses de papier; vous les glacerez avec le sucre en poudre, et vous les mettrez dans un four très-doux, moins chaud que pour celui des biscuits à la cuiller.

Biscuits de Pistaches.

Vous prendrez un quarteron de pistaches que vous mettrez à l'eau bouillante, pour en ôter la peau; ayez soin surtout qu'elles soient nou-

velles et bien vertes (souvent l'on vous en vend qui sont anciennes et mauvaises, et cela ferait de très-mauvais biscuits) : lorsqu'elles seront émondées, vous les essuiez bien dans une serviette, et les pilerez dans un mortier de marbre avec un blanc d'œuf et un petit quartier de cédrat ou de citron confit; vos pistaches ainsi préparées, vous y ajouterez un peu de vert d'épinards, pour que vos biscuits soient d'un plus beau vert; vous prendrez huit œufs, dont vous retirerez deux jaunes; vous battrez les six jaunes avec huit cuillerées de sucre; vous y mêlerez, lorsqu'ils seront bien battus, vos pistaches; vous fouetterez les blancs comme pour le biscuit léger, et lorsqu'ils le seront assez, vous mêlerez le tout ensemble, en y mettant trois cuillerées de farine que vous passerez sur votre pâte, en la remuant légèrement avec une spatule; vous les dresserez dans des caisses de papier; vous les glacerez et les mettrez à un four très-doux.

Biscuits au Chocolat.

Vous prendrez huit œufs dont vous séparerez les blancs d'avec les jaunes, et les battrez comme nous venons de le dire à l'article précédent; vos blancs étant mêlés avec vos jaunes et le sucre, vous mettrez trois onces de chocolat de santé fin ou à la vanille, que vous aurez râpé, et le mêlerez avec votre pâte de biscuits, en y ajoutant trois bonnes cuillerées de farine, que vous passerez, en remuant votre pâte légèrement;

vous les dresserez dans vos caisses et les mettrez à un four doux.

Biscuits légers aux Avelines.

Vous prendrez deux petites poignées d'avelines cassées; vous les mettrez dans un poëlon sur le feu, pour les griller sans les quitter, comme l'on grille le café, en les remuant continuellement, jusqu'à ce qu'en en prenant quelques-unes elles quittent leur peau facilement; alors vous les jetterez sur une serviette ou un torchon, en les frottant, pour leur faire quitter leur peau; ensuite vous les râperez; vous prendrez huit œufs, comme nous avons dit ci-dessus, et huit cuillerées de sucre, et préparerez votre pâte; vous y ajouterez les deux tiers de votre râpure d'avelines, et garderez l'autre tiers pour mettre sur vos biscuits; lorsqu'ils seront dressés, glacés et prêts à mettre au four, vous ajouterez trois bonnes cuillerées de farine pour les huit œufs, en mettant ce qui reste d'avelines sur vos biscuits; lorsqu'ils sont glacés, faites-les passer sur un tamis de crin, en égalisant, pour qu'il s'en trouve sur tous vos biscuits, et mettez-les à un four doux.

Biscuits à la Crème.

Pour dix œufs, prenez dix cuillerées de sucre et six cuillerées de farine; vous ferez votre pâte, comme nous venons de le dire ci-dessus; en battant les jaunes avec le sucre et les blancs séparément; lorsque l'un et l'autre seront réunis,

vous aurez pour cinquante sous de bonne crème fouettée, comme sont les fromages à la Chantilly; vous mêlerez la crème avec votre appareil et vous y mettrez la farine; vous dresserez vos biscuits dans des caisses et les mettrez au four.

Biscuits à la Fleur d'Orange.

Vous prendrez six œufs; vous mettrez les jaunes dans une terrine, et y mettrez le poids de quatre œufs de sucre et trois de farine; vous écraserez une once de fleur d'orange pralinée, que vous ajouterez à vos jaunes d'œufs, et les battrez bien ensemble avec une spatule; vous fouetterez vos six blancs d'œufs pour les mêler avec votre pâte, en y ajoutant la farine; il faut ensuite les dresser dans des caisses de papier, les glacer avec du sucre en poudre, les mettre à un feu doux, ne leur donner que la moitié de la cuisson des autres, afin qu'ils soient moelleux, et les servir en sortant du four.

Biscuits soufflés à la Fleur d'Orange.

Vous prendrez un blanc d'œuf frais, dont vous séparerez le jaune et le mettrez sur une assiette; vous aurez du sucre en poudre passé au tamis de soie, que vous mêlerez avec le blanc pour faire une glace qui ne soit ni trop liquide ni trop sèche; lorsqu'elle sera à son point, vous mettrez deux pincées de fleur d'orange pralinée, que vous y mêlerez; ce biscuit se met dans de très-petites caisses de papier, c'est-à-dire de la grandeur de la quatrième partie des caisses à

biscuits ordinaires; il faut ne les remplir qu'à moitié, parce qu'ils montent beaucoup au four et qu'ils retomberaient sur la feuille, ce qui ferait un mauvais effet; il faut les mettre à un four doux, cependant assez chaud pour qu'ils puissent faire un bel effet, et les laisser au four le temps suffisant pour qu'ils ne retombent pas; vous connaîtrez le degré de cuisson en appuyant légèrement la main dessus; s'ils se soutiennent fermes sans baisser, il est temps de les retirer du four.

Biscuits soufflés au Chocolat.

Vous ferez une glace au sucre en poudre pour un ou deux blancs d'œufs, de la même manière que nous venons de l'expliquer pour ceux de fleur d'orange; vous râperez du chocolat environ deux onces, que vous mêlerez bien avec votre glace; faites qu'elle ne soit ni trop liquide ni trop ferme; remplissez vos caisses à moitié et mettez-les au four; c'est la même cuisson que pour ceux à la fleur d'orange.

Petits Biscuits soufflés.

L'on peut également, avec la glace royale, faire des petits biscuits à toutes sortes d'odeur et couleur en petites caisses, comme au citron, avec de la râpure; à l'orange de même, au cédrat, au safran, avec du safran en poudre ou une forte teinture; à la rose, en donnant la couleur avec du carmin ou de la cochenille, et y ajoutant de l'esprit de rose pour l'odeur.

De cette même composition de glace l'on en fait des petits boutons dressés de la grosseur d'une aveline, en étendant son appareil sur un couteau ou une petite spatule; et avec un autre couteau vous formez vos boutons en les dressant sur des feuilles de papier blanc; on les met ensuite au four sur des feuilles d'office, à un four très-doux, parce qu'il ne faut pas qu'ils prennent la couleur que l'on donne aux biscuits et macarons; il faut au contraire qu'ils restent de la couleur dont vous les dressez, à peu de chose près: l'on peut en faire à la glace en blanc, au citron, au chocolat, à la rose et au safran: ce petit four sert à décorer toutes les assiettes de four mêlées, et dans toutes les places de l'assiette où l'on ne peut pas mettre un gros macaron.

Macarons d'Amandes amères.

Vous prendrez une livre d'amandes amères, que vous émonderez et les ferez sécher à l'étuve; lorsqu'elles seront sèches, vous les pilerez dans un mortier de marbre avec trois blancs d'œufs; il faut qu'elles soient pilées très-fin; si les trois blancs d'œufs ne suffisaient pas, vous en ajouteriez un quatrième, pour qu'elles ne tournent pas en huile; étant bien pilées, vous les mettrez dans une terrine et pèserez deux livres et demie de sucre en poudre, que vous y incorporerez; si votre pâte était trop sèche, vous ajouteriez un blanc d'œuf; il faut qu'elle ne soit ni trop liquide ni trop sèche; vous les dresse-

rez, de la grosseur d'une noix, sur des feuilles de papier, avec une spatule et un couteau, et vous les mettrez à un four très-doux.

Macarons d'Amandes douces.

Vous prendrez une livre d'amandes douces, que vous émondez et ferez sécher; vous les pilerez après, comme l'on vient de dire à l'Amande amère, et suivrez exactement les mêmes procédés; il faut y ajouter seulement une râpure de citron lorsque vous mélangerez le sucre avec l'amande; on doit les dresser de même et les mettre à un four très-doux.

Massepains royaux.

Vous prendrez une livre d'amandes douces, que vous émondez et mettrez à mesure dans de l'eau fraîche; vous les égoutterez et pilerez dans un mortier de marbre, en les arrosant avec de l'eau et un peu d'eau de fleur d'orange; il faudra prendre garde de les trop mouiller en les commençant; il faut en mettre peu à peu à mesure que vous les pilez; lorsqu'elles le seront assez, vous les mettrez dans un poëlon, avec une demi-livre de sucre en poudre, sur un fourneau à petit feu, pour les dessécher; vous connaîtrez lorsqu'elles le seront assez, en appliquant le revers de la main sur cette pâte; si elle ne s'y attache pas, il faut la retirer, la mettre sur une feuille d'office ou une assiette, que vous saupoudrez de sucre fin, et la laisser refroidir; lorsque votre pâte sera froide, vous en couperez sur

une table plusieurs morceaux, que vous roulez avec la main, de la grosseur du petit doigt, et le plus également que vous pourrez; vous les couperez ensuite pour en former un anneau de la forme d'une gimblette; vous les arrangerez sur une grille de fil de fer ou de laiton, qui sera posée sur une terrine: vous pouvez avec cette même pâte en étendre sur une table en abaisse avec un rouleau à pâte, et la garnir légèrement avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui puissent s'étendre dessus; il faut recouvrir l'abaisse avec la même pâte et la couper en losange, ou autre forme que l'on voudra; mettez-la sur la grille, pour la glacer avec la glace faite avec des blancs d'œufs et du sucre en poudre bien travaillé; ayez soin qu'elle ne soit ni trop liquide ni trop épaisse, et avec une cuiller il faut couvrir tous vos massepains, l'un après l'autre, et les laisser égoutter, les arranger sur des feuilles de papier, et les mettre à un four un peu vif.

Tourons d'Amandes.

Vous émondez une ou deux poignées d'amandes douces; vous pourrez y ajouter quelques pistaches et même quelques avelines; le tout émondé, et les avelines un peu grillées pour en ôter la peau, vous pralinerez le tout ensemble dans une demi-livre de sucre; lorsque le tout sera praliné, vous le laisserez refroidir; vous casserez deux blancs d'œufs que vous y mettrez, et les remuerez avec une spatule jusqu'à ce que

le tout se lie bien ensemble et forme une pâte maniable; il faut ajouter, en la travaillant, une forte pincée de fleur d'orange pralinée, qui doit se trouver mêlée avec; il faut mettre aussi du sucre en poudre la quantité convenable, ainsi qu'un peu de blanc d'œuf, s'il en est besoin, pour que les tourons se lient bien; vous les dresserez, de la grosseur d'une noix, sur des feuilles de papier, en les arrondissant avec la main, et les mettrez à une certaine distance pour qu'ils ne se touchent point; faites-les cuire à un four doux.

Biscuits manqués à la Fleur d'Orange.

Prenez deux blancs d'œufs, que vous casserez dans une assiette; vous mettrez quatre cuillerées de sucre en poudre, deux de farine et une once de fleur d'orange pralinée, que vous aurez fait sécher et mise en poudre; vous mêlerez le tout ensemble; cela vous fera une pâte un peu liquide; pour les dresser, il faut prendre une cuiller à café à-peu-près pleine de votre composition, en la mettant sur une feuille de papier blanc, et l'arrondissant avec la cuiller, de la largeur d'une pièce de cinq francs; il faut laisser assez de distance pour qu'ils ne se touchent pas l'un à l'autre, et les mettre au four; lorsqu'ils auront pris une belle couleur, vous les retirerez, et quand ils seront froids, vous les lèverez de dessus le papier, et les mouillerez par derrière avec une éponge; vous les mettrez à

mesure sur un tamis, et les ferez sécher à l'é-tuve, pour vous en servir au besoin.

Petits Biscuits en Éventail ou Dents de Loup.

Vous prendrez deux feuilles de papier que vous couperez de leur longueur, et les plisserez en éventail; lorsque les plis seront bien fermés, vous les doublerez, pour que les deux feuilles puissent tenir sur une feuille d'office, en les écartant d'une distance à pouvoir dresser vos biscuits; vous prendrez deux œufs, que vous casserez dans une terrine ou poëlon, le blanc et le jaune ensemble; vous mettrez quatre cuillerées de sucre en poudre, et deux de farine, avec une râpüre de citron; vous mêlerez bien le tout, et y ajouterez du beurre que vous ferez fondre, à-peu-près la quantité de deux petits pains de beurre de Vembre; lorsqu'il sera fondu, sans le faire bouillir, vous le mêlerez dans vos biscuits, et les dresserez sur les feuilles que vous aurez plissées; vous prendrez de cette pâte avec une cuiller, et la conduirez avec le doigt sur les plis en travers de la feuille, et y mettrez assez de distance pour qu'ils ne se touchent pas pendant la cuisson; il faut les mettre à un four un peu chaud, sans cependant qu'il le soit trop; et les retirer lorsqu'ils auront pris une belle couleur: en les sortant du four pour les retirer du papier, vous prenez la feuille par les deux bouts, et l'écartez; votre biscuit se sépare; et, le levant facilement, vous prendrez garde de le casser.

Petits Pains de Turin.

Vous mettrez dans une terrine douze cuillerées de farine et six de sucre en poudre, deux œufs, la râpure d'un citron, et environ un demi-quarteron de beurre bien frais; et avec une spatule vous remuerez le tout pour en faire une pâte maniable et ferme : si deux œufs n'étaient pas suffisans, vous en mettriez un troisième; de même que si votre pâte était trop molle, vous y mettriez quelques cuillerées de farine, en observant d'y ajouter toujours du sucre, la moitié de ce que vous y mettrez de farine; vous renversez votre pâte sur une table, et la maniez jusqu'à ce que vous puissiez la rouler facilement avec la main, pour en former toutes sortes de petits dessins et nattes, ainsi qu'en petits pains de la longueur du doigt, mais bien plus minces; vous beurrez bien une feuille de papier, que vous mettez sur une feuille d'office, pour les arranger à mesure; vous casserez deux œufs, dont vous prendrez le jaune pour en dorer vos petits pains avec un doroir, avant que de les mettre au four, qui doit être plus chaud que pour le biscuit ordinaire.

Pain de Marrons.

Vous prendrez un cent de marrons que vous ferez griller, de manière qu'ils soient bien cuits, sans être brûlés; lorsqu'ils seront épluchés, vous les pilerez dans un mortier de marbre, avec deux petits pains de beurre et de la bonne crème double; lorsqu'ils le seront assez, vous les passerez

au travers d'un bon tamis de crin, en prenant garde qu'ils ne soient pas trop mouillés; vous pourrez repiler ce qui ne pourra pas passer au tamis, avec un peu de crème : le tout étant passé, vous pèserez votre pâte, sur une livre vous mettrez une demi-livre de sucre en poudre que vous incorporerez, en y ajoutant un peu de vanille, également en poudre; il faut ensuite les modeler : l'on prendra de cette pâte la grosseur d'un gros marron, on l'arrondira et on lui donnera la forme; ensuite avec le couteau il faut ciseler et mettre à mesure ce modèle sur un papier beurré; lorsqu'ils seront tous préparés ainsi, vous les dorerez avec du jaune d'œuf, et les mettez à un four très-chaud, pour qu'ils aient une belle couleur : il faut les lever avec un couteau en les sortant du four.

Massepains seringués.

Vous prendrez une livre d'amandes douces que vous échauderez, et vous les essuiez bien, en sorte qu'il n'y reste point d'humidité; vous les pilerez dans un mortier de marbre, avec des blancs d'œufs : trois ou quatre suffiront pour la livre d'amandes : si cependant elles étoient trop sèches, vous en ajouteriez un peu pour qu'elles ne tournent pas en huile; étant bien pelées, vous y mettrez la râpure d'un citron avec une livre et demie de sucre en poudre que vous pilerez bien ensemble, pour en former une pâte maniable, que vous mettrez par partie dans une serin-

gue à étoile, et la ferez filer sur des feuilles de papier que vous aurez étendues sur une table, pour pouvoir la couper de la longueur convenable pour en former des anneaux que vous arrangerez sur des feuilles de papier : vous les mettrez ensuite à un four doux.

Massepains de Pistaches.

Vous ferez échauder une demi-livre de pistaches. et les pilerez bien en les arrosant de quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, pour qu'elles ne tournent pas en huile; lorsqu'elles seront pilées très-fin, vous les mettrez dans un poëlon avec quatre onces de sucre en poudre, pour les dessécher à petit feu : vous connaîtrez qu'elles le sont suffisamment, lorsqu'en les touchant avec le doigt, elles ne se colleront point après; vous les mettrez sur une feuille d'office, que vous saupoudrerez de sucre fin, et les laisserez refroidir; lorsqu'elles seront froides, vous les battrez avec un rouleau sur une table, où vous mettrez, de crainte qu'elles ne s'y attachent, du sucre en poudre, de l'épaisseur d'une pièce de cent sous; vous les couperez de telle forme que vous voudrez, en rond, en losange, etc., et les mettrez à un four très-doux, pour qu'elles ne prennent presque pas de couleur; vous glacerez ensuite avec une glace blanche au sucre, en poudre, et un peu de jus de citron, et les mettrez sécher à l'étuve.

Meringues Jumeaux.

Vous prendrez six blancs d'œufs que vous fouet-

terez en neige ; vous aurez du sucre en poudre , passé au tamis de soie : lorsque vos blancs seront assez battus , vous y mettrez six cuillerées de sucre , avec une râpüre de citron , et remuerez légèrement votre pâte ; faites que le tout soit bien incorporé ; vous arrangerez sur une planche ou deux , suivant la grandeur de votre four , des feuilles de papier , et vous dresserez vos méringues avec une cuiller à bouche , en ne prenant de la pâte que ce qu'il en faut pour la faire , et lui donnant la forme de la moitié d'un œuf , coupé en long ; il faut bien garnir la planche de toute sa longueur et de sa largeur , et les dresser le plus également possible , les glacer tout de suite avec du sucre en poudre , passé au tamis de soie , et les mettre à un four doux : lorsqu'ils ont pris une belle couleur ; vous les retirez du four , vous en prenez deux que vous appliquez l'un contre l'autre , en mettant dans chacun une cerise confite ou un peu de gelée de groseilles , ou toute autre confiture que vous voudrez ; vous les mettez à mesure sur un tamis , pour les dresser après sur vos assiettes , lorsque vous voudrez les servir : l'on fait cuire les méringues sur des planches , pour que le dessous ne prenne pas couleur , et qu'on puisse les appliquer l'un contre l'autre.

Méringues à l'Italienne.

Pour six blancs d'œufs fouettés vous ferez cuire une demi-livre de sucre au soufflé : vos

blancs d'œufs étant bien battus, vous les mettrez dans le sucre cuit, en les mêlant bien promptement avec une spatule, jusqu'à ce que ces blancs soient parfaitement mêlés avec le sucre : vous pouvez leur donner l'odeur et le goût que vous voudrez; si c'est au marasquin, vous en aurez un demi-verre à mêler dans la composition, et vous les dresserez comme nous avons dit à l'article ci-devant : excepté que vous les ferez beaucoup plus petits; vous les mettrez au four, sur une planche garnie de papier, et les doublerez comme les autres.

Meringues à l'Italienne, à la Fleur d'Orange.

Vous prendrez huit blancs d'œufs que vous battrez en neige; vous ferez cuire dix onces de sucre au soufflé : les œufs étant battus et le sucre cuit, vous mêlerez très-promptement l'un avec l'autre; vous y ajouterez une once de fleur d'orange pralinée, que vous aurez fait sécher et mise en poudre d'avance; vous la mêlerez à votre appareil, et vous dresserez vos meringues de la même manière que les autres précédens, en les doublant, lorsqu'ils auront pris une belle couleur.

Meringues secs à la Fleur d'Orange.

Pour dix blancs d'œufs, bien fouettés, vous mettrez dix cuillerées de sucre en poudre, passé au tamis de soie, et deux onces de fleur d'orange pralinée, et bien hachée ou écrasée : lors-

que vos œufs seront bien battus en neige, vous y mettrez votre sucre avec la fleur d'orange; vous mêlez bien le tout avec le fouet qui a battu les blancs; secouez le fouet, et dressez vos meringues sur des feuilles de papier blanc : cette espèce ne se dresse pas comme les autres : l'on prend une cuiller à bouche que l'on remplit de la pâte, et on la dresse en rond en tournant la cuiller, ce qui doit faire à-peu-près le rocher; on les glace au tamis de soie avec du sucre en poudre, étant arrangés sur des feuilles de papier, et on les met à un four très-doux, sur des feuilles de cuivre : lorsqu'ils auront pris une belle couleur, qu'ils seront assez cuits et secs, vous les lèverez, et mettrez dans un tamis à l'étuve.

Gros Biscuits à couper.

Pour dix œufs, vous mettrez une livre de sucre en poudre, dans une terrine; vous séparerez les blancs d'avec les jaunes, que vous mettrez avec le sucre et une râpière de citron : pour les bien battre vous fouetterez les blancs, et lorsqu'ils seront bien en neige, vous mêlerez le tout ensemble; vous mettrez douze onces de farine dans un tamis de crin, que vous passerez dessus votre pâte, en la remuant légèrement; vous dresserez vos biscuits dans de grandes caisses de papier, c'est-à-dire dans une feuille de papier d'office, coupée en deux, en sorte que la demi-feuille ne fasse qu'une caisse; il faut les dresser, les glacer et les mettre à un four doux; il faut au moins

une bonne heure pour les faire cuire : pour connaître lorsqu'ils sont à leur cuisson, vous appuyez la main dessus en les retirant à la bouche du four ; quand vous sentez qu'ils sont fermes, vous les retirez : ce biscuit, étant coupé, sert à en faire de plusieurs sortes et façons, à différens goûts et couleurs : si l'on veut faire des biscuits de bigarade, vous aurez une bigarade bien fraîche ; vous prendrez un morceau de sucre en pain, vous la froterez sur le sucre pour qu'il prenne le zeste, qui est la partie superfine de la peau, et qui donne le parfum ; vous gratterez la partie du sucre qui a pris le zeste de la bigarade sur une assiette, et y exprimerez votre jus dessus, en y ajoutant le jus d'un citron avec du sucre en poudre passé au tamis de soie ; vous en ferez une glace, qui ne soit ni trop épaisse ni trop liquide ; vous retirerez vos biscuits de leur caisse, les parerez proprement, et les couperez en travers, de l'épaisseur du petit doigt, ou le biscuit en sept ou huit morceaux ; vous les glacerez des deux côtés avec votre glace qui est préparée, en en prenant avec une cuiller, et l'étendant également sur chaque morceau de biscuit ; vous les poserez à mesure sur une grille à tirage, placée sur un tamis ou terrine, et les mettrez sécher à l'étuve.

Vous pouvez en faire à l'orange, en râpant le zeste d'une orange sur du sucre, et en exprimant le jus de l'orange dessus, comme l'on vient de dire pour la Bigarade : l'on peut de même en

glacer à la fraise, à la framboise et à la groseille, en écrasant de la fraise, etc. ; il faut la passer sur un tamis de soie avec une cuiller, et faire la glace avec la fraise qui aura passée ; et faire de même pour la framboise et la groseille, en y ajoutant un peu de cochenille ; l'on peut les glacer aussi au sucre cuit au soufflé, les blanchir comme les conserves moelleuses, et tremper le biscuit coupé dans la conserve, et le mettre égoutter sur une grille à tirage.

Pain de Manheim.

Vous mettrez sur une table bien propre six cuillerées de farine, et vous ferez un trou dans le milieu pour y casser deux œufs, le jaune et le blanc tout ensemble, avec trois cuillerées de sucre en poudre ; vous manierez le tout ensemble, pour former une pâte ferme ; vous y mettrez une demi-once d'anis vert, entier, que vous y incorporerez : si votre pâte se trouvait trop liquide, vous l'augmenteriez avec de la farine et du sucre, toujours dans la même proportion ; comme vous l'avez commencée ; vous formerez de cette pâte trois ou quatre rouleaux de la longueur à-peu-près d'un pied, et un peu plus gros que le pouce ; vous les mettrez sur une feuille de cuivre beurrée, et les dorerez avec un jaune d'œuf ; faites dans la longueur de vos pains une petite coupure avec la pointe du couteau, et mettez-les dans un four un peu chaud : lorsqu'ils seront cuits, vous les couperez de l'épaisseur de deux

ou trois lignes, pour en servir lorsque vous le voudrez.

Biscuits de Mer:

Pour une demi-livre de sucre vous mettrez une demi-livre de farine, le tout mêlé dans une terrine avec une râpure de citron et quatre œufs; vous mêlerez le tout avec une spatule, pour en faire une pâte un peu collante : si votre pâte se trouvait un peu liquide, vous y ajouteriez du sucre et de la farine; si elle était trop serrée, vous y mettriez un œuf de plus : il faudra faire des caisses de la grandeur d'une demi-feuille de papier pliée en deux, et les côtés de la caisse moins hauts que pour le gros biscuit à couper; il faut dresser vos biscuits dans ces caisses et les mettre dans un four plus chaud que pour le biscuit ordinaire; lorsqu'ils sont sortis du four, vous les ôterez des caisses et les couperez en morceaux de la longueur et de l'épaisseur du petit doigt, et les arrangerez sur la même feuille de cuivre du côté de la coupure, pour leur faire prendre couleur des quatre côtés.

Bâtons de Vanille.

Vous pilerez un quarteron d'amandes douces, que vous aurez échaudées avec un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent pas en huile; étant bien pilées, vous y mettrez deux onces de sucre en poudre, et les ferez dessécher à petit feu; lorsqu'elles le seront assez (vous le connaîtrez en les touchant avec les doigts auxquels il faut qu'elles ne se collent point), vous les mettrez sur une assiette

ou une feuille de papier saupoudrée avec du sucre; vous râperez deux onces de chocolat, que vous mêlerez avec un peu de vanille: que le tout soit bien incorporé, et même, pour qu'il se lie mieux, donnez-lui quelques coups de pilon dans le mortier; vous le dresserez de la longueur et de la grosseur d'un bâton de vanille; vous arrangerez ces bâtons sur du papier, et les mettrez à un four très-doux.

Gaufres au Beurre.

Mettez dans une terrine trois cuillerées de sucre en poudre et trois cuillerées de farine, un peu d'eau de fleur d'orange et une pincée de râpure de citron; vous ferez fondre dans un demi-setier d'eau deux onces de beurre très-fin, et vous délayerez peu à peu votre pâte avec l'eau et le beurre; il faut bien prendre garde qu'il n'y ait pas de grumeaux, et qu'elle soit coulante, c'est-à-dire, ni trop claire, ni trop épaisse: vous ferez chauffer votre gaufrier également des deux côtés; lorsqu'il sera chaud, vous le graisserez avec de la bougie blanche ou du beurre; vous mettrez une cuillerée de votre pâte, et la ferez cuire, en la tournant des deux côtés: vous retirerez votre gaufre; lorsqu'en ouvrant le fer elle sera d'une belle couleur dorée, vous la lèverez et la mettrez sur un rouleau de pâtissier, pour lui faire prendre la forme, en appuyant dessus avec la main; vous en remettrez tout de suite une autre, et les mettrez toutes à mesure dans un tamis à l'étuve, pour les faire sécher, jusqu'à ce qu'on les serve.

Gaufres à la Crème.

Prenez trois cuillerées de sucre en poudre et trois de farine, deux œufs, le blanc et le jaune, une râpure de citron et un peu d'eau de fleur d'orange; délayez le tout avec de la crème douce, et que la pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, et surtout qu'il n'y ait point de grumeaux : vous faites chauffer votre fer des deux côtés, et le graissez avec de la bougie blanche ou du bon beurre; vous faites cuire ces gaufres comme les autres : si l'on veut leur donner une autre forme que celle du rouleau, vous aurez un morceau de bois bien uni, de la longueur d'un pied et de la grosseur d'une canne; lorsqu'elles seront cuites, en appuyant le morceau de bois sur le fer, vous les roulez autour, vous les retirez et les mettez dans un tamis.

Gaufres au Vin d'Espagne.

Mettez dans une terrine quatre onces de sucre en poudre et quatre onces de belle farine, deux œufs bien frais, blancs et jaunes; le tout délayé avec du bon vin de Malaga : faites que la pâte ne soit ni trop épaisse, ni trop claire, c'est-à-dire, comme celle des Gaufres à la Crème.

Pour glacer toutes sortes de Fruits.

Pour faire des glaces à toutes espèces de fruits, vous prenez de la glace suffisamment, suivant la quantité que vous en voulez faire; il faut piler la glace en neige, et y ajouter du sel ou du salpêtre; alors mêlez le tout ensemble, et mettez-le

dans un seau fait au moule de la *salbotière*, dans laquelle sont les glaces que vous voulez glacer, et que vous remuerez sans cesse à la main, l'espace de sept ou huit minutes; ensuite vous les travaillerez et les détacherez de temps à autre avec la houlette: quand elles seront prises, vous les dresserez promptement dans des gobelets, pour les servir; si vous ne pouvez point les servir dans le moment, il faut les laisser à la glace, et les travailler encore, lorsque vous êtes prêt à les servir: l'on appelle travailler, les remuer avec la houlette jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux ou glaçons. Toutes les eaux qui sont destinées pour être glacées doivent être plus fortes de fruit et de sucre que celles qui sont pour boire liquides, parce que la glace diminue beaucoup la force du fruit et du sucre. J'ai marqué les doses pour celles à la glace. Si l'on veut les boire liquides, il faudra les rendre plus légères de fruit et de sucre. A l'égard du sucre, c'est à l'officier de se conformer au goût de ceux qui l'aimeront plus ou moins.

Glace de Cerises.

Prenez deux livres de cerises bien mûres, fraîches et point tournées; vous en ôtez les queues et les noyaux; vous les mettez dans un poëlon avec un quarteron de sucre, pour leur donner un bouillon sur le feu; vous aurez préparé un tamis de crin serré sur une terrine, pour les jeter dessus lorsqu'elles auront pris un seul bouillon couvert;

vous passerez vos cerises, pour qu'il ne reste que les peaux sur ce tamis; vous prendrez une petite poignée de noyaux de cerises, que vous concasserez dans un mortier; vous les mettrez infuser pendant une heure dans un gobelet d'eau, avec un jus de citron que vous y mettrez; vous ajouterez à votre glace trois quarterons de sucre clarifié, cuit au petit lissé, et vous y passerez votre infusion de noyaux; il faut la bien mêler avec une cuiller ou une spatule, et ne la mettre dans la salbotière que quand on est prêt à mettre à la glace.

Glace de Fraises.

Vous prendrez des fraises fraîchement cueillies, bien mûres et d'un bon parfum; vous les éplucherez et les passerez sur un tamis de crin serré, pour que les grains ne passent pas au travers: pour une livre environ de fraises vous mettrez trois quarterons de sucre clarifié au petit lissé; vous mêlerez bien le tout ensemble, et les laisserez dans la terrine jusqu'au moment que vous voudrez mettre à la glace.

Glace de Framboises.

Épluchez un beau panier de framboises, que vous écraserez dans une terrine et passerez à un tamis serré; vous aurez du sucre clarifié; vous en mettrez la quantité convenable, pour qu'elles soient assez sucrées, sans l'être trop, et les mettrez à la glace comme les fraises, et les travaillerez de même: si votre décoction se trouvait trop

épaisse, vous y mettriez un verre d'eau, en la mêlant bien, et y ajouteriez du sucre, si c'est nécessaire.

Glace de Groseilles.

Prenez deux livres de groseilles, que vous égrenez, en y ajoutant un demi-panier de framboises, également épluchées; mettez-les fondre sur le feu avec un demi-setier d'eau, et jetez-les sur un tamis: lorsqu'elles seront bien égouttées, vous y ferez fondre une livre de sucre, et les repasserez au travers d'un tamis pour les égoutter: si votre décoction vous paraissait trop acide, vous y ajouteriez un peu de sucre; si elle vous paraissait trop grasse, vous y mettriez un verre d'eau.

Comme l'on n'a pas toute l'année de la groseille fraîche, vous prendrez un ou deux pots de gelée de groseilles, suivant la quantité que vous voulez en faire; faites-la fondre à l'eau chaude, pour qu'elle fonde plus facilement; si vous employez deux pots, vous y mettrez une bonne chopine d'eau, et y ajouterez un peu de sucre, et la passerez au tamis avec une spatule; mettez votre décoction dans une salbotière, pour la faire prendre à la glace, comme il est dit à l'article *Glaces*.

Glace de Fleur d'Orange à l'Eau.

Vous prendrez deux poignées de fleur d'orange toute épluchée, que vous mettrez dans une salbotière avec une livre de sucre; vous mesurerez une pinte d'eau que vous mettrez

bouillir, et la verserez dans la salbotière sur la fleur et le sucre, et la reboucherez de son couvercle; vous la laisserez infuser pendant deux heures; vous la passerez après ce temps au tamis de soie, et y ajouterez deux jus de citrons; vous la mettrez ensuite à la glace comme les autres.

Glace d'Abricots.

Vous prendrez trente abricots de plain-vent bien mûrs; vous les séparerez en deux pour en ôter les noyaux, vous les ferez fondre sur le feu, dans une chopine d'eau, c'est-à-dire en marmelade: il faut les jeter ensuite sur un tamis serré et les passer au travers avec une spatule; vous y mettrez du sucre clarifié, pour les sucrer à leur point, en observant toujours qu'ils le soient assez, parce que tout ce que l'on met à la glace emporte beaucoup de sucre; vous y joindrez une douzaine d'amandes d'abricots bien pilées, que vous mettrez infuser dans le tiers d'un verre d'eau avec un jus de citron; vous le passerez au tamis de soie et le mêlerez dans votre glace d'abricots.

Glace de Pêches.

Prenez des pêches bien mûres, suivant la quantité de glace que vous voulez faire; vous les écrasez sur un tamis de crin serré, avec une spatule ou cuiller de bois, pour que le jus et la chair passent au travers: si les pêches n'étaient pas assez mûres, vous les couperiez par

morceaux, et leur donneriez un bouillon avec un peu d'eau et du sucre; vous les passerez sur un tamis et sucrerez votre glace avec du sucre clarifié; vous les mettrez ensuite à la glace comme les autres fruits.

Glace d'Epine-Vinette.

Vous prendrez une demi-livre d'épine-vinette; que vous éplucherez pour en séparer les grains d'avec la grappe; vous ferez bouillir ces grains dans trois demi-setiers d'eau et une demi-livre de sucre pendant un quart d'heure, et les passerez sur un tamis serré, jusqu'à ce qu'il ne reste que la peau de l'épine-vinette; vous les goûterez: si vous ne les trouvez pas assez sucrés, vous y ajouterez un peu de sucre clarifié pour les mettre à leur point: quand ils seront froids, vous les mettrez à la glace.

Glace de Poires.

L'on peut faire des glaces avec toutes sortes de poires; cependant il y en a qui sont à préférer, comme le beurré, le saint-germain, la creusanne et le rousselet; vous prendrez de l'une de ces espèces, suivant la quantité que vous voudrez en faire; vous les pilerez et couperez par morceaux; vous ne mettrez que la quantité d'eau nécessaire pour les faire cuire; d'ailleurs les poires étant mûres, il ne faut pas beaucoup d'eau; vous mettrez à-peu-près la quantité de sucre qu'il en faudra pour les sucrer; vous les passerez sur le tamis avec une spatule, et y

presserez, en les finissant, deux jus de citron : étant froides, vous les mettrez à la glace.

Glace de Citrons.

Pour quinze citrons, vous clarifierez une livre et demie de sucre : lorsqu'il sera clarifié, vous en mettrez les deux tiers dans une terrine ; vous zesterez deux ou trois citrons dans le sucre pour donner le parfum à vos glaces ; vous couperez tous vos citrons que vous presserez sur un tamis où est votre sucre, pour que les pépins ne tombent pas dedans, parce qu'ils donneraient de l'amertume à vos glaces ; vous laisserez infuser une bonne heure, et avant que de les passer, vous les goûterez, et y remettrez l'autre partie de sucre que vous avez retirée : si vous voyez qu'elles soient trop fortes de citron, ayant toujours soin que le sucre ne soit qu'à la cuisson du lissé, pour les mettre à la glace, vous suivrez le même procédé qu'aux articles précédens.

Glace d'Oranges de Portugal.

Pour douze oranges, vous aurez une livre de sucre clarifié, dans lequel vous en zesterez trois ou quatre ; vous observerez qu'il faut que le sucre soit un peu plus cuit que pour les glaces de citrons ; l'orange donnant plus de jus, votre glace deviendrait trop sèche, et c'est ce qu'il faut éviter en cuisant davantage votre sucre ; vous passerez vos glaces, en les finissant au tamis, après les avoir goûtées ; vous y ajouterez du sucre, si vous n'en trouvez pas assez, ou

quelques jus d'oranges, si vous trouvez votre décoction trop sucrée; vous la mettrez dans une salbotière et la ferez prendre, comme il est dit à l'article *Glaces*.

Glace de Bigarades.

Vous prendrez une livre un quart de sucre que vous clarifierez dans une bonne chopine d'eau avec un peu de blanc d'œuf; vous aurez huit bigarades bien juteuses; vous en zesterez deux dans le sucre, et les presserez toutes sur un tamis dans le sucre avec le jus de quatre citrons; vous les laisserez infuser une bonne heure; ensuite vous les passerez au tamis de soie, et les mettrez dans une salbotière, et les ferez prendre à la glace.

Glace de Crème à la Rose.

Vous prendrez deux poignées de roses bien fraîchement épluchées; vous aurez une pinte de crème double, que vous ferez bouillir, et lorsqu'elle aura bouillie, vous y mettrez vos roses infuser, et les laisserez deux heures en infusion, ayant soin de boucher le vase dans lequel elles seront : lorsque la crème sera froide, vous la passerez au travers d'un tamis pour en séparer la fleur; vous prendrez huit œufs bien frais; séparez-en le blanc d'avec le jaune, et délayez vos jaunes avec la crème; mettez-y environ une demi-livre de sucre en poudre; posez-la sur un feu très-doux, et remuez-la, sans la quitter, jusqu'à ce que vous la voyez s'épaissir, et surtout

prenez garde qu'elle ne bouille, ce qui ferait tourner les œufs, et elle ne pourrait plus vous servir; passez-la dans une étamine ou tamis de soie; et lorsqu'elle sera froide, vous la mettrez dans une salbotière et à la glace.

Glace de Crème à la Fleur d'Orange.

Pour une pinte de crème double, vous mettrez huit jaunes d'œufs bien frais, que vous délayerez avec votre crème; mettez-y environ une demi-livre de sucre en morceaux ou en poudre, avec une petite poignée de fleur d'orange pralinée que vous aurez hachée avec un couteau; vous la ferez cuire ainsi à petit feu, en la remuant, jusqu'à ce qu'elle soit à son point, comme à l'article précédent.

Crème grillée à la Fleur d'Orange.

Vous suivrez absolument les mêmes procédés que ci-dessus, en diminuant seulement la quantité de sucre; réservez-en une partie de la demi-livre pour faire le caramel, afin de donner à votre crème la couleur et le goût de grillé.

Glace de Crème aux Pistaches.

Pour une pinte et demie de crème double, vous prendrez une livre de pistaches que vous émonderez et mettrez à mesure dans l'eau fraîche; vous les égoutterez, puis les sécherez dans une serviette; vous les pilerez le plus fin possible avec un peu de crème et une râpure de citron; les pistaches étant bien pilées, vous les

mettez dans une poêle avec dix jaunes d'œufs bien frais, et trois quarterons de sucre en poudre que vous délayerez bien avec; mouillez-la peu à peu avec votre pinte et demie de crème; mettez-la cuire doucement : lorsqu'elle sera à son point, vous y ajouterez un peu de vert d'épinards, pour que vos glaces aient un plus beau coup-d'œil : vous les passerez dans une étamine, et lorsqu'elles seront froides, vous pourrez les mettre à la glace.

Glace de Chocolat à la Crème.

Pour une pinte de crème double, vous mettez huit jaunes d'œufs bien frais, que vous délayerez avec la crème et une demi-livre de sucre en pain ou en poudre, et la mettez cuire doucement : lorsqu'elle sera à son point, vous ferez fondre une demi-livre de bon chocolat de santé ou à la vanille dans un demi-setier d'eau : lorsqu'il sera bien fondu, vous le mêlerez avec la crème, et passerez le tout à l'étamine ou au tamis de soie, et mettez à la glace.

Crème blanche au Café, à l'Italienne.

Prenez une pinte de bonne crème double; faites-la bouillir dans une casserole, et tenez-la chaude sur le coin du fourneau; vous aurez deux petites poignées de bon café, que vous ferez brûler comme on le brûle ordinairement, sans cependant qu'il soit trop noir; vous le mettez dans votre crème qui a bouilli; couvrez-la et laissez infuser pendant deux heures : prenez

huit œufs bien frais, séparez-en les blancs d'avec les jaunes, et ne vous servez que des blancs que vous fouetterez à moitié; vous passerez votre crème au travers d'un tamis, pour séparer le café; mêlez-la bien avec les blancs d'œufs, mettez-y une demi-livre de sucre, et faites-la cuire à très-petit feu : lorsqu'elle épaissira vous la retirerez : passez-la à l'étamine, et mettez à la glace.

Glace au Café à l'Eau.

Vous prendrez quatre onces de café moulu, que vous ferez, comme il se fait ordinairement, dans une chopine d'eau, et le laisserez s'éclaircir; ou bien vous le passerez à la chausse, pour l'avoir plus promptement : vous aurez deux œufs dont vous ne prendrez que les jaunes, que vous détremperez avec une pinte de crème double; vous y mettrez votre café tiré à clair, avec un peu plus d'une demi-livre de sucre, pour corriger la force du café : il faut la goûter lorsqu'elle sera à son point de cuisson, pour y remettre du sucre s'il est nécessaire, la laisser refroidir, et la mettre à la glace.

Glace de Cédrats.

Vous prendrez deux cédrats bien frais; vous les zesterez dans une livre de sucre clarifié à la cuisson du petit lissé : il faut que votre sucre soit encore chaud lorsque vous zesterez vos cédrats, et vous y exprimerez, en les coupant leur jus, s'il y en a; mais comme ce fruit n'est ordinaire-

ment employé que pour son parfum, qu'il donne très-peu de jus, vous y suppléerez donc en exprimant dans vos glaces le jus de six beaux citrons, et les laisserez infuser deux heures avant que de les passer au tamis pour les mettre à la glace : on entend sans doute ce que c'est que *zester*, c'est ôter la superficie de la peau d'un fruit quelconque, comme citron, orange, cédrat, etc., et surtout le cédrat, qui est le plus difficile par rapport à ses cavités.

Glace d'Avelines.

Vous prendrez une livre d'avelines que vous casserez, pour en retirer le fruit; vous les pralinerez avec une demi-livre de sucre, les grillerez et les mettrez sur une feuille d'office refroidir; lorsqu'elles seront froides, vous les concasserez dans un mortier, et les mettrez dans un poëlon avec huit jaunes d'œufs bien frais; détrempez le tout d'une pinte de crème double; mettez-la cuire au feu comme les autres glaces à la crème; ou si vous ne voulez pas praliner vos avelines, vous les grillerez pour en ôter la peau, les râpez et les mettrez dans votre crème, et les œufs cuiront ensemble; ensuite il faut les passer à l'étamine, et lorsqu'elles seront froides, les mettre à la glace comme les autres.

Glace d'Ananas.

Vous mettrez dans une terrine une livre de sucre clarifié, cuit au petit lissé; vous aurez un ananas bien frais, que vous râpez et mettrez dans

vosre sucre infuser pendant trois ou quatre heures, pour qu'il prenne bien le goût et le parfum de l'ananas; au bout de ce temps vous les passerez à l'étamine, en pressant bien avec une cuiller de bois, pour faire passer le plus qu'il sera possible la chair de l'ananas; vous les goûterez, et si vous trouvez que vosre composition n'est pas assez acide, vous y presserez un ou deux jus de citrons, avec un verre d'eau; et les mettrez dans une salbotière à la glace comme les autres.

Fromages glacés.

Ce que nous venons de décrire pour toutes les compositions de glaces, soit de fleurs, de fruits ou de crème, ce sont toujours les mêmes préparations qu'il faut suivre pour toutes les glaces moulées en fruits, cannelons et fromages glacés, en observant que pour les fruits que l'on met en moule, comme abricots, pêches, poires, oranges, citrons, cédrats, etc., il faut que ces compositions soient un peu moins grasses que pour les glaces que l'on sert en neige dans des gobelets, pour pouvoir, lorsqu'on les sort de leur moule, conserver leur forme : lorsque les glaces que vous voulez mettre en moule sont prises, soit fruits, soit fromages, vous aurez de la glace pilée en neige, mêlée avec du sel ou du salpêtre; alors vous remplissez vos moules et les enveloppez avec du papier; puis vous les mettez à la glace deux heures avant de vous en servir; quand vous voudrez les retirer, vous aurez

dans une terrine ou dans un chaudron de l'eau chaude pour les tremper; il faut les essuyer à l'instant, et les retirer de leur moule avec la pointe couteau; vous pouvez colorer vos fruits avec un peu de carmin, ou les fruits jaunes, oranges et citrons avec la gomme gutte; on en prend un morceau que l'on met dans une assiette avec une goutte d'eau, jusqu'à ce que cela vous ait fait une teinture jaune : pour le vert; on emploie du vert d'épinards.

MOUSSES.

Mousse à la Crème.

Prenez une pinte de crème double que vous mettez dans une terrine; mettez-y une demi-livre de sucre en poudre et une cuillerée d'eau de fleur d'orange, avec trois gouttes d'essence de cédrat; lorsque le sucre sera fondu, vous pilerez trois ou quatre livres de glace, que vous mettez dans une autre terrine; il faut poser le cul de la terrine où est la crème, dessus la glace, pour la rafraîchir; et pour la faire mousser plus promptement, vous prendrez un fouet à battre les blancs, et fouetterez votre crème; à mesure que la mousse montera, vous l'enlèverez avec une écumoire, et la mettez sur un tamis posé sur une terrine; si votre crème ne moussait pas comme il faut, il faudrait y mettre quelques blancs d'œufs pour l'aider; quand vous aurez mis sur le tamis toute celle que vous aurez fouettée, si vous n'en avez pas suffisamment, vous prendrez celle qui a passé

au travers du tamis, que vous refouetterez et mettrez avec l'autre; ordinairement les mousses se mettent dans de grands gobelets de vermeil ou d'argent faits exprès : quand on n'en a pas, on en prend de verre, que l'on met dans une cave de fer-blanc faite exprès, où on a eu le soin de faire pratiquer une grille de la forme des gobelets, pour les contenir; l'on met de la glace dessous, bien pilée avec du sel ou du salpêtre; on en met de même sur le couvercle de la cave, qui doit être fait comme le dessus d'un four de campagne; il doit y avoir une espèce d'égouttoir pour égoutter l'eau : cette précaution est pour tenir les mousses fraîches; elles peuvent attendre deux ou trois heures avant que de les servir.

Mousse de Café.

Faites du café pour quatre onces; qu'il soit le plus fort possible, et passez-le à la chausse ou à l'entonnoir, où on le passe ordinairement; vous aurez six jaunes d'œufs bien frais, que vous délayerez avec une pinte de bonne crème double, et trois quarterons de sucre en poudre, que vous ferez fondre dedans; vous y mettrez votre café : il ne faut pas affaiblir trop votre crème par la quantité de café que vous pourriez y mettre; il n'en faut pas plus de trois tasses, ce qui fait à-peu-près un demi-setier : mais il le faut très-fort; si vous n'y trouvez pas assez de sucre, vous en ajouterez; vous finirez votre mousse de la même façon que la précédente.

Mousse au Chocolat.

Faites fondre une demi-livre de chocolat dans un demi-setier d'eau, à petit feu; remuez-le avec une spatule; quand il sera bien fondu et réduit, vous le retirerez du feu pour y mettre six jaunes d'œufs bien frais; vous mêlerez le tout ensemble, avec une pinte de crème double et trois quarterons de sucre en poudre, que vous y ferez fondre; mettez le tout dans une terrine, et lorsqu'elle sera refroidie, vous finirez votre mousse de la même façon que les précédentes.

Mousse au Marasquin.

Vous mettrez dans une pinte de crème double une demi-livre de sucre en poudre, que vous y ferez fondre, et ajouterez un bon gobelet de marasquin; le tout étant bien fondu et mêlé, vous fouetterez votre mousse, et la finirez comme les précédentes.

SIROPS.

Sirop de Violettes.

Vous prendrez une demi-livre de fleurs de violettes toutes épluchées : celles de bois sont les meilleures; vous les mettrez dans une terrine ou autre vase pour pouvoir le boucher; vous ferez bouillir trois demi-setiers d'eau, et ne mettrez l'eau dessus votre violette que dix minutes après que vous l'aurez retirée du feu, parce que votre infusion, qui doit être d'un beau violet, serait verte, l'eau étant versée dessus trop bouillante; vous mettrez votre infusion à l'étuye, pour

qu'elle se tienné chaude jusqu'au lendemain, que vous en retirerez la fleur, en exprimant bien le tout dans une serviette, pour en retirer la teinture; vous la mettrez dans une terrine avec trois livres de sucre en poudre que vous y ferez fondre; vous remettrez la terrine à l'étuve pendant vingt-quatre heures, en remuant de temps en temps; tenez l'étuve chaude pendant tout ce temps, comme pour le candi, cela vous produira deux bouteilles de sirop; vous aurez attention, avant que de le mettre en bouteilles, d'en prendre la cuisson qui est au fort lissé, pour qu'il se conserve et qu'il ne fermente point: de tous les sirops, c'est celui qui se fait sans aller au feu.

Sirop de Capillaire.

Vous prendrez une bonne poignée de capillaire du Canada, que l'on trouve ordinairement chez les épiciers-droguistes; vous la ferez bouillir dans une pinte d'eau de rivière environ un quart d'heure; vous retirerez le capillaire en le passant sur un tamis; vous aurez quatre livres de cassonade dans une poêle ou poêlon (j'indique pour ce sirop de la cassonade, parce que le sucre étant plus sec, votre sirop serait plus sujet à candir); vous verserez donc votre ébullition de capillaire dans votre cassonade, pour la fondre, et aurez de l'eau battue avec un œuf, jaune et blanc, pour clarifier votre sirop; écumez-le, et jetez de temps en temps un peu d'eau blanche, jusqu'à ce qu'il ne jette plus d'écume, et qu'il

soit parfaitement clair; lorsqu'il sera à sa cuisson, qui est celle du lissé, vous y mettrez, en le retirant du feu, un demi-gobelet d'eau de fleur d'orange, et le passerez à la chausse ou dans une serviette; ensuite vous le mettrez en bouteilles, lorsqu'il sera presque froid.

Sirop de Limon.

Vous prendrez vingt-quatre beaux citrons, bien juteux; vous en zesterez trois dans une terrine, sur laquelle vous poserez un tamis; vous couperez tous vos citrons, et en exprimerez le jus sur le zeste; si votre jus était bien trouble, vous pourrez le filtrer au papier gris; et lorsqu'il sera passé, vous clarifierez quatre livres de sucre, que vous ferez cuire au fort boulet; vous le sablerez et le mettrez dans une terrine; vous y verserez votre jus de citron avec un peu d'eau, pour le mettre au degré de cuisson qu'il doit avoir; vous aurez une grande poêle, que vous remplirez à-peu-près à moitié d'eau; mettez-la sur un fourneau de feu, et posez-y votre terrine au bain-marie, et de temps en temps remuez avec une spatule pour bien faire fondre le sucre; lorsque le tout sera bien fondu, et le sirop bien chaud et clair, vous le retirerez du feu, et le mettrez en bouteilles, quand il sera un peu refroidi: tout le monde connaît l'effet que peut faire le citron par son acide mordant sur le cuivre; c'est pourquoi il est plus prudent de le faire au bain-marie dans une terrine de terre ou de grès: l'on

est sûr par ce moyen d'éviter de graves inconvéniens.

Sirop d'Orgeat.

Prenez une livre et demie d'amandes douces et une demi-livre d'amandes amères que vous échauderez ensemble; vous les émonderez et les mettrez à mesure dans de l'eau fraîche; ensuite vous les égoutterez et les pilerez le plus fin possible; vos amandes étant bien pilées, vous ferez chauffer environ cinq demi-setiers d'eau, sans être bouillante; vous mettrez votre pâte dans une terrine, et la tremperez peu à peu avec votre eau; vous l'exprimerez ensuite en vous servant d'une serviette ou torchon neuf, que vous tordrez fortement, pour en retirer tout le lait d'amandes; vous clarifierez quatre livres et demie de sucre que vous ferez cuire au fort boulet; et lorsqu'il sera à sa cuisson, vous y mettrez votre lait d'amandes, que vous laisserez sur le feu, en le remuant avec l'écumoire, jusqu'à ce qu'il monte, c'est-à-dire qu'il faut le retirer du feu au premier bouillon, et y mettre un demi-verre d'eau de fleur d'orange, le verser de suite dans une terrine, et lorsqu'il sera froid, le vider dans des bouteilles; vous pouvez ajouter, en pelant vos amandes, deux onces des quatre semences froides; votre sirop sera encore plus rafraîchissant.

Sirop de Guimauve.

Vous prendrez environ une demi-livre de racine de guimauve que vous ratisseriez et laverez

bien; vous la couperez par petits morceaux, et la mettrez sur le feu dans trois demi-setiers d'eau; lorsqu'elle aura bien bouilli, que l'eau sera bien gluante, vous la jetterez sur un tamis pour en retirer la décoction; vous prendrez quatre livres de sucre ou de cassonade blanche; vous mettrez votre décoction de guimauve dans votre sucre, et l'achèverez de mouiller avec de l'eau blanche; vous clarifierez votre sirop comme à l'ordinaire, en mettant de l'eau blanche à mesure qu'il écume; lorsqu'il sera bien clair, vous le cuirez au fort lissé ou petit perlé, et le passerez à la chausse; puis vous le mettrez en bouteilles lorsqu'il sera froid.

Sirop de Verjus.

Vous prendrez trois livres de verjus bien vert, que vous égrenez et pèlerez pour en tirer le jus, que vous passerez plusieurs fois à la chausse, jusqu'à ce qu'il soit bien clair; vous clarifierez quatre livres de sucre, que vous ferez cuire au fort soufflé ou petit boulet; vous y mettrez une chopine de votre verjus et lui laisserez prendre un bouillon : la cuisson est toujours la même pour tous les sirops au fort lissé ou petit perlé.

Sirop de Mûres.

Vous prendrez un panier de mûres pour en retirer à-peu-près trois demi-setiers de jus; vous les mettrez dans un poëlon sur le feu, avec trois demi-setiers d'eau, pour qu'ils prennent plusieurs

bouillons, jusqu'à ce que les trois demi-sétiers soient réduits à une chopine; vous jetterez vos mûres sur un tamis pour qu'elles s'égouttent bien; vous clarifierez trois livres de sucre, que vous ferez cuire au boulet; lorsque votre sucre sera cuit, vous y jetterez votre jus de mûres, vous lui donnerez un bouillon et l'écumerez; vous prendrez la cuisson, qui est toujours la même pour tous les sirops, au petit perlé; s'il se trouvait un peu fort en cuisson, vous y mettriez un peu d'eau, pour qu'il se trouve au degré qu'il doit avoir; vous le viderez ensuite dans une terrine; et lorsqu'il sera froid, mettez-le en bouteilles.

Sirop de Vinaigre framboisé.

Vous prendrez quatre paniers de framboises, belles et bien mûres; vous les éplucherez et les mettrez dans une terrine; lorsqu'elles seront épluchées, vous verserez dessus trois pintes de bon vinaigre rouge, ou, à défaut du rouge, du bon vinaigre blanc; vous y ajouterez deux livres de groseilles égrenées; vous laisserez le tout infuser pendant huit jours, en le remuant tous les jours avec une spatule; au bout de ce temps vous égoutterez vos framboises sur un tamis, pour en retirer tout votre vinaigre, ainsi que le jus que le fruit a rendu; lorsque le tout sera bien égoutté, vous clarifierez neuf livres de sucre, que vous ferez cuire au fort soufflé ou au petit boulet; lorsqu'il sera cuit, vous y mettrez votre vinaigre, qui aura passé à la chausse, et

au premier bouillon vous aurez soin de le retirer du feu, de le bien écumer et de le verser tout de suite dans une terrine, pour qu'il ne séjourne pas du tout dans la poêle.

Sirop de Groseilles.

Vous écraserez sur un tamis cinq ou six livres de groseilles rouges et deux livres de cerises ; vous mettrez ce jus dans une terrine à la cave, fermenter pendant huit jours ; au bout de ce temps vous le passerez à la chausse ; vous aurez quatre livres de sucre clarifié, que vous ferez cuire comme nous venons de le dire à l'article précédent, et vous y mettrez votre jus de groseilles ; au premier bouillon vous l'écumerez et le retirerez. (L'on fait fermenter la groseille pour l'empêcher de prendre en gelée dans les bouteilles.)

Sirop de Fleur d'Orange.

Pour trois quarterons de fleur d'orange bien fraîche et épluchée , vous prendrez quatre livres de sucre clarifié, cuit au perlé ; vous y jetterez votre fleur d'orange et lui donnerez un fort bouillon ; vous la retirerez du feu, la laisserez infuser dans votre sucre pendant deux heures ; après ce temps vous remettrez votre poêle sur le feu et lui donnerez une douzaine de bouillons ; vous aurez une terrine prête avec un tamis dessus, où vous jetterez votre sirop pour en séparer la fleur ; vous le remettrez sur le feu,

pour le finir et lui donner la cuisson qu'il doit avoir, c'est-à-dire celle du petit perlé; mettez-le dans une terrine refroidir, puis en bouteilles.

Pour tirer parti de votre fleur d'orange, vous aurez du sucre en poudre, dans lequel vous mettrez votre fleur et la froterez avec les mains; pour la sécher, vous la tamiserez et la mettrez à l'étuve.

Sirop de Grenades.

Ayez suffisamment de belles grenades, bien mûres, et dont les grains soient d'un beau rouge; cinq grenades, si elles sont belles, peuvent vous faire une pinte de sirop; vous les égrenez et écraserez tous les grains, et les mettrez dans un poëlon sur le feu, avec un demi-setier d'eau, bouillir un demi-quart d'heure; ensuite vous les passerez au travers d'un torchon blanc, en le tordant fortement pour en tirer tout le jus; vous ferez clarifier une livre et demie de sucre, qui doit être cuit au soufflé, et vous y mettrez votre jus pour le faire bouillir avec le sucre, jusqu'à la cuisson ordinaire des autres sirops; vous verserez votre sirop dans des bouteilles lorsqu'il sera presque froid.

Sirop de Vinaigre au Muscat.

Vous prendrez une bouteille de pinte de bon vinaigre au sucre; vous ferez cuire quatre livres de sucre clarifié au fort soufflé; lorsqu'il sera à sa cuisson, vous y mettrez le vinaigre, et au

premier bouillon, vous le retirerez du feu, l'écumerez et le ferez refroidir.

LIQUEURS PAR INFUSION.

Ratafia de Fleur d'Orange.

Pour six pintes d'eau-de-vie à vingt-deux degrés, vous mettrez douze onces de fleur d'orange, bien fraîche et épluchée, dans une cruche avec l'eau-de-vie, et vous la boucherez bien; vous laisserez le tout infuser pendant deux jours; après ce temps, vous prendrez trois livres et demie de sucre, que vous ferez fondre dans deux pintes et demie d'eau; lorsqu'il sera fondu, vous égoutterez votre fleur d'orange sur un tamis, et mêlerez votre infusion avec le sucre; vous le passerez à la chausse, ou le filtrerez au papier à filtrer, et le mettrez en bouteilles.

Ratafia de Noyaux.

Vous prendrez trois quarterons d'amandes d'abricots, que vous couperez en morceaux, et les mettrez dans une cruche, avec six pintes d'eau-de-vie, infuser pendant trois semaines, en remuant la cruche de temps en temps; après ce temps, vous égoutterez vos noyaux et ferez fondre trois livres et demie de sucre dans deux pintes et demie d'eau; vous le mêlerez avec votre infusion et le filtrerez comme le précédent.

Ratafia d'Oranges de Portugal.

Vous zesterez douze belles oranges, que vous choisirez les plus épaisses de peau; ce qu'on ap-

pelle zester, c'est de ne couper que la superficie de la peau sans aller au blanc; vous les mettrez à mesure dans quatre pintes d'eau-de-vie, que vous aurez mises dans une cruche; vous ferez fondre deux livres de sucre dans le jus des oranges que vous aurez pressées; mêlez le tout ensemble, bouchez bien la cruche, et laissez-la pendant un mois en infusion; après ce temps, passez-la et mettez-la dans des bouteilles.

Citronnelle.

Pour quatre pintes d'eau-de-vie, ayez douze citrons zestés, commel'on vient de le dire à l'article précédent; ajoutez deux gros de cannelle concassée et une once de coriandre avec deux livres de sucre, que l'on fera fondre dans une pinte et demie d'eau; laissez le tout infuser pendant un mois; passez ensuite votre liqueur et mettez-la en bouteilles.

Ratafia des quatre Fruits.

Vous prendrez vingt livres de cerises bien mûres, cinq livres de merises, cinq de groseilles, cinq de griottes et cinq de framboises; que tous ces fruits soient bien mûrs à leur point, surtout la merise et la griotte, parce que ce sont eux qui donnent la belle couleur à ce ratafia; vous ôterez toutes les queues aux cerises; vous éplucherez les groseilles et framboises, et écraserez le tout séparément; ensuite mêlez le tout ensemble dans une grande terrine ou un petit

baquet bien propre , pendant quatre ou cinq heures ; après ce temps , vous en exprimerez le plus de jus possible , soit avec un torchon neuf , soit à la presse ; vous le mesurerez avec une pinte pour connaître la quantité que vous en avez , afin d'y ajouter l'eau-de-vie et le sucre nécessaires ; si vous avez seize pintes de jus , vous y mettrez neuf pintes d'eau-de-vie à vingt-deux degrés ; si votre eau-de-vie n'avait que dix-neuf ou vingt degrés , vous en mettriez dix pintes , avec un quarteron de sucre par pinte de ratafia ; il faut faire fondre votre sucre cassé par morceaux dans votre jus de fruit ; le tout étant bien mêlé , vous le mettrez dans une grande cruche de grès ou un petit baril pendant un mois , pour le laisser éclaircir ; vous le soutirez doucement tant qu'il viendra clair , et le fond , vous le passerez à la chausse pour n'en faire qu'un seul mélange ; quand tout sera clair , vous pourrez alors le mettre en bouteilles.

Observation. Il y a beaucoup de personnes qui aromatisent ce ratafia ; beaucoup aussi qui l'aiment mieux naturel , parce qu'il conserve le parfum des fruits dont il est composé ; je vais donner une recette pour les épices qui doivent y entrer , d'après la quantité de ratafia dont nous venons de parler.

Vous prendrez une demi-once de cannelle fine , deux gros macis , qui sont la fleur de muscade et vingt clous de girofle ; vous concasserez en-

semble toutes ces épices; vous les mettrez dans un petit linge que vous attacherez avec du fil; vous suspendrez ce petit nouet dans la cruche ou petit baril, en l'arrétant à la cruche ou à la bonde du baril, pour le retirer quand vous voudrez.

Ratafia de Framboises.

Prenez quatre paniers de framboises bien fraîches, que vous éplucherez; vous les mettrez dans une cruche avec six pintes d'eau-de-vie, deux gros de cannelle concassée et un gros macis; vous ferez fondre dans trois demi-setiers d'eau trois livres de sucre en pain, que vous mettrez dans la cruche; vous la boucherez bien et la laisserez pendant quinze jours en infusion, en la remuant de temps en temps; après ce temps, vous égoutterez vos framboises sur un tamis et passerez votre ratafia à la chausse, et le mettrez en bouteilles.

Ratafia de Coins.

Vous prendrez une quantité de coins proportionnée à ce que vous voulez faire de ratafia; pour quatre pintes de jus il en faudrait au moins trente gros; choisissez-les bien unis, bien mûrs et bien jaunes, c'est la couleur qu'ils doivent avoir quand ils sont mûrs; vous les essuiez pour en ôter le duvet, et les râpez jusqu'au cœur; prenez garde de n'y pas mettre de pepins; lorsqu'ils seront tous râpés, vous les laisserez dans une terrine macérer pendant trois jours; au bout de ce temps vous en exprimerez le jus au tra-

vers d'un torchon neuf, en tordant très-fort, pour en retirer le plus possible; vous mesurerez votre jus; si vous en avez quatre pintes, plus ou moins, vous mettrez autant d'eau-de-vie que vous aurez de jus, c'est-à-dire pinte pour pinte, et vous ferez fondre votre sucre avec votre jus, avant de le mêler avec l'eau-de-vie; il faut six onces de sucre par pinte de chaque espèce; vous concasserez un bâton de cannelle avec cinq ou six fleurs de macis et douze clous de girofle, que vous nouerez dans un petit linge, et le mettrez dans la cruche où est votre ratafia, pour le parfumer: cette liqueur est excellente, mais il faut l'attendre et ne pas la boire trop nouvelle, elle n'en sera que meilleure; laissez-la au moins deux mois dans la cruche, bien bouchée, avant que de la mettre en bouteilles.

Ratafia d'Angélique.

Vous prendrez une poignée de canons d'angélique fraîche, qui se cultive dans les jardins; vous en ôterez les feuilles et les éfilerez; vous les couperez par petits morceaux, comme l'on coupe le céleri pour la salade; pour une livre pesant de cette plante ainsi préparée, vous mettrez six pintes d'eau-de-vie, deux gros de cannelle, un gros de macis et douze clous de girofle; vous ferez fondre quatre livres de sucre dans deux pintes d'eau, et mêlerez le tout dans une cruche, que vous boucherez bien; laissez-le infuser pendant six semaines; après ce temps vous filtrerez

ou passerez à la chausse, et vous mettrez ensuite votre ratafia en bouteilles.

Eau d'Anis par Infusion.

Pour quatre pintes d'eau-de-vie vous prendrez six onces d'anis d'Espagne ou de Verdun, que vous criblerez dans un tamis pour en ôter la poussière; vous le mettrez dans l'eau-de-vie avec deux gros de cannelle et le zeste de deux gros citrons ou trois petits; bouchez bien le vase où vous aurez mis votre infusion, et laissez infuser pendant quinze jours; après ce temps, vous ferez fondre deux livres de sucre dans deux pintes d'eau; vous égoutterez votre infusion sur un tamis pour en retirer l'anis, et le mêlerez avec votre sucre; vous le passerez à la chausse, ou le filtrerez au papier, et vous mettrez votre eau d'anis en bouteilles.

Ratafia de Raisin muscat.

Vous prendrez du raisin muscat bien mûr; vous ôterez les grains d'après la grappe; vous les écraserez et les passerez pour en retirer le jus; pour trois pintes de jus vous mettrez trois pintes d'eau-de-vie dans une cruche bien bouchée; vous y ajouterez deux gros de cannelle concassée et deux livres de sucre, que vous ferez fondre dans le jus du raisin; laissez infuser le tout pendant une quinzaine de jours, ensuite vous le passerez à la chausse, et le mettrez en bouteilles.

L'on peut faire également cette liqueur avec du muscat noir; prenez-le toujours bien mûr;

ayez soin de le bien éplucher, et qu'il ne se trouve point de grains gâtés.

Ratafia d'OEillets.

Prenez six pintes d'eau-de-vie et une livre de fleurs d'œillets, qui sont ce qu'on appelle *OEillets à ratafia*, qui se vendent en bottes; vous ne prendrez de cette fleur que le rouge, que vous mettrez dans vos six pintes d'eau-de-vie avec un gros de girofle concassé (observez que c'est une livre de cette fleur rouge qu'il faut mettre); vous la laisserez pendant un mois en infusion; après ce temps, vous égoutterez et presserez bien votre fleur; vous ferez fondre deux livres de sucre dans deux pintes d'eau, et mêlerez le tout ensemble que vous passerez à la chausse.

Eau de Fleur d'Orange.

Vous mettrez dans un alambic deux livres de fleur d'orange nouvellement cueillie, et qui ne soit pas échauffée, avec six pintes d'eau de rivière; ayez soin de couvrir l'alambic, et d'en bien lutter les joints avec le chapiteau, pour qu'il ne s'échappe aucune vapeur de l'intérieur; pour cela vous prendrez de la colle de farine, avec quelques bandes de papier que vous collerez autour, et le mettrez sur le fourneau à un feu médiocre, c'est-à-dire que le bouillon de l'alambic ne soit pas trop fort, et qu'il ne coule qu'à petits filets ou à gouttes précipitées: vous aurez grand soin de rafraîchir souvent, ou du moins, lorsque l'eau du réfrigérant commencera

à être trop chaude, vous la changerez et en mettez de la fraîche; la qualité de votre eau dépend beaucoup de cette opération; il faut rafraîchir souvent, c'est-à-dire, ne pas attendre que l'eau soit bouillante pour en changer : sur les six pintes d'eau que vous aurez mises sur votre fleur, vous en retirerez trois pintes, ce qui vous fera de la bonne eau de fleur d'orange; vous pouvez continuer votre distillation, et en retirer encore une pinte, que vous réserverez pour mettre dans une distillation des mêmes fleurs, en supprimant une pinte d'eau.

Eau de Fleur d'Orange double.

Vous répétez la même distillation que celle que nous venons de faire, et en tirerez quatre pintes que vous mettrez sur la même quantité de fleurs en remplacement d'eau, ce qui vous donnera de l'eau de fleur d'orange double; et sur les quatre pintes vous en retirerez deux et demie, pour l'avoir bien bonne : vous pouvez continuer la distillation, et en retirer à-peu-près une pinte au plus, que vous pourrez mêler avec votre eau de fleur d'orange simple, observant, sur la fin de la distillation, de ne pas faire un trop grand feu, parce que la fleur restant presque à sec au fond de l'alambic, elle pourrait brûler et gâter tout ce que vous auriez fait ou distillé.

Eau de Rose simple.

La rose simple est la meilleure qualité qu'on

puisse employer, soit pour liqueurs, soit pour eau de rose; elle a beaucoup plus de qualité et de parfum que celles qu'on nomme *roses cent-feuilles*: vous prendrez la quantité de roses que vous jugerez à propos, suivant ce que vous voulez en faire; vous dépouillerez vos roses pour n'en garder que la fleur, et prendrez garde qu'elles ne soient pas mouillées, et qu'elles aient été cueillies dans un temps sec, parce que cela leur ôterait beaucoup de leur parfum: il faut pour la distillation, lorsque vos roses seront épluchées, mettre quatre livres de fleurs par pinte d'eau, et les mettre dans une cruche ou vase quelconque, que vous puissiez boucher; vous y ajouterez quelques poignées de sel commun; foulez-les bien dans le vase, et laissez-les pendant trois jours, en les remuant tous les jours avec une spatule; après ce temps vous ferez votre distillation au feu nu, et garnirez le fond de votre alambic avec de la paille neuve et bien propre, pour éviter que vos fleurs ne brûlent dans le fond de l'alambic; car votre distillation serait perdue, si cela arrivait: il faut observer de ne remplir votre alambic qu'aux deux tiers, pour laisser un espace aux fleurs que le bouillon ferait monter trop haut, ce qui nuirait beaucoup à la qualité de ce que vous auriez distillé: pour douze livres de fleurs de roses toutes épluchées, vous mettrez six pintes d'eau; et lorsque vous en aurez retiré trois, vous cesserez la distillation; vous pourriez cependant en retirer une quatrième pinte, qui vous ser-

virait pour une seconde distillation, en la remettant sur de nouvelles fleurs.

Eau de Rose double.

Pour faire de l'eau de rose double, vous mettez dans l'alambic la même quantité de roses que pour la précédente; vous la mouillerez avec l'eau de rose simple et la distillerez de même, ayant toujours soin de rafraîchir souvent l'eau du réfrigérant; si l'eau de rose simple que vous mettez ne suffisait pas pour mouiller assez votre fleur, vous y ajouteriez une pinte ou deux d'eau, pour que la fleur trouve toujours assez d'humidité dans le fond de l'alambic et ne puisse pas s'y attacher: il serait même plus prudent, si votre alambic a un bain-marie, d'user de ce moyen, et conduire votre distillation à un feu vif sans aucune crainte d'accident; il devient alors inutile de garnir le fond de l'alambic, comme je l'ai dit pour l'eau de rose simple, parce que rien ne peut s'attacher ni brûler par le moyen de la distillation au bain-marie: vous aurez soin de bien lutter votre alambic, pour qu'il ne s'échappe point de vapeur de votre distillation, et vous retirerez la même quantité d'eau rose double que vous en avez mis de simple: vous aurez par ce moyen de l'eau de rose très-forte en fleurs.

Eau ardente de Rose.

Vous aurez trente livres de roses épluchées, que vous aurez cueillies avant le lever du soleil; vous les pilerez dans un mortier de marbre, et

les mettez dans une cruche ou un grand pot de grès; vous pilerez aussi quatre livres de sel commun, et arrangerez vos roses par lit dans le pot ou la cruche, en les saupoudrant de sel à chaque lit de fleurs; vous les presserez bien ensuite, et les boucherez bien, pour qu'elles ne puissent pas perdre leur parfum; vous les laisserez se macérer pendant dix ou douze jours, et les distillerez au bain-marie, comme les autres, à un feu très-vif: ne vous attendez pas à retirer beaucoup d'esprit ardent de rose; mais ce que la distillation vous rendra vaudra au moins, par la force et le parfum dont elle sera, la même quantité que celle dont on vient de donner la recette; cinq ou six gouttes dans un demi-verre d'eau rendront autant de parfum qu'un demi-verre de l'autre eau de rose, distillée à l'eau.

LIQUEURS DISTILLÉES.

Crème de Cédrats distillée.

Pour six pintes d'eau-de-vie à vingt-deux degrés, vous prendrez quatre beaux cédrats ou six moyens, bien frais et d'un bon parfum, que vous zesterez et mettez infuser dans vos six pintes d'eau-de-vie avec une pinte d'eau dans une cruche bien bouchée, et laisserez infuser pendant quelques jours; après ce temps vous ferez votre distillation au bain-marie: si votre eau-de-vie porte vingt-deux degrés, six pintes doivent vous rendre quatre pintes et demi-setier d'esprit; vous ferez fondre trois livres et demie de sucre

dans trois pintes et demie d'eau pour votre sirop, et y mêlerez votre esprit; vous le passerez à la chausse, ou le filtrerez au papier.

J'observe que, pour faire de bonnes liqueurs, il faut faire le choix des meilleures eaux-de-vie, surtout pour la distillation; il faut toujours préférer l'eau-de-vie de Montpellier à celle de Cognac: elle rend davantage à l'alambic, et fournit plus d'esprit que celle de Cognac.

Comme je vais donner plusieurs recettes des liqueurs distillées et celles le plus en usage, il est bon de prévenir les personnes qui voudront s'occuper de la distillation, que lorsque l'alambic est monté sur le fourneau, les premières gouttes qui en tombent c'est le flegme; qui ne doit pas être mêlé avec l'esprit que doit rendre la distillation. Pour cet effet, mettez un gobelet sous le bec de votre alambic; retirez-en à-peu-près le quart du gobelet, et placez ensuite la bouteille ou matras pour recevoir votre distillation: le flegme n'est bon qu'à jeter, et nuit beaucoup à la qualité de la liqueur, lorsqu'on n'a pas cette précaution.

Huile de Cédrats.

Vous suivrez la même recette pour l'huile de cédrats que celle de la crème, pour la quantité d'eau-de-vie et de fruit: il n'y a que du sucre de plus à y ajouter; vous zesterez et mettrez infuser vos cédrats dans six pintes d'eau-de-vie, comme nous l'avons indiqué dans la précédente, et vous

ferez votre distillation comme à l'ordinaire ; vous mettrez fondre cinq livres de sucre dans quatre pintes d'eau ; vous y mêlerez les quatre pintes d'esprit que vous avez retiré , et le passerez à la chausse.

Parfait-Amour.

C'est absolument le cédrat qui est la base du parfait-amour ; il n'y a que quelques ingrédients qu'on y ajoute , et la couleur rouge qu'on lui donne qui le distingue du cédrat blanc ; vous ajouterez donc à la recette que l'on vient de donner , de la crème de cédrat , une demi-once de cannelle fine , quatre onces de coriandre , que vous concasserez et mettrez infuser avec les cédrats et les distillerez comme il a été dit ; vous ferez fondre trois livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau , et vous ferez votre couleur ; deux gros de cochenille , deux gros de crème de tartre , un gros d'alun de Rome , que vous mettrez en poudre très-fine ; vous ferez bouillir le tout ensemble dans un demi-setier d'eau pendant cinq minutes ; vous retirerez votre couleur du feu , et la passerez dans un linge ; vous l'ajouterez à votre mélange , filtrerez votre liqueur , puis vous la mettrez en bouteilles.

Liqueurs des quatre Fruits jaunes.

Pour six pintes d'eau-de-vie , vous aurez deux cédrats , quatre citrons , une belle bergamote ou deux petites et quatre belles oranges de Portu-

gal ; vous zesterez tous ces fruits ; surtout qu'ils soient bien frais et bien odorans : vous zesterez le plus mince possible pour ne pas mordre sur le blanc du fruit ; laissez infuser le tout dans de l'eau-de-vie pendant quelques jours ; ajoutez une pinte d'eau dans l'infusion et dans la distillation , comme il a été dit ; vous ferez fondre trois livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau , pour votre sirop ; mélangez l'esprit et passez-le à la chausse , ou filtrez - le au papier gris sans colle.

Citronnelle de Venise.

Pour quatre pintes d'eau-de-vie, vous zesteriez douze beaux citrons, que vous laisseriez infuser à l'ordinaire, et que vous distillerez également ; n'oubliez jamais d'ajouter à votre distillation pour six pintes d'eau-de-vie une pinte d'eau, et pour quatre pintes une chopine : il faut deux pintes et demie d'eau pour le sirop, avec deux livres de sucre : du reste, finissez comme ci-dessus.

Fine-Orange.

Pour six pintes d'eau-de-vie, vous zesteriez douze belles oranges de Portugal et les laisseriez infuser quelques jours ; ensuite vous les distillerez , en ajoutant toujours à chaque distillation une pinte d'eau sur six d'eau-de-vie, et pour la quantité d'eau et de sucre pour le mélange, vous vous conformerez à ce que nous avons dit : pour six pintes d'eau-de-vie trois livres de sucre

sur les liqueurs un peu sèches, trois et demie, si on les veut un peu plus liqueureuses, et quatre si ce sont des huiles; vous suivrez les procédés indiqués pour la quantité d'eau qui doit faire votre sirop; vous filtrerez ou passerez à la chausse.

Cannelle fine.

Pour quatre pintes d'eau-de-vie et une chopine d'eau, vous prendrez deux onces de cannelle fine, que vous concasserez et mettrez infuser dans votre eau-de-vie; vous y ajouterez le zeste de deux citrons, une once de bois de réglisse battu, et au bout de quelques jours vous ferez votre distillation; vous mettrez fondre deux livres de sucre dans deux pintes d'eau, et ferez votre mélange comme précédemment.

Cinnamomum.

Pour six pintes d'eau-de-vie, vous prendrez quatre onces de cannelle, deux gros de macis, une once de bois de réglisse battu; vous concasserez bien votre cannelle et le macis avant que de les mettre infuser; vous laisserez, comme nous venons de le dire à l'article précédent, quelques jours avant de distiller; vous ferez fondre dans trois pintes et demie d'eau quatre livres de sucre, et ferez votre mélange; vous finirez comme précédemment: cela vous fera une excellente liqueur que l'on peut appeler huile de cannelle.

Huile de Girofle.

Pour six pintes d'eau-de-vie, il faut une once de girofle concassé, que l'on doit faire infuser dans

l'eau-de-vie; vous ferez votre distillation comme les précédentes; si vous voulez ne faire que la liqueur de girofle, vous mettrez fondre trois livres de sucre dans trois pintes et demie d'eau; et pour l'huile quatre livres de sucre dans la même quantité d'eau: vous la finirez de même.

Eau d'Anis, ou Anisette de Bordeaux.

Pour six pintes d'eau-de-vie, vous prendrez huit onces d'anis de Verdun bien choisi, c'est-à-dire qui soit nouveau et vert; souvent les épiciers vous en vendent qui est très-ancien; vous le connaîtrez par sa couleur, qui est jaune, et le nouveau est plus lourd et plus vert; vous le criblerez dans un tamis pour en ôter la poussière, et le mettrez infuser dans une cruche avec le zeste de trois citrons et une demi-once de canelle concassée; au bout de quelques jours d'infusion, vous le distillerez à un feu ordinaire, en ajoutant une pinte d'eau dans l'alambic; et vous observerez bien de mettre un petit pot ou gobelet lorsque votre distillation commencera, ce qui est le flegme qui vient toujours au commencement de la distillation; c'est à-peu-près un demi-verre à ôter; ce qui ferait beaucoup de tort à votre liqueur si ce flegme se trouvait mêlé avec l'esprit: vous ferez fondre trois livres de sucre dans trois pintes et demie d'eau, et je conseille de faire le mélange au feu; comme l'anis contient un sel très-âcre et souvent rend la liqueur laiteuse, et par conséquent difficile à

éclaircir, il faut faire le mélange à chaud, et pour cela vous supprimerez une chopine d'eau des trois pintes et demie pour fondre le sucre, et mettrez dans cette chopine trois ou quatre blancs d'œufs, que vous fouetterez comme pour clarifier du sucre; votre sucre étant bien fondu et chaud, vous mettrez votre esprit d'anis et y mêlerez votre eau blanche; vous la remuerez sur le feu jusqu'à ce que votre liqueur soit chaude sans être bouillante; vous la remettrez dans la cruche, bien bouchée jusqu'au lendemain, que vous la filtrerez et passerez à la chausse.

Si vous voulez faire de l'huile d'anis pour la recette de six pintes d'eau-de-vie, vous augmenterez, pour faire votre sirop, d'une livre de sucre, et ne changerez rien aux ingrédients qui entrent dans la composition.

Anis étoilé, ou Anis des Indes.

L'on nomme cette liqueur *Badiane des Indes*.

Pour douze pintes d'eau-de-vie, vous prendrez une livre d'anis étoilé, que vous pilerez avant que de mettre infuser dans l'eau-de-vie, et laisserez votre infusion huit jours avant de la distiller; vous y ajouterez une pinte et demie d'eau; faites fondre, pour faire votre mélange, sept livres et demie de sucre dans sept pintes d'eau; et votre distillation finie, vous mêlerez votre esprit avec le sucre; beaucoup de personnes mettent cette liqueur en rouge, et on la

nomme huile de badiane, et en blanc, crème de badiane; si vous la mettez en rouge, vous prendrez trois gros de cochenille, trois gros de crème de tartre et deux gros d'alun, que vous pilerez bien, et ferez bouillir le tout cinq minutes; vous mettrez votre couleur dans le mélange et passerez à la chausse.

Eau Cordiale.

Pour six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, vous mettrez le zeste de quinze citrons bien frais et d'un bon parfum (ce sont les citrons de Gênes qui sont les meilleurs à employer pour toutes les liqueurs en général); vous ajouterez à votre infusion une demi-once de cannelle fine, quatre onces de coriandre que vous concasserez; et mettrez le tout infuser pendant huit jours; ensuite vous distillerez; faites fondre trois livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau; vous filtrerez le tout et le mettrez en bouteilles.

Crème de Barbade.

Pour six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, vous prendrez deux beaux cédrats ou trois moyens, six citrons zestés et quatre oranges de même, un gros de macis, deux gros de cannelle et douze clous de girofle; vous concasserez tous ces ingrédients, et mettrez le tout infuser avec l'eau et l'eau-de-vie pendant huit jours; alors vous le distillerez; et pour le sirop, vous mêlerez trois livres et demie de sucre avec trois pintes et demie d'eau; filtrez ensuite ou passez à la chausse.

Crème de Noyaux.

Pour six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, vous mettrez une demi-livre d'amandes d'abricots que vous couperez par petits morceaux, et les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant quelques jours, et distillerez le tout; pour le mélange vous ajouterez une chopine d'eau de fleur d'orange, trois livres de sucre et trois pintes d'eau: vous filtrerez ou passerez à la chausse.

Huile de Rose.

Pour six pintes d'eau-de-vie, vous prendrez six livres de roses effeuillées, surtout des roses simples, parce qu'elles sont plus parfumées que celles de cent-feuilles; vous les mettrez infuser pendant quelques jours dans une cruche, avec six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, et ferez votre distillation au bain-marie; et pour le mélange, il faut quatre livres de sucre et trois pintes d'eau pour le sirop; pour faire la couleur, deux gros de cochenille, deux gros de crème de tartre, et un gros d'alun de Rome; réduisez en poudre tous ces ingrédients, et faites-les bouillir dix minutes dans un demi-setier d'eau; mettez-les dans votre liqueur, puis passez-les à la chausse.

Crème de Moca.

Pour six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, vous prendrez huit onces de café moca brûlé, et moulu à son point, comme pour faire du café ordinaire (prenez garde qu'il ne le soit pas

trop); vous le mettrez infuser quelques jours dans l'eau-de-vie, puis le distillerez au bain-marie; ne poussez pas votre distillation à grand feu, parce que le café est sujet à monter, et ce qui est dans l'alambic viendrait avec l'esprit tomber dans le récipient, ce qui vous obligerait à démonter l'alambic, et à recommencer votre distillation (n'oubliez pas, comme il est dit plus haut, de mettre un verre pour recevoir le flegme que vous jetterez). Pour le mélange, faites fondre trois livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau, et lorsque le tout sera fondu, vous y mêlerez votre esprit et filtrerez.

Liqueur d'Angélique.

Pour six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, vous prendrez douze onces de racine d'angélique fraîche, que vous laverez et ratisseriez bien, et couperez par petits morceaux: si vous ne pouviez pas vous procurer de la racine fraîche, vous prendriez six onces de racine d'angélique de Bohême, que l'on trouve en tout temps chez les épiciers-droguistes; coupez-la par morceaux, et mettez-la infuser pendant huit jours dans l'eau-de-vie, en y ajoutant un gros de macis, deux gros de cannelle et douze clous de girofle, le tout concassé; après ce temps, vous la distillerez; vous ferez fondre trois livres de sucre dans trois pintes et demie d'eau, pour faire votre mélange comme ci-dessus.

Scubac.

Pour six pintes d'eau-de-vie et un pinte d'eau ; vous prendrez une once de safran du Gatinois ; que vous mettrez infuser dans une pinte et demie d'eau-de-vie , pour en retirer la teinture ; cette pinte et demie doit être prise sur les six pintes de la recette ; il reste par conséquent quatre pintes et demie que vous mettrez dans une cruche , et y ajouterez le zeste de quatre citrons , deux onces de coriandre , deux gros de cannelle , un gros de macis et douze clous de girofle et une once d'amandes amères ; concassez tous ces ingrédients , et mettez-les infuser dans l'eau-de-vie l'espace de huit jours ; ensuite vous ferez votre distillation ; mais , avant que de mettre votre alambic sur le feu , vous égoutterez votre safran sur un tamis , pour garder votre teinture pour le mélange , et mettrez dans l'alambic avec les ingrédients le safran qui a égoutté ; vous ferez votre distillation à l'ordinaire. Comme cette liqueur doit être plus onctueuse que les autres liqueurs , vous ferez fondre quatre livres de sucre dans trois pintes et demie d'eau ; vous y mettrez l'esprit que vous aurez retiré de votre distillation , vous y mêlerez votre teinture de safran , et passerez à la chausse : il faut observer que dans toutes les recettes de liqueurs que je donne il ne faut employer que des premières qualités d'eau-de-vie , et à vingt-deux degrés.

Huile de Vénus.

Pour six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, vous mettrez infuser une demi-once de cannelle, un gros de macis, le zeste de quatre citrons, une demi-once de carmin, une demi-once d'anis, une once de coriandre, une demi-once de benjoin, une demi-once de florax et une petite poignée de feuilles de noyer; concassez toutes ces drogues et laissez-les infuser quelques jours; avant de les distiller, et pour le sirop, prenez quatre livres et demie de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes et demie d'eau; pour donner à votre liqueur la couleur de l'huile, vous ferez bouillir une pincée de safran dans un poisson d'eau, pour en retirer la teinture; et vous colorerez votre liqueur; puis vous la passerez à la chausse.

Crème de Cacao.

Vous prendrez une livre de cacao de Caracas, bien choisi et brûlé à son point, comme on l'emploie pour faire le chocolat; ayez bien soin d'en ôter tous les mauvais grains, parce qu'il s'en trouve souvent qui sont gâtés et moisissés: ce qui, au lieu de faire une bonne liqueur, la ferait très-mauvaise; vous pilerez bien votre cacao, et le mettrez infuser dans six pintes d'eau-de-vie; vous y ajouterez une demi-once de vanille coupée et concassée; laissez infuser le tout quelques jours; ensuite faites votre distillation

à l'ordinaire; vous ferez fondre trois livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau, et ferez votre mélange.

Crème d'Absinthe.

Pour six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, vous prendrez une petite poignée d'absinthe fraîche; mais comme dans toutes les saisons on n'en trouve pas toujours de la fraîche, et qu'ordinairement ce n'est que depuis juillet jusqu'en septembre que les plantes aromatiques donnent le plus abondamment et sont les meilleures à employer, l'on peut cependant se servir des plantes sèches lorsque l'on n'en a pas d'autres; dans ce cas pour six pintes d'eau-de-vie, l'on ne mettrait qu'une once d'absinthe avec une demi-once de cannelle et deux gros de macis, le tout infusé et distillé; et pour le mélange, trois livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau; filtrez ensuite votre liqueur.

Crème de Framboises.

Pour six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, vous aurez des framboises fraîchement cueillies; vous les éplucherez et les laisserez infuser pendant vingt-quatre heures dans l'eau-de-vie. La quantité pour la recette est de quatre livres, toutes épluchées; il faut ensuite les distiller; vous ferez fondre, pour le mélange, trois livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau, et vous filtrerez.

*Curaçao, que l'on nomme le plus ordinairement
Cuirasseau.*

C'est une espèce de bigarade, ou orange amère, que l'on dépouille de son écorce, et que l'on fait sécher, en sorte qu'il n'y a que cette peau sèche qui fait la base de cette liqueur; ce sont les épiciers-droguistes qui tiennent et vendent ces écorces. Cette liqueur se fait le plus ordinairement par infusion; vous prendrez une livre de cuirasseaux que vous laverez bien dans de l'eau tiède; ensuite vous les égoutterez sur un tamis, et les mettrez dans une cruche, avec huit pintes d'eau-de-vie et deux pintes d'eau, infuser pendant quinze jours, en remuant la cruche de temps en temps, pour accélérer l'infusion; après ce temps, vous égoutterez votre liqueur sur un tamis; et pour le mélange, vous ferez fondre cinq livres et demie de sucre dans trois pintes d'eau, et y mêlerez votre infusion que vous filtrerez: si votre eau-de-vie ne portait pas vingt-deux degrés, il faudrait supprimer une partie de l'eau qui doit servir à faire fondre le sucre; sans cela, votre liqueur se trouverait trop faible.

Liqueur de Menthe distillée.

Pour six pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, vous prendrez deux moyennes poignées de menthe fraîchement cueillie et cultivée dans les jardins (l'on trouve à acheter toutes ces plantes aromatiques, dans la saison, à la halle aux sim-

ples); vous les mettrez infuser pendant quelques jours, puis vous les distillerez à l'ordinaire; et pour le mélange, il faut trois livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau, pour faire le sirop; vous filtrerez comme à l'ordinaire.

Eau des sept Graines.

Pour six pintes d'eau-de-vie, prenez une once d'anis vert ou de Verdun, une once de fenouil, une once de graines de carottes, une once de carai, une demi-once de graines d'angélique, une once et demie de coriandre, une once d'anette et un gros de macis; concassez tous ces ingrédients, et mettez-les infuser dans de l'eau-de-vie avec une pinte d'eau, pendant quelques jours, et faites votre distillation à l'ordinaire; pour le mélange, vous ferez fondre trois livres et demie de sucre dans trois pintes et demie d'eau; mêlez le tout, et filtrez.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

Manière de faire les Cornichons.

Vous prendrez des cornichons bien verts et nouvellement cueillis; vous les nettoyez bien pour en ôter tout le duvet, soit avec une brosse; soit en les frottant bien dans de l'eau fraîche avec les mains, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement propres; et vous les essuiez; mettez-les ensuite dans un pot ou tinette de terre, et assaisonnez-les avec une poignée de sel, quelques gousses

d'ail; une petite poignée de passe-pierre, autant d'estragon, et un peu de poivre long; d'ailleurs vous ne mettez de tous ces assaisonnemens que suivant la quantité que vous avez de cornichons, et le goût que vous désirez; cela ainsi préparé, vous ferez chauffer votre vinaigre sans le faire bouillir, et vous le verserez sur les cornichons : il est nécessaire d'observer qu'il faut qu'ils trempent bien; vous les laisserez deux ou trois jours; après ce temps, vous égoutterez le vinaigre et le ferez bouillir; écumez-le bien, et reversez-le sur vos cornichons; trois jours après, vous ferez la même chose, et la troisième fois pour les finir, lorsque votre vinaigre aura bouilli et qu'il sera écumé, vous mettrez vos cornichons dans votre poêle ou chaudron, avec tous les ingrédients, et les laisserez sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à frémir; vous les retirerez promptement et les mettrez dans vos pots; vos cornichons, finis et bien verts, peuvent se conserver long-temps.

Bigarreaux au Vinaigre.

Vous prendrez des bigarreaux mûrs, suivant la quantité que vous voudrez en faire; vous couperez le bout de la queue, et les mettrez dans une cruche ou un bocal; vous verserez du très-bon vinaigre dessus, et y ajouterez une petite poignée de coriandre et un peu de cannelle; que vous battrez ensemble: vous mettrez le tout dans un petit morceau de linge pour en faire un

nouët; que vous mettrez dans votre cruche ou bocal; huit jours après vous égoutterez le vinaigre, et lui ferez prendre quelques bouillons sur le feu; retirez-le et versez-le dans une terrine pour le refroidir, et mettez-le sur vos bigarreaux lorsqu'il sera froid : il faudra bien boucher votre bocal pour vous en servir au besoin.

Blé de Turquie au Vinaigre, que l'on sert pour Hors-d'OEuvre.

Prenez la quantité de blé de Turquie que vous voulez, lorsqu'il est formé, c'est-à-dire de la grosseur d'un petit cornichon allongé; dépouillez-le de son enveloppe et de sa chevelure; essuyez-le bien, et mettez-le dans un bocal avec un peu de sel et quelques clous de girofle; remplissez votre bocal de bon vinaigre blanc; laissez-le tremper quelques jours; après ce temps, c'est-à-dire au bout de six ou huit jours, égouttez votre blé, et donnez un bouillon au vinaigre; versez-le dans une terrine pour le laisser refroidir, parce qu'il ne faut pas le mettre bouillant sur le blé; quelques jours après vous lui donnerez la même façon, et le tout sera fini : ayez soin de le bien boucher, pour vous en servir au besoin.

Canapés pour Hors-d'OEuvre.

Vous prendrez la mie d'un gros pain dont vous aurez ôté la croûte; vous la couperez par tranches de l'épaisseur d'un doigt; vous lui donnerez

la forme que vous voudrez, soit en cœur, soit en carré ou en losange, etc.; vous mettrez ces tranches de pain dans une casserole avec du beurre frais ou de la bonne huile d'olives, et les ferez frire des deux côtés, pour qu'elles prennent une belle couleur; ensuite retirez-les; pour les garnir, vous ferez durcir quelques œufs, dont vous séparerez le blanc d'avec le jaune, et que vous hacherez séparément; vous hacherez de même quelques cornichons et câpres, et préparerez des anchois que vous nettoierez bien, et que vous couperez par filets; vous aurez aussi du cerfeuil, de l'estragon et autres fournitures que vous hacherez de même, et les mettrez dans de l'huile; vous les assaisonnerez avec un peu de sel, poivre et vinaigre, les étendrez sur vos canapés, et garnirez ensuite avec vos œufs, anchois et câpres d'un côté seulement; faites le dessin que vous jugerez convenable, et servez sur des assiettes pour hors-d'œuvre.

Concombres marinés.

Epluchez des concombres, et coupez-les le plus mince que vous pourrez; mettez-les dans une terrine; assaisonnez-les avec du sel, gros poivre et vinaigre; vous les laisserez ainsi mariner pendant quelques heures; lorsque vous voudrez les servir, vous les mettrez dans une serviette pour en exprimer tout le vinaigre et l'eau qu'ils ont rendu; vous les mettrez dans un compotier; arrosez-les avec de l'huile et une pin-

cée de gros poivre ou mignonnette, et servez-les pour salade ou hors-d'œuvre.

Café à l'Eau.

Vous choisirez du bon café moca ou martinique, de la meilleure qualité; vous le ferez brûler à son point : pour qu'il y soit, il faut qu'il ait une belle couleur brune, un peu foncée, mais pas noire; pour le brûler plus également, il faut se servir d'une broche; il y en a de toutes les grandeurs, suivant la quantité que l'on veut brûler à-la-fois, et c'est toujours sur le même modèle que celles dont se servent les épiciers, limonadiers, etc., pour brûler le café.

Manière de le faire.

Pour six tasses de café, vous mesurez six tasses d'eau bien pleines que vous mettez dans une cafetière; lorsque votre eau bouillira, vous y mettez un peu de colle de poisson, et mesurerez six cuillerées à bouche combles de café en poudre que vous mettrez dans votre cafetière, en remuant beaucoup, pour abattre le bouillon; vous le remettrez sur le feu, et lui ferez reprendre son bouillon deux ou trois fois, en le remuant toujours avec la cuiller; puis vous le retirerez et y mettrez une tasse d'eau froide; alors vous le laisserez éclaircir : l'on peut une demi-heure après le tirer au clair.

Café à la Crème.

Vous emploierez les mêmes procédés pour le café à la crème que pour celui à l'eau, en aug-

mentant la quantité d'une demi-cuillerée de café en poudre pour chaque tasse d'eau; vous obtiendrez un café très-fort, qui ne diminuera rien à la qualité de votre crème; le café étant fait, pendant qu'il s'éclaircit, vous faites bouillir la crème, et tirez votre café au clair; vous en mettez la quantité que vous désirez dans la crème, suivant la force que vous voulez lui donner.

Chocolat en Boisson.

Vous aurez du bon chocolat de santé ou à la vanille (les tasses sont ordinairement marquées); il y en a de marquées à douze et à seize tasses à la livre; si c'est pour du chocolat à l'eau, il faut prendre de celui marqué à douze tasses à la livre, et celui de seize est pour la crème; vous mettrez dans une chocolatière la même quantité de tasses d'eau que vous voulez faire de chocolat; lorsqu'elle sera prête à bouillir, vous y mettrez autant de votre chocolat marqué par tasses, que vous aurez mis de tasses d'eau; vous le ferez fondre en tournant le bâton à chocolat dans vos mains; vous lui ferez prendre quelques bouillons, et le laisserez mijoter quelque temps sur de la cendre chaude; avant de le servir, vous le remuerez bien avec le bâton, en le tournant, pour le faire mousser, et vous le verserez ensuite dans les tasses.

VINS.

Choix des Vins.

LORSQUE vous choisissez du vin, examinez-le bien dans le vase où il vous est présenté; il faut qu'il soit d'un clair fin, et que sa couleur soit celle du rubis; il doit avoir un bon bouquet: goûtez-le; s'il est franc de goût, c'est-à-dire sans goût de terroir, s'il n'est pas liqueureux, s'il a de la force sans être piquant, et du corps sans être dur, mais un peu ferme: ces diverses qualités constituent un bon vin, alors vous pouvez le prendre. C'est tout ce que l'on peut indiquer comme signes caractéristiques du bon vin; le reste dépend absolument de la délicatesse du palais.

Le vin n'est bon que lorsqu'il a acquis sa parfaite maturité, et qu'il a perdu partie de sa liqueur; lorsqu'il est trop nouveau, il fermente dans l'estomac, et les vapeurs en montent à la tête; s'il est trop vieux, il perd sa force et sa qualité, et attaque les nerfs: or il ne faut le prendre qu'à son point de maturité, ce qui ne peut bien s'indiquer, attendu la différence qui se rencontre entre les années. Les unes font des vins tendres que l'on peut boire deux ou trois ans après leur cuve; les autres en font qu'il faut attendre quatre ou cinq ans; cela dépend des

temps et des crus ; et je considère comme impossible de préciser ou de fixer l'opinion sur la maturité des vins, si l'on ne veut consulter que son goût.

Vins de France.

Les vins de France jouissent à juste titre d'une grande réputation ; et les étrangers en font le plus grand cas.

Ceux de Bourgogne méritent la préférence, du moins suivant la plus grande partie des gourmets, qui les estiment au-dessus de ceux des autres crus de France, parce qu'ils ont l'avantage d'avoir du bouquet, d'être fins, et de facile digestion.

Chaque cru a son type particulier dans ce qu'on appelle Haute-Bourgogne. Les vins d'Auxerre et de Tonnerre jouissent d'une réputation justement méritée. Si j'entreprenais de décrire toutes leurs qualités, cela me mènerait au-delà des bornes que je me suis prescrites. Je ne parlerai donc que des vins de grands entremets, en commençant par celui de Beaune, qui, en bonne année, rivalise avec les premiers crus.

Du Vin de Beaune.

Ce vin, d'une belle couleur rouge, est pourvu de toutes les qualités bienfaisantes ; il supporte bien l'eau, et se conserve plus long-temps que tout autre, sans éprouver d'altération. Il est cependant convenable, pour le boire toujours bon, de ne pas lui laisser passer sa quatrième ou cin-

quième feuille. Ensuite viennent les vins de Pommard, de Volnay, de Nuits, de Chassagne, de St-Georges, de Vonne, de Chambertin, du clos Vougeot, de la Romanée. La Romanée-Conty est le meilleur de tous les vins de Bourgogne. Comme vins blancs, ceux de Chablis sont fort agréables; ceux de Meursault les surpassent, et ceux-ci sont encore surpassés par le Chevalier Morachet. Le Morachet, proprement dit, est le meilleur de toute cette contrée. En général, ce terroir fait peu de vins blancs.

Après ceux de Bourgogne viennent ceux de Champagne. Ils sont tellement connus, que je me crois dispensé d'entrer dans une longue dissertation à ce sujet. L'on sait qu'il ne se donne point de fêtes ou de grands repas, que l'on n'y boive de ce vin, dont la première vertu est de mettre en gaieté. Je me bornerai à dire qu'il s'y fait peu de vin qui ne soit blanc, quoique dans toute la province on ne cultive que des raisins noirs. La manière de le manipuler lui donne cette couleur blanche ou œil de perdrix qui le distingue. Le rouge n'a que peu d'amateurs, à moins que ce ne soient les vins de Bouzy, de Verzai et Vergenai; ils sont chauds dans la bouche, quoique légers et d'un très-agréable bouquet. Ce vin est apéritif et ne supporte pas l'eau, quoiqu'il enivre facilement.

Les crus les plus estimés sont ceux qui avoisinent Reims, comme Ay, Sillery et Espernay. Ces vins blancs se conservent mieux depuis qu'ils

sont faits avec des raisins noirs. Avant cette nouvelle manière de les faire, ils allaient rarement à trois années, sans être malades. Peu de vins en effet sont aussi susceptibles que ceux-ci; ils deviennent gras et déposent dans la bouteille; et lorsqu'on verse ce vin pour le boire, on découvre des fils qui font répugner à le prendre. L'expérience a appris qu'il ne faut pas en faire de grandes provisions, fût-il à bon marché et de bonne année, parce que les différens inconvéniens auxquels il est sujet, le font revenir fort cher, si on en a beaucoup acheté.

Vins de Bordeaux.

Ces vins sont également dans la meilleure classe de nos vins, et, s'il faut en croire les Bordelais, ce sont les meilleurs que la France possède.

1^{re} CLASSE. Les premiers crus que l'on doit rechercher davantage, comme vins rouges, sont Lafitte-du-Château, la Tour, Château-Margau, Aubrion-du-Château, Premier-Grave, et Ségur-Médoc.

2^e CLASSE. Mouton-Canon, Médoc-Canon, Saint-Emilion, Rosans, Margau, la Rose-Médoc, Pichon-Longueville, Médoc-Potelet, Saint-Julien-lès-Ville et St-Julien; vin du Pape (Grave rouge), vin de la Mission (Grave rouge), et tout le haut Pesac : tous ces vins sont également délicieux.

3^e CLASSE. Ces vins, comme ordinaire distingué, peuvent être offerts au second service.

Tous les vins de Pouillac sont nombreux et de bonne qualité; les plus appréciés sont ceux de MM. de Gescourt, Saint-Estève-Catenac, et une infinité d'autres dont la nomenclature deviendrait fastidieuse pour les lecteurs. Je me bornerai à faire observer à tous les acquéreurs de ces vins qu'ils doivent s'attendre à les voir malades pendant à-peu-près deux mois après leur mise en bouteilles. Dans cet état, ils sont beaucoup moins bons que lorsqu'ils ont été goûtés en pièces. Si au contraire on les laisse cinq ou six mois en flacons, ils acquièrent de la qualité : généralement ces vins ont besoin d'être en bouteilles pour s'améliorer.

Vins blancs.

Le Haut-Barsac et le Haut-Preignac, que l'on nomme M. Duroy, est de première qualité. Le Sauterne vient ensuite. Le Barsac, le Langon, le Carbonieux et Podécillac sont considérés comme étant en seconde ligne.

Après les vins de Bordeaux, je parlerai de ceux du Languedoc, de l'Ermitage, de la côte Rôtie, du Dauphiné et de la Provence. Ceux de l'Ermitage, les plus connus, sont rouges, d'une belle couleur, et ont un excellent bouquet; il faut les attendre plusieurs années, parce qu'ils sont âpres; mais lorsqu'ils ont atteint leur point convenable de maturité, ils sont délicieux.

Les blancs sont plus capiteux et tirent un peu sur le jaune. Ceux du Roussillon sont plus forts et plus épais; il faut les attendre long-temps, et

ne les mettre en bouteilles que lorsqu'ils sont dépouillés, ce qui s'opère par les soutirages donnés à propos; ils se gardent trente ans, et même davantage, alors ils prennent un goût d'Alicante; il faut les transvaser pour les servir, parce qu'ils déposent dans les bouteilles : le blanc n'est pas sujet aux mêmes inconvéniens.

Ceux du Languedoc sont tous très-bons; ils plaisent beaucoup aux dames; le plus estimé est le muscat de Frontignan. Il y en a de blanc et de rouge. Ce vin a le désagrément d'être pâteux et de porter facilement à la tête.

Après celui-ci vient le Lunel, blanc et rouge; il y a des années où il ne le cède en rien au Frontignan; le Jurançon dans le Béarn (Basses-Pyrénées) est un vin blanc excellent. Ce qui le distingue particulièrement c'est qu'il sent la truffe, tant par son goût que par son bouquet. Il a l'avantage de se conserver très-long-temps.

Les vins de Provence sont bons, mais les rouges sont trop liqueux. Les blancs sont muscats pour la plupart; les plus recherchés sont ceux de Gemenos, qu'on appelle vins de Toulon, de la Marque, de Barbautan, et beaucoup d'autres dont le détail serait trop long; on les boit au dessert et pour collation.

Il reste maintenant à parler de ceux de Tavelle. Ce sont des vins capiteux, mais excellens; ceux de la côte Rôtie, Saint-Peyret, Condrieux, sont très-estimés; et autrefois dans les meilleures maisons on ne servait que de ces vins à l'entre-

mets. Ils sont passés de mode à Paris; c'est le Bordeaux qui les remplace.

Le défaut d'espace me manque pour indiquer dans cet ouvrage tous les crus de France qui produisent d'excellent vin; mais je crois avoir indiqué les meilleurs, et ceux dont la réputation ne peut être mise en doute.

Après avoir parlé des vins de l'ancienne France, il me reste à parler de ceux des pays réunis. J'entends parler de ceux de Barre, de la Moselle et du Rhin.

Ceux de Barre sont rouges et fort agréables; ce ne sont pas de ces vins que l'on doit citer comme de qualité supérieure; ils ont pour eux d'être bienfaisans, de facile digestion, mais ils ne peuvent supporter le transport; c'est pourquoi ils sont consommés dans le pays et les environs.

Ceux de Moselle sont blancs, légers et apéritifs : ils sont très-bons.

Ceux du Rhin les plus estimés sont blancs; ils tirent leur nom des montagnes qu'arrose ce fleuve.

Pour ne pas faire courir le lecteur d'un pays à l'autre, je vais parler de suite des vins de Hongrie.

Le Saint-Georges est celui qui nous est vendu pour vin de Tokai; il est vrai qu'il en approche beaucoup, quoique la différence en soit grande pour les connaisseurs et les bons gourmets. Il se vend fort cher dans ce pays-ci. A Saint-Georges

on en fait de deux espèces; celui que l'on destine pour faire du vin de Wermoute se compose avec de l'extrait d'absinthe qu'on y ajoute, ainsi que je l'indiquerai ci-après; ce qui lui donne ce goût amer et la qualité bienfaisante qu'il possède de fortifier l'estomac et de faciliter la digestion. Lorsqu'avec des vins de Tokai ou Saint-Georges on veut faire du Wermoute, il suffit d'ajouter, par chaque demi-bouteille, plein un dé à coudre d'extrait de bonne absinthe, et de bien secouer la bouteille. Voilà ce qui constitue le vin de Wermoute, car il n'y a aucun cru de ce nom, ni aucun vin qui ait naturellement ce goût. Celui de Tokai est fort connu de nom, mais peu de personnes connaissent la qualité de ces vins pour en avoir bu; c'est un vin excellent, mais on ne le vend pas. L'Empereur d'Autriche était seul propriétaire du territoire sur lequel il se cultive. Sa Majesté Impériale a fait présent à l'Empereur de Russie d'une petite portion de ce même territoire, ce qui fait que ces deux Souverains en sont seuls propriétaires maintenant; mais ils font des cadeaux de ce même vin aux autres cours ou aux ambassadeurs accrédités près d'eux, ce qui fait qu'il n'y en a pas, ou du moins très-peu dans le commerce; encore n'y parvient-il que par suite des ventes qui se font par ordre des Princes et Seigneurs qui en ont reçu à titre de présent, ou après le décès de ces mêmes personnages. Ce vin, tout excellent qu'il est, a un défaut; il ne souffre pas la vidange, et perd de sa qualité au

bout de quelques jours, si on a laissé du vide dans la bouteille. On a de la peine à le reconnaître. J'ai ouï dire que celui que l'on récolte sur la crête de la montagne n'est pas sujet au même inconvénient. Voilà tout ce qu'il y a de plus particulier sur ce vin.

Les vins de Grèce les plus estimés sont ceux de Chypre; ils se conservent un demi-siècle et même plus. De tout temps ce vin a été fort recherché des Apicius; il est fort agréable, mais fort cher, et bien souvent falsifié; naturel, il est bienfaisant, balsamique; il sent un peu l'outre (espèce de poche ou vase de peau dans lequel on le tient); ce qui déplaît à quelques personnes; mais ce défaut est presque un garant de sa nature.

Après ce vin vient celui de Stançon; il est plus liqueureux que celui de Chypre, et porte un bouquet très-agréable. Il en existe un autre de la même île, qui passe pour du nectar; il est appelé Chio. Les anciens le recherchaient et le considéraient comme l'ambrosie, et l'offraient à leurs dieux. Il en vient peu en France. Ce sont tout au plus quelques demi-bouteilles que les amiraux et marins apportent de cette île lorsqu'ils y relâchent. Il y a aussi la Malvoisie de Chypre; ce vin est muscat et fort estimé: il se vend souvent pour du Syracuse. Celui de l'île de Madère est fort connu en France, et à juste titre très-estimé; il faut, pour être bon, que ce vin soit sec, avec un peu d'amertume, d'un bouquet

agréable, avec un petit goût de poix qu'il prend des outres dans lesquelles on le renferme pour le transporter. Le vin de Malvoisie, du même cru, est aussi délicieux et très-recherché des gourmets; il est doux, extrêmement agréable et sain.

Les vins d'Espagne les plus connus et les meilleurs sont ceux de Malaga; il y en a de plusieurs qualités; il faut les choisir onctueux, c'est-à-dire gras, sans être pâteux, fins de goût et d'une belle couleur tirant sur l'or; il y en a de rouge qui est excellent; il se conserve très-long-temps et possède un très-bon bouquet. Il s'en fait une très-grande consommation dans toute l'Europe; dans ce pays-ci il se boit au dessert, et on le donne aux malades et aux convalescens pour rétablir leurs forces; mais il devient dangereux lorsqu'on en fait excès.

Quant au vin de Porto, il me suffira de dire que ce vin, pour avoir les qualités bienfaisantes qu'on lui connaît, a besoin d'être très-vieux. Les îles britanniques en font une grande consommation; il y en a du rouge et du blanc; mais ce dernier n'est pas commun.

Parmi les vins d'Espagne on distingue celui d'Alicante, qui possède les mêmes vertus, quoiqu'il soit moins agréable à boire; cela vient de ce qu'il est épais, et d'une couleur rouge foncée tirant sur le noir, lorsqu'il est nouveau. Il faut le garder long-temps en fût pour qu'il se dépouille, et lui donner souvent des soutirages.

(Voyez cet article). Lorsqu'on le garde en bouteilles, quoique tiré au clair-fin, il dépose toujours; il faut donc le transvaser: lorsqu'il devient vieux, il acquiert encore plus de qualité, et sa couleur est celle d'une pelure d'oignon; c'est alors qu'il est vraiment bon et bienfaisant; il répare les débilités causées, soit par les excès de fatigue, soit par une longue marche, soit même par l'abus des jouissances; il rétablit l'estomac et lui donne du ton; cependant il est convenable de n'en user qu'avec modération; car il est fort échauffant.

Celui de Rota est aussi pourvu des mêmes vertus bienfaisantes; il est plus fin de goût, et a la même couleur.

Celui de Xérès est blanc, sec et un peu amer; c'est un des meilleurs vins d'Espagne: il se boit au dessert.

Celui des îles Canaries est préféré à tous les vins de Malvoisie par les vrais connaisseurs, parce qu'il est léger, et qu'il se garde longtemps: c'est un vin cuit, fait avec des raisins muscats. Toutes ces qualités sont bonnes à l'estomac; elles sont cependant défendues aux bilieux.

Les Packarets sont secs et fort agréables. Ceux de Bénicarlos sont doux.

Il y a aussi dans toute l'Italie de très-bons vins; et c'est de cette contrée que provient la majeure partie des nôtres. C'est lorsque les Gaulois eurent franchi les hautes montagnes qui séparent l'ancienne Gaule de l'Italie, qu'ayant trouvé des

raisins et des liqueurs faites de leur jus, et après en avoir goûté, ils en rapportèrent à leurs compatriotes pour les déterminer à faire la conquête de ce beau pays; c'est alors que la vigne s'est propagée dans les Gaules, et que peu de siècles après, la conquête que nous avons faite sur l'Italie nous attira le même sort de la part des peuples du Nord, ou Normands, qui nous firent payer bien cher le vin que nos ancêtres avaient bu en Italie, ainsi que celui qui se buvait en France, par suite de nos conquêtes.

Des vins d'Italie, le plus estimé est celui de Falerne, si vanté par Horace, et chanté par J.-J. Rousseau. Celui d'Albe, où était primitivement l'ancienne Rome, est le premier des vins faits par les Romains; il se buvait aux fêtes solennelles; il est encore en réputation. Ce vin est fort agréable, ne porte presque pas à la tête, et est de facile digestion; il y en a du blanc et du rouge; on le permet aux malades, parce qu'il n'est pas violent.

Il y a aussi en Toscane des vins qui rivalisent avec ceux ci-dessus, ce sont ceux de Monte-Fiascone. Ce vin passe dans le pays pour être le meilleur de tous; mais je pense que c'est une erreur, puisqu'il n'a d'autre vertu que celle d'enivrer plus facilement que les autres.

Celui de Florence est muscat; et, comme vin cuit, il a le double avantage de se garder longtemps, et de se transporter facilement. Il s'en fait un grand commerce.

Celui du territoire de Venise est excellent; il est piquant, quoique liqueureux.

Les vins du royaume de Naples les plus connus, sont ceux de Lacryma-Christi et de Gaëte; ils sont rouges et légers, et ont un bouquet fort agréable.

Telles sont les différentes sortes de vin que le commerce m'a appris à connaître.

Du Soutirage des Vins.

Le premier soutirage doit avoir lieu vers la mi-mars de la première année qui suit la récolte. A cet effet, l'on doit avoir des pièces récemment vides; on les rince avec le plus grand soin, et l'on en ôte autant qu'il est possible tout le tartre qui a pu s'y attacher; car ce qui pourrait en rester nuirait essentiellement à la qualité, à la délicatesse et au parfum du vin qu'on veut soutirer. Il faut également bien laver la pièce en dehors, en ratisser les fonds pour les débarrasser de la mousse ou des champignons qui pourraient s'y être formés. On ne doit rien laisser de malpropre, et, jusqu'aux cerceaux, tout doit être lavé très-soigneusement. Après ces précautions, on soufre sa pièce, en se servant d'une grande bonde amincie d'un bout, et plus grosse de l'autre. Cette opération doit se faire par un temps clair et bien sec. Avant que d'entonner, on rince sa pièce avec une demi-bouteille de bon eau-de-vie de Cognac; on l'égoutte bien, et l'on soutire son vin de dessus sa grosse lie, en se

servant, soit d'une grosse fontaine, soit du soufflet ou de la pompe. Après avoir ainsi transvasé son vin, on bouche son tonneau avec un bondon neuf, garni de linge blanc de lessive.

On place ensuite sur des chantiers les pièces ainsi remplies ; on a soin de les tenir pleines, en suppléant régulièrement tous les mois au déficit que chaque pièce peut avoir éprouvé. Il ne faut pas perdre de vue qu'il est indispensable d'employer, pour ce remplissage, du même vin ; car, si l'on employait une qualité inférieure, on s'exposerait à l'affaiblir et à l'altérer, et à perdre ainsi le fruit de ses peines et de ses soins.

Au bout de six mois on donne à son vin un second soutirage, en se conformant toujours aux procédés que nous venons d'indiquer. C'est en répétant plusieurs fois cette opération, que le vin acquiert de la finesse et de la qualité, et qu'il parvient enfin au point de maturité désirable. Lorsqu'il a atteint ce degré de bonté, on le colle, en employant cinq blancs d'œufs pour chaque pièce, si c'est du vin rouge. Voici la manière dont il faut s'y prendre :

On fouette cinq blancs d'œufs que l'on mêle avec une pinte d'eau de rivière. On tire de la pièce qu'on veut coller, trois bouteilles de vin ; on prend ensuite un bâton qui ait à-peu-près la forme et la grosseur d'un manche à balai d'écurie ; l'on fend ce bâton en quatre, de manière que chaque bout soit écarté l'un de l'autre ; on enfonce de petits coins de bois qui doivent pé-

nétrer jusqu'au dernier trait de scie qu'on a fait au bâton, ce qui lui donne la forme de quatre doigts de la main un peu écartés les uns des autres; alors on verse la colle par le bondon; on y introduit son bâton, en l'agitant dans tous les sens (il ne faut pas néanmoins le faire descendre jusqu'au fond. Lorsqu'on a bien remué, on finit de remplir sa pièce avec le vin qu'on en a tiré; on bat les douves pour fouler le vin; on donne un coup de foret sur la douve de dessus, et on bondonne sa pièce, à laquelle il ne faut point toucher de huit à dix jours. Il ne faut pas perdre de vue que cette opération doit se faire par un temps calme et serein.

Toutes ces observations s'appliquent également aux vins blancs. La seule différence consiste dans la manière de les coller. Voici le procédé que l'on met en usage :

Lorsqu'on a fait subir au vin blanc tous les soutirages dont il a besoin pour parvenir à son point de maturité, si l'on veut le rendre parfaitement limpide, ce qui lui donne un goût plus agréable et une couleur plus flatteuse, il faut le coller. A cet effet, on prend de la colle de poisson que l'on met dans un linge bien propre; on la bat avec un marteau ou avec tout autre ustensile convenable, jusqu'à ce qu'elle se défenillète; alors on la déchiquète, et on la met dans une terrine avec un peu d'eau de fontaine ou de rivière (celle de puits est bien moins bonne); on met un verre d'eau sur sa colle, au fur et à mesure

qu'elle a absorbé l'eau qui l'imbibaît, jusqu'à ce qu'on en ait employé trois chopines pour un fort bâton de colle, qui peut servir à coller trois pièces de vin. Lorsque votre colle est bien dissoute, vous y ajoutez trois chopines de bon vin blanc et un poisson d'excellente eau-de-vie, pour conserver votre colle, dans le cas où vous ne l'emploiriez pas tout de suite. Pour qu'elle se conserve, vous passerez le tout au travers d'un linge clair et bien blanc (car le vin surtout exige la plus grande propreté); on coule deux fois sa colle, et on l'entonne dans des bouteilles bien rincées, que l'on bouche; on les met ensuite dans un lieu sec et frais. Une bouteille de cette colle suffit pour coller une pièce de vin. On suit à cet égard la même marche que pour coller le vin rouge, excepté qu'au lieu de blancs d'œufs, on se sert de colle de poisson. On ne doit pas oublier de donner de l'air au moyen d'un fauset, ce qui facilite la clarification, ainsi qu'il a été dit à l'article du vin rouge.

Si, contre toute attente, le vin se trouvait trouble après l'avoir collé de la manière que nous venons d'indiquer, dans ce cas faites bouillir une pinte de lait ou de crème que vous laisserez refroidir; vous enlèverez la peau qui se forme dessus, ou le beurre, s'il s'en trouve; videz-le alors dans votre pièce, et votre vin ne tardera pas à s'éclaircir.

Si c'était du vin rouge qui fût trouble, dans ce cas prenez du papier gris sans odeur; roulez

les feuilles de façon qu'elles puissent entrer par le bondon ; mettez-en d'abord une, et quand elle se sera développée, mettez-en une seconde, et ainsi de suite, jusqu'à douze ; laissez-les se précipiter au fond, et ne tirez votre vin que quand il sera bien clair, ce qui ne tardera pas à arriver. Si votre vin était gras, il se trouvera tout à-la-fois clarifié et dégraissé.

On indique plusieurs autres manières pour parvenir au même but ; mais comme je n'en ai point fait usage, et que quelques-unes d'ailleurs ne sont pas très-salubres, je crois devoir m'abstenir de les faire connaître.

Comme j'ai parlé de la graisse du vin, il ne sera peut-être pas hors de propos d'en indiquer les diverses causes. Il en est quelques-unes qui dépendent de nous, et d'autres qui sont hors de notre pouvoir. Par exemple, le manque de soin ou d'instruction dans le soutirage des vins peut contribuer puissamment à cette maladie. Si, la première année, on ne soutire pas les vins de dessus leur grosse lie, ou si, après les avoir soutirés, on néglige de remplir les pièces avec soin chaque mois, si l'on emmagasine ses vins, surtout pendant l'été, dans un cellier trop chaud ; si l'on tire à la pièce chaque fois que l'on a besoin de vin, et qu'on la laisse ainsi longtemps en vidange, toutes ces inattentions et ce défaut de soin peuvent être plus que suffisants pour rendre le vin gras. Il est donc vrai de dire que plusieurs causes proviennent de notre vo-

lonté. Mais je dois dire aussi que souvent, malgré les plus grands soins et les plus sages précautions, nous ne saurions prévenir cet accident. La saison contraire quelquefois la combinaison des parties constituantes du vin. Ainsi, dans les années trop chaudes et trop sèches, l'huile essentielle ne se trouve point dans un équilibre parfait avec le moût, ce qui rend la cuvée languissante, et empêche la combinaison de la partie sucrée avec la partie aqueuse. Il y a le même inconvénient dans les années trop froides ou trop pluvieuses, ce qui empêche que l'huile essentielle ne se combine avec les acides et autres parties constitutives du vin.

Aussitôt qu'on s'aperçoit que le vin menace de tourner à la graisse, ce que l'on peut reconnaître aux signes suivans : (Lorsqu'on pique une pièce de vin pour la goûter, le vin ne sort et ne tombe dans le vase destiné à le recevoir que d'une manière lourde et lente; il ne jaillit point avec cette vivacité qui est naturelle à un vin parfaitement sain. Si on le goûte, on sent quelque chose de gras qui emplit la bouche. On n'éprouve plus cette sensation agréable que procure au palais la dégustation d'un vin franc et généreux.) Lorsque ces diverses circonstances se réunissent, elles sont une preuve non équivoque que le vin tourne à la graisse. Alors, indépendamment des moyens que j'ai déjà indiqués, il faut de suite soutirer.

Ayez en outre une once de crème de tartre

que vous mettez dans une bouteille qu'il faudra presque remplir avec le vin soutiré. On laissera bien fondre cette crème de tartre, et, pour y parvenir, on secouera souvent la bouteille; on ajoutera à ce mélange un demi-setier de bonne eau-de-vie de Montpellier, et quelques pintes de vin de l'année. Ces précautions doivent avoir un plein succès, et opérer sûrement la guérison du vin malade. Néanmoins il est prudent de le boire promptement, car il est à craindre qu'au bout de quelque temps il ne retombe dans le même état.

Observations sur la Manière de mettre le Vin en Bouteilles.

Lorsqu'on colle une pièce de vin pour la mettre en bouteilles, on doit avoir le soin d'élever un peu le côté opposé à celui où l'on doit placer la cannelle ou fontaine. Cette élévation ne doit pas être de plus de deux pouces; et on emploie à cet effet quelques petites pierres ou morceaux de bois à l'aide desquels on cale et on élève sa pièce. Cette précaution obvie à l'inconvénient de remuer le vin, et par conséquent de le troubler lorsqu'il est clair-fin. L'on pose sa fontaine, et l'on a le soin de se servir d'un perçoir dont la mèche soit de même dimension qu'elle. On doit percer sa pièce en pleine douve, et jamais entre deux. On doit tenir son perçoir bien droit, et lorsqu'on s'aperçoit que le vin commence à sortir par l'ouverture qu'on est en train de faire,

on doit s'arrêter. On nettoie soigneusement les copeaux que la mèche a faits, et l'on enfonce de suite avec force la fontaine, afin qu'en brisant la faible partie de la douve qui n'a point été percée, le vin ne puisse pas avoir le temps de se répandre, et que la cannelle bouche hermétiquement le trou que l'on vient de faire. On doit aussi faire en sorte que la cannelle soit un peu inclinée d'un côté, c'est-à-dire qu'elle ne soit pas posée bien perpendiculairement, afin qu'on ait plus de facilité pour poser les bouteilles, et pour les placer plus commodément sous la fontaine. En remplissant ses bouteilles, on doit les tenir un peu penchées, afin que le vin ne mousse pas. Lorsqu'une bouteille est aux trois quarts pleine, on ferme la fontaine à moitié; et pendant qu'elle finit de s'emplir, on bouche celle qu'on a précédemment remplie.

Je ne saurais trop insister sur la nécessité de rincer parfaitement les bouteilles; c'est un point très-essentiel. Pour bien remplir ce but, il faut se servir du plomb que l'on emploie pour la chasse; on se sert aussi d'une petite chaîne, et si la bouteille a beaucoup de crasse, on change plusieurs fois d'eau, sans pourtant ôter le plomb de la bouteille. Lorsqu'on a bien nettoyé son flacon, on souffle dedans, et s'il sent quelque mauvais goût, il faut le mettre de côté, et ne point s'en servir. Quant aux bouteilles qui n'auront aucun mauvais goût; il faut y passer à plusieurs reprises de l'eau bien claire, et les bien égoutter. Il ne

fait pas trop remplir les bouteilles ; on doit laisser un peu de vide entre le bouchon et le vin, pour ménager un peu d'air, autrement la bouteille risquerait de casser. Gardez-vous bien de vous servir de bouteilles étoilées, cette fausse économie vous exposerait à perdre tout à-la-fois le vin et le flacon. Par la même raison on ne doit pas lésiner sur le choix des bouchons ; on doit les choisir de la meilleure qualité ; car, soit que le bouchon ne bouche pas bien hermétiquement, soit que ce soit un bouchon qui ait déjà servi, et qui a peut-être été retaillé, on s'expose, ou à laisser fuir son vin, ou à lui donner quelque mauvais goût. Pour bien boucher sa bouteille, il faut aussi faire entrer le bouchon de force, et se servir à cet effet d'une batte de chêne, qui ressemble beaucoup à la fêrule des pédagogues. Il faut que le bouchon soit presque tout entier dans le goulot de la bouteille. En battant le bouchon pour le faire bien entrer dans la bouteille, il faut avoir la précaution de tenir sa bouteille sur un baquet, afin que le vin ne soit pas perdu, dans le cas où elle viendrait à se casser, ce qui arrive assez souvent lorsqu'on veut bien boucher. On cachète ensuite sa bouteille avec de la cire d'Espagne, de telle couleur que l'on veut. Si l'on craint que la force ou la fermentation du vin ne fasse partir la bouteille, on a le soin de ficeler en liant le goulot avec le bouchon. Si ce sont des vins qui doivent rester long-temps en bouteilles, il est plus convenable de les gou-

dronner; c'est le seul moyen de bien conserver les bouchons, qui à la longue peuvent se détériorer, et par suite faire fuir le flacon, en donnant de l'air au vin.

Manière de préparer le Goudron pour goudronner les Bouteilles.

Pour préparer votre goudron, prenez une livre de poix-résine, une égale quantité d'*arcanson*, une demi-livre ou trois quarterons de suif, comme petits bouts de chandelles, ratissure de chandeliers ou bougeoirs, etc.; mêlez le tout dans un poëlon de terre vernissée, ou une terrine de même espèce; mettez ces trois ingrédients fondre ensemble sur un feu modéré; remuez-les bien jusqu'à parfait amalgame; veillez bien au moment où votre goudron sera prêt à bouillir, et ôtez-le de dessus le feu aussitôt qu'il se disposera à monter par-dessus les bords du vase; car la partie qui tomberait dans le feu enflammerait celle qui se trouve dans le vase: ce qui vous exposerait à mettre le feu.

Votre goudron étant bien fondu, incorporez-y de l'ocre, rouge ou jaune, du blanc d'Espagne ou du noir de fumée. Si vous vous servez de noir de fumée, vous aurez le soin de mettre un peu plus de suif, parce que le noir sèche bien plus que les terres colorantes et absorbantes; mêlez bien le tout ensemble, et lorsque la couleur sera telle que vous la désirez, laissez un peu refroidir votre amalgame; trempez alors légèrement le bout du

goulot de votre flacon jusque vers le collet; tournez la bouteille dans vos mains pour qu'elle se goudronne également; laissez-la refroidir ensuite, en la posant sur le cul; continuez alors votre opération, sans oublier de remuer souvent votre goudron avec un bout de latte, et en même temps de le faire un peu chauffer aussitôt qu'il devient trop épais, car, dans cet état, vous consommerez mal-à-propos beaucoup plus de goudron, et votre opération serait bien moins agréable à la vue.

*Manière de ranger ses Bouteilles dans les Cases
d'une Cave.*

Lorsque les bouteilles sont pleines, bouchées et cachetées, ou goudronnées, il faut les ranger de suite; car, si l'on négligeait de le faire, on s'exposerait à voir son vin se couvrir de fleurs, ce qui peut occasioner les plus grands préjudices. Il faut donc ranger de suite ses bouteilles dans les cases. Voici la manière de s'y prendre. Sous le premier rang on doit mettre trois pouces de sable fin, et dont on aura le soin de bien ôter tous les petits cailloux, de crainte que le poids des autres bouteilles ne fasse casser celles de dessous, ce qui arriverait probablement sans la précaution que nous indiquons, et d'où il résulterait un préjudice qu'il est facile d'éviter. Il faut étendre le sable bien également; on y range le premier rang de ses bouteilles, qui doit être de dix ou onze; le goulot doit être du côté du

mur, et à deux pouces de distance; que les culs de vos bouteilles soient bien alignés; mettez deux lattes sur le goulot et une sur le cul; mettez les autres bouteilles à contre-sens des premières, de manière que les goulots soient à l'opposé des autres; faites que les ventres de vos bouteilles ne portent pas sur celles de dessous, et continuez ainsi votre opération toujours dans le même sens, aussi haut que vous voudrez. Si même vos piles sont bien perpendiculaires, vous pouvez sans danger élever votre case jusqu'à la voûte. Lorsque vous n'aurez pas employé de bouteilles étoilées, et qu'elles seront toutes uniformes, vous pouvez être certain qu'il n'y a point d'accident à craindre, surtout si en même temps vous n'avez fait usage que de bonnes lattes. Il est des personnes qui, au lieu de lattes, emploient des nattes de paille semblables aux paillassons ordinaires; elles s'en trouvent très-bien; et je conseillerais volontiers à ceux qui ont à monter leur cave de donner la préférence à cet usage.



FIN.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE SECOND VOLUME.

POISSON.

	pages		pages
B RAISE maigre.	1	<i>Huitres.</i>	16
Glace de Poissons.	<i>ib.</i>	Huitres en Coquilles.	<i>ib.</i>
<i>Carpes.</i>		— sur le Gril.	17
De la Carpe en général.	2	— en Ragout.	18
Carpe à la Chambor.	<i>ib.</i>	<i>Brochet.</i>	
— farcie.	3	Brochet à la Chambor.	<i>ib.</i>
— au Bleu ou au Court-		— au Bleu ou au Court-	
Bouillon.	5	Bouillon.	<i>ib.</i>
— frite.	<i>ib.</i>	— à l'Allemande.	<i>ib.</i>
— grillée.	6	— en Dauphin.	19
Matelote de Carpes et d'An-		— à l'Arlequine.	<i>ib.</i>
guilles.	<i>ib.</i>	Grenadins de Brochet.	20
— à la Marinière.	8	Côtelettes de Brochet.	<i>ib.</i>
Fricandeau de Carpes.	9	Filets de Brochet à la Bé-	
Laitances de Carpes frites.	<i>ib.</i>	chamelle.	<i>ib.</i>
Caisse de Laitances de Car-		Salade de Brochet.	21
pes.	10	<i>Barbillon.</i>	<i>ib.</i>
Ragout de Laitances de Car-		<i>Anguille.</i>	
pes.	<i>ib.</i>	Anguille à la Broche.	<i>ib.</i>
Aspic de Laitances de Car-		— à la Sainte-Menéhould.	22
pes.	<i>ib.</i>	— à la Poulette.	<i>ib.</i>
<i>Ecrevisses, Homards, Cre-</i>		— à la Tartare.	23
<i>vettes et Chevrettes.</i>	<i>ib.</i>	Matelote d'Anguille.	24
Ecrevisses, et Manière de		<i>Lamproie.</i>	<i>ib.</i>
les faire cuire, soit pour		Matelote de Lamproie.	<i>ib.</i>
gros, moyens, petits En-		Lamproie à la Tartare.	25
tremets ou Garnitures.	12	<i>Perche.</i>	<i>ib.</i>
— à la Poulette.	13	Perches au Beurre.	<i>ib.</i>
— en Matelote.	<i>ib.</i>	— à la Pluche verte.	26
Homard.	14	— à la Hollandaise.	<i>ib.</i>
Crevettes.	<i>ib.</i>	— en Matelote.	<i>ib.</i>
<i>Moules.</i>	15	— frites.	<i>ib.</i>
Moules au Naturel ou à la		— au Vin.	27
Flamande.	<i>ib.</i>	— à la Vassefiche.	<i>ib.</i>
Moules à la Poulette.	16		

	pages		pages
<i>Tanche.</i>		<i>Cabillaud ou Morue.</i>	
Tanches en Matelote.	28	Cabillaud, ou Morue fraîche, à la Hollandaise.	40
— à la Poulette.	<i>ib.</i>	— en Dauphin.	41
— à l'Italienne.	<i>ib.</i>	— à la Sainte-Menéould.	<i>ib.</i>
— frites.	29	— au gratin et à la Béchamelle.	<i>ib.</i>
<i>Lotte.</i>			
<i>Saumon.</i>		Morue à la Maître-d'Hôtel.	42
Saumon au Bleu ou au Court-Bouillon.	30	— à la Provençale.	43
Darde de Saumon grillée.	<i>ib.</i>	— au Beurre noir.	<i>ib.</i>
— à l'Italienne, au Gras ou au Maigre.	<i>ib.</i>	— à la Crème, ou bonne Morue.	<i>ib.</i>
Saumon à la Genevoise.	31	— au Gratin ou à la Béchamelle.	44
— à la Hollandaise.	<i>ib.</i>	— à la Hollandaise.	<i>ib.</i>
— à l'Anglaise.	<i>ib.</i>	— à la Bourguignote.	<i>ib.</i>
— à la Béchamelle, en Gras ou en Maigre.	32	Queues de Morues à l'Anglaise.	<i>ib.</i>
Sauté de Saumon, ou Escalopes de Saumon, à la Maître-d'Hôtel ou à l'Espagnole.	<i>ib.</i>	<i>Turbot.</i>	
Saumon au Court-Bouillon, pour servir comme Plat de Rôt.	33	Turbot entier pour premier ou second Service.	45
Salade de Saumon.	<i>ib.</i>	— au Gratin et à la Béchamelle.	46
Saumon fumé.	34	Filets de Turbot en Salade.	<i>ib.</i>
— salé.	<i>ib.</i>	Turbotins sur le Plat.	47
<i>Truite.</i>		Turbotin, Sauce Tomate.	<i>ib.</i>
<i>Alose.</i>		Barbue.	<i>ib.</i>
Alose à l'Oseille.	35	Flotte ou Flotton.	48
— grillée, sauce aux Câpres.	<i>ib.</i>	<i>Sole.</i>	
— au Court-Bouillon.	36	Soles pour Rôt.	49
— à la Hollandaise.	<i>ib.</i>	— à la Flamande.	<i>ib.</i>
<i>Esturgeon.</i>		— sur le Plat ou au Four.	<i>ib.</i>
Esturgeon entier au Court-Bouillon.	37	Filets de Soles à la Horly.	50
— à la Broche.	<i>ib.</i>	Sauté de Filets de Soles à la Maître-d'Hôtel.	<i>ib.</i>
Côtelettes d'Esturgeon en Papillotes.	38	Soles au Gratin.	51
Esturgeon en Fricandeau.	<i>ib.</i>	Filets de Soles à l'Italienne.	52
Esturgeon.	39	— en Mayonnaise.	<i>ib.</i>
Kavia.	<i>ib.</i>	— en Salade.	<i>ib.</i>
		<i>Limande, Carrelet et Flaye.</i>	
		Carrelets frits.	53

DES MATIERES.

367

	pages		pages
<i>Merlan.</i>		<i>Vive.</i>	62
Merlans frits.	53	Vives, Sauce aux Câpres.	<i>ib.</i>
— à la Hollandaise ou à la Flamande.	54	— à la Maitre-d'Hôtel.	63
— sur le Plat.	<i>ib.</i>	— à l'Italienne.	<i>ib.</i>
— grillés.	<i>ib.</i>	— à l'Allemande.	<i>ib.</i>
— aux fines Herbes.	<i>ib.</i>	<i>Maquereau.</i>	
Filets de Merlans à la Horly.	55	Maquereaux à la Maitre-d'Hôtel.	64
Hatelettes de Filets de Merlans.	<i>ib.</i>	— à l'Anglaise.	65
Filets de Merlans en Turban.	56	— à la Flamande.	<i>ib.</i>
— au Gratin.	57	— à l'Italienne.	66
		Filets de Maquereaux à la Maitre-d'Hôtel.	<i>ib.</i>
<i>Eperlan.</i>	58	Maquereaux au Beurre noir.	67
Eperlans frits.	<i>ib.</i>	<i>Raie.</i>	<i>ib.</i>
— à l'Anglaise.	<i>ib.</i>	Raie bouclée, Sauce aux Câpres.	<i>ib.</i>
<i>Grondin.</i>	59	— à l'Espagnole.	68
Grondins à la Maitre-d'Hôtel.	<i>ib.</i>	— Sauce au Beurre noir.	69
— en Cornets et aux fines Herbes.	60	— frite ou en Marinade.	<i>ib.</i>
— à la Pluche verte.	<i>ib.</i>	Raie ton frit à cru.	70
<i>Rouget Barbet.</i>	<i>ib.</i>	<i>Hareng.</i>	<i>ib.</i>
<i>Saint-Pierre, ou Poule de Mer.</i>	61	Harengs frais, Sauce à la Moutarde.	<i>ib.</i>
<i>Eglefin.</i>	<i>ib.</i>	Caisse de Laitances de Harengs.	71
<i>Bar.</i>	<i>ib.</i>	Harengs peccs.	72
<i>Mulet et Surmulet.</i>	62	— pour hors-d'œuvre.	<i>ib.</i>
		— saurets.	<i>ib.</i>
FARCES EN GÉNÉRAL.			
Godiveau.	73	Quenelles de Perdreaux.	80
Chair à petits Pâtés et Pâte à la Ciboulette.	74	— 2 ^e Faisans.	<i>ib.</i>
Gratin.	75	Boudin de Lapereaux à la Richelieu.	<i>ib.</i>
Panade.	76	— d'Ecrevisses.	81
Mie de Pain.	77	— de Merlans.	82
Autre manière de faire la Mie de Pain, et que je préfère à la précédente.	<i>ib.</i>	Boudins en général.	<i>ib.</i>
Farces cuites.	<i>ib.</i>	Croquettes de Lapereaux.	83
Quenelles de Volaille.	78	Quenelles de Merlans.	<i>ib.</i>
— de Lapereaux.	80	— de Saumon.	84
		— de Brochet.	<i>ib.</i>
		— de Carpes.	<i>ib.</i>

PÂTISSERIE.

	pages		pages
Pâte à dresser.	87	Pâte à Ramecain, d'une	
— brisée.	<i>ib.</i>	autre manière.	113
— à Nouilles.	89	Talmouse sans Fromage.	114
Feuilletage.	90	Talmouses à la Saint-De-	
Petits Pâtés au Naturel.	91	nys.	<i>ib.</i>
— au Jus.	92	Fondus.	115
— à la Béchamelle.	<i>ib.</i>	Gâteau au Fromage.	<i>ib.</i>
— bonchés à la Reine.	93	Brioche au Fromage.	116
— à la Mancelle.	<i>ib.</i>	Gâteau au Lard.	<i>ib.</i>
— au Salpicon.	94	— de Compiègne.	117
Tourte d'Entrée de Godi-		Crème pâtissière.	<i>ib.</i>
veau.	<i>ib.</i>	— Frangipane.	118
Pâté à la Ciboulette.	95	Baba.	<i>ib.</i>
— chaud de Godiveau.	96	Plumbuting.	119
— à la Financière.	<i>ib.</i>	Wouelche rabette, ou La-	
Pâté chaud, maigre, de		pin gallois.	121
Carpe et d'Anguille.	<i>ib.</i>	Biscuit de Niauffes.	<i>ib.</i>
— de Pigeons à l'Anglaise.	97	Tourte de Frangipane.	122
— de Giblettes piaïé, à		— à la Moelle.	<i>ib.</i>
l'Anglaise.	<i>ib.</i>	— aux Rognons de Veau.	123
Vol-au-Vent.	98	— de Confitures.	<i>ib.</i>
Pâté froid de Veau.	<i>ib.</i>	— de Pêches.	<i>ib.</i>
— en Timbale.	101	Feuilletage à l'Espagnole.	124
— froid à la Déforge.	102	— à l'Anglaise, ou de Mi-	
— de Jambon.	<i>ib.</i>	nimes.	125
— de Perdreaux.	104	Pouting à l'Anglaise.	<i>ib.</i>
— de Perdreaux rouges,		Gâteau au Riz.	126
à la Périgueux.	105	— de Carottes.	127
Pâtés de Poulardes et de		— aux Pistaches.	128
toute autre Volaille,		Flan de Nouilles mérin-	
comme Dindon, Pou-		guées.	<i>ib.</i>
let, etc.	106	— de Vermicelle.	129
Pâté de Pithiviers.	<i>ib.</i>	— suisse.	130
Pâte à Brioche.	107	Croque-en-Bouche.	<i>ib.</i>
— d'Echaudés.	109	Gâteau de Mille-Feuilles.	131
— à Biscuits ordinaires.	110	Pâte d'Amandes.	132
— royale.	111	— d'Office.	133
— de Choux à la Reine.	112	— à la Génoise.	134
Pouplm.	<i>ib.</i>	— à la Madeleine.	<i>ib.</i>
Pâte à Ramecain.	113	Tartelettes à la Chantilly.	135

DES MATIÈRES.

369

	pa ge		pages
Petites Gènoises.	136	Darioles.	144
Bouchées de Dame.	<i>ib.</i>	Omelette soufflée.	145
Gaufres aux Pistaches.	137	— soufflée et moulée.	<i>ib.</i>
Gènoises glacées à l'Ita- lienne.	<i>ib.</i>	Soufflé de Fécule de Pom- mes de terre.	146
Mirlitons de Rouen.	138	Riz soufflé.	147
Gâteau à la Reine.	139	Charlotte de Pommes aux Confitures ou sans Con- fitures.	<i>ib.</i>
Mirlitons à la Parisienne.	<i>ib.</i>	Pommes au Beurre.	148
Gâteau d'Amandes.	<i>ib.</i>	Chartreuse de Pommes (<i>Entremets</i>).	149
— de Pithiviers.	140	Pommes au Riz.	150
— à la Portugaise.	<i>ib.</i>	— à la Polonaise.	151
Biscuit manqué.	<i>ib.</i>	Côtelettes en Surprise.	<i>ib.</i>
Fanchonnettes.	141	Prositroles au Chocolat.	152
Petits Gâteaux polonais.	142	Misies-Paës (Pâté à l'An- glaise).	153
Cannelons.	<i>ib.</i>		
Puits d'Amour.	143		
Petites Tartelettes bandées.	<i>ib.</i>		
Gâteaux en Losange.	144		

ENTREMETS.

	pages		pages
Beignets de Pommes.	155	OÛfs au Fumet de Gibier.	165
— soufflés.	<i>ib.</i>	— en Surprise.	166
— de Blanc-Manger.	156	— à la Neige.	<i>ib.</i>
— de Surprise.	157	Crème à l'Anglaise.	167
— d'Abricots.	<i>ib.</i>	OÛfs à l'Aurore.	168
— de Pêches.	158	— à la Polonaise.	169
— d'Oranges.	<i>ib.</i>	— à la Tripe.	<i>ib.</i>
— de Cerises.	<i>ib.</i>	— à la Béchamelle.	170
— ou Croquettes de Riz.	159	— à la Sauce Robert.	<i>ib.</i>
Crème frite.	160	— pochés au Jus.	171
Beignets de Céleri.	161	— pochés pour toutes sortes de Ragoûts, tels qu'Oseille, Epinards, Chicorée, Concombres, Purée de Pois, Lentilles sauce tomate, et Ravi- gotes.	<i>ib.</i>
— de Salsifis et de Scor- sonères.	<i>ib.</i>	— au Beurre noir.	172
Crème au Café blanc.	162	— sur le Plat, <i>dits</i> au Miroir.	<i>ib.</i>
— au Chocolat.	163	— brouillés.	173
— à la Fleur d'Orange.	<i>ib.</i>		
— vierge.	<i>ib.</i>		
— au Café, sans gésier.	164		
OÛfs au Café blanc.	<i>ib.</i>		
— au Thé.	165		
— au Bouillon.	<i>ib.</i>		

	pages		pages
Omelette au Naturel.	174	Artichauts frits.	191
— à la Célestine.	<i>ib.</i>	— braisés.	<i>ib.</i>
— aux Confitures.	175	Culs d'Artichauts à la Ra-	
— au Rognon de Veau.	<i>ib.</i>	vigote.	192
— aux Champignons.	<i>ib.</i>	Artichauts à la Bretonne.	<i>ib.</i>
— à l'Oscille.	176	Asperges au Beurre.	193
— au Lard.	<i>ib.</i>	— au Jus.	<i>ib.</i>
— aux Truffes.	<i>ib.</i>	— aux petits Pois.	<i>ib.</i>
Panequets.	<i>ib.</i>	— aux petits Pois au roux.	194
Gelée d'Oranges.	177	Fèves de Marais.	<i>ib.</i>
— de Citrons.	179	— de Marais au Jus.	195
— de Fruits rouges.	<i>ib.</i>	Haricots blancs à la Mai-	
— Gelée de Fleur d'O-		tre-d'Hôtel.	<i>ib.</i>
range au Vin de Cham-		— au Jus.	196
pagne.	<i>ib.</i>	— à la Bretonne.	<i>ib.</i>
— d'Ananas.	180	Concombres farcis.	<i>ib.</i>
— d'Ananas dans l'Ana-		— au Jus.	197
nas même.	<i>ib.</i>	— à la Poulette.	<i>ib.</i>
— de Marasquin.	181	— à la Béchamelle.	198
— au Rum.	<i>ib.</i>	— en Salade, à la manière	
Blanc-Manger.	182	anglaise.	<i>ib.</i>
Pois d'Entremets à la Fran-		Cardons d'Espagne, à la	
çaise.	183	Moelle et à l'Espagnole.	<i>ib.</i>
— au Lard ou au Jam-		— au Parmesan.	199
bon.	184	— Sauce au Beurre.	200
— à l'Anglaise.	<i>ib.</i>	Cardes-Poirées.	<i>ib.</i>
Haricots verts à la Pou-		Cardons à la Béchamelle.	<i>ib.</i>
lette.	<i>ib.</i>		
— à l'Anglaise.	185	<i>Navets.</i>	201
— tout-à-fait à l'Anglaise.	<i>ib.</i>	Navets au Sucre.	<i>ib.</i>
— à la Bretonne.	186	— à l'Espagnole.	202
— à la Lyonnaise.	<i>ib.</i>	— à la Sauce blanche.	<i>ib.</i>
— en Salade.	<i>ib.</i>	Choux-Raves et Choux-	
Choufleurs Sauce au Beur-		Navets.	203
re.	187	Choux de Bruxelles.	<i>ib.</i>
— au Jus.	<i>ib.</i>	Choux Brocolis.	204
— au Parmesan.	188	Brocolis à l'Anglaise.	<i>ib.</i>
— frits.	<i>ib.</i>	— rouges à la Flamande.	<i>ib.</i>
Artichauts à la Sauce blan-		Carottes à la Flamande.	205
che.	<i>ib.</i>	— à la Orléans.	<i>ib.</i>
— à la Barigoule.	189	Petites Racines.	206
Autre Manière d'Arti-		Crôûtes aux Champignons.	<i>ib.</i>
chauts à la Barigoule.	190	Champignons à la Borde-	
— à l'Italienne.	<i>ib.</i>	laise.	207

DES MATIERES.

371

	pages		pages
Champignons à la Bordelaise sur la tourtière.	207	<i>Patates.</i>	213
— à la Tourtière.	208	Patates au Beurre.	<i>ib.</i>
Croustes aux Morilles.	<i>ib.</i>	— en Beignets.	214
Mousserons.	209	Frangipane de Patates.	<i>ib.</i>
Truffes au Vin de Champagne, à la Serviette.	<i>ib.</i>	<i>Aubergines.</i>	<i>ib.</i>
— en Croustade.	210	Aubergines sur le Gril.	215
— à la Cendre.	<i>ib.</i>	— à la Tourtière.	<i>ib.</i>
— à l'Espagnole.	211	<i>Topinambours.</i>	<i>ib.</i>
— à la Piémontaise.	<i>ib.</i>	<i>Houblon.</i>	<i>ib.</i>
— à la Périgieux.	<i>ib.</i>	<i>Giromon.</i>	
<i>Pommes de Terre.</i>	<i>ib.</i>	Manière d'accommoder le Giromon.	216
Pommes de terre à la Maître-d'Hôtel.	<i>ib.</i>	Autre Manière d'accommoder le Giromon.	<i>ib.</i>
— au Jus ou à la Bretonne.	212	Bonnet de Turc et Artichaut de Barbarie.	<i>ib.</i>
— à la Lyonnaise.	<i>ib.</i>		
— à l'Anglaise, dites Maché-Potetesse.	213		

OFFICE.

MENUS D'OFFICE.

Menu pour une table de 40 couverts.	217	Menu pour une table de 15 à 20 couverts.	218
— pour une table de 12 à 16 couverts.	<i>ib.</i>	— pour une table de 16 à 20 couverts.	219
— pour 8 à 12 couverts.	218	— pour une table de 40 couverts.	<i>ib.</i>
— pour une table de 20 à 25 couverts.	<i>ib.</i>		

CLARIFICATION DU SUCRE. 220

Grand Lissé.	220	Sucre au Cassé.	222
Petit et gros Boulet.	222		

CLARIFICATION DU MIEL. 223

COMPOTES ET FRUITS CONFITS.

Abricots verts.	224	Gelée de Groseilles.	225
Compote de Cerises précoces.	<i>ib.</i>	Compote de Framboises.	226
— de Cerises sans noyaux.	225	Confiture de Framboises.	<i>ib.</i>
		Compote d'Abricots.	<i>ib.</i>

	pages		pages
Abricots à Oreilles.	227	Conserve de Fraises.	249
Marmelade d'Abricots.	228	— de Cédrat.	250
Pâte d'Abricots.	<i>ib.</i>	— de Roses.	251
Abricots à l'Eau-de-Vie.	229	— de Chocolat.	<i>ib.</i>
Compote de Poires d'Eté.	230	— de Café.	<i>ib.</i>
— de Poires de Martin-		— soufflée au Safran.	252
Sec.	<i>ib.</i>	Gâteaux de Fleur d'Orange.	<i>ib.</i>
— de Bon-Chrétien blan-		— soufflé à la Rose.	253
che.	231	Sucre Candi en Terrine,	
Bon-Chrétien grillé.	<i>ib.</i>	à la Fleur d'Orange, ou	
Compote de Pommes blan-		Gros Candi.	<i>ib.</i>
ches.	232	Gros Candi à la Rose.	254
— de Pommes à la Portu-		— jaune.	255
gaise.	233	Candi de Violettes.	<i>ib.</i>
Gelée de Pommes.	<i>ib.</i>	Petit Candi de Jasmin.	256
Prunes de Reine-Claude.	234	— de Jonquille.	<i>ib.</i>
— de Mirabelle.	235	Jonquille entière.	<i>ib.</i>
Compote de Pêches mi-		Fleur d'Orange pralinée.	257
gnonnes.	236	Conserve de Fleur d'O-	
Pêches Grosses-Mignonnes.	<i>ib.</i>	range.	258
Marmelade de Pêches.	<i>ib.</i>	Petit Candi d'Amandes.	259
Pêches à l'Eau-de-Vie.	237	— à la Rose.	260
Compote de Pêches grillées.	<i>ib.</i>	Amandes pralinées.	261
— de Coins.	238	Avelines pralinées.	<i>ib.</i>
Gelée de Coins.	<i>ib.</i>	Grillage d'Amandes.	262
Confiture d'Epine-Vinette.	239	Cerises blanchies ou en	
Sirop d'Epine-Vinette.	<i>ib.</i>	Chemise.	<i>ib.</i>
Confiture de Verjus.	240	Groseilles en Grappes, en	
Verjus pelé.	241	Chemise ou blanchies.	263
Pâte de Verjus.	<i>ib.</i>	Cerises au Caramel.	<i>ib.</i>
Compote d'Oranges.	242	Caramel d'Oranges, de	
— de Marrons.	<i>ib.</i>	Marrons, de Grenades	
— de Marrons à l'Italienne.	243	et de Raisin.	264
Marmelade de Coins.	244	Raisin au Caramel.	265
— de Cerises.	<i>ib.</i>	Caramel de Grenades.	<i>ib.</i>
— de Verjus.	<i>ib.</i>	Cochenille préparée.	<i>ib.</i>
— d'Oranges.	245	Couleur jaune.	266
— de Fleurs d'Oranges.	246	— verte.	<i>ib.</i>
— de Tailladins d'Oran-		— violette.	267
ges.	247	Biscuits à la Cuiller.	<i>ib.</i>
Oranges confites au Sucre.	<i>ib.</i>	— légers en Caisse, au Ci-	
Conserve moelleuse à la		tron.	268
Violette.	248	— de Pistaches.	<i>ib.</i>
— de Citron.	249	— au Chocolat.	269

DES MATIÈRES.

373

	<i>pages</i>		<i>pages</i>
Biscuits légers aux Avelines.	270	Glace de Poires.	293
— à la Crème.	<i>ib.</i>	— de Citrons.	294
— à la Fleur d'Orange.	271	— d'Oranges de Portugal.	<i>ib.</i>
— soufflés à la Fleur d'Orange.	<i>ib.</i>	— de Bigarades.	295
— soufflés au Chocolat.	272	— de Crème à la Rose.	<i>ib.</i>
Petits Biscuits soufflés.	<i>ib.</i>	— de Crème à la Fleur d'Orange.	296
Macarons d'Amandes amères.	273	Crème grillée à la Fleur d'Orange.	<i>ib.</i>
— d'Amandes douces.	274	Glace de Crème aux Pistaches.	<i>ib.</i>
Massepains royaux.	<i>ib.</i>	— de Chocolat à la Crème.	297
Tourons d'Amandes.	275	Crème blanche au Café, à l'Italienne.	<i>ib.</i>
Biscuits manqués à la Fleur d'Orange.	276	Glace au Café à l'Eau.	298
Petits Biscuits en Eventail ou Dents de Loup.	277	— de Cédrats.	<i>ib.</i>
Petits Pains de Turin.	278	— d'Avelines.	299
Pain de Marrons.	<i>ib.</i>	— d'Ananas.	<i>ib.</i>
Massepains seringués.	279	Fromages glacés.	300
— de Pistaches.	280	<i>Mousses.</i>	
Meringues jumeaux.	<i>ib.</i>	Mousse à la Crème.	301
— à l'Italienne.	281	— de Café.	302
— à l'Italienne, à la Fleur d'Orange.	282	— au Chocolat.	303
— secs à la Fleur d'Orange.	<i>ib.</i>	— au Marasquin.	<i>ib.</i>
Gros Biscuits à couper.	283	<i>Sirops.</i>	
Pain de Manheim.	285	Sirop de Violettes.	<i>ib.</i>
Biscuits de Mer.	286	— de Capillaire.	304
Bâtons de Vanille.	<i>ib.</i>	— de Limon.	305
Gaufres au Beurre.	287	— d'Orgeat.	306
— à la Crème.	288	— de Guimauve.	<i>ib.</i>
— au Vin d'Espagne.	<i>ib.</i>	— de Verjus.	307
Pour glacer toutes sortes de Fruits.	<i>ib.</i>	— de Mûres.	<i>ib.</i>
Glace de Cerises.	289	— de Vinaigre framboisé.	308
— de Fraises.	290	— de Groseilles.	309
— de Framboises.	<i>ib.</i>	— de Fleur d'Orange.	<i>ib.</i>
— de Groseilles.	291	— de Grenades.	310
— de Fleur d'Orange à l'Eau.	<i>ib.</i>	— de Vinaigre au Muscat.	<i>ib.</i>
— d'Abricots.	292	<i>Liqueurs par infusion.</i>	
— de Pêches.	<i>ib.</i>	Ratafia de Fleur d'Orange.	311
— d'Epine-Vinette.	293	— de Noyaux.	<i>ib.</i>
		— d'Oranges de Portugal.	<i>ib.</i>
		Citronnelle.	312

	pages		pages
Ratafia des quatre Fruits.	312	Cinnamomum.	325
— de Framboises.	314	Huile de Girofle.	<i>ib.</i>
— de Coins.	<i>ib.</i>	Eau d'Anis, ou Anisette	
— d'Angélique.	315	de Bordeaux.	326
Eau d'Anis par Infusion.	316	Anis étoilé, ou Anis des	
Ratafia de Raisin muscat.	<i>ib.</i>	Indes.	327
— d'OEillets.	317	Eau Cordiale.	328
Eau de Fleur d'Orange.	<i>ib.</i>	Crème de Barbade.	<i>ib.</i>
— de Fleur d'Orange dou-		— de Noyaux.	329
ble.	318	Huile de Rose.	<i>ib.</i>
— de Rose simple.	<i>ib.</i>	Crème de Moca.	<i>ib.</i>
— de Rose double.	320	Liqueur d'Angélique.	330
— ardente de Rose.	<i>ib.</i>	Scubac.	331
<i>Liqueurs distillées.</i>		Huile de Vénus.	332
Crème de Cédrats distillée.	321	Crème de Cacao.	<i>ib.</i>
Huile de Cédrats.	322	— d'Absinthe.	333
Parfait-Amour.	323	— de Framboises.	<i>ib.</i>
Liqueurs des quatre Fruits		Curaçao, que l'on nomme	
jaunes.	<i>ib.</i>	le plus ordinairement	
Citronnelle de Venise.	324	Cuirasseau.	334
Fine-Orange.	<i>ib.</i>	Liqueur de Menthe dis-	
Cannelle fine.	325	tillée.	<i>ib.</i>
		Eau des sept Graines.	335

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Manière de faire les Cor-		Canapés pour Hors-d'OEu-	
nichons.	335	vre.	337
Bigarreux au Vinaigre.	336	Concombres marinés.	338
Blé de Turquie au Vinaï-		Café à l'Eau.	339
gre, que l'on sert pour		Manière de le faire.	<i>ib.</i>
Hors-d'OEuvre.	337	Café à la Crème.	<i>ib.</i>
		Chocolat en Boisson.	340

VINS.

Choix des Vins.	341	Manière de mettre le Vin	
Vins de France.	342	en Bouteilles.	359
Du Vin de Beaune.	<i>ib.</i>	Manière de préparer le	
Vins de Bordeaux.	344	Goudron pour goudron-	
Vins blancs.	345	ner les Bouteilles.	362
Du Soutirage des Vins.	353	Manière de ranger ses	
Observations sur la Ma-		Bouteilles dans les Ca-	
		ses d'une Cave.	362

OBSERVATION ESSENTIELLE.

Dans les différens arts, il est des expressions particulières qui leur sont propres, et qui ne sont ni connues, ni usitées sous aucun autre rapport. Dans cet Ouvrage, l'auteur a dû nécessairement employer des termes consacrés par l'usage, et dont la plupart ne peuvent être entendus que du praticien un peu exercé. Pour prévenir les inconvéniens qui pourraient résulter de l'ignorance de ces termes, pour la plupart des lecteurs, il a paru indispensable de donner un Vocabulaire des différens mots qui peuvent être dans ce cas, et dont on a été obligé de se servir.

VOCABULAIRE.

BARDER, signifie, couvrir de bardes de lard.

BRAISE indique ce qui reste au fond d'une braisière où l'on a fait cuire un mets quelconque. Voyez, au reste, l'article *Sauces*.

BLANCHIR, soit du lard, soit des légumes, c'est leur faire prendre quelques bouillons.

BRIDER, DÉBRIDER. On appelle brider, passer une ficelle pour contenir, soit les ailes, soit les cuisses d'une volaille, ou même l'un et l'autre, afin de leur donner de la grâce. Débrider, c'est détruire cette opération.

CROUSTADES. C'est du pain qu'on a fait frire, après en avoir ôté la mie, pour remplacer au besoin des croûtes de pâté.

CHEVRETTE. Dresser en chevette, c'est-à-dire, donner la forme d'une chevette ou d'un triangle allongé.

ESCALOPE. Petites parcelles coupées dans une dimension plus ou moins grande, et représentant une pièce de monnaie quelconque. Voyez, au reste, son application dans divers chapitres de l'Ouvrage.

GLACE. Faire tomber à glace, à demi-glace, etc., c'est donner à une sauce, par le moyen de la réduction, une consistance équivalente à celle de la glace. Pour la demi-glace, on entend, opérer une réduction moindre.

HABILLER UN PERDREAU, une volaille, c'est-à-dire, les brider, les retrousser, en un mot leur donner une forme gracieuse et convenable.

MARQUER. On se sert de cette expression pour dire qu'il faut préparer, arranger, apprêter dans une casserole le mets dont on parle.

MASQUER, c'est-à-dire, couvrir, mettre par-dessus, ainsi que ce mot l'indique.

PAPER, PARURE. On entend par ces mots, approprier les résidus ou débris d'une pièce.

PAILLASSE, signifie un lit de braise ou de charbon allumé; ou même des cendres chaudes.

PAIN DE BEURRE. Cette expression indique, pour la quantité, environ une once ou une once et demie de beurre; ce qui équivaut à un petit pain de beurre à l'Enfant-Jésus.

PUITS. On appelle ainsi le creux qui se forme dans le milieu d'un plat, par suite de la disposition ou de l'arrangement des mets qu'on y prépare.

RAPER DU LARD, c'est le ratisser pour en séparer toute la partie grasse.

REFAIRE LES PATTES D'UNE VOLAILLE; c'est-à-dire, les passer au feu pour en ôter le premier épiderme.

RETROUSSER EN POULE; c'est arranger une volaille, ou autre pièce, les pattes en dedans.

SASSER, signifie remuer et mêler avec une cuiller.

SINGER, couvrir légèrement de farine.

TOURNER une carotte, un navet, etc., c'est les arrondir de diverses manières, en leur donnant une forme agréable.

TOURNER une sauce, c'est la remuer avec une cuiller, afin de la bien mêler et de l'empêcher de s'attacher.

TRAVAILLER une sauce, signifie la réduire. Ce terme indique aussi l'action de sasser et vanner. (Voyez ces deux mots.)

VANNER. Élever la sauce avec une cuiller, pour la laisser ensuite retomber, afin d'en opérer entièrement le mélange.

Tous les autres termes qui pourraient n'être pas compris au premier abord le seront facilement, si l'on continue la lecture de l'ouvrage, parce que la plupart de ceux qui sont dans ce cas sont souvent employés, et trouvent leur explication naturelle dans le développement des divers objets auxquels ils s'appliquent.

POISSON.

BRAISE maigre.

Glace de Poissons.

Carpes.

De la Carpe en général.

Carpe à la Chambor.

Carpe farcie.

Carpe au Bleu ou au Court-Bouillon.

Carpe frite.

Carpe grillée.

Matelote de Carpes et d'Anguilles.

Matelote à la Marinière.

Fricandeau de Carpes.

Laitances de Carpes frites.

Caisse de Laitances de Carpes.

Ragoût de Laitances de Carpes.

Aspic de Laitances de Carpes.

Ecrevisses, Homards, Crevettes et Chevrettes.

Ecrevisses, et Manière de les faire cuire, soit pour gros, moyens, petits Entremets ou Garnitures.

Ecrevisses à la Poulette.

Ecrevisses en Matelote.

Homard.

Crevettes.

Moules.

Moules au Naturel ou à la Flamande.

Moules à la Poulette.

Huîtres.

Huîtres en Coquilles.

Huîtres sur le Gril.

Huîtres en Ragoût.

Brochet.

Brochet à la Chambor.

Brochet au Bleu ou au Court-Bouillon.

Brochet à l'Allemande.

Brochet en Dauphin.

Brochet à l'Arlequine.

Grenadins de Brochet.

Côtelettes de Brochet.

Filets de Brochet à la Béchamelle.

Salade de Brochet.

Salade de *Barbillon*.

Anguille.

Anguille à la Broche.

Anguille à la Sainte-Menéould.

Anguille à la Poulette.

Anguille à la Tartare.

Matelote d'Anguille.

Lamproie.

Matelote de Lamproie.

Lamproie à la Tartare.

Perche.

Perches au Beurre.

Perches à la Pluche verte.

Perches à la Hollandaise.

Perches en Matelote.

Perches frites.

Perches au Vin.

Perches à la Vassefiche.

Tanche.

Tanches en Matelote.

Tanches à la Poulette.

Tanches à l'Italienne.

Tanches frites.

Lotte.

Saumon.

Saumon au Bleu ou au Court-Bouillon.

Darde de Saumon grillée.

Darde à l'Italienne, au Gras ou au Maigre.

Saumon à la Genevoise.

Saumon à la Hollandaise.

Saumon à l'Anglaise.

Saumon à la Béchamelle, en Gras ou en Maigre.

Sauté de Saumon, ou Escalopes de Saumon, à la Maître-d'Hôtel ou à l'Espagnole.

Saumon au Court-Bouillon, pour servir comme Plat de Rôt.

Salade de Saumon.

Saumon fumé.

Saumon salé.

Truite.

Alose.

Alose à l'Oseille.

Alose grillée, sauce aux Câpres.

Alose au Court-Bouillon.

Alose à la Hollandaise.

Esturgeon.

Esturgeon entier au Court-Bouillon.

Esturgeon à la Broche.

Côtelettes d'Esturgeon en Papillotes.

Esturgeon en Fricandeau.

Esturgeon.

Kavia.

Cabillaud ou Morue.

Cabillaud, ou Morue fraîche, à la Hollandaise.

Cabillaud, en Dauphin.

Cabillaud, à la Sainte-Menéould.

Cabillaud, au gratin et à la Béchamelle.

Morue à la Maître-d'Hôtel.

Morue à la Provençale.

Morue au Beurre noir.

Morue à la Crème, ou bonne Morue.

Morue au Gratin ou à la Béchamelle.

Morue à la Hollandaise.

Morue à la Bourguignote.

Queues de Morues à l'Anglaise.

Turbot.

Turbot entier pour premier ou second Service.

Turbot au Gratin et à la Béchamelle.

Filets de Turbot en Salade.

Turbotins sur le Plat.

Turbotin, Sauce Tomate.

Barbue.

Flotte ou Flotton.

Sole.

Soles pour Rôt.

Soles à la Flamande.

Soles sur le Plat ou au Four.

Filets de Soles à la Horly.

Sauté de Filets de Soles à la Maître-d'Hôtel.

Soles au Gratin.

Filets de Soles à l'Italienne.

Filets en Mayonnaise.

Filets en Salade.

Limande, Carrelet et Flaye.

Carrelets frits.

Merlan.

Merlans frits.

Merlans à la Hollandaise ou à la Flamande.

Merlans sur le Plat.

Merlans grillés.

Merlans aux fines Herbes.

Filets de Merlans à la Horly.

Hatelettes de Filets de Merlans.

Filets de Merlans en Turban.

Filets au Gratin.

Eperlan.

Eperlans frits.

Eperlans à l'Anglaise.

Grondin.

Grondins à la Maître-d'Hôtel.

Grondins en Cornets et aux fines Herbes.

Grondins à la Pluche verte.

Rouget Barbet.

Saint-Pierre, ou Poule de Mer.

Eglefin.

Bar.

Mulet et Surmulet.

Vive.

Vives, Sauce aux Câpres.

Vives, à la Maître-d'Hôtel.

Vives, à l'Italienne.

Vives, à l'Allemande.

Maquereau.

Maquereaux à la Maître-d'Hôtel.

Maquereaux à l'Anglaise.

Maquereaux à la Flamande.

Maquereaux à l'Italienne.

Filets de Maquereaux à la Maître-d'Hôtel.

Maquereaux au Beurre noir.

Raie.

Raie bouclée, Sauce aux Câpres.

Raie bouclée, à l'Espagnole.

Raie bouclée, Sauce au Beurre noir.

Raie bouclée, frite ou en Marinade.

Raieton frit à cru.

Hareng.

Harengs frais, Sauce à la Moutarde.

Caisse de Laitances de Harengs.

Harengs peccs.

Harengs pour hors-d'oeuvre.

Harengs saurets

FARCES EN GENERAL.

Godiveau.

Chair à petits Pâtés et Pâte à la Ciboulette.

Gratin.

Panade.

Mie de Pain.

Autre manière de faire la Mie de Pain; et que je préfère à la précédente.

Farces cuites.

Quenelles de Volaille.

Quenelles de Lapereaux.

Quenelles de Perdreaux.

Quenelles de Faisans.
Boudin de Lapereaux à la Richelieu.
Boudin d'Ecrevisses.
Boudin de Merlans.
Boudins en général.
Croquettes de Lapereaux.
Quenelles de Merlans.
Quenelles de Saumon.
Quenelles de Brochet.
Quenelles de Carpes.

PÂTISSERIE.

Pâte à dresser.
Pâte brisée.
Pâte à Nouilles.
Feuilletage.
Petits Pâtés au Naturel.
Petits au Jus.
Petits à la Béchamelle.
Petits bouchés à la Reine.
Petits à la Mancelle.
Petits au Salpicon.
Tourte d'Entrée de Godiveau.
Pâté à la Ciboulette.
Pâté chaud de Godiveau.
Pâté à la Financière.
Pâté chaud, maigre, de Carpe et d'Anguille.
Pâté de Pigeons à l'Anglaise.
Pâté de Giblettes piaïé, à l'Anglaise.
Vol-au-Vent.
Pâté froid de Veau.
Pâté en Timbale.
Pâté froid à la Déforge.
Pâté de Jambon.
Pâté de Perdreaux.
Pâté de Perdreaux rouges, à la Périgieux.
Pâtés de Poulardes et de toute autre Volaille, comme Dindon, Poulet, etc.
Pâté de Pithiviers.
Pâte à Brioche.
Pâte d'Echaudés.
Pâte à Biscuits ordinaires.
Pâte royale.
Pâte de Choux à la Reine.
Pouplm.
Pâte à Ramecain.
Pâte à Ramecain, d'une autre manière.
Talmouse sans Fromage.
Talmouses à la Saint-Denys.
Fondus.
Gâteau au Fromage.
Brioche au Fromage.
Gâteau au Lard.
Gâteau de Compiègne.
Crème pâtissière.
Crème Frangipane.
Baba.
Plumbuting.
Wouelche rabette, ou Lapin gallois.
Biscuit de Niauffes.
Tourte de Frangipane.
Tourte à la Moelle.
Tourte aux Rognons de Veau.
Tourte de Confitures.
Tourte de Pêches.
Feuilletage à l'Espagnole.
Feuilletage à l'Anglaise, ou de Minimes.
Pouting à l'Anglaise.
Gâteau au Riz.
Gâteau de Carottes.
Gâteau aux Pistaches.
Flan de Nouilles méringuées.
Flan de Vermicelle.
Flan suisse.
Croque-en-Bouche.
Gâteau de Mille-Feuilles.
Pâte d'Amandes.
Pâte d'Office.
Pâte à la Génoise.
Pâte à la Madeleine.
Tartelettes à la Chantilly.
Petites Génoises.
Bouchées de Dame.
Gaufres aux Pistaches.
Génoises glacées à l'Italienne.
Mirlitons de Rouen.
Gâteau à la Reine.
Mirlitons à la Parisienne.
Gâteau d'Amandes.
Gâteau de Pithiviers.
Gâteau à la Portugaise.
Biscuit manqué.

Fanchonnettes.
Petits Gâteaux polonais.
Cannelons.
Puits d'Amour.
Petites Tartelettes bandées.
Gâteaux en Losange.
Darioles.
Omelette soufflée.
Omelette soufflée et moulée.
Soufflé de Fécule de Pommes de terre.
Riz soufflé.
Charlotte de Pommes aux Confitures ou sans Confitures.
Pommes au Beurre.
Chartreuse de Pommes (*Entremets*).
Pommes au Riz.
Pommes à la Polonaise.
Côtelettes en Surprise.
Prositroles au Chocolat.
Misies-Paës (Pâté à l'Anglaise).

ENTREMETS.

Beignets de Pommes.
Beignets soufflés.
Beignets de Blanc-Manger.
Beignets de Surprise.
Beignets d'Abricots.
Beignets de Pêches.
Beignets d'Oranges.
Beignets de Cerises.
Beignets ou Croquettes de Riz.
Crème frite.
Beignets de Céleri.
Beignets de Salsifis et de Scorsonères.
Crème au Café blanc.
Crème au Chocolat.
Crème à la Fleur d'Orange.
Crème vierge.
Crème au Café, sans gésier.
Oeufs au Café blanc.
Oeufs au Thé.
Oeufs au Bouillon.
Oeufs au Fumet de Gibier.
Oeufs en Surprise.
Oeufs à la Neige.
Crème à l'Anglaise.
Oeufs à l'Aurore.
Oeufs à la Polonaise.
Oeufs à la Tripe.
Oeufs à la Béchamelle.
Oeufs à la Sauce Robert.
Oeufs pochés au Jus.
Oeufs pochés pour toutes sortes de Ragoûts, tels qu'Oseille, Epinards, Chicorée, Concombres, Purée de Pois, Lentilles sauce tomate, et Ravigotes.
Oeufs au Beurre noir.
Oeufs sur le Plat, *dits* au Miroir.
Oeufs brouillés.
Omelette au Naturel.
Omelette à la Célestine.
Omelette aux Confitures.
Omelette au Rognon de Veau.
Omelette aux Champignons.
Omelette à l'Oseille.
Omelette au Lard.
Omelette aux Truffes.
Panequets.
Gelée d'Oranges.
Gelée de Citrons.
Gelée de Fruits rouges.
Gelée de Fleur d'Orange au Vin de Champagne.
Gelée d'Ananas.
Gelée d'Ananas dans l'Ananas même.
Gelée de Marasquin.
Gelée au Rum.
Blanc-Manger.
Pois d'Entremets à la Française.
Pois au Lard ou au Jambon.
Pois à l'Anglaise.
Haricots verts à la Poulette.
Haricots verts à l'Anglaise.
Haricots verts tout-à-fait à l'Anglaise.
Haricots verts à la Bretonne.
Haricots verts à la Lyonnaise.
Haricots verts en Salade.
Choufleurs Sauce au Beurre.
Choufleurs au Jus.
Choufleurs au Parmesan.
Choufleurs frits.
Artichauts à la Sauce blanche.
Artichauts à la Barigoulé.
Autre Manière d'Artichauts à la Barigoule.
Autre Manière d'Artichauts à l'Italienne.
Artichauts frits.

Artichauts braisés.
Culs d'Artichauts à la Ravigote.
Artichauts à la Bretonne.
Asperges au Beurre.
Asperges au Jus.
Asperges aux petits Pois.
Asperges aux petits Pois au roux.
Fèves de Marais.
Fèves de Marais au Jus.
Haricots blancs à la Maître-d'Hôtel.
Haricots blancs au Jus.
Haricots blancs à la Bretonne.
Concombres farcis.
Concombres au Jus.
Concombres à la Poulette.
Concombres à la Béchamelle.
Concombres en Salade, à la manière anglaise.
Cardons d'Espagne, à la Moelle et à l'Espagnole.
Cardons d'Espagne, au Parmesan.
Cardons d'Espagne Sauce au Beurre.
Cardes-Poirées.
Cardons à la Béchamelle.
Navets.
Navets au Sucre.
Navets au Sucre. à l'Espagnole.
Navets au Sucre. à la Sauce blanche.
Choux-Raves et Choux-Navets.
Choux de Bruxelles.
Choux Brocolis.
Brocolis à l'Anglaise.
Brocolis à l'Anglaise rouges à la Flamande.
Carottes à la Flamande.
Carottes à la Orléans.
Petites Racines.
Croûtes aux Champignons.
Champignons à la Bordelaise.
Champignons à la Bordelaise sur la tourtière.
Champignons à la Tourtière.
Croûtes aux Morilles.
Mousserons.
Truffes au Vin de Champagne, à la Serviette.
Truffes au Vin de Champagne en Croustade.
Truffes au Vin de Champagne à la Cendre.
Truffes au Vin de Champagne à l'Espagnole.
Truffes au Vin de Champagne à la Piémontaise.
Truffes au Vin de Champagne à la Périgieux.
Pommes de Terre.
Pommes de terre à la Maitre-d'Hôtel.
Pomme de terre au Jus ou à la Bretonne.
Pomme de terre à la Lyonnaise.
Pomme de terre à l'Anglaise, dites Mache-Potettesse.
Patates.
Patates au Beurre.
Patates au Beurre en Beignets.
Frangipane de Patates.
Aubergines.
Aubergines sur le Gril.
Aubergines sur le Gril à la Tourtière.
Topinambours.
Houblon.

Giromon.

Manière d'accommoder le Giromon.
Autre Manière d'accommoder le Giraumon.
Bonnet de Turc et Artichaut de Barbarie.

OFFICE. MENUS D'OFFICE.

Menu pour une table de 40 couverts.
Menu pour une table de 12 à 16 couverts.
Menu pour 8 à 12 couverts.
Menu pour une table de 20 à 25 couverts.
Menu pour une table de 15 à 20 couverts.
Menu pour une table de 16 à 20 couverts.
Menu pour une table de 40 couverts.

CLARIFICATION DU SUCRE.

Grand Lissé.
Petit et gros Boulet.
Sucre au Cassé.

CLARIFICATION DU MIEL.

COMPOTES ET FRUITS CONFITS.

Abricots verts.
Compote de Cerises précoces.
Compote de Cerises sans noyaux.
Gelée de Groseilles.
Compote de Framboises.
Confiture de Framboises.
Compote d'Abricots.
Abricots à Oreilles.
Marmelade d'Abricots.
Pâte d'Abricots.
Abricots à l'Eau-de-Vie.
Compote de Poires d'Été.

Compote de Poires de Martin-Sec.
Compote de Bon-Chrétien blanche.
Bon-Chrétien grillé.
Compote de Pommes blanches.
Compote de Pommes à la Portugaise.
Gelée de Pommes.
Prunes de Reine-Claude.
Prunes de Mirabelle.
Compote de Pêches mignonnes.
Pêches Grosses-Mignonnes.
Marmelade de Pêches.
Pêches à l'Eau-de-Vie.
Compote de Pêches grillées.
Compote de Coins.
Gelée de Coins.
Confiture d'Epine-Vinette.
Sirop d'Epine-Vinette.
Confiture de Verjus.
Verjus pelé.
Pâte de Verjus.
Compote d'Oranges.
Compote de Marrons.
Compote de Marrons à l'Italienne.
Marmelade de Coins.
Marmelade de Cerises.
Marmelade de Verjus.
Marmelade d'Oranges.
Marmelade de Fleurs d'Oranges.
Marmelade de Tailladins d'Oranges.
Oranges confites au Sucre.
Conserve moelleuse à la Violette.
Conserve moelleuse de Citron.
Conserve de Fraises.
Conserve de Cédrat.
Conserve de Roses.
Conserve de Chocolat.
Conserve de Café.
Conserve soufflée au Safran.
Gâteaux de Fleur d'Orange.
Gâteaux soufflé à la Rose.
Sucre Candi en Terrine, à la Fleur d'Orange, ou Gros Candi.
Gros Candi à la Rose.
Gros Candi jaune.
Candi de Violettes.
Petit Candi de Jasmin.
Petit de Jonquille.
Jonquille entière.
Fleur d'Orange pralinée.
Conserve de Fleur d'Orange.
Petit Candi d'Amandes.
Petit Candi d'Amandes à la Rose.
Amandes pralinées.
Avelines pralinées.
Grillage d'Amandes.
Cerises blanchies ou en Chemise.
Groseilles en Grappes, en Chemise ou blanchies.
Cerises au Caramel.
Caramel d'Oranges, de Marrons, de Grenades et de Raisin.
Raisin au Caramel.
Caramel de Grenades.
Cochénille préparée.
Couleur jaune.
Couleur verte.
Couleur violette.
Biscuits à la Cuiller.
Biscuits légers en Caisse, au Citron.
Biscuits de Pistaches.
Biscuits au Chocolat.
Biscuits légers aux Avelines.
Biscuits à la Crème.
Biscuits à la Fleur d'Orange.
Biscuits soufflés à la Fleur d'Orange.
Biscuits soufflés au Chocolat.
Petits Biscuits soufflés.
Macarons d'Amandes amères.
Macarons d'Amandes douces.
Massepains royaux.
Tourons d'Amandes.
Biscuits manqués à la Fleur d'Orange.
Petits Biscuits en Eventail ou Dents de Loup.
Petits Pains de Turin.
Pain de Marrons.
Massepains seringués.
Massepains de Pistaches.
Méringues jumeaux.
Méringues à l'Italienne.
Méringues à l'Italienne, à la Fleur d'Orange.
Méringues secs à la Fleur d'Orange.
Gros Biscuits à couper.
Pain de Manheim.

Biscuits de Mer.
Bâtons de Vanille.
Gaufres au Beurre.
Gaufres à la Crème.
Gaufres au Vin d'Espagne.
Pour glacer toutes sortes de Fruits.
Glace de Cerises.
Glace de Fraises.
Glace de Framboises.
Glace de Groseilles.
Glace de Fleur d'Orange à l'Eau.
Glace d'Abricots.
Glace de Pêches.
Glace d'Epine-Vinette.
Glace de Citrons.
Glace d'Oranges de Portugal.
Glace de Bigarades.
Glace de Crème à la Rose.
Glace de Crème à la Fleur d'Orange.
Crème grillée à la Fleur d'Orange.
Glace de Crème aux Pistaches.
Glace de Chocolat à la Crème.
Crème blanche au Café, à l'Italienne.
Glace au Café à l'Eau.
Glace de Cédrats.
Glace d'Avelines.
Glace d'Ananas.
Fromages glacés.

Mousses.

Mousse à la Crème.
Mousse de Café.
Mousse au Chocolat.
Mousse au Marasquin.

Sirops.

Sirop de Violettes.
Sirop de Capillaire.
Sirop de Limon.
Sirop d'Orgeat.
Sirop de Guimauve.
Sirop de Verjus.
Sirop de Mûres.
Sirop de Vinaigre framboisé.
Sirop de Groseilles.
Sirop de Fleur d'Orange.
Sirop de Grenades.
Sirop de Vinaigre au Muscat.

Liqueurs par infusion.

Ratafia de Fleur d'Orange.
Ratafia de Noyaux.
Ratafia d'Oranges de Portugal.
Citronnelle.
Ratafia des quatre Fruits.
Ratafia de Framboises.
Ratafia de Coins.
Ratafia d'Angélique.
Eau d'Anis par Infusion.
Ratafia de Raisin muscat.
Ratafia d'OEillets.
Eau de Fleur d'Orange.
Eau de Fleur d'Orange double.
Eau de Rose simple.
Eau de Rose double.
Eau ardente de Rose.

Liqueurs distillées.

Crème de Cédrats distillée.
Huile de Cédrats.
Parfait-Amour.
Liqueurs des quatre Fruits jaunes.
Citronnelle de Venise.
Fine-Orange.
Cannelle fine.
Cinnamomum.
Huile de Girofle.
Eau d'Anis, ou Anisette de Bordeaux.
Anis étoilé, ou Anis des Indes.
Eau Cordiale.
Crème de Barbade.
Crème de Noyaux.
Huile de Rose.
Crème de Moca.
Liqueur d'Angélique.
Scubac.
Huile de Vénus.
Crème de Cacao.
Crème d'Absinthe.
Crème de Framboises.
Curaçao, que l'on nomme le plus ordinairement Cuirasseau.
Liqueur de Menthe distillée.
Eau des sept Graines.

Manière de faire les Cornichons.

Bigarreaux au Vinaigre.

Blé de Turquie au Vinaigre, que l'on sert pour Hors-d'Oeuvre.

Canapés pour Hors-d'Oeuvre.

Concombres marinés.

Café à l'Eau.

Manière de le faire.

Café à la Crème.

Chocolat en Boisson.

VINS.

Choix des Vins.

Vins de France.

Du Vin de Beaune.

Vins de Bordeaux.

Vins blancs.

Du Soutirage des Vins.

Observations sur la Manière de mettre le Vin en Bouteilles.

Manière de préparer le Goudron pour goudronner les Bouteilles.

Manière de ranger ses Bouteilles dans les Cases d'une Cave.

FIN DE LA TABLE DU SECOND ET DERNIER VOLUME.