

LE
CUI SINIER
MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes

D E R E P A S

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISÉ EN CINQ VOLUMES,

Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle, & des Des-
seins de Table dans le grand goût d'aujourd'hui,
gravez en Taille-douce;

D E D I É

A Son Altesse Serenissime

MONSEIGNEUR LE PRINCE
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.

PAR LE SIEUR
VINCENT LA CHAPELLE

Son Chef de Cuisine.

S E C O N D E E D I T I O N

Revue, corrigée & augmentée.

T O M E P R E M I E R E

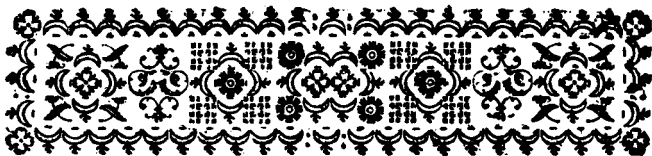


A L A H A T E

Aux Dépens de L'AUTEUR.

M. DCC. XLII.

Tomes I-II-III-IV-V




AVERTISSEMENT

D E

L' A U T E U R,

Pour cette seconde Edition.

 *OMME en écrivant & en faisant
imprimer, je ne me suis proposé
que l'utilité du Public, je crois
qu'il est de son intérêt que je le garantisse de
l'illusion que voudroit lui faire l'Auteur du
Cuisinier Royal & Bourgeois, en publiant
son troisième Tome. Cet Homme ne s'est pas
contenté de s'approprier mon Titre, & de
mettre mon Nom à la tête de son Livre; il*

AVERTISSEMENT.

a osé annoncer dans les *Nouvelles publiques* qu'il avoit observé les *IV. Saisons*, & orné son *Livre de nouveaux Modèles de Table*. Il n'y a qu'à l'ouvrir pour appercevoir la *Charlatanerie* de cette promesse. Il n'y a peut-être que lui qui ne voye pas le ridicule qu'il y auroit de donner des règles générales pour les quatre Saisons; car, outre l'extrême différence qu'il y a souvent d'une année à l'autre, la diversité des Climats doit naturellement déranger l'uniformité qu'on voudroit établir. Il y a un peu plus de réalité dans ce qu'il ajoute à la fin de son troisième Volume, qu'il avoue avoir emprunté de moi. C'est néanmoins une supercherie dont j'ai lieu de me plaindre. Son but a été de faire accroire que c'est un extrait fidèle de ce qu'il y a de plus exquis dans mon Ouvrage; au lieu qu'il n'en a tiré que ce qu'il y a de plus commun & de moins

AVERTISSEMENT.

moins propre à en donner une juste idée. J'en use de meilleure foi à son égard ; car pour ne pas tomber dans le défaut que je lui reproche , j'ai recueilli ce qu'il y a de meilleur dans son Livre , & on le trouve à la fin de mon V. Tome avec mes Remarques.

On m'objectera peut-être que je mets dans les Assaisonnemens trop de fines herbes , & de fines épices. Je suppose de la discrétion dans celui qui fait l'assaisonnement. En ce cas elles ne peuvent qu'y donner un goût agréable.

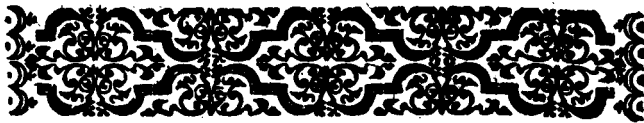
Les Fournitures, comme Moufferons, Champignons, Truffes & Morilles, sont des choses dont on peut se passer, quoiqu'étant fraîches, elles fassent un très-bon effet dans les Sausses où je les employe. Il en est de même de l'Ail, dont l'usage modéré donne un goût très-agréable, qui flatte le palais; mais il

AVERTISSEMENT.

faut bien prendre garde qu'il ne domine point. Cela dépend de l'habileté de l'Officier qui travaille. Le goût, l'œil & le bon-sens doivent être sa règle. Sans ces trois guides, toutes les plus belles instructions ne l'empêcheront pas de s'égarer.



TABLE



T A B L E
D E S
C H A P I T R E S
contenus en ce
P R E M I E R V O L U M E.

C H A P I T R E P R E M I E R.

D *Es Potages & Bouillons,* Pag. 9

C H A P I T R E I I.

Des Boudins, 88

C H A P I T R E I I I.

Des Coulis & Jus, 94

C H A P I T R E I V.

Des Entrées de Terrines, en Gras & en Maigre, 121

C H A P I T R E V.

Des Entrées de Dindons & Dindonneaux, 143

C H A P I T R E V I.

*Des Entrées de Grives, Vanneaux, Sarcelles, &
Tourterelles,* 177

TABLE DES CHAPITRES.

CHAPITRE VII.

Des Bécasses, Bécassines, Oyes & Alouettes, 190

CHAPITRE VIII.

Des Perdrix & Perdreaux, 199

CHAPITRE IX.

Des Entrées de Mouton, 219

CHAPITRE X.

Des Entrées de Grenades, Grenadins & Princeesses, 242

CHAPITRE XI.

Des Braises & Forces, 257

T A B L E

D E S

P L A N C H E S.

Modèles de Plats, tant grands, moyens, que petits, qu'il faut pour bien servir une Table, à la tête du Vol.

Menu d'une Table de cent Couverts, servie à deux Services, avec le Dessin en Taille-douce, N. I. à la tête du Vol.

Menu de la Table Impériale de soixante Couverts, servie à 106. Plats, tant grands que petits, y compris trois Sur-sous, avec le Dessin en Taille-douce, N. II. à la tête du Volume.

A SON



A SON

ALTESSE SERENISSIME;

GUILLAUME-CHARLES-

HENRI ERISO,

PRINCE D'ORANGE,

ET DE NASSAU;

COMTE DE CATZENELLEN-

BOGEN, VIANDEN, DIETZ,

SPIEGELBERG, BUREN,

LEERDAM; MARQUIS DE

TER-VEER, ET VLISSINGUE;

BARON DE BREDAS, DE BEYL-

STEIN, DE LA VILLE DE

GRA-

LE
CUISINIER
MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes

D E R E P A S,

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISÉ EN CINQ VOLUMES,

Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle, & des Des-
seins de Table dans le grand goût d'aujourd'hui,
gravez en Taille-douce;

D E D I E

A Son Altesse Serenissime

MONSEIGNEUR LE PRINCE
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.

PAR LE SIEUR
VINCENT LA CHAPELLE,

Son Chef de Cuisine.

S E C O N D E E D I T I O N

Revue, corrigée & augmentée.

T O M E P R E M I E R E



A L A H A T E

Aux Dépens de L'AUTEUR.

M. DCC. XLII

TABLE DES CHAPITRES.

CHAPITRE VII.

Des Bécasses, Bécassines, Oyes & Alouettes, 190

CHAPITRE VIII.

Des Perdrix & Perdreaux, 199

CHAPITRE IX.

Des Entrées de Mouton, 219

CHAPITRE X.

Des Entrées de Grenades, Grenadins & Princesses, 242

CHAPITRE XI.

Des Braises & Farces, 257

T A B L E

D E S

P L A N C H E S.

M Odèles de Plats, tant grands, moyens, que petits, qu'il faut pour bien servir une Table, à la tête du Vol.

Menu d'une Table de cent Couverts, servie à deux Services, avec le Dessin en Taille-douce, N. I. à la tête du Vol.

Menu de la Table Impériale de soixante Couverts, servie à 106. Plats, tant grands que petits, y compris trois Sur-sous, avec le Dessin en Taille-douce, N. II. à la tête du Volume.

A SON



A SON

ALTESSE SERENISSIME;

GUILLAUME-CHARLES-

HENRI FRISO,

PRINCE D'ORANGE,

ET DE NASSAU;

COMTE DE CATZENELLEN-

BOGEN, VIANDEN, DIETZ,

SPIEGELBERG, BUREN,

LEERDAM; MARQUIS DE

TER-VEER, ET VLISSINGUE;

BARON DE BREDÀ, DE BEYL-

STEIN, DE LA VILLE DE

*

GRA-

GRAVE ET DU PAÏS DE CUYK;
D'Ysselstein, de Cranendonk,
d'Eindhoven, et de Liesveld;
Seigneur de Bredenvoort, de Turnhout,
de Geertruydenberg, de Willemstad,
de Klunderd, de St. Maartensdyk,
de Seevenbergen, de Steenberg, de
la Haute et Basse Swaluwe,
de Naaltwyk, de Grimbergen,
de Herstal, d'Arlay, Noseroy,
St. Vith, Butgenbag, Daasburg,
et Warneton, et Seigneur
Independant de l'Isle d'Amelande;
Bourg-Grave, Hereditaire
d'Anvers, et de Besançon;
Marechal Hereditaire de Hollande;
Gouverneur, Capitaine,
et Admiral General de
Gueldre, et de la Comte'e
de Zutphenne Gouver-

VER.

VERNEUR HEREDITAIRE, ET
CAPITAINE GENERAL DE
LA FRISE; GOUVERNEUR, ET
CAPITAINE GENERAL DE
GROENINGUEN, ET DES OM-
MELANDES, ET DU PAÏS DE
DRENTHE; CHEVALIER DE
L'ORDRE DE LA JARTIERRE.

MONSEIGNEUR,

Le bonheur que j'ai d'appartenir à
VOTRE ALTESSE SERE-
NISSIME, m'a paru un titre suffisant
pour lui consacrer tous mes travaux sans
exception. Son Goût exquis est si ge-
neralement connu & aplaudi, que je
croirais avoir atteint le sublime de ma
profession, si je pouvois me flater de
l'avoir toujours satisfait. Quel préjugé
ne seroit-ce pas en faveur du *Livre* que
je publie sous les auspices de VOTRE

ALTESSE SERENISSIME!
je laisse à des plumes plus éloquantes
que la mienne, le soin de louer en Elle le
goût qu'Elle a pour la Gloire, pour les
Sciences, & pour les beaux Arts. Je me
borne dans ma sphère. Heureux, si par
une ingénieuse pratique des connoissan-
ces que j'ai pû acquérir dans mon Em-
ploi, je pouvois contribuer à l'affermis-
sement d'une santé aussi précieuse que
la vôtre.

Recevez, **MONSEIGNEUR**,
avec cette bonté qui est si naturelle à
VOTRE ALTESSE SERE-
NISSIME, l'humble hommage que
je lui rends. Puisse ce fruit de mon
Expérience, & de mes Travaux, éter-
niser, s'il est possible, le souvenir du
très-profond respect, avec lequel je suis,

MONSEIGNEUR,

De V. A. S.

Le très-humble, très-obéissant, &
très-soumis Serviteur,

VINCENT LA CHAPELLE.



LE CUISINIER MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes de Repas en gras & en maigre, d'une maniere plus delicate que ce qui en a été écrit jusqu'à present.

DANS le Siecle où nous vivons, comme dans l'antiquité la plus reculée, les plaisirs de la table sont du goût de tout le monde; on y cherche tous les jours une nouvelle delicatesse, par un raffinement continuel d'apréter & de servir les mets. On veut presentement qu'une table soit servie dans le goût le plus exquis; & que l'arrangement offre un beau coup d'œil. Les arts ont des regles generales, ceux qui veulent les exercer doivent s'y conformer. Ces regles ne suffisent pourtant pas, & la perfection exige que l'on travaille sans cesse à rencherir sur une pratique constante, & cependant sujette, comme toute autre chose, à la vicissitude des tems; & pour cela, il est absolument necessaire de suivre les regles d'aujourd'hui. La table d'un grand Seigneur, servie à present de la même maniere qu'il y a vingt ans, ne satisferoit point les Con-

Tome I. A viés.

viés. Cette maniere avoit pourtant ses regles; regles que l'on suivoit scrupuleusement, & dont la pratique avoit un merveilleux succès. Il faut donc maintenant que tout a changé de nouvelles regles, qu'on puisse suivre sùrement, & contenter par-là les differens goûts de ceux qu'on est obligé de servir. C'est ce qui m'a fait prendre le parti de mettre ce Livre au jour. Quoique le Cuisinier François, dit Royal & Bourgeois, est trop ancien, & d'une nature à ne pouvoir plus être suivi, n'ayant point été augmenté ni diminué depuis plus de trente années, cela n'a pas empêché, celui qui en a le Privilege, de mettre à la tête de son Livre, qu'il est Nouveau: ceux qui seront curieux, & qui voudrons prendre la peine de l'examiner, verrons bien le contraire; quoiqu'il en soit, une compagnie de Libraires étrangers, ont eu la temerité de réimprimer cet Ouvrage, par le peu de connoissance qu'ils y ont; mais on peut dire que leur travail est fort inutile. Pour ce qui est de moi je n'emprunte rien des Livres imprimés, & je ne donne que mon sçavoir; ainsi, je ne compte pas offenser personne; au contraire, j'espere de faire plaisir au Public.

Devoir du Maître d'Hôtel.

Les fonctions de Maître d'Hôtel demandent des attentions très-serieuses pour bien s'en acquitter. Elles regardent d'abord la dépense generale qui se fait journellement dans une Maison, selon l'ordre qu'il reçoit du Seigneur à qui il appartient.

Pour être bon Maître d'Hôtel, il faut avoir été bon Officier de cuisine, ou d'office, cet article
lui

lui donne bien de lumières pour le rendre parfait dans sa charge: Il doit être entendu, & capable d'établir, ou maintenir le bon ordre dans la Maison.

Lorsqu'il prend possession de sa charge, il doit dresser un état general de ce dont il est chargé par son Seigneur, & il doit suivre ses ordres: Il doit s'entendre avec son Chef de cuisine; & lui donner toutes les choses nécessaires, de même avec les Officiers d'office pareillement; & enfin de rendre compte de tout au Seigneur, afin qu'il le signe, & il le gardera soigneusement, pour le représenter au besoin.

C'est au Maître d'Hôtel à choisir de bons Officiers, tant d'office que de cuisine, & de bons Marchands, permis à lui de les changers quand ils ne fournissent pas bien; quand les uns & les autres ne se trouvent pas suffisamment capables, où ne font pas leur devoir, faute de quoi, il ne peut pas servir son Maître comme il faut.

Il doit avoir soin de se fournir de tout ce qui est nécessaire dans la Maison, & de livrer ce qu'il faut aux domestiques, sans les changriner; en prenant sur tout garde de ne rien donner de trop à personne, pour que le bien du Maître ne se dissipe point.

C'est à lui à faire le marché avec tous les Marchands, de quelque nature que ce puisse être, de ce qui regarde la dépense de bouche.

Il est nécessaire qu'un Maître d'Hôtel se connoisse en vin pour la table du Seigneur, en toutes sortes de liqueurs, & en vin commun, qu'il achetera en pièce, & remettra entre les mains du boutelier pour en faire la distribution, & lui en rendre compte.

Il doit aussi se connoître en viande, & faire

LE CUISINIER

marché, par écrit, avec le boucher, à tant par livre pour toute l'année, tant bœuf, veau, que mouton ; avoir soin de faire peser la viande devant lui, & en tenir de petits livres de compte de chaque Marchands. Il doit pareillement faire marché avec un rotisseur pour toute l'année, ou par quartier seulement, pour être bien servi, à tant par pièce, tant pour la volaille que pour le gibier : Il doit observer le cours du grand marché pour savoir le prix de toutes choses, suivant les saisons, & prendre là-dessus de justes mesures pour le profit du Seigneur.

Il en fera de même avec le charcutier & épicier, pour qu'il le fournisse de tout ce qu'il aura besoin.

Il doit aussi se connoître en toutes sortes de poissons, tant de mer que d'eau douce, comme aussi en toutes sortes de légumes & fruits : étant bon Officier de cuisine, ou d'office, il sera capable de s'aquiter des choses requises ci-dessus mentionnées.

Il doit de même faire marché avec l'épicier pour le sucre, les épiceries, bougies, flambeaux, huiles, & autre marchandises nécessaires à la maison ; aussi avec le chandelier, pour la fourniture de la chandelle.

Il est aussi de son devoir d'avoir soin du sel, du poivre, du clou de girofle, de la muscade, du massi, de la canelle, poivre long, gomme adragante, écorces de citrons verts & confits, sucre, mousserons, truffes, anchois, olives, vinaigre, de toutes sortes de fleurs, toutes sortes de fromages ; & en general de toutes autres choses, dont il faut qu'il fournisse chaque jour la cuisine & l'office.

Il aura soin des batteries de cuisines, & fera raccommo-der & remplacer tout ce qui est nécessaire à la cuisine & à l'office.

De plus, il faut qu'un Maître d'Hôtel sache bien dresser un menu, & régler les services de toutes les différentes tables, qu'il plaira au Seigneur d'avoir; aussi, doit-il connoître la délicatesse de toutes sortes d'entrées, de potages, rots, & entremêts, sans cela il lui est impossible de dresser un menu dans sa perfection requise: & pour cet effet, il faut avoir été bon Officier de cuisine ou d'office; sans quoi il ne pourra jamais dresser un menu, à moins d'avoir recours à ces mêmes Officiers de cuisine ou d'office.

Quand le Seigneur voudra donner un repas extraordinaire, c'est au Maître d'Hôtel à prendre ses précautions, en s'informant chez les marchands, sçavoir ce qu'il y aura de meilleur, comme chez le boucher, chez le rotisseur & ailleurs, afin d'avoir ce qu'il y aura de plus nouveau & de meilleur: pour cet effet, il ordonnera aux Officiers de cuisine de visiter les batteries, & consultera avec eux sur ce qui sera nécessaire pour le repas. Il en fera de même avec les Officiers d'office; à l'égard du fruit, la quantité de plats de fruits, & compôtes qu'il faudra servir. Il prendra un beau plan pour la table, en y arrangeant tous les services, & remarquant bien les différentes grandeurs de ses plats, & ce qu'il mettra dedans. Il se munira le plus qu'il pourra de vaisselle & de batteries, & en jettant un beau plan de table, il fera ses menus le mieux, & le plus délicatement qu'il pourra; & s'il faut, pour servir, plus d'Officiers qu'il n'y en a au service du maître, il est de sa

6 LE CUISINIER

prudence de consulter avec les Chefs de la maison, qui on prendra, afin que tout soit bien ordonné, & que rien ne s'égare à la cuisine ou à l'office.

Il fera toujours mettre le couvert de bonne heure, ayant soin que le tout soit bien arrangé, le buffet bien garni, & que les domestiques soient prêts à servir, & n'interrompent pas les Personnes qui sont à table.

Après qu'il aura servi un service, il se tiendra un moment auprès de la table, pour voir si personne n'a rien à lui dire sur le service; & si l'on se plaint d'un plat, il doit le dire honnêtement à l'Officier de la cuisine, qui l'aura fait, afin qu'une autrefois il y prenne garde; & si on se louë de quelque plat, il doit de même en avertir lesdits Officiers, afin qu'ils continuent dans le même goût.

Après quoi, il retournera à la cuisine, fera dresser son autre service: ensuite, le Maître d'Hôtel appellera tout son monde pour en lever les plats, après avoir donné un coup d'œil sur tout le service, afin de bien remarquer la grandeur de ses plats, grands, moyens ou petits, & comment ils doivent être placés sur la table; car rien n'est plus defagréable que de voir un service embroüillé, confus, ou mal rangé, ce qui gêne tout le service, & ne fait honneur ni au Maître ni aux Officiers.

Après le dernier service de Cuisine, le Maître d'Hôtel ira voir son Fruit à l'office, & le fera arranger sur une table, de la même manière qu'il doit être servi sur celle du Seigneur, ou approchant, afin qu'il remarque, où il placera ses plats de fruit, compôtes & autres: Et pour servir le fruit, il ôtera généralement tout ce qui est

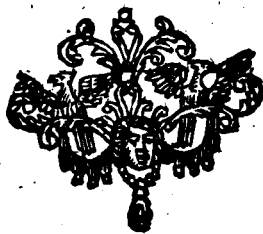
est sur la table, & la première nappe, aussi bien que le cuir de roussi, qui doit être entre celle qui vient d'être ôtée, & celle qui doit se trouver sous ce cuir pour servir le dessert dessus. Avant que de poser le premier plat de fruit, & après qu'il aura servi tout, il restera un moment, pour savoir, si on n'a rien à lui dire sur le Fruit; & ensuite, il ira à la Cuisine remarquer ce qu'on a deservi, & s'il n'y a rien qui puisse servir une seconde fois; & ordonnera au Chef de cuisine de le faire distribuer aux Tables, qui doivent être servies après celle du Maître.

Quand on voudra donner un repas réglé, il faut avoir égard au nombre de Personnes pour placer vos couverts, & à la qualité des viandes pour les bien ordonner, afin d'éviter le voisinage de deux plats d'une même façon, sans en intermedier un d'une autre sorte; car, autrement la chose seroit de mauvaise grace, & pourroit contraindre le goût de quelques Personnes de la Table, chacun n'aimant pas la même chose. C'est chose qui arrive souvent dans les grands Repas.

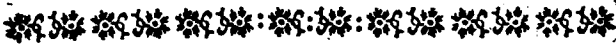
Aussi, faut-il observer la forme de la Table pour la disposition de vos plats & de vos couverts, afin qu'il y ait un tel ordre, que chacun puisse prendre ce qui conviendra à son appetit, & que ceux, qui serviront, ne soient point contrainsts en rien, & n'incommodent personne en servant ou deservant; ce qui est une chose fort désagréable, & qui néanmoins n'arrive que trop souvent, lorsqu'on ne prend point ses précautions; & par ainsi, l'on ne sçauroit trop prendre de mesures pour ces sortes d'arrangements, & souvent les plus habilles manquent faute d'attention, où de vouloir prendre des

LE CUISINIER

sydét. Souvent un Maître d'Hôtel, dedans une Maison, qui sert une table de dix à douze Couverts, se croit fort habille homme. Pour avoir cette qualité requise, il faut sçavoir la travailler, l'ordonner, & l'exécuter; alors, on pourra dire que c'est un commencement, & qu'il parviendra au rang des grands Maîtres. Si les Seigneurs qui tiennent des Tables, ou qui veulent avoir des Maisons réglées, faisoient choix d'un Homme, dont la capacité, la douceur, la prudence, la probité, & la fidélité lui soient connus; d'un Homme, sur-tout, qui ait passé, pour ainsi dire, dans tous les emplois auxquels celui qu'on va lui faire occuper, doit l'attacher, & dont il ne sauroit dignement s'acquiter, sans une extrême, & parfaite connoissance des premiers. Dans ce cas, on évitera mille inconveniens, qui arrivent journellement dans les Maisons, où l'on confie le plus souvent un emploi de cette importance, & de cette conséquence, à des personnes qui ont très-peu d'expérience; inconveniens, en effet, qui ne sont que trop frequens, & auxquels on ne sauroit remédier que par le bon choix.



CHA-



CHAPITRE PREMIER.

Des Potages & Bouillons.

Bouillon, que l'on appelle Mitonnage.

ON se sert de ce Bouillon pour toutes sortes de Potages; prenez un morceau de tranche de bœuf, où d'autres parties, n'importe, vous ne laisserez pas de vous en servir, mais la tranche est toujours la meilleure, & le trumeau de bœuf; toutes ces sortes de viandes sont bonne pour votre Mitonnage. Vous en mettrez la quantité que vous jugerez à propos, c'est selon la grandeur de votre marmite, & selon la quantité de Potage que vous avez à faire: supposez que vous n'avez que deux Potages qui se tirent d'un Mitonnage, prenez un morceau de tranche de huit à dix livres, un morceau de trumeau de bœuf de sept ou huit livres; vous emporterez cette viande dans votre marmite, & y mettrez du Bouillon à moitié la marmite, si vous en avez, achevez de la remplir d'eau, & la faite écumer; étant écumées, assaisonnez-là de sel, une douzaine de racines, avec des ognons, des cloux de girofles, un bon paquet de celleri, une poule, & un jaret de veau, quelque tems après; ils vous peut servir pour mettre sur vos Pottages, en les ficellants; mais ne les laissez pas trop cuire; vous y pouvez mettre cuire toutes les garnitures de vos otages,

A 5

qui

10 LE CUISINIER

qui consistent en celeri, chicorées, poreaux, laitues, & volailles; ce Bouillon est bon pour mitonner toutes sortes de Potages, hors les Potages aux choux, & aux navets, dont les garnitures les distinguent.

Oille à la Française.

Employez de la viande selon la quantité des Oilles, que vous avez à faire, pour deux Oilles, prenez huit livres de tranche de bœuf, autant de veau, & un gigot de mouton bien degreissé, mettez-le tout dans une casserolle ronde, mettez-le suer, & le laissez attacher légèrement, & le mouillez de Bouillon; observez que la couleur ne soit pas trop foncée, empotez votre viande dans une marmite; degreissez votre Bouillon, & le mettez avec votre viande, & achevez de remplir votre marmite de bon bouillon, & la mettez au feu, prenez des carotes & panais, faites en blanchir trois à quatre douzaines, & les mettez dans votre marmite avec deux douzaines d'ogons, quelque navets, un paquet de celeri, un paquet de poreaux, une mignonnette; mettez y de vieilles perdrix, une vieille poule, un vieux dindon, un morceau de jambon, un cervellat, faites bouillir votre marmite tout doucement; observez que votre bouillon soit toujours bien clair, & de bon goût, prenez du pain à potage qui soit chapellé, & levez les croûtes, & les mettez dans une casserole; passez de votre bouillon d'Oille, & faites mitonner vos croûtes; étant mitonnées, mettez les dans un pot à Oille, & achevez de le remplir de votre bouillon, & quelques racines dessus, & du celeri,

leri, si vous le jugez à propos. Si vous le servez dans un plat, il faut garnir le bord de votre plat, de toutes sortes de racines, & mettre sur votre potage deux perdrix, & vous en servez pour toutes sortes d'Oilles au ris; votre ris étant épluché & lavé, mettez-le dans une marmite, & le mouillez du bouillon d'Oille; & votre ris étant cuit, dressez-le dans un pot à Oille; le vermicelle se fait de même; voici la façon de faire la mignonnette, prenez un morceau d'étamine, & y mettez une petite poignée de coriandre, du poivre, une douzaine de cloux de girofle, une muscade, liez votre mignonnette, & la mettez dans votre Oille, & servez le tout chaudement.

Oille à l'Espagnol.

Prenez des tendrons de bœuf, de la poitrine du côté du bas bout, & le coupé par morceaux grand comme deux doigts, & les mettez dans l'eau, prenez aussi des tendrons de poitrine de mouton, & tendrons de poitrine de veau, & des queue de mouton, le tout coupez par morceaux bien proprement; prenez une marmite, & la garnissez de bonne tranche de bœuf de l'épaisseur d'un pouce, & y mettez vos tendrons de bœuf, une grande quantité de racines, avec un paquet de celeri bien propre, parce qu'il faut qu'il serve, un paquet de porreaux, mouillez-le de bouillon; votre bœuf étant un peu avancé de cuire, vous y mettez vos tendrons de mouton, & de veau, deux pieds & deux d'oreilles de cochon, deux perdrix, deux pigeons, une noix de jambon, un bon cervelat, la moitié d'un choux blanchi & bien pressé, & ficellé, mettez-le dans votre Oille
 assai-

assaisonnées d'ognons, & y mettez une mignonnette, achevez de la couvrir de tranches de bœuf, prenez un couple de livres de veau, & les coupés en tranches, mettez les dans une casserole suer doucement sur un fourneau; étant attachez comme une glasse de veau, mouillez les de bouillon, & les mettez dans vôtre Oille; il faut avoir dès le soir des gravances, à tremper dans de l'eau tiède, & le matin, les éplucher les unes après les autres; & ensuite les laver dans de l'eau chaude, & les mettre cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon; vôtre Oille étant cuite, goûtez-le, & lui donné le meilleur goût qu'il vous sera possible; ensuite, tirez toutes vos viandes & racines dans un grand plat, prenez le plat où vous voulez servir, ou pot à Oille, & y rangez vos tendons de bœuf, de mouton, de veau, & de racines, épluchez bien proprement le tout; étant arrangé dans le plat, nommé ci-dessus, vous arrangerez les pieds & oreilles de cochon, choux, celeri & poreaux, le tout étant arrangé bien proprement, mettez vos égravances par-dessus avec un peu de bouillon d'Oille, & servez chaudement; il faut avoir des tasses de porcelaine couvertes, & du pain coupé en tranche, grand comme deux doigts, & le faire griler, remplissez chaque tasse de bouillon, & y mettez à côté, un morceau de pain grillé, observez que le bouillon soit de bon goût, & servez le plus chaudement qu'il vous sera possible.

Autre Oille à l'Espagnol.

Vôtre viande étant coupez, comme celle ci-devant, vous l'empotez & assaisonnez de même; toute la différence qu'il y a, c'est qu'il n'est pas

pas nécessaire d'avoir beaucoup de bouillon; le tout étant cuit, il faut avoir une pincée de safran en poudre, & le délaier avec un peu de bouillon, & le mêler dans votre Oille; observez que le goût soit bon, tirez tout votre Oille dans un grand plat, dressez-le de même que l'autre ci-devant, & y mettez du bouillon autant qu'il en pourra tenir, & vos égravances par-dessus, & des morceaux de pain grillé au tour, & servez chaudement.

Autre Oille à l'Espagnol.

Ayez un bas bout de poitrine de bœuf, environ de sept ou huit livres, & la coupez par morceaux, grande comme trois doigts: Ensuite mettez dans une marmite quelques morceaux de tranches de bœuf, après quoi vous y mettrez vos morceaux de poitrine, des carotes, des oignons, des choux blancs par gros quartiers, ficelles & blanchis, vous les mouillerez d'eau ou de bouillon, si vous en avez, & les ferez cuire. Le bœuf étant à demi cuit, vous y ajouterez quelques tendrons de poitrine de mouton, avec un cervelat, quelques saucisses, un couple de perdrix, une poularde ou poulet, un levreau, un canard, un couple de bons pigeons, un couple de pieds de cochon, un couple d'oreilles de cochon. Assaisonnez votre Oille de sel, poivre en grain, une demi douzaine de cloux de girofle, la moitié d'une muscade, une demi-douzaine de gouffes d'ail, un demi gros de safran en poudre. Vous ferez cuire le tout modérément. Etant cuit, & prêt à servir, vous dresserez toutes les viandes, & autres choses dans un plat, & les arrangerez le mieux qu'il
vous

vous sera possible. Vous servirez chaudement, & vous mettrez par-dessus des gravances, que vous aurez fait cuire en particulier, & éplucherez. Cette sorte d'Oille se sert sans bouillon, il convient qu'elle soit servie dans un plat plutôt que dans un pot à Oille.

Potage à la Jambe de Bois.

Prenez un jaret de bœuf, coupez-en les deux bouts, & laissez le gros os un pié de long, empotez-le tout dans votre marmite avec de bon bouillon & un morceau de tranche de bœuf, mettez y une casserole d'eau froide, & la faite écumer; étant écuenée assaisonnée-là de sel, cloux de girofle, avec deux ou trois douzaine de carotes, une douzaine d'ognons, deux douzaine de pieds de celeri, une douzaine de navets, une mignonnette, une poule, deux vieilles perdrix, faites aller votre marmite tout doucement; observez qu'il faut mettre votre marmite de bon matin, afin que votre bouillon se fasse plus aisément; prenez ensuite un morceau de rouëlle de veau d'environ deux livres, faites le fuer dans une casserole, & le mouillez de votre bouillon de Jambe de Bois; étant bien dégraissé, remettez le tout dans votre marmite une heure avant que de servir, vous y mettez une douzaine de pieds de celeri; votre bouillon étant assez fait, & de bons goût, prenez du pain chapellé à potage, levez-en les croûtes, & les mettez dans une casserole, passez du bouillon bien dégraissé par-dessus vos croûtes, & le faite mitonner; étant mitonné, dressez-les dans votre plat, & garnissez-le de toutes sortes de racines qui sont dans votre empotage, si vous
le

le vouillez , & mettez l'os du jaret sur votre Potage , & achevez de le mouïller , & servez chaudement ; si vous servez votre Potage dans un pot à Oille , vous n'avez pas besoin d'y mettre aucun légume.

Potage au Pié de Bœuf.

Prenez une marmite , mettez-y sept à huit livres de tranches de bœuf , & gigot de moutou , coupez en deux. Trois à quatre livres de tranches de veau , & la noix d'un jambon , mettez votre marmite dessus un fourneau ; & étant attaché légèrement , mouïllez -là de bon boüillon , mettez y une poule & une vieille perdrix , une mignonnettes avec des carottes , panets , navets , avec un paquet de celeri , & faites qu'elle aille doucement ; prenez ensuite votre Pié de Bœuf , & achevez de le faire cuire dans un assaisonnement ; le tout étant prêt , prenez du pain à potage qui soit chapelé , levez-en les croûtes , & les mettez dans une casserole , passez de votre boüillon , degreïffez le bien , & le mettez par-dessus vos croûtes , faites mittonner votre potage ; étant mittonné , dressez-le dans un plat , mettez le Pié de Bœuf dessus , achevez de le mouïller de boüillon , & servez chaudement , de bon goût.

Potage de Serfeüil à la Hollandoïse.

Vous aurez un bon corps de boüillon naturel , où vous couperez un jaret de veau en morceaux , de la grosseur d'un œuf , vous l'écumerez , & ne le laisserez point trop cuire ; une demie heure avant que de servir , vous y mettrez des
boul-

boulettes d'un godiveau, point trop gras, & qui se soutienne, vous roullerez vos boulettes dans de la chaplure de pain; avant que de les jeter dans le Potage, il faut qu'elle ne soient pas plus grosse que des moyenes noix; un quart d'heure avant que de servir, vous y jetterez vôtre Serfeüil en grande quantité, haché bien fin, mettez y une poignée de farine en le hachant; il en faut bien pour un grand Potage, une bonne affiette plaine; quand cela est haché, il est à remarquer qu'il ne le faut point quitter, & quand le Serfeüil est dedans, on doit le tourner toujours, jusqu'à ce que l'on serve, on y met point de pain.

Potage de Santé à l'Orge perlée, à la Hollandoise.

Vous aurez un bon corps de bouillon, dans lequel vous mettrez cuire un jaret de veau, ou une volaillé, tous les deux si vous le voulez, vous passerez toutes sortes d'herbe hachez, comme dans le Potage de Santé, à l'ordinaire, & vous les jetterez dedans; vous prendrez la vaille d'un quarteron & demi d'orge perlée, que vous ferez cuire dans une casserole; étant presque cuite, vous la jetez dans votre Potage; & une demie heure avant que de servir, vous y mettez des bouletes de godiveau, comme dans celui ci-dessus, & vous pourrez mettre la volaille, & le jaret, dessus, sans y mettre de pain: car l'Orge sert de pain.

Potage de Ris, à la Polonoise, que l'on nomme Rouffole.

Prenez du Ris, lavez-le, épluchez-le bien proprement, & le mettez cuire dans une marmite avec
avec

avec un jaret de veau, un chapon coupé en quatre, mouilliez-les d'eau chaude, & les faites cuire tout doucement; mettez-y une pognée de racine de persil, une pognée de persil en feuilles, une bonne pincée de fleur de muscade, une pincée de poivre, un morceau de beurre; faites cuire le tout doucement, & le mettez léger, & de bons goût; un moment avant que de servir, mêlez-y une petite pognée de persil en feuilles, & dressez votre Potage dans le plat que vous voulez servir, mettez votre chapon coupé en quatre dessus, & servez chaudement.

Oille au Ris, au Coulis d'Ecrivices.

Prenez du Ris, épluchez-le, lavez-le, & le mettez dans une marmite avec de bon bouillon; faites-le cuire tout doucement, & mettez cuire une demi douzaine d'Ecrivices tout en vie dans votre Ris; étant cuir, & de bon goût, mettez-y dessus un bon coulis d'Ecrivices, avec les queuës, & tirez vos Ecrivices de votre Ris, & servez chaudement.

Oille au Ris, au Coulis à la Reine.

Faites cuire votre Ris dans une marmite, avec un bon bouillon, & une poularde; faites un Coulis blanc, prenez un morceau de veau & de jambon coupez en dez, avec un oignon, & le mouilliez de bon bouillon; prenez le blanc d'une poularde cuite à la broche, & le faites piler dans le mortier; étant pilé, tirez la viande de votre Coulis, & y mettez votre blanc

Tome I.

B

de

18 L E C U I S I N I E R

de poularde, passez le tout à l'étamine, & le mettez dans votre Ris, & dressez votre poularde dans le plat que vous voulez servir; voyez que cela soit de bon goût, & servez chaudement.

Potage à la Galbeure, autrement Beurnoise.

Prenez un morceau de tranche de bœuf, de cinq à six livres, un colet de mouton, un colet de veau; empotez le tout dans votre marmite; & la mettez suer sur le feu; étant atachez légèrement, mouillez-là de bouillon, & d'un peu d'eau pour la faire écumer; étant écumée, mettez-là devant le feu; prenez des choux, & les coupez en quatre, faites les blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, mettez les à l'eau froide, & les pressez bien, & en faites des paquets, emportez-les dans votre marmite; mêlez-y une mignonnette, un cervelat, un morceau de petit salé, un comble de jambon, avec un morceau de jambon, trois ou quatre cuisses d'Oilles, une demi gouffe d'ail; le tout étant comme il faut, prenez du pain bis & le coupez en dez, gros comme le bout du pouce, & le mettez dans votre plat; passez-y du bouillon du derrière de votre Potage, & le mettez sur le feu; faites attacher votre pain, tirez-en la graisse, ôtez vos cuisses d'Oilles & vos choux, dressez vos choux au tour du plat, & mettez vos cuisses d'Oilles par-dessus le pain, & achevez de le remplir de bouillon, & servez chaudement.

Ker-

Kervel-Maes : Est un Potage qui se mange, ordinairement, dans le mois de Mars & Avril; Voici pour le Gracs.

L'on prend un jaret de veau, haché en petits morceaux, excepté l'os & la moëlle; de la chair, l'on en fait un godiveau; lequel étant assaisonné de peu de sel, noix de muscades, biscuits pillez, & jaunes d'œufs; l'on en fait des endoüillettes grosses comme un œuf de pigeon; lesquelles étant cuites dans une marmite, pendant l'espace d'une grosse heure, l'on prend trois à quatre pognées de serfeüill: épluchez deux à trois poreaux, une bonne pognée de poreaux; lesquels étant hachez, l'on y mêle deux à trois cuillerées de farine délayées, avec quelques cuillerées de bouillon; & cuites comme l'on feroit une bouillie au lait clair. Ce Potage doit être clair, & point fané. Pour le maigre, l'on coupe quelques anguilles en tronçons, dont l'ort forme le bouillon, & l'on y peut mêler une pognée d'ozeille parmi les autres herbes.

Potage de Fricandeaux Glacez

Prenez une noix de veau qui soit bien blanche & mortifiée, faites-la piquer de menu lard, & la faites cuire tout comme ceux qui servent pour entrées; prenez une autre noix de veau; & la coupez par tranches bien minces, & la baté avec le plat de votre couperet, faites-la piquer en Fricandeaux; ensuite, mettez les Fricandeaux cuire avec la noix, & les glacez: faites

B 2

un

un coulis de cette façon; prenez un morceau de la rouëlle de veau, & la coupez par morceaux, & quelques tranches de jambon coupez par petits morceaux, & les mettez dans la casserole avec un oignon & carotes coupées; mettez votre casserole dessus le feu à suer tout doucement, & la faites attacher; ensuite, mouillez-le de bon bouillon: prenez une perdrix cuite à la broche, ou bien quelques carcasses de deserts, & les faites piler; étant pilées, tirez de votre casserole le veau & les racines, & y mettez votre perdrix pilée, & une petite cuillerée à pot de coulis, & lui donnez du goût, & le passez à l'étamine: étant passé, mettez-le dans une petite marmite, & le tenez chaudement; prenez un pain à Potage, levez-en les croûtes, & les mettez dans une casserole; passez de votre bouillon à mitonnage; goutez-le, & le dégraissez; mitonnez vos croûtes avec ce Bouillon. Votre Potage étant mitonné, mettez-le dans le plat, où vous le voulez servir; prenez vos Fricadeaux, & les coupez bien minces par filets, & en garnissez le bord de votre Potage; mettez votre coulis par-dessus votre mitonnage; ensuite, votre noix de veau glacée, & servez chaudement.

Potage de Cardes piquées & Glacées.

Prenez de belles Cardes, coupez-les par tronçons, long comme un doigt, & les faites blanchir à l'eau bouillante, sans les éplucher; étant blanchies, mettez-les dans l'eau fraîche, & les nettoyez bien avec les doigts, sans y mettre le couteau: étant bien nettoyez, faites les piquer de

ognons, des navets, porreaux, persil, & tin; & quand vôtre bouillon est fait, vous le passerez dans une casserole, & y mettrez de la farine d'avoine bien fine, & les laisserez bouillir quelques tems; & puis, vous y ajouterez un peu de percil haché, & quelques feuilles de fleurs jaunes, qu'on appelle en Anglois, *mary goals*, & en François, fleur de souci, & mettre du pain grillé dedans une tête d'agneau, où colet de mouton.

Bisque de Poularde.

Vuidez, & troussiez proprement une Poularde, faites la blanchir dans de l'eau chaude; étant blanchie, mettez-y une barde de lard, & la faites cuire dans de bon bouillon, ou dans vôtre mitonnage, avec un oignon piqué de clou de girofle, vous la laisserez cuire comme il faut; étant cuite, vous l'ôterez du feu, & la mettez sur les cendres chaudes pour l'entretenir chaudement: vous faites mitonner vos croûtes de pain chapelé, avec de bon bouillon dans une casserole; étant bien mitonnées, vous les dressées dans vôtre plat à Potage; ensuite, mettez-y vôtre poularde avec un coulis à la Reine par-dessus, garnissez les bords de vôtre plat avec des crêtes de coq, ou des Ris de veau coupez en filets bien blanc, & servez chaudement. Une autre fois, vous y pouvez mettre un jus de veau clair: une autre fois un jus de veau lié de coulis & d'essences.

Bif-

Bisque de Cailles, & Autres.

Vous trousserez vos Cailles bien proprement, comme des poulets; étant troussés, vous les emportez bien proprement dans une petite marmite avec de bon bouillon, un morceau de tranche de bœuf, & une tranche de jambon; & vous les faites cuire à petit feu; vous garnissez le bord de votre plat de crêtes de coq, & de fricandeaux de ris de veau. Prenez un pain à potage, levez-en les croûtes, & les mettez dans une casserole, & passez le bouillon où ont cuit vos Cailles, degreaissez-les bien; étant degreiffées, mouillez-en vos croûtes, & les faites mitonner; ensuite, dressez-les dans le plat à potage, garnissez-en vos Cailles par-dessus, avec vos culs d'artichaux; ensuite, mettez-y par-dessus un coulis de veau, ou un coulis à la Reine, ou un jus de veau, & servez chaudement.

Vous trouverez la manière de faire le coulis à la Reine au Chapitre des Coulis.

Bisque de Pigeons à la St. Cloux, au jus de Veau.

Il faut prendre des Pigeons les plus frais tuez, les échauder, blanchir, éplucher, & vider, & les trousser proprement, les faire cuire dans de bon bouillon clair, avec quelques bardes de lard, quelques clous de girofle, & tranches de citron: on ne le mettra au feu qu'une heure avant que de servir, selon la grosseur de vos Pigeons. Vos Pigeons étant cuits, vous

B 4

les

les tirerez en arriere du feu; vous ferez cuire à part, dans une petite marmite, des crêtes bien échaudez, & bien épluchez, avec des bardes de lard, de la graisse de veau, & du bouillon, une tranche de citron, un oignon, des clous, de girofle. Vos Pigeons & vos crêtes étant prêts, prenez un pain chapelé, & en levez les croûtes, & les mettez mitonner avec du bouillon de votre mitonnage; votre potage étant mitonné, dressez-le dans votre plat, & garnissez le bord de votre plat de crêtes, & mettez vos Pigeons dessus, avec un bon jus de veau, d'une belle couleur, & servez chaudement,

Autre Potage, ou Bisque de Pigeons à la St. Cloux au Blanc.

Il faut prendre de petits Pigeons échaudez, & les bien éplucher, les vider, & trousser proprement, & les mettez dans une petite marmite avec des crêtes, les nourrir de bardes de lard; faites un coulis aux blanc, de cette façon, qui s'apelle à la Reine, prenez un morceau de tranche de veau, & quelques tranches de jambon, le tout coupez en dez, mettez les dans une casserole avec un panet, un oignon coupé par tranche, mouilliez-le de bon bouillon, le plus blanc que vous pourrez, & les faites cuire tout doucement; la viande étant cuite, tirez-la, mettez un morceau de mie de pain blanc; il faut prendre du blanc de poulet, ou de poularde: il n'en faut pas moins que le blanc d'une poularde; faites-la bien piler: si votre coulis ne paroît pas assez blanc, prenez deux dou-

bachis de votre pain , prenez du pain de Potage , & le coupez en tranches fort minces ; ayez du Parmezan rapé , faite un lit de tranches de pain dans le fonds de votre plat , & un lit de votre Parmezan rapé ; continuez de même , jusques à ce qu'il y ait assez de pain dans votre Potage ; ensuite , mettez votre plat sur un fourneau , & le mouillez de bon bouillon ; laissez-le mitonner tout doucement ; étant prêt à servir , mettez-y votre pain , & l'arosez tout doucement de bon bouillon , & garnissez le bord du plat de petits fleurons , & votre coulis par-dessus , servez chaudement.

Potage à la Houzarde.

Prenez deux poulets , épluchez-les , videz-les , & les troussés , jetez-les pendant demi-heure , dans votre mitonnage ; ensuite , tirez-les , & les depiecez comme une fricassée de poulets , mettez les dans une casserole avec du beurre fondu , assaisonnez de sel , poivre fines herbes , & fines épices ; & les pannez de mie de pain , & de Parmezan ; arangez-les dans une tourtiere , & les faites prendre couleurs au four ; prenez du pain & le coupez pas tranches , faites-en un lit dans votre plat , & un de Parmezan ; ajoûtez-y un lit de choux , & un lit de pain par-dessus , que les choux ne paroissent point ; mettez votre plat dessus un fourneau , & le mouilliez de bon bouillon : étant mitonné , & que le pain se trouve à sec , poudre-le de Parmezan , & lui faites prendre couleurs avec un couvercle de tourtiere ; ensuite , prenez une petite écumaine , & la faites glisser sous votre pain , & y mettez du bouillon , jusques

ques à ce que votre pain nage sur le bouillon; étant prêt à servir, arrangez-y vos poulets que vous avez pannez, & servez chaudement.

Potage de Marrons.

Prenez des Marrons, & en ôtez la grosse peau, mettez les dans une tourtiere, feu dessus & dessous, ou bien dans le four; ôtez-en la petite peau, mettez les dans une marmite, avec de bon bouillon, pour les faire cuire; prenez une casserole, & y mettez environ demi livre de veau, quelques tranches de jambon, & carotes, oignons, le tout coupé par morceaux; mettez cela suer sur un fourneau, jusqu'à ce qu'il s'attache; étant attaché, mouillez-le de bon bouillon: observez qu'il faut avoir quelques carcasses de perdrix, ou de faisants, que vous ferez piler; étant pilés, tirez la viande de votre casserole, avec une écumoire; puis, y mettez vos carcasses pilées: observez que le bouillon soit de bon goût; mettez-y un peu de votre coulis, & le passez à l'étamine, étant passé, mettez-le dans une petite marmite, & le tenez chaudement; prenez un pain de Potage chapelé, levez-en les croûtes, & mettez-les dans une casserole; passez du bouillon de votre mitonnage; étant passé, degreaissez-le bien, mouillez-en vos croûtes, & les faites mitonner; étant mitonnées, mettez-les dans le plat où vous voudrez servir: garnissez le bord de votre plat, de Marrons; mettez sur votre Potage un couple de gros pigeons, ou bien de perdrix, avec votre coulis par-dessus, & servez chaudement.

Potage de Soles en Gras.

Prenez des Soles qui soient bien fraîches, ratissez-

tissez-les, & les lavez bien; si elles sont petites, prenez-en deux pour farcir; si elles sont grandes, vous n'en prendrez qu'une pour mettre au milieu de votre Potage: prenez la Sole à farcir, du côté de la tête, proprement; il la faut presser au-dessus pour en pouvoir faire sortir tout l'arête, & la renverser: faites une farce d'un blanc de volaille, un peu de lard blanchi, un peu de graisse de bœuf, quelques champignons, persil, & ciboules hachées, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, trois à quatre jaunes d'œufs, crus, un peu de jambon cuit, de la grosseur d'un œuf, de mies de pain cuites dans de la crème; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier, farcissez de cette farce les Soles; étant farcie, prenez une tourtière, mettez-y quelques bardes de lard, & vos Soles par-dessus; arrosez-les avec un peu de beurre, & les pannez de mies de pain; ensuite, faites les cuire au four, ou sous le couvercle: observez qu'elles prennent une belle couleur; faites frire trois à quatre Soles; étant frites, les couper par filets, & en garnissez le bord de votre Potage le plus proprement qu'il vous sera possible: ensuite, prenez un pain à Potage, chapelé, levez-en les croûtes, & les mettez dans une casserole, passez du bouillon de votre mitonnage, mouillez-en vos croûtes, & les faites mitonner; étant mitonnées, dressez-les dans votre plat à Potage, & mettez par-dessus votre coulis blanc à la Reine, où un jus de veau, & vos Soles dessus, servez chaudement.

Potage aux Pois à la Bourgeoise.

Prenez des petits Pois, & les ayant écossez, & mis les gros à part, il vous serviront pour faire

faire de la purée verte ; prenez pour cela les gros Pois, & les faites blanchir, tant-soit-peu, avec, un verd de ciboule, & un peu de persil ; après cela, faites les piler, & y mettez une mie de pain trempé dans de bon bouillon : ayant pillé le tout ensemble, passez-le par l'étamine à force de bras, avec de bon bouillon ; faites que votre purée soit un peu liée. Il faut prendre vos petits Pois avec un peu de lard dans une casserole ; passez vos Pois avec cela, & les mouillez de bon bouillon : on y met un bouquet de persil, de ciboule, un brin de sarriette ; vos petits Pois étant cuits, vous y metrez la purée verte. On y passe aussi quelques cœurs de laitues pommées en petites tranches, avant que de mettre les petits Pois, le tout bien assaisonné ; faites mitonner votre Potage avec du bouillon de votre mitonnage ; étant mitonné, mettez un peu de purée par-dessus, & y rangez vos vollailles sur votre Potage ; vous le garnirez de laitues farcies, ou non farcies, ou de concombres, ou de petit lard, selon que vous le jugerez à propos : arrosez ensuite votre Potage avec de la purée, & petit Pois, & servez chaudement,

Autre Maniere.

Prenez de gros Pois verts, & les mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu, ou du beurre fondu, de la ciboule, & du persil, & les passez sur un fourneau à petit feu ; ayant sué, & étant cuits, pilez-les dans un mortier, prenez un morceau de veau, & un morceau de jambon, coupez le tout par petites tranches, & garnissez le fond d'une casserole avec un oignon, un peu de carottes, & panets, & la couvrez, & la mettez suer
sur

sur un fourneau: lorsque le veau commencé à s'attacher à la casserole, & qu'il roussit; mouillez-le d'un bon bouillon, & y mettez la grosseur d'un œuf de mie de pain, deux à trois champignons, & le laissez mitonner à petit feu; étant cuit, tirez-le, & lavez-y les Pois qui sont pilez dans le mortier, & les passez dans une étamine; passez des petits Pois dans un peu de lard fondu, où du beurre, dans une casserole, & les mouillez de bon bouillon, & y mettez un bouquet, & y vuidez la purée; mitonnez vos croûtes de bon bouillon; dressez proprement la volailles que vous avez préparées, & garnissez le bord de votre plat de petit salé, coupé par tranches: voyez que la purée soit d'un bon goût; & qu'elle ne soit point trop liée, mettez-là sur le Potage, & servez chaudement.

On sert beaucoup de semblables Potages aux Pois dans la saison, comme aussi des têtes d'agneaux, canards, oies, poulets farcies, dindons, & autres que l'on doit empoter separement, avec un bon bouillon: on garni, dans la saison de pointes d'asperges, laitues farcies, ou concombres: hors de la saison, on peut faire de la purée avec de vieux Pois, & cela est bon, sur-tout, pour les canards & andouilles. Il est aisé de se regler sur cet article, pour le Potage aux Pois en maigre, les passants au beurre blanc, & faisant mitonner vos croûtes de votre bouillon de mitonnage maigre, dont la maniere de le faire, est à la tete des Potages maigres.

Potage de Canards aux Navets.

Prenez un Canard, plumez-le, vuidez-le, & le trouvez proprement, & le faites blanchir; mé-
tez

tez un morceau de bœuf dans une casserole, avec un morceau de mouton, & votre Canard; mettez le tout à suer sur un fourneau; & quand il commencera à s'attacher, mouillez-le de bouillon; & ensuite, tirez votre viande, & passez votre bouillon, & empotez le tout dans une marmite avec des navets, carotes, & oignons; mettez ensuite votre marmite au feu, & la faites cuire doucement; après cela, tournez des navets, soit en quilles, soit en longs ou en champignons, comme vous le jugerez à propos; & d'autres en petis dez pour jeter dessus votre Potage; ensuite, faites les blanchir; étant blanchis, mettez les dans une petite marmite, & les mouillez de votre bouillon d'empotage, & les faites cuire; étant prêt à servir, prenez un pain, à Potage, levez-en les croûtes, & les marquez dans une casserole, passez le bouillon de votre empotage, & le degreaissez bien; étant degreissé, mouillez-en vos croûtes de pain, & les faites mitonner, tirez vos Navets, & en garnissez les bords de votre plat à Potage. Vos croûtes étant mitonnées, dressez les dans le plat, avec votre Canard, & vos Navets coupez en petits dez par-dessus, achevez de le mouiller; observez que votre bouillon soit, d'un bon goût, & bien degreissé & servez chaudement.

Les oisons, farcelles, jarets de cerfs & de sangliers se peuvent servir en pareils Potages aux Navets, comme aussi les pigeons ramiers, ou autre pigeons.

Potage de Perdrix aux Choux.

Prenez des Perdrix, étant plumez, vuidez, trouffez, & refaites, piquez-les de gros lard, si vous
vou-

voulez bien assaisonner, ayez un petit gigot de mouton, un morceau de veau, un morceau de mouton, & un morceau de bœuf; mettez le tout dans une casserole, & le faites suer sur le fourneau, jusqu'à ce qu'il s'attache comme un jus de veau, mouillez-le de bouillon, & mettez votre viande dans une marmite, passez votre bouillon, & y mettez vos Perdrix ficellées; faites blanchir des choux, & les mettez par paquets dans votre empotage avec un morceau de jambon, un morceau de cervelat, un morceau de petit salé, quelques oignons, carotes, une mignonnette; prenez trois à quatre cloux de girofle, demie-douzaine de grains de poivre blanc, un couple de gouffes d'ail, une pincée de coriandre; mettez le tout dans un morceau d'étamine, & le ficellé; étant ficellé, mettez-le dans votre Potage aux choux; quand votre Potage sera cuit, que l'heure s'approchera pour servir, prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & le mettez dans une casserole, passez votre bouillon de Potage, & le dégraissez bien; faites mitonner; vos croûtes; étant mitonnées, dressez-les dans votre plat à Potage, & garnifiez de vos choux, & de petit lard, & de cervelat. Vous pouvez garnir votre plat avant que d'y mettre vos croûtes mitonner: étant dressées, mettez vos Perdrix dessus, achevez de les mouiller de votre bouillon de choux; observez qu'il soit de bon goût, & servez chaudement.

Potage de Perdrix à la Reine.

Vos Perdrix étant plumées, videz-les, flambez-les, épluchezles proprement, trouffez-les, & les piquez de gros lard, & les faites cuire

cuire à demi, à la broche; ensuite, tirez-les, & les empotez avec un merceau de bœuf & de veau dans une marmite, avec de bon bouillon, & les faites cuire à petit feu; ensuite, prenez une Perdrix cuite à la broche, & la pillé prenez une livre, ou deux, de roüelle de veau, & un morceau de jambon, coupez le tout par morceaux, ou en tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, & mettez un ognon coupé en tranches, un peu de carotes; mettez-les suer sur un fourneau tout doucement: & quand il commencera à avoir couleur, mouillez-le de bon bouillon, & l'affaïsonnez de deux ou trois cloux de girofle, quelques champignons, si vous en avez; coupez par tranches du persil, ciboule entière, de la grosseur de deux œufs, de mie de pain; faites mitonner le tout ensemble à petit feu; la mie de pain étant mitonnée, & le veau, & le jambon étant cuits, tirez-les, & prenez la Perdrix, qui est pilée dans le mortier, & la délayez dans la casserole; ensuite, passez votre coulis à l'étamine, & le videz dans une marmite, pour le tenir chaud; mitonnez des croûtes du même bouillon où les Perdrix ont cuites, dressez les Perdrix sur le Potage, & le servez chaudement.

Autre Potage blanc à la Reine.

Prenez des Perdrix, videz-les, & les épluchez bien, d'étachez-en la peau de dessus l'estomac, le plus proprement que vous pourrez, sans la casser, ôtez-en les blancs, & en faites une petite farce blanche, que vous mettez dans le corps de vos Perdrix; ensuite, faites cuire vos Perdrix dans une petite marmite, avec de

Tome I.

C

bon

bon bouillon : Vos Perdrix étant cuites, prenez un pain à Potage, levez-en la croûte, & le marquez dans une casserole, mouillez-le de votre bouillon de mitonnage, & de celui où ont cuit vos Perdrix, après l'avoir passé: Vos croûtes étant mitonnées, dressez-les dans votre plat à Potage; & y mettez vos Perdrix dessus; garnissez votre plat de crêtes de coq, mettez par-dessus votre Potage; un coulis blanc à la Reine; & servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis blanc à la Reine, au Chapitre des Coulis.

Potage aux Cardons d'Espagne.

Prenez un pain à Potage, levez-en les croûtes; & mettez les dans une casserole, & les mouillez de votre bouillon de mitonnage, garnissez votre plat à Potage de Cardons d'Espagne; Votre Potage étant mitonné, dressez-le dans son plat, & y mettez un couple de Perdrix, où bien, un couple de Pigeons, que vous aurez tout prêts; où bien, un petit pain de profitolle, & quelques montants de Cardons en filets par-dessus; mettez par-dessus un jus de veau à demi lié: observé qu'il soit d'un bon goût, & servez chaudement. Le jus de veau à demi lié se fait de cette maniere; prenez une livre & demi de roüelle de veau, & un peu de jambon, coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole avec un oignon, carottes & panets; couvrez-le, & le mettez sur un petit feu; & lorsqu'il est attaché, & que vous voyez qu'il a pris une belle couleur, mettez-y un peu de beurre, & le poudrez de farine; & lui faites faire sept à huit tours sur le four-

fourneau, & le mouillez, moitié bon bouillon, moitié jus, & l'assaisonnez de ciboule entiere, un peu de persil, un peu de basilic, quelques champignons & truffes, si vous en avez, deux ou trois cloux de girofle; faites mitonner le tout ensemble, tirez les tranches de veau de la casserole, passez le jus de veau de la casserole dans un tamis, qu'il soit clair, & cependant, qu'il soit lié, & d'une belle couleur, & vous en servez pour mettre sur votre Potage.

Soupe à la Bourgeoise.

Mettez dans un pot de terre quatre livres de bœuf, & le faites écumer, assaisonnez-le de sel, quelques cloux de girofle, une demi douzaine de carotes, autant d'ognons, trois ou quatre piés de celeri, dont vous garderez le cœur pour en faire un bouquet, qui vous servira à mettre sur votre potage; & vous laverez le restant que vous mettrez sur le champ dans votre marmite, après en avoir fait un bouquet: ensuite vous y mettrez un petit jarret de veau, ou autre, & un petit colet de mouton: le tout, bœuf veau & mouton, pesans six livres, ou environ; ensuite, mettez le cœur de votre celeri dans le pot: vous ferez cuire le tout doucement, mettant le pot devant le feu; ensorte, que cela ne bouille que d'un côté. On peut ajouter un paquet de deux ou trois laitues, la viande étant cuite, & le bouillon d'un bon goût, vous mitonnerez du pain de votre bouillon, la quantité que vous jugerez à propos, & mettrez par-dessus vos cœurs de celeri, avec quelques morceaux de carotes, ognons; & une autre fois, vous pouvez mettre à cuire dans un petit pot

de terre, ou marmite, une pognée d'ozeille, quelques laitues, chicorée, serfeuil, & y mettez de votre bouillon; cela vous servira à mettre sur votre potage. Il faut observer que le pot, dans lequel vous mettrez la viande, ne soit pas trop grand; autrement, la quantité de bouillon seroit trop grande, & votre Soupe ne vaudroit rien.

Croûtes aux petits Pois verts.

Prenez des petits Pois; & les mettez dans une casserole, avec un peu de bon beurre frais, & un bouquet, & les assaisonnez de sel; étant passés sur le fourneau, mouillez les d'un jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu; ensuite, prenez un couple de pains ronds, d'une livre pesant, coupez-les en deux, & en tirez la mie: si les quatre croûtes peuvent entrer dans votre plat, vous les employerez, ou ce que vous jugerez à propos, suivant la grandeur du plat que vous jugerez à propos de servir; mettez vos Croûtes dans une casserole; mettez une pincée de poivre concassés par-dessus, avec un peu de sel, prenez une cuillerée de bouillon gras de votre marmite, & le passez dessus; & sur le champ, dressez vos croûtes dans votre Plat; faites qu'elles se soutiennent, & les faites attacher: vos Pois étant d'un bon goût, mettez-les par-dessus vos Croûtes, & servez chaudement.

Croûtes à la Purée verte.

Faites attacher vos Croûtes comme celles ci-dessus, étant attachez, vous jetterez par-dessus un coulis verts, & servirez chaudement. Vous trou-

trouverez la maniere de faire ce Coulis verds,
au Chapitre des Coulis.

Croûtes au Coulis de Nentilles.

Faites attacher vos Croûtes comme celles ci-
devant; étant attachées, mettez un Coulis de
Nentilles par-dessus, & les servez chaudement.
Vous trouverez la manier de le faire, au Chapi-
tre des Coulis.

*Potage de Croûtes aux Côtes de
Pourpier.*

Epluchez bien les Côtes de Pourpier, &
les faites blanchir à l'eau comme les cardes;
étant blanchis, tirez-les, & les mettez égoûter;
ensuite, mettez-les dans une casserole avec un
jus de veau, & jambon demi-lié, & les faites
mitonner à petit feu; étant mitonnez, voyez
qu'ils soient d'un bon goût, & qu'il y ait assé de
jus pour moïiller les Croûtes: faites mitonner
des Croûtes avec du jus de veau, & les faites
attacher au fond du plat, étant attachées, voyez
que les Côtes de Pourpier soient d'un bon goût,
servez chaudement.

Potage au Coulis de Nentilles.

Prenez un pain à Potage, levez-en les croû-
tes, & les marquez dans une casserole; mouil-
lez-les de votre bouillon de mitonnage; étant
mitonnées, dressez-les dans leur plat, & mettez
un couple de pigeons, ou de perdrix, ou un
camufon de mouton, & garnissez votre Potage

de petit lard, ou de pain frit, ou de fleurs : observez que votre Coulis de Nentilles, soit bon, mettez-le par-dessus votre Potage, & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire ce Coulis, au Chapitre des Coulis.

Potage de Racines.

Après avoir fait de bon bouillon, passez-le dans une marmite, & empotez-y un chapon, avec des Racines, c'est-à-dire, Carotes, Panets, & Racines de Persil, le tout coupé en petits filets; étant cuits ensemble, mitonnez votre Potage, mettez le Chapon dessus, garnissez le bord du plat des filets de vos Racines, & achevez de le mouiller de votre bouillon, & servez chaudement; l'on fait aussi des Potages de Cailles, Rameraux, Poulardes, & autres, aux Racines.

Potage de Perdrix aux Nentilles.

Ayez des Perdrix bien épluchées, & vidées, & troussées, piquez-les de gros lard, bien assaisonné, & les ficeliez, & les empotez dans une marmite avec du petit lard, que vous coupez par tranche, & qui se tienne à la couëne, mettez y des Nentilles avec du bouillon, & les faites cuire; prenez deux livres de veau, & un morceau de jambon, coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec des oignons, carotes, &c. Que vous mettez par-dessus votre viande, & le tout entier; couvrez la casserole, & la mettant sur un fourneau, laissez les suer. Lorsque votre viande sera attachée, comme un jus de veau, vous la mouillerez

rez avec du bouillon, & la laisserez mitonner; mettez-y des clous de girofle, ciboule entiere, du persil, & quelques champignons, un couple de rocamboles; le veau étant cuit, vous le tirerez de la casserole: vos Nentilles étant aussi cuites, gardez-en pour mettre dans votre coulis, & faites piler le reste: étant pilez, mettez les dans votre jux de veau; laissez les mitonner, & ayez soin de les bien degraisser, & y mettez un peu de votre coulis ordinaire; observez qu'il soit d'un bon goût, & le passez à l'étamine; étant passé, mettez-le dans une petite marmite, avec les Nentilles que vous avez gardez, & le tenez chaudement. Prenez un pain à Potage, levez-en les croûtes, & les marquez dans une casserole, mouillez-les de votre bouillon de mitonnage, & le faite mitonner; garnissez de votre petit tard, les bords de votre plat à Potage; vos croûtes étant mitonnées, dressez-les dans le plat, mettez vos perdrix dessus, avec votre coulis de Nentilles, & servez chaudement.

Potage de Tortuës en Gras.

Faites cuire les Tortuës dans de l'eau & du sel; étant cuites, ouvrez-les, & en ôtez la chair des coquilles, & la coupez le plus proprement que l'on pourra, donnez leur la figure d'une cuisse de poulet en fricassée: Etant toutes coupées, marquez-les dans une casserole avec quelques champignons, truffes, si vous en avez, un bouquet; & mouillez-les d'un jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu. Etant cuites, liez-les d'un coulis de perdrix. Prenez un pain à Potage, levez-en les croûtes; marquez les dans une casserole, & les

C 4

mouil-

40 LE CUISINIER

moüillez de votre bouillon de mitonnage : Vos croûtes étant mitonnées, dressez-les dans votre plat à Potage ; arrangez vos morceaux de Tortuë tout autour , & observez qu'ils viennent sur le bord du plat. Mettez votre coulis de Tortuë par-dessus votre Potage ; observez qu'il soit d'un bon goût, & servez chaudement.

Vous pouvez mettre une coquille de Tortuë empâtée & frite sur votre Potage , si vous le voulez.

Potage d' Abbatis d'Oisons.

Vos Abbatis étant bien échaudez & nettoyez, faites les cuire dans de bon bouillon, affaïsonnez d'un bouquet de fines herbes, & sel : étant cuits, coupez-les par morceaux, & les marquez dans une casserole ; mettez-y un coulis blanc à la Reine, où un coulis verd, où un coulis de nentilles, & les tenant chaudement, prenez un pain à Potage, levez-en les croûtes, mettez les dans une casserole, & les moüillez du bouillon de votre mitonnage : Vos croûtes étant mitonnées, dressez-les dans votre plat à Potage, garnissez-les de vos Abbatis, mettez votre coulis par-dessus, & servez chaudement. On en peut faire autant des béatilles d'autres volailles.

Potage de Têtes d'Agneaux.

Ayant bien échaudé les têtes d'Agneaux, & les pieds, faites-les cuire avec les foyes, & du petit lard dans une marmite avec de bon bouillon ; faites mitonner des croûtes avec de bon bouillon ; étant mitonnées, dressez-les Têtes d'Agneaux sur le Potage, & les garnissez proprement

ment des pieds & des foyes, faites frire les cervelles, les ayant bien pannées, & qu'elles prennent une belle couleur, & les remettez à leur place. Ayez un coulis blanc, qui soit d'un bon goût, & le mettez sur le Potage, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de le faire au Chapitre des Coulis.

A la place de ce coulis, on peut mettre sur le Potage des têtes d'Agneaux, une bonne purée verte, & garnir le Potage comme ci-dessus : Une autre fois des petits pois, & un coulis de même, selon la saison.

Potage sans Eau.

Mettez dans une marmite bien étamée une bonne rouëlle ou tranche de bœuf, de la rouëlle de mouton, de la rouëlle de veau, un chapon, quatre pigeons, deux perdrix, le tout bien retrouffé, & les grosses viandes batues. Rangez-les dans votre marmite, avec quelques tranches d'ognons, quelques racines de panets, & persil, & assaisonnez de quelques cloux de girofle, & de sel, bouchez la bien avec de la pâte & du papier, afin qu'il n'entre ni ne sorte aucun air. Il faut avoir une autre grande marmite, où celle-ci puisse entrer; qu'il y ait de l'Eau qui bouille avec du foin, afin que l'autre marmite ne se tourne, & ne s'agite point dedans. Cette marmite doit ainsi bouillir continuellement dans l'Eau bien serrez, environ cinq ou six heures. Après, il faut la découvrir, & passer tout le jux que la viande aura rendu, & le bien dégraisser, & vous vous en servirez pour de petits Potages; ce bouillon est bon pour des Convalescents.

Potage de Santé, autrement dit, Julienne, avec une Poularde par-dessus.

Prenez une pogniez d'ozeille, cœurs de laitues, coupez en cinq ou six morceaux, une pogniez de pourpier, un bouquet de ferfeüil, quelques filets de racines, tant de carotes que de panets, quelques pointes de celeri, une pogniez de petits pois dans la saison; le tout étant bien épluchez, lavez & rangez dans un plat, chaque sorte en son particulier, mettez du lard fondu dans une casserole, & y passez vos herbes & racines, les unes après les autres, la quantité que vous en voudrez pour votre Julienne; & en les passant, hachez-le comme vous le jugerez à propos, mais le moins sera le meilleurs. Étant passé, mouillez-le de bon bouillon, & ayez soin de les bien dégraisser. Ensuite, mettez-le dans une marmite avec une tranche de jambon, & les faites cuire tout doucement devant le feu. Prenez un pain à Potage; levez-en les croûtes, marquez-les dans une casserole, & les mouillez du bouillon de votre mitonnage. Vos croûtes étant mitonnées, dressez-les dans leur plat, & mettez votre Poularde dessus. Observez que votre plat à Potage soit garni, avant que d'y dresser vos croûtes. Ce Potage se peut garnir de toutes sortes de légumes, selon la saison. Observez aussi que votre Julienne soit de bon goût, & la mettez par-dessus votre Potage, & servez chaudement.

Potage de Santé aux Oignons.

Prenez un chapon, poularde, poulet, ou jar-

jarret de veau ; habillez-le proprement , & le trouvez , & qu'il soit bien épluché . Laissez-le tremper , & le faites blanchir . Retirez-le dans de l'eau froide , & le mettez essuyer entre deux linges blancs , & l'épluchez bien : pliez-le dans une barde de lard , & le ficélez , & le mettez cuire dans votre mitonnage , ou bien avec vos Ognons . Epluchez des ognons blancs , c'est-à-dire , coupez-en les deux extrémités , & les faites blanchir . Prenez-en la quantité que vous jugerez à propos pour faire le cordon de votre Potage ; c'est la grandeur du plat qui doit vous régler . Vos Ognons étant blanchis & épluchés , mettez-les dans une petite marmite avec de bon bouillon , du jux de veau , & une tranche de jambon , si vous en avez , & les faites cuire tout doucement . Vos Ognons étant cuits , mettez-les sur le cul d'un tamis tout doucement , de peur de les casser ; leur bouillon vous servira pour mitonner votre Potage , ou bien pour les rafraichir quand vous serez prêt à servir . Prenez un pain à Potage ; levez-en les croûtes , & les marquez dans une casserole ; passez du bouillon de votre mitonnage , & le dégraissez ; étant dégraissé , observez s'il est de bon goût , & faites mitonner vos croûtes avec : garnissez votre plat à Potage de vos petits Ognons ; votre Potage , étant mitonné , dressez-le dans son plat avec votre chapon dessus , & achevez de le mouiller de votre bouillon d'Ognon , ou d'un jux de veau , ou d'autre bon bouillon , & servez chaudement .

Potage de Poulets farcis aux Concombres .

Les Poulets étant farcis , & cuits dans une marmite avec de bon bouillon , pelez une demi-

dou-

douzaine de Concombres moyens, & les vuidez par un bout, & les farcissez de la même farce des Poulets. Vous trouverez la manière de faire cette farce, au Chapitre des Farcès; faites cuire vos Concombres avec du bouillon du derrière de votre marmite. Prenez un pain à Potage; levez-en les croûtes, & les marquez dans une casserole; faites les mitonner avec du bouillon de votre mitonnage; votre Potage étant mitonné, dressez-le dans le plat que vous voulez servir, avec vos Poulets par-dessus: Garnissez le bord de votre Potage de Concombres farcis, coupez par tranches; mettez un jus de veau par-dessus, & le servez chaudement. On fait tous ces Potages de Poulets, sans les farcir, si l'on veut, les servant au naturel, & c'est la meilleure manière. Les Potages de Chapons, Poulardes, Pigeons farcis, où sans être farcis, se font de la même manière que ceux des Poulets ci-dessus.

Potage de Poulets aux Ecrevices.

Prenez des Poulets, épluchez-les bien, & les vuidez, & les troussiez proprement, les laissant tremper dans de l'eau. Faites-les blanchir, retirez-les dans de l'eau froide, & les essuyez dans un linge blanc. Répluchez-les, & les enveloppez d'une barde de lard sur l'estomac. Faites-les cuire dans votre bouillon de mitonnage. Prenez des Ecrevices, & les faites cuire dans très-peu d'eau. Prenez-en la quantité qu'il faut pour faire un cordon autour du plat de votre Potage; ôtez les petites pattes, & le bout des grosses; épluchez la queue, & qu'elle tienne au corps de l'Ecrevice. Epluchez-en de cette manière ce
qu'il

qu'il en faut pour garnir votre Potage : Quand la garniture de votre plat sera épluchée , mettez-la dans une casserole avec du sel , poivre , oignons coupé en tranches , persil , & une cuillerée de bouillon , & mettez votre casserole sur le feu pour lui faire prendre goût. Prenez un pain à Potage , levez-en les croûtes , marquez-les dans une casserole ; passez du bouillon de votre mitonnage , dégraissez-le , observez qu'il soit de bon goût , & faites mitonner votre Potage. Garnissez votre plat à Potage de vos Ecrevices. Vos croûtes étant mitonnées , dressez-les dans leur plat , mettez vos Poulets par-dessus , & votre coulis d'Ecrevices , & servez chaudement , de bon goût , & léger.

On fait les Potages de chapons , de poulardes , de dindonneaux aux Ecrevices , de la même manière que celui des Poulets.

Potage de Poulets au Ris , aux Ecrevices.

Faites cuire vos Poulets de la même manière que ceux ci-dessus. La garniture du Potage d'Ecrevices est toute différente de l'autre manière. Prenez du Ris ; épluchez-le bien , & le lavez dans plusieurs eaux. Etant lavé , mettez-le dans une marmite , & le faites cuire avec de bon bouillon , & une demi-douzaine d'Ecrevices en vie. Remuez votre Ris de tems en tems , en y mettant du bouillon. Votre Ris étant cuit , de bon goût , & prêt à servir , tirez-en les Ecrevices , & y mettez un bon coulis d'Ecrevices. Vous verrez la manière de le faire à l'article du pot à Oille au Ris aux Ecrevices. Tirez vos Poulets de la marmite , débardez-les , dressez-les dans votre plat à Potage ; mettez votre Ris par-

par-dessus, & servez chaudement. Faites une bordure d'Ecrevices autour de votre Potage, si vous le jugez à propos; ce n'est pas ce qui rendra votre Potage meilleurs; mais c'est toujours un ornement.

On fait les Potages de chapons, poulardes & dindonneaux au Ris, aux Ecrevices, de la même manière que celui des Poulets.

Potage de Poulets au Ris.

Vos Poulets étant bien épluchez, blanchis, & trouffez; comme ci-dessus; bardez-les, & les ficeliez; mettez-les dans la marmite où vous ferez cuire le Ris; prenez la quantité de Ris qu'il faut pour votre Potage; épluchez-le bien, & le lavez. Ensuite mettez-le dans la marmite où sont vos Poulets, & le mouillez de bon bouillon pour le faire cuire. Ayez soin de le remuer de tems en tems, & de l'entretenir de bouillon. Quand vos Poulets seront cuits, le Ris le fera aussi: Etant prêt à servir, tirez vos Poulets, dressez-les dans le plat à Potage; observez que votre Ris soit de bon goût; mettez-le par-dessus vos Poulets, & servez chaudement.

Vous pouvez faire un bord de pâte autour de votre Potage, ou bien le garnir de petits fleurons; quoi qu'on ne se soucie plus des garnitures, vous en ferez ce qu'il vous plaira.

Les Potages de chapon & de poularde au Ris, se font de même que celui des Poulets.

Potage de Profitorle.

Faites faire huit petits pains de la grosseur d'un œuf, & un pain d'un quarteron de pâte; cha-

chapelez-les bien, & qu'ils soient d'une belle couleur : Faites-y une ouverture dessus, & en ôtez bien toute la mie, & les farcissez d'un hachis de Perdrix. Vous trouverez la manière de le faire, à l'article du Potage à la Jacobinne. Ensuite, faites mitonner vos pains farcis dans un jus de veau :

Faites cuire à demi une perdrix à la broche, & la pilez dans le mortier. Prenez une livre & demi de rouëlle de veau, & un morceau de jambon, que vous coupez par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole avec un oignon coupé en deux, avec une carote aussi coupée en deux : Couvrez la casserole d'un plat, & la mettez suer sur un fourneau à petit feu. Étant attaché comme un jus de veau, pouôrez-le tant soit peu d'une pincée de farine; remuez-le sept à huit tours sur le fourneau, & le mouillez, moitié jus & moitié bouillon, & l'assaisonnez de champignons & de truffes, si vous en avez, avec de la ciboule entière, du persil, & un peu de basilic. Faites mitonner le tout ensemble pendant une demi-heure, à petit feu. Ensuite, ôtez les tranches de veau, & y délayez la perdrix pilée, passez-le à l'étamine, prenant garde que le coulis ne soit pas trop lié, & le tenez chaudement. Faites mitonner des croûtes, moitié bon bouillon, & moitié jus de veau dans le plat où vous voulez servir le Potage. Dressez dessus proprement vos petits pains. Garnissez la bordure du plat du potage de crêtes, & de ris de veau coupez en long. Observez que le coulis soit d'un bon goût, & léger; mettez-le sur le Potage, & servez chaudement.

Potage de Profitrolle au Blanc.

Ce Potage se fait de la même manière que celui qui est marqué ci-dessus ; excepté qu'au lieu d'un coulis roux , il faut se servir d'un coulis Blanc à la Reine , dont on trouvera la manière de le faire au Chapitre des Coulis.

Potage de Profitrolle aux Ecrevies.

Il faut farcir vos pains de la même manière que celle qui est marquée ci-dessus. Faites mitonner des croûtes de pain , avec de bon bouillon ; étant mitonnées , dressez-les dans votre plat à Potage , & dressez proprement les petits pains sur votre Potage ; Faites une bordure autour du plat d'Ecrevies & de Ris de veau coupez en long. Observez que votre coulis d'Ecrevies soit d'un bon goût , & qu'il ne soit point trop lié : mettez-le sur le Potage , & servez chaudement ; vous en pouvez faire de même des Poullets & Poulardes , &c.

Potage de Cailles, Perdreaux ou Pigeons en Profitrolle.

Prenez des Cailles, faites les cuire à la braise. Passez des crêtes, des ris de veau, culs d'artichaux, champignons & truffes, si vous en avez, dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le mouillez d'un jus de veau ; ensuite dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de perdrix, comme il est marqué ci-dessus au Potage de Profitrolle. Tirez les Cailles cuites à la braise, laissez-

féz-les égoûter, & les mettez ensuite dans le ragoût. Vos pains étant vuidez, mettez-y dans chacun une Caille, avec un peu de ragoût, & les faites mitonner tant-soit-peu dans un jus de veau. Faites mitonner des croûtes dans le plat où vous voulez servir le Potage, avec moitié jus de veau, & moitié bouillon: Dressez proprement vos pains sur vôte Potage; garnissez le tour de vôte Potage de crêtes & de ris de veau, où bien une bordure de petits champignons. Observez que le coulis soit d'un bon goût, mettez-les par-dessus, & servez chaudement.

Les Profitrolles de Perdreaux, de Touterelles & de petits Pigeons, se font de la même manière.

Quoique ces Potages de Profitrolles ne soient plus guères en usage, j'en ai cependant voulu donner ici quelques-uns: Ils peuvent servir dans les grands repas.

Autre Potage de Profitrolle.

Formez-le de six petits pains, trois farcis avec du jambon, & les trois autres farcis de champignons. Vous garnirez de petits fricandeaux glacez, ou un cordon de crêtes, & un jus de veau lié par-dessus, & servez chaudement.

Potage de Pigeons aux Oignons.

Prenez de gros Pigeons, plumez-les, épluchez-les bien, vuidez-les & les troussiez proprement: & les faites blanchir, en ne les laissant qu'un moment dans l'eau bouillante. Epluchez-les bien, & les empotez dans une marmite avec de bon bouillon, & les mettez cuire, Prenez

Tome L

D.

des

des petits oignons, coupez-en les deux extrémités, & les faites blanchir: étant blanchis, mettez-les cuire avec vos Pigeons, dans une petite marmite avec du bouillon, & du jus de veau; & les mettez cuire: étant cuits, tirez-les proprement sur un tamis. Prenez un pain à Potage, levez-en les croûtes, & les marquez dans une casserole; mouillez-les avec votre bouillon d'oignons, & les faites mitonner. Votre Potage étant mitonné, dressez-le dans son plat avec vos Pigeons dessus, & le garnissez d'une bordure d'oignons; achevez de le mouiller avec un peu de bouillon; voyez qu'il soit d'un bon goût, & servez chaudement.

Lorsqu'on veut servir le Potage lié, au lieu de jus de veau, on y met un coulis clair de veau, & de jambon par-dessus.

On fait les Potages de Dindonneaux aux oignons de la même manière que ci-dessus.

Potage au Parmesan.

Ayez des petits pains, gros comme de moyens oignons, bien chapelez: trempez-les dans un peu de beurre fondu, panez-les de Parmesan rapé, & les mettez au four pour prendre couleur. Faites mitonner des croûtes avec du bouillon dans le plat que vous voulez servir: étant mitonnées, mettez-y un hachis de Perdrix par-dessus, & le panez de Parmesan rapé, & lui faites prendre une belle couleur au four. Retirez-le & faites-y une bordure de ces petits pains pour garniture. Il faut avoir un gros pain pané de même, & qui soit rempli de hachis de Perdrix & de Poulets, vous le mettez au milieu du plat, & arrosez votre Potage de bon bouillon, & le servez chaudement. *Pa*

Potage de Perdrix.

Les Perdrix étant plumées, vidées, trouffées proprement, & refaites, piquez - les de moyen lard bien assaisonné, & les mettez cuire à demi à la broche; étant à demi cuites, retirez-les & les empotez dans une marmite, avec un paquet de racines, des oignons, de bon bouillon, & les mettez cuire. Faites mitonner des croûtes dans le plat que vous voulez servir, où dans une casserole, avec le bouillon où ont cuit les Perdrix, étant mitonné, tirez les Perdrix, & les dressez proprement sur le Potage: voyez que le coulis soit d'un bon goût, jetez-le par-dessus le Potage, & servez chaudement; vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Coulis.

Potage de Dindon à la Chicorée.

Plumez bien un Dindon, videz-le, trouffez - le proprement, & le faites blanchir: ensuite, essuyez - le & l'épluchez bien: enveloppez - le d'une grande barde de lard, & le ficelez: puis, empotez - le dans une marmite avec de bon bouillon, & une poignée de Chicorée, coupée en morceaux, & la mettez cuire. Prenez de la Chicorée, & la faites blanchir dans de l'eau bouillante: ensuite, retirez - la, mettez - la dans de l'eau froide; pressez - la, & en faites un paquet, que vous mettez cuire avec votre Dindon, ou bien dans votre mitonnage. Prenez un pain à Potage, levez - en les croûtes, mettez - les dans une casserole, & les mouillez avec du bouillon, où a cuit votre Dindon, que vous

D z . pas-

passerez & dégraisserez bien. Votre Potage étant mitonné, dressez-le dans son plat avec le Dindon dessus: garnissez le bord du plat de votre chicorée, que vous y arangerez proprement; mettez un jus de veau par-dessus, & servez chaudement, & de bon goût.

Le Potage de Dindon, au celeri, se fait de la même manière.

On fait aussi les Potages de Chapons, Poulardes, Poulets à la Chicorée & au celeri, de la même manière que ci-dessus.

Potage de Chapon aux Huitres.

Prenez un Chapon gras, épluchez-le bien, videz-le, & le trouvez proprement, les pattes dans le corps, & le faites cuire dans de bon bouillon, où dans votre mitonnage; ensuite, tirez un jus de veau lié de cette manière. Prenez une casserole, & y mettez une livre où une livre & demi de rouëlle de veau coupé par tranches, avec quelques tranches de jambon, un oignon coupé en quatre, une carote de même; couvrez votre casserole, & la mettez suer tout doucement sur le feu, jusqu'à ce qu'elle s'atache: étant atachée, tirez-en toute la viande, & y mettez un morceau de beurre, avec une petite poignée de farine, selon la quantité de coulis que vous voudrez faire, & lui faites prendre une belle couleur, en le remuant avec une cuillère de bois; ensuite, mouillez-le de bouillon; étant mouillé suffisamment, remettez-y la viande que vous avez tirée de votre casserole, & l'assaisonnez de quelques cloux de girofle, branches de basilic, quelques tranches de citron; ayez soin de le bien dégraisser; observez qu'il
soit

soit d'un bon goût, & le passez dans un tamis de soie: ensuite, mettez-le dans une petite marmite, & le tenez chaudement. Ayez de bonnes Huitres à l'écaille, & les faites blanchir; étant blanchies, & bien nettoyées, mettez-les dans votre jus de veau lié. Prenez garde que vos Huitres ne bouillent. Prenez un pain à Potage, levez-en les croûtes, & les marquez dans une casserole; passez du bouillon de votre mitonnage, & le déraissez bien; étant dégraissé, & de bon goût, mouillez vos croûtes avec, & les faites mitonner; étant mitonnées, dressez-les dans le plat que vous voulez servir, laissez égoûter votre Chapon, & le dressez sur votre Potage. Tirez une partie des Huitres que vous avez mises dans votre jus lié, & en garnissez les bords de votre Potage: ensuite, mettez votre jus lié, & le restant d'Huitres par-dessus votre Potage, & servez chaudement.

Une autre fois, au lieu d'un jus de veau lié, servez-vous d'un coulis d'écrevices, si vous en avez: vous pouvez aussi servir des croûtes aux Huitres, avec un coulis de la même façon: en faisant attacher vos Chapons de pain au fond du plat, pour qu'ils se soutiennent bien, & mettant par-dessus le coulis avec les Huitres.

Croûtes au Coulis d'Écrevices.

Prenez un pain rond d'une livre; coupez-le en deux & en tirez la mie; mettez-le dans une casserole; passez dessus une cuillerée de bouillon du derrière de votre marmite, & dressez sur le champ vos Croûtes dans le plat à potage: mettez votre plat sur le feu, & le couvrez d'une

54 LE CUISINIER

casserole ronde. Vos Croûtes étant bien attachées, mettez un Coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire ce Coulis au Chapitre des Coulis, & dans plusieurs articles des Potages.

Croûtes au Coulis de Perdrix.

Faites attacher des Croûtes dans un plat, comme il est marqué ci-dessus: jetez par-dessus vos Croûtes un Coulis de Perdrix, & servez chaudement.

Vous trouverez la manière de faire ce Coulis, au Chapitre des Coulis.

Croûtes aux Mousserons.

Prenez des Mousserons, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, ou beurre, mouillez-les de jus de veau, & les laissez mijonner: étant cuits, dégraissez-les bien, & les liez d'un Coulis de Perdrix, dont vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Coulis. Prenez un pain rond à potage d'une livre, & le coupez en deux; ôtez-en la mie, & le mettez dans une casserole avec une cuillerée du derrière de votre bouillon de mitonnage; dressez-le sur le champ dans votre plat à potage, & les faites attacher; en les arrosant de tems en tems, du gras qui en sort: étant attachées, mettez vos Mousserons par-dessus, & servez chaudement.

Croûtes

Croûtes aux Champignons.

Les Croûtes aux Champignons se font de la même manière que celles aux Mousserons.

Vous pouvez les servir aussi avec un coulis à la Reine.

Croûtes aux Truffes.

Prenez des Truffes, pelez-les proprement, coupez-les par tranches, mettez-les dans une casserole avec un peu de jus de veau, & les faites mitonner à petit feu: étant cuites, liez-les de coulis de veau, & de jambon: Prenez un pain rond à potage d'une livre, coupez-le en deux & en ôtez la mie; mettez les Croûtes dans une casserole, & passez par-dessus une cuillerée à pot du derrière du bouillon de votre mitonnage; dressez-les sur le champ dans votre plat à potage, ou jatte, arrosez-les de leur bouillon, & les faites atacher: Étant attachées, mettez vos Truffes & le reste du ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Croûtes aux Morilles.

Coupez des Morilles par la moitié, & les lavez dans plusieurs eaux, pour en ôter le gravier; Étant bien égoûtées, mettez-les dans une Casserole avec un peu de lard fondu; étant passées, mouillez-les d'un peu de bouillon, mettez-y un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu, Prenez un pain rond à potage d'une livre, coupez-le en deux, ôtez-en la mie, & mettez les Croûtes dans une casserole; passez par-

56 LE CUISINIER

dessus une cuillérée du derrière de votre bouillon de mitonnage; dressez-les sur le champ dans votre plat à potage, & les faites bien attacher en les arrosant de tems en tems. Observez qu'elles se soutiennent du mieux qu'il vous sera possible; étant bien attachées, arrosez vos Croûtes avec le jus où ont cuit vos Morilles; mettez en même tems vos Morilles par-dessus vos Croûtes, & ensuite un coulis à la Reine, & servez chaudement.

Vous trouverez la manière de faire ce coulis au Chapitre des Coulis.

Croûtes aux Pointes d'Asperges.

Prenez des Asperges, & n'en coupez que le verd; Faites les blanchir, étant blanchies, mettez-les dans une petite marmite, avec un peu de bouillon, mettez-les cuire, & les liez d'un coulis de veau & de jambon. Prenez un pain rond à potage, d'une livre; coupez-le en deux, ôtez-en la mie, & mettez les Croûtes dans une casserole. Passez par-dessus un cuillérée, du derrière du bouillon de votre mitonnage, & les dressez sur le champ dans votre plat à potage: observez qu'elles se soutiennent du mieux qu'il vous sera possible, en les faisant attacher: étant attachées, mettez vos pointes d'Asperges par-dessus, avec leur jus, & servez chaudement.

Croûtes au Parmesan, à la Piémontoise.

Prenez un pain rond à potage d'une livre, qui ne soit point chapelé; coupez-le en deux, & en ôtez une partie de la mie, mettez-le dans une casserole, & passez une cuillérée à pot du
der.

derriere de votre bouillon de mitonnage dessus: mettez-les sur le champ dans une tourtière, & les poudrez de Parmesan rapé, & leur faites prendre couleurs au four; ensuite, garnissez le fond de votre plat à potage de tranches de mie de pain fort minces, & les poudrez de Parmesan rapé: mouillez-les d'un peu de jus de veau, & les faites gratiner. Vos Croûtes ayant pris belles couleurs, mettez-les dessus, & les faites attacher; mouillez-les ensuite d'un bon jus de veau, & servez chaudement.

Bain-Marie.

Prenez trois livres de tranches de bœuf; trois livres de roüelles de veau, & une livre de roüelle de mouton, le tout bien degreissé; un chapon que vous vuiderez, & une perdrix: prenez un pot de terre de la grandeur qu'il faut pour tenir cette quantité de viande; faites bouillir le pot de terre, avant que de vous en servir: ensuite, mettez-y les viandes marquées ci-dessus, & assaisonnez-les d'un petit oignon piqué de deux cloux, & tant-soit-peu de sel: mettez-y trois chopines d'eau; fermez le pot de son couvercle, & le bouchez bien autour de pâte & de papier collé, de peur qu'il ne sorte aucune fumée: Mettez un chaudron sur le feu, & y faites bouillir de l'eau. Mettez le pot de terre dans le chaudron, & ayez de l'eau toujours bouillante; & lorsque celle du chaudron diminue, revuidez de cette autre eau bouillante dans le chaudron, & l'entretenez toujours d'eau, & qu'il bouille pendant cinq heures; après quoi vous l'ôtez & l'ouvrez; passés le bouillon dans une étamine, ou serviette; laissez

D 5

sez

sez-le réposer, & le dégraissez bien. L'on s'en sert pour les Malades, où pour mitonner des Croûtes; & lorsque vous le voulez faire au ris, il n'y a qu'à remplir le corps du chapon de ris, bien épluché, & le faire de la même manière qu'il est marqué ci-dessus.

Bouillon du Matin, pour le Déjeuné.

On le fait d'un morceau de bœuf du émier, d'un bout saigneux de mouton, d'un colet de veau, & autres viandes que vous jugerez à propos, avec deux poulets. Vos poulets étant cuitz, vous en pilez les blancs dans le mortier, avec un morceau de mie de pain, trempée dans du Bouillon; & le tout étant de bon goût, vous le passez dans l'étamine pour le mettre sur vos croûtes mitonnées du même Bouillon que vous avez fait.

On trouvera les Bouillons particuliers des Portages de Santé, & autres, en leur lieu: Voici seulement, en faveur des Malades, ce qui peut être de leur usage à cet égard.

AVERTISSEMENT.

VOici la manière de faire plusieurs Bouillons Medecinaux, sur quoi le Lecteur est averti de s'en servir qu'autant qu'il en aura besoin, étant dirigé par un habille Medecin, expérimenté dans la connoissance des Maladies où ils conviennent d'être ordonnez. Je ne donne pas les Bouillons Medecinaux comme étant de ma composition; mais seulement comme les ayant faits plu-

plusieurs fois de l'ordonnance des plus sçavans Medecins; je crois que cela ne déplaira pas à ceux qui ne les ont jamais faits, & qui s'y trouvent obligés. Une Ordonnance ne renferme pas toujours la manière d'arranger les choses qui entrent dans leurs compositions: Je ne prétend pas prendre sur mon compte les effets du mauvais usage qui en pourrons faire ceux, qui n'ayant aucune connoissance des Maladies, où il convient en être ordonné prudemment; ainsi, je me renferme dans les bornes de la Cuisine; je me contente d'enseigner la manière de les faire: il y en a pourtant plusieurs que l'on peut user sans l'Ordonnance des Medecins, qui sont fort bons pour les Personnes qui sont échauffées, ou pour prévenir les incomodités: ceux à qui je les ai données, s'en sont bien trouvé,

*Potage dont se servoit M. le Duc de Bouillon
dans ses Maladies.*

Mettez dans un pot de terre bien vernissé, ou marmite d'argent, environ six livres de trenchés de bœuf, bien dégraissés, trois livres de rouelles de veau, un colet de mouton bien blanchi. Faites écumer le tout; étant écumé, mettez-le devant un feu modéré afin qu'il bouille tout doucement, vous l'assaisonnerez de sel légèrement, trois ou quatre oignons, un couple de cloux de girofle, trois ou quatre carotes coupez en quatre, trois à quatre panets de même; la moitié d'une poule, ou une poule entière; vous aurez soin, lorsqu'il bouillira, d'en tirer la graisse, à mesure qu'il en paroitra sur le derrière de votre pot, & vous le ferez bouillir doucement, parce qu'il aura une couleur d'ambre: observez
que

que votre pot ne soit pas trop grand, & que vous n'ayez qu'environ trois pintes de Bouillon du tout. La viande étant cuite, & le Bouillon d'un bon goût, vous le passerez au travers d'un tamis, dans une terrine vernissée, & le tiendrez dans un lieu temperé. Ce Bouillon est fort bon pour des Personnes qui n'ont pas d'appetit. Vous pouvez vous en servir pour un petit Potage, ou pour des Panades, en mettant un morceau de mie de pain bouillir dedans, avec un blanc de Volaille pillé, passant le tout par une étamine *M. le Duc de Bouillon* se servoit de ce Bouillon, pendant qu'il avoit la Goûte, & qu'il étoit incommodé.

*Bouillon d'Ecrevices naturel, pour purifier
la Masse du Sang.*

Mettez environ une livre de roüelle de veau dans un pot de terre, ou petite marmite, avec une pinte d'eau, plus, si vous voulez prendre le Bouillon leger, où en prendre plus d'un, cela dépend de la fantaisie des Personnes. Votre roüelle de veau étant cuite, vous pilerez une demi-douzaine d'Ecrevices envie, dans un mortier de marbre ou de bois : étant bien pilées, vous les mettrez dans une casserole avec votre Bouillon de veau, & les ferez bouillir un couple de bouillons; ensuite, vous le passerez dans un tamis de soie, & le servirez chaud aux Personnes, prenez garde de le trop sâler.

Bouillon de Cresson.

Mettez environ un livre de roüelle de veau dans une petite marmite, avec une ou deux pin-

pintes d'eau, un peu de sel, & le faite bien écumer; ensuite, le laisser bouillir tout doucement, jusqu'à ce qu'il soit réduit à une pinte, vous prenez une bonne jointée de Cresson de riviere, bien proprement lavée, que vous coupez un peu, & ensuite vous le mettez dans votre Bouillon, & le faites bouillir trois à quatre bouillons, après quoi, vous le passerez dans un tamis de soie, & le servirez chaudement à la Personne qui souhaite; une autre fois, vous pouvez piler votre Croisson, le Bouillon en fera plus rafraichissant.

Bouillon de Cerfeuil.

Vous n'aurez qu'à faire ce Bouillon comme celui de Cresson, au lieu de Cresson, mettre du Cerfeuil, & un peu de Bourache, cela ne peut être que fort rafraichissant.

Autre Bouillon de Cerfeuil.

Au lieu de le faire bouillir, vous le faites piler, & ensuite, vous en tirez environ un verre de jus, & vous le mettez avec votre Bouillon, bien chaud; & observez de ne le point faire bouillir, parce qu'il perdrait son goût, & sa qualité. Il est fort rafraichissant quoi qu'il ne soit pas trop ragoûtant, à cause de sa verdeur, il est excellent pour la masse du sang; on le prend, sur tout, dans le Printems.

Bouillon de Chicorée Sauvage.

Faites votre Bouillon avec de la tranche de veau, comme il est marqué ci-devant; vous y met-

mettez une bonne jointée de Chicorée Sauvage, & la ferez bouillir dans le Bouillon; ensuite, vous la passerez dans un tamis de soie, & servez chaudement.

Bouillon d'Escarsonnaire.

Faites-le de même que celui de Chicopée Sauvage; au lieu de Chicorée, prenez une douzaine de pieds d'Escarsonnaire; faites les cuire avec le veau, ce Bouillon est bon pour la poitrine.

Bouillon de Navets pour le Rhume.

Mettez une demi-douzaine de Navets bien épluchez, & coupez par morceaux dans une petite marmite, ou pot de terre, avec deux pintes d'eau, & les réduisez à une pinte; ensuite passé votre Bouillon dans un tamis, pressez-y bien vos Navets, & y mettez environ une once & demi de sucre, plus ou moins, selon la quantité, & les faites bouillir trois à quatre bouillons, & les écumez bien; pour tirer la crasse du sucre, & que votre Bouillon soit bien clair, & le repassez dans un tamis de soie; il se prend ordinairement le soir, bien chaud, & le matin si l'on veut. Vous pouvez ajouter à ce Bouillon, une livre de figues cuite avec les navets.

*Restaurant, bon pour des Personnes âgées,
foibles & épuisées, pour réchauffer
le Sang.*

Il faut avoir environ deux cent Moineaux bien plumez, & videz, sans les laver; un Gigot de Mouton, du meilleur, & le bien dégraisser, qu'il

ne reste point de graisse du tout, & le coupez par petits morceaux, avoir un pôt de terre bien vernissé en dedans, avec son couvercle, qui joigne bien clos dessus, & y mettez vos Moineaux, le Gigot de Mouton un morceau de veau, & une Perdrix, le tout dedans, avec une petite poignée de bourache; de même, une petite poignée de serfsuil, & une pincée de pimpelle, le tout bien mêlé ensemble avec la viande dans ledit pot; un gros d'ambre, trois & quatre cloux de girofle, environ un quart d'once de sel; ensuite, couvrez votre pot, & le bouchez bien avec de la pâte, ou du mastic, & pliez votre pôt avec du foin cordé, tout le plus serré que vous pourrez, depuis le bas jusqu'en haut; ensuite, enterrez-le dans du fumier de cheval; & aux côtez, qu'il y en aye trois pieds au tour, pour le moins, & l'y laissez quarante heures; après quoi, vous le retirerez, & passerez votre bouillon dans une étamine, ou un linge qui soit propre, & pressez bien les Viandes, afin que la substance en sorte, & puis, le mettez dans un vocal de verre ou de terre, qui soit bien vernissé, & le tenez dans un lieu frais; & quand vous voudrez vous en servir, vous en ferez seulement chauffer la quantité que vous voulez user sur le champs: Cela dépend de ceux qui sont incomodez, d'en prendre le matin, le soir, & dans le jour, à l'heure de leur comodité, selon leur apétit: cela est fort rechaufant, plaise à qu'il plaira d'en faire usage; on peut le faire cuire au bain-mari, en mettant le pot dans un chaudron plain d'eau, sur le feu, & une poignée de foin dessous, à celle fin qu'il ne touche point le chaudron.

Bouil-

Bouillon Consommé.

Mettez une éclanche de mouton bien dégraissée dans un pot de terre, avec un chapon, une roüelle de veau, une tranche de bœuf, avec une perdrix cuite à la broche, & trois pintes d'eau; & faites-le bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le pressez bien en le passant dans un linge ou étamine.

Eau de Veau.

Il faut couper une roüelle de Veau par tranches, & la faire cuire dans un pot de terre plein d'eau, à petit feu; & ayant bouilli, une heure entière, passez cette Eau dans un linge, ou dans un tamis, sans presser les viandes: Vous pouvez y ajouter de l'eau d'orge, ou lait d'amandes douces, avec du sucre, pour le rendre encore meilleurs.

Eau de Poulet.

Mettez cuire deux ou trois Poulets dans un pot avec de l'eau, & les faites bouillir deux heures à petit feu; & quand ils seront cuits passez le bouillon par un linge. On peut y ajouter de la buglose, bourache, chicorée, & autres herbes rafraichissantes, suivant le besoin des Personnes, & l'ordonnance des Medecins: Cette eau purge doucement, & rafraichit.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un Chapon dans un pot

pot de terre, avec trois pintes d'eau; & vôtre Chapon étant cuit, & l'eau diminuée d'une chopine, vous le retirerez sans le presser: cette eau engraisse particulièrement, si on met bouillir de bon orge mondé avec le Chapon.

*Bouillon, dont les Pauvres peuvent user,
au lieu de Bouillon à la viande.*

Prenez quatre onces d'orge mouluë, ou d'avoine, qu'on appelle communément, grüau; ou quatre onces de ris batu, & une once de corne de cerf, rapée. Mettez-les dans quatre pintes d'eau Bouillante, & les laissez infuser sur un petit feu, jusqu'à ce que le tout soit bien enflé: ensuite faites-le bouillir jusqu'à une coction parfaite; passez-le par une étamine, avec une forte expression, & y ajoutez trois onces de miel commun, choisi, bien blanc, que vous écumerez avec soin. On peut encore y mêler une ou deux douzaines d'amandes douces, ou amères, pelées & pilées, & y employer, au lieu de miel, deux onces de sucre, & autant de beurre frais.

On y peut mettre un jaune d'œuf, un peu de muscade rapée, & du poivre; on peut y faire bouillir une pincée d'herbes fines; comme thin, fauge, sariette, & quelques ognons blancs, avec un peu de sel.

Quand les Pauvres manquent de tout, ils peuvent encore faire leurs Bouillons avec une chopine d'eau bouillante, dans laquelle on délaye un ou deux jaunes d'œufs, en y mêlant un peu de miel ou de sucre, avec deux ou trois cuillérées de vin.

Tome I.

E

Ma-

Manière de faire un Potage pour une ou deux Personnes.

Prenez quatre poignées d'herbes potagères, épluchées, lavées & coupées menu; deux ou trois oignons blancs, coupez par morceaux, & le blanc de quatre porreaux; demi once de beurre frais, ou de lard; quatre cuillérées de farine, ou de ris battu, ou de grüau, ou d'orge mondée; un gros de sel, une pincée de poivre: Faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau réduites à trois chopines, pour vous en servir au besoin. Vous pourrez faire de ce bouillon, pour trois ou quatre jours à la fois.

Manière de faire des Potages à peu de frais pour des Pauvres.

Prenez deux ou trois livres de beurre salé, ou de graisse, ou de lard; faites-les fondre dans une marmite, qui soit de telle grandeur que les herbes la puissent remplir entièrement: jetez poignée à poignée dans cette graisse, ou beurre roussi, & chaud, des herbes potagères, racines, ou légumes de la saison, & de chaque espèce, comme oseille, poirée, laitues, serfeuil, chicorées, choux, poreaux, navets, concombres, citrouille, &c. Le tout en quantité proportionnée, & nettoyé, lavé & coupé menu; remuez-les souvent, afin qu'elles cuisent également.

Lorsqu'elles le feront, vous les jetterez dans vingt-quatre pintes d'eau bouillante, soit de fon-

fontaine, soit de rivière, que vous tiendrez prêtes à cet effet, dans un grand chaudron, où vous aurez mis demi livre de sel au plus, & demi once de poivre en poudre. Faites bouillir le tout ensemble, l'espace d'un quart-d'heure, plus ou moins; & pour lors le Bouillon se trouvera fait.

Si l'on veut faire entrer dans ce Bouillon des pois, ou des fèves, ou des nentilles, ris, avoines ou orges mondées, &c. On en prendra un demi boisseau, qu'on fera moudres, après les avoir fait sécher au four. Ces légumes moulus, ou battus dans un mortier, se cuisent en un quart d'heure, comme la bouillie; au lieu qu'il faut beaucoup de tems & de façons pour les faire cuire, lorsqu'elles sont entières.

Dans la vue de relever les Potages, on mêle dans le Bouillon un peu d'ail, de ciboules, ou d'échalotes. Pour le rendre plus nourrissant, on y peut ajouter deux coeurs de bœuf, ou un foie de bœuf coupé & haché très menu.

Dès que le Bouillon a pris toute la consistance nécessaire, & pendant qu'il est encore tout bouillant, on y jette vingt-cinq livres de pain, coupé par petites moüilletes, grosses comme la moitié du pouce, & non par tranches.

Plus un Potage est chaud, quand on le mange, plus il ranime & fortifie; c'est pourquoi il sera bon, si cela se peut, de faire bouillir le pain avec le Bouillon, l'espace d'un miserere.

Un grand chaudron, enté sur un fourneau, seroit très-propre à cet usage. On ne seroit obligé d'y employer, alors, que le tiers du bois qu'on y consume ordinairement. Si néanmoins on n'a pas cette commodité, rien n'empêche

de faire cette sorte de bouillon dans une grande marmite, mise devant le feu, à l'ordinaire.

Distribution du Potage ci-dessus.

Il faut se servir d'une cuillère d'un demi-septier ou environ, & en donner trois cuillerées à diner, & trois à souper, à chaque Pauvre, au-dessus de quinze ans. Ce Potage ne reviendra guères qu'à deux sols par jour, pour chacun.

Autre Bouillon pour les Pauvres, ou malades, ou en Santé.

Prenez une livre de beurre frais, & à son défaut du beurre salé: faites-le bien roussir dans une poêle ou poëlon, bien écuré; ensuite, ajoutez-y une livre de fleur de farine, remuez-les avec une cuillière de bois, jusqu'à ce que la farine soit bien cuite & rousse: Après quoi vous la verserez dans seize pintes d'eau bouillante. Vous ferez bouillir le tout ensemble pendant un demi quart d'heure; ensuite, vous l'ôterez du feu, & le garderez dans un pot de grès.

Cette composition peut fournir de quoi faire plusieurs Potages. Si l'on veut n'en faire qu'un seul, pour une personne avancée en âge, quatre gros de beurre, & autant de farine suffiront. Il n'en faudra que la moitié pour un enfant.

On donne de ce bouillon au malade, de trois heures en trois heures, ou de quatre heures en quatre heures, comme d'un bouillon ordinaire.

Pour

Pour les gens en santé, on fera bouillir dans les seize pintes d'eau, une quantité suffisante d'ognons blancs, ou d'autres légumes, racines & herbes potageres marquées ci-dessus: on les coupera fort menu, pour en faciliter la cuisson; on les laissera cuire parfaitement, avant que d'y mêler la farine cuite dans le beurre; pour lors, on y ajoutera un peu de sel & de poivre.

Avec ce Bouillon, on délayé quelques jaunes d'œufs, si on en a le moyen; il est aisé de faire des Potages mitonnez, auxquels on peut joindre un filet de vinaigre, ou quelques cuillérées de vin. Il n'y a point de nourriture plus convenable pour les Pauvres, & pour les Soldats; & on peut même en donner aux enfans, au lieu de bouillie; observant néanmoins d'en retrancher le vinaigre. Les Communautés indigentes peuvent s'en servir dans le Carême, & pour les jours maigres.

Il faut avoir soin de préparer ce Bouillon tous les jours en été, & tous les deux jours seulement en hyver. Chaque fois qu'on en voudra donner, on le remuera avec la cuillière à pot, pour y mêler une bouillie qui se dépose au fond.

*Composition de Bouillons & Potages,
Maigres.*

En général, les Bouillons & les Potages Maigres seront faits à l'eau, avec oignons, porreaux, nentilles, herbes, racines, citrouilles & potirons. On fait encore entrer quelquefois dans les Bouillons & Potages, du poisson, des grenouilles, & des écrevices, qu'on peut aussi apprêter en forme de bisques légères.

L'usage des Potages au lait simples est assez connu. Pour en relever le goût, on y peut ajouter, outre un peu de sel, de muscade rapée, & quelques amandes amères; une ou deux feuilles de lautier-cerise, & une cuillerée d'eau de fleur-d'orange double.

Lorsque le lait de vache sera contraire au temperament, où, lorsqu'il s'aigrit, & qu'il se caillera, il y faudra substituer le lait d'amandes. On n'emploiera dans les Potages, que du pain de pur froment, & de pâte ferme; tel que celui de gonesse ou autre semblable. Je conseille d'en exclure le pain mollet, d'autant qu'il est trop chargé de levure.

Manière de faire les Bouillons des Enfans.

Les Bouillons seront faits dans un pot exprès, & au bain-marie, si cela se peut. Ils seront composez d'une livre de tranche de bœuf, d'une livre & demi de rouelle de veau, & de la moitié d'un chapon paillé, ou d'une volaille qui ne soit point trop grasse, avec un ognon blanc, piqué d'un clou de girofle. On fera bouillir le tout à petit feu, dans une suffisante quantité d'eau, jusqu'à ce qu'il soit réduit en gelée de consistance légère; de manière que le Bouillon ne soit jamais ni trop fort ni trop clair.

On aura soin de n'en point donner aux enfans, qui ne soit fait du même jour, & sur-tout en été: On le gardera dans un pot de grès ou de fayance, en un lieu frais & sec; & avant que de l'employer, on ne manquera pas de le dégraisser.

Le

Le même Bouillon servira à faire les Potages & les Panades , qu'on évitera de faire trop mitonner.

Manière de faire les Panades pour les Enfans.

On prendra de la mie de pain rassis , qu'on frisera dans une serviette , ou bien de la croûte de pain rapée : On les mêlera dans du bouillon , en suffisante quantité pour faire une Panade , dans laquelle on pourra mêler quelquesfois un jaune d'œuf frais : Les enfans y trouveront plus de goût qu'aux potages ordinaires.

Au lieu de pain , on peut employer de la même manière le ris battu cuit à l'eau ; en sorte , néanmoins , que ces nourritures soient plus claires qu'épaisses.

Pour rendre la Panade plus nourrissante , & pour procurer en même tems la liberté du ventre , s'il est nécessaire , on y ajoutera , si l'on veut , une cuillerée de bonne huile d'olive.

Une autre Panade très-convenable aux Enfans , est celle qui se fait avec le grüau de la manière suivante.

Panade de Grüau.

Prenez une ou deux onces de Grüau d'avoine , & du plus nouveau ; car le vieux sentiroit l'aigre : L'avez-le dans plusieurs eaux tièdes , pour en ôter la farine , que vous jetterez à chaque fois ; & jusqu'à ce qu'il ne reste que le Grüau pur au fond de la terrine ; mettez-le dans un pot de terre , & le faite bouillir à petit feu , dans trois demi septiers d'eau réduit à la moitié : ôtez-

le du feu, & le passez encore chaud par une étamine, avec une forte expression, pour en séparer l'écorce ou le son.

Si la Panade, après cette cuisson, paroît trop épaisse, on y ajoutera un peu d'eau; & si elle est trop claire, on la fera bouillir encore un moment; ensuite on y ajoutera un peu de sucre, & une cuillierée de vin blanc.

Une autre nourriture plus simple & moins embarrassante, est de délayer deux jaunes d'œufs frais, dans le quart d'une écuelle de bon bouillon; & de les laisser prendre au bain-marie, comme des œufs au lait, sans les remuer pendant qu'ils cuiront: On fera manger ce composé aux enfans, avec quelques mouillettes de pain.

Panade pour les Convalescens, ou ceux qui n'ont point d'appetit.

Mettez une cuillierée de bon Bouillon dans une cofferole, & y mettez un morceau de mie de pain blanc, gros comme la moitié d'un œuf; vous le ferez bien mitonner. Vous ferez piler un blanc de chapon, ou de poularde; étant pilé, vous le mettrez avec votre mie de pain, & le ferez passer à l'étamine; & prenez garde que votre Panade ne soit pas trop épaisse ni trop claire.

Manière de faire les Bouillons Rafrachifans & Medecinaux.

Personne n'ignore que les Bouillons ne sont autre chose que l'expression des viandes, ou des her-

herbes, qui se fait par la cuisson dans l'eau Bouillante: c'est le plus convenable, & presque l'unique aliment dans la fièvre; ainsi que dans les autres maladies qui en sont accompagnées, & qui ne permettent pas des nourritures plus solides. Il y a plusieurs de ces maladies qui exigent qu'on ait recours à des Bouillons particuliers.

Quand on fait choix de la viande qui doit entrer dans le Bouillon, on la fait cuire dans une quantité suffisante d'eau, & dans un pot de terre ou autre: ce doit être devant un feu bien allumé & assez grand, jusqu'à ce que le Bouillon soit écumé, mais plus modéré dans la suite, & également entretenu; observant que la flamme ne s'éleve point jusques au haut du pot.

S'il est nécessaire d'y ajouter des herbes ou racines, on se souviendra toujours de les bien laver, après avoir soigneusement épluché les unes, fendu & ratissé les autres.

Dans la cuisson, la quantité d'eau qu'on aura employée; doit être réduite à la moitié ou environ; & pour lors le Bouillon se trouve suffisamment fait.

En le retirant du feu, on le passera, la viande y étant encore mêlée, par une étamine avec expression, ou sans expression, selon la nécessité de le rendre, ou plus fort, ou plus foible.

On le gardera dans un lieu sec & frais, & dans un pot de grais ou de fayance. Toutes les fois qu'il sera besoin d'en donner au Malade: on le fera, s'il est possible, chauffer au bain-marie, & non sur le feu.

Les racines, herbes, fleurs, fruits ou semences, dont on se sert pour les Bouillons rafraichissans, sont les feuilles de bourrache, de buglose, de laitues, de poirée, de pourpier, de cerfeuil,

E s de

de pinprenelle , de chicorée blanche , d'ozeille , de pissenlis , de chicorée sauvage , de pulmonaire , de houblon , d'aigremoine , de primevere , de violette , de pervanche , d'orties piquantes , de fumeterre , pointes de sureau , concombres & citrouille.

Quand les Bouillons devront être composez de differentes sortes d'herbes , ou racines , dans une saison où l'on ne pourroit en trouver que très-difficilement , on ne se servira que de celles qui sera le plus facile de recouvrer ; mais on en augmentera la dose à proportion de celles qui manqueront.

Au reste , entre un grand nombre de plantes qui peuvent servir dans les Botillons , on est souvent obligé de distinguer dans l'usage , celles qui sont les plus efficaces contre les indispositions ou maladies , auxquelles il s'agira de remédier.

Bouillon de veau Rafrachissant.

Prenez une demi livre de roüelle de veau coupée par tranches , & un poulet écrasé , avec une poignée de quatre ou cinq sortes seulement de plantes marquées ci-dessus , que vous nettoyez , laverez & couperez menu : Faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau , jusqu'à ce qu'elles se reduisent à trois demi septiers ; retirez - le du feu , passez - le par une étamine , ainsi qu'il a été prescrit plus haut , & le partagez en deux Botillons.

L'effet le plus ordinaire de ces Bouillons , est d'humecter & de rafraichir. Ils sont très propres dans toutes les indispositions qui viennent de chaleur & de secheresse.

Eau

Eau de Poulet simple.

Emplissez un Poulet, écorché & vuïdé de ses entrailles, d'une once & demi des quatre semences froides, mondées, & un peu écrasées; mettez-le dans un pot de terre vernissé, versant dessus trois pintes d'eau de rivière: faites-le bouillir à petit feu, jusqu'à la réduction de deux pintes, & en faites une expression très-légère à travers une étamine bien nette: laissez reposer votre eau, & la repassez; gardez-la dans un vaisseau de terre, pour vous en servir au besoin.

Cette eau de Poulet rafraichit & tempere l'ardeur de la fièvre; c'est pourquoi l'on en fait boire aux Fébricitans, entre les Bouillons. Elle convient dans les fièvres ardentes & continuës, dans les inflammations de poulmon, & dans les ardeurs d'urine, aux Malades d'une complexion délicate, & à ceux qui ont la langue fort sèche.

Bouillon de Poulet pectoral.

Prenez un Poulet que vous vuïderez & écraserez; mettez dans le corps une once des quatre grandes semences froides concassées, une demi once d'orgé mondée, & autant de ris, & un peu de sucre royal: faites bouillir, le tout à petit feu, dans trois pintes d'eau réduites à la moitié, & le passez par une étamine, avec une légère expression.

Bouil-

*Bouillon de Foie de veau, léger &
rafraichissant.*

Prenez un Foie de veau, des plus frais, après en avoir retranché le fiel, en le cernant tout autour profondément, de l'épaisseur de deux doigts: ajoutez-y, si vous le voulez, un cœur de veau; coupez-le par tranches, & le lavez; faites-le bouillir à petit feu dans deux pintes d'eau, réduites à la moitié: retirez le tout du feu: passez-le par une étamine sans expression, & le divisez en deux ou trois Bouillons.

Au printems, & en automne; (saisons où les herbes ont le plus de force) on peut, avant que de faire cuire le Foie de veau, le larder de près, avec une grosse lardoire, de quelques plantes, telles que les feuilles de chicorées sauvages, de scolopendre, de cerfeuil, de pimprenelle, de cresson, & autres semblables.

Ces Bouillons sont très-salutaires dans les fièvres continuës, ardentes & malignes; dans les vomissemens fréquents, & inveterez; dans les pesanteurs, & foiblesses d'estomac. Ils passent légèrement, & sans charger; ils lavent le sang, le rendent plus fluide, & en adoucissent l'acreté.

On en prend un le matin à jeun, & un second quatre heures après avoir diné; ce qu'on doit continuer l'espace d'un mois.

Bouil-

*Bouillon au Herbes, bumeftant &
rafraichiffant.*

Prenez des feuilles d'ozeille, de poirée, de laitüë, de pourpier, & de cerfeüil; de chacune deux groffes poignées, épluchées, lavées & coupées menu, avec une croûte de pain, & deux gros de beurre frais: Faites bouillir le tout enfemble dans une pinte d'eau réduites à une chopine; ôtez-le du feu, & le paffez par une étamine.

Supofé que le ventre ne foit pas libre, on ajoutera aux herbes ci-deffus, dès le commencement de la cuiffon, deux gros de crème de tartre en poudre fubtile.

On doit prendre de ces Bouillons pendant douze ou quinze jours, en fe purgeant au commencement, au milieu, & à la fin.

*Bouillon d'Ecrevices pour adoucir le
fang.*

Prenez un Poulet dégraiffé, ou une demi livre de roüelle de veau coupée par tranches, avec les pattes, & les queuës de huit Ecrevices, lavées & concalfées dans un mortier de marbre: Ajoutez-y de la laitüë, du pourpier, du cerfeüil, & de la chicorée blanche, de chacune une poignée, bien épluchée, lavée & coupée menu; faites bouillir le tout dans trois chöpines d'eau réduites à trois demi-septiers: paffez-le, étant encore très chaud, à travers l'étamine avec une forte expreffion, & le partagez en deux Bouillons. Il ne faut point dégraisser ces Bouillons, parce
que

78 LE CUISINIER

que ce qui furnage, est le suc de l'Ecrevice, en quoi consiste toute la bonté.

Bouillon de Viperes, pour purifier la Masse du sang.

Prenez un poulet & le dégraissé, de la pimprenelle, de la chicorée, du cerfeuil, & de la laitue, de chacune une poignée, bien épluchées, lavées & coupées menus; ajoutez-y une vipere écorchez en vie, que vous couperez par morceaux, après lui avoir ôté la tête, la queue, & les entrailles, ne réservant que le corps, le cœur, & le foie: faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau réduites à trois demi-septiers: ôtez-le du feu; Passez-le par une étamine, & le partagez en deux Bouillons, pour en prendre un tous les matins à jeun.

On en continuera l'usage, pendant quinze jours, en se purgeant devant & après la quinzaine: au lieu des herbes rafraichissantes, on se servira d'un demi gros d'herbes vulnéraires de Suisse, assorties, lorsqu'il s'agira de purifier plus puissamment la Masse du Sang.

Bouillon Rouge convenable dans les Maladies où les aperitifs sont indiquez, comme dans celles des Reins, & de la Vessie; & dans les obstructions, selon l'Ordonnance des Medecins.

Prenez des racines de chien-dent, & de fraiser; de pissenlis, de chicorée sauvage, d'aigremoi-

moine, d'ozeille, & buglose, de chacune une poignée, le tout nettoyé & lavé: brisez ces racines avec le manche d'un couteau, pour ôter le cœur, & la corde à celles qui en ont: coupez-les ensuite, & les faites bouillir pendant une demi heure dans un coquemar, avec trois pintes d'eau de fontaine; ajoutez-y feuilles lavées & coupées de houblon, d'aigremoine, de bourrache, de buglose, de pimprénelle, de pissenlis, d'épinars, d'ozeille, de chicorée sauvage, & cultivée, de pourpier, & des cinq capillaires, de chacune une demi poignée: laissez bouillir le tout un quart d'heure; puis retirez le coquemar du feu. Quand le Bouillon sera refroidi, coulez la liqueur par l'étamine, sans l'exprimer; & la gardez dans une bouteille bien bouchée, en un lieu frais & sec. On prend une demi cuillierée de ce Bouillon le matin à jeun, avec autant de Bouillon au veau, & au poulet sans sel, & au lieu de tisane, le Malade peut user dans la journée de quelques verres de cette décoction aperitive.

*Bouillon avec le Poulmon de veau dans
les maux de Poitrine.*

Prenez un Poulmon de veau des plus frais, coupez par roüelles, & bien lavé dans plusieurs eaux: joignez-y des feuilles de lierre terrestre, de pas-d'asne, de pervanche, de choux rouge, de chacun une demie poignée, deux pommes de renette, ou de calville, pelées & coupées par roüelles: faites bouillir le tout à l'ordinaire, & faites dissoudre dans chaque Bouillon un gros de sucre candi brun. On peut ajouter au Poulmon

mon de veau, une demi douzaine d'écrevices cuites dans l'eau, & pilées dans un mortier de marbre, après en avoir ôté le boyau. Si les maladies de poitrine sont accompagnées de cours de ventre, & si les Malades ont besoin d'être nourris; on délayera alternativement dans l'un de ces Bouillons, un jaune d'œuf frais; & l'on substituera une livre de tranche de bœuf, à la place du Poulmon de veau.

Il faudra continuer cet usage pendant un mois ou six semaines, en se purgeant selon le besoin.

Les Malades, dont la masse du sang sera fort altérée, mais sans fièvre, n'employeront pour toutes plantes que la fumeterre & le cochlearia, ou les herbes vulnérables de Suisse assorties.

Pour rendre ces Bouillons plus efficaces, on les fera au bain-marie, & on pilera dans un mortier de marbre, les tronçons de la vipère, dont on exprimera fortement le suc, pour le mêler avec le reste. Si l'on ne peut trouver des vipères en vies, on y substituera un gros de leur poudre.

Rien n'est plus utile que ces Bouillons, non-seulement à la suite des apoplexies, & paralysies; mais encore pour guérir les galles, éréthipes, dartres opiniâtres, clous, &c.

Bouillons pour les maux de Têtes opiniâtres.

Prenez une demi livre de roüelle de veau coupée par tranches, feuilles de hêtoine, de mélisse, & de pointes de fureau, de chacune une grosse poignée; racines de chicorée sauvage, de pissenlis, de chacune une petite poignée; les

les pattes, & les queuës de huit écrevices lavées, & concassées; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau réduites à trois demi-setiers: ôtez le du feu, & le passez par une étamine.

Bouillon amer, dans toutes les Maladies d'estomac, dans les vomissements, &c.

Prenez parties égales de summitée, de petite centaurée, d'absinthe, & de mille-pertuis, de fleur de camomille, feuilles de chardon bénit, de camedris, de scolopendre, de veronique: joignez-y de l'écorce d'orange amère, & de la racine de gentiane, le tout séché à l'ombre: coupez-le menu, mêlez-le exactement, & le gardez dans une boîte: lorsqu'il faudra l'employer pour le Bouillon, on en prendra le poids d'un gros, avec une livre de roüelle de veau, ou un poulet écrasé; on fera bouillir le tout ensemble dans trois chopines d'eau, reduites à la moitié: Après l'avoir retiré du feu, on le passera par une étamine sans expression, & on le partagera en deux Bouillons.

On usera de ces bouillons le matin à jeun, & trois ou quatre heures, après avoir diné, pendant quinze jours ou trois semaines; en se purgeant au commencement & à la fin.

Autre Bouillon avec le Poulmon de veau, dans les maux de Poitrines.

Prenez un Poulmon de veau, lavé comme ci-dessus: ajoutez-y jujubes, sebestes, dattes, figues,

Tome I,

F

figues,

82 L É C U I S I N I E R

figues, raisins de damas, de chacun une demi-once; des cinq capillaires, qui sont l'adanthum, le cetherach, le polythric, la scolopendre, & la polypode, de chacune demi-once; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau réduites à trois demi-setiers; ôtez-le du feu; passez-le par l'étamine avec expression, & le partagez en deux Bouillons.

Bouillon avec le Poulet, dans les maux de Poitrine.

Prenez un Poulet farci d'une douzaine de jujubes; joignez-y pareil nombre de sebestes, avec fleurs de pas-d'afnes, feuilles de pulmonaire, de scolopendre, de bonrache, & de buglose, de chacune une poignée: faites bouillir le tout ensemble dans trois chopines d'eau réduites à la moitié, &c.

On mêle dans ce Bouillon, quand on est prêt à le prendre, vingt grains de sel de souphre.

Bouillon d'Escargots, & de Grenouilles, dans les Toux seches.

Prenez une douzaines d'Escargots de vigne, & les cuisses de deux douzaines de Grenouilles: faites-les bouillir quatre ou cinq bouillons pour leur faire jeter leur écume; ensuite, pilez-les dans un mortier de marbre; prenez encore le blanc de quatre porreaux, ou une demi douzaine de navets, bien tendres au couteau, râpez & coupez menu, avec une petite poignée d'orge mondée: faites bouillir le tout dans une pinte

piñte d'eau réduite à chopine; passez-le sans expression, & le partagez en deux bouillons; à chacun desquels vous ajouterez, avant que de le prendre, dix à douze grains de safran en poudre.

On usera de ce Bouillon le matin à jeun, & trois ou quatre heures après avoir soupé; ce que l'on continuera pendant un mois ou six semaines, en se purgeant selon le besoin.

Bouillon dans les obstructions du Mesentere du Foye, & de la Ratte.

Prenez une livre de rotielle de veau coupée par tranches, racines de patience sauvage, chicorée sauvage, feuilles de cerféuil, de pimprenelle, d'aigremoine, de scolopendre, & de cresson, de chacune une demi poignée, épluchées, lavées, & coupées menu; ajoutez-y un gros de rhubarbe concassée; un gros de sel d'absinthe, & une once de limailles de fer, que vous laverez dans l'eau chaude, pour la dégraisser, & que vous enfermerez dans un linge lâchement plié; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, jusqu'à la réduction de trois demi septiers: ôtez-le du feu; retirez-le, ôtez la limaille: passez le Bouillon par une étamine avec une légère expression, & le partagez en deux Bouillons. On en prend un le matin à jeun, & l'autre trois ou quatre heures après avoir diné, pendant l'espace d'un mois; en se purgeant au commencement, au milieu, & à la fin.

Bouillons dans les Vapeurs.

Prenez des feuilles de mauves, de guimauves,
F 2 de

de bétaines, de météuriales, d'armoises, & d'ozeilles, de chacune une poignée: le tout épluché, nettoyé, lavé, & coupé menu; faites-le bouillir dans trois chopines d'eau réduites à la moitié, & la partagez en deux Bouillons, que vous prendrez comme les précédents.

Dans le Bouillon du matin, on délayera six grains de castor récemment pulvérisé; mais celui du soir, doit être sans aucun mélange. On continuera cet usage pendant quinze jours, en se purgeant au commencement; au milieu, & à la fin. Il ne suffit pas, d'avoir indiqué jusqu'ici la manière de faire les Bouillons les plus nécessaires, sur les lieux mêmes où l'on en doit user. L'utilité publique demande qu'on pourvoye encore à cet égard, au besoin de ceux qui se trouvent dans des voyages lointains, & principalement sur mer; dans les armées, & villes assiégées: enfin, dans les lieux affligés de peste, & privez de tout commerce. Il est presque impossible aux uns, & aux autres, de recouvrer les viandes qui leur sont nécessaires pour les Bouillons, lors même qu'ils ne peuvent absolument s'en passer: Ce sera donc pour eux que nous allons donner la composition des Tablettes formées de suc de viande, & propres à faire très proprement des Bouillons, en quelque tems que ce soit, & dans quelque lieu qu'on puisse être.

Grand Bouillon fait de Tablettes, facile à transporter, & à conserver pendant un an, & plus.

Prenez le quart d'un bœuf, un veau entier,

ON

ou partie seulement , selon sa grandeur ; deux moutons , & deux douzaines de vieilles poules ou de vieux coqs , ou une douzaine de vieux dindons , plumez , vuidez , & écrasez : après que toutes ces viandes auront été bien dégraissées , & que vous aurez fait échauder & nettoyer séparément les pieds de veau , & de mouton , jetez-les tous dans une grande chaudière de teinturier ; ajoutez-y la décoction de douze ou quinze livres de râpures de cornes de cerf , que vous aurez fait bouillir à part , & que vous cuirez , passé toute chaude par la presse ; puis , versez sur le tout la quantité de quatre seaux d'eau de fontaine : fermez & couvrez exactement la chaudière de son couvercle ; dont vous boucherez les bords avec de la pâte ; chargez-la d'un poids de cinquante à soixante livres ; faites bouillir les viandes à un feu doux & égal , sans les écumer , pendant six heures & plus même , s'il est nécessaire , c'est-à-dire , jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment cuites ; ce qui se connoitra quand les os se détacheront aisément. Pour lors , vous en ôterez les plus gros , puis laissant toujours la chaudière sur le feu , pour entretenir les viandes dans une très forte chaleur , vous les en retirerez aussi promptement que faire se pourra ; vous les hacherez dans l'instant même , & les mettrez immédiatement après , dans une grande presse , garnie de plaques de fer chaudes , pour en tirer tout le jus.

Dès que cette operation sera faite , vous joindrez ces extractions avec le Bouillon chaud , qui sera resté dans la chaudière. Vous passerez au plus vite le tout ensemble , par un gros tamis de crin , pour en separer tout ce qu'il y auroit de

grossier : ensuite de quoi, vous le laisserez refroidir, & en ôterez la graisse.

Aussi-tôt après, assaisonnez ce Bouillon dégraissé, avec une mediocre quantité de sel, de poivre blanc, & de clous de girofle; faites-le bouillir encore, en le remuant sans-cesse avec une cuilliere de bois, jusqu'à ce qu'étant versé sur une assiette à froid, il se reduise en gelée forte, & en consistance de miel épais, qui deviendra de couleur brune. Otez le tout du feu : laissez-le refroidir à demi, & le versez à l'instant dans des vaisseaux de terre vernissé, ou autres longs & plats, dont la profondeur n'excedera pas celle de trois pouces.

Si-tôt que cette extraction sera tout-à-fait refroidie, vous la mettrez secher, soit dans l'étuve, soit dans le four; après, néanmoins, que le pain en aura été tiré : prennant garde, sur tout, qu'elle ne s'y rôtitte, & ne brûle. Elle doit y devenir aussi dure que de la colle forte; en sorte, qu'elle puisse se rompre aisément sous la main, pour en former des tablettes, du poids d'une ou deux onces. On les gardera pour s'en servir au besoin, dans des bouteilles de verre, ou dans des boëtes, ou barils, bien fermez, dans un lieu sec, & frais. Elles sont de bon goût, étant fondues, & peuvent servir également à faire des Bouillons ordinaires, & des Potages mitonnez.

La manière de se servir de ces Tablettes, lorsqu'on a besoin d'un Bouillon, est d'en faire fondre dans une chopine d'eau, depuis une once jusqu'à une once & demi, ou deux onces, selon qu'on le veut plus ou moins fort.

Dans les Maladies, on en fera prendre de trois heu-

heures en trois heures, ou de quatre heures en quatre heures.

L'usage qu'on en fera, doit être réglé sur celui qui se fait ordinairement des Bouillons compozés avec des viandes fraîches.

Je vous donne la manière de le faire en grand; vous n'aurez qu'à reduire vos viandes selon la quantité de Tablettes que vous voudrez faire. Si vous voulez avoir des Tablettes qui ayent le goût de navets, vous n'aurez qu'à en mettre cuire avec vos viandes. Si vous voulez qu'elles ayent le goût d'ognon, vous n'aurez qu'à en faire aussi cuire avec le Bouillon. Si vous voulez qu'elles ayent le goût de cerfeuil, vous n'aurez qu'à y en mettre une bonne quantité, elles seront rafraichissantes. Si vous voulez qu'elles ayent le goût de celeri, vous n'aurez qu'à y en mettre, des porreaux de même, &c. Ces qualitez de goût ne peuvent qu'augmenter la bonté du Bouillon, & les Tablettes en font plus agréables à prendre; celà dépend du goût des Seigneurs qui s'en veulent servir; il y en a qui n'aiment point les herbes; ainsi, vous ne leur donnerez point de celles où il entre des légumes. A l'égard de ceux qui aiment les légumes, & qui voudront avoir un Potage de senté, en courant la poste, ou dans une route où l'on ne trouve point de bon Bouillon, vous prendrez une partie de chaque Tablettes, selon la grandeur du Potage que vous voudrez faire. Ces Tablettes sont d'une grande commodité pour les Personnes qui voyagent.

Si l'on veut faire de ce Bouillon une petite quantité, on a qu'à se regler à une vingtaine de livres de bœuf, veau & coq; sur celà, une demi livre de corne de cerfs, & faire sécher le tout comme l'autre ci. devant.

CHAPITRE II.

Des Boudins.

Boudins Blanc.

Prenez de la chair de blanc de Poulets, Poular-
des, ou Dindons cuits à la broche, selon la
quantité que vous voulez faire; faites hacher vos
Blancs de Volailles le plus fin qu'il vous sera
possible: mettez les ensuite dans une casserole
avec de la pane de cochon coupée en petits dez,
gros comme des petits pois; ensuite, de la mie
de pain blanc cuite dans du lait; des jaunes
d'œufs crus pour un chapon, il en faut tout au
moins six œufs, une chopine de crème bouillan-
te, où vous y aurez mis à bouillir une petite
poignée de coriande concassé, & passé au travers
du tamis en le mettant dans votre composition,
& bien detremper le tout; mettez-y trois ou
quatre oignons cuits à la braise, hachez bien fins,
un peu de persil, fines herbes, & fines épices,
assaisonnées de sel & de poivre; goûtez-les a-
vant que de les entonner; entonnez-les ensuite
dans des boyaux; étant entonnez, marquez-les
avec une ficelle de la longueur que vous voulez les
avoir: quand on n'a pas de la pane de cochon,
on peut se servir de lard cuit coupé en petit
dez; & en place des boyaux, on peut en for-
mer avec des crépines de veau; faites les cuire
dans une casserole avec du lait, quelques oignons
en tranches, du basilic, & de coriande concas-
sé & sel; ne les poussez pas trop sur le feu, &
qu'il soit modéré, & vous les piquerez avec une
épin-

épinglé, de crainte que le vent qui est dedans ne les fassent crever; il ne faut, tout au plus, qu'un quart d'heure pour les faire cuire; étant cuits, tirez-les, & les laissez refroidir: on les fait griller sur du papier, & on les sert chaudement.

Autre Boudin Blanc.

Prenez quatre livres de roüelle de veau, ôtez-en les paux, les nerfs, & l'haché bien fin; ensuite, le bien pilé, qu'il soit réduit en pâte; ayez, sur trois livres de veau, six bouteilles de lait; faites les bouillir avec une poignée de coriande concassé; ensuite, passez votre lait, & y détrempéz votre veau, & l'assaisonnez de poivre blanc, fin basilic, le tout modérément. Mettez-y environ trois livres de pâte de cochon coupées en petit dez; cassé une douzaine & demi d'œufs dans une casserole, les bâtez bien & les mêlez avec votre composition; ajoutez-y douze oignons cuits à la braise, bien hachez; mêlez bien le tout ensemble: observez que le goût soit bon, & les entonnerez dedans des boyaux bien propres, les faites blanchir comme les autres ci-devant, & les faites griller de même.

Boudin au Sang.

Vous prendrez de la panne de cochon que vous couperez en petit dez, vous ferez cuire à la cendre où au four des oignons, le tout bien épluché & haché; vous mettez votre appareil dans une casserole, y passant le sang, & y mettant un peu de crème à proportion de la quantité de sang que vous avez, & de Boudin que vous voulez faire, en l'assaisonnant à propor-

F 5

tion,

tion, de poivre, sel & fines épices, le tout bien mêlé ensemble; ensuite, vous les entonnez dans les boyaux de la grandeur que vous le jugerez à propos; la cuisson de votre eau étant bouillante, vous y mettez vos Boudins, en les remuant de tems en tems, & piquerez, dès-lors que le sang ne sort plus, c'est une marque qu'ils sont cuits; tirez-les, & les laissez refroidir. Quand vous voudrez vous en servir, faites-les griller, & les servez le plus chaudement que vous pourrez.

Boudin de Foix gras de Volailles.

Prenez deux livres de Foix gras de Volailles, hachez-les, & les mettez dans une casserole, avec autant de panne de cochon coupez en petits dez, assaisonnez-les de sel, poivre, fines épices, basilic, tin, persil, oignons cuits à la braise, & bien hachez; mettez la casserole sur le feu, & ayez soin de remuer votre composition: quand cela aura été un peu de tems sur le feu, vous y ajouterez une pinte de crème, deux pintes de sang de cochon; observez qu'il soit de bon goût, & vous les entonnez dedans des boyaux, les ferez blanchir à l'eau bouillante, & les piquerez de tems en tems. Quand le sang ne sortira plus, c'est une marque qu'ils sont assez blanchis, vous les tirerez & les laisserez refroidir; après quoi, les ferez griller, & servez-les chaudement.

NB. Si vous pouvez avoir du sang de volailles, ils seront beaucoup plus délicats, ou bien du sang de veau, & au lieu de panne, vous pouvez vous servir de lard cuit, coupé en petit dez; & au lieu de foix de volailles, vous pouvez vous ser-

servir de foix de veau, le plus gras que vous pourrez trouver, ou de cochon: cette sorte de Boudin se fait aussi sans y mettre du sang.

Andouilles de Cochon.

Ayez des boyaux de Cochon bien nettoyez, coupez-les de la longueur que vous voulez vos Andouilles, & ensuite, prenez de la pâne de Cochon en filets, de la chair de Cochon de même, & vous couperez cette viande en gros lardons, de la même longueur, dont vous voulez vos Andouilles, & vous les formerez ainsi, avec moitié d'un & d'autre, avec ces assaisonnements comme il faut; après quoi, vous prendrez les chemises, les bien nettoyer, & les faire tremper quelques tems dans du vin blanc, pour en ôter le mauvais goût; vous les couperez de la longueur de vos Andouilles; vous les passerez proprement dans un autre gros boyaux, pour les en revêtir, & les lier. Quand vous aurez fait vos Andouilles, il les faut empoter dans une marmite avec de l'eau, des tranches d'ognons, des cloux de girofle, feuilles de lauriers, un peu de panne de Cochon, & vous les ferez cuire doucement, en les écumant bien, y mettant, après que vous les aurez écumez, une pinte de lait; vous les laisserez refroidir dans le même bouillon: vous les tirerez ensuite, & prendrez garde de les rompres. Vous les ferez griller sur du papier, & les servirez chaudement.

Andouilles de Veau.

Ayez des boyaux de veau, qui soient un peu gros, bien lavez, bien propre, & coupez-les

les de la longueur que vous voulez faire vos Andouilles, ficelez un des bouts, & prenez du lard blanchi, de la tétine de veau blanchie, de la fraise de veau de même, & coupez le tout par petit dez ou roüelles; vous les mettrez dans une casserole, & les assaisonnerez de fines épices, une fetuille de laurier, du sel, du poivre, des échalottes hachées, & vous y ajouterez environ demi setier de crème de lait; vous passerez le tout ensemble sur le fourneau, & tirerez après la casserole en arrière: il y faut mettre quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain; le tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos Andouilles avec un entonnoir, & vous ficelerez le tout; après quoi, vous les ferez blanchir dans de l'eau, & les empoterez de la même manière que celles de cochon; on les fait cuire de même. Il faut aussi les laisser refroidir dans leur bouillon. Pour les servir, on les fait griller à petit feu, & on les sert chaudement.

NB. Ces sortes d'Andouilles se peuvent faire en Été, quand on est hors du tems des cochons, comme dans les païs où l'on ne tue pas toute l'année, ainsi qu'on fait à Paris.

Andouillettes de Veau.

Prenez une noix de Veau, & coupez en filets de toute sa longueur, gros comme le doigt, de jambon de même, du blanc de poularde; de même, mettez le tout dans une casserole, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; prenez des boyaux, & remplissez-les de filets: formez vos Andouilles de la longueur que vous jugerez à propos; ensuite, prenez une marmite ou brazière, & la garnissez de bardes de lard,

lard, quelques tranches de veau, arrangez-y vos Andouilles, & les assaisonnez de basilic, quelques feuilles de laurier, du sel, poivre, quelques oignons, coupez en tranches, quelques gouffes d'ail; achevez de le couvrir de bardes de lard, & mettez-y une demi bouteille de vin blanc; achevez de le couvrir dessus comme dessous, & le mettez cuire, feu dessus & dessous; étant cuites, faites les griller sur une feuille de papier, étant grillée, dressez-les dans un plat pour hors d'œuvre.



CHAP.



CHAPITRE III.

Des Coulis & Jus.

Manière de faire le Jus.

Prenez un morceau de tranche de bœuf du maigre, & le coupez par tranches, épaisses d'un pouce; prenez une casserole, & y arrangez vos tranches, & selon la quantité de jus que vous voulez faire: on y met du bœuf; mettez-y une couple d'ognons coupez en deux, un couple de carotes coupées en deux; ensuite, couvrez-le & le mettez au feu à suer tout doucement, jusqu'à ce qu'il s'attache; étant attaché, comme il faut, mouillez-le de bon bouillon, jusqu'à ce que vous le voyez d'une belle couleur; assaisonnez-le de persil, ciboule, un brin de basilic, clous, & le laissez aller tout doucement; ayez soin de le dégraisser: étant comme il faut, passez-le, & vous vous en servez pour ce que vous aurez besoin.

Jus de Veau.

Prenez un morceau de tranche de veau, selon la quantité de jus que vous voulez faire, & le coupez par tranches, & l'arrangez dans une casserole; mettez-y un couple d'ognons coupez par tranches, & quelques morceaux de carotes; couvrez-

prenez-le & le mettez au feu à fumer tout doucement, jusqu'à ce qu'il s'attache; prenez garde qu'il ne brûle, & que la couleur ne soit pas trop foncée. On ne mouille ce Jus de Veau, ordinairement, que quand le corps de vos bouillons sont faits; observez bien de dégraisser votre Jus, & l'assaisonnez de persil, ciboule, clous, un brin de basilic, & le laissez aller tout doucement; étant comme il faut, passez-le, & vous en servez pour ce que vous aurez besoin.

Coulis Ordinaire.

Ce Coulis est fait de plusieurs façons, dont j'en donne l'explication; mais la première est la meilleure, & la plus en regne, parmi tout ce qu'il y a de bout Officiers: on employe de la viande, selon la quantité de Coulis que l'on a besoin; par exemple, vous donnez une Table de dix à douze couverts, vous ne pouvez pas moins employer, pour votre Coulis, qu'un cuisseau de veau, & la noix d'un jambon; pour que les choses soient bonnes, prenez une casserole, & coupez votre cuisseau de veau en morceaux, gros comme le poing, & les arrangez dans votre casserole; & ensuite, des tranches de jambon, la quantité que vous jugerez à propos; un couple de carotes & oignons coupez en deux; allumez un fourneau, & mettez votre Coulis dessus, le couvrez & le faites aller toute doucement dans le commencement: étant prêt de prendre couleur, vous découvrez votre casserole, & lui faites prendre couleur de tous côtés; mais prenez garde de brûler la viande; ayant pris une belle couleur, un peu foncée, mouillez votre Coulis avec le bouillon de votre pièce de bœuf,

ou

ou d'autre viande; assaisonnez votre Coulis d'un peu de basilic, quelques clous de girofle, quelques gouffes d'ail; prenez un citron & en ôtez la peau, coupez-le par tranches, & le mettez dans votre Coulis, & quelques champignons, si vous en avez; prenez une casserole avec un bon morceau de beurre, & la mettez sur un fourneau allumé, tout doucement: vous y mettez deux ou trois poignées de la meilleure farine, & remuez avec un cuillier de bois, & lui ferez prendre couleur; ensuite, voyez si le bouillon de votre coulis à beaucoup de couleur. Vous ne ferez pas tant collorer votre farine, qui ayant prise la couleur, comme vous le jugerez à propos, mouillez-la de votre Coulis; ensuite, videz-la tout doucement dans votre Coulis, en le remuant toujours avec une cuillière de bois; ensuite, vous faites bouillir votre Coulis tout doucement, & avoir soin de le bien dégraisser, & y mettez un couple de verre de vin de champagne, ou d'autre vin, pourvu qu'il soit blanc: ayez soin de tenir votre Coulis fort léger, afin de pouvoir bien le dégraisser, & clarifier. Il faut le mettre sur un fourneau qui pousse un peu, & le couvrir d'un couvercle qui joigne bien, ou un grand plat, & le laisser bouillir, sans le découvrir, jusqu'à ce qu'il se répande; vous le laisserez comme cela quelques peu de tems; ensuite, vous le découvrirez, & ôterez tout le gras qu'il y aura autour de votre casserole, & ferez nettoyer le couvercle: le couvrez encore une fois, & vous verrez, par ce moyen-là, que vous aurez le plus beau Coulis du monde; pourvu, que vous observiez toutes ces règles. Si par hazard votre Coulis est trop pâle, & que vous lui vouliez donner une belle couleur, vous n'avez qu'à mettre

un

un petit morceau de sucre dans un plat d'argent ou casserole , avec une goutte d'eau , le mettez sur un fourneau , le faites caraméler , & le mouillez avec un peu de bouillon ; & ensuite , mettez-le dans votre Coulis avec une cuillier à dégraisser , jusqu'à ce que vous voyez que votre Coulis soit d'une belle couleur ; si elle est belle , il n'est pas nécessaire d'y mettre ce caramel. Votre Coulis étant comme il faut , tirez la viande ; & passez votre Coulis dans un étamine , où bien un tamis de soie , il est beaucoup mieux ; ce Coulis sert pour toutes sortes de ragoûts , sur des volailles , pâtés & terrines.

Coulis d'un autre Façon.

Prenez une casserole , coupez votre veau en morceaux , & les arrangez dans votre casserole avec des tranches de jambon , un couple de carottes , autant d'ognons coupez en deux ; couvrez votre casserole , & la mettez sur le fourneau alumer tout doucement ; étant sur la fin , quand la viande commence à s'attacher , découvrez votre casserole , lui faites prendre couleur de tous côtéz , & prenez garde qu'il ne brûle : étant comme il faut , mouillez-le de bouillon suffisamment , & assaisonnez de fines herbes , tranchez de citron , quelques gouffes d'ail , de clous ; prenez de la farine , la quantité que vous jugerez à propos , selon la quantité de Coulis que vous avez à faire , & la déliez avec du bouillon froid , où bien de l'eau , étant déliez , prenez un tamis de crain , & passez cette farine déliez dans votre Coulis ; remuez-le toujours , & le faites cuire tout doucement. Si la couleur n'est pas assez foncée , mettez-y du jus : votre Coulis étant

Tome I.

G

bien

bien dégraissé, & comme il faut de bon goût ; tirez la viande, & passez votre Coulis dans un étamine, & vous en servez pour tout ce que vous jugerez à propos.

Coulis d'une autre Façon.

Coupez votre veau par morceaux, & le mettez dans votre casserole, avec quelques tranches de jambon, un couple de racines coupées en deux, un couple d'ognons coupez par tranches ; couvrez votre casserole, & la mettez sur le feu tout doucement : votre viande ayant pris une belle couleur, tirez-la de la casserole, mettez-y un bon morceau de beurre, & la remettez sur le feu ; prenez un cuillier de bois, détachez bien le grain de votre casserole, & y mettez de la farine, que vous jugerez à propos, selon la quantité de Coulis que vous voulez faire, & la faites cuire jusqu'à ce qu'elle ait prise une belle couleur ; & ensuite, mouillez de bouillon, & y remettez la viande que vous en avez tirée, & l'assaisonnez d'un peu de fines herbes, de clous, d'ail, des tranches de citron, & quelques verres de vin de champagne, ou autre, pourveu qu'il soit blanc. Laissez-le bien cuire, & le dégraissez bien ; étant bien dégraissé, bien cuit & de bon goût, passez-le à l'étamine, ou bien au tamis de soie, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées.

Autre façon de Coulis.

Vous marquez votre Coulis, tout comme les autres ; ayant pris couleur, comme j'ai marqué ci-devant ; la différence qu'il y a, c'est qu'a-

avant que de mouïller votre Coulis , vous y mettez un bon morceau de beurre , & remuez avec une cuillier de bois , & y mettez la farine que vous jugerez à propos , suivant la quantité de Coulis que vous avez à faire , & le mouïllerez avec de bon bouillon , & le faites bien cuire ; & l'assaisonnez comme les autres ci-devant ; étant comme il faut , passez - le , & vous vous en servez une autre fois quand votre viande sera attachée , & que votre caramel vous paroïtra assez foncé ; vous tirerez votre viande , & vous y mettrez un bon morceau de beurre. Vous mettrez votre casserole sur un fourneau , avec très peu de feu , pour détacher le gratin , & y mettez de la farine la quantité que vous jugerez à propos. Et d'abord que vous verrez que votre farine commencera à vouloir écumer , vous la mouïllerez & y remettrez votre viande , finirez comme ci-devant , & acheverez de le mouïller de jus de veau.

Essence de Jambon.

Elle se fait de différentes façons ; je commence par la meilleure selon moi , & la maxime des bons Officiers de cuisine , dont j'espère qu'ils ne trouveront pas mauvais que je l'écrive de cette manière ; prenez une casserole , & y mettez quelques morceaux de veau , selon la quantité d'essence que vous voulez faire ; prenez un Jambon , enlevez la peau & la graisse , le coupez par tranches , en le bien apropiant , & le mettez dans votre casserole , avec votre veau , & un couple de racines coupées en deux , autant d'ognons ; couvrez votre casserole , & la mettez sur un fourneau tout doucement dans le commencement. Et

G 2

lors.

lorsque vous verrez que votre viande commence à s'attacher; vous decouvrez votre casserole, & vous aurez soin de tourner vos tranches de Jambon, pour qu'elles prennent de la couleur; ensuite, vous tirez vos tranches de Jambon & de veau. Mettez dans votre casserole un morceau de beurre, un peu de farine, & remuez bien, avec une cuillier de bois, & mouillerez sur le champ avec de bon bouillon, qui ne soit pas salé, & y remettrez votre viande, votre Jambon, & l'assaisonnez de tranches de citron, quelques gouffes d'ail, quelques bons verre de vin de champagne, ou d'autre vin blanc, pourvu qu'il soit bon, & vous acheverez de lier votre essence avec votre Coulis ordinaire. Ayez soin qu'il soit bien dégraissé. Etant comme il faut, vous en tirerez toute la viande, le Jambon, & passez votre essence dans un tamis de soie; vous vous en servirez pour toutes sortes de viandes & pâtisseries chaudes en viandes, ou poisson en gras. Remettez vos tranches de Jambon dans votre essence; elles vous peuvent servir en plusieurs occasions; elles peuvent aussi servir, coupez en petit dez; pour jeter sur votre pièce de bœuf, ou sur des culs d'artichaux, en le laissant en tranches ou en filets, pour des poulets, ou poulardes, ou pour ce que l'on jugera à propos: les rognures & parures de vos tranches de Jambon, sont bonnes pour mettre dans votre Coulis ordinaire.

Autre Essence de Jambon.

Coupez des tranches de Jambon bien minces, les parez bien proprement, & les arrangez dans une casserole, & y mettez quelques ognons,

cou-

couvrez votre casserole, alumé un fourneau, & mettez-les dessus, à petit feu, tout doucement; mais prenez, garde qu'elles ne brûlent. Quand vos tranches de Jambon auront prises couleurs d'un côté, tournez-les de l'autre; ensuite, vous les tirerez de la casserole, & y mettrez un morceau de beurre, une pincée de farine, & remuez un moment avec une cuillier de bois, mouillez de bon bouillon & de jus, & y remettrez vos tranches de Jambon, quelques gouffes d'ail, un verre de vin de champagne, ou autre, pourveu qu'il soit blanc, & quelques champignons. Prenez un citron, en ôtez la peau, & le coupez en tranches, le mettez dans votre essence; achevez de la lier avec votre Coulis ordinaire, & sur-tout dégraissez bien votre essence; tirez vos tranches de Jambon, passez votre essence dans votre tamis de soie, & y remettez vos tranches de Jambon. Si vous voulez, elles peuvent vous servir à beaucoup de choses, comme pour mettre sur des artichaux, sur des poulets, pour entremets, en mettant un croûton de pain au fond du plat, & vos tranches de Jambon par-dessus.

Coulis à l'Italienne.

Prenez une casserole, y mettez une demi cuillier à pot de Coulis, autant d'essence, une demi cuillier de jus, une demi cuillier de bouillon, trois ou quatre ognons coupez en tranches, quatre ou cinq gouffes d'ail, une pincée de coriande, concassé; ôtez la peau d'un citron, le coupez en tranches, & le mettez dans votre sausse à l'Italienne, un peu de basilic, quelques champignons, si vous en avez, & de bonne huile, met-

tez le tout sur le feu, le faites bouillir un bon quart d'heure, & le dégraissez bien: observez qu'il soit de bon goût. Vous vous en servez pour toutes sortes de viandes, poissons, & sur tout, pour du poisson piqué & glacé, pour des poulets, pour des poulardes, pigeons, cailles, farcelles; en un mot, elle est bonne pour toutes sortes de volailles.

Coulis d'Ecrévices.

Prenez de moyennes Ecrévices, & les mettez au feu, assaisonnées de sel, de poivre, fines herbes, oignons coupez en tranches; étant cuites, tirez-les, les épluchez, & gardez les queues, après les avoir écaillées; ensuite, les coquilles pilées dans un mortier, le plus qu'il vous sera possible, & ne sauroient l'être trop pour faire votre Coulis beau. Prenez un morceau de veau, gros comme le poing, avec un peu de jambon, un oignon coupez en quartier; mettez-le à suer tout doucement, étant tant-soit-peu attachez, poudrez-le d'un peu de farine; mouillez-le de bouillon, mettez-y quelques clous de girofle, branche de basilic, quelques champignons, & un citron pelé, coupez par tranches; étant cuit, dégraissez-le bien: observé qu'il soit de bon goût; ensuite, tirez la viande avec une écumoire, & achevez de le lier d'une petite cuillier d'essence; après quoi, mettez-y vos Ecrévices, & les passez à l'étamine; cela étant fait, mettez-les dans ce que vous jugerez à propos, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées au Coulis d'Ecrévices.

Coulis

Coulis d'Ecrévices d'une autre façon

pour les Potages.

Faites cuire vos Ecrévices, étant cuites, éplu-chez-les, faites piler les coquilles, marquez un Coulis, prenez un morceau de veau & le coupez par tranches, marquez-les dans une casse-role avec quelques tranches de jambon, deux ou trois oignons, quelques morceaux de carote, mettez-la sur le feu, faites qu'elle aille douce-ment; étant un peu attaché, mouillez-la de bon bouillon, & y mettez un morceau de mie de pain de potage. Vos Ecrévices étant pilez, tirez la viande dedans votre Coulis, & les racines, & les dégraissez; observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez vos Ecrévices pilez, & les passez à l'éta-mina, & les mettez dans une petite marmite; épluchez vos culs d'Ecrévices, & les mettez dans votre Coulis, & les tenez chaudement: ce Cou- lis peut vous servir pour toutes sortes de Pota- ges au Coulis d'Ecrévices, au ris aux croûtes.

Autre Coulis d'Ecrévices à demi-roux

pour des Potages.

Prenez des Ecrévices, les faites laver & cui- re; étant cuites, épluchez-les, & les faites piler, autant qu'il vous sera possible; ensuite, prenez un morceau de veau, coupez-le en tranches, mettez-le dans une casserole, avec une tranche de jambon, oignons, quelques morceaux de carotes; ensuite, mettez-le suer: étant un peu attaché, mouillez-le de bon bouillon, & un peu de jus de

veau, assaisonnez-le de quelques champignons, tranches de citron, sans écorces, clous, & fines herbes; étant cuit, tirez votre viande dedans la casserole, & y mettez une cuillérée de votre Coulis: observez qu'il soit de bon goût, & bien dégraissez; mettez-y vos coquilles d'Ecrévices pilées, & le repassez à l'étamine; mettez-le dans une petite marmite avec les culs de vos Ecrévices épluchez, & le tenez chaudement; ce Coulis peut vous servir pour toutes sortes de Potages à demi-roux.

Coulis blanc à la Reine.

Prenez un morceau de veau & le coupez en petits-morceaux, avec quelques tranches de jambon, deux oignons coupez en quatre, & le mouillez sur le champ de bouillon, assaisonné de champignons, un bouquet fait de persil, ciboule, deux ou trois clous de girofle, & le laissez cuire; étant cuit, tirez toutes vos viandes & racines avec l'écumoir, & y mettez un morceau de mie de pain bien blanc, & la laissez mitonner; prenez le blanc d'une poularde, où d'un couple de poulets, & les pilez dans le mortier: étant bien pilez, delayez-les dans votre Coulis blanc: observez qu'il ne bouille pas, & que votre Coulis soit bien blanc; s'il ne l'est pas, comme il faut, faites piler une ou deux douzaines d'amandes douces pelées, & les déliez dans votre Coulis: observez qu'il soit de bon goût, & le passé à l'étamine; ensuite, mettez-le dans une petite marmite, & le tenez chaudement. Vous vous en servez pour toutes sortes de potages au blanc, & pour des croûtes bisques.

Con-

Coulis verd aux petits Pois.

Prenez des petits Pois, & les faites cuire au sec; prenez une poignée de persil, une poignée d'épinars, une poignée de verds de ciboulle; faites blanchir le tout à l'eau bouillante; ensuite, mettez-le dans de l'eau fraîche, tirez-le, & le pressez bien; après cela, faites-le piler; prenez une casserole, & y marquez un morceau de veau coupez en dez, & quelques tranches de jambon, de même un oignon coupez en morceaux; mettez-le sur un fourneau suer tout doucement; étant un peu attaché, mouillez-le de votre bouillon de mitonnage, laissez-le mitonner tout doucement; mettez-y une poignée de persil verd, de ciboulle, trois eloux de girofle, une branche de sarriette; étant cuit, observez qu'il soit de bon goût; tirez les viandes & les racines; ensuite, vous faites piler vos Pois, & vous les déliez dans votre Coulis; après quoi, votre verd, & une cuillerée de Coulis, passez à l'étamine. Ce Coulis vous peut servir pour toutes sortes de Terrines, aux petits Pois, des cannetons en pierres vertes, & pour toutes sortes de Mets qui concernent le verd. Et faites cuire des petits Pois à part, ou des concombres en petits dez, dans la saison; étant cuits, mettez-les dans votre purée.

Coulis verd pour des Potages.

Prenez des pois, & les faites cuire dans une petite marmite, avec de bon bouillon; ensuite, prenez un morceau de veau, un morceau de jambon, avec un oignon, coupez le tout en gros
 G 5 dez,

dez, & le mettez dans une casserole sur le feu suer tout doucement ; étant un peu attaché, mouillez-le de bouillon de votre mitonnage assaisonné, laissez-le mitonner tout lentement ; prenez du persil, du verd de ciboule & des épinars, de chaque une poignée ; après être épluchés & lavés, faites-le blanchir à l'eau bouillante ; étant blanchi, pressez-le bien, & le pilez ; ensuite, levez-le du mortier, & faites piler vos pois. Vos viandes étant cuites, tirez-les du Coulis avec l'écumoire ; degraissez bien votre Coulis : observez qu'il soit de bon goût, & y déliez vos pois ; ensuite, votre verd de ciboule, & le passez à l'étamine ; le Coulis vous peut servir pour toutes sortes de Potages verts & croûtes.

Coulis de Pois verts.

Prenez de gros Pois, une poignée de persil, du verd de ciboule, & mettez le tout suer tout doucement, avec un bon morceau de beurre ; prenez un morceau de veau, le coupez en tranches, avec quelques tranches de jambon, mettez-les dans une casserole, avec un oignon coupez en quatre, & le mettez au feu suer tout doucement ; étant un peu attaché, mouillez-le de votre bouillon de mitonnage, & l'assaisonnez de persil, verd ciboules, clous, une branche de salette : observez qu'il soit de bon goût ; vos Pois étant cuits, faites-les piler, étant pilez, tirez vos viandes de la casserole, & y déliez vos Pois, & les passez à l'étamine ; étant passés, mettez-les dans une petite marmite, les tenez chaudement, & vous vous en servez pour mettre sur vos potages verts, & croûtes ; vous faites cuire une poignée de petit Pois à part.

de

de bon goût, & les mettez dans votre Coulis verd.

Coulis de Perdrix.

Faites piler des Perdrix roties, ou des carcasses; prenez un morceau de veau, coupez-le par tranches, avec un peu de jambon; mettez-le dans une casserole avec oignons, & une caroté coupée par morceaux; mettez-le suer sur le feu, jusqu'à ce qu'il s'attache; ensuite, mouillez-le de bon bouillon, & du jus, assaisonnez d'une tranche de citron, un peu de basilic, champignons, si vous en avez, & faites-le mitonner tout doucement. Vos viandes étant cuites, tirez-les, ensuite, dégraissez-le bien: observez qu'il soit de bon goût, & y déliez vos Perdrix avec une cuiller d'autre Coulis; passez-le à l'étamine, le mettez dans une petite marmite, & vous vous en servez pour des potages de marrons, de cardes, potage glacé, pour potage à la jacobinne, & pour des entrées, en le tenant plus épais.

Coulis de Nentilles.

Prenez des Nentilles, les épluchez & les lavez; ensuite, mettez-les dans une petite marmite avec de bon bouillon, un oignon, un morceau de petit lard coupez en façon, pour garnir votre potage, & les mettez cuire doucement; prenez un morceau de veau, un morceau de jambon, le coupez dans une casserole avec un oignon, & le mettez sur le feu suer tout doucement, jusqu'à ce qu'il s'attache; ensuite, mouillez-le du bouillon de votre mitonnage, & du jus; l'assaisonnez de persil, fines her-

herbes, ciboule, deux ou trois gouffes d'ail, & le laissez mitonner. Votre viande étant cuite, & votre Coulis de bon goût, faites piler vos Nentilles, tirez la viande; ensuite, détrempez vos Nentilles dans votre Coulis, & le passez à l'étamine: observez qu'il faut garder des Nentilles pour mettre dans votre Coulis, afin qu'il marque que c'est un Coulis de Nentilles; le Coulis peut vous servir pour toutes sortes de potages, qui sont marquez aux croûtes de Nentilles, & pour des terrines, en le tenant un peu plus épais que celle-ci.

Sausse à l'Italienne.

Hachez quelque champignons, persil, ciboules, truffes vertes, si vous en avez: mettez une pincée de chaque chose pour une petite Sausse dans une casserole assaisonnez de sel, poivre, concassé, un couple de gouffes d'ail entières, un verre de vin de champagne, où du rhin, une tranche de citron, & le jus de la moitié d'un citron, un couple de cuillérées à bouche de bonne huile, & un couple de cuillérées à dégraisser de coulis ou essence. Faites bouillir le tout un moment, & en ôter la tranche de citron, & les gouffes d'ail: observez qu'elle soit d'un bon goût, & vous en servez pour tout ce que vous jugerez à propos, poissons, où volailles. Si vous n'avez pas de coulis, ni d'essence, mettez-y un petit morceau de beurre manié, & un peu de jus. Elle peut servir aussi sans être liée, pourveu qu'elle soit d'un bon goût.

Sausse

Sausse à la Romaine.

Prenez un couple de cuillierées à pot, de bon bouillon, une cuillier de bon jus, ou demi cuillier d'essence de jambon, un verre de vin de champagne, une pincée de coriande; ôtez la peau d'un citron, coupez-là moitié en tranche, un pied de celeri coupez en morceaux, un peu d'estragon, deux gouffes d'ail, un peu de basilic, une feuille de l'aurier; faites bien bouillir cette Sausse, & qu'elle se reduise à une pleine cuillier à pot; le passez dans une étamine de soie. Ce coulis sert ordinairement pour des poulets, ou pour ce que vous souhaitez: Elle peut aussi servir pour toutes sortes de volailles, pourveu que vous y fassiez attention, que le bouillon soit bon, & qu'il ne soit pas salé. Selon la quantité de Sausse que l'on à besoin, on employe du bouillon. Je ne marque ici que pour unè Entrée; reglez-vous là-dessus, pour que vous ne vous trompiez pas.

Autre Sausse à l'Italienne.

Prenez de l'estragon blanchi, le hachez bien menu, deux ciboules de même, du persil également, deux gouffes d'ail, quelques champignons & quelques truffes, le tout bien hachez; mettez-le dans une casserole, avec un couple de cuillier à bouches de bonne huile; allumez un fourneau, & y mettez vôte casserole. Passez le tout sur le feu, & y mettez environ un demi verre de jus, un verre de vin de champagne, trois ou quatre cuilliers à degraisser d'essence de jambon, une pincée de poivre concassé, un jus de citron,
&

& dégraissez cette Sausse le plus qu'il vous sera possible. Elle vous servira pour des poulets, ou poulardes: observez qu'elle ait de la pointe, que le citron domine, & servez-la chaudement.

Sausse en Ravigotte.

Prenez une pincée d'estragon, une de pinpernelle, une de baume, une de persil, & une pincée de vert de ciboule, faites blanchir le tout dans l'eau bouillante; étant blanchis, mettez-le à l'eau fraîche; tirez-le de l'eau, le pressez bien, hachez-le bien; étant haché, mettez-le dans une casserole, avec une rocambole écrasée, un peu de jus, un peu de coulis, un jus de citron, du sel, poivre, concassé, un anchois bien haché, & un peu d'huile; mettez le tout un moment sur le feu: observez qu'elle ait de la pointe. Cette manière de Sausse vous peut servir pour toutes sortes de viandes; vous le servez aussi avec le ros, si vous le voulez, en le mettant dans une saussière.

Sausse en Ravigotte d'une autre façon.

Prenez de toutes les sortes d'herbes, qui sont marquées à la première Ravigotte; lavez bien ces herbes, étant lavées, hachez les bien & faites-les piler, & mettez avec dans le mortier, un peu de jus; mettez-y un couple de rocamboles, une pincée de poivre, & un peu de coulis; mettez le tout dans une casserole, la faites chauffer, & la passez à l'étamine; étant passé, mettez-y une cuillierée à bouche d'huile, tenez-la chaudement, & la servez dans une saussière avec le ros. Vous pouvez aussi la mettre

tré avec des poalets ou poissons, ou pour toutes autres fortes de volailles.

Sauſſe en Ravigotte d'une autre façon.

Prenez toutes les fortes d'herbes, qui ſont marquées ci-devant; étant épluchées & lavées, faites blanchir le tout; étant blanchis mettez-les dans l'eau fraîche; enſuite, tirez-les, égouttez, & les preſſez bien, pilez-les dans le mortier; étant bien pilées, mettez-les dans une caſſerole avec du coulis blanc, que l'on appelle coulis à la Reine. Un autre fois, au lieu de coulis, vous y mettez un bon morceau de beurre manjé dans la farine, avec une moitié de citron coupez en petit dez, un peu de muſcade, un anchois haché, un peu de bouillon; mettez votre caſſerole ſur le feu, & liez votre Sauſſe: obſervez qu'elle ſoit de bon goût. Cette Sauſſe vous peut ſervir pour toutes fortes de volailles.

Sauſſe en Ravigotte d'une autre façon.

Prenez une pincée d'eſtragon, une de baume, & une de perſil, hachez bien le tout le plus fin qu'il vous ſera poſſible, mettez le tout dans une caſſerole, avec un peu de jus & de coulis, faites le bouillir un moment; enſuite, affaiſonnez-le de ſel, poivre, un jus de citron, un anchois haché. Vous pouvez vous ſervir de cette Sauſſe pour toutes fortes de viandes.

Sauſſe en Ravigotte d'une autre façon, à la Bourgeoiſe.

Prenez de toutes ces fortes de petites herbes,
com-

comme il est marqué ci-devant , & les bien schez ; mettez - les dans un plat , avec une goûte de bouillon , un bon morceau de beurre , une rocambole écrasée ; mettez le plat sur le feu , & le faites un peu bouillir ; si vous avez des truffes , vous y en pouvez hacher , & un jus de citron : observez que le sel ne domine pas trop , & vous vous en servez pour toutes sortes de volailles ou poissons. Au lieu de beurre , on peut y mettre de l'huile.

Sausse Douce.

Prenez une petite casserole , y mettez du vinaigre , une feuille de l'aurier , un morceau de canelle en bâton , du sucre , ce qu'il en faut , & le faites bouillir ; ayant bouilli , & diminuez à propos , dressez - là dans une saussière , la passez au travers d'un tamis , & la servez chaudement. Au lieu de vinaigre on se peut servir de vin.

Sausse au Fenouil & Groseilles vertes.

Prenez du petit Fenouil , le haché bien menu , mettez - le dans une casserole , avec un morceau de beurre , une pincée de farine , assaisonnez de sel , poivre , muscade ; mouillez - le d'un peu d'eau , ou de jus : votre Sausse étant liée , jetez - y vos Groseilles blanchies : observez que votre Sausse soit d'un bon goût , & vous en servez pour ce que vous jugez à propos. Elle sert ordinairement pour des macreaux

Sausse hachée.

Hachez de l'ognon , des champignons , truffes

fes, si vous en avez, bien fin, des câpres & des anchois; prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, avec vôtre oignon haché; mettez vôtre casserole sur un fourneau allumé; passez-le deux ou trois tours, mettez y vos champignons, & vos truffes; ensuite, poudrez-le d'une pincée de farine, & les mouillez de bon jus; mettez-y vos câpres & anchois avec un verre de vin blanc, achevez de le lier d'une cuillérée de vôtre coulis: observez qu'elle soit d'un bon goût, & vous en servez pour tout ce qui demande être servi avec une Saussé hachée.

Salipicon.

Prenez des Ris de veau blanchis, coupez-les en petits dez, deux ou trois tranches de jambon, aussi coupez en dez, des champignons, truffes, aussi en dez, quelques filets de volailles crus, le tout en petits dez, mettez d'abord vôtre jambon à suer dans la casserole; lorsque vôtre jambon aura pris couleur, mettez-y les autres choses, avec une cuillier à pot, de coulis, & une cuillier à pot de jus; faites bouillir le tout doucement: observez qu'il soit d'un bon goût, & servez-vous-en pour tout ce qui est nommé au Salipicon; en y mettant un jus de citron; vous pouvez aussi y mettre des culs d'artichaux en petits dez.

Saussé en Remoulade chaude.

Prenez des oignons, les coupez par tranches; mettez-les dans une casserole avec une ou deux cuillérées à bouche d'huile; passez-les un moment sur le feu, mettez-y du jus, du coulis, un ver-

re de vin blanc, trois ou quatre gouffes d'ail, la moitié d'un citron coupez en tranches, un peu de fines herbes, clous, câpres hâchez, & persil; observez que le tout soit d'un bon goût, mettez-y une cuillier à dégraisser de moutarde, & le passez à l'étamine; étant passé, servez-vous-en pour tout ce qui est marqué en remoulade chaude: elle peut servir pour tout.

Sausse en Remoulade d'une autre façon.

Hachez de la ciboule, câpres, anchois, persil, le tout à part sur une assiette, & une petite gouffe d'ail, un peu d'échalote; mettez le tout dans une casserole, avec un peu de fines herbes, deux cuillierées à dégraisser, de bonne huile, autant de bonne moutarde, le jus d'un citron, un peu de coulis; ensuite, déliez bien le tout ensemble, & vous en servirez pour toutes sortes de volailles & grillades, comme aussi avec le ros, dans une saussière.

Poivrade liée.

Prenez une casserole, mettez-y quelques tranches d'ognon, thin, basilic, une feuille de laurier, deux ou trois gouffes d'ail, une cuillierée de jus, une cuillierée de coulis, quelques tranches de citron, & un verre de vinaigre; mettez-le sur un fourneau: observez qu'elle soit d'un bon goût & bien dégraissé, la passez à l'étamine, & la servez avec le ros dans une saussière. La même sausse servira pour toutes sortes de viandes, qui demandent une Poivrade liée; aussi la pouvez-vous faire sans y mettre du coulis, & elle sert pour le ros.

Saus-

Sauſſe à la Carpe.

Foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon ; enſuite, ayez une Carpe écaillée & coupée en quatre, ou ſix morceaux, & la mettez deſſus votre viande avec un couple d'ognons coupez en quatre, une carote de même ; couvrez votre caſſerole, & la mettez ſur le feu tout doucement. Quand vous verrez que ces choſes ſ'attacheront au fond, comme un jus de veau, moſtillez-les de bouillon, & les aſſaiſonnez de clous, baſilic, citron, gouſſes d'ail, & un couple de verre de vin de champagne, ou autre. Mettez-y un couple de cuillérées à pot de votre coulis ordinaire ; ou bien, faites cuire de la farine, comme pour le coulis, & mettez la quantité neceſſaire. Votre Coulis étant d'un bon goût & d'un bel œil, tirez toute votre viande, & paſſez votre coulis dans une étamine, ou tamis de ſoie. Vous vous ſervirez de cette Sauſſe pour tout ce qui fera marqué Sauſſe à la Carpe. On ſe fert ordinairement de Carpes laitées, parce qu'on ſe fert des laitances pour marquer que c'eſt Sauſſe à la Carpe. La Sauſſe au brochet ſe fait de même, hors qu'on prend des filets de brochet pour marquer que c'eſt Sauſſe au brochet. On ſe fert de cette Sauſſe pour des poulets, poulardes, & autres.

Sauſſe aux Câpres.

Prenez de l'eſſence de jambon, mettez-la dans une caſſerole avec des Câpres, auxquelles vous donnez trois ou quatre coups de couteau,

H 2

aſſai-

216 LE CUISINIER

assaisonnez de poivre & de sel ; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la servez chaudement.

Sausse aux Truffes.

Prenez des Truffes , & les pelez , lavez - les dans de l'eau , & les hachez ; étant hachées , mettez - les dans une casserole avec du coulis & jus , & l'assaisonnez de sel , de poivre , & les laissez mitonner à petit feu : voyez que la Sausse soit d'un bon goût , & la servez chaudement. La Sausse aux champignons , & aux mousserons se fait de la même manière , que la Sausse aux Truffes , marquée ci - dessus.

Sausse aux Oignons.

Prenez du jus de veau , & le mettez dans une casserole , avec un couple d'Oignons , coupez par tranches , assaisonnez de poivre , de sel , & la laissez mitonner à petit feu ; étant mitonnée , passez - là dans un tamis , la mettez dans une sauffière , & la servez chaudement.

Sausse à la Ciboule avec le Ros.

Prenez de la Ciboule , épluchez - là , & la hachez ; passez - là dans une casserole avec tant - soit - peu de lard fondu , assaisonné de poivre , de sel , la mouillez de jus , la laissez cuire un moment , & la liée de coulis ; voyez que la Sausse soit d'un bon goût , qu'elle ait de la pointe , & la servez chaudement avec le Ros.

Sausse au Verjus.

Ecrasez du Verjus dans la saison , & le mettez

tez dans une affiete avec du poivre, du sel, & la servez froide, elle peut, ce servir chaude, en y ajoûtant un peu de jus.

Autre Sausse au Verjus.

Le Verjus étant pilé, prenez du coulis clair dans une casserole; étant chaud, mettez-y le Verjus; voyez que la Sausse soit d'un bon goût, & la servez chaudement.

Sausse aux Mousserons nouveaux.

Éplûchez des Mousserons, les hachez avec un peu de ciboule, & de persil; prenez une casserole, avec tant-soit-peu de lard fondu, & la mettez sur un fourneau allumé; étant passée quatre ou cinq tours, mouillez-là de jus, & la laissez mitonner à petit feu; dégraissez-là bien, & la liez de coulis: Voyez que la Sausse soit d'un bon goût, & la servez chaudement.

Sausse au pauvre Homme.

Prenez de la ciboule, éplûchez-là bien, & hachez-là bien proprement; étant hachée, mettez-là dans une Saussiere avec du poivre, du sel, de l'eau, & la servez froide.

Sausse au pauvre Homme à l'Huile.

Hachez un peu de ciboule, de persil, & la mettez dans une Saussiere, avec de l'huile, du poivre, concassé & du sel, on peut y mettre un peu de vinaigre, & la servez froide.

Sausse à Poivrade.

Mettez du vinaigre dans une casserole, avec un peu de jus, un ognon coupé par tranches,

une tranche de citron, assaisonnée de poivre, & de sel; lorsqu'elle a bouilli, goûtez-la, qu'elle soit d'un bon goût; passez-la au travers d'un tamis, & la servez dans une Saussière chaudement, avec le ros; elle peut servir pour toutes sortes de viandes qui demandent une poivrade liée.

Sausse Robert.

Prenez des oignons, & les coupez en dez, ou en tranches; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, en les remuant toujours; étant demi roux, égoûtez bien la graisse, poudrez-les de farine, & mouillez-les de jus, & les laissez mitonner à petit feu, les assaisonnez de poivre & de sel; étant cuits, achevez de les lier de coulis; voyez que la Sausse soit d'un bon goût, & y mettez un peu de moutarde, & lui donnez de la pointe, & vous en servez au besoin, pour toutes sortes d'Entrées, & pour toutes sortes de grillades.

Sausse au Jambon.

Coupez trois ou quatre tranches de Jambon, battez-les, & les mettez sur un fourneau; étant attachées, poudrez-les d'une pincée de farine, en les remuant toujours, & les mouillez de jus, & l'assaisonnez de poivre, d'un bouquet, & la laissez mitonner à petit feu; si elle n'est pas assez liée, mettez-y un peu de coulis: voyez que la Sausse soit d'un bon goût, qu'elle ait de la pointe, & la passez au travers d'un tamis, & vous en servez pour toutes sortes de rots de viandes blanches.

Saus-

Sausse Verte.

Prenez du bled verd, ou des épinards, & le pilez dans un mortier avec une croûte de pain grillée; tirez le bled qui est pilé, le mettez dans une étamine, & l'assaisonnez de poivre & de sel, le mouillez d'un peu de jus de veau, & de vinaigre; étant mouillée & bien passée, servez-la froide, quand vous servirez de l'agneau.

Sausse à l'Angloise pour les Cochons de Lait.

Prenez de la mie de pain bien fine, la quantité que vous jugerez à propos, selon la grandeur de la Sausse que vous voulez faire; mouillez-la de bouillon, & l'assaisonnez de poivre & de raisins de corinthe: faites-la mitonner, étant mitonnée, servez-la dans une Saussière. On fait aussi cette Sausse pour des Perdrix, en n'y mettant, ni raisin, ni sucre; mais seulement du sel & du beurre, avec un oignon piqué de cloux de girofle.

Sausse à l'Espagnolle.

Coupez trois ou quatre tranches de jambon, & environ une livre de veau, coupez le tout par morceaux, & les mettez dans une-casserole, avec un couple d'ognons, cinq à six gouffes d'ail, & un couple de feuilles de loriers, un demi verre de bonne huile fine; ensuite, couvrez votre casserole, & la mettez sur le feu; prenez garde qu'elle ne se brûle; quand le tout aura pris une

H 4

belle

belle couleur, vous la poudrez d'un peu de farine, & la mouillerez avec du jus, ou du bouillon, si elle a trop de couleur, & une demi-bouteille de vin de champagne, ou tout au moins, une bouteille de bon vin du rhin, & achèverez de la lier avec du coulis, & y mettrez quelques tranches de citron, après que vous en aurez ôté la peau; un peu de basilic, un peu de thym, cloux de girofles, & poivre concassé; vous aurez le soin de bien dégraisser votre Saussé, & de la laisser cuire tout doucement: observez qu'elle soit d'un bon goût, point trop épaisse, & d'un bel œil: & ensuite; vous la passerez au travers d'un tamis de soie. Cette Saussé peut vous servir pour toutes sortes de viandes, ou de poisson, de quelque nature qu'elle soit: cette Saussé peut aussi vous servir à en faire une à l'Italienne, en mettant de la ciboule, échalote & persil, le tout haché finement, un couple de verre de vin blanc de champagne, deux ou trois gouffes d'ail entières, & une cuillérée à bouche de bonne huile; mettant le tout dans une casserole, avec une cuillérée à pot de votre Saussé à l'Espagnolle, & la faire cuire. On y ajoute aussi des champignons frais, ou des truffes aussi fraîches, le tout haché finement: cette Saussé étant cuite, vous en tirerez les gouffes d'ail; observez qu'elle soit d'un bon goût, & la changez de casserole: cette Saussé peut aussi vous servir pour des poulets & pigeons, comme pour toutes sortes de viandes.



CHA



C H A P I T R E I V.

Des Entrées de Terrines, en Gras
& en Maigre.*Terrine à la Regence.*

VOici la manière de la faire; prenez un couple de perdrix, un couple de lapins, une becasse, une demi-douzaine de pigeons, une demi-douzaine de cailles, trois ou quatre filets de mouton, un morceau de filet de bœuf, noix de jambon coupé en morceaux, & du petit lard aussi coupé en morceaux, piquez le tout de moyen lard, bien assaisonné, & prenez une Terrine d'une grandeur à y contenir votre viande, arrangez-y toutes ces sortes de viandes mêlées: coupez les lapins par morceaux, & laissez le reste entier; étant arrangé, assaisonnez de sel, poivre, fines épices, & tant-soit-peu de fines herbes, avec un bouquet: couvrez-la de tranches de veau, & de tranches de jambon; couvrez la Terrine de son couvercle, & y mettez une pâte tout autour pour la bien fermer, & la mettez cuire à petit feu sur des cendres chaudes, autour, & dessus, ou bien au four, & y en remettez de tems en tems, & la laisserez cuire cinq à six heures. Faites un ragoût de cette manière; prenez des ris de veau, & les lavez dans plusieurs eaux, & les faites blanchir: étant

H 5

blan-

blanchis, mettez-les dans de l'eau froide; coupez-les en morceaux, & les mettez sur un plat avec quelques foies gras, des champignons, truffes, moufferon; marquez le tout dans une casserole, & le mouillez de jus, & laissez-le mijonner à petit feu: étant cuit; dans la saison, on y met des pointes d'asperges, & des culs d'artichaux blanchis; dégraissez-le bien, & le liez de coulis. Il faut que le coulis soit un peu ample: La Terrine étant cuite, tirez-la, & l'effuyez proprement; ensuite, ôtez la pâte du tour, & l'ouvrez; ôtez les tranches de veau, & la dégraissez bien: voyez qu'elle soit d'un bon goût, & le ragoût aussi, & qu'il soit chaud, & le jetez dans la Terrine; mettez-la sur un plat, & la servez chaudement. Au lieu de Terrine, vous pouvez faire cuire vos viandes dans une marmite à la braïse.

*Terrine de Queuës de Mouton aux
Marrons.*

Prenez des Queuës de Mouton, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante; coupez-en les deux bouts; & en faites des paquets à proportion des Queuës que vous avez; garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf, & assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & un peu de fines herbes, de l'ognon coupé par tranches; mettez les paquets de Queuës dans la marmite, & les assaisonnez dessus, comme dessous, & les couvrez de tranches de bœuf, de veau, & de bardes de lard; mouillez-les de bouillon, ou bien de jus de veau; couvrez la marmite de son couvercle,

ele, & la mettez cuire, feu dessous & dessus; pelez des Marrons, & les mettez dans une tourtiere, & la couvrez de son couvercle, & les mettez cuire dans une casserole avec du coulis, & jus, & les laissez mitonner à petit feu. Les Queuës de Mouton étant cuites, tirez-les, & les deficelez, & les laissez égôûter; ensuite, dressez-les dans la Terrine; voyez que le ragoût de Marrons soit d'un bon goût, & le mettez dedans; & servez chaudement.

La Terrine de Queuës de Bœuf aux Marrons, se fait de la même manière que celle des Queuës de Mouton aux Marrons, marquée ci-dessus. Il faut faire cuire les Queuës de Bœuf à la braïse de la même manière.

Terrine de Queuës de Mouton aux Navets.

Faites cuire les Queuës de Mouton à la braïse, de la même manière que ceux de la Terrine aux marrons; ratiffiez des Navets, & les tournez en façon d'olives, ou les coupez en dez; mettez-les blanchir avec de l'eau; étant blanchis, mettez-les dans une casserole avec du coulis, & du jus, & les laissez mitonner à petit feu. Les Queuës de Mouton étant cuites, tirez-les, deficelez-les, & les laissez égôûter: ensuite; dressez-les dans la Terrine, & voyez que le ragoût de Navets soit d'un bon goût, mettez vos Navets dans la Terrine, & servez chaudement.

La Terrine de Queuës de Bœuf aux Navets, se fait de la même manière que les Queuës de Mouton aux Navets: il faut toujours faire cuire les

les Queuës de Bœuf à la braise, de même que les Queuës de Mouton.

Terrine de Queuës de Mouton , & du petit Lard aux Choux.

Les Queuës de Mouton étant blanchies, coupez des Choux pommé par la moitié, & les faites blanchir; étant blanchi, mettez-les dans de l'eau froide, & les pressez bien: Garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de Lard, de tranches de bœuf & de veau, assaisonnez de sel, poivre, cloux, & un peu de fines herbes, des carotes; ensuite, faites des paquets de vos Queuës de Mouton, ficelez-les, & les arrangez dans la marmite: faites-en de même aux Choux, & les mettez aussi dans la marmite. Prenez du petit Lard, & en ôtez la levure de dessus; nettoyez-les proprement, coupez votre Lard par petites tranches sans le détacher de la couëne, & les mettez dans la marmite; assaisonnez dessous comme dessus, & achevez de couvrir de bardes de Lard, & de tranches de bœuf. On peut y ajouter des perdrix, & un morceau de jambon; couvrez la marmite de son couvercle, & la mettez suer, feu dessus & dessous; & ayez soin d'y en remettre de tems en tems. Le tout étant cuit, tirez de la marmite les Queuës de Mouton, le Chou, & le petit Lard; dressez proprement les Queuës de Mouton dans la Terrine, & entre-deux, mettez votre Chou coupé en filets, avec des tranches de petit Lard: Jetez dans la Terrine une essence de jambon, & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire l'essence de jambon, au Chapitre des Coulis. On

On fait des Terrines de Queuës d'Agneau de la même manière que celles des Queuës de Mouton.

*Terrine de Queuës de Mouton aux
Concombres.*

Faites cuire des Queuës de Mouton à la brai-
se; étant cuites, tirez-les, dressez-les dans la
Terrine, & y mettez un ragoût de Concombres:
observez qu'il soit d'un bon goût, & le servez
chaudement; une autre fois, vous pouvez met-
tre un ragoût de petits pois ou de navets.

Les Terrines de Queuës de Bœuf aux Con-
combres, se font de la même manière que les
Terrines de Queuës de Mouton marquées ci-
dessus. On trouvera la manière de faire le ra-
goût de Concombres, au Chapitre des Ragoûts
dans les Volumes suivans.

*Terrine de Tendrons de Veau aux petits
Pois verts, à la Bourgeoise.*

Ayant coupé vos Tendrons, lavez-les, &
les mettez égoûter sur un tamis; mettez une cas-
ferole avec un peu de lard, mettez-y les Ten-
drons de Veau, & les passez; assaisonnez-les de
sel, poivre, un bouquet, quelques oignons: étant
passez, mettez-y tant-soit-peu de farine, &
mouillez, moitié bouillon, & moitié jus; & les
laissez mitonner à petit feu: jetez-y des petits
Pois verts; la quantité que vous jugerez à pro-
pos, avec vos Tendrons de Veau, & laissez-
les bien cuire; étant cuits, dégraissez-les bien,
&

& les liez de coulis , ou d'essence de jambon : voyez qu'il soit de bon goût, & les dressez dans vôtre Terrine , & servez chaudement.

Terrine de Tendrons de Veau à la Purée verte , aux Pointes d'Asperges , & aux Cœurs de Laituës.

Après avoir coupé les Tendrons de Veau , mettez - les cuire à la braise, avec du petit lard ; prenez une livre de Veau , avec un morceau de jambon, coupez - les par tranches, & les mettez au fond d'une casserole , avec un oignon coupé par tranches, quelques carotes; couvrez la casserole , & la mettez suer sur un fourneau; étant attaché , mouillez - les de bouillon ; mettez - y quelques champignons , un couple de ciboules entières, un peu de basilic, & du persil , trois à quatre cloux de girofle; laissez mitonner le tout ensemble : prenez des Pois verts, & les mettez dans une casserole avec un peu de lard, ou beurre, une poignée de persil, une poignée de queues de ciboule; couvrez la casserole , & la mettez cuire sur un fourneau à petit feu ; ayez le soin de les remuer de tems en tems, & lorsqu'ils ont jetté toute leur eau, & qu'ils sont cuits, mettez les Pois dans un mortier , & les pilez ; étant pilez, tirez - les, ôtez les tranches de Veau & les racines de la casserole, & y mettez les Pois pilez : ensuite, passez - les à l'étamine; observez qu'elle soit bien verte : faites blanchir des cœurs de Laituës , & des pointes d'Asperges : étant blanchies, mettez - les dans de l'eau froide, tirez - les, & les mettez égoûter ; ensuite, mettez - les dans une casserole avec un peu de bouillon,

lon , & les mettez mitonner à petit feu : étant cuits retirez-les , tirez les tendrons de Veau , & le petit lard , & les mettez égoûter , dressez-les dans la Terrine , & entre-deux y mettez du petit lard ; & y mettez autour les cœurs de Laituës , & les pointes d'Asperges : Voyez que la Purée soit d'un bon goût , & la mettez dessus , & servez chaudement.

La Terrine d'Ailerons à la Purée verte, se fait de la même manière que celle marquée ci-dessus, celle de Poulôts, ou bien de Canards, ou de Pigeons, que celle des Tendrons de Veau marquez ci-dessus.

*Terrine de Filets de Mouton aux
Concombres.*

Piquez les Filets de moyen lard, bien assaisonné, & les mettez cuire à la braise, de la même manière que les autres entrées à la braise, qui sont marquées ci-devant : les Filets étant cuits ; tirez-les & laissez égoûter , & dressez-les dans la Terrine ; jetez-y par-dessus un ragoût de Concombres ; & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire le ragoût de Concombres, au Chapitre des Ragoûts, dans les Volumes suivans.

La Terrine de Filets de Bœuf aux Concombres, se fait de la même manière que celle des Filets de Mouton aux Concombres , marquée ci-dessus. Vous pouvez les piquer de petit lard, & les glacer, & mettre votre ragoût de Concombres dans la Terrine , & les Filets par-dessus.

Ter-

*Terrine de Filets de Bœuf à la Saussé
hachée.*

Prenez un Filet, piquez-le de gros lard bien assaisonné, & de lardons de jambon, & le mettez cuire à la braise; étant cuit, tirez-le, & le laissez égoûter; dressez-le dans la Terrine, & mettez dessus une saussé hachée, & servez chaudement. On trouvera la manière de faire la Saussé hachée, au Chapitre des Coulis.

La Terrine de Filets de Mouton à la braise, avec une Saussé hachée, se fait de la même manière que celle des Filets de Bœuf, ci-dessus.

Hochepot.

Prenez le bas bout d'une poitrine de bœuf, & la coupez en morceaux, de deux pouces de long, & de large, & la faites dégorger, & la faites blanchir à l'eau; prenez une marmite, & la garnissez de tranches de bœuf: ensuite, mettez-y vos morceaux de poitrine de bœuf: avec abondance de carotes, & de panets: ensuite, assaisonnez-le de sel, de poivre, d'un bouquet de fines herbes, d'une demi-douzaine d'ognons, d'un morceau de jambon, & d'un servelat, si vous voulez: ensuite, couvrez-là de tranches de bœuf, & la mouillez de bouillon; couvrez votre marmite, & la mettez au feu, dessus & dessous; étant cuite, tirez votre viande, & les carotes; mettez ensuite vos morceaux de poitrine, & autres viandes dans une casserole, & tournez ensuite vos carotes le plus proprement que vous le pourrez, & les mettez avec votre viande:

achevez de les faire cuire tout doucement : étant cuits , remettez - y du coulis suffisamment pour ce qu'il en faudra pour votre Terrine. Vos Poulets étant cuits , tirez-les , laissez-les égoutter , dressez-les dans votre Terrine ; mettez votre ragoût de Concombres par-dessus , & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois , vous pouvez farcir vos Poulets , si vous le voulez , & les garnir de Concombres farcis : Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Ragoûts.

Terrine à la Bavoise.

Ayez une demi - douzaine de Cailles toutes troussées , quatre moyens Pigeons , deux Lapreaux , prenez les deux cuisses , & les faites piquer de gros lard , prenez le rable , & en abatez la tête & les flanchets , & les faites piquer de petit lard ; ayez une Anguille coupée de la même longueur que les Lapreaux , faites - là larder de même ; prenez une casserole , & la foncez de tranches de veau & de jambon , & y arrangez vos Cailles & vos cuisses de Lapreaux , champignons , truffes , & les assaisonnez de sel , poivre , basilic , oignons , quelques tranches de citron , un couple de verres de vin blanc ; achevez de les couvrir dessus comme dessous : couvrez votre casserole , & la mettez cuire , feu dessus & dessous ; étant à moitié cuite , mettez-y vos Pigeons , & quelques ris de veau , & achevez de les faire cuire. Vos Anguilles & Lapreaux étant piqués , mettez une casserole sur le feu avec une bouteille de vin blanc , assaisonnez de sel , cloux , basilic , & oignons coupez en tranches : quand votre vin bouillira , vous y mettez

trez vos Anguilles pour leur faire faire quelques bouillons ; ensuite, vous les retirez : mettez vos Lapreaux dans une casserole avec quelques tranches de jambon & de veau, & les mouillez de bouillon, un couple d'ognons, & les faites cuire ; étant cuites, tirez-les, & passez leur bouillon dans un tamis de soie, & les remettez dans votre casseroles, & ensuite sur le feu, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles se soient réduites en caramel : étant réduites en caramel, mettez-y vos Lapreaux, & vos Anguilles ; couvrez votre casserole, & la mettez sur des cendres chaudes, afin qu'elles glacent, & que votre Anguille acheve de cuire ; tirez vos Cailles & vos Pigeons, vos cuisses de Lapreaux, & les mettez dans une casserole bien proprement ; mettez la casserole, où ils ont cuits, dessus le feu, & la mouillez d'une cuillierée à pot de jus, & une de coulis ; ayez soin de le bien dégraisser : ensuite, passez ce coulis dans un tamis de soie, ou étamine. Observez qu'il soit bien dégraisé ; & d'un bon goût ; dressez vos Cailles & Pigeons, ainsi du reste, dans votre Terrine, & mettez votre coulis par-dessus, jus de citron ; & ensuite, vos Lapreaux & Anguilles en croix par-dessus ; servez chaudement.

Terrine d'Ailerons.

Mettez cuire les Ailerons à la braise ; étant cuis, tirez-les, & les mettez égoûter ; ensuite, dressez-les dans la Terrine, & jetez un ragoût de mousserons, ou de champignons dessus Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Ragoûts.

Les Terrines d'Ailerons aux marrons, & aux

navets, se font de la même manière que les Terrines aux queues de Mouton, aux marrons & aux navets, aux concombres, & aux petits pois de même, marquez ci-devant.

Terrine de Filets de Soles à l'Italienne.

Ayez des Soles selon la grandeur de votre Terrine, écaillées, vidées, lavées & essuyées; poudrez-les de farine, & les faites frires dans de la friture maigre, ou du sain-doux : étant frites, levez-les en Filets, de la grandeur que vous jugerez à propos, & le plus proprement qu'il vous sera possible; mettez-les dans une casserole avec du jus & du coulis, & leur faites faire quelques bouillons pour en tirer la graisse : ensuite, retirez-en toute la sausse; mettez-y d'une bonne essence de jambon & jus, un jus d'orange, ou de citron, pointe d'ail, ou rocambol. Observez que vos Filets soient d'un bon goût, & les dressez dans votre Terrine, & servez chaudement. Vous pouvez les servir avec un coulis à l'Italienne en maigre; vous trouvez la manière de le faire au Chapitre des Coulis Maigres : ou bien une sausse à l'Italienne en Gràs, en y mettant quelques Filets de Soles piquez & glacez dessus. On peut les servir aussi avec coulis & queues d'Ecrevices.

Terrine de Lotes.

Ayez des Lotes, selon la grandeur de votre Terrine, limonez-les, & observez qu'elles soient bien blanches, videz-les sans détacher le foie du corps; lavez-les, & les essuiez, poudrez-les de farine, & les faites frires dans du beurre raffiné,

né, ou saïn-doux: étant frites, mettez-les dans une casserole avec un peu de jus & de coulis, & leur faites faire quelques bouillons; retirez-en le jus, & y mettez du coulis, jus, ou une sausse à l'Italienne, ou un coulis d'écrevices: observez que le tout soit d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, le mettez dans votre Terrine, & servez chaudement. Si vous la servez en gras, vous pouvez y mettre quelques Lotes piquées & glacées dessus; une autre fois, vous les pouvez servir coupés en filets, après qu'elles sont frites, avec une essence de jambon, ou une ravigote, avec des Lotes glacées dessus.

Terrine de Truites.

Ayez des Truites, selon la grandeur de votre Terrine, écaillez-les, vuidez-les, lavez-les, & coupez-les nageoires, & le bout de la queue; mettez-les dans une casserole avec une bouteille ou deux de vin blanc, un morceau de bon beurre, assaisonnez-les de sel, poivre, cloux de girofle, ognons, basilic, feuilles de laurier, & les faites cuire: étant cuites, tirez-les, égouttez-les, & les arrangez dans votre Terrine avec une sausse à l'Italienne dessus, ou bien un ragoût de champignons, & laitances de carpes. Une autre fois vous les pouvez tirer en filets, après que vous les aurez fait cuire de même, avec un ragoût de queue d'écrevices, & coulis d'écrevices.

Autre Terrine de Truites.

Ayez des Truites, la quantité que vous jugerez à propos, & les habillez comme les autres ci-dessus, un petit salpicon dans le corps de vos

Trites : garnissez une casserole de bardes de lard, & y mettez vos Trites, & les assaisonnez de sel, poivre, cloux de girofle, oignons, basilic, laurier, & une bouteille de vin blanc; achevez de les couvrir de bardes de lard, & les mouillez d'une cuillerée de bouillon, ou de jus: faites les cuire tout doucement. Observez qu'elles ne cuisent pas trop, & qu'elles soient fermes: étant cuites, tirez-les, égouttez-les, & les dressez dans la Terrine, & mettez dessus un ragoût de crêtes, ris de veau, mousserons, truffes, ou bien une essence de jambon, ou sausse à l'Italienne. Une autre fois, vous les pouvez mettre en filets, étant cuites de même avec un coulis d'écrevices, ou une ravigote, & quelques Trites piquées & glacées dessus. Que le tout soit d'un bon goût, d'un bel ail; & servi chaudement dans une Terrine: On peut faire les Terrines de Vives de la même maniere que les Terrines de Trites.

Terrine de Pigeons aux Ecrevices.

Prenez des Pigeons bien épluchez, videz-les, & les trousses proprement; foncez une petite marmite de bardes de lard, arrangez-y vos Pigeons, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, tranches de citron; achevez de les couvrir dessus comme dessous, & les mouillez d'une cuillerée de bouillon; couvrez votre marmite, & la mettez au feu, feu dessus & dessous: faites un ragoût de queues d'Ecrevices, de champignons, de truffes, si vous en avez, & de mousserons; marquez le tout dans une casserole, & le mouillez de jus, laissez-le mitonner à petit feu: étant cuit, tirez les Pigeons de leur braise, & les

les dressez dans la Terrine, achevez de lier votre ragoût d'un coulis d'Ecrevices un peu amplement; voyez qu'il soit d'un bon goût, & le mettez dans votre Terrine par-dessus vos Pigeons, & servez chaudement. Il faut prendre garde, lorsque vous avez mis le coulis dans le ragoût, qu'il ne bouille point, de peur qu'il ne tourne.

La Terrine de Poulets aux Ecrevices se fait de la même manière que celle des Pigeons: On peut farcir les Poulets de la même manière que ceux de la Terrine de Poulets aux Concombres, & les mettre aux Ecrevices comme les Pigeons.

Terrine de Perdrix au Coulis de Nentilles.

Prenez des Perdrix, plumez-les, vuidez-les trouffez-les, & les faites refaires; piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné, & les mettez cuire à la braise; prenez une livre & demi de veau, & un peu de jambon, coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un ognon coupé par tranches, quelques morceaux de carotes & panets; couvrez la casserole, & la mettez suer sur un fourneau: étant atachez, mouillez-la moitié bouillon & moitié jus; mettez-y quelques champignons, un couple de ciboules entières, un peu de persil, deux ou trois cloux, & une cuillierée de Coulis; laissez mitonner le tout ensemble; étant bien mitonné, tirez les tranches de veau, & y mettez des Nentilles pilées, que vous aurez eu soin de faire cuire à part. Si vous avez quelques carcasses de Perdrix, pilez-les; étant bien pilées, délayez-les dans le Coulis ou sont les Nentilles; passé le Coulis à l'étamine: étant passé, vuidez-le dans une casserole, & le tenez chaud. Les Per-

drix étant cuites, tirez-les de leur braise, & les mettez à égoûter; ensuite, dressez-les dans la Terrine: Voyez que le Coulis soit d'un bon goût, & le jetez sur les Perdrix; servez chaudement.

La Terrine de Canards & de Sarcelles aux Nentilles, se fait de la même manière que celle de Perdrix au Nentilles marquée ci-dessus.

Terrine de Bécasses.

Les Bécasses étant plumées & troussées, il ne faut point les vider; faites-les refaire, & les piquez de gros lard bien assaisonné: garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard, & de tranches de bœuf bien battuës; assaisonnez-les de sel, de poivre, & un bouquet; un oignon coupé par tranches, un peu de carotes, des ciboules entières, une feuille de laurier, un peu de basilic; arrangez les Bécasses dans la marmite, l'estomac en dessus, & les assaisonnez dessus de la même manière que dessous: achevez de les couvrir de tranches de veau, & de bardes de lard; couvrez la marmite de son couvercle, & la mettez cuire, feu dessus & dessous: faites une sauce achée de cette manière; prenez deux outrois ciboules, & les hachez: coupez un morceau de jambon en dez; hachez des truffes & champignons; mettez une casserole sur un fourneau avec un peu de lard fondu, & de jambon coupé en dez, laissez-le un peu roussir; mettez-y la ciboule, les truffes & champignons, passez le tout ensemble, & le mouillé de jus: étant cuit, liez-le de coulis; mettez-y un peu de câpres, & des anchois hachez. Les Bécasses étant cuites; tirez-les de la marmite, & les

lais-

laissez égoûter; dressez-les dans la Terrine: voyez que la fausse hachée, soit d'un bon goût, & la mettez dessus les Bécasses; servez chaudement.

La Terrine de Bécassines se fait de la même manière que celle des Bécasses marquée ci-dessus.

Terrine de Lièvres & Lévreaux.

Dépouillez un Lièvre, levez-en la peau, & levez-en les filets, piquez-les d'un moyen lard bien assaisonné; mettez deux ou trois bardes de lard au fond d'une marmite, quelques tranches de jambon assaisonné de sel, de poivre, & de fines épices; arrangez les filets de Lièvres dans la casserole, assaisonnez-les dessus comme dessous; mettez-y quelques truffes vertes, & quelques champignons; couvrez les filets de tranches de bœuf bien batuës, avec quelques bardes de lard: couvrez la casserole de son couvercle, & y mettez de la pâte autour, & la mettez cuire feu dessous & dessus; prenant garde que le feu ne soit point trop vif: étant cuites, découvrez-là, tirez-en les filets, passez leur nourriture, & la dégraisé bien. Voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la liez avec votre coulis: arrangez vos filets dans votre Terrine avec votre ragôût par-dessus; servez chaudement,

La Terrine de Lévreaux se fait de la même manière.

Terrine de Lapreaux.

Dépouillez les Lapreaux, & les vuidez, gardez les foies, & faites refaire vos Lapreaux,

15

&

& les coupez en trois; piquez-les de moyen lard assaisonné; & les mettez dans une casserole, de la même manière que les filets de Lièvres, & l'assaisonné, & la couvrez de même; mettez-à cuire: étant cuite, tirez-en vos filets; passez leur nourriture; arrangez les filets de Lapreaux dans la Terrine, faites un coulis des foies de la même manière que celui de pâté de Lapin. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des coulis: voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez dans la Terrine; servez chaudement.

Terrine de Saumon.

Coupez des tranches de Saumon d'un pouce d'épais, mettez-les dans une casserole, & des oignons coupez en tranches, & les assaisonnez de sel, poivre, d'un peu de fines épices, d'un bouquet; assaisonnez dessus de la même manière que dessous; mettez deux verres de vin blanc, & du beurre dessus; couvrez la casserole, & la mettez cuire, feu dessous & dessus: étant cuite, tirez vos tranches de Saumon, & les dressez dans votre Terrine; passez leur nourriture, & mêlez, avec un coulis d'écrevices, & quelques queues d'écrevices, en la place du coulis d'écrevices; vous pouvez vous servir d'un coulis de carpes, & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire le ragoût d'écrevices au Chapitre des Coulis.

La Terrine de Truites, se fait de la même manière, que celle de Saumon marqué ci-dessus.

Terrine de Saumon en Gras.

Coupez des tranches de Saumon, garnissez le
fond

fond de votre casserole de tranches de veau, & de tranches de jambon; arrangez les tranches de Saumon dans votre casserole, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, couvrez-les de tranches de veau, & de jambon; & une demi bouteille de vin blanc; couvrez la casserole de son couvercle, & la mettez cuire, feu dessus & dessous: étant cuite, tirez vos tranches de Saumon, & les dressez dans votre Terrine, passez leur nourriture, & achevez de la lier avec un coulis de veau, servez chaudement pour Entrée.

La Terrine de Vives se fait de la même manière que celle de tranches de Saumon: celle de Truites de même.

*Terrine de Brochets & d'Anguilles en
Maigre.*

Prenez un Brochet, videz-le & l'écaillez; ayez aussi une Anguille dépouillée; coupez le Brochet en quatre, & l'Anguille à proportion; frotez la Terrine de beurre frais, & assaisonnez de sel, poivre, fines épices; arrangez les morceaux de Brochet & d'Anguille, mêlez dans la Terrine; mettez un bouquet dans le milieu, assaisonnez dessus comme dessous; mettez y un demi verre de Vin de Champagne, ou de Vin blanc, & du beurre frais dessus: couvrez la Terrine de son couvercle, & l'empâtez autour, & la mettez cuire à petit feu: étant cuite, découvrez-la, ôtez le bouquet, & la dégraissez bien. Voyez qu'elle soit d'un bon goût; mettez dedans un ragoût de laitances; servez chaudement. Vous pouvez les faire cuire dans une casserole, également comme dans
une

une Terrine; vous pouvez aussi les lier de coulis maigre, ou bien avec un morceau de beurre manié dans la farine, & les dresser dans votre Terrine. Vous trouverez la manière de faire ce ragoût au Chapitre des Ragoûts.

Les Terrines de Perches & de Tanches farcies, se font de la même manière que celles de Brochet & d'Anguilles marquées ci-dessus.

Terrine de Soles.

Prenez des Soles, vuidez-les, & les ratiffez; coupez-en la tête & la queue, & les coupez par grands filets; assaisonnez de sel, de poivre, tant-soit-peu de fines épices; arrangez les filets de Soles dans une casserole, assaisonnez dessus comme dessous; mettez-y du beurre frais; couvrez la casserole de son couvercle, & la mettez cuire à petit feu: étant cuite, découvrez-la, & la degreaissez bien, & mettez-y dedans un ragoût de mousserons, ou de truffes vertes: voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe; dressez dans votre Terrine, & servez chaudement.

Les Terrines de filets de Turbot, ou bien de Barbuës, se font de la même manière que la Terrine de filets de Soles.

La Terrine de Rougets se fait aussi de la même manière; il faut couper la tête des Rougets. On trouvera la manière de faire ces Ragoûts au Chapitre des Ragoûts maigre.

Terrine de filets de Soles en Gras.

Ayant coupé les Soles par filets, garnissez le fond d'une casserole de tranches de jambon,
&

& de bardes de lard, & assaisonnez tant-soit-peu de sel, poivre, & de fines épices, & y mettez du persil en branches; arrangez les filets & Soles dans la casserole, & les assaisonnez dessus comme dessous; couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, & d'un couvercle; empâtez autour, & la mettez cuire à petit feu: étant cuite, découvrez votre casserole; ôtez-en les tranches de veau, & les bardes de lard; dégraissez-la bien, & y jetez dedans une essence de jambon, ou bien un ragout de truffes vertes: Voyez qu'elle soit d'un bon goût; servez chaudement dans votre Terrine.

Les Terrines de filets de Turbot & de Barbués en Gras, se font de la même manière que la Terrine de filets de Soles en Gras marquée ci-dessus.

Terrine de Macreuses en Maigre.

Les Macreuses étant plumées, & épluchées proprement, videz-les, & en gardez les foies; mettez les foies sur une table avec un peu de ciboulé, persil haché, champignons & truffes, si vous en avez, assaisonné de sel, poivre, un peu de fines épices, un morceau de beurre frais; hachez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Macreuses, & arrêtez par les deux bouts; mettez dans une casserole ou marmite de bon beurre, & des oignons coupez en tranches; arrangez vos Macreuses, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, cloux de girofle, un couple de verres de vin blanc, & un peu d'ail, une cuillérée de bouillon de poisson, ou autre bouil-

lon

len Maigre ; couvrez-les , & les mettez cuire , feu dessus & dessous , tout doucement : étant cuites , tirez-les , faites-les égoûter ; dressez-les dans la Terrine , & mettez par-dessus un ragoût de laitances , de queues d'écrevices , de champignons , de truffes & mousserons , si vous en avez ; voyez que la Terrine soit d'un bon goût , & servez chaudement. On trouvera la manière de faire ce ragoût , au Chapitre des Ragoûts.

Observez de mettre un couple de noix en les mettant à la braise , & elles seront beaucoup plus tendres & plutôt cuites. Ceux que vous ferez cuire à la broche , il faut y mettre une noix dans le corps , & la retirer en servant : vos Macreuses seront beaucoup plutôt cuites , & plus tendres.



CHAP.

C H A P I T R E V.

Des Entrées de Dindons &
Dindonneaux.

Dindons farcis aux Ecrevices.

Prenez un Dindon, épluchez-le bien proprement, flambez-le, & le vuidez de même. Passez les doigts entre la peau, & la chair; ôtez-en l'estomac, & faites ensuite de cette chair une farce, dont voici la manière de la faire. Prenez de la graisse de bœuf, du lard blanc, une tetine de veau aussi blanchie, de la chair de poulet, quelques champignons, des truffes, ou des mousserons, si vous en avez; du sel, poivre, fines herbes, fines épices, de la mie de pain cuite dans du lait, ou dans de la crème, un couple d'œufs crus, le tout haché & de bon goût. Vous mettez une partie de cette farce dans le corps de votre Dindon, & ensuite, un petit ragoût de queues d'Ecrevices & mousserons, avec un peu de Coulis d'Ecrevices. Après cela, mettez le reste de la farce par-dessus, & fermez bien les deux bouts, de peur que la farce ne sorte. Faites refaire votre Dindon dans une casserole avec du beurre, sel, poivre, persil, & ciboule; faites principalement qu'il soit bien blanc. Passez ensuite une brochette au travers des cuisses de votre Dindon;
em-

embrochez-le & l'enveloppez de quelques bardes de lard & de papier, & le faites cuire à un feu modéré. Etant cuit, tirez-le, débardez-le, & le dressez proprement dans le plat ou vous le voulez servir. Mettez-y ensuite un ragoût d'Ecrevices par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Une autre fois, vous pouvez servir votre Dindon, en mettant par-dessus un Coulis d'Ecrevices, à la place du ragoût de queues d'Ecrevices.

Dindon aux Ecrevices, d'une autre façon.

Prenez un Dindon, flambez-le, épluchez-le & le vuidez bien proprement. Mettez-en le foie sur la table, avec un peu de lard rapé, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons & truffes, si vous en avez, & un morceau de beurre; hachez bien le tout, & le mettez dans le corps de votre Dindon; faites-le refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil en branche, ciboule, sel, poivre, & fines herbes. Faites que votre Dindon soit bien blanchi; en le mettant à la broche, enveloppez-le de bardes de lard & de papier. Votre Dindon étant cuit, dressez-le dans son plat, & y mettez un ragoût comme ci-dessus, ou bien un Coulis d'Ecrevices, & servez chaudement pour Entrée.

Une autre fois, au lieu de hacher le foie de votre Dindon, vous le couperez en quatre ou en six morceaux, avec quelques-autres foies, des queues d'Ecrevices, lard rapé, persil haché, ciboule, sel, poivre, fines épices, & fines herbes. Le tout étant bien mêlé ensemble, mettez-le dans le corps de votre Dindon, blanchi
de

de même que ci-dessus. Après qu'il sera cuit, dressez-le dans son plat, mettez-y un Coulis d'Ecrevices, & servez chaudement pour Entrée.

Dindon aux Huitres.

Prenez un Dindon, flambez-le, épluchez-le & le vuidez bien proprement. Coupez-en le foie par morceaux, avec une douzaine d'Huitres, un morceau de beurre; assaisonnez, de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, persil, ciboule, & mettez le tout dans une casserole que vous laisserez un moment sur le feu. Ensuite, mettez-le dans le corps de votre Dindon, & le faites refaire comme ci-dessus. En le mettant à la broche, bardez-le de bardes de lard & de papier, & que vous ficelerez. Ayez ensuite un ragoût d'Huitres tout prêt, pour joindre à votre Dindon quand il sera cuit. Faites le ragoût de la manière qui suit. Ayez trois douzaines d'Huitres, faites les blanchir à l'eau bouillante, mettez-les égoutter sur un tamis, & ôtez-en les durillons. Mettez dans une casserole une cuillerée d'essence de jambon; faites-la bouillir sur le feu, dégraissez-la bien, goûtez-la, & mettez-y ensuite vos Huitres, en les changeant de casserole. Quand votre Dindon sera cuit, dressez-le dans son plat, jetez-y votre ragoût par-dessus, avec un jus de citron; ayez soin qu'il soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Dindon aux Huitres, au Coulis d'Ecrevices.

Prenez un Dindon, & le préparez comme celui ci-dessus, avec cette différence, qu'au lieu

de mettre une essence de jambon, vous y mettez un bon Coulis d'Ecrevices & queués par-dessus, & servirez ensuite chaudement pour Entrée.

Dindon aux Huitres à la Hollandoise.

Ayez un Dindon accommodé comme ci-dessus ; faites-le cuire à la broche, & faites un ragoût d'Huitres, de la manière qui suit ; blanchifiez des Huitres en telle quantité que vous jugerez à propos, étant blanchies, épluchez les barbes & ôtez - en les durillons ; ayez dans une casserole de bon beurre, une pincée de farine, & une goûte de jus, assaisonnez le tout de sel, poivre, muscade, avec un filet de vinaigre, & mettez la casserole dessus le fourneau. La sausse étant liée, mettez-y vos Huitres, & observez qu'elles soient de bon goût ; quand votre Dindon sera cuit, dressez-le dans son plat, mettez le ragoût d'Huitres par-dessus, & servez-le chaudement.

Autre Entrée de Didons.

Une autre fois, faites seulement blanchir vos Huitres dans leur eau, que vous garderez, épluchez-les comme ci-dessus, & l'eau étant, reposée, mettez-en une partie dans une casserole bien étamée, avec un couple d'anchois hachés, & un peu de jus ; faites - les ensuite bouillir, après quoi, mettez-y votre beurre, dont un morceau soit manié dans la farine ; la sausse étant liée, mettez-y vos Huitres ; étant prêt à servir, dressez votre Dindon, & mettez le ragoût d'Huitres par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Une

Une autre fois, vous y pouvez mettre du persil, blanchi & haché, & une autre fois des citrons coupez en petits dez.

Dindons aux Huitres à la Flamande.

Prenez un Dindon, accommodez-le comme ci-dessus, & faites votre ragoût de cette manière. Faites blanchir vos Huitres dans leur eau, que vous garderez, & épluchez-les, comme ci-dessus, mettez une partie de leur eau dans une casserole, avec quatre jaunes d'œufs, un morceau de beurre, persil, estragon, le tout bien blanchi & haché, du citron coupez en dez, un anchois haché, du sel, poivre, & muscades. Mettez vos Huitres sur le feu, & prenez garde que la sausse ne tourne pas; lorsque votre Dindon sera cuit, debrochez-le & détachez les ailes & les cuisses du corps, cizelés l'estomac & écrasez-le entre deux plats; ensuite mettez votre ragoût d'Huitres par-dessus; observez que cela soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entrée. Il n'est pas nécessaire d'expliquer la quantité de Dindons qu'il faut mettre, le plat doit vous gouverner, & selon la grandeur mettez-y des viandes.

Entrée de Dindons Glacez.

Prenez un Dindon & le flambez, vuidez-le & trouvez-le, & le faites refaire sur la braise, & ensuite, faites-le piquer de petit lard; étant piqué, fendez-le sur le dos, & mettez un petit ragoût de ris de veau, champignons, truffes, si vous en avez, & quelques queues d'artichaux; mettez-le cuire dans une casserole avec des bar-

des de lard, de jambon & de veau; étant cuit, tirez-le, & y mettez une cuillerée de bouillon. Faites lui donner un bouillon; ensuite, passez-le dans un tamis de soie, & le dégraissez bien, remettez ce bouillon sur le feu, & le laissez bouillir, jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; & ensuite, mettez-y votre Dindon, mettez le lard dans le caramel, & le mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace comme il faut: étant prêt à servir, mettez une essence de jambon, ou bien une sauce à l'Italienne dans votre plat, & ensuite votre Dindon dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Dindons à l' Achia, à la broche.

Prenez un Dindon, flambez-le, & épluchez-le, & le videz bien proprement: mettez le foie sur la table, avec du lard rapé, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices, un morceau de beurre, bien haché ensemble; mettez le tout dans le corps de votre Dindon, & le faites refaire dans une casserole avec de bon beurre, persil en branches, ciboule, sel, poivre, fines herbes, & sur-tout qu'il soit bien blanc, & bien rond, mettez-le à la broche, & le pliez de bardes de lard & de papier. Une autre fois vous ne hachez point le foie, vous le coupez seulement en quatre ou cinq morceaux, avec quelques autres, & des filets d'Achia, & assaisonnez comme les autres ci-devant; prenez de l'Achia, autant que vous jugerez à propos; & coupez en filets, la faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchie, mettez-la dans l'eau froide; ensuite, mettez-la égoutter sur un tamis; étant égoutée, vous la mettez dans une casserole avec du jus & cou-

lis,

lis, & le faites bouïllir un bouïllon, & le Dindon étant cuit, vous le mettez dans son plat, & vôtre ragoût d'Achia par-dessus: observez que cela ait du goût, de l'œil & léger, afin que cela puisse flater la vûe, & le servez chaudement.

Dindons aux Maingots, à la broche.

Prenez un Dindon, & l'accommodé tout comme celui ci-devant; il n'y a que le ragoût qui distingue, ayez des Maingots les plus tendres que vous pourrez trouver, faites-les blanchir; étant blanchi, levez la chair de vos Maingots par filets, prenez ce qui est dedans, & ensuite, mettez-les dans une casserole avec une essence de jambon, & les faites bouïllir un bouïllon; & quand vôtre Dindon sera cuit, vous le dressez dedans son plat, & mettez vos Maingots par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Dindons à l'Echalote, à la broche.

Prenez un Dindon, & l'accommodé tout comme celui-ci-devant, oûtre que vous mettrez un peu d'Echalote dans la farce, vôtre Dindon étant cuit, tirez-le, & y mettez une saussé à l'Echalote, qu'il faut faire ainsi. Prenez des Echalotes bien hachées, mettez-les dans une casserole, avec du jus & du coulis, un jus de citron, poivre concassé, & dressez vôtre Dindon & vôtre coulis chaudement dessus, & le servez de même pour Entrée.

Dindons en Botines.

Ces fortes d'Entrées ne se servent ordinairement

ment que dans les grands repas. Prenez trois Dindons, flambez-les legerement, levez-en les cuisses, & faites enforte, qu'il y reste de la peau autant qu'il se pourra; ensuite, vous levez les ailes, & vous laissez les ailerons; il ne faut point laisser de peau aux ailes, afin qu'on les puisse bien piquer, faites la même cérémonie à tous vos Dindons. Vous prenez ensuite, les estomacs qui restent, & coupez la chair en dez, avec ce qui reste sur la carcasse; ensuite, vous prenez vos cuisses, & en tirez les gros os, & une partie de la chair, sans offencer la peau, & vous laissez un petit bout des bouts de la cuisse, comme un manche d'une cotelette; ensuite vous mettez encore cette chair de cuisse en dez, avec des champignons, quelques filets de perdrix, & de jambon coupez en petits dez; ajoutez-y des ris de veau, des truffes, persil, ciboule, un peu de lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices, & vous mettez le tout un moment dessus le feu, & voyez si le tout est de bon goût, & y mettez un jus de citron; ensuite, vous étendez la peau de vos cuisses, & vous mettez de ce salpicon dans chaque cuisses; ensuite, vous les couvez, après quoi vous les mettez cuire dans une petite braise: voici la manière de faire cette braise. Prenez une casserole & la garnissez de bardes de lard & tranches de veau; ensuite, arrangez-y vos cuisses, & les assaisonnez, & les achevez de couvrir; faites les cuire, & les mouillez de bon bouillon, & qu'elles ne cuisent pas trop; étant cuites, tirez-les égoûter, dressez-les dans leurs plats, & vous mettez une essence de jambon dessus, & le servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, au lieu de Salpicon, vous pouvez vous servir de farce, & les faire piquer de petit lard, & les autres aussi si vous voulez. *En-*

Entrée d'Ailes de Dindons.

Pour ce qui regarde les Ailes de Dindons, quand elles sont piquées, vous les mettez cuire dans une casserole, avec tranches de veau, & de jambon, un couple d'ognons, trois ou quatre clous de girofle, & bon bouillon; étant cuites, vous les tirez de la casserole, & les tenez chaudement; passez le bouillon où elles ont cuites, & le dégraissez bien; ensuite, vous le remettez sur le feu, & le laissez bouillir, jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; après cela, vous y arrangez vos Ailes, le lard sur le caramel, & les mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace tout doucement; étant prêt à servir, si elles ne sont pas assez glacées, les mettez un peu dessus le feu; mais ne les quittez pas, si vous voulez qu'elles soient bien, & vous les servez avec une essence, ou bien vous mettez un peu de coulis, & de jus dans la casserole où elles ont cuites, & un peu de bouillon, un jus de citron, le dégraissez bien, & le passez dans un tamis de soie, & le mettez dans le plat que vous devez servir, & les Ailes dessus; & que cela soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée. Vous les pouvez servir avec un ragoût de chicorée, ou de celeri, ou de cardons d'Espagne, ou des laitues, ou des montans de chiconts, ou des cotons de pourpier, ou des pointes d'asperges, cela dépend de l'Officier qui travaille.

Dindon accompagné à la broche.

Epluchez bien un Dindon, & le videz; ensuite, tirez les os de l'estomac du Dindon; il faut a-

voir tout prêt un petit ragoût, des petits pigeons à la cuillier, avec des cretes, champignons; truffes, & le mettez dans le corps de vôtre Dindon, & bouchez-le par les deux bouts, avec un peu de farce; ensuite, mettez-le à la broche, enveloppez de bardes de lard & de papier: Pre- parez un ragoût de ris de veau, de champi- gnons, de crêtes, de queue d'Écrevices, le tout marqué dans une casserole; vous y mettez une cuillerée de bonne essence, & bon jus, & vous mettrez cuire; ensuite, il faut avoir une demi-douzaine de ris de veau, piquez & glacez de la même manière que j'ai marqué les aîles de Dindon. Vôtre Dindon étant cuit, vous le débroschez, le débardez, & le dressez dans son plat; & vôtre ragoût étant de bon goût, & bien degraissés, mettez-y un jus de citron, & dres- sez par-dessus vôtre Dindon, & les ris de veau autour, & les écrevices aussi; observez qu'après que vos écrevices sont cuites, qu'il en faut éplu- cher la queue, & mettre un petit salpicon dans le corps de vos écrevices, fait avec champi- gnons, truffes, mousserons, & mouillez avec un peu de coulis; ensuite, vous emplissez le corps des écrevices & les mettez dans un petit assaisonnement, pour qu'elles prennent du goût; après vous les mettez autour de vôtre Dindon, entre chaque ris de veau une écrevice, & ser- vez chaudement pour Entrée.

Dindons aux Truffes à la broche.

Prenez un Dindon le plus fin que vous pouvez trouver, épluchez-le bien, & le vuidéz propre- ment, rapez du lard sur une assiette, pelez un couple de Truffes vertes, lavez-les bien, & les

les hachées, mettez-les sur le lard rapé avec du persil, & de la ciboule hachée, & tant-soit-peu de basilic, & le foie de vôtre Dindon bien haché, & assaisonné de sel, poivre, un morceau de beurre, mêlez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vôtre Dindon, & le faites refaire dans une casserole avec de bon beurre, persil, ciboule, sel, poivre; étant bien rond & bien blanc, ficelez-le, & l'enveloppez de bardes de lard, & de papier, & le mettez cuire à petit feu. Pelez des Truffes vertes, & les lavez bien, coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole, avec du jus, & les mettez mitonner à petits feu, assaisonnez de sel, poivre, le tout moderez. Etant cuit, degreaissez-le, & le liez de coulis; le Dindon étant cuit, tirez-le de la broche, le débardez, & le dressez proprement dans le plat où vous voulez le servir; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe; mettez le dessus le Dindon, & servez chaudement pour Entrée, & que cela ait de l'œil.

Dindons à la Poêle.

Ayez un Dindon, flambez-le, épilchez-le, vuidez-le, & trousses les pates en dessous, & les ailes de même; faites un salipicon de son foie, de ris de veau, de champignons, de jambon cuit, le tout coupez en dez, ou en filets; un morceau de bon beurre, un peu de lard rapé; assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, cassez les gros os des cuisses & de l'estomac de vôtre Dindon, & les tirez, remplissez-le de vôtre salipicon. Prenez une casserole assez grande pour y pouvoir mettre vôtre Dindon, soit gros ou petit, garnissez-là de tranches de

veau & de jambon, tranches d'ognons; mettez-y votre Dindon, assaisonnez-le de sel, poivre, basilic & ognons, & couvrez-le dessus comme dessous. Faites-le cuire feu dessus & dessous tout doucement. Etant cuit, tirez votre Dindon, & le tenez chaudement; mettez dans la casserole où il a cuit, du jus, du coulis, & du jus de citron. Ayant bouilli un moment, vous le passerez dans un tamis de soie, & le dégraisseriez bien; observez qu'il soit d'un bon goût, dressez votre Dindon dans son plat, votre coulis par-dessus, & servez chaudement. Une autre fois vous les pouvez ouvrir par-dessus le dos, y mettre votre salpicon & le faire cuire de même, les poulardes, chapons, & poulets s'accoutent de même, aussi bien que telles autres volailles qu'on jugera à propos.

Dindonneaux aux Mousserons.

Prenez des Dindonneaux, & les habillez de même que ceux aux truffes, du lard rapé, & un morceau de beurre frais, y mettez un peu de Mousserons, du persil, de la ciboule, & tant-soit-peu de basilic, & les foies de vos Dindonneaux, assaisonnez de sel, poivre, le tout bien haché & mêlé ensemble, & le mettez dans le corps de vos Dindonneaux, & les faites refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, basilic; étant refaites, ficellez-les & les mettez à la broche, enveloppez-les de bardes de lard, & de papier, & les mettez cuire à petit feu. Faites un ragoût de Mousserons de cette manière; & les mettez dans une casserole, avec du jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu: ayant mitonné un quart d'heure,

re, liez-les de coulis : Les Dindonneaux étant cuits, tirez-les de la broche & les débardez, & les dressez proprement dans le plat ou vous le voulez servir. Voyez que le ragoût de Mousse-rons soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe ; mettez par-dessus vos Dindonneaux, & servez chaudement pour Entrée.

Dindonneaux aux Concombres farcis à la broche.

Prenez un Dindonneau, l'épluchez, le videz proprement, & ôtez les os de l'estomac, mettez la chair sur une table avec un peu de jambon, du lard blanchi, & une tetine de veau blanchie, de champignons, un peu de persil, & de ciboule, tant soit peu de fines herbes & fines épices, trois ou quatre jaunes d'œufs, de la mie de pain cuite dans la crème, ou du lait ; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier ; mettez un peu de farce dans votre Dindonneau, & ensuite, un ragoût de Concombres, & ensuite de la farce, arrêtez-les par les deux bouts, faites-les refaire, comme les autres ci-devant, passez une brochette au travers des cuisses, & les mettez à la broche, enveloppez de bardes de lard & de papier, & le mettez cuire à petit feu. Prenez de moyens Concombres, pelez-les & les videz ; étant bien videz, faites-les blanchir un bouillon ; étant blanchi, mettez-les à l'eau froide ; ensuite, farcissez-les de cette farce de Dindon, & les farinez par les bouts. Mettez dans une casserole quelques bardes de lard, & y arrangez vos Concombres, assaisonnez-les, & mouillez-les d'une cuillérée de bouillon

lon du derrière de la marmite, & les mettez cuire. Prenez une demi cuillerée de votre coulis, & le mettez dans une casserole, & le faites bouillir; voyez que ce coulis soit d'un bon goût. Votre Dindon étant cuit, tirez-le, & le dressez proprement dans son plat; ensuite, tirez vos Concombres, égouttez-les, & les mettez autour de votre Dindon. Mettez votre essence par-dessus, & un jus de citron, & servez chadement pour Entrée.

L'on accommode les Chapons, de même que les Dindons qui sont marquez-ci-dessus.

Dindons à l'Italienne, à la broche.

Prenez un Dindon, épouchez-le, & vuidez-le comme ceux ci-devant; prenez du persil & de la ciboule, champignons, truffes, les foies de votre Dindonneau, du lard rapé, un morceau de bon beurre, de fines herbes, de fines épices, hachez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de votre Dindon, arrêtez-le par les deux bouts; ensuite, faites-le refaire dans une casserole, comme il est marqué ci-devant; ensuite, mettez-le à la broche, & le pliez de bardes de lard, & de papier. Prenez du persil, ciboule, de l'estragon, beaume, & le faites blanchir; étant blanchi, pressez-le bien pour en tirer l'eau; ensuite, hachez-le bien menu, & mettez dans une casserole la quantité que vous jugerez à propos, avec quatre jaunes d'œufs, un verre de vin de champagne, un demi verre d'huile; un couple d'anchois, hachez la moitié d'un citron coupé en deux, une pincée de poivre concassé, du sel, un couple de rocamboles hachées bien menus ou écrasées; mettez tout
sur

sur le feu, & y mettez un peu de coulis ; mais, prenez garde qu'elle ne tourne ; ensuite, tirez le Dindon de la broche, débardez-le, & le dressez dans son plat avec vôtre fausse par-dessus. Voyez qu'elle soit d'un bon goût, & servez chaudement.

Autre Entrée de Dindonneaux à l'Italienne.

Prenez un Dindonneau, habillez-le, comme ci-devant ; faites-le refaire dans une casserole, comme les autres, excepté qu'il ne faut point mettre de beurre ; vous mettrez de l'huile, & du jus de citron ; étant refait, vous le mettez à la broche, plié de bardes de lard & de papier. Vôtre Dindonneau étant cuit, tirez-le, & le débardez. Dressez-le dans son plat proprement, mettez vôtre fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous trouvez la manière de faire cette fausse, au Chapitre des Coulis.

Dindons, ou Chapons en Galantines.

Prenez des Dindons, selon la quantité de Galantines que vous voulez faire ; car chaque Dindon forme une Galantine, flambez-les, & les épluchez proprement ; fendez-les par-dessus le dos, ôtez-en la peau, le plus proprement que vous pourrez, & prenez garde de la casser ; ensuite, prenez les blancs de vos volailles, & les coupez en filets, avec du jambon en filets, du lard en filets, & des pistaches en filets ; arrangez le tout sur un plat, prenez le restant de la chair de vos Dindons, avec une noix de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, un morceau de jambon ; coupez le
tout

tout en petits morceaux, & les mettez sur une table, avec persil, ciboule, fines herbes, fines épices, sel, poivre; hachez bien le tout ensemble, & y mettez des jaunes d'œufs; pilez le tout dans un mortier, & observez que votre farce soit d'un bon goût; ensuite, étendez vos peaux de Dindons sur une table, & y faites un lit de farce en dedans de la peau, de toute leur étendue, & puis vous faites un filet du blanc de vos Dindons, que vous avez coupez, un filet de jambon, un filet de lard, un filet de pistaches, un filet de jaunes d'œufs durs; si vous vous en servez pour des entremets froids: ensuite, un lit de farce par-dessus; vous continuez de même jusqu'à ce que vos peaux de Dindons soient plaines; ensuite, vous faites rejoindre vos peaux de Dindons, comme si elles étoient entières; vous les cousez bien; après quoi, vous prenez une marmite, garnissez-la de bardes de lard, & de tranches de veau; arrangez-y vos Dindons, & les assaisonnez; achevez de le couvrir dessus comme dessous; mettez-y une demi bouteille de bon vin blanc, quelques gouffes d'ail, du bottillon, & les mettez cuire, feu dessus & dessous tout doucement. Prenez garde qu'elles ne cuisent pas trop; étant cuites, ôtez-les du feu, & les laissez refroidir dans leur braise, afin qu'elles prennent du goût. Vous les servez entières, ou sur des servietes bâtonnez, ou bien coupez en tranches, ou pour servir de garnitures à quelques autres gros entremets; elles se servent chaudes, si l'on sert pour Entrée, avec uue essence de jambon par-dessus, ou bien coupez en tranches, avec une essence. Les Chapons en Galanzines sont de même.

Din-

Dindons à la Passepiere.

Prenez des Dindons, épluchez-les bien proprement, & les vuidez, hachez-les foies, avec un peu de lard rapé, un morceau de beurre, champignons, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices; hachez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vôtre Dindon, & le faites refaire comme il est marqué ci-devant; ensuite, mettez-le à la broche, & le pliez de bardes de lard & de papier; prenez ensuite, de la Passepiere, épluchez-là, & jetez ce qui se trouve dur, & la faites blanchir à l'eau bouillante; après, mettez-là à l'eau fraîche; après quoi, mettez-là dans une casserole avec une demi cuillerée à pot de jus, & une cuillerée de coulis, & faites bouillir le tout un moment; & vos Dindons étant cuits, tirez-les, & les débardez, vous les dresserez dans vôtre plat, & vôtre Passepiere dessous, & servez chaudement pour Entrée.

Dindons aux Oignons, à la broche.

Prenez des Dindons, épluchez-les bien, & les vuidez; prenez ensuite les foies de vos Dindons avec du persil, ciboule, fines herbes, fines épices, sel, poivre, du lard rapé, un morceau de beurre, le tout bien haché; mettez-le dans le corps de vos Dindons, & l'arrêtez par les deux bouts, afin que l'assaisonnement ne sorte point; faites-les refaire dans une casserole comme les autre ci-devant; ensuite, mettez-les à la broche, & les enveloppez de bardes de lard & de papier, & les mettez cuire à
petit

petit feu : Prenez deux ou trois douzaines de petits oignons , épluchez les & les faites blanchir ; étant blanchis , mettez-les dans l'eau fraîche ; ensuite , dans une casserole avec de bon bouillon ; étant presque cuits , liez-les d'une bonne essence de jambon , & achevez de les faire cuire doucement : Étant cuits , dégraissez-les bien , & y mettez un jus de citron ; vos Dindons étant cuits tirez-les de la broche , & les dressez proprement dans leur plat ou vous les voulez servir , & mettez vos oignons sur les Dindons ; voyez que l'essence soit d'un bon goût , & servez chaudement pour Entrée.

On peut faire de même des Chapons aux oignons à la broche.

Dindon en Fricandeaux.

Prenez un Dindon , épluchez-le , & le videz , troussiez les cuisses en dedans le corps , faites le refaire ; ensuite , coupez-le en deux , cassez un peu les os , faites-le piquer de petit lard , étant piqué , vous le mettez cuire comme les autres ci-devant marquez , en Fricandeux ou comme d'autres Fricandeaux marquez ci-dessus , & le servirez avec une essence de jambon , ou le jus que vous tirez de la casserole où il aura cuit ; vous trouverez la manière de faire la sausse en plusieurs endroits ; & servez-le chaudement pour Entrée.

Dindon en Ballon.

Prenez un Dindon , & l'épluchez ; fendez le par-dessus le dos , ôtez-en la peau ; ensuite , prenez les blancs de votre Dindon , quelques blancs de perdrix , & autres volailles , mettez le
tout ;

tout en petits dez du lard en petit dez , du jambon en petit dez , des pistaches ne petits dez ; prenez ensuite la chair de vôtre Dindon que vous avez rebuté pour le mettre en filetz , un morceau de noix de veau , un morceau de lard , tetine de veau , un morceau de graisse de bœuf ; hachez bien le tout , assaisonnez de sel , poivre fines herbes , fines épices , persil , ciboule , une petite pointe d'ail ; cassez deux ou trois jaunes d'œufs crus , hachez & mêlez bien le tout ensemble , & mettez le tout dans un plat , & y mettez toutes vos viandes , que vous avez coupées en petits dez avec des truffes , si vous en avez , coupez de même ; remplissez-en la peau de vôtre Dindon , qu'elle soit ronde comme une boule ; ensuite , vous le mettez cuire dans une petite braiſſe blanche , & servez-le avec une essence de jambon dessus . Vous le pouvez une autre fois faire piquer de petit lard , & le cuire comme un fricandeau ; vous le pouvez servir froid pour Entremêts , en le coupant en tranches pour garnir des gros Entremêts .

Dindon en Vallon.

Dindon en Vallon , c'est à peu-près la même chose que le Dindon en Ballon , excepté qu'on y laisse les pâtes & les ailes ; prenez un Dindon , épilchez-le bien proprement , & le fendez sur le dos ; tirez-en tous les os en général , vous en laisserez un aux cuisses , pour que la paté puisse tenir , & la remplissez de farce , comme celle ci-dessus ; ensuite , cousez-le , & lui faites reprendre la figure de Dindon ; troussiez-lui les pattes à côté du corps , & les ailes pareillement ; mettez-le cuire dans une petite braiſſiere , garnis-

Tome I.

L

setz

sez-le de bardes de lard, & de veau; pliez votre Dindon dans une étamine, & mettez-le dans cette braisière, assaisonnée de sel, poivre, clous, fines herbes & oignons, achevez de la couvrir de bardes de lard, & tranches de veau; mouillez-là d'une cuillerée de bouillon, un couple de verre de vin blanc; mettez-le cuire tout doucement, prenez garde qu'il ne cuise pas trop; ensuite, prenez du jambon coupé en tranches fort minces, battez-les avec le dos de votre couteau, coupez-les en petit filets le plus fin qu'il sera possible; ensuite, en petits dez, comme la tête d'une épingle; mettez-les dans une casserole, avec un petit brin de lard rapé, & le mettez à fuer sur un fourneau à petit feu: quand il aura pris un peu de couleur, vous y mettez un petit morceau de beurre; ensuite, une petite pincée de farine, & remuez avec une cuillière de bois pour faire prendre une couleur d'or à votre farine; ensuite, mouillez-le d'une cuillerée de bouillon, faites-le bouillir, & le dégraissez bien: si la sauce n'est pas assez grande ou assez liée, vous n'avez qu'à y ajouter un peu de votre Coulis; & votre Dindon étant cuit, laissez-le égoutter, & dressez-le dans son plat, & mettez ce petit Salpicoti de jambon par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous y pouvez mettre des Truffes coupées de même, avec une essence de jambon.

Dindons en Grenadins.

Prenez des Dindons, épluchez-les bien, fendez-les sur le dos, & les vuidez; ôtez-en tous les os en général; ensuite, remplissez-les d'un Salpicon de veau & de jambon coupez en dez,

de

de truffes & de champignons coupez en dez, un peu de lard, & quelques filets de Dindons, le tout coupez en dez, & le tout crus. Prenez une casserole avec un peu de lard fondu, du persil & de la ciboule, mettez toutes vos viandes, coupées en petits dez, dans une casserole sur le feu, & l'affaïonné de sel, de poivre, & d'un jus de citron: voyez que cela soit d'un bon goût, & remplissez-en vos Dindons, cousez-les & massez les peaux; il faut qu'il soit rond comme une boule; piquez-les de petit lard, & les mettez cuire dans une casserole, avec des tranches de veau & de jambon, oignons, un bouquet fait de ciboule, persil, cloux de girofle, branches de basilic & de thin, mouillez-les de bouillon, & les mettez cuire à petit feu; étant cuits, tirez-les, & passez votre bouillon dans un tamis de soie; dégraissez-le bien, & le mettez sur le feu, & le laissez diminuer jusqu'à ce que le jus se rende en caramel; ensuite, mettez-y vos Grenadins du côté du lard, & le remettez sur des cendres chaudes, pour qu'il se glace à loisir, ou bien sur un fourneau tout doucement; mais ne le quittez pas de vue; & ensuite, dressez-le dans le plat, avec une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Dindon au Jambon.

Prenez un Dindon, épluchez-le, & le videz, mettez le foie sur votre table, avec du lard rapé, du sel, poivre, fines herbes, fines épices, ciboule, persil, champignons, truffes, & un morceau de beurre, hachez bien le tout ensemble; mettez-le dans le corps de votre Dindon, & l'arrêtez par les deux bouts, & le

faite blanchir comme ci-dévant : étant refait , mettez-le à la broche, enveloppez-le de bardes de lard, & papier; prenez du jambon coupez en petites tranches , & les arrangez dans une casserole , & leur faites prendre couleur des deux côtés; ensuite, tirez-le de la casserole; mettez-y un morceau de beurre, & une pincée de farine, remuez avec un cuillier de bois, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur; mouillez-les ensuite de bon bouillon & de bon jus, prenez garde qu'il ne prenne pas trop de couleur: s'il n'est pas assez lié, joignez-y de votre coulis ordinaire, mettez-y un verre de vin blanc, & le bien dégraisser, si vous le jugez à propos, vous remettrez votre Jambon dans la casserole; mais vous lui ôtez toute la qualité qu'il peut avoir. Vos Dindons étant cuits, débardez-les & dressez-les dans leur plat, arrangez vos tranches de Jambon dessus; ensuite, votre essence de Jambon, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous pouvez couper votre Jambon en filets, après qu'il a pris couleur; mais ne le point mettre sur-tout dans la sauffe.

Dindon en Hériffon.

Prenez un Dindon, épluchez-le, videz-le & l'acommodez comme ci-dessus; mettez-le à la broche, enveloppé de bardes de lard & de papier: observez que la tête rentre dans le corps, de manière qu'il n'y paroisse que le bout du bec. Ayez deux ou trois douzaines de petits hâtelets, long comme le doigt: voyez la façon de faire des hâtelets; prenez du petit lard maigre, coupez-le en petits morceaux larges comme le bout du pou-

pouce, minces comme deux lames de couteau ensemble; mettez-les ensuite dans une casserole sur un fourneau pour en faire sortir le plus gros, & la graisse; mettez-y, ensuite, des ris de veau, coupez comme le gros du pouce, quelques champignons, quelques foies gras, persil, & ciboule, fines herbes, liez-les d'une pincée de farine, & les mouillez d'un peu de jus; ensuite, les laisser refroidir: ayez des petits hâtelets de bois longs comme le pouce, & mettez un morceau de ris de veau, un morceau de lard, un peu de champignons, jusqu'à ce que le petit hâtelet soit plein; observez qu'il faut qu'il reste du bois pour le piquer sur le Dindon; ensuite, trempez-les dans la sausse où ils ont été, & les panez d'une mie de pain fine, & les faites griller d'une belle couleur: votre Dindon étant cuit, dressez-le dans son plat, avec une essence par-dessus, & y piquez vos petits hâtelets, & servez chaudement pour Entrée.

*Dindons aux Marrons, & petites
Sausses, à la Broche.*

Prenez un Dindon, épluchez-le, & le videz, hachez le foie avec persil, ciboule, du lard rapé, beurre, sel, poivre, fines herbes, fines épices; ayez des Marrons, épluchez-les, & les mettez dans la braise pour faire quitter la petite peau; ensuite, mêlez les Marrons avec la farce, & mettez le tout dans le corps de votre Dindon, & les petites Sausses, & les faites refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre; embrochez-le, enveloppez de bardes de lard & de papier; prenez des Mar-

rons épluchez, mettez-les dans une tourtière, feu dessus & dessous, & ôtez cette petite peau; ensuite, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, & achevez de les faire cuire. Quand ils seront cuits, ôtez le bouillon, & y mettez une demi cuillier à pot d'essence, un peu de coulis, & un peu de jus; votre Dindon étant cuit, débroschez-le, & le débardez; dressez-le dans son plat; mettez vos Marrons par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Dindons aux Cardons d'Espagne.

Prenez des Dindons, épluchez-les, videz-les, mettez les foies sur votre table avec du lard rapé, du beurré, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, fines herbes, fines épices; hachez bien le tout, & le mettez dans le corps de vos Dindons; faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, & ciboule en bâtons; étant refaites, mettez-les à la broche enveloppez de bardes de lard & de papier; ayez des Cardons tout prêts; mettez-les dans une casserole avec une demi cuillerée de bon jus de veau, une demi cuillerée de bonne essence de jambon; mettez-y vos Cardons longs comme la moitié du doigt, & qu'ils soient bien blancs; avant que de les mettre dans votre coulis, faites-les bouillir un bouillon, & les dégraissez bien: vous y mettrez un jus d'orange en servant. Vos Dindons étant cuits, débardez-les, & les dressez dans leur plat, & votre ragoût de Cardons par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Din-

Dindon à la Crème.

Prenez un Dindon ou deux, selon la grandeur de votre plat & l'habillez; mettez-le cuire à la broche; étant cuit, tirez-le, & le laissez refroidir, prenez un morceau de noix de veau & en ôtez bien les peaux, & le coupez par morceaux, avec un morceau de lard blanchi, avec de la graisse de bœuf, une tétine de veau, quelques champignons, persil, ciboule, fines herbes, fines épices, sel, poivre; mettez le tout dans une casserole sur le feu: quand cela sera cuit, ôtez-le de dessus le feu, & le mettez sur une table, & le hachez bien; prenez les estomacs de vos Dindons, & les mettez avec cette farce; étant bien hachés, mettez-les dans un mortier, avec un morceau de pain bouilli dans du lait; la mie de pain étant froide, mettez-la avec la farce, & six jaunes d'œufs, la moitié des blancs d'œufs foitez en nége; pilez bien le tout ensemble, prenez le plat que vous voulez servir; s'il est d'argent, mettez-y de cette farce dans le fond, & y mettez vos Dindons dessus, & les remplissez de cette farce, laissez un trou au milieu pour y mettre un petit ragoût fait de ris de veau, de crêtes, champignons; couvrez ensuite le petit ragoût, & rendez votre Dindon aussi rond que vous pourrez; cassez un œuf, bâtez-le, & endorez votre Dindon aussi rond que vous pourrez, & le panez de mie de pain bien fine; & le mettez cuire au four, ou bien dessous un couvercle de tourtière; étant cuit & de belle couleur, tirez-le du feu, & le dégraissez bien; nettoyez bien le bord du plat, & mettez un peu

d'essence à côté de votre Dindon, & servez chaudement pour Entrée. Quand on a point de plat d'argent, on se sert d'une tourtière longue; ensuite, l'on dresse le Dindon dans un plat.

Dindon à la Crème, à la Broche.

Prenez un Dindon, épluchez-le, videz-le, & le faites refaire sur la braise; ensuite, faites des lardons de lard & de jambon, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboule, & piquez votre Dindon; étant piqué, mettez-le dans une casserole avec une pinte de lait, un bon morceau de beurre, fines herbes, une pincée de coriandes, du sel, poivre, oignons coupez en tranches, & le mettez un moment sur le feu; ensuite, mettez-le à la broche, & l'arrosez de ce lait; étant presque cuit, prenez une chopine de Crème avec une petite poignée de farine; délayez bien le tout ensemble, & y mettez un bon morceau de beurre avec du sel; mettez le tout un moment sur le feu, & remuez avec une cuillière de bois, arrosez ensuite votre Dindon, & que cela fasse une croûte sur votre Dindon, & qu'il soit d'une belle couleur: votre Dindon étant cuit, tirez-le & le dressez dans son plat, & mettez une poivrade liée dessous, & servez chaudement pour Entrée.

Dindon à la Sauce à la Carpe

Prenez un Dindon, épluchez-le, & le videz,

dez, haché le foie avec un peu de persil, cibou-
le, fines herbes, sel, poivre, un peu de lard
rapé, un morceau de beurre, champignons, truffes
fraîches, si vous en avez; faites refaire vô-
tre Dindon dans une casserole, avec du beurre,
persil, ciboule & sel: ensuite, mettez-le à la
broche, envelopé de bardes de lard & de pa-
pier, & le faites cuire à la broche. Vôtre Din-
don étant cuit, tirez-le, & le débardez, dressez-
le dans le plat ou vous voulez servir; mettez les
laitances à côté de vôtre Dindon, & la sausse
par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.
Vous trouverez la manière de faire la Sausse,
au Chapitre des Sausse.

Dindons à la Sausse au Brochet.

Prenez des Dindons, & les accommodez com-
me celui qui est à la Sausse à la Carpe; la diffé-
rence qu'il y a, c'est qu'au lieu de Carpe, l'on
se sert de Brochet pour faire les Coulis; & au
lieu de laitance, on prend quelques filets de Bro-
chets. Une autre fois vous avez des coquilles
d'Écrevices bien pilées; tirez toutes vos vian-
des, & vôtre poisson du coulis, & y mettez
vos Écrevices pilez, & le passez à l'étamine. Si
vous voulez, vous pouvez faire un petit hachis
de Brochet avec quelques blancs de perdrix, un
peu de coulis, & mettez cela dans un plat d'ar-
gent, & le faite atacher: vos Dindons étant
cuits, tirez-les, & les débardez; dressez-les sur
ce hachis; ayez des queues d'Écrevices, mettez-
les dans vôtre coulis, & quelques filets de Bro-
chet, pour marquer qu'ils sont à la sausse au Bro-
chet, mettez le tout sur vôtre Dindon; voyez
qu'il soit de bon goût, & servez chaudement
pour Entrée.

L s

Din

Dindon à la Braïse.

Prenez un Dindon , épluchez-le , & le videz, trouffez les cuiffes en dedans le corps, piquez-le de gros lard, comme la moitié du petit doigt, affaïsonnez-le de fel, poivre, fines herbes, fines épices; ensuite, lardez vôtre Dindon, & le ficelez; prenez une braïsière, garniffez-le de bardes de lard & de veau, & y mettez vôtre Dindon affaïsonné de fel, de poivre, de bazilic, thin, laurier, ognons, un peu d'ail; achevez de le couvrir, & le mouillez d'un verre de vin, d'une cuillerée ou deux de bouillon; mettez-le cuire feu dessus & dessous: étant cuit, dressez-le dans son plat, & y mettez une sausse hachée par-dessus, ou un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, ou une essence de jambon, ou un ragoût d'huitres. Cela dépend du goût de l'Officier, pourveu qu'il soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Dindons aux gros Ognons.

Prenez un Dindon, habillez-le, comme celui ci-devant, bardez-le, mettez-le à la broche, & l'arrosez de bon beurre. Prenez de gros Ognons, coupez-les en tranches, mettez-les dans une cassérolé avec un morceau de beurre; & ensuite, sur le feu: étant de belle couleur, poudrez-le d'une pincée de farine, mouillez-le de jus, affaïsonnez-le, & le dégraissez bien: s'il n'est pas assez lié, mettez-y un peu de vôtre coulis. Vôtre Dindon étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat; voyez que le ragoût d'Oignon soit

soit de bon goût, & le mettez par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Dindons en Crêpines.

Prenez des Dindons, épluchez-les, vuidez-les, & les mettez à la broche; étant cuits, laissez-les refroidir, pour faire la farce; prenez un morceau de roüelle de veau, ôtez-en la peau, & le mettez en morceaux, avec un morceau de lard, une tetine de veau, un morceau de graisse de bœuf, quelques champignons, persil, ciboule, fines herbes, fines épices, sel, poivre; mettez le tout dans une casserole sur le feu à suer, aux environs d'un quart d'heure; ensuite, mettez cette viande sur la table, & hachez bien le tout; ensuite, prenez les estomacs de vos Dindons, & les hachez avec l'autre viande, & un morceau de mie de pain cuite dans du lait. Mettez dans votre farce six jaunes d'œufs crus; fouettez trois blancs en neige, & mettez le tout dans le mortier avec votre farce. Il faut avoir un petit ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, queues d'artichaux, coupez en filets; ayez de la Crêpine de veau ou de mouton; ayez autant de morceaux de Crêpine que de Dindons; mettez un morceau de Crêpine dans une tourtière, & y mettez votre Dindon ensuite de votre farce; laissez un trou au milieu pour y mettre un ragoût, & achevez de le couvrir, pliez la Crêpine tout autour de votre Dindon, & le mettez cuire au four; étant cuit, dressez le dans son plat, avec une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Din-

Dindon à la Polonoise au Safran.

Prenez un Dindon, vidéz-le & habillez-le, & le mettez à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier; prenez des ognons, coupez-les par tranches en quantité, & les faites cuire dans une casserole avec du bouillon, le plus blanc que vous pourrez; étant bien cuit, passez-les à l'étamine, mettez-les dans une casserole, & s'ils sont trop liez, mettez-y du bouillon: Il faut qu'ils soient liez comme une essence de jambon; ensuite, prenez du Safran, faites-le bien piler, & fecher; mettez-le dans un gobelet, ou ce que vous jugerez à propos, une bonne pincée, & y mettez un peu de bouillon chaud, délayez-le bien, & en mettez dans votre coulis peu à peu, jusqu'à ce que vous voyez que la couleur soit belle; il ne faut pas qu'elle domine trop, tirez votre Dindon de la broche, levez-en les ailes, & les cuisses, mettez-les dans le coulis, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois vous pouvez prendre des racines de persil, & les couper en filets; faites les cuire, & y ajoutez votre même coulis que ci-devant, & le Safran; au lieu de mettre votre Dindon à la broche, vous le mettez cuire dans la marmite, un quart d'heure suffit; si elle est fine, dépécez-le, & le dressez dans le plat ou vous voulez servir; vous mettez votre coulis de racine de persil par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Dindons ou Chapons à l'Angloise.

Prenez un Dindon, flambez-le, épluchez-le, viduez-le, & troussiez-le; prenez une marmite
ou

ou pot de terre, mettez-y de l'eau suffisamment pour que votre Dindon puisse tremper ; mettez votre pot sur le feu avec une poignée de sel ; & quand votre eau bouillira, vous y mettrez votre Dindon. Prenez garde qu'il ne cuise pas trop ; mettez un morceau de beurre dans une casserole, ou un pot de terre, avec une pincée de farine, muscade, poivre, sel, & des huitres, s'il y en a ; mettez votre casserole sur le feu, & lié votre sausse. Cetté sausse étant liée, & de bon goût, tirez votre Dindon, & le dressez dans son plat avec votre sausse aux huitres par-dessus. Une autre fois, vous prendrez une pincée de persil, quelques verts de ciboules, un peu de beaume, un peu d'estragon, si vous en avez ; si vous n'avez que du persil, vous ne ferez pas moins la sausse ; mais, si vous avez des anchois, vous en hacherez un couple que vous mettrez dans la sausse ; vous couperez la moitié d'un citron, après en avoir levé la peau en petit dez ; vous y pressez l'autre moitié, & vous mettez un morceau de beurre avec une pincée de farine, & un peu d'eau, du sel, du poivre, & faites cuire votre sausse : votre Dindon étant cuit, dressez-le avec votre sausse par-dessus. Une autre fois, vous mettrez de la chicorée avec votre Dindon, & lorsqu'elle sera cuite, vous lui donnerez trois ou quatre coups de couteau, & vous la mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, & une pincée de farine, & la mettez sur le feu ; ensuite, mouillez-là d'un peu de bouillon où à cuit votre Dindon : si elle n'est pas liée comme il faut, vous y mettrez une liaison d'œufs. Une autre fois, vous le mettez aux oignons, en les faisant cuire avec votre Dindon, vous les mettez dans une casserole, ou terrine
avec

avec un morceau de beurre, sel, poivre; mettez-les sur le feu avec un peu de bouillon, ou à cuif votre Dindon, avec un morceau de beurre, manié avec de la farine, & la liée d'une liaison, & servez chaudement pour Entrée.

Dindons aux Anguilles.

Prenez un Dindon, flambez-le, épluchez-le, & le vuidez; prenez son foie, ôtez-en l'amer, & le hachez avec du persil, ciboule, champignons, fines herbes, fines épices, sel, poivre, lard rapé, un morceau de beurre, mettez le tout dans le corps de votre Dindon, & le faites refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil & ciboule; mettez-le ensuite à la broche, pliez de bardes de lard & de papier; prenez des Anguilles, & les écorchez, coupez-les en tronçons de six pouces de longs, & les faites piquer de petit lard; étant piqués, prenez du vin blanc & y mettez vos Anguilles pour les faire bouillir un bouillon. Ayez une glace de veau, & faites comme ceci. Prenez du veau, du jambon, du bon bouillon, & faites bien bouillir, jusqu'à ce que votre veau soit bien cuit: cela étant cuit, passez le bouillon sur un fourneau, & le faites réduire jusqu'à ce que le jus se rende en caramel; ensuite, mettez-y vos tronçons d'Anguilles, & les mettez sur une cendre chaude cuire doucement, avec un peu de feu dessus. Vos Dindons étant cuits, débardez-les, dressez-les dans leur plat, & y mettez une essence de jambon; garnissez le plat de vos tronçons, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, au lieu de les piquer de petit lard, vous n'avez qu'à les piquer de gros lard de travers

vers en travers, & les mettre cuire dans une petite braise blanche, faites avec des bardes de lard, du poivre, sel, basilic, tranches d'ognons, un couple de verre de vin blanc. L'Anguille étant cuite, & ferme, prenez une essence de jambon, tirez vos Anguilles de la braise, mettez-les dans votre essence; vos Dindons étant cuits, dressez-les avec les tronçons d'Anguilles, autour un jus de citron dans l'essence, & mettez par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Dindon bouilli à l'Angloise au Celeri.

Votre Dindon étant bien épluché & flambé, vidé & troussé les ailes en dessous, & les cuisses de même; mettez le foie à l'aile, & le grier à l'autre, & le faites dégorger à l'eau fraîche; & ensuite, faites-le blanchir à l'eau bouillante, & observez qu'il soit bien blanc; ensuite, poudrez-le de farine, & le couvrez de bardes de lard & de papier, & le pliez dans une serviette, & le faites cuire à l'eau & au sel: il faut prendre garde qu'il ne cuise pas trop. Prenez du Celeri la quantité que vous jugerez à propos, & le coupé long de la moitié du doigt, & le faites cuire; étant cuit, marquez-le dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, assaisonné de poivre, de sel, muscades, & pressez-y un jus de citron, & y mettez un peu de coulis, où au lieu de coulis, vous n'avez qu'à mettre dans une casserole une cuillerée de bon bouillon, avec un morceau de mie de pain, & le faire bien mijonner; & ensuite, le blanc d'un poulet bien pilé, & le mettez dans la casserole avec la mie de pain; & observez qu'il soit d'un bon goût, &

& le passerez à l'étamine. Observez aussi qu'elle soit bien blanche, & la mettez avec votre Celeri. Votre Dindon étant cuit, dressez-le proprement dans son plat, & mettez le Celeri par-dessus avec un jus de citron. Vous pouvez servir, Poulets, Poulardes, Chapons, Pigeons, Carcelles ou autres viandes de boucherie que l'on trouvera à propos, de la même manière.

Dindons en Chauffon.

Ayez un Dindon bien flambé & épluché, fandez-le sur le dos, & en tirez tous les os; & ensuite, mettez-y une petite farce de volaille; & ensuite, un petit salipicon, & ensuite, un peu de farce par-dessus, garnissez une casserole de lard & tranches de veau, & y mettez votre Dindon; étant assaisonné de poivre, sel, basilic, couvrez-le dessus comme dessous, & le faites cuire feu dessus & dessous; observez qu'il soit bien blanc. Étant cuit, dressez-le dans son plat, & y mettez une essence par-dessus, & servez-le chaudement pour une Entrée. Vous pouvez faire de même des Chapons, Poulardes, Poulets, & autres Volailles.



CHA-


 CHAPITRE VI.

 Des Entrées de Grives, Vaneaux,
 Sarcelles, & Tourterelles.

*Entrée de Fricassée de Grives à la
 Moscovite.*

Prenez des Grives, plumez-les, & les éplu-
 chez bien proprement, troussiez-les, & leur
 écrasez l'estomac : ensuite, mettez-les dans une
 casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet,
 un couple de petits oignons, champignons, truffes,
 si vous en avez, quelques morceaux de ris
 de veau, & de mousserons ; mettez votre casse-
 role sur un fourneau, passez vos Grives quel-
 ques tours, & les mouillez d'un couple de ver-
 re d'eau-de-vie ; poussez-les à grand feu, & les
 remuez de tems en tems : Quand le feu en est
 éteint, mettez-y un peu de jus & de coulis, & les
 laissez mitonner tout doucement. Etant cuites,
 ayez soin de les bien dégraisser, & observez
 qu'elles soient d'un bon goût ; mettez-y un jus
 de citron : dressez-les dans le plat que vous vou-
 lez servir, & servez chaudement pour Entrée.
 Vous les pouvez couper en deux, cela dépend
 de l'Officier qui travaille, & en faire de même
 à toutes sortes d'Oiseaux.

Entrée de Grives au vin de Champagne.

Prenez des Grives, plumez-les & les épiluchez bien proprement ; trouillez-les, & leur écrasez l'estomac ; ensuite, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, deux petits ognons, champignons, truffes, si vous en avez ; quelques morceaux de ris de veau & des mousserons : mettez votre casserole sur un fourneau ; passez vos Grives quelques tours, & les mouillez de deux verres de vin de Champagne. Après leur avoir fait passer quelques tours ; mettez-y un peu de jus & de coulis, & les laissez mitonner tout doucement sur le feu : étant cuites, ayez soin de les bien dégraisser, & observez qu'elles soient d'un bon goût ; mettez-y un jus de citron, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Grives au Genèvre.

Vos Grives étant plumées, épiluchées & trouffées ; comme celles ci-dessus, mettez-les sur un petit hâtelet, & les couvrez de bardes de lard & de papier ; attachez-les ensuite sur une broche, & les faites cuire. Mettez dans une casserole un peu de jus & de coulis, un verre de vin blanc ; faites-le bouillir, observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez un jus de citron. Ensuite, faites blanchir, une douzaine de grains de Genèvre ; étant blanchis, mettez-les dans votre coulis. Vos Grives étant cuites, tirez-les ; ôtez-en les bardes de lard & le papier ; puis mettez-les mitonner quelque tems dans votre coulis : étant prêt à servir, dressez-les dans leur plat ;

plat; dégraissez bien le coulis, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Grives à la Pâissanne.

Prenez des Grives, plumez-les, épluchez-les & les troussiez proprement : Embrochez-les sur un petit hâslet, & les attachez sur une broche : Ensuite, mettez-les au feu, prenez un morceau de lard grand comme deux doigts, & l'enveloppez de papier; mettez-le au bout d'une brochette; mettez-y le feu, & faites tomber le lard en flammes sur vos Grives. Quand il ne tombera plus de flammes de lard; poudrez vos Grives de sel, & les panez de mie de pain. Hachez quelques échalottes, & les mettez dans une casserole ou plat, & du sel, & du poivre avec un peu de jus; si vous n'avez point de jus, mettez-y de l'eau, un morceau de beurre, un jus de citron, ou de verjus, & faite de l'un & de l'autre, du vinaigre. Mettez la sausse dans le plat où vous voulez servir vos Grives, & ensuite vos Grives par-dessus, & servez chaudement pour hors-d'œuvre.

Les Grives se servent ordinairement plutôt pour rôt que pour entrée.

Entrée de Vanneaux à la Moscovite.

Prenez des Vanneaux, plumez-les, flambez-les, videz-les, troussiez-les, épluchez-les proprement. Coupez-les en deux, & les mettez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, deux petits oignons, champignons, truffes, si vous en avez, quelques morceaux de ris de veau, & des truffes; mettez-les sur

le feu, passez-les quelques tours, & les mouillez d'un couple de verres d'eau-de-vie, poussez-les à grand feu, & les remuez de tems en tems; quand le feu en est éteint, mouillez-les d'un peu de jus, & les laissez mitonner tout doucement: Étant cuites, ayez soin de les bien dégraisser & les liez de votre coulis; observez qu'ils soient d'un bon goût, & y mettez un jus de citron. Dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée.

Vous les pouvez servir entières si vous voulez; cela dépend de l'Officier qui travaille; vous pouvez faire de même de toutes sortes de Gibiers.

*Entrée de Vanneaux au Vin de
Champagne.*

Prenez des Vanneaux, plumez-les, flambez-les, vuidez-les, épluchez-les, & les trouvez proprement; coupez-les en deux, & les mettez dans une casserole avec du lard fondu, un bouquet, deux petits oignons, des Champignons, truffes, si vous en avez, quelques morceaux de ris de veau, & des moullérons: Mettez-les sur le feu, passez-les quelques tours, & les mouillez d'un couple de verres de vin de Champagne; Après leur avoir fait passer quelques tours, mettez-y un peu de jus & de coulis, & les laissez mitonner tout doucement sur le feu: étant cuites, ayez soin de les bien dégraisser; & observez qu'ils soient d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Vanneaux à la Périllaise.

Prenez des Vanneaux, plumés, flambés, vuides,

dez, épluchés & trouffés proprement : embrochez-les sur un petit hâtelier, & les attachez sur une broche ; ensuite, mettez-les au feu ; prenez un morceau de lard grand comme deux doigts, & l'envelopé de papier ; mettez-le au bout d'une brochette, & le faites allumer au feu ; laissez-le tomber en flammes sur vos Vanneaux, quand il ne tombera plus de flammes de lard, poudrez vos Vanneaux de sel, & les poudrez d'une mie de pain. Hachez quelques échalottes, & rocambolles, & les mettez dans une casserole ou plat, avec du sel, poivre, & un peu de jus ; si vous n'avez point de jus, mettez-y de l'eau, un morceau de beurre, un jus de citron, ou de verjus ; & faite de l'un & de l'autre, du vinaigre. Mettez la sausse dans le plat où vous voulez servir vos Vanneaux, ensuite vos Vanneaux par-dessus, & servez chaudement.

Sarcelles aux Olives.

Prenez des Sarcelles, flambez-les, épluchez-les, & les vuidez, prenez-en les foies, hachez-les avec du persil, ciboule, fines herbes, champignons, du lard rapé, un morceau de beurre, mêlez le tout, & le mettez dans les corps de vos Sarcelles, & les faites refaires dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboule ; ensuite, mettez-les à la broche, envelopées de bardes de lard, & de papier. Prenez des Olives, tirez-en les noyaux, & faites blanchir vos Olives : étant blanchies, mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis, un peu d'essence de jambon, & un peu de jus ; faites-leur faire un bouillon. Vos Sarcelles étant

M 3

cui-

cuites, débrochez-les, débardez-les, & les dressez dans leur plat, avec vos Olives par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Sarcelles à l'Echalotte.

Prenez des Sarcelles, habillez-les comme celles ci-devant, prenez des Echalottes, hachées bien menu, mettez-les dans une casserole avec un peu de jus, un peu de coulis, poivre, sel, faites leur faire un bouillon. Vos Sarcelles étant cuites, tirez-les, & les dressez dans leur plat, & mettez votre sausse à l'Echalotte par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Sarcelles au jus d'Orange.

Habillez vos Sarcelles comme celles ci-devant; prenez un couple d'Oranges, & levez-en une quantité de zestes, ajoutez-y un peu d'essence de jambon, un peu de jus, une pincée de poivre concassé; faites chauffer le tout, & y pressez vos jus d'Oranges: observez qu'il soit de bon goût. Vos Sarcelles étant cuites, tirez-les de la broche, dressez-les dans leur plat, avec votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour petite Entrée, ou hors d'œuvre. Vous pouvez y joindre des échalottes, & rocambolles écrasées, & ne point faire bouillir vos zestes d'Oranges, de crainte que cela ne cause une amertume dans votre sausse.

Sarcelles aux Truffes.

Prenez des Sarcelles, flambez-les & les videz;

dez; hachez-en les foies avec du lard rapé, un morceau de beurre, fines herbes, Truffes, persil, ciboule; mêlez le tout, & le mettez dans le corps de vos Sarcelles, & les faites refaires dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil & ciboule: étant refaites, mettez-les à la broche envelopées de bardes de lard, & de papier; prenez des Truffes; ôtez-en la peau, lavez-les bien, à cause du sable, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole, avec de bon jus, coulis, essence de jambon, un demi verre de vin de champagne; faites-les cuire tout doucement: étant cuites, mettez-y un jus de citron; vos Sarcelles étant cuites aussi, tirez-les de la broche, débardez-les, & les dressez dans leur plat avec votre ragoût de Truffes par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Sarcelles aux Huitres.

Habillez vos Sarcelles comme celles-ci-devant, excepté que vous n'y mettez point de truffes dans le corps; mettez-les à la broche avec des bardes de lard, & de papier: ensuite, prenez des Huitres, faites-les blanchir; étant blanchies, ôtez-en les durillons; mettez du coulis d'essence de jambon, & du jus dans une casserole, & voyez qu'il soit d'un bon goût; ensuite, mettez vos Huitres dedans, & prenez garde qu'elles ne bouillent point. Vos Sarcelles étant cuites, débardez-les, & les mettez dans leur plat avec votre ragoût d'Huitres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Autres Sarcelles aux Huitres.

Prenez des Sarcelles, flambez-les, épluchez-les.

les, & les vuidez, hachez-en les foies avec persil, ciboule, lard rapé, un bon morceau de beurre, poivre, sel : ayez des Huitres blanchies, que vous mettrez avec le tout, & le mettrez dans le corps de vos Sarcelles. Mettez-les à la broche avec bardes de lard, & de papier; prenez des Huitres, faites-les blanchir dans leur eau, que vous passerez dans un tamis; mettez dans une casserole un peu de leur propre eau, un bon morceau de beurre, du sel, poivre, muscade, une pincée de farine, un filet de vinaigre. Vous mettrez votre Saufte sur le feu pour la lier; étant liée, mettez-y vos Huitres: observez qu'elles soient d'un bon goût. Tirez vos Sarcelles de la broche, débardez-les & les dressez dans leur plat avec votre ragoût d'Huitres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous pouvez mettre du persil blanchi & haché avec des citrons coupez en petits dez, avec un anchois haché.

Sarcelles aux Cardons d'Espagne.

Prenez des Sarcelles, flamblées, épluchées & vuidees, hachez-en les foies avec persil, ciboule, lard rapé, du beurre, poivre, sel fines herbes, fines épices; faites-en remplir les corps de vos Sarcelles, & arrêtez les deux bouts; faites-les refaire: ensuite, mettez-les à la broche, envelopées de bardes de lard, de papier. Ayez des Cardons d'Espagne cuits; tirez-les de leur braise, & les nettoyez bien proprement; mettez-les dans une casserole, avec une bonne essence de jambon: faites leurs faire un bouillon, dégraissez-le bien; mettez-y un jus d'orange, & du citron. Vos Sarcelles étant cuites, débardez-

déz-les, & les dressez dans leurs leur plat avec votre ragoût de Cardons par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Sarcelles à la Braïse.

Prenez des Sarcelles, flambées, épluchées, & vidées; trouffez les pattes en dedans le corps, & les lardez de gros lard; mettez-les cuire dans une petite Braïse: étant cuites, faites une sausse hachée avec un peu de champignons, truffes, ciboule, câpres, anchois; mouillez-là d'un coulis; & vos Sarcelles étant cuites, tirez-les, égouttez-les, & les dressez dans leur plat, avec votre sausse hachée par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous faites un ragoût de ris de veau, & champignons, ou bien un ragoût de concômbres, ou de celeri. On les peut faire cuire sans les larder.

Tourterelles à la d'Huxelles.

Prenez des Tourterelles, flambées, épluchées & vidées; prenez une casserole, garnissez le fond de tranches de veau & de jambon bien minces, un ognon coupé en tranches; prenez autant d'écrerices que de Tourterelles; coupez leurs les petites pattes; rangez vos Tourterelles dans votre casserole, & entre chaque Tourterelle, une écrevice; ensuite, hachez du persil, ciboule, lard rapé, quelques foies de poularde, ou de poulets, champignons, truffes, sel, poivre, fines herbes, & fines épices, mêlez le tout, & le mettez dans le corps de vos Tourterelles, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, feuilles de laurier; achevez de les couvrir sus

chaque Tourterelle d'un petit morceau de jambon; & ensuite, des bardes de veau; couvrez-les bien, & les mettez cuire feu dessus & dessous. Etant cuites, tirez vos Tourterelles & vos écrevices; & mettez dans votre casserole une demi cuillierée d'essence, & du jus & du coulis; faites-le bouillir un moment, dégraissez-le bien, passez-le dans un tamis de soie; mettez-y un jus de citron, & dressez vos Tourterelles dans leur plat; entre chaque Tourterelle, une écrevice, & votre petit coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Tourterelles au vin de Champagne.

Prenez des Tourterelles accomodées comme ci-dessus; mettez-les cuire tout de même; la différence qu'il y a, c'est qu'il faut les mouiller de deux verres de vin de Champagne, & quelques tranches de citron; étant cuites, retirez-les, tenez-les chaudement, & mettez dans la casserole où elles ont cuit, une demi cuillierée d'essence & de jus, & de coulis, avec deux verres de vin de Champagne; & une gousse d'ail: faites bien bouillir le tout, que cela soit lié comme il faut, & de bon goût; passez-le dans un tamis de soie; dressez vos Tourterelles dans leur plat, & mettez votre coulis par-dessus, & servez chaudement.

Tourterelles à l'Italienne.

Prenez vos Tourterelles, vidées & troussées; prenez quelques foies de volailles, avec quelques ciboules; lard rapé, le tout bien haché; mettez-le dans le corps de vos Tourterelles.

les. Mettez dans une petite casserole des petites tranches de jambon, de veau & d'ognons. Arrangez vos Tourterelles dedans, & les assaisonnez comme ci-dessus; mettez-y quelques tranches de citron, quelques gousses d'ail, un peu d'huile; achevez de les couvrir, & les mettez cuire feu dessus & dessous. Vos Tourterelles étant cuites, tirez-les, & mettez dans cette casserole un peu de bon jus, de l'essence de jambon, un verre de vin de Champagne; & faites bouillir le tout; qu'il n'y reste point d'huile du tout, & le passez dans un tamis de soie; dressez vos Tourterelles dans leur plat, & mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Tourterelles au Gratin.

Prenez des Tourterelles, flambez-les, épluchez-les, & vuidez-les; prenez ensuite une Casserole, & la garnissez de bardes de lard, & de tranches de veau, avec quelques petites tranches de jambon, & y arrangez vos Tourterelles. Prenez-en les foies, & les hâchez avec un peu de lard rapé, persil bien haché, ciboule, sel, poivre, fines épices, fines herbes; hachez bien le tout, & en remplissez les corps de vos Tourterelles. Observez qu'il faut les fendre par-dessus le dos, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, ognons; achevez de les couvrir dessus comme dessous, & les mettez cuire feu dessus & dessous tout doucement. Prenez quelques foies de perdreaux, si vous en avez, ou bien quelques foies d'autres volailles que ce soit; hachez-les bien, & les mettez dans le plat où vous voulez servir, avec un peu de coulis; mélez

tez bien le tout ensemble, & mettez le plat sur un petit fourneau, ôtes vos Tourterelles du feu, & les tirez égouter; & les mettez dans leur plat, & les faites bien attacher au gratin. Etant attachées comme il faut, mettez une essence de jambon par-dessus, & servez chaudement pour petite Entrée, ou pour hors d'œuvre.

Tourterelles au Fenouil.

Prenez des Tourterelles, épluchez-les, & les videz; hachez-en les foies avec du lard tapé, persil, ciboule, champignons, une pincée de Fenouil bien haché, un morceau de beurre, sel, poivre; le tout étant bien haché, mettez-le dans le corps de vos Tourterelles, & les faites refaire dans une casserole avec un morceau de beurre. Embrochez-les ensuite, & les enveloppez de bardes de lard, & de papier, & les faites cuire. Prenez après cela une casserole, où vous mettrez une pincée de Fenouil, & faites-le bouillir un moment, afin que le coulis ait le goût de Fenouil. Vos Tourterelles étant cuites, tirez-les & les débardez; dressez-les ensuite dans leur plat, mettez la fausse par-dessus, & servez chaudement, pour petite Entrée.

Tourterelles au Laurier.

Prenez des Tourterelles, flambez-les, épluchez-les, & les videz; prenez une petite casserole; garnissez-la de veau & de bardes de lard; mettez-y vos Tourterelles, & les assaisonnez de fines herbes, feuilles de Laurier, persil, oignon en tranches; achevez de les couvrir, faites-les cuire feu dessus & dessous; prenez

nez aux environs d'une demi douzaine de feuilles de Laurier verd, & les faites blanchir à l'eau bouillante. Prenez ensuite une bonne essence de jambon, & la mettez dans une casserole avec vos feuilles de Laurier. Vos Tourterelles étant cuites, égoûtez-les, & les dressez dans leur plat; mettez-y votre coulis, & les feuilles de Laurier par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous pouvez mettre à la broche, vos Tourterelles, garnies de bardes de lard, avec le même coulis.



CHA-



CHAPITRE VII.

Des Bécasses, Bécassines, Oies
& Aloüettes.*Bécasses au Vin, pour Entrée.*

IL faut prendre les Bécasses, & les couper en quatre, en ôter le dedans pour faire une liaison; mettez ensuite vos Bécasses dans une casserole avec des truffes, que vous couperez par tranches, des ris de veau, des champignons, des mousserons; & passez le tout ensemble, avec lard fondu, & le mouillez de bon jus de bœuf: assaisonnez le tout de sel, poivre, ciboule, & y mettez deux verres de vin; faites bien bouillir le tout; & quand cela est bien cuit, on délaye dans la sauce le dedans des Bécasses, que l'on a réservé pour lier la sauce; ou bien, on se fert du coulis de Bécasses, ou de quelques autres bons coulis, que l'on a: on peut aussi mettre une cuillerée d'essence de jambon, le tout bien dégraissé. Rangez vos Bécasses dans le plat, le ragoût par-dessus, & pressez un jus d'orange avant que de servir chaudement.

Salmi de Bécasses au Vin.

Faites rôtir des Bécasses, & quand elles seront

font à moitié cuites, coupez-les en pièces, & mettez-les dans une casserole avec du Vin, selon la quantité de Bécasses que vous aurez. Mettez-y des truffes, si vous-en avez, & des champignons hachez, un peu d'anchois, & de cârpes; faites cuire le tout, où lié la sauce avec quelque bon coulis: on dresse ensuite les Bécasses, & on les tient chaudes, sans qu'elles bouillent. Auparavant que de servir, vous les dégraissez bien, & vous y presserez un jus d'orange; & servirez chaudement.

Bécassines en Sur-tout.

Il faut avoir une farce cuite, de laquelle vous ferez un bord dans le même plat que le Sur-tout doit être servi. Vos Bécassines étant cuites à la broche, vous en ferez un salmi que vous laisserez refroidir avant de le mettre dans le plat; ensuite, vous le couvrez du reste de votre farce, que vous doterez, & panerez proprement; & les mettrez cuire au four de belle couleur; puis, vous les servirez chaudement,

Bécasses aux Olives.

Prenez des Bécasses, les épluchez bien proprement, les troussiez, & les couvrez de bardes de lard; mettez-les sur un hâtelier, & les attachez sur une broche; & les faites cuire; prenez des Olives, tirez-en les noyaux, faites-les blanchir; étant blanchies, mettez-les dans une casserole avec une pleine cuillière à bouche de bonne huile; & les passez un moment sur le feu, & les mouillez du jus & coulis; ayez soin de les bien dégraisser, qu'il ne reste pas une goutte d'huile.

d'huile. Vos Bécasses étant cuites, tirez-les, & les dressez dans leur plat ; observez que votre ragoût d'Olives soit d'une bon goût, & le mettez dessus vos Bécasses, & servez chaudement pour Entrée.

Autres Bécasses aux Huitres.

Prenez des Bécasses, & les épluchez bien proprement, & les yuidez ; prenez les entrailles, & hachez-les avec du persil, ciboucle, fines herbes, fines épices, champignons, si vous en avez, & truffes, lard rapé, mettez-y une douzaine d'Huitres ; passez le tout un moment sur le feu ; & les mettez dans le corps de vos Bécasses, & les bouchez bien de peur qu'elles ne sortent ; bardez-les de bardes de lard, & les embrochez sur un hâtelet, & les attachez sur une broche, & les faites cuire. Prenez des Huitres, & les faites blanchir, prenant garde qu'elles ne pöuillent, ôtez-en le durillon, & les mettez dans une casserole avec un peu de coulis & d'essence, vos Bécasses étant cuites, tirez-les, & les dressez dans leur plat ; faites chauffer vos Huitres, & les mettez par-dessus vos Bécasses, & servez chaudement pour Entrée.

Une autrefois vous pouvez donner vos Huitres au blanc, comme ceci. Prenez une casserole, & y mettez un bon morceau de beurre, une pincée de persil, blanchi, & haché, de la muscade, du poivre concassé, la moitié d'un citron coupé en petit dez, un anchois hachez, & y mettez vos Huitres, ensuite sur le feu, pour lier votre sauce ; observez qu'elle soit d'un bon goût, & la mettez par-dessus vos Bécasses ou Bécassines, ou pour autres Volailles que vous jugerez à propos. *En.*

étant pîez, mettez-les dans la casserole ou est votre veau; observez que votre coulis soit d'un bon goût, & assez lié, & le passe ensuite à l'étamine. Étant passé, remettez-le dans une casserole; prenez une cope de petits Pois, ou un litron, & les faites cuire; étant cuits, mettez-les dans votre purée verte. Ensuite, vos Oïsons étant cuits, titez-les, égouttez, dressez-les dans leur plat; mettez votre purée par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous pouvez faire cuire vos Oïsons de même, & mettre simplement par-dessus un ragoût de petits Pois.

Entrée d'Oies aux Marrons, & aux Saussices.

Prenez une Oie, abattez-en les ailes, flambez-la, & l'épluchez bien proprement: ensuite, vuidéz-la. Après cela, prenez des Marrons, & ôtez la grosse peau; ensuite, faites les cuire à la braise, pour en pouvoir ôter la petite peau: cela étant fait, prenez le foie de votre Oie, ôtez-en l'amer, & le faites hacher avec un morceau de lard; assaisonnez-le de poivre, de sel, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes, si vous en avez, & un bon morceau de beurre; ensuite, mettez cette farce dans une casserole avec vos Marrons; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de votre Oie avec quelques petites Saussices: mettez votre Oie à la broche, & la faites cuire en l'arrosant de beurre. Prenez ensuite des Marrons, ôtez-en la grosse peau, & les faites cuire dans de la braise, ou sous un couvercle de tourtière; étant cuits, ôtez-en la petite peau, & les mettez dans une casserole pour les faire cuire encore; ensuite, ôtez-

en

en le bouillon, & y mettez de bon coulis. Votre Oie étant cuite, tirez-là ; & la mettez dans son plat avec votre ragoût de Marrons par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée d'Oie à la Gascogne.

Prenez une Oie, abattez-en les ailes, flambez-là, & l'épluchez bien proprement, & la videz : prenez-en le foie, ôtez-en l'amer, & le faites hacher avec un morceau de lard, & l'assaisonnez de sel, poivre fines herbes, fines épices, champignons, & truffes, si vous en avez, un bon morceau de beurre, & une pointe d'ail, pour ceux qui l'aiment ; mêlez-le bien avec vos côteaux, & le mettez dans le corps de votre Oie ; passez le bouton dans le erou pion, de peur que la farce ne sorte ; faites-là cuire ensuite à la broche, & l'arrosez de beurre ; étant cuite, panez-là de mie de pain : ensuite, épluchez quelques échalotes ; hachez-les, & les mettez dans une casserole, avec un peu de jus, du sel ; poivre concassé, un couple de rocamboles, un peu de coulis, si vous voulez, & un jus d'orange ; faites chauffer le tout un moment, & le mettez dans le plat où vous voulez servir votre Oie ; tirez ensuite votre Oie de la broche, mettez-là dans son plat, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Cuisses d'Oie.

Ces sortes de Cuisses d'Oies viennent ordinairement de Gascogne ; voici la manière de les finir pour les servir.

Tirez vos Cuisses d'Oie du baril, & les mettez dans une casserole pour en faire fondre la graisse ; ensuite, mettez-les sur le gril ; étant

grillées, servez-les avec une remoulade. Vous trouverez la manière de faire la remoulade au Chapitre des Coulis.

Autre façon.

Prenez vos cuisses d'Oie, & les mettez cuire dans une petite braise; ensuite, tirez-les, panez-les, & les faites griller, & les servez avec une remoulade, où un jus à l'échalotte.

Autre façon.

Vos Cuisses d'Oie étant cuites à la braise, comme celles ci-dessus, vous les tirez, égouttez, & les mettez quelque tems dans une remoulade chaude.

Autre façon.

Tirez vos Cuisses d'Oie du baril, & achevez de les faire cuire dans une casserole avec du lard fondu: ensuite, tirez-les, & les venez chaudemment. Mettez dans la casserole des oignons coupez en gros dez, & leur faites prendre une belle couleur d'or: ensuite, égouttez la graisse, & jetez un peu de sel, & du poivre concassé sur vos oignons: dressez vos cuisses d'Oie dans le plat ou vous voulez les servir, & mettez vos oignons par-dessus; mettez ensuite, dans la casserole ou vous avez frits vos oignons, un peu de jus, & de vinaigre que vous ferez chauffer un moment. Jetez-les ensuite par-dessus vos oignons, & servez chaudement,

Aloüettes en Ragoût.

Ayant épluchez vos Aloüettes, vous les passez dans un peu de lard, avec un oignon piqué de clous, & la garniture que vous avez à y mettre,

tre, comme truffes, champignons, quelques foies gras, dont vous passez le tout ensemble, & que vous poudrez d'un peu de farine, si vous n'avez point de coulis; ensuite, vous mouillerez d'un bon jus de bœuf, ou de veau, vous le laisserez diminuer jusqu'au point qu'il faut; vous faites une petite liaison d'un œuf, d'un peu de crème douce, & un peu de persil haché dedans; vous jettez ladite liaison dans la casserole, que vous retournez sur le feu, pour que cela la lie, & la dressez en même tems: mettez un jus de citron, & servez.

Alouettes en Quaisse.

Prenez des Alouettes, & les épluchez bien; ensuite, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, quelques ris de veau, champignons, ciboule hachée, persil, assaisonnez de fines herbes, fines épices, sel, poivre; passez-les quelques tours, faites, une Quaisse de papier en rond, selon la grandeur de votre plat; si vous avez un peu de farce, vous la pouvez mettre au fond de votre Quaisse, arrangez-y vos Alouettes, les couvrez de bardes de lard, & les faites cuire au four, ou bien dessous un couvercle de tourtière; étant cuites, tirez votre Quaisse, & la dressez dans son plat, & arrosez de jus ou de coulis; mettez-y un jus de citron, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Alouettes à la Sauge.

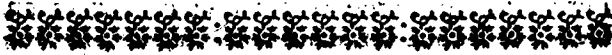
Prenez des Alouettes, & les épluchez bien proprement, videz-les par le col, c'est-à-dire, de n'en ôter que le gigier. Prenez un petit morceau de jambon cuit, un blanc de volaille, & de Sauge bien hachée, faites bien hacher le tout,

& le mettez dans le corps de vos Aloüettes. Prenez autant de bardes de lard que vous avez d'Aloüettes, & qu'elles soient assez longues pour faire le tour; mettez un peu de farce, que vous avez mis dans le corps de vos Aloüettes, dessus le bout de la barde, & y mettez une Aloüette, & la pliez de la barde de lard tout autour; continuez à toutes de même, & les arrangez dans une tourtiere, & les faites cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuites, dressez-les dans leur plat avec un jus. Une autre fois, vous n'avez que faire de les vider, vous n'avez qu'à leur donner le goût de la Sauge; c'est-à-dire, leur mettre un petit assaisonnement de la même composition des autres ci-devant, & les pliez d'une petite barde de lard; ensuite, les faire cuire au four ou à la broche; étant cuites, servez-les avec une Sauce à l'Espagnolle dessous, & chaudement.

Moviettes au Gratin coloré de Parmesan.

Prenez des Moviettes bien épluchées, flambées, & troussées, & les mettez dans une casserole avec quelques morceaux de ris de veau, un demi verre de vin de Champagne, un peu de jus, & du coulis; faites-les mijonner quelques tems; ensuite, prenez un plat ou vous voulez les servir, & mettez dans le fond du Parmesan rapé; & ensuite, arrangez-y vos Moviettes, & quelques morceaux de ris de veau, avec leur fausse par-dessus, les poudrez de Parmesan, & les faites prendre couleur au four: ayant pris leur couleur, tirez-les, mettez un jus d'orange par-dessus, & les servez proprement. L'on peut mettre, des Pigeons, Poulets, Perdrix, Grives, Bécassines, & Cailles de cette manière.

C II A-



CHAPITRE VIII.

Des Perdrix & Perdreaux.

Entrée de Perdreaux en Melon.

Prenez trois Perdreaux, épluchez-les, videz-les, trouvez-les, faites-les refaire, & piquer de petit lard; étant piqués, mettez-les cuire dans une casserole avec des tranches de veau & de jambon, un bouquet, & deux petits oignons; mouillez-les de bouillon; étant cuits, tirez vos Perdreaux, & les tenez chaudement; passez leur bouillon dans un tamis, de soie; remettez-le dans la casserole, & le faites tarir, jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel: ensuite, mettez-y vos Perdreaux, couvrez-les, & les tenez sur une cendre chaude, pour qu'ils se glacent plus aisément: ensuite, mettez à la broche deux autres Perdreaux, un couple de poulets, & une poularde; vos viandes étant cuites, laissez-les refroidir à demi, Prenez une casserole, mettez-y quelques champignons coupés par morceaux avec quelques truffes, quelques morceaux de ris de veau, & les mouillez d'un peu de jus & de coulis, & d'un verre de vin de Champagne; mettez le tout sur le feu; & quand vos ris de veau seront cuits, achevez de les lier de coulis & d'essence de jambon; ajoutez-y quelques crêpes; prenez les blancs de vos

Perdreux, poularde & poulets; coupez-les en filets, & les mettez dans votre ragoût, & tenez-le chaudement. Après cela, prenez un Melon, le meilleur & le plus long que vous aurez pû trouver; ouvrez-le par le milieu de cinq pouces de long, & trois de large; vuidez-le, & n'y laissez de la chair que l'épaisseur d'un doigt; mettez-le cuire dans de bon bouillon pendant un quart d'heure, ou une demi heure, & ayez soin de le remuer de tems en tems. Etant prêt à servir, & votre Melon assez cuit, tirez-le, égoûtez-le & l'essuyez bien, & le mettez dans le plat que vous voulez servir. Ensuite, mettez-y votre ragoût de filets de poularde, & de Perdreaux, avec vos Perdreaux glacez par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreux à la Saint Cloux, dans la Saison des jeunes.

Ayez des Perdreaux, épluchez-les bien proprement, vuidez-les, gardez-en les foies; mettez dans le corps de vos Perdreaux du lard rapé, un morceau de beurre, fines herbes, fines épices, sel, poivre; mêlez bien le tout, & le mettez dans le corps de vos Perdreaux avec un petit morceau de canelle; ensuite, mettez-les à la broche; attachez sur un hâtelet & les pliez de bardes de lard, & de papier; prenez une petite casserole, & y mettez, gros comme le poing, de rouelles de veau coupez en petits morceaux, & quelques tranches de jambon; mettez le tout sur le feu, & le laissez attacher; ensuite, mouillez-le avec du bouillon, jus, & du coulis, un verre de vin de

de Champagne, quelques tranches de citron, un petit brin de basilic, du thin, une gouffe d'ail, & des clous; faites bien cuire vôtres coulis, & le dégraissez bien; étant comme il faut, prenez les foies de vos Perdreaux, & en ôtez l'amer, & les pilez dans un mortier; mettez une goutte de bouillon dans le mortier pour bien tirer vos foies, & les mettez dans vôtres coulis; passez-le à l'étamine; mais ôtez auparavant les viandes de vôtres coulis avec une écumoire; voyez que cette petite sausse soit de bon goût, & qu'elle ait de la pointe; vos Perdreaux, étant cuits, tirez-les, & les débardez, dressez-les dans leur plât, ôtez le petit morceau de canelle, que vous avez mis dans le cul; ensuite, mettez vôtres coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Perdreaux dépezés au Beurre de Venvre,
ou autre bon Beurre.*

Prenez des Perdreaux, épluchez-les, & les videz; mettez un morceau de beurre dans le corps, & les faites cuire à la broche, & les pliez de bardes de lard, & de papier; prenez un demi quarteron de Beurre de Venvre; mettez-les dans une casserole, avec un peu d'essence de jambon, une pincée de concassé, un peu de muscade, un jus de citron; vos Perdreaux étant cuits, tirez-les, & levez-en les ailes; n'y laissez point d'os, & les mettez dans la sausse; si vous voulez, vous y pouvez mettre les cuisses aussi, & l'estomac, cela dépend du goût du Maître que l'on sert; il y en a qui ne veulent que les ailes; mais que cela soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée. N 5 Per-

Perdreaux à la Sauffe à l'Espagnole

Prenez des Perdreaux, épluchez-les, & les vuidez bien proprement; prenez garde de ne pas couper le bouton; ayez du lard rapé, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons; hachez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Perdreaux; passez le croupion dedans le bouton; mettez-les cuire, attacher sur un hâtelier à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier. Vos Perdreaux étant cuits, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat, & mettez la Sauffe à l'Espagnole par-dessus, & servez chaudement pour Entrée: Vous trouverez la manière de faire la sauffe à l'Espagnolé, au Chapitre des Sauffes, & Coulis.

Perdreaux aux Olives.

Prenez des Perdreaux, la quantité que vous jugerez à propos, selon votre plat, épluchez-les bien, vuidez-les proprement; mais ne coupez pas le bouton; ôtez l'amer des foies, & les hachez avec du persil, ciboule, Champignons, fines herbes, fines épices, sel, poivre, lard rapé, un morceau de beurre, & mettez le tout dans vos Perdreaux, & passez le croupion dans le bouton; laissez les pattes aux corps, faites-les refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, basilic, le tout en branches; mettez-les à la broche, enveloppez de bardes de lard, & de papier. Prenez des Olives, & en ôtez les noyaux, & les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchies, mettez-les

les dans une casserole, avec du coulis, ou essence de jambon, & jus; faites-les bouillir, & les dégraissez bien; voyez que le tout soit de bon goût; vos Perdreaux étant cuits, titez-les & les débardez; dressez-les dans leur plat; mettez vos Olives par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreaux aux Huitres à la Broche.

Prenez des Perdreaux, épluchez-les, & les vuidez; mais ne coupez pas le bouton; hachez-
en les foies; ayez des Huitres, & les faites blanchir; ôtez-en les durillons, & les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, avec les foies hachés de vos Perdreaux, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices; passez le tout deux ou trois tours sur le feu; ensuite, mettez-les dans vos Perdreaux, & passez le croupion par le bouton; faites-les refaire comme les autres ci-devant, & les mettez à la broche, enveloppez de bardes de lard, & de papier; ayez encore des Huitres blanchies comme les autres, mettez-les dans une casserole, avec une demi cuillerée de bonne essence de jambon, un peu de votre coulis; ensuite, faites-le bouillir; ayant bouilli, & étant à proportion diminué, comme vous le voulez; mettez-y vos Huitres avec un jus de citron; vos Perdreaux étant cuits, tirez-les, & les débardez, dressez-les dans leur plat, & le ragoût d'Huitres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Per-

*Perdreaux à la Flamande, aux Huitres,
à la broche.*

Prenez des Perdreaux, & les habillez comme ceux ci-devant; il n'y a que le ragoût d'Huitres qui en fait la différence, parce que les autres sont au roux, & que ceux-ci sont au blanc, & de plusieurs façons; prenez des Huitres, & les faites blanchir; ôtez-en les barbes, & les durillons; mettez dans une casserole, un morceau de bon beurre, une pincée de farine, un jus de citron, du sel, poivre, muscade, un peu d'eau; liez votre sausse; étant bien liée, voyez que votre sausse soit de bon goût, mettez-y vos Huitres; vos Perdreaux étant cuits, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat, & votre ragoût d'Huitres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous y pouvez mettre du persil haché, avec un peu d'eau de vos Huitres, & un anchois bien haché.

*Perdreaux aux Huitres, à l'Italienne,
au blanc.*

Prenez des Perdreaux, épluchez-les, & les videz proprement; hachez-en les foies, prenez des Huitres; pour chaque Perdreaux, une demi-douzaine suffit, faites-les blanchir, & les mettez dans une casserole avec les foies de vos Perdreaux, & un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices; passez le tout un moment sur le feu, & mettez-le ensuite dans vos perdreaux; faites-les refaire
dans

dans une casserole avec de l'huile, ciboule, persil, basilic, jus de citron; mettez-les ensuite à la broche; pliez-les de bardes de lard, & de papier; prenez des Huitres, & les faites blanchir dans leur eaux; ensuite, épluchez-les, ayez une casserole, mettez-y quatre jaunes d'œufs, la moitié d'un citron, coupé en petits dez, une pincée de concassé, un peu de muscade rapée, un peu de persil haché, une rocambole, & un anchois haché, avec un peu d'huile, un petit verre de vin de Champagne, ou d'autre vin blanc, un morceau de bon beurre, un peu d'essence de jambon, mettez ensuite votre Saussé sur le feu, & la liez; prenez garde que la Saussé ne tourne; mettez-y vos Huitres; voyez que la Saussé soit d'un bon goût; vos Perdreaux étant cuits, tirez-les, & les débardez, & les dressez dans leur plat, & mettez votre ragout d'Huitres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Autres Perdreaux, à l'Italienne, aux Huitres.

Prenez des Perdreaux, & les accommodez comme ceux ci-dévant: il n'y a que la Saussé qui en fait la différence; voici la manière de la faire; mettez une cuillierée de jus dans une casserole, une demi cuillierée de coulis, & autant d'essence de jambon, deux verres de vin de Champagne, ciboules, oignons coupez en tranches, citron, celeri, une gouffe d'ail, un demi verre d'huile; une pincée de coriandre; mettez votre casserole sur le feu, faites-la bien bouillir, jusqu'à ce que votre coulis, soit de la
manière-

manière que vous le souhaitez; c'est-à-dire, comme il faut; dégraissez-la bien, & observez qu'elle soit de bon goût, & la passez dans un tamis de soie; ensuite, mettez-y vos Huitres: Vos Perdreaux étant cuits, tirez-les de la broche, & les débardez, & les dressez dans leur plat proprement; mettez votre ragoût d'Huitres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreaux aux Maingots.

Prenez des Perdreaux, épluchez-les, & les vuidez proprement; prenez les foies, & en ôtez l'amertume, & les hachez avec du persil, ciboule, du lard rapé, un morceau de beurre, sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez le tout dans le corps de vos Perdreaux; ensuite, faites-les refaire dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule; étant refaits, mettez-les à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier; prenez des Maingots, & les coupez en filets, & les faites blanchir dans l'eau bouillante; étant blanchis, mettez-les dans une casserole, avec un peu de coulis, un peu d'essence de jambon, un peu de jus, faites-les bouillir un moment, & les dégraissez. Vos Perdreaux étant cuits, débardez-les & dressez-les dans leur plat, & mettez votre ragoût de Maingots par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreaux aux Truffes Vertes.

Prenez des Perdreaux, & les flambez sur le feu, & les épluchez bien proprement; ensuite, vuidez-les, hachez-en les foies avec du lard rapé,

rapé, persil, ciboule, quelques Truffes, sel, poivre, fines herbes, fines épices, un morceau de bon beurre; hachez bien le tout, & le mettez dans le corps de vos Perdreaux, & les arrêtez par les deux bouts; faites-les refaire comme les autres; ensuite, mettez-les à la broche, enveloppez de bardes de lard, & de papier. Prenez des Truffes, les pelez, & les coupez par tranches; lavez-les bien, mettez-les ensuite, dans une casserole, avec un peu de bouillon, & les mettez cuire doucement; étant cuites, liez-les avec votre coulis ordinaire, ou bien avec une essence de jambon, & y mettez un jus de citron. Vos Perdreaux étant cuits, tirez-les, & les d'ébardez; dressez-les dans leur plat, & mettez votre ragoût de Truffes par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreaux aux Truffes à l'Italienne.

Prenez des Perdreaux, & les habillez tout comme ceux ci-devant; la différence qu'il y a, c'est que les autres sont cuits à la broche; prenez une casserole, & y arrangez quelques tranches de veau, de jambon, & d'ognons; ensuite, mettez-y vos Perdreaux; ayez des Truffes la quantité que vous jugerez à propos; pelez-les & les lavez; mettez-les dans une casserole avec les Perdreaux, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, trois ou quatre gousses d'ail, un citron coupé en tranches, un demi verre d'huile, un verre de vin de Champagne; ensuite, achevez de les couvrir de bardes de lard, & de veau; mettez-les cuire feu dessus, & dessous; prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop; il faut que vos Perdreaux soient fermes. Vos Perdreaux
étant

étant cuits, tirez-les, & les tenez chaudement; mettez dans la casserole ou vos perdreaux ont cuits, une demi cuillierée de bon jus, une demi cuillierée d'essence de jambon; faites bouillir le tout, & dégraissez-le bien, passez cette sausse dans un tamis de soie; ensuite, remettez les truffes dans la sausse; étant prêt à servir, mettez vos Perdreaux dans leur plat, & vos Truffes autour; & mettez vôtre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreaux à la Moscovite.

Prenez des Perdreaux, flambez-les, épluchez-les, videz-les, & les coupez en fricassée de Poulets; ne les mettez point dans l'eau; mais mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & ensuite, sur le feu, bien allumé; passez-les quelques tours sur le feu; ensuite, mouillez-les d'un bon verre d'eau-de-vie, & les tenez toujours sur le feu, tant qu'il peut brûler; le feu étant éteint, mettez-y quelques champignons, truffes, & les mouillez de bon jus, & de bon coulis; ensuite, faites-les cuire à petit feu; ayez soin de les bien dégraisser; étant prêt à servir, mettez-y un morceau de beurre frais, où bien un peu d'huile, un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous les pouvez laisser entières.

Perdrix à la Braise.

Ayez des Perdrix, épluchez-les, videz-les, & troussiez les cuisses en dedans le corps, faites-les refaire sur la braise, & les piquez de gros lard; prenez du lard, coupez-en des lardons
gros

gros comme la moitié du petit doigt ; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices ; prenez une lardoire de bois , & lardez vos Perdrix ; étant piquées, ficelez-les, & les mettez cuire dans une braise, dont voici la manière de la faire. Prenez une braisière, ou une marmite, garnissez là de bardes de lard, & de tranches de bœuf ; ensuite, mettez-y vos Perdrix, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, thym, oignons, & les achevez de couvrir, & les mouillez d'une cuillerée de bouillon, & les mettez cuire feu dessus, & dessous tout doucement ; étant cuites, vous les pouvez servir avec une fausse hachée, ou bien avec un ragoût de ris de veau, ou aux cardons d'Espagne, & servez chaudement pour Entrée.

Perdrix aux Choux.

Prenez des Perdrix, & les accommodez tout comme celles ci-devant : Il faut avoir des Choux & les faire blanchir ; étant blanchis, vous les ficelez par petits paquets, & les mettez cuire dans votre braise avec vos Perdrix ; étant cuites, vous les tirez égouter, & les Choux aussi ; ensuite, vous dressez vos Perdrix dans leur plat ; & entre chaque Perdrix, vous y mettez un morceau de Choux, & un bon coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdrix au Bœuf.

Prenez des Perdrix, épluchez-les, & trouvez les cuisses en dedans le corps ; ayez des tranches de Bœuf, bien minces, mais assez grandes pour qu'elles puissent faire le tour de vos Perdrix ;

Tome I.

O

drix ;

drix; ensuite, piquez-les de gros lardons de lard, & de jombon, & les mettez cuire dans une braise; étant cuites, tirez-les égouter, & dressez-les dans leur plat bien proprement, & mettez par-dessus une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreux à la Reine.

Prenez des Perdreaux, flambez-les, épluchez-les, & les vuidez: détachez la peau de dessus l'estomac, & ôtez la chair, de l'estomac de vos Perdreaux; prenez quelques blancs de poulet, avec la chair de vos Perdreaux, un petit morceau de lard blanchi, un morceau de tetine de veau, persic, ciboule, fines herbes, fines épices, sel, poivre, un jaune d'œuf crû; hachez bien le tout ensemble, & en remplissez les estomacs de vos Perdreaux; & si vous avez de la farce de reste, mettez-la dans le corps de vos Perdreaux; mettez-les à la broche; enveloppez de bardes de lard, & de papier. Vos Perdreaux étant cuits, tirez-les, & les débardez, & les dressez dans leur plat; mettez un coulis à la Reine par-dessus, dont voici la manière de le faire. Prenez une casserole, & y mettez aux environs de trois quarterons de rouëlle de veau, coupez en dez; une tranche de jambon, un ognon, un panet coupé en morceaux; mettez votre casserole sur un fourneau, & mouillez-les sur le champ de bouillon; il faut avoir des blancs de poulardes ou de poulets, & les bien piler dans un mortier; & quand votre viande sera cuite, tirez-la de votre casserole, & y mettez un morceau de mie de pain blanc, & la faites bien mitonner; prenez garde que votre bouillon ne prenne couleur;

leur; mettez ensuite vos blancs de volailles pilés, & les passez sur le champ à l'étamine. Ce coulis sert pour toutes sortes de viandes, & pour les Poulardes; voyez que le coulis soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreux à l'Achia.

Prenez des Perdreaux, épluchez-les, & habillez-les comme ceux ci-devant; ensuite, mettez les à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier, prenez ensuite de l'Achia, coupez-la par tranches, & la faites blanchir à l'eau bouillante, étant blanchie, mettez-la dans une casserole avec un peu d'essence de jambon, un peu de coulis ordinaire, un peu de jus; faites cuire le tout un moment, & les Perdreaux étant cuits, tirez-les, & les débardez; mettez-les dans un plat; voyez que votre ragoût soit d'un bon goût; ensuite, mettez votre ragoût d'Achia par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreux au fines herbes.

Il faut avoir des Perdreaux qui ayent du fumet; épluchez-les bien, & videz-les; ôtez l'amer des foies; ensuite, hachez les foies avec du lard rapé, persil, ciboule, sel; poivre, fines herbes, fines épices, un morceau de beurre, quelques champignons; hachez bien le tout, & le mettez dans le corps de vos Perdreaux: arrêtez-les en les deux bouts, & les faites refaire dans une casserole, ensuite, mettez-les à la broche, enveloppez de bardes de lard, & de papier; les Perdreaux étant cuits, tirez les, & les débardez; dressez-les dans leur plat, mettez-y une

essence de ambon dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreaux aux Ecrevices.

Prenez des Perdreaux, épluchez-les, & les vuidez; laissez le bouton; prenez les foies ôtez-en l'amer, & les hachez avec du lard rapé, un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, fines épices, sel, poivre; hachez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Perdreaux, & passez le croupion dans le bouton: faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, ciboule, persil, le tout en branche; ensuite, mettez-les à la broche, enveloppez de bardes de lard, & de papier; vous prenez une douzaine de moyennes Ecrevices, que vous faites cuire; étant cuites, vous en ôtez les petites pattes, & épluchez les queues, & vous les mettez dans une casserole, avec un peu d'essence & de jus, & les faites mittonner, afin qu'elles prennent du goût: vos Perdreaux étant cuits, tirez-les, & les débardez, & les dressez, dans leur plat avec les Ecrevices autour, & l'essence par-dessus; & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous pouvez vous servir d'un coulis d'Ecrevices; voici la manière de le faire. Prenez des petites Ecrevices, & les lavez bien; mettez-les cuire avec ciboule, persil, sel, poivre, un peu d'eau, & les mettez sur le feu; d'abord que l'eau a passé par-dessus, elles sont cuites; épluchez-les, & faites piler les coquilles; mettez dans une casserole un morceau de roüelle de veau coupé en morceaux, & quelques tranches de jambon, oignons, carotes, coupées en morceaux; mettez votre casserole sur

sur le feu ; lorsque v^otre coulis est un peu attaché, mouillez-le de bouillon, & y mettez une cuillerée de coulis, & une ou deux tranches de citron, goûtez v^otre coulis, s'il est de bon goût, & en ôtez toutes les viandes ; mettez-y ensuite vos coquilles d'Ecrevices pilées, & le passez à l'étamine sur le champ. Vous pouvez vous servir de ce coulis pour toutes sortes de viandes, pour des perdrix : quand vos moyennes Ecrevices ont pris goût, mettez-les dans ce coulis, & servez chaudement. Une autre fois vous mettez les queues de vos Ecrevices dans une casserole avec jus, coulis, & sel, pour qu'il prenne goût ; ensuite, vous les mettez dans v^otre coulis d'Ecrevices, & après cela, mettez le coulis avec les queues d'Ecrevices dessus vos Perdreaux, & servez chaudement.

Perdreaux en Fricandeaux.

Prenez des Perdreaux, épluchez-les, videz-les, troussiez les cuisses dans le corps, & cassez un peu les os, & les aplatissez ; faites-les refaire ; ensuite, faites-les piquer de petit lard ; étant piqués, mettez-les à cuire dans une casserole avec quelques tranches de veau, & de jambon, oignons, & cloux. Vos Perdreaux étant cuits, tirez-les, & passez le bouillon dans un tamis, dégraissez-le, remettez-le ensuite sur le feu, & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il se rende en caramel ; prenez garde qu'il ne prenne trop de couleur ; ensuite, mettez vos Perdreaux dans le caramel, le lard dessus, où pour mieux dire, le lard dans la glace ; ensuite, vous le mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace plus aisément. Etant prêt à servir, mettez une essen-

ce dans le plat où vous voulez servir, & vos Perdreaux dessus; s'ils ne sont pas assez glacez; mettez-les un moment sur le fourneau, & les faites toujours marcher, jusqu'à ce que vous les trouviez comme il faut; vous pouvez tirer le caramel pour le mettre dessous vos Perdreaux; vos Perdreaux étant tirez, mettez-y une pincée de farine; remuez avec une cuillière, & le mouillez d'un peu de bouillon, d'un peu d'essence, & d'un jus de citron; dégraissez-le bien, & le mettez dans votre plat avec vos Perdreaux dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Perdreaux en Grenadins.

Prenez des Perdreaux, épilchez-les, & les fendez par le dos; ôtez-en tous les os, & une partie de la chair que vous couperez en petits dez, & ris de veau, truffes vertes champignons, & jambon, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, du lard rapé, & le passez un moment sur le feu; voyez qu'il soit de bon goût, & y mettez un jus de citron; & remplissez-en vos Perdreaux; ensuite, cousez-les, & les rendez ronds comme une boule; refaites-les, & les piquez de petit lard; mettez-les cuire comme les Perdreaux ci-dessus; étant cuits, dressez-les de même; vous les servez chaudement pour Entrée.

Perdreaux à l'Espagnole.

Prenez des Perdreaux, flambez-les, & épilchez-les, & les vuidez; hachz-en les foies avec un morceau de beurre, lard rapé, champignons truffes vertes, si vous en avez, persil, ciboule, fel,

fel, poivre, fines herbes, fines épices; hâchez bien le tout, & le mettez dans les corps de vos Perdreaux, & les arrêtez par les deux bouts; ensuite, faites-les refaire dans une casserole; étant refaits, mettez-les à la broche, & les pliez de bardes de lard, & de papier; vos Perdreaux étant cuits, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat, & votre fausse à l'Espagnole par-dessus, & servez chaudement pour Entrée, vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Sauffes. On se sert depecez après qu'ils sont cuits, vous les coupez, & les mettez dans une casserole avec la fausse à l'Espagnole, & servez chaudement, pour petite Entrée ou hors d'œuvre.

Perdreaux à la Polonoise

Prenez des Perdreaux, flambez-les, épluchez-les, & les vuidez; mettez-les ensuite à la broche avec un morceau de beurre dans le corps, & les pliez de bardes de lard & de papier: Quand ils seront cuits, tirez-les de la broche; ayez des échalottes toutes prêtes, épluchées & hachées, un peu de persil, du gingembre rapé, lavez une cuisse sans la détacher du corps, mettez-y une pincée de gingembre, une pincée d'échalottes, & une pincée de persil, une pincée de sel, & un petit morceau de beurre frais; quand vous avez fait de même à tous vos Perdreaux, à leurs deux ailes, vous les écraserez entre deux assiettes, & y mettrez quelques zestes d'orange, un peu de bouillon, un peu de mie de pain bien fine, que vous jetterez par-dessus; vous le mettrez un moment sur

un réchaud, entre deux plats, avec un jus d'orange, un demi verre de vin de Champagne, & vous le ferez bouillir un moment; observez qu'il soit d'un bon goût; vous pouvez servir toutes sortes de volailles de la même manière, au lieu de la mettre dans un plat, la mettez dans une casserole, & servez chaudement pour Entrée.

*Perdreux à la Polonoise, qui s'appelle
Bigoche, & en bon François
Galimafrée.*

Vos Perdreaux étant cuits à la broche, comme ceux ci - devant, dépecez-les, comme pour fricassée de poulets; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon, une pincée de ciboule hachée, une pincée d'échalottes, une pincée de persil, du sel, du poivre, une rocambole, bien hachée, une petite poignée de mie de pain, des zestes d'orange avec le jus, mettez-les chauffer un moment sur le feu; tournez-les deux ou trois tours sans qu'ils bouillent, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Hachis de Perdrix.

Vos Perdrix étant cuites à la broche, vous en levez les ailes, & les cuisses, & vous en tirez toute la chair, que vous hachez bien; vous prenez les carcasses, les faites piler; étant bien pilées, levez-les du mortier, mettez-les dans une casserole, avec un peu d'essence de jambon, faites-les chauffer un moment, & passez-les à
l'é-

l'étamine, prenez vos Perdrix hachées, & les mettez dans une petite casserole, & y mettez de ce petit coulis que vous venez de passer, la quantité que vous jugerez à propos; étant prêt à servir, faites-les chauffer; mais prenez garde qu'il ne bouille; mettez-y une petite rocambole bien écrasée, & un jus de citron, ou un jus d'orange, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez une autre fois y mettre du blanc de poularde; vôte hachis en sera plus délicat.

Perdreux à la Quando.

Prenez des Perdreaux cuits à la broche, faites-les bien piler, & en les pilant, faites-les mouïller d'un peu de jus, pour qu'ils se pilent avec plus de facilité; étant pilé, tirez-les du mortier, mettez-les dans une casserole, avec du jus, du coulis, & de l'essence de jambon: faites chauffer le tout un moment; ensuite, passez-les à l'étamine à force de bras, avec une cuillière de bois; il faut qu'il soit assez épais, pour qu'on puisse le prendre avec une fourchettes: étant passé, mettez-le dans une casserole, & le tenez chaudement; étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement pour hors d'œuvre garnie de mouillettes ou croûtons autour.

Perdreux à la Carpe.

Prenez des Perdreaux, flambez-les, épluchez-les, & les vuidez; ôtez l'amer des foies, hachez-les avec du persil, assaisonnez-les de poivres, sel, lard rapé, ciboules, champignons,
 O ; fines

fines herbes, fines épices, un morceau de beurre; hachez bien le tout ensemble; mettez-les ensuite dans le corps de vos Perdreaux, mettez-les à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier. Vos Perdreaux étant cuits, débardez-les, mettez-les dans leur plat, avec vos laitances autour, & votre fausse par-dessus vos Perdreaux, & servez chaudement pour Entrée; observez que les Carpes soient de bonne eau, autrement cela gateroit votre coulis.



C H A

C H A P I T R E IX.

Des Entrées de Mouton.

*Grosse Entrée d'un Rôt-de-Bif de
Mouton.*

Prenez toute la croupe d'un Mouton bien tendre ; levez adroitement la première peau de dessus par la pointe , & la laissez attachée par le bas , & y mettez un peu de jambon haché , assaisonnez de persil , ciboule , poivre , avec des champignons hachés & truffes , si vous en avez ; rangez le tout sur la croupe de votre Mouton , renversez la peau par-dessus : arrêtez la peau par les bouts , & la couvrez de papier , & la faites cuire à la broche : étant cuite , déficelez-la , parez-la proprement , dressez-la dans son plat avec un jus d'échalotte par-dessus , & servez chaudement pour Grosse Entrée.

On en peut faire de même d'un quartier d'Agneau comme d'un Mouton.

*Rôt-de-Bif de Mouton à la Sainte
Menou.*

Prenez un Mouton entier , coupez-en les devants ; piquez les deux derrières de gros lard , & les ficellez ; étant piqué & ficellé , prenez une braisière assez grande pour y pouvoir mettre votre Rôt-de-Bif de Mouton ; garnissez la braisière de

de bardes de lard, tranches de bœuf & oignons; mettez-y vôtre Rôt-de-Bif de Mouton, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, oignons, ciboules, ail; achevez de le couvrir de tranches de bœuf, & de bardes de lard; ensuite, mouillez-le, couvrez vôtre braisière, & la mettez cuire feu dessus & dessous; ayez soin d'entretenir le feu; vôtre Rôt-de-Bif de Mouton étant cuit, tirez-le, & le mettez dans un grand plat, & le panez moitié mie de pain, & moitié parmesan, & lui faites prendre couleur au four; dressez-le dans le plat ou vous le voulez servir, & servez chaudement, avec une essence dessous.

*Rôt-de-Bif de Mouton aux fines Herbes,
à la Broche.*

Prenez un derriere de Mouton, & que les reins y tiennent, levez-en la peau le plus adroitement que vous pourrez, tout le long du filet; prenez du lard rapé, & un bon morceau de beurre; hachez du persil, ciboule, champignons, mêlez bien le tout ensemble, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & étant bien mêlé, fourez-le dans les reins de vôtre Rôt-de-Bif de Mouton; embrochez-le, & le pliez de papier beurré, & le faites cuire. Étant cuit, ôtez le papier, & le panez de mie de pain bien fine; faites lui prendre une belle couleur; étant comme il fait, tirez-le, & le dressez dans le plat où vous le voulez servir, mettez un jus dessus, & servez chaudement.

Selle de Mouton à l'Angloise.

Prenez les reins d'un Mouton, & les piquez de gros lard; étant piquez, ficelez-les bien, & les

les mettez cuire à la braïsse, tout comme le Rôt-de-Bif de Mouton; étant cuit, tirez vos reins de Mouton, & les panez de mies de pain bien fines, & lui faites prendre couleur au four; étant coloré, dressez-le dans vôtre plat, ou vous le voulez servir, mettez dessous ce que vous jugerez à propos, & servez chaudement.

Rôt-de-Bif de Mouton en Sur-tout.

Prenez tout le derriere d'un Mouton, & le faites cuire à la broche, étant cuit, tirez-le de la broche; & en ôtez toute la chair, tout le long du filet jusques au cuisseau: hachez bien cette viande avec du lard blanchi, de la graïsse de bœuf, un morceau de mie de pain cuite dans du lait, ou de la crème; hachez bien le tout, mettez-y une demi douzaine de jaunes d'œufs, fouïtez les blancs en neige, & les mettez dans vôtre farce, faites piler le tout dans un mortier: étant pilé, faites des murailles de chaque côtes des reins de vôtre Rot-de-Bif, & sur le gigot de même; il faut avoir un ragoût de ris de veau, champignons, crêtes de coq, truffes, quelques blancs de volailles, comme poulets, ou poulârdes, pigeons, ou perdrix; voici la manière de le faire: prenez des ris de veau, faites-les blanchir: étant blanchis, coupez-les en morceaux, & les mettez dans une casserole, avec des champignons, & truffes, si vous en avez: mettez-y une cuillierée de bouïllon, & mettez vôtre casserole sur le feu, vos ris de veau, étant cuits, mettez-y une cuillierée à pot de coulis, & laissez les ris de veau là, avec les crêtes qui sont ordinairement cuites à part; goûtez vôtre ragoût, & lui donnez le meilleur goût que vous pourrez,
&

& le faites refroidir ; étant froid ; mettez le ragout dans votre Rôt-de-Bif, & achevez de le couvrir de farce legerement ; & faites enforte que les murailles ayent du soutien ; dorez-les d'œufs batus, & les panez de mies de pain bien fines, & lui faites prendre couleur au four ; étant cuit, dressez-le dans le plat, que vous voulez servir, & y mettez un coulis à l'ordinaire, & servez chaudement. Le mieux est de le former dans son plet.

Gigot de Mouton à l'Angloise.

- Prenez un Gigot & en cassez le manche ; mettez une marmite avec de l'eau & du sel, sur le feu, & y mettez votre Gigot. Lorsqu'il aura bouilli deux heures, il sera cuit ; prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre, une pincée de farins, du sel, poivre, muscade, une goûte de jus, une demi-douzaine d'œufs durs, que vous mettez bien hachez dans votre sausse, avec une poignée de câpres ; étant prêt à servir, tirez votre Gigot ; & le dressez dans le plat que vous voulez servir, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Gigot de Mouton aux Navets, à l'Angloise.

- Prenez un Gigot, & le faites cuire avec les Navets ; prenez un morceau de beurre, & le mettez dans une casserole, avec une pincée de farine, du poivre, du sel de la muscade rapée, un filet de vinaigre ; liez votre sausse, & tirez vos Navets de la marmite, & les coupez en
mor-

morceaux; & les mettez dans votre sauffe; étant prêt à servir, tirez votre Gigot, & le dressez dans le plat, que vous voulez servir; mettez vos Navets par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Gigot de Mouton à l'eau.

Prenez un Gigot de Mouton mortifié, & le bâtez avec le plat du couperet; cassez-en les gros os du Gigot, mettez-le cuire dans une marmite avec de l'eau sel, poivre, clous, fines herbes quelques bardes de lard; une bouteille de vin blanc; votre Gigot étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat, & mettez dessus une sauffe à l'Italienne, & servez chaudement pour Entrée.

Gigot de Mouton à la Braïse.

Prenez un Gigot de Mouton, & le piquez de gros lard, bien assaisonné; ficellez-le, & le mettez cuire à la braïse (la manière de faire la braïse, se trouve au Chapitre des Braïses.) Prenez quelques ris de veau blanchis, coupez-les en morceaux dans une casserole avec champignons & truffes; mettez-y une demi cuillerée de coulis, une demi cuillerée de jus; mettez votre casserole sur le feu, & faites cuire, votre ragoût; étant cuit, voyez s'il est de bon goût, dégraissez-le bien, & y mettez un jus de citron, votre Gigot étant cuit tirez-le égoutter, & le dressez dans le plat où vous le voulez servir, & servez chaudement pour Entrée.

Gigot de Mouton à l'eau, piqué & glacé.

Prenez un Gigot de Mouton qui soit un peu mor-

mortifié; bâtez-le, cassez le gros os des cuisses, ôtez la peau dessus; & le faites piquer de petit lard; étant piqué, ficellez-le, & le mettez à cuire dans une casserole, avec quelques bardes de lard, quelqu'autres viandes, & des oignons, un bouquet de fines herbes, des clous, sel, poivre, & le mouillez d'eau; faites-le cuire: prenez ensuite une casserole, & y mettez aux environs d'une livre de veau coupé en petites tranches, avec quelques tranches de jambon & oignons: mouillez-le de bouillon, & le faites cuire. Votre viande étant cuite, passez le bouillon au travers d'un tamis dans une casserole assez grande pour y pouvoir mettre votre Gigot; après cela, mettez le bouillon sur le feu, & le laissez tarir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; votre glace étant prête, mettez-y votre Gigot; & la mettez sur des cendres chaudes; étant prêt à servir, mettez dans le plat où vous voulez servir un ragoût de concombres, selon la saison, & mettez votre Gigot de Mouton dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Gigot de Mouton en Saucisson.

Prenez un fort Gigot de Mouton, ouvrez-le en deux, & en tirez les os; ne laissez que le manché pour marquer que c'est un Gigot; tirez une partie de la chair du dedans de votre Gigot coupez en dez, du jambon, cornichons, des champignons, des truffes fraîches dans la saison, & du lard, le tout coupé en dez, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, ciboule, persil haché, une pointe d'ail; lardez votre Gigot par-dedans avec du gros lard, bien assaisonné, & y mettez le salipicon, & le
roui-

roûtez en saucisson ; ficellez-le , & le mettez à cuire à la braise , étant cuit , tirez-le égoûter , & le dressez dans son plat , & mettez un petit coulis dessus avec un jus de citron , & servez chaudement pour Entrée.

Gigot de Mouton à la Paisanne.

Il faut avoir un Gigot de Mouton qui soit mortifié ; battez-le bien , cassez-en le gros os & levez-en les peaux ; faites-le piquer de petit lard ; étant piqué , il faut avoir une bonne farce fine , & la mettez dans le corps du Gigot autant que vous pourrez ; faites-le cuire à la broche , & le couvrez de papier ; étant cuit , tirez-le , & le servez avec une essence de jambon , & un jus d'orange , & servez chaudement pour Entrée.

Epaule de Mouton en Roulades.

Prenez une Epaule de Mouton , & la désossez bien proprement ; étendez-là le plus large que vous pourrez ; prenez un morceau de veau , & en ôtez la peau ; prenez aussi un morceau de graisse de bœuf , du lard , persil , ciboule , champignons ; hachez bien le tout ensemble , assaisonné de sel , poivre fines herbes , fines épices ; cassez-y un couple de jaunes d'œufs , un morceau de mie de pain cuite dans du lait ou de la crème ; hachez bien le tout encore ; prenez du lard , du jambon , & des cornichons , coupez le tout en petits dez , autant que vous jugerez à propos ; mêlez bien le tout ensemble. Le tout étant bien mêlé , mettez-le dans votre Epaule ; ensuite , roûtez-là , & pliez-là dans

une serviette ou torchon, & la mettez à cuire dans une braise bien assaisonnée: étant cuite, tirez-la, & la déficelez, dressez-la dans le plat où vous la voulez servir; & mettez une essence de jambon dessus; & servez chaudement pour Entrée.

Epaule de Mouton fourée aux Navets.

Prenez une Epaule de Mouton, fendez-la en dedans sur la palette, & en ôtez la palette bien proprement, sans offenser la peau, piquez-la en dedans de gros lard, & de jambon; étant piquée, faites un ragoût de ris de veau, champignons, truffes & crêtes de coq, bien assaisonnez de sel, & de poivre; passez le tout deux ou trois tours sur le feu; ensuite, mouillez-le d'un peu de coulis ou d'essence; & laissez-le refroidir, & le mettez dans votre Epaule; fermez-la bien pour que le ragoût ne sorte point: roulez-la du côté de la palette jusqu'au manche: observez qu'il faut que le manche y soit, & ayez bien soin de nettoyer le bout du manche; & ficellez-la, pour qu'elle reste en forme; ensuite, mettez-la dans une casserole avec quelques tranches de veau & de jambon; faites-la cuire à sec, feu dessus & dessous tout doucement, prenez des Navets & les tournez comme vous jugerez à propos, faites les cuire avec une cuillerée de bon bouillon dans une petite marmitte, avec une barde de lard; votre Epaule étant cuite, tirez-la de la casserole, & y mettez un peu de jus & de coulis, dégraissez bien ce petit coulis, & le passez dans un tamis; ensuite, mettez-y votre Epaule, & vos Navets, après être égouttez: observez qu'ils soient de bon goût; étant

étant prêt à servir, dressez votre Epaule dans le plat ou vous la voulez servir, & vos Navets par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Epaule de Mouton à la Rouchi.

Prenez un quartier de Mouton de devant qui soit mortifié; levez-en l'Epaule, en ôtant la chair de dessus les côtes, autant que vous le pouvez; & que le filet reste de tout son long attaché à votre Epaule; faites piquer le filet de petit lard; étant piqué, mettez votre Epaule de Mouton à la broche; étant cuite, dressez-la dans son plat, & que le filet se trouve en dessus; mettez dessous un jus, ou bien un petit ragoût de chicorée, & servez chaudement pour Entrée.

Epaule de Mouton en Epigramme.

Prenez une Epaule de Mouton qui soit tendre & mortifiée; faites-la cuire à la broche; étant cuite, tirez-la; levez-en la peau dessus, le mieux qu'il vous sera possible, & que la peau reste après le manche: Coupez-la au niveau du manche; prenez la chair de l'Epaule & la coupez en petits filets fort minces. Prenez ensuite une casserole, & y mettez un morceau de beurre; mettez sur le feu, & d'abord que votre beurre sera roux, mettez-y une pincée de farine avec un oignon haché bien menu; mouillez-le d'un peu de bouillon & l'affaïsonnez de sel, poivre, une rocambole ou deux, mettez-y votre Epaule de Mouton coupée en filets; faites une liaison de quatre ou cinq œufs, délayez-la avec du jus de citron ou du verjus: mettez-y un peu de muscade, persil haché, quelques échalotes;

liez sur le champ ; observez qu'elle soit d'un bon goût ; dressez dans le plat que vous voulez servir ; mettez votre peau d'Epaule dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Epaule de Mouton en Hachis.

Prenez une Epaule de Mouton qui soit tendre & mortifiée ; étant cuite, tirez-là, & levez-en la peau le mieux qu'il vous sera possible ; & que la peau reste après le manche. Prenez la viande, & en ôtez tous les nerfs ; faites-là hacher ; prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre avec une pincée de farine, & la mettez sur le feu ; étant un peu colorée, mettez-y un oignon haché, & le mouillez d'un peu de jus, & l'assaisonnez de sel, poivre, rocamboles ; mettez-y votre viande hachée ; voyez qu'elle soit assez liée & d'un bon goût ; dressez-là dans son plat, mettez la peau de l'Epaule par-dessus, & servez chaudement.

Epaule de Mouton en Hachis à l'Angloise.

Mettez une Epaule de Mouton à la broche ; étant cuite, tirez là, & en prenez la chair, & en ôtez tous les nerfs. Ensuite, coupez-là en petits dez le plus mince que vous pourrez : étant coupé, mettez-les dans une casserole ; mettez-y un peu de bouillon ou de jus, & l'assaisonnez de sel, poivre, & un peu de fines herbes. Mettez-là sur le feu : ensuite, mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine : observez qu'elle soit d'un bon goût, & y mettez un jus de citron : dressez-là dans son plat, que vous gar-

garnirez de tranches de pain grillées, coupées en équière, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Rôt-de-Bif de Mouton aux Navets, à l'Angloise.

Prenez tout le derriere d'un Mouton, où les deux cuisseaux, & que la moitié des reins tiennent, troussé-le du mieux qu'il vous sera possible; ensuite, mettez sur le feu une braisière presque pleine d'eau, assaisonnée de sel, quelques clous de girofle, & y mettez votre Rôt-de-Bif: faites-le cuire, avec des Navets la quantité que vous jugerez à propos. Laissez cuire le tout l'espace de trois heures; ensuite, tirez votre Rôt-de-Bif, & le dressez dans le plat où vous voulez servir avec vos Navets autour. Ayez une sausse blanche faite de bon beurre, & en arrosez vos Navets & votre Rôt-de-Bif. Une autre fois vous les pouvez couper en dez après être cuits, & les mettre dans votre Rôt-de-Bif: observez qu'il soit de bon goût, & servez chaudement pour grosse Entrée.

Gigot de Mouton en Chevreuil.

Parrez un Gigot de Mouton bien tendre, & le faite piquer de petit lard; étant piqué, mettez dans une casserole un couple de bouteilles de vinaigre, une bouteille de vin du Rhin, deux bouteilles d'eau, deux ou trois ognons coupez en tranches, demi-douzaine de gouffes d'ail, un citron coupé en tranches, après lui en avoir ôté l'écosse, assaisonnez de sel, poivre,

P 3 cloux

c'oux de girofle, thia, baillie, lonier, & une poignée de coriandre concassée; faites le tout bien chauffer; ensuite, ôtez de dessus le feu, & y mettez votre Gigot de Mouton, & le laissez là-dedans pendant vingt-quatre heures, plus ou moins; & quand vous voudrez le servir, vous le ferez cuire à la broche, & l'arosez de sa marinade; & en le servant, une poivrade liée dessus: vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Sauces.

Fricandeaux de Mouton.

Prenez un quartier de Mouton: levez-en la noix, & autres morceaux qui sont propres à faire des Fricandeaux; ôtez-en la peau, & les aplatissez avec le plat de votre couperet, & les faites piquer de petit lard: étant piqués, mettez-les dans une casserole avec quelques morceaux de veau & tranches de jambon, un bouquet de fines herbes, un couple d'ognons, mouillez-les de bouillon, & les faites cuire: étant cuits, tirez-les & les tenez chaudement; passez leur bouillon, & le remettez dans la casserole sur le feu, & le dégraissez bien; faites-le tarir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel: ensuite, mettez-y vos Fricandeaux, & les mettez sur des cendres chaudes, pour qu'ils se glacent aisément: étant prêt à servir, observez qu'ils soient bien glacés, & les dressez dans leur plat, mettez dans leur casserole un peu de coulis & du bouillon, & le dégraissez bien; mettez-y un jus de citron, passez-le dans un tamis de soie & le mettez sous vos Fricandeaux; observez qu'il soit de bon goût & servez chaudement pour Entrée.

Car-

Carbonnades de Mouton Glacées.

Prenez un gigot de Mouton ; coupez-en des tranches de travers en travers de l'épaisseur d'un pouce , & les aplatissez avec votre couperet. Faites-les piquer de petit lard ; étant piquées ; mettez les cuire comme les fricandeaux ci-dessus , & servez chaudement. Au lieu d'y mettre leur jus , vous pouvez y mettre un ragoût de concombres , ou bien un ragoût de chicorée , ou de laitues.

Filets de Mouton Piquez & Glacés.

Prenez des quarez de Mouton , levez-en les Filets ; ôtez-en la peau ; faites-les piquer de petit lard ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de veau , & quelques tranches de jambon. Assaisonnez-les d'un bouquet , un couple d'ognons , mouillez de bouillon , & les faites cuire : étant cuits , tirez-les , passez le bouillon , & le dégraissez ; remettez-le dans la casserole sur le feu , & le faites bouillir , jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel : ensuite , mettez-y vos Filets , & la casserole sur la cendre chaude , afin qu'ils se glacent plus aisément ; étant prêt à servir , dressez vos Filets dans leur plat , & mettez dans leur casserole un peu de bouillon & du coulis , ou du jus si la couleur n'est pas assez foncée ; dégraissez-le bien , mettez-y un jus de citron , passez-le dans un tamis de soie , & le mettez sous vos Filets de Mouton ; & servez chaudement pour Entrées. Vous pouvez mettre dessous , au lieu de leur jus , tel Ragoût de légumes que vous jugerez à propos. Vous pouvez aussi les servir sans les faire piquer , si vous le voulez.

Cotelettes de Mouton Glacées aux Epinars.

Prenez un quaré de Mouton , parez-le , & le coupez en Cotelettes , entre deux une fausse ; aplatissez - les , & les faites piquer de petit lard , & les mettez cuire dans une casserole , avec quelques morceaux de veau & de jambon , un bouquet , un couple d'ognons ; mettez-les sur le feu , mouillez-les de bouillon , & les faites cuire : étant cuites , tirez-les , passez leur bouillon , remettez-le dans la casserole , & le faites tarir , jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel ; étant comme il faut , mettez-y vos Cotelettes de Mouton ; remettez la casserole sur des cendres chaudes , afin qu'elles se glacent aisément : ensuite , ayez des Epinars bien épluchés , lavez , blanchis , & bien pressez ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre & un peu de lard fondu ; passez-les quelques tours sur le feu ; mouillez-les ensuite d'un peu de jus & d'un peu de coulis , laissez-les mitonner ; étant prêt à servir , observez qu'ils soient d'un bon goût , & les dressez dans le plat que vous voulez servir ; mettez vos Cotelettes par-dessus , & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez aussi servir ces Cotelettes sans les faire piquer , si vous le voulez , en les faisant cuire de même que celles ci-dessus ; & mettre dessous un ragoût de telles légumes que vous jugerez à propos. Vous pouvez faire cuire des épaules de Mouton de la même façon.

Cotelettes de Mouton Grillées.

Prenez un quaré de Mouton , parez-le & le coupez en Cotelettes , entre-deux une fausse ;
apla-

aplatissez-les & les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, fines herbes, fines épices; faites leur faire quelques tours sur le feu, pour qu'elles prennent du goût: ensuite, tirez-les, panez-les de mie de pain, & les faites griller; étant grillées, dressez-les dans leur plat, avec une sausse à l'échalotte, & servez chaudement pour Entrée.

Escalopes de Mouton.

Il faut avoir du Mouton mortifié, & en ôter les nerfs & la peau, & le couper par morceaux gros comme le bout du pouce: étant tout coupé, prenez une casserole ronde, frottez-là de beurre frais; aplatissez vos morceaux de Mouton avec le couperet, aussi mince que vous le pourrez; & les arrangez dans votre casserole, à mesure que vous les bâtez les uns après les autres. Poudrez-les ensuite d'un peu de sel, d'un peu de poivre concassé, persil haché, de la ciboule de même, quelques champignons & truffes, si vous en avez, mais peu de chaque chose. Etant prêt à servir, ayez un fourneau bien allumé, & y mettez votre casserole: d'abord que vos Escalopes seront tombez dans le fond de la casserole, remuez-les avec une cuillière de bois, & ne les quittez point: dressez-les sur le champ dans le plat où vous devez les servir. Mettez dans votre casserole un peu de jus & de coulis, avec une rocambole écrasée, un jus de citron; observez qu'il soit de bon goût, mettez cette sausse par-dessus vos Escalopes, & servez chaudement pour Entrée. Vous en pouvez faire de même de veau.

Quaré de Mouton piqué de Persil.

Prenez un Quaré de Mouton, parez-le proprement, & le faites piquer de Persil, & le faites cuire à la broche: étans cuit, dressez-le dans son plat avec un jus à l'échalote, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Quaré de Mouton à la Broche.

Prenez un Quaré, parez-le proprement, mettez-le sur un hâtelet, atachez-le sur la broche, & l'enveloppez de papier: étant cuit, ôtez le papier, panez-le de mie de pain, & lui faites prendre une belle couleur. Dressez-le ensuite dans son plat, avec un jus à l'échalote dessous, & servez chaudement pour Entrée.

Galimafrée de Mouton à la Moscovite.

Prenez un Gigot de Mouton, ôtez-en la peau & les Nerfs: coupez-le en morceaux gros comme des noix, & les piquez moitié lard & moitié jambon; mettez-les dans une Casserole avec un demi verre d'huile, les assaisonnant de sel, poivre, ail & un bouquet: mettez-les sur le feu. Lorsqu'ils commenseront à être chauds, mouillez-les d'une chopine d'eau-de-vie, & les remuez toujours sur le feu, jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Le feu étant éteint, ajoutez-y du jus, du coulis, un bouquet, champignons, truffes; si vous en avez, faites cuire le tout doucement: étant cuit, degreaissez-le bien, & observez qu'il soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, dressez-le dans son plat; & servez chaudement.

Une autre fois, au lieu de le passer avec de
l'hui-

L'huile, vous le passerez avec du beurre, & les ferez de même. Etant cuit, vous mettrez entre vos morceaux de Mouton, deux douzaine de Marrons bien cuits, & vous prendrez garde qu'ils ne se cassent, & vous mettrez la sauce par-dessus. Vous pouvez une autre fois aplatir vos morceaux de Mouton, & les faire de même.

Rôtions de Mouton.

Prenez des noix de Mouton, & les coupez par tranches, aplatissez-les avec le plat de votre couperet: ensuite, assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboule, pointe d'ail, le tout modérément, un verre de bonne huile, un jus de citron; laissez-les mariner ainsi pendant un couple d'heures: ensuite, étendez-les noix une à une, & les couvrez d'une petite farce de volaille, & les roulez les unes après les autres, & les embrochez sur un hâtelet; mettant une barde de lard de chaque côté, de peur que la farce n'en sorte. Attachez-les sur une broche, & les faites cuire, en les arrosant de leur marinade, mêlée avec un bon verre de vin blanc. Etant cuites, tirez-les, & les dressez dans leur plat. Mettez dans le dégoût avec quoi vous les avez arrosé, un peu de jus & de coulis; le degreaissez, & le mettez par-dessus vos Rôtions, où une sausse à l'italienne. Observez qu'ils soient de bon goût, & servez-les chaudement. Une autre fois, vous les pouvez faire piquer de petit lard, & les cuire de même. Une autre fois, vous les pouvez faire cuire comme des fricandéaux, les faire mariner de même, & tirer leur glace pour mettre des-

dessous. On fait de même des Râtons de Veau, de bœuf, sur-tout que les Viandes soient bien mortifiées.

Gigot de Mouton en Epigrame.

Ayez un Gigot de Mouton qui soit un peu mortifié, & en ôtez la peau tout autour sans l'ouvrir, & laissez un peu de chair après la peau, afin qu'elle puissent se soutenir; ensuite, renversez-la dessus le manche; & ensuite, coupez l'os & la viande du Gigot, prenez une partie de la meilleure chair de votre Gigot, & la couperez par petites tranches, & la bâtez avec le coupret bien mince; prenez ensuite le reste de votre chair & la hachez bien avec du lard, un morceau de graisse de bœuf, une tranche de jambon: étant bien hachez, assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, rocamboles, un morceau de mie de pain cuit dans du lait, un couple de jaunes d'œufs, & mêlez bien le tout ensemble, en hachant avec votre couteau; ensuite, reformez votre Gigot de Mouton de la grosseur qu'il étoit; faites un lit, de cette farce dedans la peau, un lit de vos petites tranches de Mouton; ensuite, un lit de farce; ensuite, un lit de petites tranches fort minces de jambon, & continuërez de même jusqu'à ce que votre Gigot soit rempli; ensuite, ficellez-le par les deux bouts, de peur que la farce n'en sorte, & le faites cuire dans une petite braise blanche; étant cuit, tirez-le, ôtez la ficelle, & dressez-le dans son plat; mettez par-dessus une effance de jambon, ou autre fausse: une autre fois vous pouvez le faire piquer de petit lard, & le faire cuire comme un fricandeau

de

de veau , & mettre deffous ce qu'il vous plaira : vous pouvez faire un cuiffeau de veau de la même manière.

Quarés de Mouton Piqués & Glacés.

Prenez deux Quarés de Mouton , coupez-en les côtes à quatre pouces du filet ; ôtez les os d'autour du filet , levez la peau de deffus vos filets , & les faites piquer de petit lard ; étant picquez , mettez-les dans une casserole avec tranches de jambon , & quelques morceaux de veau , un couple d'ognons , & un bouquet fait de persil , ciboule , fines herbes & cloux ; mouilliez-les avec du bouillon , & les faites cuire ; étant cuits , tirez-les , & les tenez chaudement ; passez leurs bouillon par un tamis de soie ; remettez le bouillon dans votre casserole , & le remettez sur le feu , & le laissez diminuer jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel ; ensuite , mettez-y vos Quarés , le lard dans la glace , & les mettez sur des cendres chaudes , afin qu'ils se glacent tout doucement ; étant prêt à servir , mettez un petit coulis dans le plat , ou vous les voulez servir ; & mettez vos Quarés glacés deffus , & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois , vous y pouvez mettre un ragoût de chicorées , ou bien de concombres , si la saison le permet , ou celleri , ou aux laitues , ou oseille , ou avec des choux-fleurs.

Quarés de Mouton en Casserole Glacés.

Prenez des Quarés de Mouton , & les parez ; coupez-en les côtes à quatre pouces du filet ; n'ôtez point les peaux de deffus les filets , mettez-les

les dans une casserole avec quelques tranches de jambon, & quelques morceaux de veau, des oignons, cloux, & de l'ail; mouillez-les de bouillon, ou bien d'eau, & les faites cuire; étant cuites, tirez-les, passez le bouillon par un tamis, & le dégraissez; ensuite, remettez-le dans la casserole, & le faites bouillir, jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel, & y remettez vos Quarés de Mouton; mettez-les sur des cendres chaudes, faites blanchir de la chicorée, & étant blanchie, pressez-la bien, & y donnez quelques coups de couteau, & la mettez dans une casserole avec un morceau de beurre; mettez-la sur un fourneau, passez-la quelques tours, & la poudrez d'une pincée de farine, & la mouillez de bouillon; & étant assaisonnées, laissez-la mitonner; étant cuite & de bon goût, liez-la avec une liaison de jaunes d'œufs, & la mettez dans le plat que vous voulez servir, & vos Quarés de Mouton par-dessus, & servez chaudement pour Entrée, ou autre légumes, ou leurs propre substances que vous tirerez après les avoir ôtez de la casserole.

Filets de Mouton Piqués, & Glacés, à la Chicorée.

Prenez des Quarés de Mouton, levez-en les Filets; levez-en aussi-bien proprement les peaux; faits-les piquer de petit lard; étant piqués, mettez-les dans une casserole, avec quelques tranches de veau, & de jambon, oignons, un bouquet fait de persil, ciboule, cloux, & une gousse d'ail; mouillez-les de bouillon, & d'eau, & les faites cuire; étant cuits, tirez-les, &

& les tenez chauds; passez leur bouillon dans un tamis, & remettez le bouillon dans une casserole sur un fourneau, & le faites tarir jusqu'à ce qu'il se réduisse en caramel; mettez-y vos Filets de Mouton, & les mettez sur des cendres chaudes, afin qu'ils se glacent plus aisément; prenez de la Chicorée, épluchez-en les côtes de la longueur de la moitié du doigt, & la mettez dans l'eau, en ayant épluché la quantité qu'il vous en faut; faites-la blanchir à l'eau bouillante; étant blanchie, mettez-la égoûter à l'eau fraîche, & la pressez; mettez-la ensuite dans une casserole avec bon coulis & jus, & achevez de la faire cuire; étant cuite & de bon goût, & prêt à servir, mettez votre Chicorée dans votre plat, & vos Filets dessus, & servez chaudement pour petite Entrée.

Queuës de Mouton au Ris.

Prenez des Queuës de Mouton, & les faites blanchir; étant blanchies, coupez en les bouts, mettez-les par paquets, & les faites cuire à la braïsse; prenez du Ris épluché & lavé, mettez-le cuire dans une marmite avec du bouillon, un peu gras; observez qu'il soit de bon goût; & soit épais; étant cuit, ôtez-le du feu, & le mettez à refroidir; vos Queuës étant cuites, tirez-les de la braïsse, & les mettez à refroidir; quand vos Queuës seront froides, vous les enveloppez de Ris, & les tremperez dans de l'œuf battu, & les passerez de mie de pain; étant panées, faites-les frire dans de bon sain-doux d'une belle couleur; dressez-les dans le plat où vous les voulez servir, garnissez-les de persil frit, & servez d'abord pour Entrée.

Queuës

Queuës de Mouton frites au Parmesan.

Ayez des Queuës de Mouton cuites à la braise, trempez-les dans de l'œuf battu, & les panez moitié mie de pain & moitié Parmesan ; faites les frires dans du bon saint-doux, dressez-les dans leur plat, garnissez les de persil frit, & les servez sur le champ pour Entrée.

Queuës de Mouton au Parmesan, d'une autre façon.

Ayez des Queuës de Mouton cuites à la braise ; mettez-les égôter, & les dressez dans le plat ou vous voulez servir, & mettez un peu de coulis par-dessus ; panez-les moitié mie de pain & moitié Parmesan, & leur faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière ; étant comme il faut, nettoyez-les bord de vôtre plat, & y mettez un peu de coulis dessus si vous le jugez à propos, & servez chaudement pour Entrée.

Queuës de Mouton à la Sainte-Menou.

Pour les faire, il faut avoir une marmite qui soit propre pour cela, & y mettre un fons de bonnes bardes de lard, quelques tranches de veau & d'ognons ; rangez ensuite vos Queuës de Mouton, achevez de les couvrir avec tranches de veau & de lard, assaisonnez de fines herbes, & de fines épices ; mettez vôtre marmite dans le four, ou sur la braise ; que le tout soit bien cuit ; mais qu'il ne se défasse pourtant pas : il faut après les avoir tirées, les bien paner, & les gril-

griller ; étant grillées , on y fait une fausse , qu'on nomme remoulade ; elle est composée d'anchois , de câpres hachées , de persil , ciboule hachée , & moutarde ; mêlez le tout avec du jus & coulis , & d'huile , une gouffe d'ail , & l'assaisonnement , & la mettez dessous les Queuës , que vous arrangées dedans un plat , & servez chaudement .

NB. Cette même fausse sert pour plusieurs Volailles froides que l'on pane & fait griller , & à beaucoup d'autres choses .

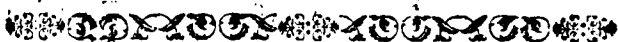
Queuës de Mouton Farcies frites.

Etant cuites à la braise , tirez-les sur un plat , & les dégraissez ; enveloppez-les d'une petite farce légère . Vous trouverez la manière de la faire en plusieurs endroits , au Chapitre des Farcies ; il faut prendre garde de ne point trop grossir les Queuës ; trampez-les dans des œufs batus ; panez-les , & les faites frire dans du sain-doux ; ayant pris une belle couleur , dressez-les proprement sur un plat avec du persil frit , & les servez chaudement pour Entrée , ou hors d'œuvre .

NB. Les Queuës d'Agneau se font de la même manière que les Queuës de Mouton .

Queuës de Mouton frites.

Etant cuites à la braise , comme il est marqué ci-dessus vous les tirez proprement , & les mettez égoûter , & les trempez dans des œufs batus ; & les panez d'une mie de pain bien fine , & les faites frires dans du sain-doux ; qu'elles prennent belle couleurs ; dressez dans leur plat avec du persil frit , & servez chaudement pour Entrée , ou hors d'œuvre .



C H A P I T R E X.

Des Entrées de Grenades,
Grenadins, & Princesses.*Grenade de Veau.*

Prenez des noix de Veau, ôtez-en les peaux, & les coupez par tranches bien minces, de la longueur, & de la largeur de vos noix; ensuite, aplatissez-les bien. Faites qu'elles soient en pointes par un bout, & les faites piquer du côté de la pointe jusques à moitié: ensuite, prenez une douzaine de petits pigeons échaudez, videz-les, troussiez-les, & faites-les blanchir; étant blanchis, épluchez-les bien proprement; mettez-les dans une casserole avec quelques morceaux de ris de veau blanchis, quelques champignons & truffes, si vous en avez; mettez-les sur le feu, & les mouillez de jus; laissez-les cuire tout doucement, & étant cuits, liez-les de votre coulis; mettez-y quelques culs d'arsichaux coupez en morceaux; avec des crêtes. Observez qu'elles soient d'un bon goût, & les laissez refroidir. Prenez ensuite une poupetonnière, garnissez-la de bardes de lard bien minces, depuis le haut jusques en bas: après cela, prenez vos tranches de Veau que vous avez fait piquer, & mettez le lard du côté des bardes; prenez une tranche de jambon de la longueur

des

des fricandeaux de Veau, & autant large que vous la pourrez faire; mettez-la à côté de vos fricandeaux, & la faites croiser d'un pouce l'un sur l'autre; ensuite, une autre de Veau, une autre de jambon; & continuez de même, jusqu'à ce que votre Grenade soit entièrement formée: Ensuite, prenez deux ou trois jaunes d'œufs, mettez de ces jaunes d'œufs dessus le jambon, en relevant votre fricandeau; faites la même cérémonie à tous, les uns après les autres; mettez un peu de farce dans le fond de votre Grenade; vous en pouvez mettre aussi tout du long de vos bandes, si vous le voulez; observez que votre ragoût soit de bon goût, & le mettez dans votre Grenade. Ensuite, ramenez par-dessus votre ragoût, vos tranches de Veau & de jambon, le plus adroitement qu'il vous sera possible; mettez un peu de farce par-dessus, frotez-le avec de l'œuf, couvrez-le de bardes de lard, & le mettez cuire feu dessus & dessous. Votre Grenade étant cuite, prenez le plat ou vous la voulez servir, & la renversez dedans ç'en-dessus-dessous; ayez soin de la bien dégraisser, & de bien nettoyer le bord de votre plat; étant bien nettoyé, ouvrez votre Grenade, levez les pointes des fricandeaux, d'une manière qu'elles forment la figure d'une Grenade; mettez-y un coulis ou une essence, & servez chaudement pour Entrée.

Vous pouvez servir cette Grenade sans y mettre de jambon, en la faisant de même.

Grenade de Concombres.

Prenez les plus beaux Concombres que vous pourrez trouver; pelez-les, fendez-les en quatre,

Q 2 te,

tre, & en ôtez le dedans ; faites-les blanchir à l'eau bouillante, où il faut qu'ils ne fassent qu'entrer & sortir. Prenez ensuite du papier bien beurré, & en garnissez une poupetonnière, comme si c'étoit des bardes de lard : après cela, arrangez une tranche de Concombres ; une tranche de jambon trempée dans un jaune d'œuf, & qu'elles croisent d'un pouce l'une sur l'autre : continuez de faire la même chose, jusqu'à ce que votre Grenade soit formée. Mettez dans le fond un peu de farce à poupeton, avec un ragoût de pigeons, comme à la Grenade ci-dessus, & ramenez par-dessus vos tranches de Concombres & de jambon, le plus adroitement qu'il vous sera possible ; mettez de la farce par-dessus, & la dorez avec de l'œuf & de barde de lard par-dessus : ensuite, faites cuire votre Grenade feu dessus & dessous ; observez que le feu soit très-leger dessous, & que vos Concombres soient bien blancs. Votre Grenade étant cuite, prenez son plat, & l'y renversez ç'en-dessus-dessous tout doucement, ôtez-en le papier, dégraissez-la bien ; observez que votre plat soit bien propre ; mettez une petite essence par-dessus, & servez chaudement.

Au lieu d'un ragoût de pigeons, vous n'avez qu'à mettre à la broche, un couple de poulets, poulardes, quatre pigeons, & deux perdrix ; étant cuites, tirez-les de la broche, levez-en les ailes & les cuisses, & les marquez dans une casserole, avec des champignons & truffes, si vous en avez, des culs d'artichaux coupez en morceaux, des foies, & des crêtes, si vous en avez ; ajoutez-y une cuillerée de coulis, avec un jus de citron, & mettez le tout un moment sur le feu. Observez qu'il soit d'un
bon

bon goût, & vous en servez pour toutes sortes de Grenades, comme pour celle qui suit.

Grenade de Choux-fleurs.

Prenez des Choux-fleurs, épluchez-les, & les faites blanchir; prenez ensuite une étamine blanche, & la mettez dans une poupetonnière; vos Choux-fleurs étant blanchis; arrangez-les dedans, la fleur du côté de l'étamine, depuis le bas jusqu'en haut: Ensuite, garnissez-les de farce en dedans, depuis le bas aussi jusqu'en haut. Après cela, mettez-y un ragoût de toutes sortes de viandes, tel qu'il est marqué ci-dessus: ensuite, couvrez-le de farce, & de Choux-fleurs, comme vous avez fait par les côtés, & faites lui prendre la forme d'un Chou-fleur; mettez-y une barde de lard par-dessus; faites cuire votre Grenade; & étant cuite, dressez-la dans son plat comme il est dit ci-dessus, avec une essence, & servez chaudement pour Entrée.

Grenade d'Anguilles.

Prenez de belles Anguilles, les dépouillez, les ouvrez en deux, & en ôtez l'arrête; ensuite, coupez-les en languettes de dix à onze pouces de long, & les faites piquer à moitié de petit lard; étant toutes piquées, qu'il y en ait assez pour garnir une poupetonnière, garnissez une poupetonnière de bardes de lard, & la garnissez de vos languettes d'Anguilles; étant garnie, mettez-y un peu de farce, depuis le bas jusqu'en haut pour pouvoir soutenir vos languettes d'Anguilles: ensuite, mettez-y un ragoût de petits pigeons à la cuillière, garni de quelques ris

Q 3

de

de veau, de champignons, moufferons, & truffes, si vous en avez, crêtes de coq; vôtre ragoût étant cuit, & de bon goût, & froid, mettez le dans vôtre Grenade, ramenez vos languettes d'Anguilles par dessus: ensuite, vous y mettez un peu de farce aussi par-dessus, afin qu'elle se soutiennent; achevez de couvrir de bardes de lard; vous la faites cuire au four, & étant cuite, tirez-là, & la renverfé g'en-dessus-dessous dans le plat que vous voulez la servir, ôtez les bardes de lard, & la dégraisfé bien; si elle n'a pas une belle couleur, glassez-là avec une péle rouge, ou dans le four qui soit bien chaud pour pouvoir la glasser sur le champ: ensuite, mettez une petite essence de jambon par-dessus, & servez chaudement.

Vous pouvez faire de ces sortes de Grenades de filets de Soles comme des Anguilles; vous en pouvez aussi former de petits Grenadins,

Grenade d'Ecrevices.

Prenez au moins un cent de petites Ecrevices, lavez-les bien, mettez-les dans une marmite, assaisonnez-les de sel, poivre, clous, fines herbes, & les mouillez d'un peu d'eau; mettez-les ensuite sur le feu, & d'abord qu'elles ont changé de couleur, tirez-les; ôtez-en les petites pattes à la moitié; ensuite, prenez une poupetonnière, & la garnissez de bardes de lard bien minces; arrachez les queueës d'une douzaine de vos Ecrevices, & les arrangez dans le fond de vôtre poupetonnière, le bout de la queue sur le lard. Après cela, faites un cordon de vos autres Ecrevices, le dos toujours sur le lard; ensuite, faites en un rang de leur hauteur tout le long

long de la poupetonnière. Celles à qui vous aurez laissé les petites pattes, vous les mettrez les petites pattes du côté du lard, une, le dos, & l'autre les pattes contre le lard: ensuite, vous les garnirez en dedans d'une bonne farce à poupeton bien mince; après cela, vous y mettrez un ragoût de petits pigeons, comme il est marqué au premier article des Grenades; où bien des filets de toutes sortes de volailles, comme il est marqué ci devant. Votre ragoût étant dedans & de bon goût, couvrez-le de farce, & le rendez bien unie par-dessus, pour que rien n'en sorte, & le mettez cuire au four, où sur de la braise, feu dessus, & dessous. Etant cuites, renversez-là dans son plat le plus adroitement que vous pourrez; dégraissez là bien, & observez que votre plat soit bien propre, & la servez chaudement pour Entrée.

Grenadins.

Prenez une noix de veau, coupez-là par tranches bien minces, & la faites piquer de petit lard. Ayez six petits pigeons échaudez, bien troussés & blanchis; mettez-les dans une casserole avec quelques petits morceaux de ris de veau, champignons, truffes, si vous en avez, & mousserons, mouillez-les d'un peu de bouillon, d'un peu de jus, & d'un peu de coulis, & les assaisonnez d'un peu de sel, poivre, & un bouquet. Faites-les cuire à moitié, & y mettez un jus de citron; observez qu'ils soient d'un bon goût, & laissez refroidir; ensuite, prenez vos fricandeaux de veau & les taillez en pointes, & des tranches de jambon de même bien minces. Vous mettez une tranche de veau, & une de jam-

Q 4

bon

bon qui croisent l'une sur l'autre ; vous mettrez un peu de jaunes d'œufs par-dessous les tranches qui croisent les unes sur les autres , afin qu'elles se collent ensemble. Vous ferez la même cérémonie à tous vos Grenadins : ensuite , vous mettrez dans chaque Grenadin un pigeon avec un peu du ragoût : étant tous préparez de même , vous les couvrez d'un peu de farce , & les rendez bien unis , en y ajoutant une petite barde de lard par-dessus. Après cela , faites-les cuire au four ; étant cuits , & de belle couleurs , tirez-les , & les dressez dans leur plat ; mettez une essence de jambon dessous , & les servez chaudement pour Entrée.

Autres petits Grenadins.

Prenez du papier que vous graisserez avec du lard fondu , & en garnissez vos petits Grenadins. Prenez un morceau de farce à poupeton , & le mettez dans vos Grenadins. Cassez un couple d'œufs & les bâtés ; trempez les bouts des doigts dedans , faites un creux dans votre farce , & la dressez tout du long de votre Grenadin le plus mince que vous pouvez , & le plus uni. Observez qu'il faut pourtant que la farce ait du corps pour soutenir le ragoût qu'on met dedans. Faites la même cérémonie à tous vos petits Grenadins : ensuite , prenez des ris de veau qui soient blanchis , & les coupez par petits filets , longs comme une épingle , des champignons & truffes , si vous en avez , avec des mousserons ; mouillez-les d'un peu de jus & de coulis , & les faites cuire ; étant cuits , mettez-y quelques crêtes de coq coupées en filets , quelques blancs de volailles aussi coupez en filets ; observez que votre

ragoût soit d'un bon goût, & assez lié ; remplissez-en vos petits Grenadins ; ensuite, couvrez-les de farce, & les rendez bien unis, en y ajoutant une barde de lard par-dessus, & les faites cuire au four ; étant cuits, tirez-les, dressez dans leur plat, & en ôtez le papier bien proprement ; mettez un coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Vous les pouvez faire également en maigre comme en gras, en faisant une bonne farce de poisson, & les dressez de même comme ceux ci-dessus. Vous faites le ragoût de filets de Soles ou autres Poisson, avec des laitances de Carpes, coulis & queuës d'Ecrevices, si vous le jugez à propos ; ou vous servez de votre coulis maigre. Observez que le tout soit d'un bon goût, je ne vous donne point la manière de les faire, parce qu'ils se font de même que ceux qui sont en gras.

Grenadins aux Laituës.

Faites blanchir des Laituës, étant blanchies ; levez-les par feuilles ; garnissez vos Grenadins de bardes de lard, le plus mince qu'il vous sera possible ; ensuite, garnissez-les de feuilles de Laituës depuis le bas jusqu'en haut ; ensuite, une petite farce cuite ; la farce à la crème, qui sert pour des Poulets, & celle qui sert pour les pommes d'Amour, dit ci-dessus, est bonne pour cela faire : étant garnie, mettez-y un petit ragoût de filets de toutes sortes de volailles cuites, que vous jugerez à propos ; vous pouvez les mettre au blanc, ou bien au roux : achevez de les couvrir de farce, & rammenez vos feuilles de Laituës par-dessus, & quelques-autres feuilles, & bar-

bardes de lard : ensuite, faites-les cuire au four, ou dessous un couvercle de tourtière, & que le feu soit modéré, & qu'il ne prenne point de couleur : vos Grenadins étant cuits, vous les tournerez ç'en-dessus-dessous, & ôterez les bardes, & les dresserez dans le plat ou vous voulez les servir, & une petite essence par-dessus : vous pouvez en former une grande Grenade si vous le jugez à propos : vous pouvez également vous servir des feuilles de Chou hors de la saison des Laituës : vous pouvez aussi y mettre des petits pigeons à la cuillier, un pour chaque petits Grenadins, & en faire un aux écrevices, l'autre au blanc, un autre aux pointes d'asperges, & un autre aux truffes ; & quand vous n'en ferez qu'un, vous pouvez choisir un de ceux dit ci-dessus, ou bien les petits ragoûts en filets : vous pouvez vous servir de cailles, d'alouettes, de grives, bécasses ou bécassines, & autres, pourvu que le tout soit cuit avant que de le mettre dedans, & d'un bon goût : observez, sur tout, que lorsque vous ferez des Grenadins en Laituës, qu'ils représentent des Laituës, & ceux du chou, représenteront le chou, prenez garde que le tout soit bien cuit, & d'un bon goût.

Entrée de Princesses.

Prenez des noix de veau, coupez-les en tranches bien minces, aplatissez-les avec le coupe-ret, & les faites piquer de petit lard. Garnissez vos Princesses de bardes de lard bien minces ; ensuite, coupez vos fricandeaux en lames d'un bout à l'autre, & les arrangez dans vos Princesses, en les faisant croiser les unes sur les autres. Vous y mettrez des petits pigeons comme

me vous avez fait aux petits Grenadins, ou bien un ragoût de filets de toutes sortes de volailles, comme il est marqué à l'article des Grenades. Vous couvrez vos Princesses d'un peu de farce, avec un morceau de barde de lard par-dessus, & les faites cuire au four. Etant cuites, dressez-les dans leur plat, le plus adroitement que vous pourrez; mettez un coulis dessous, & les servez chaudement pour Entrée. Vous en ferez la quantité que vous jugerez à propos, selon la grandeur de votre plat.

Autres Princesses.

Prenez du papier que vous graissez avec du lard fondu, & en garnissez vos Princesses. Prenez un morceau de farce à poupeton, & le mettez dans vos Princesses. Cassez un couple d'œufs, & les battez, trempez-y le bout de vos doigts, faites un creux dans votre farce, & la dressez tout du long de vos Princesses, le plus mince, & le plus uni qu'il vous sera possible. Observez que la farce ait pourtant assez de corps pour soutenir le ragoût qu'on met dedans. Faites la même cérémonie à toutes vos Princesses: ensuite, prenez des ris de veau qui soient blanchis, & les coupez par petits filets qui soient longs comme une épingle; ajoutez-y des champignons & truffes, si vous en avez, avec des mousserons. Mouillez-les d'un peu de jus & de coulis, & les faites cuire; étant cuites, mettez-y quelques crêtes de coq coupées en filets, quelques blancs de volailles aussi coupez en filets; observez que votre ragoût soit d'un bon goût, & en remplissez vos Princesses. Ensuite, couvrez-les de farce, & les rendez bien unis, en y ajoutant

tant un morceau de barde de lard par-dessus, & les faites cuire au four; étant cuites, tirez-les, dressez-les dans leur plat, & en ôtez le papier bien proprement; mettez un coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Vous les pouvez faire également en maigre comme en gras, en faisant une bonne farce, dont vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Farces. Vous faites le ragoût de filets de Soles ou autres Poissons, avec des laitances de Carpes, coulis & queuës d'Ecrevices, si vous le jugez à propos, ou vous servez de votre coulis maigre. Observez que le tout soit de bon goût, je ne vous donne point la manière de les faire, parce qu'elles s'apprêtent de même que celles qui sont en gras.

Entrée de Pommes d'Amour.

Prenez trois poulardes, flambez-les & les épluchez bien proprement; levez-en la peau de deux que vous gardez, & les pliez de bardes de lard, & les mettez cuire à la broche avec l'autre: étant cuites, tirez-les & en gardez tous les blancs; prenez ensuite un petit morceau de veau & le coupez en petits morceaux, un morceau de lard, un morceau de tétine de veau, champignons hachez, ciboule, un peu de persil, fines herbes, fines épices, sel & poivre; mettez tout cela dans une casserole, & le passez sur le feu pour le faire blanchir: étant blanchi, mettez le tout sur une table, avec le restant de la chair de vos poulardes. Hachez bien le tout, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait, trois ou quatre jaunes d'œufs. Garnissez ensuite vos Pommes d'Amour de bardes de lard bien

bien minces, arrangez bien la peau de vos poulardes dans vos Pommes d'Amour; prenez un morceau de jambon que vous hachez bien menu, & le mettez dans le fond de vôtre Pomme d'Amour, pour remplir le bout du teton; ensuite, mettez-y vôtre farce, & faites un creux dans le milieu, pour pouvoir y mettre un petit blanc, avec des petits filets de poularde: Voici la manière de faire ce blanc. Prenez un morceau de veau, coupez-le en petits dez, ayez une tranche de jambon, & en faites de même; un oignon, & un pânet; mettez le tout dans une casserole, & le mouillez de bouillon qui n'ait point de couleur, & le mettez sur le feu, avec un morceau de mie de pain blanc, de la grosseur d'un œuf. Prenez ensuite vos blancs de poulardes, mettez les deux aîles en petits filets bien fins, & faites piler le reste dans un mortier; étant pilé, & vôtre petit coulis étant de bon goût, tirez la viande qui est dedans avec les racines, mettez-y vos blancs de Poulardes, & le passez à l'éramine; étant passé, mettez un peu de ce coulis avec vos petits filets de poulardes; étant froid, remplissez-en le cœur de vos Pommes d'Amour, & achevez de les couvrir de leur farce; mettez-y une barde de lard bien mince par-dessus, & les faites cuire avec de la cendre chaude dessus & dessous; observez qu'elles restent fort blanches: étant cuites, tirez-les l'une après l'autre sur une assiette; ôtez-en les bardes, & les dressez dans leur plat. Faites chauffer vôtre coulis blanc, mettez-le par-dessus vos Pommes d'Amour, & servez chaudement pour Entrée. On n'en sert ordinairement que deux dans un plat. Une autre fois, si vous avez de la décerête, viande de poularde ou de dindon,

vous

vous n'avez qu'à faire la farce pareille à celle ci-dessus, & faire votre coulis blanc comme celui ci-dessus. Au lieu de vous servir de peau de poularde, vous vous servirez d'une crépine de veau, & mettrez toujours dans le fond de votre Pomme, du jambon haché, pour former le bout du teton. Vous y ajouterez quelques filets de jambon semez par-ci par-là, pour marquer des veines; vous formerez vos Pommes de même que celles-ci-dessus; vous les ferez ensuite cuire, & les servirez de même aussi. Vous pouvez encore vous servir de la peau d'un cochon de lait, si vous en voulez faire la dépense; elles sont fort belles de cette manière, mais le dedans est toujours de la même composition.

Autre Entrée de Pommes d'Amour.

Prenez trois poulardes, levez-en les ailes, & en faites piquer les blancs de petit lard: étant piqués, garnissez vos Pommes d'Amour de petites bardes de lard bien minces; mettez dans le fond de votre Pomme la pointe du blanc de vos ailes, & une tranche de jambon; ensuite, de la même longueur de votre blanc d'ailes: vos Pommes d'Amour étant garnies de vos ailes & de tranches de jambon, vous les garnirez de farce en dedans, comme les autres ci-dessus, & y mettrez un petit ragoût de filets de poularde & de champignons, que vous ferez ainsi.

Prenez quelques blancs de poulardes ou de poulets, ou de perdrix, ou de pigeons, truffes & champignons, si vous en avez, & des crêtes; mettez le tout dans une casserole avec un peu de coulis & d'essence, un jus de citron; faites-lui prendre goût sur le feu; & étant froid, mettez-en ce qu'il en pourra tenir dans vos Pommes d'Amour, & les cou-

couvrez d'un peu de farce avec un petit morceau de barde de lard par-dessus. Ensuite, faites-les cuire tout doucement, de peur que les fricandeaux, qui sont au fond, ne brûlent : étant cuites, tirez-les sur une assiette, ôtez-en les bardes de lard, & les dressez proprement dans leur plat avec une essence dessous, ou bien une sauce à l'Italienne, & servez chaudement pour Entrée.

Vous pouvez mettre dans cette Entrée-là autant de Pommes d'Amour que vous jugerez à propos, selon la grandeur de votre plat.

Autre Entrée de Pommes d'Amour en maigre.

Prenez des soles, écaillez-les, vuidez-les, & les lavez bien. Pour cette Entrée, il faut des petites soles ; vous en coupez la tête & les nageoires avec la queue ; ensuite, vous les fendez tout du long par la moitié, après cela, vous les refendez en large, sans les séparer, afin qu'un côté paroisse blanc & l'autre jaspé, qui est celui du dos. Ensuite, vous frotez de beurre vos Pommes d'Amour, & vous les garnissez aussi de papier beurré. Après cela, vous y arrangez vos soles la pointe en bas, & les faites croiser les unes sur les autres. Quand vos deux Pommes d'amour seront remplies avec la même cérémonie, jetez-y un peu de sel ; faites ensuite un ragôût de laitances de carpes, & de filets de soles, que vous ferez de la manière qui suit.

Faites frire un couple de soles ; ayez trois ou quatre laitances de carpes ; faites-les blanchir ; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau fraîche,

che. Prenez ensuite une casserole, mettez-y un morceau de beurre avec des champignons, mousserons & truffes, si vous en avez; passez-les sur le feu, & les poudrez d'une pincée de farine; mouillez-les ensuite d'un peu de jus, maigre ou gras, cela dépend de l'Ouvrier. Assaisonnez-les d'un peu de sel, poivre, tranches de citron, & une pointe de rocambole; ensuite, levez les filets de vos soles frites, & les recoupez encore en filets, & en ôtez bien la peau: mettez-les dans votre ragoût avec quelques laitances de carpes, quelques morceaux de culs d'artichaux & pointes d'asperges, selon la saison. Votre ragoût étant d'un bon goût, achevez de le lier d'un coulis d'écrevices, ou de votre coulis maigre; remplissez-en vos Pommes d'Amour. Prenez ensuite un petit pain rond, levez-en la croûte de la grandeur de votre Pomme d'Amour, frotez-là de beurre dessus & dessous, & la mettez sur votre Pomme d'Amour, que la croûte y entre un peu. Cassez ensuite un œuf, dorez avec le jaune votre croûte, & ramenez vos pointes de soles par-dessus. Faites la même cérémonie à chaque Pomme d'Amour: mettez-les ensuite cuire tout doucement sur de la braise; étant cuites, tirez-les sur une assiette, ôtez-en le papier, dressez-les proprement dans leur plat, avec un coulis d'écrevices par-dessus, ou autre coulis, & servez chaudement pour Entrée.



CHA.



CHAPITRE XI.

Des Braises & Farces.

Braise pour toutes sortes de grosses Viandes.

Prenez une braisière & la foncez de bardes de lard, tranches de bœuf, des ognons coupez en tranches; ensuite, mettez-y la Viande que vous avez à y mettre, & l'assaisonnez de sel, poivre, ognons, carotes, basilic, thin, laurier, clous, & achevez de le couvrir de tranches de bœuf, bardes de lard, la mouillez d'eau, une bouteille de vin blanc, & la mettez cuire feu dessus & dessous; vous pouvez dans cette façon de braise, faire cuire des aloyaux, des culottes de bœuf, des rôt-de-bif de mouton, des reins de mouton, des cuisseaux de veau, des roulades de bœuf, & autres grosses viandes que l'on met en braise.

Braise Blanche.

Prenez une braisière ou marmite, & la foncez de bardes de lard, tranches de veau, des ognons coupez en tranches; vous y pouvez mettre des dindons, des poulardes, toutes sortes de viandes, assaisonnez dessus de sel, de poivre, basilic, thin, laurier, ail, clous de girofle; & faites

Tome I.

R

cui-

cuire vos Viandes : cette braisè peut vous servir pour toutes sortes de roulades, & Viandes blanches.

Farce de Poissons.

Il faut prendre des carpes, des brochets, & autres Poissons, que vous aurez, les habiller, les désosser, & hacher toutes ces chairs sur la table; mettez-y une mie de pain cuite dans du lait, huit à neuf jaunes d'œufs, & faites fouëter le blanc en nége; mettez-y un bon morceau de beurre, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons hachez, truffes, si vous en avez; mettez votre Farce, dans un mortier avec vos blancs d'œufs; pilez le tout ensemble; ensuite, tirez votre Farce, & vous en servez pour tout ce que vous jugerez à propos, pour grenades & grénadins en maigre, pour des pains de carpes & de soles: cette farce ne se fait point autrement.

Hachi pour toutes sortes de petits Pains.

Ayez poulardes ou poulets de cuit, tirez-en les chairs, & les faites hachers; étant hachez, mettez dans une casserole un morceau de beurre, un petit oignon haché bien fin, ou de la ciboule, & le passé quelques tours sur le feu; ensuites, ajoutez-y des champignons hachez & truffes, si vous en avez; ensuite, mouillez-le d'un peu de jus & de votre coulis; observez qu'il soit d'un bon goût & assè lié; mettez-y votre viande hachée, & un jus de citron, & vous pouvez vous en servir pour toutes sortes de petits Pains que vous trouverez en plusieurs articles.

cles. Vous pouvez faire des hachis de perdrix, ou de faisants de même que celui ci-dessus; la différence est qu'il faut faire piller vos carcasses de perdrix ou de faisants, & les ferez passer à l'étamine avec un peu de votre coulis, & cela vous sert pour lier vos hachis de perdrix, & vous en servez pour toutes sortes de petits Pains.

Godiveau d'un Poupeton.

Prenez de la cuisse de veau, de bonne graisse blanchie, & du lard blanchi, le tout bien haché: mettez-y quelques truffes & champignons hachez, de la ciboule, du persil, une mie de pain cuite dans de la crème, quatre œufs, deux entiers & deux jaunes; & formez le Poupeton comme un pâté dans une poupetonnière, ou une casserole, avec des bardes de lard dessous. Prenez ensuite des petits pigeons, avec des crêtes, quelques ris de veau, champignons, truffes, & le mouillez de jus: étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez de coulis. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le laissez refroidir; ensuite, vous l'arrangez dans votre Poupeton, & le couvrez du même Godiveau, & avec un œuf battu vous l'unissez bien proprement, & le mettez au four: étant cuit, vous le dégraissez bien, & le renversez dans le plat que vous voulez servir. Voyez qu'il soit de belle couleur; & au-dessus, vous y faites un trou de la longueur d'un écu, & y mettez un coulis clair, ou une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée. L'on fait des Poupetons de cailles, de perdreaux, de faisants d'eau, d'ortolans, & de tout ce que l'on veut; il n'y a que le ra-

gout qu'on met dedans qui en fait la différence ; le même Godiveau sert toujours.

Farce à la Crème.

Prenez un morceau de veau, ôtez-en les nerfs & la peau ; coupez-le par morceaux avec un morceau de lard, & un morceau de graisse de bœuf ; mettez le tout sur le feu dans une casserole, & passez-le quelque tems sur le feu ; ensuite, assaisonnez-le de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, une pointe d'ail ; après cela, mettez-le tout sur une table, & hachez-le bien ; étant haché, mettez-y un morceau de mie de pain, gros comme le poignet, cuite dans du lait, & sept ou huit jaunes d'œufs, & fouëttez la moitié des blancs en neige ; mettez le tout dans un mortier, & le faites bien piler ensemble. Vous vous servirez de cette Farce pour toutes sortes de poulardes en crépinés à la Crème, & autre chose où vous en aurez besoin, comme pour les grenades, grenadins, pommes d'ambour, &c.

Petite Farce cuite pour toutes sortes de petites Viandes.

Ayez un poulet ou poularde cuite à la broche, & enlevez la chair, & la faites hacher avec un morceau de graisse de bœuf blanchie, un morceau de lard, de même une tétine de veau, un petit morceau de jambon cuit ; faites bien hacher le tout : étant haché, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons & truffes, si vous en avez, le tout légèrement, pour que cela ne domine point, un petit mor-
ceau

ceau de pain cuit dans du lait, un couple d'œufs; achevez de hacher bien le tout ensemble, & vous en servez pour toutes sortes de viandes qui demandent une Farce cuite: vous pouvez aussi faire des Farces de perdreaux ou de pigeons, & vous vous en servez pour tout ce que vous jugerez à propos. Cette sorte de Farce peut aussi vous servir pour des boucons & pour des rissoles; celle de perdrix sera toujours la meilleure pour vos rissoles; quand vous en pourrez avoir, servez vous en préféablement à toutes autres.

F I N.

R 3

T A-



T A B L E

D. E. S.

M A T I E R E S

Contenuës en ce

PREMIER VOLUME.

D *Evoir du Maître d'Hôtel,* Pag. 2

CHAPITRE PREMIER.

Des Potages & Bouillons.

B ouillon, que l'on appelle Mitonnage,	Pag. 9
Oille à la Française,	10
Oille à l'Espagnol,	11
Autre Oille à l'Espagnol,	12
Autre Oille à l'Espagnol,	13
Potage à la Jambe de Bois,	14
Potage au Pié de Bœuf,	15
Potage de Cerfeüil à la Hollandoise,	ibid.
Potage de Santé à l'Orge perlée, à la Hollandoise,	16
Potage de Ris à la Polonoise, que l'on nomme Rous- sole,	ibid.
Oille au Ris, au Coulis d'Ecrevices,	17
Oille au Ris, au Coulis à la Reine,	ibid.
R 4	Pe-

TABLE DES

<i>Potage à la Galbeure, autrement Beurnoise,</i>	18
<i>Kervel-Maes: Est un Potage qui se mange ordinairement, dans le mois de Mars & Avril, pour le Gras,</i>	19
<i>Potage de Fricandeaux Glacez,</i>	ibid.
<i>Potage de Cardes Piquées & Glacées,</i>	20
<i>Potage de Mouton à l'Angloise,</i>	21
<i>Bisque de Pomarde,</i>	22
<i>Bisque de Cailles, & Autres,</i>	23
<i>Bisque de Pigeons à la St. Cloux, au jus de Veau,</i>	ibid.
<i>Autre Potage, ou Bisque de Pigeons à la St. Cloux, au Blanc,</i>	24
<i>Potage à la Jacobinne,</i>	25
<i>Potage à la Houzarde,</i>	26
<i>Potage de Marrons,</i>	27
<i>Potage de Soles en Gras,</i>	ibid.
<i>Potage aux Pois à la Bourgeoise,</i>	28
<i>Autre Manière,</i>	29
<i>Potage de Canards aux Navets,</i>	30
<i>Potage de Perdrix aux Choax,</i>	31
<i>Potage de Perdrix à la Reine,</i>	32
<i>Autre Potage blanc à la Reine,</i>	33
<i>Potage aux Cardons d'Espagne,</i>	34
<i>Soupe à la Bourgeoise,</i>	35
<i>Croûtes aux petits Pois verts,</i>	36
<i>Croûtes à la Purée verte,</i>	ibid.
<i>Croûtes au Coulis de Nentilles,</i>	37
<i>Potage de Croûtes aux Côtes de Poupier,</i>	ibid.
<i>Potage au Coulis de Nentilles,</i>	ibid.
<i>Potage de Racines,</i>	38
<i>Potage de Perdrix aux Nentilles,</i>	ibid.
<i>Potage de Tortues en Gras,</i>	39
<i>Potage d'Abatis d'Oisons,</i>	40
<i>Potage de Têtes d'Agneaux,</i>	ibid.
<i>Potage sans Eau,</i>	41
<i>Potage</i>	

M A T I E R E S .

<i>Potage de Santé, autrement dit, Julienne, avec une Poularde par-dessus,</i>	42
<i>Potage de Santé aux Oignons,</i>	ibid.
<i>Potage de Poulets farcis aux Concombres,</i>	43
<i>Potage de Poulets aux Ecrevices,</i>	44
<i>Potage de Poulets au Ris, aux Ecrevices,</i>	45
<i>Potage de Poulets au Ris,</i>	46
<i>Potage de Profitrolle,</i>	ibid.
<i>Potage de Profitrolle au Blanc,</i>	48
<i>Potage de Profitrolle aux Ecrevices,</i>	ibid.
<i>Potage de Cailles, Perdreaux ou Pigeons au Profit- trolle,</i>	ibid.
<i>Autre Potage de Profitrolle,</i>	49
<i>Potage de Pigeons aux Oignons,</i>	ibid.
<i>Potage au Parmesan,</i>	50
<i>Potage de Perdrix,</i>	51
<i>Potage de Dindon à la Chicorée,</i>	ibid.
<i>Potage de Chapon aux Huitres,</i>	52
<i>Croûtes au Coulis d'Ecrevices,</i>	53
<i>Croûtes au Coulis de Perdrix,</i>	54
<i>Croûtes aux Moufferons,</i>	ibid.
<i>Croûtes aux Champignons,</i>	55
<i>Croûtes aux Truffes,</i>	ibid.
<i>Croûtes aux Morilles,</i>	ibid.
<i>Croûtes aux Pointes d'Asperges,</i>	56
<i>Croûtes au Parmesan, à la Piémontoise,</i>	ibid.
<i>Bain - Marie,</i>	57
<i>Bouillon du Matin, pour le Déjeuné,</i>	58

A V E R T I S S E M E N T .

Potage dont se servoit M. le Duc de Bouillon
dans ses Maladies, Pag. 59
Bouil-

R 5

T A B L E D E S

<i>Bouillon d'Ecrevices naturel, pour purifier la Masse du sang,</i>	60
<i>Bouillon de Cresson,</i>	ibid.
<i>Bouillon de Cerfeuil,</i>	61
<i>Autre Bouillon de Cerfeuil,</i>	ibid.
<i>Bouillon de Chicorée Sauvage,</i>	ibid.
<i>Bouillon d'Escarsonnaire,</i>	62
<i>Bouillon de Navets pour le Rhume,</i>	ibid.
<i>Restaurant, bon pour des Personnes âgées, foibles & épuisées, pour réchauffer le Sang,</i>	ibid.
<i>Bouillon Consommé,</i>	64
<i>Eau de Veau,</i>	ibid.
<i>Eau de Poulet,</i>	ibid.
<i>Eau de Chapon,</i>	ibid.
<i>Bouillon, dont les Pauvres peuvent user, au lieu de Bouillon à la viande,</i>	65
<i>Manière de faire un Potage pour une ou deux Personnes,</i>	66
<i>Manière de faire des Potages à peu de frais pour des Pauvres,</i>	ibid.
<i>Distribution du Potage ci-dessus,</i>	68
<i>Autre Bouillon pour les Pauvres, ou Malades, ou en Santé,</i>	ibid.
<i>Composition de Bouillons & Potages Maigres,</i>	69
<i>Manière de faire les Bouillons des Enfants,</i>	70
<i>Manière de faire les Panades pour les Enfants,</i>	71
<i>Panade de Grüau,</i>	ibid.
<i>Panade pour les Convalescens, ou ceux qui n'ont point d'appetit,</i>	72
<i>Manière de faire les Bouillons Rafraichissans & Medecinaux,</i>	ibid.
<i>Bouillon de Veau Rafraichissant,</i>	74
<i>Eau de Poulet simple,</i>	75
<i>Bouillon de Poulet pectoral,</i>	ibid.
<i>Bouillon de Foie de Veau, léger & rafraichissant,</i>	76
<i>Bouil-</i>	

M A T I E R E S.

Bouillon aux Herbes, humectant & rafraichissant,	77
Bouillon d'Ecrevices, pour adoucir le Sang, ibid.	
Bouillon de Viperes, pour purifier la Masse du Sang,	78
Bouillon Rouge convenable dans les Maladies où les aperitifs sont indiquez, comme dans celles des Reins, & de la Vessie, & dans les obstructions, selon l'Ordonnance des Medecins, ibid.	
Bouillon avec le Poulmon de veau dans les maux de Poitrine.	97
Bouillon pour les maux de Têtes opiniâtres,	80
Bouillon amer, dans toutes les Maladies d'estomac, dans les vomissement, &c.	81
Autre Bouillon avec le Poulmon de veau, dans les maux de Poitrines,	ibid.
Bouillon avec le Poulet, dans les maux de Poi- trines,	82
Bouillon d'Escargots, & de Grenouilles, dans les Toux seches,	ibid.
Bouillon dans les obstructions du Mesentere du Foie, & de la Ratte,	83
Bouillon dans les Vapeurs,	ibid.
Grand Bouillon fait de Tablettes, facile à trans- porter, & à conserver pendant un an, & plus,	84

CHAPITRE II.

Des Boudins.

B oudins Blanc,	Pag. 88
Autres Boudins Blanc,	89
Boudin au Sang,	ibid.
	Bou-

TABLE DES

<i>Boudin de Foies gras de Volailles,</i>	90
<i>Andouilles de Cochon,</i>	69
<i>Andouilles de Veau,</i>	ibid.
<i>Andouillettes de Veau,</i>	92

CHAPITRE III.

Des Coulis & Jus.

M <i>Manière de faire le Jus,</i>	Pag. 94
<i>Jus de Veau,</i>	ibid.
<i>Coulis Ordinaire,</i>	95
<i>Coulis d'une autre Façon,</i>	97
<i>Coulis d'une autre Façon,</i>	98
<i>Autre façon de Coulis,</i>	ibid.
<i>Essence de Jambon,</i>	99
<i>Autre Essence de Jambon,</i>	100
<i>Coulis à l'Italienne,</i>	101
<i>Coulis d'Ecrevices,</i>	102
<i>Coulis d'Ecrevices d'une autre façon pour les Po-</i>	103
<i>tages,</i>	103
<i>Autre Coulis d'Ecrevices à demi-roux pour des Po-</i>	ibid.
<i>tages,</i>	ibid.
<i>Coulis blanc à la Reine,</i>	104
<i>Coulis verd aux petits Pois,</i>	105
<i>Coulis verd pour des Potages,</i>	ibid.
<i>Coulis de Pois verts,</i>	106
<i>Coulis de Perdrix,</i>	107
<i>Coulis de Nentilles,</i>	ibid.
<i>Sauße à l'Italienne,</i>	108
<i>Sauße à la Romaine,</i>	109
<i>Autre Sauße à l'Italienne,</i>	ibid.
	<i>Sauße</i>

MATIERES

<i>Sausse en Ravigotte,</i>	110
<i>Sausse en Ravigotte d'une autre façon,</i>	ibid.
<i>Sausse en Ravigotte d'une autre façon,</i>	111
<i>Sausse en Ravigotte d'une autre façon,</i>	ibid.
<i>Sausse en Ravigotte d'une autre façon à la Bourgeoise,</i>	ibid.
<i>Sausse Douce,</i>	112
<i>Sausse au Fenouil & Groseilles vertes,</i>	ibid.
<i>Sausse barbee,</i>	ibid.
<i>Salspicon,</i>	113
<i>Sausse en Remoulade chaude,</i>	ibid.
<i>Sausse en Remoulade d'une autre façon,</i>	114
<i>Poivrade liée,</i>	ibid.
<i>Sausse à la Carpe,</i>	115
<i>Sausse aux Câpres,</i>	ibid.
<i>Sausse aux Truffes,</i>	116
<i>Sausse aux Oignons,</i>	ibid.
<i>Sausse à la Ciboule avec le Rô,</i>	ibid.
<i>Sausse au Verjus,</i>	ibid.
<i>Autre Sausse au Verjus,</i>	117
<i>Sausse aux Mousserons nouveaux,</i>	ibid.
<i>Sausse au pauvre Homme,</i>	ibid.
<i>Sausse au pauvre Homme à l'Huile,</i>	ibid.
<i>Sausse à Poivrade,</i>	ibid.
<i>Sausse Robert,</i>	118
<i>Sausse au Jambon,</i>	ibid.
<i>Sausse Verte,</i>	119
<i>Sausse à l'Angloise pour les Cochons de Lait,</i>	ibid.
<i>Sausse à l'Espagnolle,</i>	ibid.

CHA-

TABLE DES

CHAPITRE IV.

Des Entrées de Terrines, en Gras & en Maigre.

T errine à la Régence,	Pag. 121
Terrine de Queuës de Mouton aux Mar- rons,	122
Terrine de Queuës de Mouton aux Navets,	123
Terrine de Queuës de Mouton, & du petit Lard aux Cboux,	124
Terrine de Queuës de Mouton aux Concombres,	125
Terrine de Tendrons de Veau aux petits Pois Verds, à la Bourgeoise,	ibid.
Terrine de Tendrons de Veau à la Purée Verte, aux Pointes d'Asperges, & aux Cœurs de Lai- snës,	126
Terrine de Filets de Mouton aux Concombres,	127
Terrine de Filets de Bœuf à la Sauffe hachée,	128
Hochepot,	ibid.
Terrine de Poulets aux Concombres,	129
Terrine à la Bavaoise,	130
Terrine d'Ailerons,	131
Terrine de Filets de Soles à l'Italienne,	132
Terrine de Lotes,	ibid.
Terrine de Truites,	133
Autre Terrine de Truites,	ibid.
Terrine de Pigeons aux Ecrevices,	134
Terrine de Perdrix au Coulis de Nentilles,	135
Terrine de Bécasses,	136
Terrine de Lièvres & Lévreaux,	137
Terrine de Lapreaux,	ibid.
Terrine de Saumon,	138
Terrine de Saumon en Gras,	ibid.
Ter-	

M A T I E R E S

<i>Terrine de Brochets & d'Anguilles en Maigre,</i>	139
<i>Terrine de Soles,</i>	140
<i>Terrine de filets de Soles en Gras,</i>	ibid.
<i>Terrine de Macreuse en Maigre,</i>	141

C H A P I T R E V.

Des Entrées de Dindons & Dindonneaux.

D indons farcis aux Ecrevices,	Pag. 143
<i>Dindons aux Ecrevices d'une autre façon,</i>	144
<i>Dindons aux Huitres,</i>	145
<i>Dindons aux Huitres, au Coulis d'Ecrevices,</i>	ibid.
<i>Dindons aux Huitres, à la Hollandoise,</i>	146
<i>Autre Entrée de Dindons,</i>	ibid.
<i>Dindons aux Huitres, à la Flamande,</i>	147
<i>Entrée de Dindons Glacéz,</i>	ibid.
<i>Dindons à l'Acbia, à la broche,</i>	148
<i>Dindons aux Maingots, à la broche,</i>	149
<i>Dindons à l'Echalote, à la broche,</i>	ibid.
<i>Dindons en Botines,</i>	ibid.
<i>Entrée d'Ailes de Dindons,</i>	151
<i>Dindons accompagnez à la broche,</i>	ibid.
<i>Dindons aux Truffes à la broche,</i>	152
<i>Dindons à la Poêle,</i>	153
<i>Dindonneaux aux Moufferons,</i>	154
<i>Dindonneaux aux Concombres farcis à la broche,</i>	155
<i>Dindons à l'Italienne, à la broche,</i>	156
<i>Autre Entrée de Dindonneaux à l'Italienne,</i>	157
<i>Dindons, ou Chapons en Galantines,</i>	ibid.
<i>Dindons à la Passepiere,</i>	159
<i>Dindons aux Oignons, à la broche,</i>	ibid.
<i>Dindons en Fricandeaux,</i>	160
<i>Din-</i>	

TABLE DES

<i>Dindons en Bistou,</i>	160
<i>Dindons en Vallon,</i>	161
<i>Dindons en Grenadins,</i>	162
<i>Dindons au Jambon,</i>	163
<i>Dindons en Hérifson,</i>	164
<i>Dindons aux Marrons, & petites Saussices, à la Broche,</i>	165
<i>Dindons aux Cardons d'Espagne,</i>	166
<i>Dindons à la Crème,</i>	167
<i>Dindons à la Crème, à la Broche,</i>	168
<i>Dindons à la Sausse à la Carpe,</i>	ibid.
<i>Dindons à la Sausse au Brochet,</i>	169
<i>Dindons à la Braise,</i>	170
<i>Dindons aux gros Oignons,</i>	ibid.
<i>Dindons en Grêpines,</i>	171
<i>Dindons à la Potonoise au Safran,</i>	172
<i>Dindons ou Chapons à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Dindons aux Anguilles,</i>	174
<i>Dindons bouilli à l'Angloise au Celeri,</i>	175
<i>Dindons en Chauffon,</i>	176

CHAPITRE VI.

Des Entrées de Grives, Vanneaux, Sarcelles, & Tourterelles.

<i>Entrée de Fricassée de Grives à la Moscovi-</i>	Pag. 177
<i>te,</i>	
<i>Entrée de Grives au Vin de Champagne,</i>	178
<i>Entrée de Grives au Genève,</i>	ibid.
<i>Entrée de Grives à la Paisanne,</i>	179
<i>Entrée de Vanneaux à la Moscovite,</i>	ibid.
<i>Entrée de Vanneaux au Vin de Champagne,</i>	180
<i>Entrée Vanneaux à la Paisanne,</i>	ibid.
	Sar-

M A T I E R E S.

<i>Sarcelles aux Olives,</i>	181
<i>Sarcelles à l'Echalote,</i>	182
<i>Sarcelles au jus d'Orange,</i>	ibid.
<i>Sarcelles aux Truffes,</i>	ibid.
<i>Sarcelles aux Huitres,</i>	183.
<i>Autres Sarcelles aux Huitres,</i>	ibid.
<i>Sarcelles aux Cardons d'Espagne,</i>	184
<i>Sarcelles à la Braïse,</i>	185
<i>Tourterelles à la d'Humelles,</i>	ibid.
<i>Tourterelles au vin de Champagne,</i>	186
<i>Tourterelles à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Tourterelles au Gratin,</i>	187
<i>Tourterelles au Fenouil,</i>	188

C H A P I T R E V I I.

Des Bécasses, Bécassines, Oies & Alouettes.

B écasses au Vin, pour Entrée,	Pag. 190
<i>Salmi de Bécasses au Vin,</i>	ibid.
<i>Bécassines en sur-tout,</i>	191
<i>Bécasses aux Olives,</i>	ibid.
<i>Autres Bécasses aux Huitres,</i>	192
<i>Entrée d'Oisons aux petits Pois,</i>	193
<i>Entrée d'Oies aux Marrons, & aux Saussices,</i>	194
<i>Entrée d'Oies à la Gascogne,</i>	195
<i>Entrée de Cuisses d'Oies,</i>	ibid.
<i>Autre façon,</i>	196
<i>Autre façon,</i>	ibid.
<i>Autre façon,</i>	ibid.
<i>Alouettes en Ragoût,</i>	ibid.
<i>Alouettes en Quaiße,</i>	197
<i>Alouettes à la sauge,</i>	ibid.
<i>Alouettes au Gratin Coloré de Parmesan,</i>	198

Tome L

S

CHA-

TABLE DES

CHAPITRE VIII.

Des Perdrix & Perdreaux.

E Ntrée de Perdreaux en Melon,	Pag. 199
Perdreaux à la Saint Cloux, dans la saison des jeunes,	200
Perdreaux dépezés au Beurre de Venvre, où autre bon Beurre,	201
Perdreaux à la Sausse à l'Espagnole,	202
Perdreaux aux Olives,	ibid.
Perdreaux aux Huitres à la Broche,	203
Perdreaux à la Flamande, aux Huitres, à la bro- che,	204
Perdreaux aux Huitres, à l'Italienne, au blanc,	ibid.
Autres Perdreaux, à l'Italienne, aux Huitres,	205
Perdreaux aux Maingots,	206
Perdreaux aux Truffes Vertes,	ibid.
Perdreaux aux Truffes, à l'Italienne,	207
Perdreaux à la Moscovite,	208
Perdrix à la Braise,	ibid.
Perdrix aux Choux,	209
Perdrix au Bœuf,	ibid.
Perdreaux à la Reine,	210
Perdreaux à l'Achia,	211
Perdreaux aux fines herbes,	ibid.
Perdreaux aux Ecrevices,	212
Perdreaux en Fricandeaux,	213
Perdreaux en Grenadins,	214
Perdreaux à l'Espagnole,	ibid.
Perdreaux à la Polonoise,	215
Per-	

M A T I E R E S.

<i>Perdreaux à la Polonoise, qui s'appelle Bigoche, &</i>	
<i>en bon François, Galimafrée,</i>	216
<i>Hachis de Perdrix,</i>	ibid.
<i>Perdreaux à la Quando,</i>	217
<i>Perdreaux à la Carpe,</i>	ibid.

CHAPITRE IX.

Des Entrées de Mouton.

G rosse Entrée d'un Rôt-de-Bif de Mouton,	Pag. 219
<i>Rôt-de-Bif de Mouton à la Sainte Menoux,</i>	ibid.
<i>Rôt-de-Bif de Mouton aux fines Herbes, à la Bro-</i>	
<i>che,</i>	220
<i>Selle de Mouton à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Rôt-de-Bif en Sur-tout,</i>	221
<i>Gigot de Mouton à l'Angloise,</i>	222
<i>Gigot de Mouton aux Navets, à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Gigot de Mouton à l'eau,</i>	223
<i>Gigot de Mouton à la Braïse,</i>	ibid.
<i>Gigot de Mouton à l'eau, piqué & glacé,</i>	ibid.
<i>Gigot de Mouton en Saucisson,</i>	224
<i>Gigot de Mouton à la Paisanne,</i>	225
<i>Epaule de Mouton en Roulades,</i>	ibid.
<i>Epaule de Mouton fourée aux Navets,</i>	226
<i>Epaule de Mouton à la Rouchi,</i>	227
<i>Epaule de Mouton en Epigramme,</i>	ibid.
<i>Epaule de Mouton en Hachis,</i>	228
<i>Epaule de Mouton en Hachis à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Rôt-de-Bif de Mouton aux Navets, à l'Angloise,</i>	
	229
	Gigot

TABLE DES

<i>Gigot de Mouton en Chevreuil,</i>	229
<i>Fricandeaux de Mouton,</i>	230
<i>Carbonnades de Mouton Glacées,</i>	231
<i>Filets de Mouton Piqués & Glacés,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de Mouton Glacées, aux Epinars,</i>	232
<i>Côtelettes de Mouton Grillées,</i>	ibid.
<i>Escalopes de Mouton,</i>	233
<i>Quaré de Mouton piqué de Persil,</i>	234
<i>Autre Quaré de Mouton à la Broche,</i>	ibid.
<i>Galimafrée de Mouton à la Moscovite,</i>	ibid.
<i>Rôtions de Mouton,</i>	235
<i>Gigot de Mouton en Epigrame,</i>	236
<i>Quarés de Mouton, Piqués & Glacés,</i>	237
<i>Quarés de Mouton en Casserole Glacés,</i>	ibid.
<i>Filets de Mouton Piqués & Glacés, à la Chicorée,</i>	238
<i>Queuës de Mouton au Ris,</i>	239
<i>Queuës de Mouton frites au Parmesan,</i>	240
<i>Queuës de Mouton au Parmesan, d'une autre façon,</i>	ibid.
<i>Queuës de Mouton à la Sainte-Menon,</i>	ibid.
<i>Queuës de Mouton Farties frites,</i>	241
<i>Queuës de Mouton frites,</i>	ibid.

C H A P I T R E X.

Des Entrées de Grenades, Grenadins, & Princesses.

G renade de Veau,	Pag. 242
G renade de Concombres,	243
G renade de Choux-fleurs,	245
G renade de Carottes,	246

MATIÈRES.

<i>Grenade d'Anguilles,</i>	245
<i>Grenade d'Ecrevices,</i>	246
<i>Grenadins,</i>	247
<i>Autres petits Grenadins,</i>	248
<i>Grenadins aux Laituës,</i>	249
<i>Entrée de Princesses,</i>	250
<i>Autres Princesses,</i>	251
<i>Entrée de Pommes d'Amour,</i>	252
<i>Autre Entrée de Pommes d'Amour,</i>	254
<i>Autre Entrée de Pommes d'Amour en maigre,</i>	255

CHAPITRE XI.

Des Braises & Farces.

B raise pour toutes sortes de grosses Viandes,	Pag. 257
<i>Braise blanche,</i>	ibid.
<i>Farce de Poissons,</i>	258
<i>Hachis pour toutes sortes de petits Pains,</i>	ibid.
<i>Godiveau d'un Poupeton,</i>	259
<i>Farce à la Crème,</i>	260
<i>Petite Tarce cuites pour toutes sortes de petites Vian des,</i>	ibid

F I N.

LE
CUI SINIER
MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes

D E R E P A S,

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISÉ EN CINQ VOLUMES,

Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle; & des Des-
seins de Table dans le grand goût d'aujourd'hui,
gravez en Taille-douce;

D E D I É

A Son Altesse Serenissime

MONSEIGNEUR LE PRINCE
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.

PAR LE SIEUR
VINCENT LA CHAPELLE,

Son Chef de Cuisine.

S E C O N D E E D I T I O N

Revue, corrigée & augmentée.

T O M E S E C O N D.



A L A H A T E.

Aux Dépens de L'AUTEUR.

M. DCC. XLII.



T A B L E
D E S
C H A P I T R E S
contenus en ce
S E C O N D V O L U M E .

C H A P I T R E P R E M I E R .

D U R ô t , Pag. 1

C H A P I T R E I I .

Des Entrées de Poulets , 8

C H A P I T R E I I I .

Des Faisans , 61

C H A P I T R E I V .

Des Entrées de Veau , 71

C H A P I T R E V .

Des Pâtes chauds , dressez de Poisson , 101

C H A P I T R E V I .

Des Pâtes chauds de toutes sortes de Volailles blan-
ches , 121

Voyez pag. 151. lig. 5. coriandres, lisez corintbes.

* 2

C H A -

TABLE DES CHAPITRES.

CHAPITRE VII.

De Pâtisserie, 158

CHAPITRE VIII.

Des Entrées de Pigeons, 217

T A B L E

D E S

P L A N C H E S.

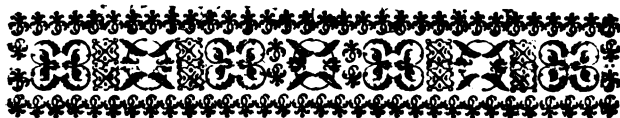
Modèle d'une Terrine pour une Oïlle, en grand, à la tête du Vol.

Menu d'une Table de soixante Couverts, servie à trois Services, avec le Dessin en Taille-douce, N. III. à la tête du Vol.

Menu d'une Table de quarante Couverts, servie à trois Services, pour un Souper, avec le Dessin en Taille-douce, N. IV. à la tête du Vol.



LE



LE CUISINIER MODERNE,

*Qui apprend à donner toutes sortes de
Repas en gras & en maigre, d'une
manière plus délicate que ce qui en
a été écrit jusqu'à présent.*



CHAPITRE PREMIER.

Du Rôt.

Roti.



Uoiqu'il semble n'y avoir rien que de facile dans ce qui regarde le Rôt; j'ai crûs qu'il ne falloit pas laisser d'en dire quelque chose; non pas pour marquer le degré de cuisson nécessaire, ou le tems qu'il faut à chaque pièce pour être Rotie bien à propos, parce qu'on en à l'œil, & suivant la grosseur, & la solidité des viandes; mais bien pour expliquer la manière de les aprêter avant, que de les mettre à la broche, par exemple:

Plumez proprement des Cailles, & Caillo-
teaux, les vuides, & les envelopez d'une bar-
Tome II. A de.

LE CUISINIER

de de lard, & feuilles de vignes, & les embrochez dans une brochette, les attacher à la broche, & les faire cuire, & les servez chaudement.

Les Faisants, & les Faisants-d'eau étant plumés & vidés, vous les ficelés, & les faites refaire, les épluchez proprement, & les piquez de lard fin; étant bien piqués, vous les mettez à la broche, & les pliez de papier, & les mettez cuire à petit feu; étant presque cuits; ôtez le papier, leur faites prendre une belle couleur, tirez-les de la broche, & les servez proprement.

Les Perdrix, les Perdreaux, & Gelinotes s'accoutument de la même manière.

Les Bécasses & Bécassines étant plumés, vous les trouvez, leur bec fert de brochette, & on ne les vide point, vous les faites refaire, & les piquez de même lard; étant piqués, mettez-les à la broche cuire à propos: on peut y mettre une Rotie dessous; étant cuites à propos, tirez-les, & les servez proprement.

Les Pluviers & Grives s'apprêtent de même.

Les Dindonneaux, Dindons, & Dindes, vous septuez, les plumés, & les laissez mortifier; étant mortifiés, vous les videz, & trouvez proprement, & les faites blanchir sur la braïse; étant blanchies, & bien épluchez, vous les ficelés, & les piquez proprement de même lard; étant bien piqués, mettez-les à la broche, les pliez de papier, & les faites cuire à propos; étant presque cuits, tirez le papier, & leur faites prendre une belle couleur d'or, tirez-les de la broche, & les servez chaudement.

Les Poules de Coq, & les Campiars, se servent de même.

Les Chapons, & les Poulardes étant plumés &

& mortifiés, vous les vuidez, & les refaites sur de la braise; étant blanchis & bien épluchées, vous les ficelz, les bardez, & les embrochez, & les mettez cuire, & leur faites prendre une belle couleur, les uirer & les servir proprement.

Les Poulets gras, & les Poulets de grains étant plumés, & mortifiés, vuidez-les, & les faites refaire sur de la braise; étant refaits, & bien épluchez, ficelz-les, & les piquez de même lard; étant bien piquez, embrochez-les, les pliez de papier, & les mettez cuire; étant presque cuits, ôtez le papier, & leur faites prendre une belle couleur dorée, les ôtez de la broche, & les servez chaudement.

L'on barde les Poulets gras, de même que les Chapons, & Poulardes.

Les Ramiers & Rameraux étant plumés; vuidez-les, & les trouffez, & les faites refaire sur de la braise, étant refaits & bien épluchez; vous les piquez de même lard, & les mettez à la broche, pliez de papier, & les mettez cuire; étant cuits, ôtez le papier, & leur faites prendre couleur, les tirez, & les déficelz, & servez chaudement.

Les Tourterelles s'accommodent, & se servent de même.

Les Canards, Sarcelles, & autres Oyseaux de rivière se doivent vuider, trouffer, & être mis à la broche, sans être piquez; un moment après avoir été mis à la broche, les flambez, & achez de les cuire.

Les Oies sauvages grasses, étant bien plumées, épluchées, trouffez-les, & les faites refaire; ensuite, mettez-les à la broche, & les faites cuire à propos: ayant pris une belle couleur, tirez-les, & les servez chaudement.

~ Videz, & bardez les Oisons, & faites une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboule & persil, assaisonné de sel, poivre, muscade, & une mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien haché, & mettez le tout dans le corps de l'Oison, & le faites cuire à la broche; étant cuit, panez-le de mie de pain, & le servez chaudement.

Les Aloüettes étant plumées, on les flambe, on les trouffe, & on les barde, en les passant dans une petite brochette, on les attache à la broche, & on les met cuire; étant cuites, panez-les, les tirez, & servez chaudement.

Les Mauviettes étant plumées & refaites, piquez-les de même lard, & les mettez dans une broche, & les attachez à la broche, & les faites cuire; étant cuites, tirez-les, & les servez chaudement. Elles ne se voident point, non plus que les Aloüettes. Vous pouvez aussi les servir quand elles sont piquées.

Les Bec-figures étant plumez, on leur coupe la tête & les pieds; on les barde, & on les met en une brochette; on les attache à la broche, & on les met cuire; étant cuits, on les pane, on les tire, & on les sert chaudement.

Lévreaux, & Lapreaux, dépouillez-les, & les éventrez, frottez les Lévreaux de leur sang, après avoir été blanchis sur de la braise, & les Lapreaux étant videz, & blanchis sur la braise, frottez-les par tout d'un morceau de lard; ensuite, piquez-les de petit lard; mettez-les en accolade suivant leur grosseur; s'ils sont forts, mettez-les à demi accolade; faites-les cuire bien à propos, leur donnez une belle couleur, & servez chaudement.

Le Chevreuil entier, ou en Rôt-de-Bif, étant dé-

M O D E R N E

dépouillé proprement, accommodez-le de manière sur la braise, en le soutenant des mains, ou mettez-le pour plus de facilité sur un gril, & faites-le piquer de petit lard; & mettez-le mariner suivant le tems de la saison; étant mariné; mettez-le à la broche, envelopé de bonnes bardes de lard & de papier, arrosez-le de sa marinade; faites-le cuire; étant cuit, le tirez, & & servez chaudement avec poivrade & sausse douce.

Le Sanglier, le Cerf & le Dain, se font de la même manière que le Chevreuil.

L'Agneau entier ou en quartier étant dépouillé, trouffez-le, & le faites blanchir à l'eau; si c'est en entier à la broche, si c'est en quartier, blanchissez-le sur de la braise soutenu en l'air par un hâtelet, l'humectez de tems en tems d'un peu d'eau tiède; étant blanchi, piquez-le de petit lard, mettez-le à la broche, après l'avoir piqué, & y mettez quelques bardes de lard sur les flancs, l'enveloppez de papier; faites-le cuire; sa cuisson va à une heure & demi; que le feu soit modéré; étant cuit, tirez les bardes de lard & le papier: si votre Rôt-de-Bif n'est pas piqué jusque dessus la croupe, vous le panerez d'une mie de pain bien fine, lui ferez prendre une belle couleur; ensuite, tirez-le, le dressez dans son plat & parez les bouts de cuisseau; que le bout des os soient bien propres, & le garnissez de cresson, si vous en avez, & une sausse verte, & servez chaudement.

Pigeons & Ortolans.

Ayez des petits Pigeons nouveaux nés de huit à dix jours, tuez-les, & les faites bien sai-

6 LE CUISINIER

gner, videz-les, & les mettez sur la braise ; quand ils sont bien blanchis, frottez-les d'un peu de lard, enveloppez-les dans une serviette ; tenez-les chaudement pour avoir plus de facilité à les éplucher ; troupez-leur la tête & le bout des pattes, ayez des bardes assez longues pour qu'elles puissent faire le tour de votre Pigeon ; prenez votre hâtelet, & votre barde de lard dans le milieu, & votre feuille de vigne ; ensuite, passez votre brochette au travers de votre Pigeon, & ramenez la feuille de vigne par-dessus l'estomac, & la bardez de lard en même tems & l'autre bout par-dessus, & ensuite enfoncez-le dans votre hâtelet, & en faites de même à tous les autres ; passez au bout de ficelle des deux côtés de vos Pigeons ; pour soutenir les bardes de lard ; crainte qu'elles ne se cassent ; attachez-les sur une broche, & les couchez sur le feu ; faites-les cuire, & prenez garde que votre feu ne soit point trop ardent ; étant cuits ; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement.

Prenez des Ortolans, épluchez-les bien ; coupez les bouts des ongles, & ôtez-en les yeux ; ensuite, vous les mettez sur un petit hâtelet d'argent ou autre ; attachez-les sur une broche, prêt à mettre sur le feu quand votre Rôt est parti ; couchez vos Ortolans au feu, flambez-les légèrement, & ayez une demi-douzaine de blancs d'œufs plus d'amoidié fottetez avec quelques plumes de Canards, ou autres qui soient fermes, & jetez avec vos plumes les blancs d'œufs dessus vos Ortolans, dessus & dessous, & qu'ils soient à grand feu ; d'abord qu'ils auront une couleur d'or, tirez-les, & servez promptement. Pour ce qui regarde le Rôt maigre, de quel-

le

le qualité que le poisson soit, étant bien écailé, lavé, & bien essuyé, vous le poudrez de farine; & le faites frire dans du beurre raffiné; étant frit; d'une belle couleur, vous pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, dressez-le dessus, & servez chaudement. Vous pouvez aussi le faire frire dans du sain-doux pour les jours gras; & dans de l'huile pour les jours-maigres; les Carpes & les Brochets, doivent être marinez avec vinaigre, sel, poivre, fines herbes, &c.

Aloüettes à l'Angloise.

Ayez des Aloüettes, plumez-les, & les épluchez bien proprement; ensuite, vous les trempez dans de l'œuf battu, & les panerez les unes après les autres; vous les embrocherez sur un hâtolet, & les ferez cuire à la broche; & les servez pour Rôt.



C H A P I T R E I I I .

Des Entrées de Poulets.

Poulets farcis aux Ecrevices à la broche.

Prenez des Poulets, épluchez-les bien proprement, flambez-les, vuidez-les de même, passez les doigts entre la peau & la chair; ôtez-en l'estomac, & faites ensuite de la chair de l'estomac une farce de cette manière. Prenez de la graisse de bœuf, du lard blanchi, une tétine de veau blanchie, de la chair de Poulet; quelques champignons, des truffes, ou des mousserons, si vous en avez, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, de la mie de pain, cuite dans du lait, ou dans de la crème; un couple d'œufs crus, le tout bien haché, & de bon goût. Vous mettrez une partie de cette farce dans le corps de vos Poulets, & ensuite un petit ragoût des queues d'Ecrivices, & mousserons, avec un peu de coulis d'Ecrivices; ensuite, remettez la farce par-dessus, & fermez bien les deux bouts; faites-les refaire dans une casserole avec du beurre, sel, poivre, persil, & ciboule, & faites principalement qu'ils soient bien blanc; passez ensuite une brochette aux travers des cuisses des Poulets, & attachez-les à la broche, & enveloppez-les de bardes de lard, & du papier bien ficelé, & les faites cuire à petit feu: Lorsqu'ils

qu'ils seront cuits, tirez-les, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat sur lequel vous les voulez servir; mettez-y ensuite un ragoût de queues d'Ecrevices par-dessus; servez-les chaudement pour Entrée. Vous pouvez servir une autre fois vos Poulets en mettant par-dessus un coulis d'Ecrevices, à la place des queues.

Poulets aux Ecrevices d'une autre façon.

Prenez des Poulets, flambez-les, épluchez-les bien proprement, & les vuidez de même; mettez ensuite les foies sur la table avec un peu de lard rapé, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes, si vous en avez, & un morceau de beurre; hachez le tout, mettez-le dans le corps de vos Poulets, & faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil en branche, & ciboule, sel, poivre, & fines herbes; quand vos Poulets sont bien blanchis, mettez-les à la broche, & enveloppez-les de bardes de lard, & de feuilles de papier; lorsqu'ils seront cuits, dressez-les dans leur plat, & y mettez un ragoût comme il est dit dans l'article précédent, ou bien un coulis d'Ecrevices. Une autre fois, au lieu de hacher les foies de vos Poulets, coupez-les en quatre, ou en six morceaux, avec quelques autres foies, & des queues d'Ecrevices, du lard rapé, persil haché, ciboules, sel, poivre, fines épices, fines herbes; le tout mêlé ensemble: mettez dans le corps de vos Poulets, & blanchissez-les comme cy-dessus: lorsqu'ils seront cuits, dressez-les dans leur plat, &

10 LE CUISINIER

mettez-y un coulis d'Ecrevices, & servez chaudement.

Poulets aux Huitres.

Prenez des Poulets, flambez-les; épatez-les proprement; & vuidez-les; coupez-en les foies par morceaux avec une douzaine d'Huitres, & un morceau de beurre; assaisonnez ces foies, avec du sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, persil, ciboules, & mettez le tout dans une casserole que vous laisserez un moment sur le feu; ensuite, mettez les dans le corps de vos Poulets; & faites-les rebaisser comme il est dit ci-dessus. En les mettant à la broche, bardez-les avec des bardes de lard; que vous couvrirez avec des feuilles de papier; ayez ensuite un ragoût d'Huitres tout prêt, pour quand vos Poulets seront cuits; voiel la manière de le faire. Prenez deux douzaines d'Huitres; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & remettez-les ensuite dans l'eau froide; ôtez-en les durillons, & les ayant fait égoutter, mettez-les dans une casserole avec une cuillerée d'essence de jambon; suivant que vous jugerez à propos; car si vous n'avez qu'un Poulet, il n'en faut pas tant; faites-les bouillir sur le feu: & d'égraissez-les bien, & l'ayant ensuite goûtés; mettez-y vos Huitres, & changez-les de casserole: quand vos Poulets seront cuits; mettez-y votre ragoût par-dessus avec un jus de citron, & ayez soin qu'ils soient de bon goût; & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux Huitres, au coulis d'Ecrevices.

Prenez des Poulets, & les accommodés comme ceux ci-dessus, avec cette différence, qu'au lieu de mettre une essence de jambon, vous employerez un bon coulis d'Ecrevices que vous mettrez par-dessus; & le servirez chaudement pour Entrée.

Poulets aux Huitres, à la Hollandoise.

Ayez des Poulets, accommodés comme ceux ci-dessus; faites-les cuire à la broche, & lorsqu'ils seront cuits, faites votre ragout d'Huitres, de cette manière. Blanchissez vos Huitres en telle quantité que vous jugerez à propos; étant blanchies, épluchez-les barbes & ôtez-en les durillons. Mettez dans une casserole du bon beurre, une pincée de farine, une goûte de jus, assaisonné de sel, poivre muscade, & un filet de vinaigre; mettez ensuite, la casserole sur le fourneau; la sausse étant liée, jetez-y vos Huitres, & observez qu'elles soient de bon goût: lorsque vos Poulets seront cuits, dressez-les dans leur plat, versez-y le ragout d'Huitres par-dessus, & servez chaudement. Une autre fois, faites seulement blanchir vos Huitres dans leur eau, que vous gardez, épluchez-les comme ci-dessus; & l'eau étant reposée, mettez-en une partie dans une casserole bien étamée, avec un couple d'anchois hachés, & un peu de jus; faites-les, ensuite, bouillir, & y mettez votre beurre, dont il faut qu'un morceau soit manié dans la farine; la sausse étant liée, jetez-y vos Huitres, étant prêt à servir, dressez vos Poulets, & mettez le

ragoût d'Huitres par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous pouvez mettre du persil blanchi, & haché; & une autre fois des citrons coupez en petits dez.

Poulets aux Huitres, à la Flamande.

Prenez des Poulets, accommodez-les comme ci-devant, faites votre ragoût de la manière qui suit; faites blanchir vos Huitres dans leur eau que vous garderez; épluchez-les comme les autres ci-devant; mettez une partie de leur eau dans une casserole, avec quatre jaunes d'œufs, un morceau de beurre, persil, estragon, le tout bien blanchi, & haché, citron coupé en dez, un anchois haché, sel, poivre muscade, & vos Huitres; mettez-les sur le feu; mais prenez garde que la fausse ne tourne pas; vos Poulets étant cuits, débroschez-les, & détachez les ailes, & les cuisses du corps, & cifelez-en l'estomac, & l'écrassez entre deux plats; ensuite, mettez votre ragoût d'Huitres par-dessus vos Poulets; voyez que cela soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à la Monmorenci.

Prenez des Poulets, flambez-les, videz-les, trouvez-les, & les faites refaire sur la braise; ensuite, faites-les piquer de petit lard, étant piqués, fendez-les sur le dos, & mettez un petit ragoût de ris de veau, champignons, truffes, si vous en avez, & quelques culs d'artichaux; mettez-les cuire dans une casserole avec des bardes de l'art, de jambon, & de veau; mettez-les

les cuire ; étant cuits , tirez-les , & y mettez une cuillerée de bouillon ; faites-le bouillir un peu ; ensuite , passez ce bouillon dans un tamis de soie , & le dégraissez bien ; remettez ce bouillon sur le feu , & le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel ; ensuite , mettez-y vos Poulets , & mettez le lard dans le caramel , & le mettez sur des cendres chaudes , afin qu'il se glace comme il faut ; étant prêt à servir , mettez une essence de jambon , ou bien une sausse à l'Italienne dans votre plat , & ensuite vos Poulets par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à l'Achia , à la broche.

Prenez des Poulets , flambez-les , épluchez-les & les vuidez proprement ; mettez les foies sur la table , avec du lard rapé , persil , ciboules , sel , poivre , fines herbes , fines épices , un morceau de beurre , bien haché ensemble ; ensuite , mettez le tout dans le corps de vos Poulets , & les faites refaire dans une casserole avec de bon beurre , persil en branches , ciboules , sel , poivre , fines herbes , & sur-tout qu'ils soient bien blancs , & bien ronds , mettez-les à la broche , & les pliez de bardes de lard , & de papier ; & les faites cuire. Une autre fois vous ne hachez point vos foies , vous les coupez seulement en quatre ou cinq , avec quelques autres , & des filets de l'Achia , & assaisonnez comme les autres ci-devant. Prenez de l'Achia , autant que vous jugerez à propos , coupez-les en filets , & les faites blanchir à l'eau bouillante ; étant blanchis , mettez-les dans l'eau froide ; ensuite , mettez-les égouter
sur

14 LE CUISINIER

sur un tamis; vous les mettez dans une casserole avec de bon jus, du coulis, & les faites bouillir un bouillon. Les Poulets étant cuits, vous les mettez dans leur plat, & votre ragoût d'Anhia par-dessus; voyez que cela ait du goût, & de l'ail, & léger, afin que cela puisse flatter la vue, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux Anchois, à la broche.

Prenez des Poulets, & les accommodés comme ceux-ci devant, & les mettez à la broche; prenez des Anchois & les lavez, hachez-en un couple, & coupez les autres en filets. Ceux qui sont hachez; vous les mettez dans une casserole avec de bon coulis, & du jus, & un jus de citron; vos Poulets étant cuits, tirez-les de la broche, & les dressez dans leur plat; arrangez vos Anchois en filets par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets en Bottines.

Prenez trois beaux Poulets, flambez-les légèrement, lèvez-en les cuisses, & faites en sorte qu'il y reste de la peau autant qu'il se pourra; ensuite, vous lèvez les ailes, & vous laissez les ailerons; il ne faut point laisser de peau aux ailes, afin qu'on les puisse bien piquer, & les faites cuire comme un fricandeau de veau; vous prenez ensuite les estomacs qui restent, coupez-en la chair en dez avec ce qui reste sur la carcasse; ensuite, prenez vos cuisses, & en tirez les gros os, & la chair, sans en offenser la peau; vous laissez un petit bout des bouts de la cuisse, comme un manche d'une cotelette;

lette; ensuite, vous coupez encore cette chair de cuisse en dez, avec des champignons, quelques filets de perdreaux, & de jambon, coupez en petits dez; ajoutez-y des ris de veau, des truffes, persil, ciboules, un peu de lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices; & mettez le tout un moment sur le feu: voyez si le tout est de bon goût, & y mettez un jus de citron; ensuite, vous étendez la peau de vos cuisses, & vous mettez de ce salpicon dedans chaque cuisse, que vous coulez ensuite; vous les mettez cuire dans une petite braise; étant cuites, tirez-les égoutter, dressez-les dans votre plat, & vos ailes glacées entre chaque cuisse, & mettez une essence de jambon dessus, servez chaudement pour Entrée.

Une autre fois, au lieu de salpicon, vous pouvez vous servir de farce, & les faire piquer de petit lard, & les autres aussi si vous voulez,

Entrée d'Ailes de Poulets.

Pour ce qui regarde les Ailes de Poulets, quand elles sont piquées, vous les mettez cuire dans une casserole avec tranches de veau, & de jambon, un couple d'ognons, trois ou quatre clous de girofle, & bon bouillon; étant cuites, vous les tirez de la casserole, & les tenez chaudement; passez le bouillon où elles ont cuites, & le dégraissez bien; ensuite, vous le remettez sur le feu, & le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; prenez soin qu'il ne devienne pas noir; ensuite, vous y arrangez vos Ailes, le lard sur le caramel, & les mettez sur des cendres chaudes, afin qu'elles se glacent tout doucement: étant prêt à servir,

vir, si elles ne sont pas assez glacées, mettez-les un peu dessus le feu; mais ne les quittez pas, si vous voulez qu'elles soient bien, & vous les servez avec une essence, ou bien vous mettez un peu de coulis, & du jus, dans la casserole où ils ont cuits, & un peu de bouillon, avec un jus de citron; dégraissez-le bien; passez-le dans un tamis de soie, & le mettez dans le plat que vous devez servir avec les Ailes dessus; & observez que cela soit de bon goût; & servez chaudement pour Entrée: vous les pouvez servir avec un ragoût de chicorée ou de celeri, ou de cardons d'Espagne, ou de laitues, ou de montans de chicons, ou de cotons de pourprier, ou de pointes d'asperges, cela dépend de l'Officier qui travaille.

Poulet à la Tartare.

Epluchez bien vôtre Poulet, & coupez-le en deux, & le battez avec le plat du couperet; ensuite, mettez-le dans une casserole, avec des bardes lard; sel, poivre, fines herbes, fines épices; persil, ciboules, & laissez mitonner tout doucement, jusqu'à ce qu'il soit presque cuit; ensuite, vous le panez, & le faites griller sur le gril; observez qu'il ait une belle couleur; ensuite, vous le servez avec une remoulade, ou bien avec du jus, & un jus de citron par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets accompagnés, à la broche.

Epluchez bien vos Poulets, & les vaidez; ensuite, tirez les os de l'estomac du côté du jabot: il faut avoir tout prêt un petit ragoût, des
petits

petits pigeons à la cuillière; avec des crêtes, champignons, truffes, & le mettez dans le corps de vos Poulets; bouchez les par les deux bouts, avec un peu de farce; ensuite, mettez-les à la broche, envelopé de bardes de lard, & de papier; préparez un ragoût de ris de veau, de champignons, des crêtes, des queues d'écrevices, le tout marqué dans une casserole; vous y mettez une cuillérée de bonne essence, & bon jus, & vous le mettez cuire; ensuite, il faut avoir une demi-douzaine d'écrevices, & une demi-douzaine de ris de veau, piquez & glacez de la même manière que je marqué les ailes de Poulets; vos Poulets étant cuit, vous les débroschez, & les dressez dans leur plat; & votre ragoût étant de bon goût, & bien dégraissé, mettez-y un jus de citron, & dressez par-dessus vos Poulets & les ris de veau autour, & les écrevices aussi: observez qu'après que vos écrevices sont cuites, il en faut éplucher la queue, & mettre un petit salpicon dans le corps de vos écrevices, fait avec champignons, truffes, moufferons, & mouillez avec un peu de coulis; ensuite, vous emplissez le corps des écrevices, & les mettez dans un petit assaisonnement, pour qu'elles prennent du goût; après, vous les mettez autour de vos Poulets, entre chaque ris de veau une écrevice, & servez chaudement pour Entrée. Si on n'a pas de belles écrevices, on se contentera des moyennes en épluchant la queue.

Poulets à la Française.

Ayez des Poulets, trouvez-les, & mettez un petit ragoût dans le corps, & envelopez-les de bardes de lard, avec du papier autour; mettez-

Jet à la broche, & quand ils seront cuits, vous les servez avec une sausse hachée, ou bien un ragoût dessus; ou ce que vous jugerez à propos.

Poulets aux Truffes, à la broche.

Prenez des Poulets, les plus fins que vous pouvez trouver, épluchez-les bien, & les videz proprement; rappez du lard sur une assiette, pelez un couple de Truffes vertes, lavez-les bien, & les hachez; mettez-les sur le lard rapé avec du persil, de la ciboule hachée, & tant-soit-peu de basilic, avec les foies de vos Poulets bien hachés, & assaisonnez de sel, poivre, un morceau de beurre; mêlez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulets, & les faites refaire dans une casserole avec de bon beurre, persil, ciboules, sel, poivre; & tant bien rond & bien blanc, ficélez-les, enveloppez-les de bardes de lard & de papier, & les mettez cuire à petit feu: pelez des Truffes vertes, & les lavez bien, coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole avec du jus de veau, & les mettez mitonner à petit feu: assaisonnez de sel, poivre, le tout modéré; étant cuites liez-les de coulis; & les Poulets étant cuits, tirez-les de la broche, les débardez, & les dressez proprement dans le plat où vous voulez les servir; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe; mettez-le dessus les Poulets, & servez-le chaudement pour Entrée.

Les Poulets aux moufférons se font tout de même; sur ces sortes de Poulets, vous y pouvez mettre une sausse à l'échalote, & un jus d'orange,

rangé, ou bien une sauffe à la ciboule, en la faisant friser par les deux bouts, & on ne la fait point blanchir, on la met seulement sur les Poulets en servant, & long comme la moitié du petit doigt, l'on en hache un peu, que l'on met avec un peu de jus, du sel, poivre, & un peu de coulis; on le fait bouillir un bouillon; ensuite, un jus de citron; ensuite, on la met par-dessus les Poulets: si on a point de coulis, on met un petit morceau de beurre manié, & au lieu de citron du verjus.

Poulets aux fines herbes, à la broche.

Prenez des Poulets, épluchez-les, & les videz proprement; ratillez du lard, un peu de jambon bien haché que vous mettez avec le lard rapé, un peu de basilic, du persil & de la ciboule; les foies des Poulets hachez, assaisonnez de sel, poivre; mêlez le tout ensemble, & le mettez dans le corps des Poulets: vous observerez qu'il ne faut jamais couper les boutons; faites-les refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboule, le tout en branches, & les faites embrocher, enveloppez de bardes de lard, & pliez de papier, & les mettez cuire à petit feu: Etant cuits, tirez-les, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez servir, & mettez dessus une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux Concombres farcis, à la broche.

Prenez des Poulets, épluchez-les, videz-les proprement, & en ôtez l'estomac, & le défar-

sez; mettez la chair sur une table avec un peu de jambon, du lard blanchi, & une tétine de veau blanchie, des champignons, un peu de persil & de ciboule, tant-soit-peu de fines herbes, & fines épices, trois ou quatre jaunes d'œufs, de la mie de pain, cuite dans de la crème, ou dans du lait; ensuite, laissez-la refroidir; étant froide, mettez-la avec la farce; hachez bien le tout ensemble, & en mettez un peu de cette farce dans le fond de vos Poulets; ensuite, un petit ragoût de Concombres dedans; ensuite, un peu de farce par-dessus, & les bouchez bien: faites-les refaire, comme les autres ci-devant; passez une brochette aux travers des cuisses, & les mettez à la broche; enveloppez de bardes de lard, & de papier, & le mettez cuire à petit feu; prenez quatre moyens Concombres, pelez-les, & les videz; étant bien videz, faites-les blanchir un boüillon; étant blanchis, mettez-les à l'eau froide; ensuite, farcissez-les de la même farce, & les farinez par les deux bouts; mettez dans une casserole quelques bardes de lard, & y arrangez vos Concombres; assaisonnez-les, & mouillez-les d'une cuillerée de boüillon du derrière de la marmite, & les mettez cuire; prenez une demi cuillerée de votre coulis, & le mettez dans une casserole, & le faites boüillir; voyez que ce coulis soit d'un bon goût; vos Poulets étant cuits, tirez-les, & les dressez proprement dans leur plat; ensuite, tirez vos Concombres, égoûtez, & les mettez autour de vos Poulets, & mettez votre coulis par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement. NB. L'on accommode les Chapons de même que les Poulets qui sont marquez ci-dessus.

Poulets à l'Italienne, à la broche.

Prenez vos Poulets, épluchez-les, & les vuidez comme ceux-ci devant; prenez du persil, & de la ciboule, champignons, truffes, les foies de vos Poulets; du lard rapé; un morceau de bon beurre, de fines herbes, de fines épices; hachez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulets; arrêtez-les par les deux bouts, comme il est marqué en plusieurs endroits; ensuite, faites-les refaire dans une casserole, comme il est marqué ci-devant; ensuite, mettez-les à la broche, & les pliez de bardes de lard, & de papier; prenez du persil, ciboule, de l'estragon, baume, & les faites blanchir; étant blanchis, pressez-les bien pour en tirer l'eau; ensuite, hachez-les bien menu; & en mettez dans une casserole la quantité que vous jugerez à propos, avec quatre jaunes d'oufs; un verre de vin de Champagne, un demi-verre d'huile; un couple d'anchois hachés, la moitié d'un citron coupé en dez, une pincée de poivre concassé, du sel, un couple de rocamboles hachés bien menu; mettez le tout sur le feu, & le lié avec un peu de coulis; mais prenez garde qu'elle ne tourne; ensuite, tirez les Poulets de la broche, débardez-les, & les dressez dans leur plat avec votre fausse par-dessus; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Entrée de Poulets à l'Italienne.

Prenez des Poulets, habillez-les comme ceux-ci devant; faites-les refaire dans une casserole comme les autres; excepté qu'il ne faut point

mettre de beurre ; vous mettrez de l'huile, & du jus de citron ; étant refaits, vous les laisserez mariner, & les mettrez à la broche, pliez de lardes de lard, & de papier : étant cuits, dressez-les, & mettez une saussé à l'Italienne par-dessus. Vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Sausses. Les Poulets à l'Espagnolle s'accoutument de la même manière, il n'y a que la saussé qui en fait la différence : vous trouverez la manière de faire la saussé au Chapitre des Coulis & Saussé.

Poulets en Galantines.

Prenez des Poulets, selon la quantité des Galantines, flambez-les, & les épouchez proprement ; ensuite, fendez-les par-dessus le dos, ôtez en la peau, le plus proprement que vous pourrez, & prenez garde de la casser ; ensuite, prenez les blancs de vos volailles, & les coupez en filets, avec du jambon en filets, du lard en filets, des pistaches en filets, arrangez le tout sur un plat, prenez le restant de la chair de vos Poulets, avec une noix de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de boeuf, un morceau de jambon ; coupez le tout en petits morceaux, & le mettez sur une table, avec persil, ciboule, fines herbes, fines épices, sel, poivre ; hachez bien le tout ensemble, & y mettez quelques jaunes d'œufs, pilez le tout dans un mortier, & observez que votre farce soit d'un bon goût ; ensuite, étendez vos peaux de Poulets sur une table, & y faites un lit de farce ; ensuite, vous faites un filet du blanc de vos Poulets, un filet de jambon, un filet de lard, un filet de pistaches, un filet de jaunes d'œufs durs, & vous

vous

vous en servez pour des entremets froids ; ensuite, un lit de farce par-dessus : vous continuez de même jusqu'à ce que la peau de vos Poulets soit pleine ; ensuite, vous faites rejoindre votre peau de Poulets, comme si elle étoit entière ; vous la coulez ; ensuite, vous les faites cuire dans une petite braise blanche : vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Braises ; prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop : étant cuits, ôtez-les du feu, & les laissez refroidir dans leur braise, afin qu'ils prennent du goût ; vous les servez entiers sur des serviettes, battonnez, ou bien coupez en tranches, ou pour servir de garnitures à quelques autres gros entremets : ils se servent chauds, si on les sert pour Entrée, avec une essence de jambon par-dessus ; ou bien coupez en tranches, avec une essence. Les Dindons en Galantines se font de même.

Poulets à la Passépierre.

Prenez des Poulets, épluchez-les bien proprement, & les vuidez ; hachez-en les foies, avec un peu de lard rapé, un morceau de beurre ; champignons, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices ; hachez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulets, & les faites refaire comme il est marqué ci-devant ; ensuite, mettez-les à la broche, & les pliez de bardes de lard, & de papier ; prenez ensuite de la Passépierre, épluchez-la, & jetez ce qui se trouve dur, & la faites blanchir à l'eau bouillante ; après, mettez-la à l'eau fraîche ; ensuite, dans une casserole avec une demi cuillerée à pot de jus, & une demi cuillerée de conlis ; faites bouillir le tout un moment ; & vos Pou-

fez ; mettez la chair sur une table avec un peu de jambon , du lard blanchi , & une tétine de veau blanchie , des champignons , un peu de persil & de ciboule , tant-soit-peu de fines herbes , & fines épices , trois ou quatre jaunes d'œufs , de la mie de pain , cuite dans de la crème , ou dans du lait ; ensuite , laissez-la refroidir ; étant froide , mettez-la avec la farce ; hachez bien le tout ensemble , & en mettez un peu de cette farce dans le fond de vos Poulets ; ensuite , un petit ragoût de Concombres dedans ; ensuite , un peu de farce par-dessus , & les bouchez bien : faites-les refaire , comme les autres ci-devant ; passez une brochette aux travers des cuisses , & les mettez à la broche ; enveloppez de bardes de lard , & de papier , & le mettez cuire à petit feu ; prenez quatre moyens Concombres , pelez-les , & les vuidez ; étant bien vuidez , faites-les blanchir un boüillon ; étant blanchis , mettez-les à l'eau froide ; ensuite , farcissez-les de la même farce , & les farinez par les deux bouts ; mettez dans une casserole quelques bardes de lard , & y arrangez vos Concombres ; assaisonnez-les , & mouillez-les d'une cuillerée de boüillon du derrière de la marmite , & les mettez cuire ; prenez une demi cuillerée de votre coulis , & le mettez dans une casserole , & le faites bouillir ; voyez que ce coulis soit d'un bon goût ; vos Poulets étant cuits , tirez-les , & les dressez proprement dans leur plat ; ensuite , tirez vos Concombres , égouttez , & les mettez autour de vos Poulets , & mettez votre coulis par-dessus , & un jus de citron , & servez chaudement. NB. L'on accommode les Chapons de même que les Poulets qui sont marquez ci-dessus.

Poulets à l'Italienne, à la broche.

Prenez vos Poulets, épluchez-les, & les videz comme ceux-ci devant; prenez du persil, & de la ciboule, champignons, truffes, les foies de vos Poulets, du lard rapé, un morceau de bon beurre, de fines herbes, des fines épices; hachez-le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulets; arrêtez-les par les deux bouts, comme il est marqué en plusieurs endroits; ensuite, faites-les refaire dans une casserole, comme il est marqué ci-devant; ensuite, mettez-les à la broche, & les pliez de bardes de lard, & de papier; prenez du persil, ciboule, de l'estragon, baume, & les faites blanchir; étant blanchis, pressez-les bien pour en tirer l'eau; ensuite, hachez-les bien menu, & en mettez dans une casserole la quantité que vous jugerez à propos, avec quatre jaunes d'œufs, un verre de vin de Champagne, un demi-verre d'huile, un couple d'anchois hachés, la moitié d'un citron coupé en dez, une pincée de poivre concassé, du sel, un couple de rocamboles hachées bien menu; mettez tout sur le feu, & le lié avec un peu de coulis; mais prenez garde qu'elle ne tourne; ensuite, tuez les Poulets de la broche, débardez-les, & les dressez dans leur plat avec votre sausse par-dessus; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Entrée de Poulets à l'Italienne.

Prenez des Poulets, habillez-les comme ceux-ci devant; faites-les refaire dans une casserole comme les autres; excepté qu'il ne faut point

nez deux ou trois douzaines de petits Oignons ; épluchez-les , & les faites blanchir ; étant blanchis , mettez-les dans l'eau fraîche ; mettez-les ensuite dans une casserole avec de bon bouillon ; étant presque cuits , liez-les d'une bonne essence de jambon , & achevez de les faire cuire doucement ; étant cuits , dégraissez-les bien , & y mettez un jus de citron ; vos Poulets étant cuits , tirez-les de la broche , & les dressez proprement dans le plat où vous les voulez servir , & mettez les Oignons sur vos Poulets : voyez que la sauce soit d'un bon goût , & servez chaudement pour Entrée.

Poulets en Boîteille.

Prenez des Poulets , épluchez-les , flambez les pattes , les ailes & la tête le plus proprement qu'il vous sera possible ; videz-les par le col , & en tirez tous les os en général ; & une partie de la chair : observez qu'il ne faut point fendre beaucoup la peau à côté du col ; faites une farce comme les farces de Poulets à la crème : toutes la différence qu'il y a , vous la ferez un peu plus légère , & plus de blancs d'œufs fouetté en nége ; il faut avoir une Boîteille d'un verre bien mince , le gouleau un peu plus grand que les Boîteilles ordinaires ; faites entrer vos Poulets le plus adroitement que vous pourrez : ensuite , vous tiendrez toujours la peau en haut comme un boyau , & vous y entonnerez de votre farce presque à moitié pleine ; il faut avoir un petit ragoût tout prêt , fait avec des filets de Poulets ou de Poulardes , & coupez le plus fin qu'il vous sera possible , & fort court , & des filets de perdrix , truffes , si vous en avez ,
filets

filet de crêtes mouillez d'un peu de beillon, l'affaïsonnez; & observez qu'il soit d'un bon goût, & le liez d'un petit coulis blanc à la Reine, & un jus de citron, & la mettez dans votre Poulet, & achevez de le remplir avec le reste de votre farce, & attachez la tête avec la peau au dessus du col de votre Bouteille: vous pouvez prendre une autre fois des Poulets, & en former des poires, un pied vous sert pour la queue d'une poire; un gros Poulet vous servira de deux poires: pour le faire bien, il faut avoir un petit Poulet, un pied sert pour la queue de la poire, & le remplissez de la même farce, & du même ragoût: observez de le rendre en figure de poire autant que vous pourrez, & les faire cuire dans une petite braïse blanche; étant cuit, vous les servez avec un petit coulis blanc à la Reine, ou une essence de jambon, ou une sausse à l'Italienne; une autre fois vous les ferez piquer de petit lard de tous côtez, & les faire cuire de même; & prenez garde qu'il ne soit pas trop cuit à cause du lard; & vous ayez une glace qui est marquée dans plusieurs endroits des fricandeaux de veau tout prêts, & vous les glacerez le mieux qu'il vous sera possible; vous en pouvez faire des Poulardes, une Poularde en forme quatre, un Chapon, Din-dori de même: vous pouvez en faire aussi des Perdrix, des Pigeons, des Phaisants, & des Canards de même: pour ce qui concerne les Poulets en Bouteille, vous en ferez autant; selon la grandeur de votre plat: vous les ferez cuire au bain-marie dans de l'eau; & prenez garde qu'il n'en entre point dans la Bouteille: il faut tout au moins trois heures pour cuire; étant prêt à servir, vous y mettez un petit coulis blanc par le haut

haut de votre Bouteille, & coupez votre Bouteille avec un diamant, afin que ceux qui font à table puisse tirer les Poulets eux-mêmes.

Poulets à la Poêle.

Prenez des Poulets, épluchez-les, flambez-les, & les vuidez, & les fendez sur le dos, tirez-en les gros os des cuisses, & de l'estomac, & troussiez les pieds comme des petits dindons; assaisonnez-les dedans avec sel, & poivre; garnissez une casserole avec des petites tranches de veau, & jambon, tranches d'ognons, basilic, gouffe d'ail hachée, mettez-y vos Poulets, & mettez dans vos Poulets un petit salpicon, fait avec des ris de veau, foies gras, champignons, crêtes; & le mettez dans le corps de vos Poulets, & les couvrir dessus comme dessous; couvrez votre casserole, feu dessous & dessus, & les faites cuire tout doucement; étant cuits, tirez vos Poulets, & les tenez chaudement; mettez dans cette casserole une cuillerée de bouillon, & la faites bouillir: la viande étant cuite, tirez-la, & la passez par une étamine de soie, & dégraissez-la bien, & la mettez sur le feu, & la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite en caramel; ensuite, vous y glarez vos Poulets; étant prêts à servir, dressez vos Poulets dans leur plat, & mettez dans votre casserole un peu de bouillon, du jus & coulis, & un jus de citron: observez qu'elle soit d'un bon goût, & la mettez dessous vos Poulets; une autre fois, vous les pouvez faire sans les glacer, en mettant du jus, & du coulis dans votre casserole, & vous vous servirez de la sausse en la mettant sur vos Poulets.

Pou-

Poulets en Epigramme.

Ayez des Poulets cuits, levez-en les cuisses, & les ailes, & en parez les bouts des manches, & en tirez les gros os des cuisses, & laissez la peau après les ailes, & les cuisses autant que vous pouvez, & levez une partie de la chair en dedans sans defigurer l'aile ni la cuisse; & coupez la chair de l'estomac de vos Poulets en petits filets, le plus fin que vous pouvez, & le rebut des carcasses; hachez-les avec une tétine de veau, un morceau de lard blanchi, un morceau de mie de pain cuite dans du lait, un œuf, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, truffes fraîches, si vous en avez; le tout étant bien haché, & d'un bon goût, vous en couvrirez les ailes, & les cuisses en dedans de l'épaisseur de deux lames de couteau; panez-les de mie de pain, & les arrangez dans une tourtière avec des bardes de lard, & les faites prendre couleur au four; faites un ragoût, mettez dans une casserole un morceau de beurre, champignons coupé en filets, truffes, si vous en avez; passez le tout un moment sur le feu avec une pincée de farine, & mouillé de bouillon, & l'assaisonnez, & mettez une rocambole hachée, & mettez vos filets; observez qu'il soit d'un bon goût, lié d'une liaison, & un jus de citron; dressez-le dans votre plat, & vos cuisses, & ailes par dessus.

Poulets à l'Ail, à la broche.

Prenez des Poulets, épluchez-les, & les videz bien proprement; prénez-en les foyes avec persil, fines herbes, sel, poivre, fines épices, une gouffe d'ail, du lard rapé, un morceau de beurre; hachez bien le tout ensemble, &

& le mettez dans le corps de vos Poulets; faites-les refaire dans une casserole comme les autres ci-devant, & les mettez à la broche enveloppez de bardes de lard, & de papier; & les mettez cuire; ayez une douzaine de gouffes d'Ail, éplûchez-les, & les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchies, & presque cuites, mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis & jus, & mettez le tout sur le feu; faites-le bouillir, & le dégraissez bien; observez que votre coulis soit comme il faut, & y mettez un jus de citron en servant; vos Poulets, étant cuits, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat, & mettez votre ragoût d'Ail par-dessus vos Poulets, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets en Fricandeaux.

Prenez des Poulets, éplûchez-les & les videz; trouvez les cuisses en dedans le corps; faites-les refaire; ensuite, coupez-les en deux; casséz-en un peu les os; faites-les piquer de petit lard: étant piqués, vous les ferez cuire; comme les ailes des Poulets marquez ci-devant, ou comme d'autres Fricandeaux, & les servirez avec une essence de jambon, ou le jus que vous tirez de la casserole où ils auront cuits; vous trouverez cette façon en plusieurs endroits; servez-les chaudement pour Entrée.

Poulets en Puits, aux Moufférons.

Prenez deux Poulets, fendez-en un par le dos; & l'autre par l'estomac, & en tirez tous les gros os; lardez-les de jambon en dedans; ensuite, coulez-les ensemble, de sorte que les deux

deux n'en fassent qu'une. Faites ensuite un ragoût de Moufférons, & en emplissez le corps; bouchez les deux bouts, & les mettez cuire dans une braise sèche; prenez une petite marmite, & y mettez des bardes de lard, tranches de veau, & de jambon; ensuite, mettez-y vos Poulets, & les assaisonnez de sel, poivre, oignons, fines herbes; & ensuite, couvrez-les dessus, & dessous, & les mettez cuire feu dessus, & dessous; lorsqu'ils seront cuits, tirez-les, & mettez-les égoutter; & ensuite, dressez-les dans leur plat, & mettez une essence de jambon dessus, ou bien un petit ragoût de Moufférons, si vous en avez assez.

Poulet en Bâton.

Prenez un Poulet, l'épluchez; fendez-le par dessus le dos, ôtez-en la peau; ensuite, prenez le blanc de votre Poulet, avec quelques blancs de perdrix, & d'autres volailles; mettez le tout en petits dez, du lard, en petits dez, du jambon, en petits dez, des pistaches, en petits dez; prenez ensuite la chair de votre Poulet, ce que vous avez rebuté pour le mettre en filets; un morceau de noix de veau, un morceau de lard, tétine de veau, un morceau de graisse de bœuf; hachez bien le tout, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, une petite pointe d'ail; cassez deux ou trois jaunes d'œufs crus, hachez & mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans un plat; ajoutez-y toutes vos viandes, que vous avez coupées en petits dez, avec des truffes, si vous en avez, coupées de même; remplissez-en la peau de votre Poulet, qu'elle soit ronde comme une bou-

le ;

le; ensuite, vous les mettez cuire dans une petite braise blanche, & servez-le avec une essence de jambon dessus; vous le pouvez, une autre fois, faire piquer de petit lard, & le cuire, comme un fricandeau: vous le pouvez servir froid pour entremets, en le coupant en tranches pour garnir de gros entremets.

Poulet en Vallon.

Poulet en Vallon, c'est à peu-près la même chose, que le Poulet en bûlon, excepté qu'on y laisse les pattes, & les ailes. Prenez un Poulet, épluchez-le bien proprement, & le fendez sur le dos; tirez-en tous les os en général; vous en laisserez un aux cuisses pour que la pate puisse tenir, & le remplissez de farce, comme celui ci-dessus. Ensuite, couvez-le, & lui faites reprendre la figure de Poulet; trouffez-lui les pattes à côté du corps, & les ailes pareillement; pliez votre Poulet dans une étamine, & le faites cuire comme les autres ci-devant; prenez garde qu'il ne cuise pas trop; ensuite, prenez du jambon coupé en tranches, fort minces, batez-les avec le dos de votre couteau, coupez-les en petits filets, le plus mince qu'il vous sera possible; ensuite, en petits dez, comme la tête d'une épingle; mettez-les dans une casserole, avec un petit brin de lard rapé, & le mettez à suer sur un fourneau à petit feu; quand il aura pris un peu de couleur, vous y mettez un petit morceau de beurre; ensuite, une petite pincée de farine, & remuez avec une cuillère de bois, pour faire prendre une couleur d'or à votre farine; ensuite, mouillez-le d'une cuillerée de bouillon; faites-le bouillir, & le dégraissez bien;

si la sauffe n'est pas assez grande ou assez liée, vous n'avez qu'à y ajouter un peu de votre coulis, & votre Poulet étant cuit laissez-le échauffer, & dressez-le dans son plat, & mettez ce petit Salipicon de jambon par-dessus, & un jus de citron; & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous y pouvez mettre des truffes coupées de même, avec une essence de jambon.

Poulets en Grenadins.

Prenez des Poulets, épluchez les bien, fendez-les sur le dos, & les vuidez, ôtez-en tous les os en général; ensuite, remplissez-les d'un salipicon de ris de veau & de jambon, coupez en dez; un peu de lard, & quelques filets de poulets, le tout coupé en dez, & le tout crû, prenez une casserole avec un peu de lard fondu, du persil, de la ciboule; mettez toutes vos viandes, coupées en petits dez, dans une casserole sur le feu, & l'assaisonnez de sel, de poivre & d'un jus de citron; voyez, que cela soit d'un bon goût, & remplissez-en vos Poulets, ramassez-les, & cousez-en les peaux; il faut qu'elles soient rondes comme une bouffe; piquez-les de petit lard, & les mettez cuire dans une casserole, avec des tranches de veau, & de jambon, oignons, un bouquet fait de ciboules, persil, clous de giroffe, branches de basilic, & de thim; mouillez-les de bottillon, & les mettez cuire à petit feu. Etant cuits, tirez-les, & passez votre bottillon dans un tamis de soie; dégraissez-le bien, & le mettez sur le feu, & le laissez diminuer jusqu'à ce que le jus se rende en caramel; ensuite, mettez-y vos Grenadins du

côté du lard, & les remettez sur une cendre chaude, pour qu'ils se glacent à loisir, ou bien sur un fourneau tout doucement; mais ne les quittez pas; & ensuite, dressez-les dans leur plat avec une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à la Marli.

Prenez des Poulets, & les épluchez bien proprement; fendez-les sur le dos, ôtez-en les os des reins, & les gros os des cuisses; prenez du jambon, coupé en filets, gros comme la moitié du petit doigt; assaisonnez de fines herbes, & fines épices, & en piquez vos Poulets en dedans le corps; faites un ragoût de ris de veau, de crêtes, de truffes, champignons, & de moufferons; faites un morceau de pâte avec du sain-doux: formez une abaisse, comme pour faire une tourte; & ensuite, y mettez une barde de lard, & puis vos Poulets par-dessus; & votre ragoût de ris de veau dans vos Poulets, & les fermez; mettez-y des bardes de lard tout autour; ensuite, enveloppez-les le mieux qu'il vous sera possible de cette pâte, mais qu'elle ne redouble pas beaucoup l'un dessus l'autre; gressez une feuille de papier de sain-doux, & pliez vos Poulets en pâte dedans, & les mettez cuire dans une tourtière, ou plafons au four; il faut toujours trois bonnes heures pour qu'ils soient cuits comme il faut; étant cuits, ôtez le papier, mettez-les dans un plat proprement, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets

Poulets au Jambon.

Prenez des Poulets, épluchez-les, & les vuidez; mettez les foies sur vôtre table, avec du lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices, ciboule, persil, champignons, truffes, un morceau de beurre; hachez bien le tout ensemble, mettez-le dans le corps de vos Poulets, & l'arrêter par les deux bouts, & les refaites comme ci-devant; étant refaits, mettez-les à la broche, enveloppez de bardes de lard, & de papier; prenez du Jambon coupé en petites tranches, & les arrangez dans une casserole, & leur faites prendre couleur des deux côtés; ensuite, tirez-les de la casserole, mettez-y un morceau de beurre, & une pincée de farine; remuez avec une cuillière de bois, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur, mouillez-les ensuite de bon bouillon, & de bon jus, prenez garde qu'il ne prenne pas trop de couleur; s'il n'est pas assez lié, joignez-y de vôtre coulis ordinaire; mettez-y un verre de vin blanc, & dégraissez-le bien; vous remettrez vôtre Jambon dans la casserole si vous le jugez à propos; mais vous lui ôtez toute la qualité qu'il peut avoir; cependant, c'est assez l'ordinaire à plusieurs personnes de le remettre dans la casserole. Vos Poulets étant cuits, débardez-les, & dressez-les dans leur plat, arrangez vos tranches de Jambon dessus; ensuite, vôtre essence de Jambon; & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous pouvez couper vôtre Jambon en filets, après qu'il a pris couleur; mais ne le pointez, fut-tout, dans la sauffe.

Poulet en Hérifon.

Prenez un Poulet, épluchez-le, & le vuidez; hachez-en le foie, avec persil, fines épices, fines herbes, ciboules, sel, poivre, lard rapé, un morceau de beurre, le tout bien haché; mettez-le dans votre Poulet, arrêtez-le par les deux bouts, faites-le refaire comme les autres ci-devant; étant refait, piquez-le de petits lardons de jambon; ensuite, mettez-le à la broche, envelopé de bardes de lard, & de papier; étant cuit, débardez-le, dressez-le dans son plat, & mettez par-dessus une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poulet en Hérifon, d'une autre façon.

Prenez un Poulet, épluchez-le, vuidez-le, & l'accommodez, comme ci-devant; mettez-le à la broche, envelopé de bardes de lard, & de papier. Observez que la tête rentre dans le corps, de manière qu'il n'y paroisse que le bout du bec. Ayez deux ou trois douzaines de petits hâtelets, longs comme le petit doigt; (voyez la façon de faire des hâtelets;) prenez du petit lard maigre, coupez-le en petits morceaux larges comme le bout du pouce, & minces comme deux lames de couteau ensemble; mettez-le ensuite dans une casserole sur un fourneau, pour en faire sortir le plus gros de la graisse; mettez-y ensuite, des ris de veau, coupez comme le gros du pouce, quelques champignons, quelques foies gras, persil, & ciboules, fines herbes, liez-les d'une pincée de farine, & les mouillez d'un peu de jus;

en-

ensuite, les laisser refroidir; ayez des petits hâtelets de bois ou de buis, longs comme le pouce, & mettez un morceau de ris de veau, un morceau de lard, un morceau de champignon, jusqu'à ce que le petit hâtelet soit plein; observez qu'il faut qu'il reste du bois pour le piquer sur le Poulet; ensuite, trempez-les, & les faites griller d'une belle couleur, votre Poulet étant cuit, dressez-le dans son plat avec une essence par-dessus, & y piquer vos petits hâtelets par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets en filets, aux Pistaches.

Mettez des Poulets à la broche, & les faites cuire; étant cuits, tirez-les, & lavez-les en les ailes; avec le blanc des estomacs; ayez une petite sausse préparée dans une casserole, avec un bouquet, un peu de bon beurre, des petits champignons coupez en tranches; passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine; remuez le tout, & le mouillez d'une cuillerée de bon bouillon; voyez qu'il soit de bon goût; ayez des Pistaches échaudées & coupées en filets; faites une liaison de quatre ou cinq jaunes d'œufs, & les délayez avec de la crème; & quand vous voyez que la sausse est assez diminuée, liez-la, & y mettez ensuite vos ailes de Poulets dans le blanc, & un jus de citron; observez qu'il faut seulement couper les ailes en deux; ensuite, vous rangez vos filets de Poulets dans le plat, & votre sausse par-dessus, & ensuite les filets de Pistaches. Voyez que le tout soit d'un aussi bon goût qu'il vous sera possible, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux Marrons, à la broche.

Prenez des Poulets, épluchez-les & les videz; hachez-en les foies avec persil, ciboule, lard rapé, beurre, sel, poivre, fines herbes, fines épices; ayez des Marrons épluchez, & les mettez dans la braise pour faire en aller la petite peau; & qu'ils soient cuits ensuite, mettez-les Marrons avec la farce, & mettez le tout dans le corps de vos Poulets, & les faites refaire comme les autres ci-devant: embrochez-les; enveloppez de bardes de lard, & de papier; prenez des Marrons épluchez; mettez-les dans une tourtière, feu dessus, & dessous, & en ôtez la petite peau; ensuite, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, & achevez de les faire cuire; quand ils seront cuits, ôtez le bouillon, & y mettez une demi-cuillerée à pot d'essence, ou de coulis; & un peu de jus; vos Poulets étant cuits, débroschez-les, débardez-les, & les dressez dans leur plat; mettez vos Marrons par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux Cardons d'Espagne, à la broche.

Prenez des Poulets, épluchez-les, & videz-les; mettez les foies sur votre table avec du lard rapé, du beurre, persil, ciboule, champignons; sel, poivre, fines épices, fines herbes; hachez bien le tout; & le mettez dans le corps de vos Poulets; faites-les refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, & ciboule en bâtons; étant refaits, mettez-les à la broche enveloppez de bardes de lard & de papier; ayez des Cardons tout prêts, mettez-les
dans

dans une casserole, avec une demi cuillerée de bon jus de veau, une demi cuillerée de bonne essence de jambon; mettez-y vos Cardons longs comme la moitié du doigt, & qu'ils soient bien blancs; avant que de les mettre dans votre coulis, faites-les bouillir un bouillon, & les dégraissez bien; vous y mettez un jus d'orange en servant: vos Poulets étant cuits, débardez-les, & les dressez dans leur plat, & votre ragoût de Cardons par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets en Filets.

Prenez des Poulets, épluchez-les, & les mettez à la broche, enveloppez de bardes de lard, & de papier; étant cuits, tirez-les, & les laissez refroidir: prenez une casserole avec un morceau de beurre frais, quelques champignons coupez en tranches, mettez la casserole sur un fourneau, & lui donnez quatre ou cinq tours; mettez-y une pincée de farine, & remuez; mouillez-les d'une cuillerée de bon bouillon avec un bouquet assaisonné: il faut couper vos Poulets en Filets, mettez-les dans cette casserole avec quelques queue d'écrevices, liez d'une liaison d'œufs, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux Cerneaux, à la broche.

Prenez des Poulets, épluchez-les, & les videz, hachez les foies avec du lard rapé, un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, fines herbes, fines épices, sel, poivre; hachez bien le tout ensemble, ayez des Cerneaux épluchez; prenez-en une poignée, & mêlez-les

avec votre farce ; mettez-le tout dans vos Poulets, & les mettez à la broche enveloppez de bardes de lard, & de papier ; ayez des Cerneaux, épluchez-en la quantité que vous jugerez à propos ; pour les Poulets, un demi-cent suffit ; étant épluchez, faites-les blanchir à l'eau bouillante, & ensuite, mettez-les dans une casserole, avec une demi cuillerée d'essence de jambon, & un peu de jus ; faites-les bouillir un moment, & les dégraissez bien ; voyez qu'ils soient de bon goût : Vos Poulets étant cuits, tirez-les de la broche, débardez-les, & les dressez dans leur plat ; mettez votre ragoût de Cerneaux par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez servir des chapons tout comme des Poulets.

Poulets en Canellon.

Prenez des Poulets, épluchez-les bien, videz-les, & les coupez par la moitié ; ôtez-en ensuite tous les os, faites une petite farce bien fine, avec un peu de chair de Poulets, un morceau de veau de la cuisse, une tétine de veau, du lard, de la graisse de bœuf, un morceau de jambon, quelques champignons, quelques truffes vertes, persil, ciboule, fines herbes, fines épices, sel, poivre ; hachez bien le tout ensemble ; prenez un morceau de mie de pain, cuite dans du lait, & la mettez avec votre farce, avec des jaunes d'œufs ; ensuite, étendez vos moitiés de Poulets sur la table, & y mettez de cette farce, & roulez-les. Une autre fois, vous les pouvez couper en quatre, & les faire cuire dans une braïse ; étant cuits, tirez-les égoutter, & les dressez dans leur plat, avec une essence de jambon dessus, & servez chaudement pour Entrée ou bien un coulis à la Reine.

Hu.

Poulets à la Crème.

Ayez des Poulets cuits, selon la grandeur de votre plat; prenez un morceau de noix de veau, & en ôtez bien la peau, & le coupez par morceaux, avec un morceau de lard blanchi, de la graisse de bœuf, une tétine de veau, quelques champignons, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel & poivre; mettez le tout dans une casserole sur le feu; quand cela sera cuit, ôtez-le de dessus le feu, & le mettez sur une table, & le hachez bien; étant bien haché, mettez-y un morceau de mie de pain cuit dans du lait; la mie de pain étant froide, mettez-la avec farce, & six jaunes d'œufs, la moitié des blancs d'œufs fouettez en neige; hachez bien le tout ensemble, prenez le plat que vous voulez servir: s'il est d'argent, mettez-y de cette farce dans le fond, & y mettez vos Poulets dessus, & y mettez un peu de cette farce dans les deux bouts; ensuite, mettez-y un petit ragoût fait de ris de veau, de crêtes, champignons; achevez de le recouvrir de farce, & rendez vos Poulets aussi ronds que vous pourrez; cassez un œuf, battez-le, & en dorez vos Poulets; tâchez de les rendre les plus unis, que vous pourrez, & les panez de mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou bien dessous un couvercle de tourtière; étant cuits, & de belle couleur, tirez-les du feu, & les dégraissez bien; nettoyez bien le bord du plat, & mettez un peu d'essence à côté de vos Poulets, & servez chaudement pour Entrée. Quand on n'a point de plat d'argent, on se sert d'une tourtière ensuite, l'on dresse les Poulets dans un plat.

Une autre fois, vous pouvez couper les estomacs

de vos Poulets en petits filets, & les mettre dans un petit ragoût blanc, comme les autres ci-devant.

Poulets à la Crème, à la broche.

Prenez des Poulets, épluchez-les, vuidez-les, & les faites refaire dans une casserole; ensuite, faites des lardons de lard, & de jambon, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboule, & piquez vos Poulets; étant piqués, mettez-les dans une casserole avec une pinte de lait, un morceau de beurre, fines herbes, une pincée de coriandre, du sel, poivre, oignons coupez en tranches, & la mettez un moment sur le feu; ensuite, mettez-les à la broche, & les arrosez de ce lait: étant presque cuits, prenez une chopine de crème avec une petite poignée de farine; délayez bien le tout ensemble, & y mettez un bon morceau de beurre avec du sel; mettez le tout un moment sur le feu, & remuez avec une cuillière de bois; arrosez, ensuite, vos Poulets, & que cela fasse une croûte sur vos Poulets, qui soit d'une belle couleur; vos Poulets étant cuits, tirez-les, & les dressez dans leur plat, & mettez une poivrade liée dessous; & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à la sausse à la Carpe.

Prenez des Poulets, épluchez-les, & les vuidez; hachez les foies avec un peu de persil, ciboules, fines herbes, sel, poivre, un peu de lard rapé, un morceau de beurre, champignons, truffes fraîches, si vous en avez; faites refaire vos Poulets dans une casserole avec du beurre,
per-

persil, ciboules, & sel; ensuite, mettez-les à la broche, enveloppez de bardes de lard, & de papier, & les faites cuire; prenez les laitances de votre Carpe; faites-les blanchir, & les mettez dans votre sausse à la Carpe; vos Poulets étant cuits, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans le plat où vous voulez servir; mettez les laitances à côté de vos Poulets, & la sausse par-dessus, & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire ce Coulis aux Chapi-tres des Coulis & Sausses.

Poulets à la sausse au Brochet.

Prenez des Poulets, & les accommodez comme ceux qui sont à la sausse à la Carpe; toute la différence qu'il y a, c'est qu'au lieu de Carpe l'on se sert de Brochet pour faire le coulis, & au lieu de laitances, on prend quelques filets de Brochet. Une autre fois vous avez des coquilles d'écrevices bien pilées: tirez toutes vos viandes & votre poisson du coulis, & y mettez vos écrevices pilées, & le passez à l'étamine; si vous voulez vous pouvez faire un petit hachis de Brochet, avec quelques blancs de Perdrix, un peu de coulis, & mettre cela dans un plat d'argent, & le faire attacher; vos Poulets étant cuits, tirez-les, & les débardez; dressez-les sur ce hachis; ayez des queues d'écrevices, mettez-les dans votre coulis, & quelques filets de Brochet, pour marquer qu'ils sont à la sausse au brochet; mettez le tout sur vos Poulets: voyez qu'ils soient de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Pou-

Poulets à la braise.

Prenez des Poulets, épluchez-les, & videz-les; trouvez les cuisses en dedans le corps, & les piquez de gros lard, comme la moitié du petit doigt. Assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices; ensuite, lardez vos Poulets & les ficsez, & les faites cuire dans une braise: étant cuits, dressez-les dans leur plat, & y mettez une sausse hachée par-dessus, ou ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, ou une essence de jambon, ou un ragoût d'huitres; cela dépend du goût de l'Officier, pourvu qu'il soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux gros Oignons.

Prenez des Poulets, habillez-les comme ceux ci-devant; lardez-les de gros lard, mettez-les à la broche, & les arrosez de bon beurre. Prenez de gros Oignons, coupez-les en tranches; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; & ensuite, sur le feu: étant de belle couleur, poudrez-les d'une pincée de farine; mouillez-les de jus, assaisonnez-les, & les dégraissez bien; s'ils ne sont pas assez liez, mettez-y un peu de votre coulis; vos Poulets étant cuits, tirez-les, & les dressez dans leur plat; voyez que le ragoût soit de bon goût, & le mettez avec les Oignons par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets en Crêpine.

Prenez des Poulets, épluchez-les, videz-les, & les mettez à la broche; étant cuits laissez-

les-les refroidir, pour faire la farce; prenez un morceau de roüelle de veau, ôtez-en bien les peaux, & les coupez en morceaux, avec un morceau de lard, une tétine de veau, un morceau de graisse de bœuf, quelques champignons, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel & poivre; mettez le tout dans une casserole sur le feu, à suer aux environs d'un quart d'heure; ensuite, mettez cette viande sur la table ou billot, & hachez bien le tout; ensuite, prenez les estomacs de vos Poulets, & les hachez avec l'autre viande; prétez un morceau de mie de pain, & la mettez bouillir dans une casserole avec du lait, jusqu'à ce que la mie de pain soit fort épaisse; après, laissez-la refroidir, & la mettez avec votre farce; ajoutez-y des jaunes d'œufs crus; fouettez trois blancs en neige, & achevez de le bien hacher: il faut avoir un petit ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, cuit d'artichaux, coupez en filets; ayez de la crépine de veau, ou de mouton; ayez autant de morceaux de crépine que de Poulets, mettez un morceau de crépine dans une tourtière, & y mettez votre Poulet ensuite de votre farce; laissez un trou au milieu pour y mettre ce ragoût, & achevez de les couvrir; pliez la crépine tout autour de votre Poulet, & les mettez cuire au four: étant cuits, dressez-les dans leur plat avec une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée, on met chaque Poulet en particulier.

Poulets en Hachis.

Ayez des Poulets cuits, prenez-en la chair, & la faites bien hacher; prenez les carcasses, & les mettez dans une casserole avec de bon
 bouil-

bouillon, un oignon coupé en tranches, du persil, fines herbes: lorsqu'elles auront bien bouilli, passez le bouillon dans un tamis; ensuite, mettez-y un morceau de beurre manié, & faites-le bouillir encore un petit moment; puis, mettez-y votre hachis de Poulets; voyez que votre hachis soit d'un bon goût; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, selon la grandeur de votre hachis; étant lié, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Hachis de Poulets à l'Angloise.

Prenez des Poulets cuits, levez-en la chair, coupez-la par petits dez, & la mettez dans une casserole; faites bouillir les carcasses avec un peu de bouillon; ensuite, passez-les dans un tamis de soie; prenez le bouillon, & y mettez vos filets de Poulets, coupez en petits dez, & les mettez sur le feu; ajoutez-y un morceau de beurre manié dans la farine, & un jus de citron: observez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez dans son plat garnie de mie de pain coupée en équires au tour: Vous pouvez aussi y mettre deux cuisses grillées dessus & les cropions. Vous pouvez servir cette Entrée ici, en petits filets fort fins, de la même manière que cet hachi est fait.

Poulets à la Polonoise, au Safran.

Prenez des Poulets, videz-les, habillez-les, & mettez-les à la broche, plié de bardes de lard & de papier; prenez des oignons, coupez-les par tranches en quantité; & les faites cuire dans une casserole avec du bouillon, le plus blanc que vous pouvez; étant bien cuits, pas-

sez-les à l'étamine, mettez-les dans une casserole, & s'ils sont trop liez, mettez-y du bon bouillon : Il faut qu'ils soient liez comme une essence de jambon; ensuite, prenez du Safran, faites le secher, & bien piler; mettez-le dans un gobelet, ou ce que vous jugerez à propos, une bonne pincée, & y mettez un peu de bouillon chaud, délayez-le bien, & en mettez dans votre coulis peu à peu, jusqu'à ce que vous voyez que la couleur soit belle; il ne faut pas qu'elle domine trop; tirez vos Poulets de la broche, levez-les en les ailes & les cuisses, mettez-les dans le coulis; & ensuite, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous pouvez prendre des racines de persil, & les couper en filets; faites-les cuire, & y ajoutez votre même coulis que ci-devant, & le Safran; au lieu de mettre vos Poulets à la broche, vous les mettez cuire dans la marmite, un quart d'heure suffit; s'ils sont tendres, dépecez-les, & les dressez dans le plat où vous voulez servir; vous mettez votre coulis de racine de persil par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à la Bourgeoise.

Prenez des Poulets, flambez-les, épluchez-les, videz-les, & troussiez-les; prenez une marmite ou pot de terre, mettez-y de l'eau suffisamment pour que vos Poulets puissent tremper; mettez votre pot sur le feu, avec une poigne de sel; & quand votre eau bouillira, vous y mettez vos Poulets, prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop; mettez un morceau de beurre dans une casserole ou un pot de terre,
avec

avec une pincée de farine, muscade, poivre, sel & huitres, & la motillez de bouillon; mettez votre casserole sur le feu, & liez votre sausse; cette sausse étant liée, & de bon goût, tirez vos Poulets, & les dressez dans leur plat avec votre sausse aux huitres par-dessus. Une autre fois, vous prendrez une pincée de persil, quelques vers de ciboules, un peu de câpres, un peu d'estragon, si vous en avez; si vous n'avez que du persil, vous ne ferez pas moins la sausse; mais si vous avez des anchois, vous en hacherez un couple, que vous mettez dans la sausse; vous couperez la moitié, d'un citron en petits dez, après en avoir levé la peau, vous y presserez l'autre moitié & vous mettez un morceau de beurre, avec une pincée de farine, & un peu d'eau, du sel, du poivre; & faites cuire votre sausse: vos Poulets étant cuits, dressez-les avec votre sausse par-dessus. Une autre fois, vous mettez de la chicorée avec vos Poulets; & lorsqu'elle sera cuite, vous lui donnerez trois ou quatre coups de couteau, & vous les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, & une pincée de farine, & les mettez sur le feu; ensuite, mouillez-la d'un peu de bouillon où ont cuit vos Poulets; si elle n'est pas liée comme il faut, vous y mettez une liaison d'œufs. Une autre fois, vous les mettez aux oignons en les faisant cuire avec vos Poulets, vous les mettez dans une casserole ou terrine avec un morceau de beurre, sel, poivre; mettez-les sur le feu avec un peu de bouillon où ont cuit vos Poulets, & un morceau de beurre manié avec de la farine, & les liez d'une liaison d'œufs. Dressez vos Poulets & vos oignons par-dessus, ou chicorée.

Poulets

LE CUISINIER

essence de jambon dans une casserole, tirez vos Anguilles de la braise, mettez-les dans votre essence; vos Poulets étant cuits, dressez-les avec les tronçons d'Anguilles autour, un jus de citron dans l'essence, & mettez par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à la Cardinale, à la broche.

Prenez des Poulets fraîchement tués, épouchez-les bien proprement, & passez le doigt entre la peau & la chair, sur l'estomac, sur le dos, & aux cuisses; il faut faire cela d'abord, que les Poulets sont plumés; sans cela elle pourroit se lever; & de plus, elle se détache mieux; & le lendemain vous les vuidez: il faut avoir pour le moins une cinquantaine d'écrevices, & les faire cuire: épouchez-les; & lorsqu'elles sont cuites, faites-en piler les coquilles aussi fines qu'il se pourra; plus elles seront pilées, plus vos Poulets seront rouges; mettez-y ensuite, quelques queues d'écrevices, un bon Morceau de beurre, fines herbes, fines épices, sel, poivre, ciboule & persil haché. Pilez bien le tout; ensuite, tirez-le du mortier, & le mettez dans une étamine; faites-le passer à force de bras, avec une cuillère de bois, & farcissez-en vos Poulets, entre peau & chair, sur le dos, aussi bien que sur l'estomac, & les cuisses; embrochez-les, enveloppez de bardes de lard & de papier, & les faites cuire; étant cuits, tirez-les & les débardez; dressez-les dans leur plat, & y mettez une essence de jambon dessous, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets en Marinade.

Prenez des Poulets, flambez-les, épluchez-les & les vuidez. Etant vuidez, coupez-les par morceaux comme pour une fricassée de Poulets. Mettez-les dans une casserole avec des oignons coupez en tranches, du basilic, persil en branches, sel, poivre, clous, un morceau de bon beurre, un peu de bouillon, le jus de trois ou quatre citrons. Mettez-les sur le feu pour leur faire prendre du goût; ensuite, tirez-les égoutter, & prenez des blancs d'œufs, batez-les; trempez vos Poulets dedans, & de là dans de la farine. Il faut avoir du sain-doux sur le feu, pour les faire frire sur le champ. Etants frits, dressez-les dans leur plat, & les garnissez de persil frit, & les servez pour Entrée ou pour hors d'œuvre.

Poulets en hâtelets, glacés.

Prenez des Poulets, coupez-les par morceaux, comme pour une fricassée de Poulets, & en ôtez la peau: faites-en piquer les cuisses, les ailes & l'estomac, & les passez sur des hâtelets, le lard du même côté. Mettez-les dans une casserole avec quelques morceaux de veau & de jambon, oignons, un bouquet de persil, de ciboules, & de fines herbes. Mettez-les sur le feu, & les mouillez de bouillon; faites-les cuire tout doucement; étant cuits, tirez-les; passez le bouillon, remettez-les dans la casserole; remettez sur le feu, & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel; mettez-y ensuite, vos Poulets en hâtelets, & les faites glacer. Etant glacés, tirez-les, & les met-

51 LE CUISINIER

tez dans leur plat; mettez ensuite, dans leur casserole, un peu de coulis, & un peu de jus, avec un jus de citron, & passez ce petit coulis; observez qu'il ait du goût: mettez-le sous vos Poulets, & servez chaudement pour hors d'œuvre, ou pour garnitures, pour piquer sur de grosses pièces.

Poulets en fricassée, au vin de Champagne.

Prenez des Poulets, videz-les, & en ôtez la peau; coupez les pattes au-dessus du joint, & les petits bouts des ailes; levez les cuisses, & donnez un coup de couteau qui casse l'os du bout du pilon de la cuisse, & en ôtez l'os, & mettez la cuisse dans de l'eau; levez les ailes & l'estomac; ensuite, nettoyez le reste de la carcasse, en coupant tout le tour: lavez les Poulets en deux ou trois eaux, & les faites blanchir sur un fourneau; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & nettoyez proprement sur un tamis ou sur un plat; mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & un morceau de beurre, un bouquet; & une tranche de jambon, des champignons, quelques truffes coupées par tranches, & des crêtes, assaisonnées de sel & de poivre: passez le tout ensemble sur le fourneau; étant passé, poudrez-le d'un peu de farine, & lui faites faire deux ou trois tours sur le fourneau; & le mouillez au bouillon: faites bouillir deux verres de vin de Champagne, & les mettez dans la fricassée, & la mettez cuire à petit feu: délayez trois ou quatre jaunes d'œufs, dans un jus de veau, avec un peu de persil haché; la fricassée étant cuite & diminuée à propos, liez-la de la liaison que vous
avez

avez préparée d'œufs & de jus de veau; étant liée à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez proprement dans le plat où vous voulez la servir, & la servez chaudement pour Entrée ou hors-d'œuvre.

Poulets en fricassée, à la Paysanne.

Prenez des Poulets, flambez-les & les épluchez: dépecez-les, levez-en les cuisses, les ailes & l'estomac; coupez les reins en deux & les mettez dans de l'eau; ensuite, tirez-les, prenez une poêle ou casserole de terre ou autre casserole; mettez-y vos Poulets avec un morceau de beurre, quelques oignons; assaisonnez-les de sel, & de poivre; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; mettez-y une pincée de farine mouillée d'un peu d'eau; faites une liaison de jaunes d'œufs, un peu de muscade; persil haché; une rocambole hachée, échalote: délayez votre liaison avec de la sauce de vos Poulets ou du verjus, ou du jus de citron. Liez votre fricassée; observez qu'elle soit de bon goût, & dressez-la dans son plat; & servez chaudement. Si vous avez des champignons, vous pouvez y en mettre, elle n'en fera que meilleure.

Poulets en hâtelets.

Prenez des Poulets, & les accommodez tout comme pour une fricassée de Poulets; mettez-les dans une casserole avec quelques morceaux de lard, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes; passez-les sur le feu, poudrez-les d'un peu de farine, & les mouillez d'un peu de jus. Ensuite, mettez-les refroidir, & les mettez sur vos

hâtelets, & les panez de mie de pain. Après cela, faites-les griller ou frire; pour les faire frire, il faut les tremper dans des œufs batus, & les panez, de mie de pain. Servez-vous en pour piquer sur de grosses pièces.

Poulets en fricassée.

Coupez les Poulets de la même manière que les Poulets à la fricassée au vin de Champagne, ci-dessus : étant coupez, lavez-les, & les faites blanchir sur le fourneau ; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les mettez égoûter sur un tamis ou sur un plat; ensuite, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & de beurre frais, & un bouquet, une tranche de jambon, des crêtes, ris de veau, champignons, & quelques truffes; assaisonnez de sel & de poivre; passez le tout ensemble sur le fourneau : étant passé, mettez-y un peu de farine, & lui faites faire deux ou trois tours sur le fourneau, & le mouillez moitié bouillon, & moitié eau; & le laissez cuire à petit feu: faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs, avec de la crème, & la délayez bien, & y mettez un peu de persil haché: la fricassée étant cuite, & diminuée à propos, liez-la sur le fourneau, avec la liaison que vous avez préparée d'œufs & de crème; étant liée, voyez qu'elle fait d'un bon goût, & la dressez proprement dans le plat où vous voulez la servir, & servez chaudement pour Entrée ou hors d'œuvres. Lorsque vous voulez la servir au verjus, il faut faire la liaison, au lieu de crème, y mettre du verjus, & des grains de verjus que vous aurez fait blanchir à l'eau bouillante.

Poulets aux truffes, à l'Italienne.

Prenez des Poulets, flambez-les, épéchez-les, & les vuidez; hachez-en les foies avec du persil, ciboule, champignons, fines herbes, fines épices, quelques truffes, du lard rapé, un morceau de beurre; le tout étant bien haché, mettez-le dans le corps de vos Poulets, & les arrêtez par les deux bouts; de peur que la farce ne sorte; attachez les deux cuisses de vos Poulets contre le corps, avec une ficelle; faites-les refaire dans une casserole avec de l'huile; oignons coupez en tranches, sel, poivre, basilic; pelez ensuite des truffes, la quantité que vous jugerez à propos de mettre avec vos Poulets. Prenez ensuite une casserole, mettez quelques tranches de veau & de jambon; après cela, mettez-y vos Poulets avec vos truffes, & les assaisonnez légèrement de sel; poivre, clous, fines herbes, un oignon coupé en tranches, deux gouffes d'ail; pelez ensuite un citron, coupez-le en tranches, & le mettez avec vos Poulets, avec un demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne; mettez aussi sur vos Poulets, quelques bardes de lard, & les faites cuire tout doucement, feu dessus & dessous; étant cuits, tirez-les, & les tenez chaudement; ôtez les bardes de lard; mettez dans leur casserole une petite cuillerée à pot de bon bouillon, une petite cuillerée de jus, un peu de coulis; faites bouillir le tout ensemble, & le dégraissez le plus qu'il vous sera possible; ensuite, passez-le dans un tamis de soie; mettez votre coulis dans une casserole, avec vos Poulets & les truffes; tenez-les chaudement: étant prêt à servir, dressez-les dans leur plat avec vos truffes

autour; observez que votre coulis soit d'un bon goût; mettez-le par-dessus vos Poulets, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux petits Pois.

Ayez des Poulets; les épépluchez; flambez; & les videz; coupez les foies en quatre ou cinq morceaux, & quelques autres foies, si vous en avez, assaisonnez-les de sel; poivre; fines herbes; ciboule, persil; un morceau de bon beurre; mêlez le tout ensemble; & le mettez dans le corps de vos Poulets; & passez la queue dans le bouton, & les faites refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboule, & sel; étant refaits; enveloppez-les de bardes de lard, & de papier, & les faites cuire à la broche; faites un ragoût de petits Pois tout prêt; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole; & mettez la quantité de Pois que vous jugerez à propos, avec un bouquet, fait de ciboules, persil, & un couple de laitues en bouquet; couvrez la casserole, & la mettez sur un fourneau à cuire tout doucement; quand ils seroient presque cuits, vous mettrez une pincée de farine; & les motillerez avec de bon jus, & acheverez de les faire cuire; étant cuits; tirez-en les bouquets, & observez qu'ils soient de bon goût, & achevez de les lier de votre coulis; les Poulets étant cuits, dressez-les dans leur plat; & votre ragoût au petits Pois par-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez servir des Poulets aux petits Haricots de même, en les mettant au coulis, quand les Haricots seront cuits.

Poulets Mignons.

Prenez de petits Poulets gras, & les épluchez proprement : ôtez-en le jabot, coupez-en le cou, & ôtez-en la peau, prenant garde de ne la point casser, en y laissant tenir le bout des ailes, le bout des pattes, & le croupion ; la peau étant ôtée, vuidez les Poulets, & les enveloppez d'une barde de lard, & les faites cuire à la broche ; étant cuits, ôtez-les, débardez-les, & les désossez ; mettez-en la chair sur une table ; mêlez-y un peu de jambon, quelques champignons, & truffes, une tétine de veau blanche, un peu de lard, du persil & de la ciboule hachez, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant-soit-peu de fines herbes ; hachez bien le tout ensemble, & y mettez un oignon euit à la braise & pilé. Mettez le tout dans le mortier, & le pilez ; étant pilez, retirez-le, & le mettez dans une casserole, avec un demi-septier de crème de lait, & quatre à cinq jaunes d'œufs ; délayez le tout ensemble, & le mettez sur un fourneau pour qu'il se lie un peu ; étant lié, retirez-le. Voyez que la farce soit d'un bon goût, & la laissez refroidir jusques à ce qu'elle ne soit que tiède ; ensuite, remplissez de la farce, les peaux des Poulets ; étant farcis, coupez la peau par les deux bouts. Faites bouillir du lait dans une casserole, & un morceau de beurre ; mettez un moment les Poulets dedans, & les en retirez ; ensuite, mettez les entre deux linges, & les laissez refroidir ; étant froids, faites-les piquer de menu lard, comme d'autres Poulets ; étant piqués, mettez des bardes de lard au fond d'une casserole ou plat, & arrangez les Poulets dessus, & les mettez cuire au four, ou sous un couver-

LE CUISINIER

ele: étant cuits, & d'une belle couleur, prenez le plat où vous voulez les servir, pliez une serviette dessus; dressez les Poulets proprement sur la serviette, & les servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre. Sans serviette une assiette dessous.

Poulets à la Cendre.

Prenez de petits Poulets, flambez-les, épluvez-les, & les vuidez. Hachez-en les foies avec du persil, ciboule, champignons, fines herbes, fines épices; quelques truffes, si vous en avez, du lard rapé, un morceau de beurre. Le tout étant bien haché, mettez-le dans le corps de vos Poulets, & les arrêtez par les deux bouts, de peur que la farce ne sorte. Attachez les deux cuisses de vos Poulets contre le corps avec une ficelle; faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, ciboule, persil en branches; prenez une casserole; garnissez-la de bardes de lard, tranches de veau bien minces, tranches de jambon, oignons coupés en tranches, bien minces; arrangez-y vos Poulets, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, feuilles de laurier, clous; achevez de les couvrir de tranches de veau, tranches de jambon & bardes de lard. Mettez-les cuire feu dessus & dessous; observez qu'ils soient un peu fermes, & qu'ils ne cuisent pas trop. Étant cuits, tirez-les & les tenez chaudement: sirez aussi les bardes de lard; mettez ensuite, dans cette casserole, une petite cuillerée à pot de bon bottillon, autant de jus, autant de coulis, un verre de vin de Champagne, quelques tranches de citron; faites bouillir le tout sur un fourneau qui soit bien ardent; dégraissez-le bien, & passez-le dans

dans un tamis de soie ; dressez ensuite vos Poulets sur leur plat ; observez que votre sauce soit un peu liée & de bon goût ; mettez-la par-dessus vos Poulets , & servez chaudement pour Entrée. Quoique je titre cette Entrée, de *Poulets à la Cendre*, je crois qu'on ne désapprouvera pas que je les fasse cuire à la casserole, parce que de cette manière ils conservent beaucoup mieux leur substance, & qu'ils ne sont pas sujets à se brûler comme à la cendre. Etant cuits de cette façon, vous pouvez-y mettre par-dessus tel ragoût que vous jugerez à propos, pourvu qu'il soit de bon goût, & de bel ail, & servi chaudement.

Poulets à la Barbarie.

Ayez de bons Poulets de grain ; trouvez-les & les batez avec le couperet pour leur casser les os. Faites ensuite une farce fine, bien assaisonnée, pour mettre dans le corps de vos Poulets ; puis, faites-les cuire dans du lait, avec toutes sortes d'herbes fines & bon assaisonnement. Remarquez qu'il ne les faut mettre dans le lait que quand il bout ; & quand ils sont bien cuits, il faut les tirer, les pâner, & les faire griller, & les servir avec une remoulade.

Poulets à la Chombert.

Prenez de petits Poulets de grain ; flambez-les, époucez-les & les videz. Hachez-en les foies avec un peu de persil, ciboule, champignons, truffes, fines herbes, fines épices, sel, poivre, une rocambole hachée, un bon morceau de beurre ; le tout étant bien haché en-

sem-

60 LE CUISINIER

semble; mettez-le dans le corps de vos Poulets, arrêtez-les par les deux bouts, afin que la farce n'en sorte point. Ensuite, ficelez-les, & que les patés ne s'éloignent pas du corps. Prenez une casserole; mettez un morceau de beurre ou lard fondu, persil, ciboule en branches, & basilic; mettez-y vos Poulets & les assaisonnez de sel & de poivre; mettez-les sur le feu & les faites refaire; observez qu'ils soient bien ronds & bien blancs. Ensuite, embrochez-les sur un hâtelet de fer, & les attachez à une broche; faites-les cuire tout doucement; & pendant qu'ils cuiront; arrosez-les de beurre frais; ensuite, panez-les de mie de pain, & leur faites prendre une belle couleur. Etant cuits, tirez-les, dressez-les dans leur plat; mettez une essence de jambon dessous, & servez chaudement pour Entrée, ou une sauffe à l'Espagnole: Vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des sauffes & Coulis.



CHA-

CHAPITRE III.

Des Faisants.

Faisants à la Sausse à l'Espagnole.

Prenez de Faisants, épluchez-les, & les vuides bien proprement; prenez garde de ne pas couper le bouton; prenez du lard rapé, persil, ciboule, sel; poivre, fines herbes, fines épices, & champignons; hachez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Faisants, passez le croupion dans le bouton, mettez-les cuire à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier, ayez une casserole avec de bonne huile, un oignon coupé en tranches, du persil, une petite carote coupée en petits morceaux; passez le tout sur un fourneau, quelques tours; ensuite, mouillez-le de bon jus, & de bonne essence de jambon, la moitié d'un citron coupé en tranches, après en avoir ôté la peau, quelques champignons, trois ou quatre gouffes d'ail, un peu de basilic, un bon verre de vin de Champagne; dégraissez bien votre coulis, prenez les foies de vos Faisants, & en ôtez l'amer; faites-les piler dans un mortier: étant bien pilez, mettez un peu de jus avec, dans le mortier pour bien tirer vos foies; ôtez les oignons, & les carotes de votre coulis; ensuite, mettez-y vos foies que vous venez de piler, & passez-les à l'étamine. Vos Faisants

63 LE CUISINIER

fants étant cuits, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat, & mettez la sausse à l'Espagnole par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Faisants aux Olives.

Prenez des Faisants, la quantité qu'il vous en faut pour votre plat, épluchez-les bien, & les flambez, vuides-les proprement; mais ne coupez pas le bouton; ôtez l'amert des foies, & les hachez avec du persil, ciboules, champignons, fines herbes, fines épices, sel, poivre, lard rapé, un morceau de beurre, & mettez le tout dans vos Faisants, & passez le croupion dans le bouton; prevenez que votre farce ne forte: faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, basilic, le tout en branches; mettez-les à la broche, enveloppez de bardes de lard & de papier. Prenez des Olives, & en ôtez les noyaux, & les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchies, mettez-les dans une casserole avec du coulis, essence de jambon, & jus; faites-les bouillir, & les dégraissez bien: voyez que le tout soit de bon goût; vos Faisants étant cuits, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat, mettez vos Olives par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Faisants aux Huitres, à la broche.

Prenez des Faisants, épluchez-les, & les vuides; mais ne coupez pas le bouton; hachez-en les foies, ayez des Huitres & les faites blanchir, ôtez-en les durillons, & les mettez dans une cas-
sero-

ferole , avec un morceau de beurre , avec les foies hachez de vos Faisants , persil , ciboule , sel , poivre , fines herbes , fines épices ; passez le tout deux ou trois tours sur le fourneau ; ensuite , mettez-le dans vos Faisants , & passez le croupion par le bouton , faites-les refaire comme les autres ci - devant , & les mettez à la broche , enveloppez de bardes de lard , & de papier ; ayez encore des Huitres blanchies comme les autres ; mettez dans une casserole une demi-cuillerée de bonne essence de jambon , un peu de votre coulis ; ensuite , faites-le bouillir , ayant bouilli , & étant à proportion diminué , comme vous le voulez ; mettez-y vos Huitres , avec un jus de citron . Vos Faisants étant cuits , tirez-les , & les débardez , dressez-les dans leur plat , & le ragoût d'Huitres par-dessus , & servez chaudement pour Entrée .

Faisants aux Huitres à l'Italienne , au blanc .

Prenez des Faisants , épluchez-les , & les videz proprement , hachez-en les foies ; prenez des Huitres , pour chaque Faisants , une demi-douzaine suffit ; faites-les blanchir , & les mettez dans une casserole avec les foies de vos Faisants , & un morceau de beurre , persil , ciboule , sel , poivre , fines herbes , fines épices ; passez le tout un moment sur le feu , & mettez-le ensuite dans vos Faisants ; faites-les refaire dans une casserole avec de l'huile , ciboule , persil , basilic , jus de citron ; mettez-les ensuite à la broche ; pliez-les de bardes de lard , & de papier : prenez des Huitres , & les faites blanchir

chir dans leur eau; ensuite, épluchez-les; ayez une casserole, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus, la moitié d'un citron; coupez en petits dez, une pincée de poivre concassé, un peu de muscade rapée, un peu de persil haché, une roëtambole, & un anchois haché, avec un peu d'huile, un petit verre de vin de Champagne, ou d'autre vin blanc, un morceau de bon beurre, un peu d'essence de jambon; mettez ensuite votre sausse sur le feu, & la liez: prenez garde que la sausse ne tourne; mettez-y vos Huitres: voyez que la sausse soit d'un bon goût; vos Faisants étant cuits, tirez-les, les débardez, & les dressez dans leur plat; mettez votre ragoût d'Huitres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Faisants aux Maingots.

Prenez des Faisants, épluchez-les, & les videz proprement; prenez les foies, & en ôtez l'amer, & les hachez avec du persil, ciboule, du lard rapé, un morceau de beurre, sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez le tout dans le corps de vos Faisants; ensuite, faites-les refaire dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule: étant refaits, mettez-les à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier; prenez des Maingots, & les coupez en filets; & les faites blanchir dans l'eau bouillante: étant blanchis, mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis, un peu d'essence de jambon, un peu de jus: faites-les bouillir un moment, & les dégraissez: vos Faisants étant cuits, débardez-les, & dressez-les dans leur plat; mettez votre ragoût de Maingots par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Fai-

Faisants aux Truffes vertes.

Prenez des Faisants, les flambez sur le feu, & les épluchez proprement : ensuite, vuidez-les, hachez-en les foies avec du lard rapé, persil, ciboles ; quelques Truffes ; sel, poivre fines herbes, fines épices, un morceau de bon beurre : hachez bien le tout, & le mettez dans le corps de vos Faisants, & les artêtez par les deux bouts : faites-les refaire comme les autres : ensuite, mettez-les à la broche enveloppez de bardes de lard, & de papier, prenez des Truffes, les pelez, & les coupez par tranches, lavez-les bien ; mettez-les ensuite, dans une casserole avec un peu de bouillon, & les mettez cuire doucement : étant cuites, liez-les avec votre coulis ordinaire, ou bien avec une essence de jambon, & y mettez un jus de citron. Vos Faisants étant cuits, tirez-les, les débardez : dressez-les dans leur plat, & mettez votre ragoût de Truffes par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Faisants aux Truffes, à l'Italienne.

Prenez des Faisants, & les habillez tout comme ceux ci-devant : la différence qu'il y a, c'est que les autres sont cuits à la broche : prenez une casserole, & y arrangez quelques tranches de veau, de jambon, & d'ognons : ensuite, mettez-y vos Faisants : ayez des Truffes la quantité que vous jugerez à propos : pélez-les bien, & les lavez : mettez-les dans la casserole avec les Faisants, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, trois ou quatre gouffes d'ail, un citron coupé en tranches, un demi verre d'huile, un verre

de vin de Champagne : ensuite , achevez de les couvrir de bardes de lard , & de veau : mettez-les cuire feu dessus , & dessous : prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop : il faut que vos Faisants soient fermes : vos Faisants étant cuits , tirez-les , & les tenez chaudement ; mettez dans la casserole ou vos Faisants ont cuits , une demi cuillerée de bon jus , une demi cuillerée d'essence de jambon ; faites bouillir le tout , & dégraissez-le bien : passez cette sauce dans un tamis de soie ; ensuite , remettez les Truffes dans la sauce ; étant prêt à servir , mettez vos Faisants dans leur plat , & vos Truffes autour ; mettez votre sauce par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Faisants à la braise.

Ayez des Faisants , épuchez-les , vuidez-les , & troussés les cuisses en dedans le corps ; faites-les réfaire sur la braise , & les piquez de gros lard ; prenez du lard coupez en lardons gros comme la moitié du petit doigt ; assaisonnez-les de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; prenez une lardoire de bois , & lardez vos Faisants ; étant piqués , ficellez-les , & les mettez cuire dans une braise , dont voici la manière de la faire. Prenez une braisière , ou une marmite , garnissez - là de bardes de lard , & de tranches de bœuf ; ensuite , mettez-y vos Faisants , & les assaisonnez de sel , poivre , basilic , thym , laurier , oignons , les achevez de couvrir , & les mouillez d'une cuillerée de bouillon , & les mettez cuire feu dessus , & dessous tout doucement ; étant cuits , vous les pouvez servir avec une sauce hachée , ou bien avec un ragoût de

de ris de veau, ou aux cardons d'Espagne, & servez chaudement pour Entrée.

Faisants aux Choux.

Prenez des Faisants, & les accommodez tout comme ceux ci-devant: Il faut avoir des Choux, & les faire blanchir; étant blanchis, vous les ficelez par petits paquets, & les mettez cuire dans votre braisé avec vos Faisants; étant cuits, vous les tirez égoûter, & les Choux aussi; ensuite, vous dressez vos Faisants dans leur plat; entre chaque Faisants, vous y mettez un morceau de Choux, & un bon coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Faisants à l'Achia.

Prenez des Faisants, épluchez-les, & habillez-les comme ceux ci-devant; ensuite, mettez-les à la broche, pliez de bardes de lard & de papier; prenez ensuite de l'Achia, coupez-la par tranches, & la faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchie, mettez-la dans une casserole avec un peu d'essence de jambon, un peu de coulis ordinaire, un peu de jus; faites cuire le tout un moment; & les Faisants étant cuits, tirez-les, & les débardez; mettez-les dans un plat; voyez que votre ragoût soit d'un bon goût; ensuite, mettez votre ragoût d'Achia par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Faisants aux Ecrevices.

Prenez des Faisants, épluchez-les, & les videz, laissez le bouton; prenez les foies, ôtez-en

Tamer, & les hachez avec du lard rapé; un morceau de beurre; persil, ciboule; champignons, fines épices, sel; poivre; hachez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Faisants, passez le croupion dans le bouton, & les faites refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, ciboule, persil, le tout en branches; ensuite, mettez-les à la broche, enveloppez de bardes de lard, & de papier: vous prenez une douzaine de moyennes écrevices, que vous faites cuire; étant cuites, vous en ôtez les petites pattes, & en épluchez les queues; vous les mettez dans une casserole, avec un peu d'essence, & de jus; les faites mitonner, à fin qu'elles prennent du goût; vos Faisants étant cuits, tirez-les, les débardez, & les dressez dans leur plat avec les Ecrevices autour, & l'essence par-dessus; & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous pouvez vous servir d'un coulis d'Ecrevices; voici la manière de le faire. Prenez des petites Ecrevices, & les lavez bien; mettez-les cuire avec ciboule, persil, sel, poivre, un peu d'eau, & les mettez sur le feu; d'abord que l'eau a passé par-dessus, elles sont cuites; épluchez-les, & faites piler les coquilles; mettez dans une casserole un morceau de rotielle de veau coupé en morceaux, & quelques tranches de jambon, oignons, carotes coupées en morceaux; mettez votre casserole sur le feu: lorsque votre coulis est un peu attaché, mouillez-le de bouillon, & y mettez un morceau de mie de pain blanc, & une ou deux tranches de citron; goûtez votre coulis, s'il est de bon goût, & en ôtez toutes les viandes; mettez-y ensuite vos coquilles d'Ecrevices pilées, & les passez à l'écamine sur le champ.

champ. Vous pouvez vous servir de ce coulis pour toutes sortes de viandes, pour des Perdrix, pour des Pigeons; & quand vos moyennes Ecrevices ont pris goût, mettez-les dans ce coulis, & servez chaudement. Une autre fois, vous mettez les queues de vos Ecrevices dans une casserole avec jus, coulis, & sel, pour qu'elles prennent goût; ensuite, vous les mettez, dans votre coulis d'Ecrevices, & après cela, mettez le coulis avec les queues d'Ecrevices dessus vos Faisants, & servez chaudement.

Faisants à l'Espagnole.

Prenez des Faisants, flambez-les, épluchez-les, & les videz; hachez-en les foies avec un morceau de beurre, lard rapé, champignons, truffes vertes, si vous en avez, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices; hachez bien le tout, & le mettez dans le corps de vos Faisants, & les arrêtez par les deux bouts; ensuite, faites-les refaire dans une casserole: étant refaits, mettez-les à la broche, & les pliez de bardes de lard, & de papier; prenez une casserole, & y mettez un oignon coupez en tranches, une carote coupée en petits morceaux, & un peu d'huile; passez le tout quelques tours sur le feu; ensuite, vous le mouillez de jus, de bon coulis, & d'un peu d'essence de jambon; vous y mettez la moitié d'un citron, coupé en tranches, quatre gouffes d'ail, un peu de basilic, du thin, une feuille de laurier, un peu de persil, ciboule, un couple de verres de vin blanc. Si vous avez quelques carcasses de Faisants, faites-les piler, & les mettez dans cette sausse, & si vous n'en avez point, vous faites piler les

foies de vos Faisants que vous avez gardez, après en avoir ôté l'amer; quand votre coulis est bien dégraissé, voyez qu'il soit d'un bon goût; vous y mettez vos foies de Faisants pilez, & passez le coulis à l'étamine: vos Faisants étant cuits, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat, & votre saussé à l'Espagnole par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Ils se servent aussi dépecés après qu'ils sont cuits, vous les coupez, & les mettez dans une casserole avec la saussé à l'Espagnole, & servez chaudement pour petite Entrée, ou hors d'œuvre,



72. LE CUISINIER

cuire étant cuits, mettez-y la quantité de coulis qui fera nécessaire, des crêtes de coq, & un jus de citron. Voyez que votre ragout soit bon, & le faites refroidir : étant froid, mettez-le sur votre Quartier de Veau, & dans le cuisseau ; achevez de le couvrir de cette farce, ensuite, batez des œufs, dorez bien votre farce, & la rendez la plus unie qu'il vous sera possible ; pliez-la ensuite de votre crépine le plus proprement que vous pourrez ; faites fondre du beurre, jetez-le sur votre Quartier de Veau, & le panez d'une mie de pain bien fine ; mettez-le ensuite au four, & observez que la couleur soit belle ; étant prêt à servir, mettez-y un coulis dessous ; & servez chaudement.

Cuisseau de Veau glacé.

Prenez un cuisseau de Veau qui soit bien blanc & le parez, ce qui veut dire, ôtez la peau de dessus le cuisseau ; faites-le piquer de petit lard ; étant piqué, vous l'ouvrirez par le côté : faites en sorte d'y mettre une demi douzaine de petits pigeons à la cuillère, avec des truffes vertes, & assaisonnez-les de sel & de poivre. Une autre fois, vous y pouvez mettre une farce : ficellez votre Cuisseau ; & étant ficelé, mettez-le dans une casserole qui soit creusée avec quelques tranches de jambon, ognons, un bouquet de persil, fines herbes, clous de girofle, deux gouffes d'ail ; mouillez-le d'eau, & le faites cuire : étant cuit, tirez-le de la casserole, passez le bouillon dans un tamis, le dégraissez bien, & le remettez dans votre casserole. Remettez ensuite votre casserole sur le feu, & laissez tarir votre bouillon, jusqu'à ce qu'il devienne en caramel,

met, ce qui s'appelle glace ; mettez-y ensuite votre Cuisseau & le mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace plus aisément : étant prêt à servir, mettez dans le plat un coulis, ou bien une sausse à l'Italienne ; & votre Cuisseau de Veau dessus ; & servez chaudement pour grosse Entrée.

Quartier de Veau , & le Rognon piqué.

Prenez un beau Quartier de Veau de derriere le plus blanc que vous trouverez , & le faites tremper dans de l'eau ; & faites ensuite blanchir le Rognon ; étant blanchi , faites-le piquer de petit lard ; étant piqué , mettez-le à la broche , couvrez le Rognon de papier sur le flanchi ; couvrez le cuisseau de bardes de lard & de papier , & le faites cuire ; étant cuit , ôtez les bardes de lard & le papier : panez tout le cuisseau de mié de pain bien fine , & lui faites prendre une belle couleur : étant comme il faut , tirez-le de la broche , & le mettez dans son plat , avec un jus dessous , ou une sausse à l'échalotte ; & servez chaudement pour grosse Entrée.

Quartier de Veau , à la Crème.

Ayez un beau Quartier de Veau de derriere qui soit bien blanc ; coupez du lard en gros lardons , assaisonnez-les de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil , ciboule hachée ; mêlez bien vos lardons avec cet assaisonnement , & en lardez votre Quartier de Veau d'un bout à l'autre ; ensuite , mettez-le dans une grande casserole ovale de toute sa longueur , & l'assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , persil , & ciboule en branches , oignons coupez par tranches,

74 LE CUISINIER

ches, quelques gouffes d'ail; mettez-y ensuite une cuillerée de botiillon du derrière de votre marmite, avec un verre de vinaigre, ou bien le jus d'une demi-douzaine de citrons: mettez votre Quartier de Veau sur le feu, pour qu'il prenne du goût, en le tournant de tous côtés; ensuite, mettez-le à la broche, & le couvrez de bardes de lard sur la fleur, que vous enveloperez de papier; ficelez-le bien, & faites-le cuire tout doucement; observez qu'il soit bien blanc; faites une sauffe de la manière qui suit; prenez un gros morceau de beurre frais, mettez-le dans une casserole, avec du persil haché, un peu de muscade, une pincée de farine, & de la crème, pour le moins une chopine: mettez cela sur un fourneau, & prenez garde que la sauffe ne tourne; voyez qu'elle soit d'un bon goût; votre Quartier de Veau étant cuit, tirez-le, débardez-le, parez-en le manche, & le mettez dans son plat, avec votre sauffe à la crème par-dessus, & servez chaudement pour grosse Entrée.

Quartier de Veau, au naturel.

Prenez un Quartier de Veau qui soit bien blanc, & en piquez le côté du rognon de menu lard, & bardez le côté du cuison, l'embrochez, & l'enveloppez de papier, & le mettez cuire en l'arrosant de tems en tems: étant cuit, débardez-le, & panez ce qui n'est point piqué, & lui faites prendre couleur; ensuite, retirez-le & le dressez dans un plat, avec un jus de Veau.

Quar-

*Quartier de Veau, ou Longe de Veau
marinée.*

Faites-le piquez de gros lard, bien assaisonné, comme il est marqué ci-devant; étant piqué, mettez-le dans un grand plat ou casseroles ronde, & assaisonnez de sel, de poivre, tranches de citron, tranches d'ognons, ciboules entières, & feuilles de laurier, & du vinaigre à proportion; laissez-le mariner trois ou quatre heures; ensuite, embrochez-le, & le bardez de bardes de lard, & l'enveloppez de papier, & le mettez cuire: mettez la marinade où il a mariné dans la lechefrite, avec du beurre, & en arrosez le Quartier de Veau en cuisant de tems en tems: étant cuit, débardez-le, tirez-le, & le dressez dans un plat, & mettez dessous une essence de jambon ou poivrade liée, & le servez chaudement pour une grosse Entrée.

Quartier de Veau farci à la broche.

Prenez un Quartier de Veau qui soit bien blanc, mettez-le sur une table, & le retournez du côté du rognon; fendez-le du côté de l'os du çuïssô, & en étendez la chair, & la peau; faites une petite farce de blancs de volailles de cette manière: prenez une poularde ou un chapon; vuidez-le, & le faites refaire, & débardez-le, & le mettez cuire à la broche: étant cuit, tirez-le, & le desossez sur une table; y mettez un peu de ciboule hachée, quelques champignons, une tétine de Veau blanchie avec un peu de lard, assaisonnez de sel, & de poivre, un peu de fines épices, deux ou trois jaunes
d'œufs

d'œufs crus, & un peu de mie de pain cuite dans de la crème; hachez bien le tout ensemble, & le mettez sur le Veau que vous avez étendu, & y mettez un ragoût de petit pigeons, ou autres choses, que vous ferez de la même manière que celui que vous mettez dans le poupeton; couvrez le ragoût de la même farce, & repliez le Quartier de Veau, que le ragoût & la farce soient bien enfermés dedans; ensuite, cousez-le, & le faites refaire; faites piquer le bout du rognon de menu lard: étant piqué, embrochez-le, & bardez ce qui n'est point piqué, & enveloppez-le de papier, & le mettez cuire à petit feu, l'arrosant de tems en tems: étant cuit, dévelopez-le, & le panez; dressez-le dans un plat; faites un trou au milieu du cuiffon de la grandeur d'un cus d'assiette, & y mettez un ragoût de moufférons, ou bien un ragoût de truffes vertes, & le piquez autour d'hâtelets de ris de veau, & de foies gras.

Roielle de Veau à la Bourgeoise, au Blanc.

Coupez des tranches de Veau qui soient un peu épaisses, & lardez-les avec lardons, tétine de Veau, avec une petite lardoire de bois; les lardons seront assaisonnés d'un peu de persil, & de ciboules hachées, avec de fines épices, sel & poivre; étant bien lardez, il faut avoir une cafetole, & mettre quelques petites bardes de lard dedans, & bien arranger vos tranches de Veau par-dessus; le feu doit être très-moderé dans le commencement; afin que la viande suë: après qu'elle a sué, il lui faut faire prendre couleur de deux

deux côtés , y mettre un peu de farine , & mouillez-le de bon bouillon au dos , & le faites cuire doucement : étant cuit , dégraisser , & le lier avec une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs , délaïez avec un jus de citron ; étant lié , voyez qu'il soit d'un bon goût ; dressez-le dans un plat ; & le servez chaudement.

Longe de Veau , à la braïse.

Prénez une Longe de Veau , & piquez-la de gros lard , assaisonnez de persil & ciboule hachée , poivre , sel , fines herbes , & fines épices ; prénez une chaponière , ou casserole ovale , & en garnissez le fond de bardes de lard & de tranches de Veau , assaisonnez de sel , & de poivre , de fines épices , & tant-soit-peu de fines herbes , d'ognons coupez par tranches , carotes & panais , tranches de citron , y mettez la Longe , & la renversez ; que le côté du rognon soit en haut , & l'assaisonnez de la même manière dessus comme dessous , & la couvrez de tranches de Veau , & de bardes de lard , & la mouillez d'une cuillerée de bouillon : fermez la chaponière ou casserole de son couvercle , & la mettez cuire feu dessus & dessous : étant cuite , tirez-la , & la mettez égoûter ; ensuite , la dresser dans un plat , & y mettez dessus un ragoût de ris de veau , de crêtes , champignons , truffes & mousserons , & servez chaudement pour une grosse Entrée. On trouvera la manière de faire le ragoût , à l'article des Ragoûts. On sert cette Longe de Veau avec un ragoût de concombres ; ou bien , avec un ragoût de laitues.

Lon-

Longe de Veau, à l'Esturgeon.

Prenez une Longe de Veau qui soit belle & bien blanche; piquez-la moitié de gros lard, & moitié de jambon. Prenez une casserole ovale de la grandeur de votre Longe; mettez-y votre Longe avec quelques bardes de lard, tranches de Veau & de jambon; basilic, thin, laurier, sel, poivre, ail, oignons, clous de girofle, un citron pelé & coupé en tranches, une pinte d'eau; ajoutez-y du vin, jusqu'à ce que le vin surmonte la Longe de trois doigts: couvrez la casserole de son couvercle, mettez-la cuire feu dessus & dessous; la Longe étant cuite, tirez-la, & la dressez dans son plat, avec une essence de jambon, ou une poivrade liée, & servez chaudement pour une grosse Entrée. Vous pouvez aussi servir votre Longe pour un entremets, en la laissant refroidir dans son court boïsson. On fait les Cuisseaux & Quartiers de Veau entiers, de la même manière.

Longe de Veau, à la Crème.

Prenez une belle Longe de Veau qui soit bien blanche, & la piquez bien de gros lard, & de jambon; mettez-la dans une casserole ronde suffisamment grande, que la Longe de Veau puisse entrer à son aise; mettez-y des oignons coupez en tranches, du basilic, du thin, du laurier, de la coriandre concassé, du sel, du poivre, un bon morceau de beurre, un couple de pintes de lait; mettez-la dessus le feu pour faire prendre goût, pendant un demi quart d'heure; ôtez-la de dessus le feu; prenez une casserole;
&

& y mettez une poignée de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs; détrempez le tout avec de la crème, ou du lait: étant détrempé, mettez-là avec votre Longe de Veau, embrochez là, & la faite cuire en l'arrosant de sa marinade, jusques à la fin, de tems en tems; observez que sur votre Longe de Veau, il s'y forme une croûte au-dessus, & qu'elle aye une belle couleur: ensuite, étant prêt à servir, tirez-là, & la dressez dans son plat, & mettez une poivrade dessous, & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire la poivrade à l'Article des Coulis. Quand vous mettrez votre longe de Veau à la broche passez sa marinade, & l'arrosez avec, comme ci-devant.

Poitrine de Veau farcie, & piquée de menu Lard.

Prenez une Poitrine de Veau & la parez; passez un couteau dedans par le petit bout, & la farcissez; étant farcie, cousez-là, ou l'arrêtez avec une brochette, & la faites refaire, & la piquez de menu Lard: étant bien piquée, prenez une casserole de sa grandeur, & la garnissez au fond de tranches de Veau & de jambon, mettez la Poitrine de Veau, le côté du Lard en dessous, & l'assaisonnez par-dessus de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes, quelques oignons coupez par tranches, & la couvrez de tranches de Veau, & de jambon, & de bardes de Lard; mettez-là cuire à petit feu, prenant garde qu'elle ne prenne trop de couleur: étant cuite, & d'une belle couleur, tirez-là, & la mettez égoûter; dressez-là sur le plat ou vous la voulez servir; mettez-y une essence

sence de jambon, ou bien un ragoût de laitôes, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez mettre dessous toutes sortes de Ragoûts de Légumes.

Poitrine de Veau, à la braise.

Prenez une Poitrine de Veau, & la faites refaire; ensuite, la piquer de gros lard assaisonnez; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, & de tranches de bœuf, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant-soit-peu de fines herbes, un couple d'ognons coupez par tranches, quelques carotes, & y mettez la Poitrine de Veau, & la renversez du côté que vous l'avez piquée; l'assaisonnez dessus de même que dessous, & la couvrez de tranches de bœuf, & de bardes de lard; fermez la marmite, & la mettez cuire feu dessus & dessous: étant cuite, tirez-la de la marmite, & la mettez égoûter, & la dressez dans un plat, & y jetez dessus un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truffes, & mousserons, pointes d'asperges, & cus d'artichaux dans la saison. L'on sert aussi cette Poitrine de Veau à la braise, avec un ragoût de mousserons seuls; une autre fois, avec un ragoût de champignons; une autre fois, avec un ragoût de truffes. On trouvera la manière de faire tous ces ragoûts différens au Chapitre des Ragoûts; servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de Veau, aux Pois verts.

Faites cuire la Poitrine de Veau à la braise, de la même manière qu'il est marqué ci-devant; faites un ragoût de Pois verts de cette manière:
Fai-

prenez la grosseur d'un œuf de beurre, & le mettez dans une casserole avec un litron de petits Pois, & un bouquet, les assaisonner de sel & de poivre, & les mettez sur un fourneau, & les laissez aller à petit feu: étant passés, mettez-y une pincée de farine, & leur faites faire deux ou trois tours; ensuite, mouillez-les de jus, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuits, liez-les de coulis, & les degreaissez; tirez la Poitrine de Veau de la marmite, & la laissez égôûter, & la dressez dans un plat: voyez que le ragoût de Pois soit d'un bon goût, & le mettez dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de Veau aux Concombres.

Prenez une Poitrine de Veau, la farcissez, & la piquez de gros lard bien assaisonné, & la mettez cuire de la même manière que la Poitrine de Veau farcie, piquée de gros lard, que vous trouverez marquée ci-devant: étant cuite, tirez la Poitrine de veau, & la mettez égôûter; si elle a une belle couleur, dressez le ragoût de Concombres au fond du plat, & mettez la Poitrine de Veau dessus, & la servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire le ragoût, au Chapitre des Ragoûts.

Poitrine de Veau farcie, à la broche, au Jambôn.

Prenez une Poitrine de Veau, & la farcissez de la même manière que celle qui est piquée de gros lard, marquée ci-devant, & la piquez de

32 LE CUISINIER

petit lard, & la mettez à la broche, & envelopée de papier beuré, & la faite cuire à petit feu: étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat: voyez que votre ragoût de Jambon soit d'un bon goût, & le mêlez dessous; servez chaudement. On trouvera la manière de faire le Ragoût de Jambon en plusieurs endroits marquez ci-devant. On la sert aussi avec toutes sortes de petits Ragoût de légumes dessus, ou essence, & poivrée: vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Ragoûts.

Poitrine de Veau frite.

Prenez une Poitrine de Veau, & la mettez cuire à la braise de la même manière qu'il est marqué ci-devant: étant cuite, tirez-la, & la fendez du côté du tendron, & l'ouvrez en deux, & la mettez mariner avec un peu de sel, de poivre, des oignons coupez par tranches, feuilles de laurier, basilic, ciboules entières, tranches de citron & persil, & du vinaigre, & la laissez pendant un couple d'heures; ensuite, la retirer de la marinade, & la laissez égoutter, & l'essuyer entre deux linges; battez trois à quatre œufs en omelette; & trempez la Poitrine de Veau dedans, que l'œuf battu ait été bien partout, & la retirer, & la paner d'une mie de pain bien fine; mettez du sain-doux dans une poêle la quantité qu'il en faut. La friture étant chaude, mettez-y la Poitrine de Veau, & la faites frire de belle couleur; étant bien dorée, tirez-la; pliez une serviette sur le plat que vous voulez la servir, & la dressez dessus, & la garnissez de persil frit, & la servez chaudement pour Entrée. Faites des Tendrons de Veau de la même

mé manière, que vous coupez par morceaux ; mettez-les cuire à la braise : étant cuits, marinez-les ; ensuite, les panez, & les faites frire de la même manière que la Poitrine de Veau, & les servez de même. Une autre fois vous la tremperez dans du blanc d'œuf battu & la faites frire de même, & de la farine.

Poitrine de Veau en Sur-tout.

La Poitrine étant cuite à la braise, fendez-la du côté du tendron, & l'ouvrez, & la dressez dans au plat : ayez une farce de blanc de chapon ; faites un bord autour du plat de la hauteur de deux doigts de la même farce ; ayez des œufs batus en omelette pour dorer la farce, pour la rendre plus unie ; & mettez dedans un ragoût de ris de veau, de foies gras, ou autres ragoûts, & la couvrez par-dessus de la même farce, la dorer de l'œuf batus, & la panez d'une mie de pain bien fine, & la mettez cuire au four : étant cuite, & d'une belle couleur, tirez-la, & la dégraissez ; nettoyez bien le bord du plat, & la servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire la Farce, au Chapitre des Farces.

Entrée de Tendrons de Veau, au blanc.

Prenez des Poitrines de Veau, coupez les Tendrons en morceaux, & les faites blanchir dans de l'eau : étant blanchis, tirez-les, & les mettez égouter ; mettez un morceau de beurre frais dans une casserole, & y mettez les Tendrons de Veau, avec un bouquet, assaisonnez de sel & de poivre, y mettez des champignons & mouffrons ; mettez la casserole sur le four-

84 LE CUISINIER

neau, & les passez : étant passez, mettez-y une pincée de farine, & leur faites faire trois ou quatre tours sur le fourneau; ensuite, mouillez-les de bouillon, & les laissez cuire à petit feu : étant à demi-cuits, mettez-y des pointes d'Asperges, & des cus d'Artichaux dans la saison, que vous faites blanchir avant de les mettre; faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs avec de la crème, & y mettez un peu de persil haché : la fricassée étant diminuée à propos, liez-là avec la liaison, prenant garde de la remuer toujours jusqu'à ce qu'elle soit liée, de peur qu'elle ne tourne : étant liée à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans le plat que vous voulez la servir, & la servez chaudement : & lorsqu'on veut la servir au verjus, il faut faire la liaison de verjus, au lieu de crème.

Tendrons de Veau, aux Pois.

Il faut passer vos Tendrons de la même manière qu'il est marqué ci-dessus : au lieu de les mouiller de bouillon, il faut les mouiller de jus, & les mettre cuire avec deux poignées de petits Pois : étant cuits, achevez de lier de coulis : voyez que le ragoût soit d'un bon goût ; dressez les Tendrons de Veau dans le plat que vous voulez les servir ; mettez les Pois, & la sausse dessus, & le servez chaudement. L'on fait des Fricassées de Poulets, & de Pigeons aux Pois de la même manière.

Blanquette de Veau.

Prenez un gros bout de longe de Veau rôti,

ti, froid, & le coupez par petites tranches; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur le fourneau: étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & la faites cuire un moment, & y mettez de la ciboule; ensuite, mettez-y le Veau, & l'assaisonnez de sel, & de poivre, & lui faites faire deux ou trois tours, & le mouillez d'un peu de bouillon, & lui laissez prendre trois ou quatre bouillons; ensuite, liez-le d'une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs, & de crème, & un peu de persil haché, & le remuez toujours sur le feu, de peur qu'il ne tourne: étant lié à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement. Lorsque vous voulez la donner au verjus, il faut faire la liaison de verjus, au lieu de crème.

Poitrine de Veau en Galantine, à l'Angloise.

Prenez une Poitrine de Veau, & la bien désoffer, & l'étendre tant que vous pourrez; vous l'assaisonnerez de persil, oignon, thim, marjolaine, de la sarriette, de *mari-gools*, autrement fouci, le tout bien haché, de poivre, sel, noix, muscade; vous roulez bien la Poitrine, la ficelez bien, l'enveloppez dans un linge, & la mettez cuire dans un assaisonnement de bon bouillon, & vin du Rhin; vous la laissez refroidir dans son assaisonnement; vous la servez entière, ou coupée en tranches sur une serviette, & la garnirez de ce que vous voudrez.

Cuisseau de Veau en Glacière.

Prenez un Cuisseau de Veau que vous d'échar-

neriez l'os, & renverserez le dedans en dehors; & ôterez une partie de la chair; & ensuite, vous le ferez piquer de petit lard tout autour, depuis le bas jusqu'en haut: étant piqué, il faut avoir un moule de cuivre rond, comme une grande dauphine, & la garni de petites bardes de lard bien minces; ensuite, mettez-y votre Cuissau de Veau & le manche du gigot, que le bout sorte un peu par le fond, & mettez un peu de farce dans le fond; ensuite, vous y mettez un ragoût de ris de veau & pigeons, ou autres volailles que vous jugerez à propos; ensuite, le couvrirez de farce, & ramenez le bout de votre Cuissau par-dessus, & le couvrirez de bardes de lard; ensuite, faites-le cuire, & prenez garde qu'il ne prenne pas trop de couleur; étant cuit, vous le tournerez sans-dessus-dessous, & ôterez les bardes de lard, & le dégraisseriez le mieux qu'il vous sera possible, & ferez sortir le manche du gigot qui doit se trouver dans le fond de votre Glacière, & qui se trouve dessus quand vous la tournez, & vous aurez soin de le faire sortir de la longueur de quatre à cinq pouces, & servez chaudement avec une sausse à l'Espagnole, ou une essence de jambon.

Roüelle de Veau, piquée & glacée.

Prenez un cuissau de Veau, coupez-en deux roüelles de l'épaisseur de deux doigts; aplatissez-les avec le couperet; faites-les piquer de petit lard; étant piquées, mettez-les suer dans une casserole, avec quelques tranches de jambon, un bouquet, quelques ognons; & mouillez d'eau, & les faites cuire; étant cuites tirez-les, & passez le bouillon dans un tamis de soie,
&

& le dégraissez, & le remettez dans une casserole sur le feu, faites-le tarir, jusqu'à ce qu'il se mette en caramel, & y mettez vos roüelles de Veau, & les mettez sur des cendres chaudes, pour qu'elles se glacent plus aisément; prenez des asperges, coupez-les en petits pois, & les faites blanchir; étant blanchies, mettez les dans une casserole avec un morceau de beurre, passez-les sur le fourneau quelques tours, poudrez-les d'un peu de farine, & les mouillez d'un peu de bouillon; faites une liaison de quatre jaunes d'œufs, & un peu de crème & muscade; liez vos asperges, & voyez qu'elles soient de bon goût, dressez-les dans leur plat, & mettez vos Roüelles de Veau dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Quaré de Veau, piqué & glacé.

Prenez un quaré de Veau, & parez-le; mais ne laissez pas les os trop longs: faites-le piquer de petit lard; étant piqué, mettez-le dans une casserole avec la parure que vous en avez ôtée, quelques tranches de jambon, oignons: mouillez-le moitié eau, moitié bouillon, & le mettez sur le feu; étant cuit, tirez votre Quaré, & passez-le bouillon; étant passé, dégraissez-le bien, remettez-le dans votre casserole, & le mettez sur le feu; & le faites tarir jusqu'à ce qu'il se mette en caramel; étant cuit en glace, mettez-y votre Quaré; mettez ensuite, votre casserole sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace comme il faut; étant glacé, dressez-le dans son plat; mettez dans la casserole un peu de bouillon, & de jus, & un peu de coulis, & un jus de citron; dé-

graissez-le bien, & le passez dans un tamis de soie, & le mettez dessous v^{otre} Quaré de Veau, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez y mettre des choux-fleurs, ou autre légumes, ce qu'il vous plaira, pourv^u que les choses soient de bon goût. Ce quaré de Veau se fait sans être piqué; le ferez cuire de même que celui qui est piqué. Il n'est pas moins bon en le garnissant de choux-fleurs; mettant dans la casserole un peu de jus, du coulis, & un jus de citron, & passez ce coulis; mettez-le par-dessus vos choux-fleurs, & servez chaudement pour Entrée.

Quaré de Veau, en Chevreuil mariné.

Prenez un Quaré de Veau, parez-le bien proprement, n'en laissez pas les côtes trop longues, piquez-le de gros lard & de jambon; étant piqué, mettez-le dans une casserole avec oignons coupez en tranches, persil, fines herbés, sel, poivre, clous, laurier, un morceau de beurre; un couple de verres de vinaigne, & un peu de bouillon; ensuite, mettez-le à la broche, & le faites cuire; arrosez-le de sa marinade; étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat, & mettez une poivrade liée par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Cotelettes de veau glacées.

Prenez un Quaré de Veau qui soit bien blanc & mortifié, coupez entre deux côtes, une fausse, & l'aplatissez avec le couperet, & les faites piquer de petit lard; étant piquées, mettez-les dans une casserole avec quelques morceaux de Veau & de Jambon, oignon, une gouffe d'ail, mouillez
de

de bouillon, & les faites cuire; étant cuites, tirez-les, & passez le bouillon, & le remettez dans une casserole, & le faites tarir jusqu'à ce qu'il se reduise en caramel; & y étant réduit, mettez-y vos Côtelettes, & les mettez sur des cendres chaudes pour qu'elle se glacent; étant glacées, il faut avoir des épinars tout prêts, que vous dressez dans votre plat, & vos Côtelettes de Veau par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez également les servir glacées sans les faire piquer, en les faisant cuire de même.

Côtelettes de Veau, en surprise.

Prenez un quaré de Veau & en ôtez le filet; mettez les os dans votre marmite, prenez le filet de votre quaré de Veau; & en ôtez la peau, & le faites couper en morceaux, avec un autre morceau; mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard, & un morceau de graisse de bœuf; assaisonnez le tout de persil, ciboule, champignons, le tout haché, fines herbes, fines épices, sel, poivre; passez le tout un moment sur le feu; ensuite, faites-le bien hacher, étant bien haché, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait; quatre jaunes d'œufs crus; mettez le tout dans un mortier, & pilez bien cette farce; prenez quelques petites tranches de jambon, coupez-les bien minces, & les batez avec le dos de votre couteau, & puis en filets bien minces; ensuite, en petits dez; mettez-les dans une casserole sur des cendres chaudes pour les faire suer, ayant pris couleur, mettez-y un morceau de beurre, & une pincée de farine, & les mettez sur un fourneau, en remuant

F s . avec

avec un cuiller de bois; mouilliez-les de jus, & de coulis; laissez-les cuire: si vous avez quelques champignons & truffes, coupez-les en filets, & les mettez avec votre jambon: le tout, étant de bon goût, mettez-le à refroidir; étant froid, tirez votre farce & en prenez gros comme un œuf, & faites avec cette farce, tout comme si vous vouliez dresser un petit pâté, & y mettez de votre petit salipicon, ce qu'il y en pourra tenir; ensuite, tirez de la marmite vos os du quaré, & mettez un os à chaque côtelette, & fermez bien, afin que la fausse ne puisse en sortir; faites cette cérémonie, à autant de Côtelettes que vous aurez besoin; ensuite, trempez-les dans de l'œuf, & les panez de mie de pain bien fine, & les faites frire dans du sein-doux, étant frites, dressez-les dans leur plat, garni de persil frit, & servez chaudement pour Entrée.

Côtelettes de Veau, en papillottes.

Prenez un quaré de Veau, coupez-les en Côtelettes le plus proprement qu'il vous sera possible; mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard rapé, sel, poivre, fines herbes, ciboulette, persil haché; mettez le tout sur le feu un moment, pour lui faire prendre goût, faites une petite farce avec un morceau de Veau, de la graisse de bœuf, & du lard; hachez bien le tout ensemble, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes; le tout étant bien haché, prenez du papier, & le coupez comme vous le jugerez à propos; vous mettez un peu de farce sur un côté des Côtelettes en-dessous, & un peu en-dessus, & les pliez de papier tout de même & les arrangez dans une tourtière, & les faites cuire au four.

ou

ou sous un couvercle de tourtière: étant cuites, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée.

Côtelettes de Veau farcies.

Prenez un quaré de Veau, & le faites cuire dans votre marmite: étant cuit, tirez-le & le désosser; mettez la chair sur une table, avec un morceau de lard blanchi, un morceau de graisse de bœuf; hachez bien le tout ensemble; étant bien haché, mettez-y un morceau de mie de pain cuitte dans du lait, trois ou quatre jaunes d'œufs, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons; hachez bien le tout, prenez une tourtière, & y mettez de la mie de pain, & formez avec votre farce des Côtelettes, & y mettez les os des Côtelettes; mais rendez vos Côtelettes les plus rondes qu'il vous sera possible; ensuite, batez un œuf, & en dorez vos Côtelettes; étant dorées, panez-les de mie de pain bien fine, & les faites cuire; étant cuites, dressez-les dans leur plat, avec une sausse au jus dessous, & servez chaudement pour Entrée.

Filets de Veau glacez.

Prenez des quarez de Veau, ôtez-en les filets, parez-les bien proprement, & les faites piquer de petit lard: étant piqués, mettez-les dans une casserole avec quelques morceaux de veau, tranches de jambon, & ognons; mettez-les sur le feu, & les mouillez moitié bouillon, moitié eau: étant cuits, tirez-les, & les tenez chaudement: Passez leur bouillon, dégraissez-le bien,

bien, remettez-le dans dans la casserole; mettez ensuite, votre casserole sur le feu, & faites tarir votre bouillon, jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel. Remettez les filets dedans, & la casserole sur les cendres chaudes: étant glacez, dressez-les, dans leur plat, & mettez dans leur casserole un peu de bouillon avec du coulis, & un jus de citron; dégraissez-le bien, passez-le ensuite, dans un tamis de soie, & le mettez dessous vos filets, & servez chaudement pour Entrée, ou pour hors d'œuvre. Vous pouvez aussi y mettre des ragoûts de toutes sortes de légumes, dont vous trouverez la manière de les faire à l'Article des ragoûts. Vous pouvez aussi servir ces Filets de Veau sans les faire piquer, en les faisant cuire & glacer tout de même, comme ceux ci-dessus. Vous pouvez encore les faire cuire à la broche, & les servir tout de même.

Blanquette de Veau, à l'Huile.

Prenez un morceau de Veau roti, ôtez-en la peau, & les nerfs, & le coupez par petites tranches, le plus mince que vous pourrez: étant coupé, prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, avec un oignon haché bien fin; mettez-le sur le feu, & lui faites faire quelques tours; ensuite, poudrez-le d'une pincée de farine, & le mouillez de bon bouillon. Assaisonnez votre ragoût de sel, poivre, un bouquet fait de persil, ciboules, fines herbes & clous; observez qu'il soit de bon goût, & y mettez votre Veau. Faites une liaison de cinq ou six jaunes d'œufs délayez avec de la crème, & y mettez quelques échalotes hachées, avec une ro-

cam-

cambole hachée, du persil haché, & un peu de muscade rapée; goûtez votre Blanquette, & donnez-lui le meilleur goût que vous pourrez, liez-là avec votre liaison; étant liée, ajoutez-y un jus de citron, avec une cuillerée d'Huile; & servez chaudement.

Epaule de Veau à la Piémontoise.

Prenez une Epaule de Veau, coupez-en le manche, & levez la peau de dessus d'un bout à l'autre, sans qu'elle quitte; faites des lardons de lard, & de jambon, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & lardez votre Epaule; étant lardée, mettez la peau par-dessus, ficelez-là, & la mettez cuire à la braise; prenez de l'oseille & des laitues, & les épluchez bien proprement, & les faites laver; ensuite, mettez-les sur une table, & les hachez, & les mettez dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, persil, ciboules hachées, champignons; votre oseille étant cuite, mettez-y un peu de coulis, & du jambon cuit, coupez en petits dez, des ris de veau de même: votre Epaule de Veau étant cuite, tirez-là de la braise, mettez-là dans le plat où vous la voulez servir; & puis de votre oseille dessous, & mettez votre Epaule dessus; levez la peau de votre Epaule, & y mettez le restant de votre oseille; remettez la peau par-dessus, & la panez de parmesan; arrosez-là d'un peu de beurre fondu, & panez de parmesan; faites lui prendre couleur au four; ayant pris couleur, tirez-là du four; ayez soin que votre plat soit nettoyez, propre, & servez chaudement pour Entrée.

Noix

Noix de Veau en Fricandeaux glacez.

Prenez une ou deux Noix de Veau mortifiée, & la plus blanche que vous pourrez avoir; levez-en la peau, mettez-là entre deux linges, & l'aplatissez avec le plat de vôtre couperet; faites-les piquer de petit lard; étant piquées, faites-les cuire dans une casserole, avec les parures que vous en avez tirées, avec quelques tranches de jambon, ognons, & clous; mouilliez-là, faites-les cuire tout doucement; étant cuites, tirez-les, passez le bouillon au travers d'un tamis, dégraissez-le bien, le remettez dans vôtre casserole; mettez-le sur le feu, & le faites tarir jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel; ce que l'on appelle glace; mettez-y vos Noix de Veau, & le lard dans la glace, les mettez sur une cendre chaude, afin, qu'elles se glacent comme il faut; étant glacez, dressez-les dans le plat où vous les voulez servir; égouttez la graisse de vôtre casserole, & y mettez un peu de jus, & de coulis, un jus de citron; dégraissez-le bien, & le passez dans un tamis, & le mettez dessous vos Noix de Veau, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous pouvez servir de l'oseille dessous ou chicorée, au blanc, ou au roux; ou bien aux celeri, ou des choux-fleurs, ou des haituës, cela dépend de l'Officier qui travaille. Les Poitrines de Veau, & autres viandes piquées de petit lard, se glacent, se cuisent, & se servent de même.

Noix de Veau en estoufade, à la Piémontoise.

Prenez une Noix de Veau mortifiée, & que
la

la tétine y tienne ; lardez-là de gros lard , & de jambon ; mettez dans une casserole quelques bardes de lard , & y mettez votre Noix de Veau , & l'assaisonnez légèrement ; mettez-y quelques ognons , une gouffe d'ail , tranches de citron , laurier , un peu d'huile ; couvrez votre casserole , mettez-là au feu dessus , & dessous , & qu'elle cuise tout doucement ; étant cuite , tirez votre Noix de Veau , & la bardez de lard ; mettez-y ensuite un peu de bouillon , du jus , un peu de coulis ; faites bouillir le tout un moment , & le dégraissez bien , & le passez dans un tamis , & le mettez sur votre Noix ; & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois , vous pouvez la faire sans y mettre de l'huile , parce que tout le monde n'aime pas l'huile , pourvu qu'elle soit bien cuite , & de bon goût , & servez chaudement ; cela suffit. Vous pouvez aussi vous dispenser de mettre du coulis , seulement son propre jus.

Veau à l'Espagnole.

Ayez une longe de Veau , & la lardez moitié lard & moitié jambon ; que les lardons soient bien assaisonnés , & que l'ail domine : ensuite , mettez-là dans une casserole , & l'assaisonnez de sel , poivre , cloux , ail , basilic , thym , laurier , safran en poudre , vinaigre , une bouteille de vin blanc : & ensuite , vous la ferez chauffer , & la retournerez ; étant chaude , vous la retirerez du feu , & la laisserez reposer jusqu'au lendemain matin : alors , vous la ferez cuire à la broche couvert de bardes de lard & de papier , & vous l'arroseriez avec sa marinade : étant cuite , vous aurez une poivrade liée toute préparée , dans
la-

laquelle vous mettrez un couple de cuillerées d'eau de safran, ou une cuillerée, simplement pour teindre la poivrade. Vous dresserez votre longe dans son plat, & verserez la poivrade par-dessus; servez chaudement; & observez que le tout soit de bon goût. Vous pouvez mettre des quarés, des épaules, & toutes sortes de viandes dans le même goût.

Cuisseau de Veau, à l'Angloise.

Prenez un Cuisseau de Veau, & coupez dans les bouts quelques morceaux de chair, ou d'un autre morceau de Veau; faites-le hacher avec un morceau de lard & de la graisse de bœuf, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, basilic, thym, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus; hachez bien le tout ensemble: étant haché, faites des trous avec votre couteau, jusque dans le cœur de votre cuisseau; & ensuite, remplissez tous les trous de votre farce, & le mettez à la broche; poudrez-le de farine, & le couvrez de papier beurré, & le faites cuire; étant cuit, mettez-le dans son plat, & une fausse blanche par-dessous, ou bien une poivrade liée. Vous pouvez faire de même d'un quartier de Veau entier, ou d'une longe de Veau, ou d'une Noix, ou du carré.

Côtelettes de Veau marinées.

Prenez un quaré de Veau, parez-le du côté du filet, & en ôtez les os: ensuite, coupez-le en Côtelettes; parez le bout des Côtelettes, & les aplatissez avec le plat de votre couperet. Etant toutes aplaties, & parez le plus proprement

ment qu'il vous sera possible, mettez-les dans une casserole, avec du sel, poivre, basilic, feuilles de laurier, tranches de citron, oignons, clous, vinaigre, une cuillerée de bouillon du derrière de votre marmite; mettez votre casserole sur le feu, & faites bouillir vos Côtelettes, jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites: ensuite, tirez-les égoûter, mettez du sain-doux à chauffer; cassez trois ou quatre blancs d'œufs, & les batez; passez-y vos Côtelettes les unes après les autres; ensuite, dans la farine, & les faites frire; étant frites, dressez-les dans leur plat, & garnissez de persil frit, & servez chaudement pour Entrée, ou pour hors d'œuvre.

Côtelettes de Veau aux fines herbes.

Prenez un quaré de Veau le plus blanc que vous pourrez, & qui soit un peu mortifié; parez-le, ce qui veut dire, ôter les os du côté du filet, & ne laissez pas les côtes plus longues de six pouces: ensuite, coupez-les en Côtelettes, & entre deux côtes, levez-en une fausse. Parez le bout de vos Côtelettes; battez-les un peu avec le côûperet: levez des bardes de lard de huit à neuf pouces de long, & larges de quatre doigts, autant que vous avez de Côtelettes; ensuite, vous assaisonnez le bout d'une barde, une pincée de ciboule bien hachée, une pincée de persil, une pincée de basilic en poudre, un peu de thin en poudre, une pincée de poivre, une pincée de sel, une pincée de fines épices, une pincée de champignons hâchez, si vous en avez. Vous faites un trou au bout de votre barde, du côté que vous l'avez assaisonnée, & y faites pas-

fer le bout de votre Côtelette; assaisonnez votre Côtelette dessus, comme vous l'avez assaisonnée dessous. Faites un trou à l'autre bout de la barde, & ramenez votre barde par-dessus; & passez le manche de votre Côtelette dedans; ensuite, arrangez-toutes vos Côtelettes dans une tourtière, ou plat d'argent, & les panez de mie de pain, & les faites cuire au four tout doucement; observez qu'elles soient de belle couleur. Etant cuites, tirez-les, & les dressez dans leur plat; mettez-y un jus dessous, & servez chaudement pour Entrée.

Côtelettes de Veau, grillez, aux fines herbes.

Prenez un quaré comme ci-dessus, parez-le de même, & coupez-le de même en Côtelettes; mettez les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez votre casserole sur le feu, & lui faites faire quelques tours. Panez-les, & les faites griller tout doucement, & qu'elles soient de belles couleurs. Etant grillées, dressez-les dans leur plat; mettez un jus à l'échalote dessous, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Jarrét de Veau farci.

Prenez un gros Jarrét de Veau, levez-en la peau, & coupez-en le gros os; ensuite, prenez la chair de votre Jarrét, coupez-la par morceaux, & la mettez dans une casserole avec quel-

quelques autres morceaux de Veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf; assaisonnez-les de sel, poivre, fines épices, fines herbes, une pointe d'ail; hachez bien le tout ensemble; étant bien haché, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait, trois ou quatre jaunes d'œufs, champignons hachés, truffes, si vous en avez; mêles bien le tout ensemble avec vos couteaux; remplissez-en le vuide de votre Jarrêt & le coulez; pliez-le ensuite dans une étamine, & le faites cuire dans une bonne braise; étant cuit, dressez-le dans son plat, mettez une essence de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Jarrêt de Veau glacé.

Prenez un gros Jarrêt de Veau, ôtez-en le gros os du côté du cuisseau, & le bout du côté du Jarrêt; mettez votre Jarrêt dans une casserole avec quelques morceaux de Veau, quelques tranches de jambon, un bouquet, un couple d'ognons, quelques champignons; mouillez-le d'eau & d'un verre de vin blanc, & le faites cuire: étant cuit, tirez-le; passez le bouillon, & le remettez dans la casserole sur le feu, & le faites taris jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel; ensuite, mettez-y votre Jarrêt de Veau du côté qui vous paroitra le plus beau. Glacez-le; étant glacé, dressez-le dans son plat; mettez dans sa casserole un peu de jus, & un peu de coulis, avec une rocambole écrasée, un jus de citron; observez qu'il soit de bon goût, passez-le dans un tamis de soie, mettez-le sous votre Jarrêt, & servez chaudement pour Entrée.

Jarrét de Veau à l'Angloise.

Ayez un gros Jarrét de Veau; qu'une partie du cuisseau y tienne, coupez-en le bout du manche; mettez une marmite au feu avec de l'eau dedans: mettez-y votre Jarrét & du sel; observez que le sel domine un peu. Faites cuire votre Jarrét; préparez des épinars & des choux-fleurs cuits dans leur blanc. Votre Jarrét de Veau étant cuit, tirez-le & le dressez dans son plat. Mettez d'un côté des épinars, & de l'autre des choux-fleurs; mettez par-dessus vos choux-fleurs une fausse blanche, qui s'appelle beurre fondu lié, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous pourrez servir ce Jarrét avec des racines étuvées.



C H A P I T R E V.Des Pâtés chauds, dressez de
Poisson.*Pâté de Carpes.*

Ayez des Carpes, écaillez-les, videz-les, & les lardez de lardons d'anguilles bien assaisonnez: ensuite, dressez un Pâté avec de la pâte ordinaire, qui est marquée à l'article des Pâtés chauds de viande, & qui est assez fine pour toutes sortes de Pâtés de Poisson. Votre Pâté étant dressé, & élevé, foncez-le d'une farce de Carpes. Voici la manière de faire cette farce. Prenez la chair d'une Carpe ou deux, de Brochets ou d'Anguilles; quand il y aura de tout mêlé ensemble, la farce n'en sera que plus délicate: mettez-y une mie de pain cuite dans du lait, avec des champignons, & truffes, si vous en avez; persil, ciboule, & échalotes: le tout étant bien haché, vous y mettrez du beurre à proportion du hachis que vous avez. Pour une moyenne Carpe, six onces de beurre, ou environ suffisent: ensuite, vous l'assaisonnerez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & vous ferez bien piler le tout avec quelques jaunes d'œufs; étant bien pilé, vous en foncez votre Pâté. La même farce vous pourra servir pour des petits maigres, pour

toutes sortes de Pâtés, & Tourtes de Poisson. Vos Pâtés sont farcés de cette farce; arrangez-y vos Carpes avec des champignons, truffes, morilles, & mousserons, si vous en avez; & assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & le couvrez de bon beurre; ensuite, mettez par-dessus un couvercle de la même pâte, le plus proprement qu'il vous sera possible, en le garnissant de fleurs de lis, ou autres ornemens que vous jugerez à propos. Tout cela étant fait, dorez votre pâté avec des œufs batus, & le mettez cuire au four l'espace de deux bonnes heures. Etant cuit, tirez-le du four, découvrez-le, & le dégraissez bien; ensuite, dressez-le dans son plat, & y mettez un bon coulis maigre, dont vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis; ou une sausse hachée en maigre, dont vous trouverez aussi la manière de la faire au Chapitre des Sausses, avec un jus de citron, & servez chaudement.

Pâté dressé de Brochets.

Vos Brochets étant nettoyez de la même manière que les carpes ci-dessus, vous les coupez, ou vous les laissez entiers, s'ils ne sont point trop gros, cela dépend de vous; mais si vous les laissez entiers, vous les larderez d'Anguilles; ensuite, dressez votre Pâté, & le farcez de la même farce qui est marquée ci-dessus; puis, vous y arrangez vos Brochets, & les garnissez de la même manière que vous faites à l'égard du Pâté de carpes ci-dessus, sans en rien excepter. Vous finirez votre Pâté tout de même, & lui donnez aussi la même cuisson, en y ajoutant ensuite la même sausse. Vous pourrez aussi, si vous le

vou-

voulez, y jeter un ragoût de laitances de carpes, çus d'artichaux & champignons, ou un bon ragoût d'huitres; ce qui peut convenir aussi au Pâté de Carpes. Votre Pâté étant de bon goût, dressez-le dans son plat, & servez chaudement. Il se peut faire aussi au blanc.

Pâté chaud d'Anguilles.

Vos Anguilles étant dépouillées, & bien nettoyées, coupez-les par tronçons. Dressez votre Pâté comme celui de carpes ci-devant, garnissez-en le fond d'un godiveau maigre, dont vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Farces. Votre Pâté étant dressé d'une médiocre hauteur, arrangez-y vos Anguilles avec la même cérémonie que vous avez faites au Pâté de carpes; usez-en de même pour le finir, & pour le faire cuire: étant cuit, faites encore la même chose qu'à celui de carpes, en y jettant un petit ragoût de champignons, truffes, & laitances, avec un jus de citron par-dessus, & servez chaudement. Le ragoût peut se faire au blanc ou au roux; cela dépend de l'Officier qui travaille.

Pâté de Tanches, chaud.

Vos Tanches étant échaudées, & nettoyées, vous dresserez votre Pâté d'une bonne hauteur, & couperez vos Tanches par morceaux, & foncez votre Pâté d'un peu de farce, & y arrangerez vos Tanches, le garnirez de champignons, truffes, persil, ciboules, échalotes, de bon beurre frais, le finirez, & le mettez au four l'espace d'une heure & demi; étant cuit, dégrais-

sez-le bien, & y mettez un bon coulis maigre ou ragoût de laitances, & champignons au blanc, ou au roux; vous y mettez un jus de citron, & le servirez chaudement.

Pâté de l'Amproyes, chaud.

Votre l'Amproye étant échaudée, & netoyée de la même manière que vos Tanches, vous foncez votre Pâté de morceaux de bon beurre, & y mettez votre l'Amproye, de la même manière que si vous la mettiez dans une casserole, qui veut dire tournée tout en rond, & y mettez l'affaisonnement ordinaire, comme aux autres Pâtés, marqués ci-dessus, sans en rien excepter; vous le finirez, & le mettez au four, l'espace d'une heure & demi; étant cuit, vous y mettez une sausse aigre, douce, où une poivrade en maigre; vous le ferez piquer de citron, & le servirez chaudement.

Pâté de Lottes, chaud.

Vous échauderez vos Lottes de la même manière de vos tanches; vous en garderez les foies pour mettre avec quelques laitances, pour en faire un ragoût, pour mettre dans ledit Pâté; vous dresserez votre Pâté d'une bonne hauteur, & le foncez de bon beurre frais, manié avec des champignons, truffes, persil, ciboules, échalotes, & autres affaisonnemens ordinaires: votre Pâté étant foncé de celà, vous y arrangerez vos Lottes dedans, & y mettez quelques champignons coupez, quelques truffes, persil, échalotes, & autres affaisonnemens ordinaires; vous le nourrirez de beurre par-dessus, comme vous

vous avez fait dessous; le finirez, & le mettrez au four, & le laisserez l'espace d'une bonne heure & demi: étant cuit, vous le dégraisseriez bien, & y mettez votre ragoût de vos foies, l'aitances & queuës d'écrevices, si vous en avez, & y mettez un jus de citron, & le servirez chaudement.

Pâté de Truites, chaud.

Vous prendrez des Truites, les vuiderez, les piquerez d'anguilles, & d'anchois; vous en couperez la tête, & le bout de la queuë: vous dresserez un Pâté d'une bonne hauteur, d'une pâte fine à l'ordinaire, & foncez-le de beurre frais; faites une farce d'un morceau de chair de Truites, avec des champignons, truffes, persil, & ciboule; & assaisonnez; achez le tout ensemble, & en farcissez le corps des Truites, & les arrangez dans le Pâté, & les assaisonnez, & le couvrez de beurre frais; ensuite, de son couvercle le finirez, & le mettrez au four, & vous le laisserez le tems que vous jugerez à propos, suivant la grosseur de vos Truites: étant cuit; vous le dégraisseriez bien, & y jetterez un bon ragoût d'écrevices, & un jus de citron, & le servirez chaudement.

Pâté de Rougets, chaud.

Vous prendrez des Rougets, selon la grandeur de votre Pâté; vuidez les, & en gardez les foies, & leur coupez la tête; dressiez votre Pâté d'une moyenne hauteur, & en garnissez le fond de bon beurre, ou faites un petit godiveau de

deux Rougets, de truffes, & champignons, persil, ciboules, & l'assaisonnez à l'ordinaire; hachez bien le tout ensemble, & en garnissez de votre Pâté; arrangez dessus vos Rougets, & y mettez entre d'eux un peu de godiveau, assaisonnez-le tout, & le couvrez de beurre frais; ensuite, de son couvercle: vous les mettez au four l'espace d'une heure & demi; & après faites piler vos foies de Rougets avec un anchois; prenez un coulis d'écrevices ou autres, & y délayez les foies pilez, & les repassez à l'étamine: il faut lui donner de la pointe, & le tenir chaud sur les cendres. Quand le Pâté est cuit, vous le dégraissez, & y mettez le coulis, & les servez pour Entrée; vous y mettez un jus de citron, & le servez chaudement.

*Pâté d'une Hure de Saumon, en maigre ;
chaud.*

Prenez une Hure de Saumon, la videz, & la cizelée, & la piquez d'anguilles, & d'anchois; dressez votre Pâté ovale d'une pâte un peu plus commune qu'à l'ordinaire; à la proportion de votre Hure; étant dressez, mettez au fond un lit de beurre, l'assaisonnez, & y mettez la Hure de Saumon, & l'assaisonnez dessus aussi, & le couvrez de beurre frais, les couvrez, & les mettez au four l'espace de cinq heures: étant à demi cuit, tirez-le, & y mettez avec une antonnoir d'un coulis maigre, & anchois, & le remettez en four; quand il est cuit, l'on le sert froid ou chaud: si on le veut servir chaud, on y met un ragout d'écrevices maigre, un jus de citron.

Pâté

Pâté d'une Hure de Saumon, en gras, chaud.

Prenez une Hure de Saumon, & la coupez jusques aux nageoires, vuidez-la, ciselez-la, & la piquez d'un lard moyen, & jambon, bien assaisonnez, le lard à part, dressez votre Pâté comme celui ci-dessus, de la même pâte; mettez au fond un lit de lard rapé ou pilé, & l'assaisonnez: ensuite, mettez la Hure de Saumon dedans, & l'assaisonnez: dessus comme dessous, & le couvrez de lard pilé, de beurre frais, & de bardes de lard; puis vous le couvrirez de son couvercle, & le mettrez au four, le même tems que celui ci-dessus, & y ferez la même chose: étant à moitié cuit, vous y mettrez environ une chopine de bonne essence de jambon, & veau clair, & le remettrez au four, afin qu'il acheve de cuire; quand vous le retirerez, si vous le voulez servir froid, il faut le laisser bien refroidir; & si on le veut servir chaud, il y faut mettre un ragoût de foies gras, & autres garnitures, comme champignons, truffes, ou un ragoût d'écrevices.

Pâté d'Esturgeon, chaud.

Prenez de l'Esturgeon, suivant la grandeur que vous voulez avoir votre Pâté; vous le coupez de l'épaisseur de trois doigts, le piquez d'anguilles, & d'anchois, dressez votre Pâté de la hauteur que vous le voulez de pâte ordinaire assez fine; garnissez-en le fond de beurre frais, assaisonnez à l'ordinaire, y mettez votre Esturgeon,

geon, & l'assaisonnez dessus comme dessous, & le couvrez de beurre frais: vous y pouvez coller quelques champignons ou truffes; étant fait, vous le couvrirez, & le mettrez au four l'espace de près de trois heures; étant cuit, vous le dégraisseriez bien, & y jetterez un coulis d'écrevices ou autre, un peu piquant. Celui de Thon se fait de même.

Pâté de Turbot, chaud.

Vous dresserez un Pâté d'une pâte très fine, & fort bas, comme en façon d'une caisse qui ne puisse porter que la hauteur d'une Fleur de Lis dans le tour; vous le foncerez de bon beurre frais, & assaisonnez de sel, poivre, & épices, mettez votre Turbot, lardé d'anchois, si vous voulez dessus, & l'assaisonnez dessus comme dessous, & le recouvrez de bon beurre frais; & ensuite, de son couvercle, le finissez, & le mettez au four fort peu de tems; étant cuit, vous le dégraisseriez bien, & y mettez un ragoût d'écrevices, champignons, & truffes, un jus de citron, & le servez chaudement.

Pâté chaud de Barbottes, qui veut dire Lottes.

Le Pâté de Barbottes, se fait à peu près de même que celui ci-dessus, excepté qu'il faut faire limoner vos Barbottes, & y mettre un bon bouquet de persil, ciboules, & plusieurs fines herbes dedans; & quand on le veut servir, y mettre un ragoût de laitances, un jus de citron, ou verjus; il convient assez pour le poisson.

Pâté de Soles, chaud.

Vos Soles étant écaillées, faites-les à demi frire, & les coupez par filets; vous dresserez un Pâté d'une pâte la plus fine; vous ferez un petit godiveau d'une chair d'anguille ou de carpes, à l'ordinaire, comme il est marqué au premier article des Pâtés de Poisson; vous en garnirez le fond de votre Pâté, y arrangerez vos filets de Soles, les assaisonnerez, & couvrirez de beurre frais, & de son couvercle, & vous la mettez au four très-peu de tems: étant cuit, vous le dégraisserez, & y jetterez dedans un petit ragoût de champignons, truffes, & quelques laitances, si vous en avez; vous y mettrez un jus de citron: si c'est le tems du verjus ou grain, vous en pourrez jeter dedans votre Pâté, en le faisant, cela y convient fort.

Pâté de Macreuses, chaud.

Vous prendrez vos Macreuses, les retroufferez de la même manière qu'il est marqué au Pâté de Canards; & y passerez quelques lardons d'anguilles; vous les couperez en quatre; ou vous les laisserez entières, comme vous voudrez; vous dresserez votre Pâté d'une pâte un peu plus commune qu'à l'ordinaire, la foncez du Godiveau maigre; & si vous les laissez entières, vous pourrez les farcir dans le corps vos Macreuses, étant arrangées dedans votre Pâté, vous le garnirez de champignons; truffes, persil, ciboules, échalotes, une pointe d'ail, sel, poivre, épices douces, & de bon beurre, le bien nourrir, vous le couvrirez, & le finirez, & le mettez au four l'espace de six heures, étant

tant fort dur à cuire: étant cuit, vous le dégraissez bien, & y jettérez dedans un bon ragoût de champignons, truffes, cus d'artichaux, laitances; que le ragoût soit assez relevé: si on le fait en gras, on le peut faire de la même manière que le Pâté de Canards chaud, & y mettre un ragoût gras; & celui froid, la même chose que le Pâté froid de Canard, mais cela ne se mange guères froid. Si on le fait pour manger froid, étant à moitié cuit, on le retirera du four, & on y mettra une bonne sauffe avec force anchois haché dedans: on y coulera cela dedans avec un anattoir; & on le repouffera au four; cela lui relevera bien son goût: on y pourra ajouter aussi quelques truffes entières, ou coupées dans les coins, ce qui ne se trouve point au Pâté de Canards.

Pâtés froids, de Poissons dressez,
& autres, en maigre & en gras.

Pâté de Saumon.

Vous prendrez du Saumon la quantité que vous voudrez, selon la grandeur de votre Pâté, & vous préparerez de la même manière qu'il est marqué au Pâté de Saumon chaud: vous dresserez votre Pâté d'une pâte assez bonne: vous le foncez d'un peu de farce, & y mettrez votre Saumon; si c'est pour en maigre, vous le larderez d'anguilles, & anchois; si c'est en gras, vous le larderez de jambon fin, & le nourrirez de lard pilé, & le barderez en maigre, le nourrirez de beurre, & quelques tranches de citron:
vous

vous lui donnerez la cuisson ordinaire; étant finis, le laisserez refroidir, & le servirez pour Entremêts.

Pâté d'Esturgeon, froid.

Votre Esturgeon étant lardé de lard, & de jambon, ou anguille, si c'est en maigre, si c'est en gras, il le faudra nourrir de bonnes bardes de veau, lard, jambon, & lard pilé; l'on y pourra aussi mettre de bonnes truffes, si on en a, on le finira à l'ordinaire avec un bon assaisonnement comme celui ci-dessus; en maigre, on le fait, & finit la même chose qu'en gras; & il se sert pour Entremêts, étant refroidi.

Pâté de Truites Saumonées, froid en gras; & en maigre.

Vos Truites étant vidées, vous en coupez les têtes, queues; vous les larderez d'anguilles, & d'anchois; & si c'est en gras, vous les larderez d'un lard fin & jambon, & l'assaisonnerez à l'ordinaire; vous y pourrez couper quelques truffes; votre Pâté étant dressé, ou si c'est en pâte couchée, vous foncez votre abbesse d'une petite farce, & vous y arrangerez vos Truites; & si c'est en gras, nourrissez-le de lard pilé, & le bardé; & en maigre, de bon beurre, & ne le point bardé; y mettre quelques tranches de citron; vous le mettez au four autant de temps que l'autre qui est marqué au Pâté des Truites chaud: étant cuit, vous le laisserez refroidir, & le servirez pour Entremêts froids.

Pâté de Carpes, froid, en gras & en maigre.

Vous prendrez des Carpes, & les préparerez de la même manière qu'il est marqué au Pâté chaud; si c'est en gras, vous ferez le godiveau en gras, & le nourrirez de lard pilé, & de barderez; à l'égard de la pâte, vous la ferez un peu plus forte pour dresser, que quand vous le ferez en pâte couchée en maigre; vous le nourrirez de beurre & tranches de citron, & le finirez, & mettez au four: étant cuit, laissez-le refroidir, & servez-le pour Entremets froid.

Pâté d'Anguilles, froid, en gras & en maigre.

Vos Anguilles étant dépouillées, & préparées, vous les ferez en Pâté couché, ou en Pâté dressé, d'une pâte assez fine; c'est la même composition en gras & en maigre que celui de carpes, & de truites, & il n'y a aucunes différences; étant cuit, vous le laissez refroidir, & le servez pour Entremets froid,

Pâté de Brochet, froid, en gras & en maigre.

Votre Brochet étant écaillé & nettoyé, vous le ferez de la même façon en gras & en maigre, de la même manière que ceux ci-dessus couchez & dressez: étant cuit, vous le servez, étant froid, pour Entremets. Pâ-

*Pâté de plusieurs Viandas, de Poisson
froid, en fusée.*

Vous prendrez de la chair de Carpes, Brochets, Anguilles, vous en ferez une farce d'un bon goût; vous ferez une abbesse de pâte fine; ou vous mettrez un lit de cette farce que vous aurez rougi avec le sang de votre Poisson, & vous y arrangerez des lardons d'Anguilles & des Anchois; puis, vous le recouvrirez de farce, & continuerez de même jusques au bout; ensuite, vous le nourrirez, & couvrirez, le mettrez au four, & le servirez froid.

*Pâtés de Venaison, froid, dressés
& couchés; c'est la même
composition.*

Pâté de Cerf, froid, ou Chevreüil.

Vous prendrez votre Cerf ou Chevreüil, le desossez, & le lardez de gros lard, & le mettez mariner dans une forte marinade, au moins un jour; ensuite, vous le retirerez, & le laisserez égoûter bien dans une nape; puis, vous dresserez votre Pâté d'une pâte assez forte, de la façon que vous voudrez; mais il est à observer toujours dans les Pâtés froids; principalement, quand le couvercle est levé, que la viande soit plus haute que les bords: votre Pâté étant dressé, vous le foncerez de farce, si vous en avez, ou lard & graisse de bœuf, pilé ensemble, &

assaisonné; ensuite, vous arrangez votre viande, & l'assaisonnez dessus, & dessous, & y mettez quelques feuilles de laurier & basilic; il ne faut point oublier les épices douces: puis, vous le nourrez de beurre ou lard, & graisse de bœuf pilé, le barderez, & le couvrirez bien, & lui donnerez la façon que vous voudrez, & le mettez au four l'espace de cinq heures; étant cuit, & bien nourri, vous le laisserez refroidir, & le ferez pour Entremets.

*Pâté froid, de Lièvres & Lapreaux,
desossés, ou autrement.*

Vous prendrez vos Lièvres ou Lapins, & les desossés entièrement sans les défaire par morceaux; où si vous ne voulez point les desosser, après les avoir dépouillés; & vuidez, vous les bâtez bien; & les concasserez, qu'il ne reste point un os entier; puis, vous les larderez d'un lard fin; vous les mettez un couple d'heures dans une marinade, & les mettez égouter avec les foies; vous les pilerez avec du lard; & mettez dans le fond de votre Pâté, dressé, ou autrement, comme vous le voudrez faire, c'est la même chose; vous assaisonnerez votre viande d'un côté comme de l'autre, & le nourrez bien, & barderez de quelques feuilles de laurier & basilic, comme ci-dessus; puis, le couvrirez, finirez & mettez au four l'espace de deux ou trois heures, s'ils sont jeunes ou vieux; étant cuits, & bien nourris, vous les laisserez refroidir, & les ferez pour Entremets.

*Pâté froid , en fusée , de Lièvre , & de
Lapin , & tranches de Bœuf.*

Vous prendrez des Lièvres, & Lapins, & un morceau de tranche de Bœuf; vos Lièvres & Lapins étant dépouillez, & vuidez, vous en tirez toute la chair, & ferez hacher avec vôtre morceau de tranche de Bœuf, à proportion de l'autre: étant bien haché, faites-y hacher du lard, de la graisse de veau & de bœuf; ensuite, vous l'assaisonnerez de sel, poivre, épices douces, un peu de fines herbes, hachez, une pointe d'ail, persil, ciboules, échalotes, truffes, & champignons; hachez le tout; étant bien haché, vous y mettrez une cuillerée d'essence pour le lier; puis, vous taillerez des lardons de lard & jambon; vous aurez des pistaches où cornichons que vous fendrez en long; celà étant fait, vous ferez une grande abesse, vous mettrez un lit de vôtre farce en rond ou en quarré, suivant la façon que vous voulez donner à vôtre Pâté; puis, vous y arrangerez ces lardons, & cornichons comme dessus une galantine; vous ferez un autre lit de farce, & ferez la même chose avec les lardons: vous ferez plusieurs lits comme celà, & puis, vous y mettrez un peu de lard pilé ou beurre, & quelques feuilles de laurier, le barderez, & le recouvrirez d'une autre abesse, & lui donnerez la façon que vous souhaiterez; car ces sortes de Pâtés ne se dressent guères, étant sujets à bouffer; il est à observer de ne les point ferrer de pâte, en cas qu'il vienne à bouffer, qu'il ait de la place; étant fini, il lui faut bien cinq heures à cuire;

s'il est gros, vous le laisserez refroidir, & le servirez pour Entremets.

Pâté, froid, de Perdrix, ou Perdreaux.

Prenez des Perdrix ou Perdreaux, les vuidez, & retrouffez en dedans les pâtes sur l'estomac, & faites revenir sur la braise un peu fort, afin qu'ils ne bougent pas dans le Pâté; vous aurez un petit lard assez fin assaisonnez, dont vous en larderez vos Perdrix dessus, & dessous; vous ferez une farce des foies & lard pilé, & l'assaisonnez; vous en farcirez le corps de vos Perdrix: votre Pâté étant dressé, ou autrement, vous foncerez votre Pâté d'un peu de farce; vous arrangerez vos Perdrix, & l'assaisonnerez dessus & dessous, & nourrirez de lard pilé ou beurre, l'un & l'autre n'est point mauvais ensemble pour toutes sortes de Pâtés froids, quelques feüilles de laurier, & basilic, & le bien barder: quand on a quelques truffes vertes à mettre dedans, cela n'est que bon; vous le couvrirez, le finirez, & le mettrez au four l'espace de trois ou quatre heures, si elles sont jeunes ou vieilles; étant cuit, & bien nourris, vous le laisserez refroidir, & le servirez pour Entremets. S'il arrivoit qu'un Pâté froid vint à crever au four, il faut avoir soin de le renourrir pour le maintenir blanc.

Pâté de Perdrix Rouges, froid.

Le Pâté de Perdrix Rouges se fait de la même manière que celui ci-dessus, sans rien excepter; il se dresse, il se fait coucher tout comme ceux ci-dessus.

Pâté de Gelinottes, froid.

Vos Gelinottes étant vidées, & retroussées en dedans, vous ferez votre Pâté de la même manière que celui de Perdrix; excepté, que si vous voulez y mettre des bardes de veau dessus & dessous; & des truffes dedans: étant cuit, laissez-le refroidir, & le servez pour Entremêts.

Pâté de Bécasses, froid.

Prenez des Bécasses, les videz, & retrouffez de la même manière que vos Perdrix; vous hacherez tous les foies, & entrailles qui vous serviront à les farcir avec du lard pilé, & foncé le Pâté; vous le racheverez de la même manière que ceux ci-dessus: étant cuit, laissez-le refroidir, & voir s'il est bien nourri, & le servirez pour Entremêts. Vous ferez celui de Bécassines de la même manière sans en rien excepter.

Pâté de Pluviers, froid, ou de Vaneaux.

Vos Pluviers ou Vaneaux étant videz, & retrouffez en dedans de la même manière que ceux ci-dessus, vous composerez votre Pâté positivement; comme celui de Perdrix ou Bécasses, sans y rien excepter; & le laisserez refroidir, & le servirez pour Entremêts. Tout autre Pâté froid de venaison qui ne sont point expliqués ci-dessus, comme celui de Sanglier, qui se fait de la même manière que celui du Cerf ou Chevreuil, se font aussi de même que ceux ci-dessus, suivant ce que c'est.

Pâté de grosses Viandes de Boucherie,
& de Volailles, froid.

P R E M I È R E M E N T.

Pâté froid, de Jambon.

Prenez un Jambon, le parez bien, en levez la peau, & le mettez détrempé sept ou huit heures avec de l'eau tiède; mettez de la farine la quantité que vous jugerez à propos, selon la grandeur de votre Pâté, & y mettez environ une livre de beurre avec cinq ou six jaunes d'œufs, & la détrempé avec de l'eau chaude; vous observerez de la faire fort dure; étant faite, dressez votre Pâté; car si vous la laissez refroidir, elle vous donnera bien de la peine à dresser, & même elle sera sujete à se fendre. Votre Pâté étant dressez, vous le foncez de tranches de bœuf, & y mettrez votre Jambon; vous aurez toutes sortes d'épices, & fines herbes, pilées, avec quoi vous assaisonnerez votre Pâté, & nourrirez de bon lard haché & pilé; ensuite, vous le couvrirez de bonnes bardes de lard, achèvez, barderez bien, le couvrirez, le finirez entièrement de le couvrir de pâte, & l'ornez de tels ouvrages que vous jugerez, & le mettez au four l'espace de douze heures au moins; étant à moitié quit, retirez-le, & y jetez dedans deux bons verres d'eau-de-vie, ou de vin d'Espagne, & remettez le au four: étant cuit, vous le retirerez du four, & en tirerez toute la nourriture dehors; car la laissant dedans, elle seroit sujete à le faire fendre: étant presque froid, vous y remetterez la nourriture; & si elle ne couvre
point

point jusques au-dessus des bardes, augmentez-le: étant bien refroidi, servez-le pour Entremêts. Une autre fois vous pouvez faire cuire votre Jambon à demi dans une petite braise, & vous pouvez faire aussi votre pâte un peu plus fine, votre Paté en aura un plus bel œil, & par conséquent, il ne faudra pas tant de tems pour sa cuisson.

Pâté froid, de Jambon, sur le plat.

Prenez un Jambon bien deffalé, parré, & cuit à l'eau, comme si vous le vouliez servir sur le plat pour Entremêts: vous dresserez un Pâté d'une pâte ordinaire assez forte, sur le bord d'un plat, que vous couvrirez suivant votre goût; ensuite, vous mettrez votre Jambon dedans, & le pannefrez de mie de pain & persil, & le mettez au four: quand la mie de pain aura belle couleur, ayez soin de le couvrir d'une feuille de papier: quand vous jugerez à propos que la croûte sera cuite, vous le retirerez, & le laisserez refroidir, & le servirez pour Entremêts froids; cela est très-bon quand on a un Jambon qui a déjà servi, & que l'on le veut changer.

Pâté froid, d'une Roüelles de Veau, ou de Tranches de Bœuf, ou de Gigot de Mouton.

Prenez une Roüelle de Veau, la desosse, & la bâtez avec le rouleau, & la lardez d'un bon lard, & dressez, ou faites une abbesse pour votre Pâté, suivant comme vous le voulez qu'il soit fait, & vous y arrangerez votre viande, & vous l'assaisonerez dessus comme dessous, & le nourrierez de beurre ou graisse de Bœuf, ou Veau, &

& Lard pilé; quelques feuilles de laurier & basilic; le barderez bien, le couvrirez, le finirez, & le mettrez au four l'espace de quatre à cinq heures; & puis, le laisserez refroidir, & le servirez pour Entremets. Celui de tranches de Bœuf ou de Gigots de Mouton, se fait de la même manière, dressez ou autrement.

Pâté froid, de Poulardes & Poulets, ou Pigeonneaux.

Prenez des Poulardes ou Poulets, ou Pigeons; les vuidez, & retrouffez en dedans, & les bâtez sur l'estomac, & les faites revenir sur la braïse, & les épluchez, & les lardez de lard fin bien assaisonné: vous dresserez votre Pâté, si vous voulez l'avoir autrement, vous ferez une abbesse, & y arrangerez votre viande, & l'assaisonnez dessus & dessous, & le nourrirez de la même manière que celui ci-dessus, & le barderez bien, le recouvrirez, & finirez, & le mettrez au four l'espace de trois heures, suivant la viande que c'est; quoique ce soit, tout à peu près la même cuisson, & le laisserez refroidir, & le servirez pour Entremets.

Pâté de Dindon, froid.

Votre Dindon étant vuidé, & retrouffé en dedans, vous le bâtez sur l'estomac, & le ferez refaire sur la braïse, & l'éplucherez bien, & le larderez d'un bon lard bien assaisonné, & l'assaisonnez, & le mettrez dans votre Pâté, qui soit d'une bonne pâte, bien mangeable, & le finirez la même chose que celui ci-dessus, & la même cuisson, & le laisserez refroidir, & le servirez pour Entremets.

CHA,

C H A P I T R E VI.

Des Pâtés chauds, de toutes sortes
de Viandes blanches.

Pâté à la Royale.

Prenez un gigot de mouton, le meilleur que vous pourrez avoir, désoffez-le, & le dégraissez bien. Prenez ensuite trois à quatre perdrix, épluchez-les, vuidez-les, & les trouffez: puis, ayez deux filets de bœuf, ôtez-en les peaux, & les coupez en tronçons: ensuite, faites de gros lardons de jambon, & de lard; assaisonnez ceux de lard de sel, poivre, fines herbes, & fines épices; & ceux de jambon, de fines épices seulement: ensuite, lardez-en votre gigot de mouton, vos perdrix & vos filets de bœuf, & rognez vos lardons de manière qu'il n'en paroisse rien en dehors. Prenez ensuite les rognures de vos lardons, ajoutez-y un morceau de lard que vous hacherez avec, & faites bien piler le tout ensemble. Ayez ensuite, de la pâte brisée, & la détrempez à l'eau chaude. Après cela, dressez votre Pâté; & quand il sera dressé de la manière dont vous le voulez faire, mettez dans le fond du lard pilé; ensuite, mettez-y votre gigot de mouton, & vos perdrix autour, avec vos filets de bœuf, & une noix de jambon coupée en quatre: ensuite, assaisonnez votre Pâté

H 5

de

de sel, poivre, fines herbes; fines épices, truffes, si vous en avez, & un peu de lard pilé par-dessus avec de bon beurre; couvrez-le de tranches de veau, & de bonnes bardes de lard par-dessus: ensuite, couvrez votre Pâté de la même pâte dont vous l'aurez formé, & le façonnez du mieux qu'il vous sera possible. Etant bien façonné, vous le garnissez tout autour, de Fleurs de Lis, ou autres armes que vous voudrez; ensuite, dorez-le d'œufs batus, & le faites cuire l'espace de huit heures. Etant cuit, tirez-le du four, & levez-en le couvercle, & en ôtez les bardes de lard & tranches de veau, & le dégraissez bien. Etant dégraissé, dressez-le dans son plat; mettez-y ensuite une sausse hachée, ou bien une bonne essence de jambon avec un jus de citron, & servez chaudement pour une grosse Entrée.

Pâté de Côtelettes de Mouton, à l'Angloise.

Dressez votre Pâté d'une pâte brisée comme pour les autres Pâtés. Etant dressé de la hauteur de quatre pouces, vous pouvez mettre un godiveau dans le fond, si vous le voulez. Ensuite, ayez un quaré de Mouton coupé en Côtelettes comme pour des grillades; arrangez-les dans votre Pâté, & les assaisonnez de sel & de poivre; couvrez-les de beurre, & achevez de couvrir votre Pâté d'une abbesse, & le façonnez du mieux qu'il vous sera possible, & garnissez les côtes de Fleurs de Lis ou autres Armes. Ensuite, dorez-le d'œufs batus, & le faites cuire au four l'espace d'environ quatre heures. Mettez un morceau de beurre dans une casserole avec une bonne pincée de farine, & le faites rousfir

rouffir fur le feu, en remuant avec une cuilliere de bois. Etant d'une belle couleur, mouillez de jus ou de bouillon, & l'assaisonnez de sel & de poivre. Votre Pâté étant cuit, tirez-le du four, découvrez-le, dégraissez-le & y mettez votre sausse avec un jus de citron, & servez chaudement. Une autre fois, vous mettez un morceau de beurre manié dans du jus, & le ferez bien cuire, & le mettez dans votre Pâté avec un jus de citron. Une autre fois, vous y pourrez mettre un bon coulis, ou une essence de jambon.

Pâté d'une Culotte de Bœuf, à l'Angloise.

Prenez une Culotte de Bœuf, & la désossez. Ensuite, piquez-la de gros lard bien assaisonné, & moitié jambon. Après quoi, faites une bonne abbesse de pâte brisée, & la mettez sur des feuilles de papier collées ensemble. Ensuite, mettez-y votre Culotte de Bœuf, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices; quelques truffes, si vous en avez, avec des champignons & des mousserons. Puis couvrez-la de bon beurre, & ensuite, de bonnes bardes de lard par-dessus. Achevez de la couvrir d'une autre abbesse de même pâte, & la collez bien avec celle de dessous. Ensuite, faites tourner le bord tout autour comme à une tourte, & y mettez une bande de trois ou quatre doigts de large tout autour, pour soutenir votre Pâté. Ensuite, mettez au-dessus une autre petite abbesse découpée de telle manière que vous jugerez à propos. Puis, dorez-le d'œufs batus, & le faites cuire au four l'espace d'environ dix heures. Etant cuit, ouvrez-le par le haut, tirez-en les bardes de lard, & le dégraissez le mieux qu'il vous sera possible.

possible. Ensuite, mettez-y un bon coulis ordinaire, ou bien une sausse hachée, ou bien une essence de jambon; ou bien un ragoût de concombres dans la saison, ou bien un ragoût de cornichons dans l'hiver, ou bien une sausse aux anchois, & le dressez dans son plat, & servez chaudement pour grosse Entrée.

Autre Pâté de Culotte de Bœuf.

Prenez une Culotte de Bœuf, dégraissez-la & la défossiez. Etant défossée, piquez-la de gros lard bien assaisonné & moitié jambon; & une pointe d'ail. Ensuite, faites une pâte brisée assez forte; & en dressez un Pâté suivant la grandeur de votre Culotte de Bœuf. Vous le pouvez dresser ovale ou rond. Etant dressé, foncez-le de lard haché & pilé, & assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices, truffes, champignons, persil, ciboule; ensuite, mettez votre Culotte de Bœuf dans votre Pâté, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & une pointe d'ail; & la garnissez de truffes vertes, si vous en avez; champignons, & mousserons, frais ou secs, selon la saison. Ensuite, mettez par-dessus du même lard que vous avez mis dessous; ou bien couvrez-la de bon beurre frais, tranches de veau & de jambon, & de bardes de lard. Achevez de couvrir votre Pâté, & le façonnez de telle manière que vous jugerez à propos, en le garnissant de Fleurs de Lis ou autres Armoiries. Dorez-le d'œuf batus, & le faites cuire au four l'espace de dix heures. Etant cuit, ouvrez-le, & en tirez les bardes de lard & de jambon, & le dégraissez du mieux qu'il vous sera possible; dressez-le dans son plat, &

y mettez une essence de jambon avec un jus de citron, ou bien une sausse hachée, ou bien une sausse aux anchois, & servez chaudement pour grosse Entrée ou pour Relevée. Vous pouvez le servir froid également comme chaud. On en peut faire de même de cuisseaux de veau & de gigots de mouton.

Pâté à la broche.

Prenez un gigot de mouton. dégraissez-le & en tirez tous les os, excepté le manche, en prenant garde de laisser votre gigot entier le plus & le mieux qu'il vous sera possible. Ensuite, faites des lardons de lard & de jambon; assaisonnez ceux de lard de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Lardez-en votre gigot le plus proprement qu'il vous sera possible; étant lardé, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices & pointes de rocamboles. Puis, étendez votre gigot sur une table, & y mettez une demi douzaine de petits pigeons, truffes & champignons, le tout bien assaisonné, avec une petite farce à la crème par-dessus. Ensuite, vous le coudrez avec une aiguille à brider & de bonnes ficelles, pour qu'il reprenne la forme de gigot. Après cela, vous l'enveloperez de bardes de lard, & le mettrez à la broche, & le ferez cuire un peu plus qu'à demi. Mettez deux jointées de farine sur une table; faites un trou au milieu, & y mettez une pincée de sel fin, deux ou trois jaunes d'œufs, un morceau de sain-doux gros comme le poing, un morceau de beurre; détrempez votre pâte avec de l'eau froide, & prenez garde qu'elle ne soit pas trop molle. Étendez-en une abbesse; ensuite, ôtez votre gigot
du

du feu sans le tirer de la broche, & le mettez sur votre abbesse, ôtez-en les ficelles qui soutiennent les bardes de lard, & pliez votre gigot dans votre abbesse de pâte, & faites passer en dehors la ficelle qui côut votre gigot pour pouvoir la tirer. - Votre Pâté étant bien soudé, enveloppez-le dans cinq ou six feuilles de papier beurré de sain-doux, & le remettez au feu; achevez de le faire cuire; étant cuit, tirez-le du feu, ôtez-en les feuilles de papier, & le dressez dans son plat. Observez qu'il soit d'une belle couleur, & qu'il n'ait point crevé au feu. Ensuite, tirez la ficelle qui passe en dehors, le plus adroitement que vous pourrez, sans casser la croûte de votre Pâté; & par ce petit trou, vous y pouvez mettre une essence de jambon avec un entonnoir. Etant ainsi aprêté, servez-le chaudement pour Entrée ou Relevée. Vous pouvez faire de même des Pâtés à la broche de toutes sortes de volailles, avec cette différence qu'il ne les faut point désosser, en les lardant de lard & de jambon: Et étant à moitié cuites, il faut les couvrir d'une farce fine, les enveloper dans une abbesse de pâte, achever de les faire cuire, & les servir de même que celui ci-dessus.

Pâtes pour faire, & dresser toutes sortes de Patés chauds, de Venaison, & Viandes blanches, tant de Boucherie que de Volailles.

Vous prendrez pour une livre & demi de farine trois quarterons de bon beurre, une pincée de sel fin, & un couple d'œufs, vous le
moûil-

moillerez, qu'elle soit un peu ferme en la faisant; prenez garde de ne la point trop manier à sec; crainte de la brûler, la rafraichir de tems en tems; étant ferme, cela facilitera à dresser le Pâté: il est à remarquer de ne la point tant manier en Eté qu'en Hiver.

Pâté de Perdreaux, chauds.

Vous prendrez vos Perdreaux, vous les viderez & les retrousserez en dedans, & prendrez les foies & les pilerez avec du lard, persil, ciboules, échalotes, assaisonner de poivre, sel, & épices douces; si vous avez des truffes ou champignons, vous en achetez dedans; cela étant fait, vous dresserez votre Pâté, vous le foncez de cette farce, & arrangerez vos Perdreaux, & garnirez votre Pâté de champignons, truffes, persil, ciboules ou échalotes, sel, poivre, & épices comme ci-dessus, & le nourrirez bien de beurre ou lard pilé, le barderez, & le finirez, qui est de le couvrir: votre Pâté étant fini, vous le mettrez au four l'espace de deux heures: si ce sont de vieux Perdreaux, il faut les laisser quatre heures: étant cuit, vous le dégraissez vite, crainte qu'il ne reprenne la graisse; vous y pourrez mettre un coulis de Perdreaux dedans, ou une essence de jambon; & finirez d'un jus de citron, & le servirez chaudement.

Pâté de Bécasses, chaud.

Vous prendrez vos Bécasses, & les retrousserez de la même manière que vos Perdreaux, & ferez une farce comme ci-dessus: vous y hacherez tout les boyaux de vos Bécasses, vous
n'y

n'y oublierez point des truffes, ou champignons; persil, ciboule, & assaisonnement comme ci-dessus, c'est la même cuisson, des jeunes Perdreaux: l'on y peut mettre un coulis de Bécassines, ou une bonne essence: le Pâté de Bécassines se fait de la même manière.

Paté de Pluviers, chaud.

Vous prendrez vos Pluviers les retrousserez en dedans, & dresserez votre Pâté, les arrangerez dedans, le garnirez de champignons ou truffes, le nourrirez, & l'assaisonnerez à l'ordinaire de tout: le finirez, & le mettrez au four l'espace d'une heure & demi, ou deux heures: étant cuit, vous le dégraisserez, & y mettrez une bonne essence, ou une sausse tachée, & le servirez chaudement.

Pâté de Lapreaux, chaud.

Vos Lapreaux étant dépouillez, vous viderez & couperez en sept ou huit morceaux, & ferez une farce des foies & lard pilé, & assaisonnez de persil, ciboule, sel, poivre, & épices: votre Pâté étant dressé, vous arrangerez vos Lapreaux dedans, & y mettrez des champignons & truffes, & l'assaisonnerez & nourrirez à l'ordinaire, le barderez, le finirez, & le mettrez au four; vous lui donnerez deux heures de cuisson; s'ils sont vieux, quatre heures: étant cuit, vous le finirez d'un coulis de Lapreaux ou sausse tachée, ou essence, & le servirez chaudement.

Pâté chaud de Faissants.

Vous prendrez vos Faissants, les viderez &

re-

retroufferez en dedans, vous dresserez votre Pâté, vous mettrez vos Faifants dedans, & garnirez de Truffes, champignons, & l'assaisonnerez comme les autres ci-dessus, & lui donnerez la cuisson, suivant la force qu'il feront étant cuit; l'on y mettra une bonne essence de jambon ou une sausse à l'Italienne, & le servirez chaudement: il faut observer de le bien degraiffer.

Pâté de Filets de Lévreux, ou Lièvres, au Sang.

Vous prendrez des Lévreux ou Lièvres, vous en levez les filets & les foies, & le Sang qui est dans le corps, vous en ferez une petite farce avec un peu de lard pilé & l'assaisonnement ordinaire; vous dresserez votre Pâté, & y arrangerez vos filets, & les assaisonnerez comme les autres Pâtés ci-dessus; vous finirez votre Pâté, & y donnerez la cuisson suivante, s'ils sont vieux ou jeunes; étant cuit, vous le finirez d'une sausse hachée ou d'une essence; vous aurez du Sang de volailles que vous mettrez dans une casserole, avec une essence, & le ferez un peu cuire sur le feu, prenant garde qu'il ne bouille, & y mettez un jus de citron. Observez que votre coulis soit d'un bon goût; ensuite, mettez-le dans votre Pâté, & servez chaudement. C'est la manière dont se font tous les Pâtés au Sang.

Pâté de Canards, aux Choux.

Vos Canards étant bien flambez, & épluchez, vous les vuiderez, & retroufferez en dedans; vous foncerez votre Pâté de leur foie &

lard pilé, & y mettez vos Canards entiers ou coupés; vous y mettré des Choux blanchis, & du petit lard maigre; vous mêlerez bien cela; si vous avez des saussices, vous pourrez y en mêler dedans aussi, & l'assaisonnerez de persil, oignon, poivre, sel, épices, & le souffirez bien; vous le laisserez l'espace de trois ou quatre heures au four; étant cuit, vous le dégraissez bien, & y mettez une bonne essence dedans, un jus de citron, & le servirez chaudement, sans choux; vous les pourrez laisser entiers; car il faut les couper en quatre morceaux, lorsque vous les faites aux choux.

Pâté dressé à l'italienne.

Dressez votre Pâté d'une pâte brisée, bien ferme, de la hauteur de cinq ou six pouces. Après l'avoir dressé, mettez deux bandes de la même pâte au milieu en forme de croix; qui sépare votre Pâté en quatre. Observez que les bandes soient d'une hauteur raisonnable pour que le couvercle puisse poser dessus. Vous aurez soin que les susdites bandes soient un peu épaissies & bien ferrées, afin que la sausse de l'un ne puisse pénétrer dans l'autre; mettez des cailles dans l'une de ces séparations; des bécassines dans la seconde, des petits pigeons dans la troisième, & dans la quatrième des ortolans. A chacun de ces petits Pâtés, vous ferez une farce convenable à son mets. A l'égard des cailles, pigeons & ortolans, vous leur ferez un ragoût fin avec des ris de veau, crêtes de coq, champignons frais, truffes fraîches, si vous en avez, & quelques andouillettes de la même farce, avec un coulis à l'italienne; dont voici la manière de le faire,

faire. Prenez une rosette de veau que vous couperez en tranches; mettez-la dans une casserole avec cinq ou six tranches de jambon, un oignon ou deux, & des clous de girofle. Ensuite, faites aller votre casserole à petit feu, & quand le veau aura rendu son jus, mouillez-le avec de bon bouillon, & le laissez continuer à petit feu. Après quoi, prenez un chapon à moitié roti, dont vous ôtez tout l'estomac, sans y laisser de peau; prenez aussi un demi quarteron de pigeons, avec une mie de pain trempée dans de la crème, & pilez le tout ensemble dans le mortier. Votre jus étant fait, vous en ôtez toute la viande, & vous y mettez l'estomac de chapon pilé; observez qu'il n'y ait pas trop de bouillon pour mitonner votre coulis.

Pour ce qui est des bécasses, bécassines & perdreaux, faites un coulis de veau & de jambon: Vous y mettez deux ou trois cuillerées d'huile, trois ou quatre anchois; & quand votre coulis sera fait, vous le passerez par l'étamine. Ensuite, vous le mettez dans une casserole, avec quelques câpres, des petits concombres, cus d'artichaux, ris de veau, crêtes de coq, andouillettes & champignons. Vous faites cuire le tout ensemble; après quoi, vous le mettez dans votre Pâté, en servant.

Pâté de Macaronis, à l'Italienne.

Faites bouillir vos Macaronis dans d'excellent bouillon, avec une bonne poularde, étant cuits, laissez-les refroidir. Ensuite, prenez quatre ou six pigeons que vous désosserez; faites une farce des plus fines pour farcir vos pigeons que vous barderez ensuite; puis, les mettez dans

132 LE CUISINIER

une petite marmite que vous foncez de bardet de lard & de tranches de veau. Vous assaisonnez bien le tout, & y mettez de la canelle entière. Ensuite, vous ferez bouillir du lait, que vous passerez après cela dans le tamis, & dont vous mouillerez vos pigeons. Ensuite, faites cuire vos pigeons à petit feu; quand ils seront presque cuits, tirez-les de la marmite. Dressez votre Pâté, & pilez de la moëlle de bœuf, avec un peu de beurre frais, & trois onces de fromage de parmesan, avec un peu de canelle en poudre. Faites d'abord un lit de cette farce dans le fond de votre Pâté, & la couvrez de Macaronis. Ensuite, mettez vos pigeons par-dessus, & les couvrez de Macaronis, & de votre farce. Votre coulis sera d'un estomac de chapon, & de fromage de parmesan, & vous aurez soin qu'il soit de bon goût. Le même Pâté se fait aussi de chapons ou de poulardes, ainsi que de callés.

Pâté de Macaronis, en maigre.

Il faut faire bouillir vos Macaronis dans de l'eau avec un peu de sel. Etant cuits, tirez-les égoutter, & les laissez refroidir à sec. Ensuite, prenez telle quantité de fromage de parmesan qu'il vous plaira; vous le pilerez & le délayerez avec de la crème douce. Votre Pâté étant dressé, vous ferez un lit d'excellent beurre frais dans le fond; ensuite, un lit de Macaronis; & puis, vous mettrez cinq ou six cuillerées de votre fromage délayé, en le poudrant de canelle fine. Vous continuerez de même, jusqu'à ce que le Pâté soit plein.

Pâte au vent , dont on se sert en Été.

Prenez environ une livre & demi de farine; mettez-y quatre blancs d'œufs, & la grosseur d'un œuf de beurre avec du sel fin; ensuite, mouillez votre Pâte, & prenez garde qu'elle ne soit trop ferme; car il faut qu'elle soit moëlleuse. Quand elle sera étendue bien fine, coupez-la en onze ou douze morceaux; ensuite, ayez un plat d'argent de la grandeur de votre tourte, ou une tourtière, & l'arrosez de beurre. Prenez après cela un de vos morceaux de Pâte, dont vous ferez un rond avec le rouleau, le plus fin qu'il vous sera possible. Ensuite, vous le prendrez dans vos mains pour l'élargir, & le rendre aussi fin que du papier; & le mettrez dans votre plat, ou tourtière; vous continuerez ainsi jusqu'à la sixième bardo; après quoi, vous y mettrez les confitures que vous jugerez à propos, & vous aurez soin d'arroser les bords avec un jaune d'œuf. Ensuite, vous couvrirez vos confitures de la manière dont vous avez fait le dessous; continuant d'arroser chaque couche avec du bon beurre, que le couteau soit chaud, en faisant les bords de la Pâte. Vous pouvez faire de pareilles tourtes avec du lard, de la graisse de bœuf & autres; & pour les jours maigres, on peut aussi se servir d'huile.

Pâté d'Oison, chaud.

Vous retrousserez votre Oison de la même manière que vos Canards; vous pourrez le couper en quatre, & le mettre dans votre Pâté, & le garnir de Saussices, & de marrons dans la saison, & ménager l'assaisonnement, rapport au Saussices,

134 LE CUISINIER

sices, vous le finirez de la même manière que ci-dessus; si c'est la saison des jeunes Oisons, vous pourrez mettre dedans au lieu d'essence une purée verte, des petits pois dedans, & le servirez chaudement.

Pâté de Viandes blanches, chaud, de Poulets.

Vous prendrez des Poulets, & les couperez comme pour une fricassée, & les apprêterez la même chose, vous dresserez votre Pâté, & le foncez d'un petit godiveau, & y arrangez vos Poulets que vous garnirez d'artichaux, champignons, truffes, persil, ciboules, sel, poivre, & épices douces, & nourrez de beurre, le barderez, & finirez votre Pâté, & le mettez au four l'espace de deux heures, suivant sa grandeur, plus ou moins: étant cuit, vous le degreasserez, & y mettrez dedans une essence, ou un coulis blanc, un jus de citron, & le servirez chaudement; on le peut faire de la même manière, les Poulets restant entiers retrouffez comme pour bottillir, & battre un peu l'estomac: l'on peut les mettre aux huitres de la même manière que ci-dessus.

Pâté de Poularde, aux Huitres.

Vous prendrez une Poularde, la retroufferez comme pour bouillir, & vous aurez un ragoût d'Huitres; vous en mettrez dans le corps de votre Poularde: votre Pâté étant dressé, vous le foncez d'un petit godiveau, & y mettrez votre Poularde, l'assaisonnerez comme le Pâté ci-dessus,

sus, le finirez, & le mettez un couple d'heures au four; étant cuit & dégraissé, vous y mettez un ragoût d'Huitres au blanc, ou au roux, & le servez chaudement.

Pâté de petits Pigeons, chaud.

Vos Pigeons étant échaudez, blanchis, & retrouffez comme pour une compotte de Pigeons, vous prendrez du lard, & de la graisse de rognons de Bœuf que vous ferez piler bien ensemble, la ferez fondre, & la laisserez refroidir, c'est ce qui vous servira à nourrir dessus & dessous votre Pâté: votre Pâté étant dressé, vous y arrangerez vos Pigeons, ris de veau, crêtes, champignons, & çus d'artichaux, un peu de persil, sel, poivre; le nourrirez, barderez, & le mettez au four deux heures & demi, ou trois heures; étant cuit, vous le dégraisserez bien, & y mettez dedans une bonne essence de jambon, un jus de citron, & servez chaudement.

Pâté de Pigeons, aux Laituës.

Vous prendrez des Pigeons ordinaires, les retroufferez en dedans, & ferez revenir, & leur bâtrez un peu l'estomac; vous aurez des Laituës blanchies; vous dresserez votre Pâté, & le foncez d'une petite farce, & y arrangerez vos Pigeons & Laituës entremêlées, & l'assaisonnerez généralement comme les autres ci-dessus, & nourrirez la même chose avec du beurre, le barderez, le finirez, & mettez au four l'espace de deux heures & demi; étant cuit, le dégraisserez, & y mettez une bonne essence de jambon,

bon, un jus de citron, & le servirez chaudement.

Pâté de Poulets, à la Crème.

Votre Pâté étant dressé, vous y mettrez vos Poulets, par cartiers, assaisonnez à l'ordinaire, de champignons, morilles, ou truffes, & nourriez de bardes de lard, & le recouvrez; quand il est cuit, vous le dégraissez, & vous y mettez dedans un coulis à la Reine, & un jus de citron, & le servirez chaudement.

Pâté à l'Allemande, aux Huitres.

Vous prendrez un cartier d'agneau de derrière que vous couperez par morceaux, & larderez d'un lard fin: dressez votre Pâté de la pâte à l'ordinaire, & vous y mettrez votre viande dedans, & l'assaisonnez à l'ordinaire; puis, vous le garnirez de lard pilée & ciboules; le couvrirez, & le mettez au four l'espace de trois heures: étant cuit, vous y jetterez un ragoût d'Huitres dedans.

Pâté au sang de filets de Bœuf, & de Veau.

Vous aurez la valeur d'un bon verre de sang de cochon ou volailles; vous prendrez vos filets de bœuf & de veau, vous le piquerez de jambon fin, & lard; vous le mettez tremper dans le sang; vous ferez un petit godiveau de chair de poulets, perdrix, veau, lard, & de la moëlle, avec un peu de graisse de veau, persil,
ci-

ciboule, & une pointe d'ail, de truffes, champignons; le tout bien haché, & bien nourri: mettez le sang dans cette farce: vous dresserez votre Pâté, vous mettrez la moitié de ce godiveau au fond de votre Pâté, & vous arrangerez vos filets dessus, & le recouvrirez du reste de votre farce: vous le couvrirez à l'ordinaire, & le laisserez six ou sept heures au four; il se mange à la fourchette: vous y mettrez dedans un coulis de perdrix, & un jus de citron.

Pâté à l'Angloise, en hachis, chaud.

Il faut prendre quelques filets de Lièvre, & une noix de gigot de mouton, hachez le tout ensemble avec de bon lard crus, & de la moëlle, un peu de graisse de veau, le tout bien haché, bien nourri, & bien assaisonné de toutes sortes d'Epices douces, & fines herbes, avec quelques champignons hachez parmi: vous dresserez votre Pâté; vous mettrez cette farce dedans, & le couvrirez de bardes de lard, le racheverez, & le mettez au four un couple d'heures: vous y mettrez dedans, étant cuit, & bien dégraissé, un coulis de perdrix, ou un jus de citron.

Pâté chaud de Godiveau.

Vous le ferez d'une pâte un peu plus fine que les autres, mais qu'elle se soutienne; vous prendrez une livre de veau, trois quarterons de graisse de bœuf, & un morceau de lard, le tout crûd; vous le ferez hacher fort fin, & l'assaisonnez de persil, ciboules, échalotes, sel, poivre, & épices douces; le tout étant bien haché, vous

y mettez un couple d'œufs crus, & un peu de farine, & le ferez bien piller; étant pillé, vous le rendrez mollet & avec du lait ou crème; ce-là étant fait, vous en foncerez votre Pâté, & ensuite, vous acheverez de l'élever: ordinairement il se dresse ovale, & le couvercle est découpé comme une tourte de confiture; pour la garniture elle est composée de toutes sortes d'ingrédients, comme ris de veau, foies gras, champignons, truffes, mouffions, crêtes, morilles, des petites andouillettes, de ce godiveau, persil, ciboules, échalotes, & autres assaisonnement à l'ordinaire, une barde dessus; étant cuit; il lui faut donner une heure & demi au four; vous le degreisserez bien, & y mettez une bonne essence dedans ou un coulis blanc, comme il vous plaira, & un jus de citron, & le servirez très-chaud.

Pâté de Poulets, aux Macaronis.

Vous prendrez de la pâte à l'ordinaire; vous en dresserez un Pâté d'une bonne hauteur; si vous avez des Poulets de cuits, ou vous en ferez cuire à la broche; étant cuits, vous les dresserez par membre, & fencerez votre Pâté d'un peu de farce, & y arrangerez vos Poulets & ris de veau, cuit à proportion des Poulets, & assaisonnerez le tout à l'ordinaire comme celui ci-dessus, & vous aurez du Macaronis d'Italie qui aura été cuit à l'eau & refroidis, vous en remettrez un petit lit sur vos Poulets, & un peu de fromage de parmesan rapé dessus, & une autre lit de Macaronis, & du parmesan, jusqu'à ce que votre Pâté soit rempli: vous y mettez un morceau de beurre & parmesan dessus, & vous le couvrirez à votre fantaisie, & y donnerez

une

une heure & demi de cuisson; étant cuit, le dégraissez avec une essence que vous jetterez dedans, & un jus de citron, & le servez chaudement. Il faut un lit de Macarons, & un lit de poulet.

Pâté chaud, à la Ciboulette.

Vous dresserez un Pâté de la hauteur de deux bons doigts, & ferez une farce crüe de veau & graisse de bœuf, & lard, comme celle de godiveau, excepté les œufs, & farines, & ne la point piller; étant assaisonnée la même chose, vous y concassé un roignon de bœuf, & en finissant une cuillerée d'essence froide, & un jus de citron, & amolirez votre farce: étant mollette, vous en remplirez votre Pâté, & y jetterez un peu de ciboules hachées dessus, le couvrirez, & le mettez au four l'espace d'une heure & demi pour le servir; dégraissez-le bien, & y mettez une essence ou un coulis blanc, & un jus de citron: l'on peut le faire entre deux abbailles d'une pâte fine brisée, le couvercle découpé comme une tourte de confiture, & vuidez à l'entour; c'est comme il plaira à l'Ouvrier.

Pâté en Croustades, chaud.

Le Pâté en Croustades est composé ordinairement de côtelettes de mouton, ou côtelettes de veau: il se fait d'une pâte très-fine, qui est pâte brisée: vos côtelettes étant parrées, vous étendrez une abbaille de votre Pâté, vous la foncez d'un peu de farce, & vous y arrangerez vos côtelettes, que vous garnirez de champignons, truffes, persil, ciboules, échalotes, & autre assaisonnement ordinaire, comme nourriture: bardez-le
&

& le couvrez d'une autre abaisse que vous viderez à l'entour, & lui donnerez la façon que vous voudrez : étant fini, vous le mettrez au four l'espace de quatre ou cinq heures; dégraissez-le bien, & y mettez une bonne essence dedans, & un jus de citron, & servez chaudement.

Pâté chaud en casserole, ou en timbale.

Vous ferez votre Pâté de telle viande que vous la voudrez faire, de la même manière que ceux qui sont marquez ci-dessus; voici la manière de le faire: vous prendrez une pâte ordinaire assez fine, vous en ferez une grande abaisse, & vous dorerez votre casserole de sain-doux, & vous y étendrez votre abaisse dedans, & vous y composerez votre Pâté à rebours, de sortes, que votre Pâté étant cuit, vous le retournerez sur le plat; il se trouve comme il doit être, & vous le finirez de la même manière qui sera marqué à l'article de celui que vous aurez choisis.

Pâté chaud, de Jambon.

Vous prendrez un Jambon que vous parerez; étant dessalé, vous le mettrez dans un grand chaudron pour le faire cuire, & puis vous le retirerez, & le laisserez refroidir, puis vous dresserez un Pâté d'une bonne pâte, ou si vous voulez sur le bord de votre plat, c'est comme vous le voudrez: votre Pâté étant dressé, vous arrondirez, ou donnerez la façon de votre Pâté à votre Jambon, & leverez la coïenne; le mettrez dans votre Pâté, & l'assaisonnerz de poivre, épices, persil, ciboules, & de quelques fines herbes, hachez dessus, & dessous; & le nourrirez un peu de

de lard pilé, le barderez, & le couvrirez de son couvercle: étant fini, vous le mettrez au four, suivant comme il aura été cuit au paravant: pour le servir, vous y mettrez une bonne essence peu salée, & piquée de citron.

*Pâté chaud d'une noix de veau en fricandeaux,
ou fricandeaux de veau glacé.*

Vous dresserez votre Pâté à proportion de votre viande, point trop haut de bord; car il faut observer que votre viande qui est dans votre Paté soit plus haute que le bord, pour que votre Paté ait sa forme: vous foncez votre Pâté de quelques petites bardes de veau, & jambon, & un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, & un peu de basilic que vous aurez soin de retirer; votre Pâté étant dressé & foncé de tout cela, vous y mettrez votre noix de veau ou fricandeaux dessus, ayant eu son assaisonnement ordinaire par-dessous la noix: étant ficelée par-dessous pour la faciliter à prendre goût, vous le couvrirez d'une seule barde, & le nourrirez à l'entour d'un peu de lard rapé, & le couvrirez de son couvercle naturellement sans façon: le couvercle ne devant point servir, vous le mettez au four l'espace de deux heures & demi: étant cuit, vous le dégraisserez bien, & vous aurez un bon caramel de veau, & de jambon, & d'une belle couleur: vous en dorrez votre noix de veau; puis, vous jetterez une bonne cuillerée d'essence dans le reste de votre caramel, & un jus de citron que vous coulerez à l'entour; puis, vous le servirez chaudement: il se

143 L E C H U S I N I E R

se peut faire d'une poularde piquée avec un râ-
gout dans le corps, de la même manière.

Pâté de Langues de Mouton, chaud.

Vous prendrez des Langues de Mouton, & les épluchez bien, & les ferez blanchir pour leur faire sortir le goût de tripe; puis, vous les ferez en deux, & dresserez votre Pâté d'une moyenne hauteur, & le foncerez d'un peu de godiveau, y arrangerez vos Langues de Mouton, & y mettrez quelques champignons coupez, persil, ciboules, & échalotes, & d'un morceau de beurre pour nourriture; étant assaisonné à l'ordinaire, on y peut mettre dedans quelques petites boulettes de ce godiveau parmi cela: il convient aussi comme au Pâté de godiveau; étant couvert, vous le mettez au four l'espace d'une heure & demi: étant cuit, vous le dégraisserez bien, & y jetterez une petite sauce hachée dedans, ou une essence claire, avec un jus de citron, & le servez chaudement: celui de Langues de veau & de bœuf se fait la même chose; excepté qu'il faut couper la Langue de bœuf après avoir été cuite dans une marmite, comme si c'étoit pour mettre en miroton; ou on les fend seulement en deux, étant lardé, & cuit dans une braise claire pour lui épargner la longueur du temps qu'il devrait rester dans le four autrement.

Baraquilles.

Pour faire des Baraquilles, il faut avoir un couple de perdrix, avec une poularde cuite, & couper le tout en petits filets. Ensuite, ayez des

des moules de Baraquilles, qui sont faits comme des moules de petits pâtés, mais beaucoup plus grands; il y faut une farce comme pour des petits pâtés; Voici la manière de la faire. Prenez une noix de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, & une tétine de veau blanchie; coupez le tout par petits morceaux dans une casserole; assaisonnez-le de sel poivre, ciboules hachées, persil haché, & fines herbes; mettez la casserole au feu pour blanchir le tout, & le remuez de tems en tems; ensuite, laissez-le refroidir; étant froid, hachez le tout sur la table avec quelques champignons, & fines épices; ensuite, hachez-à bien; faites un morceau de pâte feuilletée; foncez-en vos moules de Baraquilles; ensuite, mettez-y votre farce, avec une abbaille par-dessus; dorez-les, joignez-les bien, & les faites cuire au four: Prenez des champignons & truffes vertes, & les coupez en filets de ris de veau de même; mêlez le tout ensemble; & ensuite, mettez-en la moitié dans une petite casserole avec un morceau de beurre, & le passez quelques tours sur le feu; poudrez-le d'une pincée de farine, & le mouillez de bon bouillon; laissez-le mitonner tout doucement sur un fourneau; prenez l'autre partie de ris de veau, champignons, & truffes, & les mettez dans une casserole avec un peu de coulis, un peu de jus, & essence; & les mettez mitonner doucement sur un fourneau. Observez qu'ils soient d'un bon goût, & y mettez la moitié de vos filets de perdrix, & poularde, & l'autre moitié dans le blanc: observez que vos deux ragoûts soient de bon goût; étant prêt à servir, faites une liaison de jaunes d'œufs; delayez-les avec un jus de citron, persil haché, & un peu de

144 LE CUISINIER

de muscade, & en liez votre ragoût blanc; & si l'autre n'est pas assez liez, mettez-y un peu d'essence & de coulis; étant prêt à servir, tirez vos Baraquilles, ouvrez-les par-dessus, & en ôtez une partie de la farce; faites la même chose à toutes; ensuite, mettez-les dans leur plat, & remplissez une Baraquille de votre ragoût de filets au blanc, & un autre de votre ragoût coloré, & poursuivez de même avec des filets de pistaches par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Autre grande Baraquille.

- Servez-vous de cette même farce comme il est marqué ci-devant, prenez une tourtière de la grandeur de votre plat; & la foncez d'une abaisse de pâte feuilletée, & la remplissez de cette farce à petit pâté; ensuite, vous coupez votre feuilletage par bandes, & vous les mettez tout au tour sur votre farce, & qu'elles croisent les uns sur les autres, jusques à la fin, & que cela fasse comme un escargot; dorrez-là avec un œuf battu, & la mettez cuire au four; étant cuit, & prêt à servir, ayez un de ses-deux petits ragoûts-marquez ci-devant tout prêt, & tirez votre Baraquille du four; & ouvrez-le par-dessus; & en ôtez une partie de la farce, & le remplissez de vos filets en ragoût, un jour au blanc, & l'autre jour au roux, quand bon vous semblera, mais pas plus qu'un ragoût à la fois, avec un jus de citron, & remettez le couvercle, & servez chaudement pour Entrée.

Pâté à la Bavoise.

Faites un morceau de pâte-brisée, à moitié sain-

sain-doux & à moitié beurre, avec deux jaunes d'œufs, la quantité pour faire une petite tourte, ayez des moules ovales de trois doigts de hauteur & de cinq pouces en longueur, frotez-les de sain-doux, & foncez-les d'une abbaïsse de cette Pâte; & ensuite, remplissez-les de la farce comme les baraquilles ci-devant; ensuite, vous les couvrez d'une abbaïsse, & façonnez les bords comme vous le jugerez à propos, les dorrez, & les faites cuire au four, prenez une poularde ou des poulets avec un couple de perdrix; coupez le tout en petits filets, & les mettez sur un plat proprement; ensuite, ayez des soles frites, & les coupez en filets de même, des filets de brochets cuits au court-bouïllon, quelques filets de saumon, si vous en avez, filets de vives cuites: prenez une casserole, & y mettez des champignons, coupez en tranches, des truffes vertes en filets; ensuite mouïllez-les de coulis, & d'essence, & les laissez mitonner tout doucement, & y mettez vos filets de viande, & filets de poisson les uns après les autres, & les laissez mitonner un moment: observez qu'ils soient d'un bon goût, & y mettez un jus de citron: étant prêt à servir, tirez vos Pâtés du four, & hors des moules les ouvrez, & en ôtez une partie de la farce, & les remplissez de votre salipicon en filets, & les dressez dans leur plat: il en faut ordinairement trois ou quatre dans un plat, & servez chandement pour Entrée.

Petits Pâtés à la Napolitaine.

Faites une pâte brisée, fine, & en formez des abbaïsses, & en dressez des petits Pâtés de cinq

à six pouces de hauteur, & d'un pouce & demi de largeur, pour les dresser avec plus de facilité; quand votre abbaisse est étendue, vous la plierez par-dessus le bout de votre rouleau, & formerez votre petit Pâté dessus le plus uniformément qu'il vous sera possible; ensuite, vous retirerez votre rouleau de dedans, & ferez la même cérémonie de tous les autres petits Pâtés: il faut que votre rouleau soit beaucoup plus menu par le bout pour avoir plus de facilité de le retirer: vos petits Pâtés étant tous dressés, remplissez-les de farce, comme on fait aux autres petits Pâtés; vous les couvrez ensuite, les uns après les autres, & les dorez d'un œuf battu, & les faites cuire au four; il faut avoir un petit coulis d'écrévices tout prêt, & un petit salpicon de vos queues d'écrévices, & autre garniture, comme en voici la manière: vous prendrez un cent de petites écrivices de bonne eau; vous les laverez, & les ferez cuire à l'eau, & au sel; étant cuites, épéchez-les, & en gardez les queues, & les petits œufs, s'ils en ont; étant toutes pluchées, faites piler les coquilles le mieux qu'il vous sera possible; car on ne sauroit le trop bien piler: prenez un morceau de rôelle de veau, & la coupez par petites tranches, avec un couple de tranches de jambon, un ou deux oignons; mettez le tout dans une casserole, & le faites suer jusqu'à ce qu'il s'atâche; étant atâché légèrement, mouillez-les de bon bouillon, & l'assaisonnez d'un couple de tranches de citron, d'un peu de basilic, couple de cloux, un verre de vin de Champagne, ou autre, pourvu qu'il soit blanc; mettez un morceau de mie de pain gros comme deux œufs, & le laissez mijonner tout doucement;

ment; prenez les quenès de vos écrevices & les coupe en dez, & des champignons de même, & truffes; mettez le tout dans une petite casserole, mouillez-le d'un peu de botillon, & le mettez sur un petit fourneau pour qu'il cuise; ensuite, prenez le blanc d'une perdrix, & le coupez en petits filets avec le blanc d'un poulet de même, & le tout cuit, quelques crêtes de coq en filets, & mettez le tout avec vos quenès d'écrevices & truffes; observez que votre coulis soit d'un bon goût, & en tirez le veau, le jambon & les oignons; vos coquilles d'écrevices étant bien pilées, mettez-les dans votre coulis, & les passez à l'éramine: votre coulis étant passé, mettez-le avec votre petit salpicon, & vos petits Pâtés étant cuits, tirez-les, & en ôtez presque toute la farce, & les remplissez de votre petit salpicon ou coulis d'écrevices: observez que le tout soit d'un bon goût, d'un bel œil, & les dressez dans leur plat, & servez chaudement.

Petits Pâtés au Jus.

Faites un morceau de pâte brisée, & la laissez reposer; ensuite, prenez un morceau de rouelle de veau comme le poing avec autant de lard, & autant de graisse de bœuf; coupez le tout par petits morceaux, & le mettez dans une casserole, & l'assaisonnez de sel, & de poivre, fines herbes, & fines épices, & le passez quelques tours sur le feu; ensuite, les faites hacher, y mettez quelques champignons: le tout étant bien haché, arrosez-les d'un peu de crème ou de lait, mêlez bien le tout ensemble, & l'élevé sur une assiette; étendez votre pâte brisée, & en forme

de petites abbaisses; dressez vos petits Pâtés d'un pouce de haut, étant dressé, remplissez-les de votre farce, les couvrez, & les dorez d'un œuf battu, & les faites cuire au four: étant cuits, ouvrez-les par le haut, & y mettez un petit coulis d'essence de jambon, & les servez chaudement.

Autres petits Pâtés au Blanc.

Faites une pâte brisée, comme aux autres petits Pâtés ci-devant, & les dressez de même; & faites une farce de même; la différence qu'il y a, c'est d'y ajouter quelques chairs de volailles: vos petits Pâtés étant cuits, vuidez-les dans une casserole, & y mettez un petit coulis Blanc à la Reine, dont vous trouverez la manière de faire ce coulis au Chapitre des Coulis: remplissez-en vos petits Pâtés; observez qu'ils soient d'un bon goût, & les dressez dans leur plat, & servez chaudement pour hors d'œuvre; au lieu d'un coulis Blanc, vous y pouvez mettre un coulis d'écrévices, & quelques queueës.

Autres petits Pâtés.

Mettez environ deux livres de farine, & faites un trou dans le milieu, & y cassez un couple d'œufs, & y mettez un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf, & une pincée de sel, si votre beurre n'est point salé; ensuite, détrempez-la avec de l'eau fraîche, & prenez garde qu'elle ne soit pas trop dure, n'y trop môle, & la laissez reposer pendant une demi-heure; faites une petite farce: prenez un mor-
ceau

ceau de veau gros comme un œuf, de la cuisse, & le mettez sur votre table avec autant de lard, & deux fois autant de graisse de bœuf, hachez bien le tout; ensuite, assaisonnez-le de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, & le mouillez d'un peu de lait, & une pointe de rocambole; achevez de les hacher ensemble, & l'élevez sur une assiette, étendez votre pâte, & y mettez presque aussi gros de beurre que de pâte, & l'étendez par-dessus votre pâte; & ramenez les bouts de votre pâte l'un sur l'autre, & l'étendez légèrement avec votre rouleau à pâte; ensuite, ramenez les bouts l'un sur l'autre, & la tournez de travers pour la retendre; continuez de même jusqu'à trois ou à cinq fois: observez que votre pâte ne s'attache point à votre tour à pâte, ou à votre rouleau; & pour empêcher cela, il le faut poudrer de tems en tems de farine; & ensuite, étendez votre pâte, & en coupez avec vos coupes pâtes de petites abbaisses, & en foncerez de petits moules à petits Pâtés; & l'y remplirez de votre petit godiveau, & mettez dans chaque petit Pâté un grain de verjus dans la saison, & les couvrez d'une autre petite abbaïsse de votre pâte par-dessus, & les dorez d'un œuf battu, & les ferez cuire au four: étant cuits, dressez-les dans leur plat, & les servez chaudement pour hors d'œuvre, ou pour garnir des pièces de bœuf, ou autres. Les petits Pâtés maigres se font de même, hors qu'on se sert de chair d'anguilles, de carpes, ou autres poissons qui ne sentent point la bourbe; en se servant de beurre au lieu de lard, & de la mie de pain cuite dans du lait, & de quelques jaunes d'œufs: il faut avoir soin que les choses soient bien

assaisonnées & d'un bon goût, & en forcez vos petits Pâtés de même ; faites-les cuire, & vous vous en servirez dans telle occasion que vous jugerez à propos.

Canelon.

Prenez des bâtons de cannes qui ne soient point trop gros, & les coupez de la longueur du doigt ; faites une pâte de cette manière ; prenez une poignée de sucre en poudre, & deux de farine, que vous mettez sur un tour, un peu de rapure de citron verd, deux jaunes d'œufs frais, & un blanc : mettez un demi verre d'eau dans une casserole, avec la grosseur de deux noix de beurre frais, & les faites chauffer tant-soit-peu : faites un trou au milieu de votre farine, & sucre, sur le tour, & y vuidez l'eau & le beurre ; & maniez le tout ensemble, comme une autre pâte, & la rendez bien maniable ; ensuite, faites-en une abaisse sur le tour bien mince, & la coupez en petits morceaux, de la grandeur qu'il faut pour enveloper les bouts de cannes, & les enveloppez en même tems ; prenant garde qu'il n'y ait qu'un des bouts de canne bouché ; faites-les frire dans du sain-doux : la friture étant chaude, comme pour des bégnets, mettez les Canelons : ayant pris belle couleur, retirez-les, & les mettez égoutter : ôtez les bouts de cannes de chaque Canelon, & le remplissez de plusieurs sortes de marmelades, & y râpez du sucre dessus, & y passez la péta rouge ; ensuite, dressez-les sur un plat, & les servez pour Entremets, ou pour garniture.

Potin, à l'Angloise.

Prenez deux ou trois poignées de farine, une pinte de lait, six œufs, mêlez-les bien ensemble; prenez une livre de raisin, une livre de coriandres, épluchez-les, & les lavez bien; mettez le tout ensemble, avec une livre de graisse de bœuf, hachez le bien, & le mettez avec les autres choses; ajoutez une moitié de noix muscade rapée, un quarteron de livre de sucre, un peu de sel, un peu d'eau de fleur-d'orange, un peu d'eau-de-vie, batez le tout ensemble dans une casserole; prenez une casserole de la grandeur de votre plat, beurrez-là avec un morceau de beurre, mettez votre composition dedans, faites-là cuire dans le four une heure & demi: étant cuite, tirez-là, & la renversez dans votre plat, poudrez-là d'un peu de sucre dessus, & servez chaudement. Vous pouvez une autre fois le faire cuire dans une marmite, en le mettant dans une serviette blanche; vous le formerez aussi gros que vous jugerez à propos, le mettez dans une marmite dessus le feu avec l'abondance d'eau; mettez votre Potin dedans, & le faites bouillir l'espace de deux heures & demi ou trois; ensuite, tirez-le, & le dressez, & le dressez dans le plat que vous voulez le servir; mettez par-dessus une sauffe de beurre liée; ensuite, un peu de sucre en poudre, & servez chaudement pour Entrée.

Potin de Pain.

Prenez la mie d'un pain de deux livres, le
 K 4 plus

plus blanc que vous poyez avoir , faites-le tremper avec une pinte de crème, quatre œufs, un peu de sucre, un peu de muscade rapée, un peu de canelle en poudre, un peu d'eau de fleurs-d'orange, un peu de vin d'Espagne ou d'eau-de-vie, mêlez bien le tout ensemble, beurrez-le dans une serviette blanche, mettez votre composition dedans, attachez-le bien fort, avec une ficelle, mettez-le cuire dans une marmite avec de l'eau, dans trois quarts d'heures il sera cuit: faites une sausse avec un morceau de bon beurre, & un couple de cuillerées à bouche de vin d'Espagne, un peu de sucre; liez ce tout ensemble sur le feu, tirez votre Potin de l'eau, deficelez-le, & le dressez dans le plat que vous voulez le servir; mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée, ou pour hors d'œuvre.

Potin aux Ris.

Prenez un quart de livre de Ris, faites-le bouillir dans une pinte de lait jusqu'à ce qu'il soit cuit, prenant garde qu'il ne s'attache pas dans le fond de votre casserole; prenez six œufs, un peu de sucre, un peu de sel, un peu de muscade rapée, un peu de canelle en poudre, un peu d'eau de fleurs-d'orange, un peu de vin d'Espagne; mêlez bien le tout ensemble: étant mêlé, prenez le plat que vous le voulez servir dedans, & faites un bord de bonne pâte: étant garni, mettez-y votre composition; mettez aussi quelques petites tranches de citron confit par-dessus; faites-le cuire dans le four, dans trois quarts d'heures il sera cuit: étant cuit, tirez-le du four,

four, poudrez-le d'un peu de sucre par-dessus, & le servez chaudement : observez que le cu de vôtre plat soit propre.

Petit Potin à Pomme d'Amour.

Prenez la mie d'un pain de deux livres, & la faites tremper dans de la crème, six œufs, un peu de sucre, un peu de sel, un peu de canelle en poudre, un peu de muscade rapée, un peu de vin d'Espagne un peu d'eau de fleurs d'orange, mêlez-le tout ensemble avec un peu de farine, prenez garde qu'il ne soit pas trop léger: prenez trois Pommes d'Amour, beurrez-les bien, séparez vôtre composition en trois; dans l'un vous mettrez un peu de jus, des épinars sans avoir été blanchi, & que vous avez fait piler pour le rendre verd; dans l'autre, vous mettrez quelques corinthes, épluchez-les, & bien lavez, & l'autre tout unis, remplissez vos Pommes d'Amour, & les ouvrez avec un petit morceau de linge, & l'attachez bien fort avec une ficelle, que le linge ne puisse pas se défaire; faites-les cuire dans une marmite avec de l'eau, dans un heure de tems ils seront cuits; étant cuits, tirez-les, & ôtez le linge, les renversez sur une assiette, & en égoûtez l'eau; étant égoûtez dressez-les dans leur plat, faites la même cérémonie aux autres; étant tout dressez dans leur plat pour celui qui est tout uni, il faut avoir des amandes douces échaudées, & coupez en filets, & les lardéz, & les autres vous les laisserez comme ils sont; faites une saussie avec un bon morceau de beurre, un peu de vin d'Espagne, un peu de sucre, liez le tout dessus le feu; étant

étant lié de bon goût, mettez-le dessus votre Potin, & servez chaudement pour hors d'œuvre, ou pour Entrée.

Potin de Moëlle.

Prenez la mie d'un pain de deux livres, rapez-le bien, & passez-le dans une passoire, faites-là bouillir un peu sur le feu avec une pinte de crème, étant bouillie, ôtez-là de dessus le feu, & la laissez refroidir; prenez huit œufs, battez-les bien, & passez dans un tamis de crin; mettez-les dans votre casserole avec votre pain, & la crème, prenez un quarteron de sucre, un peu de noix de muscade rapée, un peu de canelle en poudre, un peu de sel, un peu de fleurs-d'orange, un peu de vin d'Espagne; prenez de la moëlle de deux jarêts de bœuf, ou de la moëlle de gros os de cuisse, hachez-en une partie, & en gardez quelques morceaux rond pour mettre par-dessus; mêlez bien le tout ensemble, prenez le plat ou vous voulez servir, faites un bord de bonne pâte autour de votre plat; étant garni, mettez votre composition dans votre plat, mettez aussi quelques tranches de citron confit, quelques morceaux de moëlle par-dessus; faites-le cuire au four dans une heure & demi il sera cuit; étant cuit, tirez-le du four, & servez chaudement. Voyez que le cu de votre plat soit bien propre.

Potin de Morue, à la Moscovite.

Prenez la mie d'un pain de trois à quatre livres, la mettez tremper dans du lait ou de la
crê-

crème, & la faites un peu cuire; après, laissez-la refroidir, prenez une Moruë sèche ou une Moruë blanche bien dessalée, & la faites cuire à grande eau; étant cuite, ôtez-en toutes les arêtes & la peau; ensuite, la faites hacher; étant hachée, mettez-y votre mie de pain qui a trempée dans la crème, & une douzaine d'œufs blanc & jaune, assaisonnez de poivre & un peu de sel: si votre Moruë se trouve un peu trop dessalée, un peu de persil & de ciboule, un peu de basilic, de la muscade rapée avec deux livres de bon beurre; hachez bien le tout; étant haché, mettez-y un verre de vin d'Espagne, & mêlez bien le tout; ensuite, prenez une casserole, & étendez une serviette dessus, mettez-y votre Moruë, & pliez votre serviette, la ficellez & ferrez bien; ayez une marmite assez grande remplie d'eau sur le feu, qui puisse contenir votre Potin; & quand elle bouillira, mettez-le dedans, trois heures suffisent pour la cuisson; étant cuit, deficelez-le, & le dressez dans le plat que vous voulez servir, mettez-y une sausse d'un bon beurre bien lié, & servez chaudement: vous pouvez faire ce Potin de toutes sortes de poissons, & le servir de la même manière.

Autre Potin.

Prenez trois cuillerées à bouche de bonne farine, ou même de farine de ris, deux onces de sucre, deux onces de biscuit de Savoie, & déliiez le tout avec un peu de crème douce; étant ainsi, il faut prendre une douzaine d'œufs, les bien battre pour les mêler dedans, & beurrer un linge qu'il faut fariner par-dessus, & verser la

com.

composition dedans, le lier, & mettre à l'eau bouillante, avec un peu de sel, un peu de muscade, trois quarts d'heures cuire; il faut faire une sausse avec du beurre, un peu de farine, & vin de Canarie, & sucre, il est fort bon. On le sert au second service, & l'on peut aussi faire un bordé de pâte à un plat d'autre manière, & le mettre au four, qu'il ne soit pas trop chaud.

Manière de faire un Potin de Grozeilles, à l'Angloise.

Vous ferez un morceau de pâte brisée, & vous prendrez une petite serviette que vous frotterez de beurre dans le milieu; après quoi, vous l'étendrez dans une poupetonnière, où un tamis, pour la forme, & vous ferez une abaisse de votre pâte, que vous étendrez dessus votre serviette; après quoi, vous mettrez vos Grozeilles bien épluchées dans votre abaisse, & mettrez du sucre en poudre dessus, & dessous; ceci étant fait, vous fermerez votre pâte bien close, & votre serviette de même, & vous attacherez avec une ficelle, & le ferez bouillir dans l'eau pendant deux heures; étant cuit, vous détacherez votre serviette autour de votre pâte, & vous renverrez votre Potin sans dessus-dessous; après quoi, vous verserez une sausse au beurre par-dessus; ensuite, vous raperez un peu de sucre dessus.

Pâté de Culote de Bœuf, à l'Angloise.

Ayez une Culote de Bœuf, desossez-la, & la cou-

coupez par tranches forts minces. Dressez votre Pâté, & y faites un lit de tranches de Bœuf, & l'assaisonnez de poivre, sel, persil, ciboules, truffes, champignons, pointe d'ail, fines herbes, & jambon haché; ensuite, faites un second lit de tranches de Bœuf, assaisonnez-les de même, & continuez de même jusqu'à ce que votre Pâté soit plein, couvrez-le de bardes de lard, la fermez, & le façonnez comme vous jugerez à propos. Il faut au moins six heures pour le faire cuire. Etant cuit, ouvrez-le, dressez-le, & y mettez un bon coulis, des anchois, & un jus de citron, & servez chaudement. Vous pouvez aussi y mettre une saussé hachée.



CHA.



CHAPITRE VII.

Des Pâtisseries.

Manière de faire la Pâte brisée, pour toutes sortes de Tourtes de Viande.

LA Pâte brisée ordinaire est à huit livres ; c'est-à-dire, que pour douze livres de farine vous mettez huit livres de beurre, & six œufs ; ainsi, à proportion de la diminution que vous en ferez. Si le beurre est salé, vous n'y mettez point de sel. Mettez votre farine sur votre Tourte à pâte, & faites un trou dans le milieu ; cassez-y vos six œufs, & votre beurre tout autour de votre farine par morceaux, détrempez-là ; ensuite, avec de l'eau fraîche, & la brisez un peu ; prenez garde de la trop manier, crainte de la brûler ; après cela, ramassez votre Pâte dans un peloton, & la laissez reposer : & quand vous voudrez vous en servir pour des abbeffes de Tourtes, coupez-en un morceau selon la grandeur de votre Tourte & la tournez, & l'étendez, & en foncez la Tourtière dont vous voudrez vous servir. Cette sorte de Pâte peut vous servir pour toutes sortes de Tourtes chaudes de Viandes, volailles, gibiers, & poissons.

Vous pouvez rendre votre Pâte plus fine, en y mettant dix livres de beurre au lieu de huit. Observez toujours de ne la point trop manier, crainte de la brûler.

PA.

*Pâte brisée pour toutes sortes de Pâtés
dressez à l'œil sans peser sde quelques
qualité de viandes que ce soit.*

Mettez de la farine, dessus un tour à Pâte, la quantité que vous jugerez à propos, selon la grandeur du Pâté que vous voulez faire. Faites un trou au milieu de votre farine, cassez-y cinq ou six jaunes d'œufs, & du beurre à proportion. Détrempez-la avec de l'eau fraîche, & la brisez le mieux qu'il vous sera possible, & la tenez aussi dure que vous pourrez, en prenant garde, cependant, de la brûler, à forcé de la manier. Ensuite, laissez-la reposer; étant reposée, étendez-la comme une abbesse de Tourte, selon la grandeur du Pâté que vous voulez faire, & la rognez tout autour, & la dressez en rond ou en ovale, selon la figure que vous voudrez donner à votre Pâté. Une autre fois, vous la pouvez détremper à l'eau chaude; l'on n'y met pas tant de beurre, & l'on est plus assuré que le Pâté se soutienne. La différence qu'il y a, c'est que la Pâte n'est pas si fine, elle est plus coriassée.

Pour ce qui est des petits Pâtés chauds, il faut, autant qu'il est possible, les faire à l'eau froide; pour un petit Pâté chaud de perdrix ou de bécasses, il faut quatre livres de farine, une livre & demi de beurre pour la Pâte; mettez le tout sur un tour à pâte, faites un trou au milieu, & y mettez six jaunes d'œufs; mettez-y du sel, si votre beurre n'est pas salé. Ensuite détrempez votre farine avec de l'eau froide, & brisez bien votre pâte, & la tenez la plus dure que

que vous pourrez, afin qu'elle se soutienne bien; quand vous dresserez votre Pâté, prenant garde de ne pas la brûler en la maniant trop.

Pâte feuilletée pour toutes sortes de Tourtes de Confitures, & de Crèmes.

Pour faire le feuilletage comme il faut, pour tout ce qu'on peut avoir besoin, vous prendrez douze livres de farine, qui font un boisseau de France; mettez votre farine sur le tour à Pâte, faites un trou au milieu, & y cassez six œufs; mettez-y environ une livre de beurre, & du sel à proportion que votre beurre est salé; & si le beurre n'est point salé, vous y mettrez environ six onces de sel. Ensuite, détrempez votre farine avec de l'eau fraîche; observez que la Pâte soit d'égale dureté à votre beurre. Votre feuilletage étant détrempe, vous le laisserez reposer au frais. Ensuite, pesez douze livres de beurre que vous manierez pour en faire sortir l'eau. Après cela, étendez votre Pâte, & étendez votre beurre dessus. Pliez votre Pâte, c'est-à-dire, enfermez votre beurre dans votre Pâte, & lui donnez d'abord trois tours; après quoi, laissez-la reposer. Cela étant fait, si c'est pour des petits Pâtés, il lui faut quatre tours, & celui du travail fait cinq, dont vous en foncez votre tourtière sur le champ. On en use de même pour toutes sortes de pâtisseries, excepté les Tourtes, où il faut donner à la Pâte un tour de plus, quand il y a douze livres de farine. On pourra se régler à ce qui est marqué ci-dessus, quand il n'y auroit qu'une livre de farine.

*Pâte feüilletée pour une Tourte de Fruits,
Confitures, ou autres douceurs.*

Prenez une bonne jointée de farine à deux mains, & la mettez sur un tour à pâte, où sur une table bien nette. Faites un trou au milieu, & y cassez un œuf; mettez-y un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, avec une pincée de sel, si votre beurre n'est pas salé. Ensuite, détrempez votre farine avec de l'eau fraîche, & observez que votre Pâte soit d'égale dureté à votre beurre; ce qui veut dire pas trop molle ni trop dure. Ensuite, étendez-la, & mettez du beurre par-dessus aussi gros que la Pâte; renfermez votre beurre dans votre Pâte en la pliant un bout sur l'autre; après quoi, donnez-lui d'abord un tour; un moment après un autre, & vous continuerez de même jusqu'à quatre fois. Ensuite, étendez votre Pâte, & formez-en une abbesse que vous mettrez dans la tourtière, où vous voudrez faire votre Tourte. Après cela, vous y mettrez une marmelade de pommes ou de cerises confites, ou d'abricots confits, ou gelée de groseilles, & autres Confitures que vous jugerez à propos. Ensuite, vous étendrez un morceau bien mince de votre Pâte que vous poudrez de farine en le pliant en quatre ou cinq doubles; ensuite de quoi, vous couperez votre Pâte par petits filets, & en banderez votre Tourte de quelle manière vous jugerez à propos. Après cela, vous y mettrez une bande tout autour de la largeur d'un pouce, & la couperez le plus proprement que vous pourrez, & vous ferez cuire votre Tourte au four ou sous un couvercle. Etant cuite, vous la poudrez de su-

Tomé II. L cre,

cre , & passerez la pèle rouge par-dessus pour la glacer. Après quoi , vous la dresserez dans son plat , & la servirez chaude ou froide , comme vous jugerez à propos.

Tourte de Marmelade de Pommes.

Prenez des Pommes , & les pelez. Coupez-les en quatre quartiers , & en ôtez les pepins. Ensuite , coupez-les en plusieurs morceaux , & les mettez dans une casserole avec un peu d'eau , du sucre , de la canelle en bâton , & la mettez sur le feu , étant réduits en Marmelade , rapez-y un peu d'écorce de citron verd ; observez que votre Marmelade soit d'un bon goût , & la laissez refroidir. Faites une abbesse de pâte feuilletée , & la mettez dans une tourtière de la grandeur dont vous voulez faire votre Tourte ; mettez-y de la Marmelade de Pommes ce que vous jugerez à propos , & la couvrez d'une autre abbesse de pâte découpée ; ou bien la bandez d'une bande bien fine , avec un bord d'un pouce de large tout autour , & la façonnez du mieux qu'il vous sera possible. Faites-la cuire au four ou sous un couvercle. Etant cuite , poudrez-la de sucre , & la glacez avec une pèle rouge. Dressez-la ensuite dans son plat , & la servez froide ou chaude pour Entremêts.

Les Pommes de rainette sont les meilleures pour faire ces sortes de Marmelades.

Tourte de Pommes , à l'Angloise.

Prenez des Pommes , & les pelez ; coupez-les en quatre quartiers , & en ôtez les pepins.
Non-

Foncez une tourtière d'une abbesse de pâte feuilletée, ou pâte brisée fine, & y arrangez vos Pommes la quantité que vous jugerez à propos, & les couvrez de sucre avec du citron verd rapé. Ensuite, couvrez votre Tourte d'une autre abbesse de pâte, & la faites cuire au four. Étant cuite, tirez-la, & la glacez, & la dressez dans son plat, & l'ouvrez par-dessus; ensuite, mettez-y quelques morceaux de bon beurre frais, un peu de crème de lait, & la remuez bien avec une cuillère, pour que le tout se mêle bien dans votre marmelade. Après cela, coupez la croûte que vous en avez ôtée en quatre ou six morceaux en équière, & les piquez dans votre marmelade de distance en distance, les uns des autres, & servez chaudement pour Entremets.

Tourte de Groseilles blanches, à l'Angloise.

Ayez des Groseilles bien épluchées, & foncez une tourtière d'une abbesse de pâte demi-feuilletage; mettez-y vos Groseilles autant qu'il en pourra tenir dans la tourtière, & les couvrez de sucre avec de l'écorces de citron verd rapé. Couvrez votre Tourte d'une autre abbesse de pâte, & la façonnez de telle manière qu'il vous plaira. Ensuite, faites-la cuire au four; étant cuite, glacez-la avec du sucre, & la pèle rouge. Dressez-la dans son plat, & servez chaudement pour Entremets.

La Tourte de Groseilles rouges se fait de même que celle-ci-dessus.

*Tourte de Poires de bon Chrétien, à la
bonne Femme.*

Prenez des Poires de bon Chrétien, fendez-les en deux, & en ôtez les pepins; & les pelez; étant pelées, mettez une partie des peaux dans un pot de terre ou cloche. Ensuite, mettez-y vos poires, & un bâton de canelle, un peu de sucre, un verre de bon vin rouge; un peu d'eau; mettez l'autre partie des pelures par-dessus, couvrez votre pot de son couvercle, & le blutez avec de la pâte; & faites cuire vos Poires tout doucement pendant cinq à six heures, feu dessus, & dessous. Ensuite, foncez une tourtière d'une abbesse de la grandeur du plat d'entremêts que vous voulez servir, & y faites un bord tout autour de la largeur d'un pouce; observez que votre abbesse ne soit pas trop épaisse, & la faites cuire; étant cuite, glacez les bords: vos Poires étant cuites, tirez-les, & passez leur jus dans un tamis de soie; arrangez vos Poires dans votre abbesse; & mettez par-dessus le jus qui doit être d'une couleur bien vermeille. Si par hazard le jus étoit trop long, vous le ferez réduire, & le mettez par-dessus vos Poires, & servirez chaud ou froid pour Entremêts.

*Autre Tourte de Poires de bon Chrétien,
grillées.*

Prenez des Poires, & les coupez en deux ou en quatre, si elles sont grosses; ôtez-en les
pe-

pepins, & les pélez; & les faites blanchir; Ensuite, prenez du sucre, & le mettez dans une casserole ou poêle d'office, selon la quantité des Poires que vous aurez; ajoutez-y de l'eau pour faire fondre votre sucre; ensuite, mettez-y un couple de blancs d'œufs fouettés; & mettez votre sucre sur le feu pour le faire clarifier; étant clarifié, mettez-y vos Poires, & les faites cuire; étant cuites, tirez-les, & faites diminuer le sirop, jusqu'à ce qu'il commence à prendre une petite couleur d'or. Ensuite, remettez-y vos Poires, & les faites toujours marcher sur le feu, jusqu'à ce qu'elles ayent prises une belle couleur. Si le sirop n'est pas assez fort, vous y pouvez mettre un peu de sucre en poudre, cela vous facilitera à griller. Ayez une abbesse de pâte toute cuite comme l'autre ci-devant. Tournez vos poires dans une assiette ou dans un plat sans-dessus-dessous, & les glissez sur le champ dans votre abbesse cuite, & la servez chaude ou froide pour Entremêts.

Vous pouvez aussi les mettre dans une abbesse de pâte cruë, & la faire cuire au four; cela dépend de l'ouvrier qui travaille; je vous donne l'autre pour la meilleure. La Tourte de Pommes grillées se fait de même.

*Autre Tourte de Poires de bon Chrétien
ou autres.*

Prenez des Poires, & les coupez en quatre selon leur grosseur, ôtez-en les pepins, & les pélez; faites-les blanchir à l'eau, & ensuite, faites-les cuire dans du sirop, comme les au-

tres ci-devant; faites une abbesse d'une pâte feuilletée, avec un bord tout autour de la largeur d'un pouce. Vos Poires étant cuites, arrangez-les dans votre abbesse, & faites cuire votre Tourte au four, ou sous un couvercle; étant cuite, glacez-en les bords avec un peu de sucre, & un peu de rouge, & la dressez dans son plat; rafraichissez-la d'un peu de sirop de Poires, & servez chaud ou froid pour Entremets. Vous pouvez servir des Poires de Coins de la même manière.

Manière de faire la Pâte à l'Angloise; cette Pâte doit être environ de huit livres au boisseau.

Vous prendrez la farine, & le beurré à proportion de ce que vous en avez besoin, vous y mettrez un œuf; après-quoi, vous mêlerez bien votre farine & votre beurre à sec, étant bien mêlé, vous mouillerez votre pâte, après qu'elle sera bien assemblée, vous la laisserez sans la fraise,

Cette Pâte sert pour de gros Pâtez de venaison, ou autres fortes des viandes, & pour des Tourtes d'Entrées de même.

Autre sorte de Pâte pour des Tourtes d'Entremets, à l'Angloise,

Vous prendrez de la farine ce que vous aurez besoin, & du beurre de même, que votre Pâte soit fine, & vous y mettrez une poignée de sucre en poudre, deux blancs d'œufs, un peu de

de sel , vous mêlerez bien le tout ensemble à sec ; après qu'il sera bien mêlé , vous mettrez de l'eau pour l'assembler : quand elle sera bien assemblée , vous la laisserez sans la fraisée. Votre Pâte étant faite , vous aurez une carte où litron de grosse groseilles verte que vous éplucherez proprement , après-quoi , vous ferez une abbesse de Pâte dans votre Tourtière d'Entremêts ; ensuite , vous mettrez vos grosse groseilles dedans votre abbesse avec du sucre en poudre dessus , & dessous ; après-quoi , vous couvrirez vos groseilles d'une abbesse de Pâte : ceci , étant fait , vous mouillerez votre Tourte par-dessus avec de l'eau ; après-quoi , mettez du sucre en poudre par-dessus , c'est ce qui formera la glace de votre Tourte ; ensuite , mettez au four : vous pouvez faire des Tourtes de groseilles rouge de serises , d'abricots , de poires , ou de pommes la même chose.

Tourte de Pêches grillées.

Prenez des Pêches qui soient mures , fendez-les en deux , & en ôtez le noyau avec la peau. Mettez dans une casserole du sucre en poudre ; ensuite , arrangez-y vos Pêches , & les mettez sur le feu , & les remuez de tems en tems. Faites une abbesse de pâte avec un bord tout autour de la largeur d'un pouce , & la faites cuire. Etant cuite , dressez-la dans son plat , & vos Pêches étant grillées d'une belle couleur , tournez sans-dessus-dessous dans un plat ou dans une assiette , & les glissez le plus adroitement que vous pourrez dans votre abbesse. Mettez une goûte d'eau dans la casserole où vous avez grillé vos Pêches , pour en tirer un petit sirop.

& ensuite, le mettez avec vos Pêches, & mettez sur vos Pêchez leurs amandes; & servez votre Tourte chaude, ou froide, pour Entremets.

Autre Tourte de Pêches grillées.

Vos Pêches étant grillées comme celles ci-dessus, dressez les dans une abbesse, & les faites cuire au four, ou sous un couvercle. Etant cuites, glacez-les avec du sucre, & une péle rouge, & servez chaud, ou froid, pour Entremets.

Autre Tourte de Pêches.

Foncez une Tourtière d'une abbesse d'une pâte-feuilletée, & y faites un bord tout autour de la largeur d'un pouce. Ayez des Pêches, fendez-les en deux, & en ôtez la peau, & les arrangez dans votre abbesse; mettez du sucre en poudre par-dessus, & faites cuire votre Tourte au four ou sous un couvercle. Etant cuite, poudrez-là de sucre, & la glacez avec une péle rouge; dressez-là dans son plat, & la servez chaude ou froide pour Entremets.

Tourte de Crème.

Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine, avec six jaunes d'œufs, dont vous garderez les blancs. Détrempez votre farine avec une pinte de lait, & l'assaisonnez de sucre, un bâton de canelle; ensuite, faites-la cuire en remuant toujours avec une cuillière de bois, & y mettez un morceau de bon beurre.

Votre crème étant à demi cuite, mettez-y du citron verd rapé, de l'écorce de citron confite; hachez quelques biscuits d'amande amere, & achevez de la faire cuire; étant cuite, laissez-la refroidir. Ensuite, foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte feuilletée, & y faites un bord autour, de la largeur d'un pouce. Fouëttez vos blancs d'œufs en nége, & les mettez dans votre crème avec un peu d'eau de fleurs-d'orange. Mêlez le tout ensemble, & le vuidez dans votre abbesse de pâte. Il ne faut pas trop la remplir; faites-la cuire au four ou sous un couvercle; étant cuite, poudrez-la de sucre, glacez-la avec la péle rouge, & la servez chaudement pour Entremêts.

Tourte de Rognon de Veau.

Ayez le Rognon d'une longe de Veau cuite à la broche; hachez-le bien; ayez de la crème, faite comme celle ci-dessus, autrement dit de la crème patissière, que vous mêlez avec votre Rognon, & l'affaïsonnez de sucre, d'écorces de citron confit bien hachée, quelques biscuits d'amandes amères, cinq ou six blancs d'œufs fouëttez en nége; ensuite, ayez une tourtière foncée d'une abbesse de pâte toute prête, comme l'autre ci-devant, & y vuidez votre appareil de Rognon de Veau, & la faites cuire au four. Etant cuite, poudrez-la de sucre, & la glacez avec une péle rouge. Dressiez-la dans son plat, & la servez chaudement pour Entremêts,

Les Tartelettes de Rognon se font de la même manière que la Tourte de Rognon de Veau; & les Tartelles de crème, de même que la Tourte de crème.

L y

Tour

Tourte de Moële.

Ayez de gros os de bœuf, tirez-en la Moële, & la faites fondre; étant fondue, ayez de la crème patissière toute prête, & y mettez votre Moële de bœuf fondue; mêlez bien le tout ensemble; ensuite, assaisonnez-la de sucre; s'il n'y en a point dans votre crème, de l'écorce de citron confit haché, des biscuits d'amandes amères, de l'eau de fleurs-d'orange, le tout modérément. Ayez six blancs fouettez en neige tout prêts; étant fouettez, mêlez-les avec votre composition. Ensuite, foncez une Tourtière d'une abbesse de feuillette, & y mettez un bord de la largeur d'un pouce tout autour; vuidez-y votre appareil; vous y pouvez figurer dessus quelques fleurs ou quelques fleurons très-legers, & la faites cuire sur le champ. Étant cuite, poudrez-la de sucre, & la glacez avec la péle rouge; dressez-la dans son plat, & la servez chaudement pour Entremets.

Tourte d'Amandes.

Ayez une livre d'Amandes douces, faites-les échauder, & les épluchez; ensuite, faites-les piler bien fin, en les arrosant de tems en tems d'un blanc d'œuf, de peur qu'elles ne se tournent en huile. Prenez huit œufs, & en faites fouetter les blancs en neige; détrempez la moitié des jaunes avec des biscuits de Savoie, de l'écorce de citron verd rapé, de l'écorce de citron confit haché, de la fleurs-d'orange pralinée; ou de l'eau de fleurs-d'orange. Tirez vos Amandes du mortier, & les mêlez avec cette composition, & y mettez du sucre médiocrement.

ment. Ensuite, mettez-y vos blancs d'usage fouettez en neige. Ayez une tourtière foncée d'une abbesse de pâte feuilletée, avec un bord autour de la largeur d'un pouce, & y vuidez votre appareil, & la faites cuire sur le champ. Etant cuite, poudrez-là de sucre, & la glacez avec une péle rouge; dressez-là ensuite dans son plat, & la servez chaudement pour Entremets.

Tourte d'Epinars.

Ayez des Epinars bien épluchez, bien lavez, blanchis. Etant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, tirez-les, & pressez-les bien pour en faire sortir l'eau. Ensuite, hachez-les, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, du sucre, de l'écorce de citron confit haché, passez le tout sur le feu, & l'humectez d'un peu de bonne crème ou de lait. Observez qu'il soit d'un bon goût, & le laissez refroidir. Etant froid, foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte feuilletée, & y mettez vos Epinars de l'épaisseur d'un pouce; ensuite, bande-là finement du même feuilletage de telle façon que vous jugerez à propos, & y mettez un bord, autour de la largeur d'un pouce; & la faites cuire sur le champ. Etant cuite, dressez-là dans son plat; poudrez-là de sucre, & la glacez avec la péle rouge, & la servez chaudement pour Entremets.

Tourte de Pistaches.

Ayez une livre de Pistaches échaudées, & les faites piler le plus fin qu'il vous sera possible;
&

& les arrosez de blanc d'œuf en les pilant. Ayez trois ou quatre biscuits de Savoie, & les humectez tant-soit-peu de crème de lait pour pouvoir les écraser comme de la pâte. Ensuite, prenez huit œufs, & en faites fouetter les blancs en neige; prenez la moitié des jaunes, & les mêlez avec vos biscuits, & vos Pistaches quand elles seront pilées bien fines; assaisonnez-les de sucre, d'écorces de citron confit, haché bien fin, & y mêlez vos blancs d'œufs fouettez en neige. Ensuite, ayez une Tourtière foncée d'une abbesse de pâte feuilletée, & un bord de la largeur d'un pouce tout autour. Vuidez-y votre appareil de Pistaches, & faites cuire votre Tourte sur le champ. Etant cuite, poudrez-la de sucre, & la glacez avec une péle rouge; dressez-la dans son plat, & la servez chaudement pour Entremêts.

Autre Tourte de Pistaches.

Vos Pistaches étant échaudées, & pilées comme celles ci-dessus, ayez de la crème patissière toute prête, la quantité que vous jugerez à propos, selon la grandeur de votre Tourte, que vous mêlerez avec vos Pistaches, & l'assaisonnerez de sucre, écorces de citron verd rapé, écorces de citron confit bien haché; ensuite, ayez six blancs d'œufs fouettez en neige, que vous mêlerez avec votre crème, & Pistaches. Ensuite, foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte feuilletée, de la grandeur que vous jugerez à propos, avec un bord tout autour de la largeur d'un pouce, & y vuidez votre appareil, & la faites cuire sur le champ au four. Etant cuite, poudrez-la de sucre & la glacez avec la péle

pèle rouge; dressez-là dans son plat, & la servez chaudement pour Entremêts.

L'on fait des Tartelettes & toutes autres sortes de pâtisseries, qu'on nomme feuillantines, petits gâteaux de Nioffe, de Génoises, qui se font de cette manière. Pour les gâteaux de Nioffe, il faut avoir une pâte feuilletée; vous les coupez avec un coupe pâte en rond, de la grandeur de la patte d'un verre, & y mettez un peu de composition de ces Pistaches, tant de l'une que de l'autre, elles sont également bonnes. Vous les couvrez d'une autre petite abbesse découpée, & les rendez bien proprement ronds. Ensuite, vous les faites cuire au four; étant cuits, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pèle rouge; & vous en servez pour des petits Entremêts, ou pour garniture des gros. Pour ce qui est des feuillantines, quand votre pâte feuilletée est étendue, vous les coupez avec votre coupe pâte, la quantité que vous jugez à propos d'en faire. Ensuite, vous découpez la moitié de ces petites abesses, & sur l'autre moitié vous y mettez votre crème de Pistaches, un peu à chacune; ensuite, vous ramenez l'abesse par-dessus, de manière qu'elles se forment comme un croissant, & les façonnez avec la pointe d'un couteau. Ensuite, faites-les cuire au four; étant cuites, poudrez-les de sucre, & les glacez. Servez-vous-en pour des petits Entremêts, ou pour garniture des gros Entremêts de Pâtisserie.

Pour les Génoises, il faut avoir une pâte brisée fine; vous l'étendez fort mince, & ensuite vous y mettez de cette crème de Pistaches, gros comme un petit bouton, une enfilade de toute la longueur de votre pâte; & ensuite, vous ramenez l'abesse de pâte par-dessus, & for-

formez vos petites Gênoises; ensuite, vous les coupez avec un petit moule à bougons, & leur donnez le tournant avec la main; c'est-à-dire, dressez un peu les bords; ensuite, vous les faites frire; étant frites, vous les poudrez de sucre, & les glacez avec la péle rouge, & vous en servez pour des petits Entremets, ou pour garniture des gros.

Tourte de Chocolat.

Mettez plein deux cuillères à bouche de farine dans une casserole, & six jaunes d'œufs, dont vous garderez les blancs pour les faire fouetter en neige. Détrempez le tout avec du lait; étant détrempe, mettez-y un quarteron de Chocolat rapé, un bâton de canelle, du sucre, un peu de sel, de l'écorce de citron verd rapé, & faites cuire le tout. Etant cuit, mettez-y quelque peu de citron confit haché; observez qu'il soit d'un bon goût, & le laissez refroidir. Etant froid, fouettez vos blancs d'œufs, & les mettez dans votre crème de Chocolat. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte feuilletée; faites-y un bord autour de la largeur d'un pouce, ensuite, mettez-y votre crème de Chocolat, & la faites cuire sur le champ. Etant cuite, poudrez-la de sucre, & la glacez avec la péle rouge; dressez-la dans son plat, & la servez chaudement pour Entremets. Cette même crème peut vous servir à faire des Tartelettes, des petites Gâteaux, des Gênoises. La marmelade de pommes, d'abricots, est également bonne pour faire cette sorte de petite Pâtisserie. Il y a beaucoup de Personnes qui n'aiment point l'aideur dans la crème, on ce contentera de n'y point mettre de saurs d'orange, ni canelle, ni citron.

Tour-

Tourte de Cannelle.

Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche de farine, avec six jaunes d'œufs, & en gardez les blancs pour les faire fouetter en neige. Détrempez votre farine avec de bon lait ou de la crème; étant détrempee, mettez-y de la Cannelle en poudre qui y domine beaucoup, & l'assaisonnez de sucre, un peu de sel, de l'écorce de citron verd rapé, & de l'écorce de citron confit hâché. Ensuite, faites-la cuire; étant cuite, mettez-y quelques biscuits d'amandes amères écrasés, une goûte d'eau de fleurs-d'orange, & la laissez refroidir; votre crème étant froide, fouettez vos blancs d'œufs, & mettez-les dans votre crème. Foncez une Tourtière d'une Abbessse de pâtes feuilletée, & y faites tout autour un bord de la largeur d'un pouce. Videz-y votre crème, & la faites cuire sur le champ. Étant cuite, poudrez-la de sucre, & la glacez avec la péle rouge; dressez-la dans son plat, & la servez chaudement pour Entremêts.

Cette sorte de crème est également bonne pour toutes les petites pâtisseries, & pour fourrer des gâteaux, ou tartelettes & génoises.

Tourte en Busquées.

Ayez un beau feuilletage, faites une grande abbessse, coupez votre pâte en façon d'équière, & la garnissez de confitures; faites le couvercle de la même façon, & le découpez dessus, ou le bandez comme une Tourte de confiture, & la borderez de même: faites vos busquées à proportion de la grandeur de votre Tourte; vous ferez en sorte qu'étant dressez dans votre plat,

il y en puisse avoir huit ou dix: Vous les pouvez faire attacher avec du caramel; mettez-les cuire sur un plafond; étant cuites, vous les dressez, & garnissez le haut d'une orange confite ou autre chose, & servez ce plat pour Entremêts. Les Busquées se peuvent faire de la même manière que la croquante vitrée: vous les dressez sur un fond de croquante vitrée, garnie de confitures. Il faut observer de bien vitrer vos Busquées, autrement cela feroit un très-mauvais effet.

Tourte en Colonade.

La Tourte en Colonade, se fait de pâte à croquante ou de feuilletage. Quand c'est de pâte à croquante, vous faites un fond de croquante, de la façon que vous voulez; & faites des S ou Dauphins que vous faites cuire sur un plafond à part. Vos S ou Dauphins étant cuits, vous les dressez sur votre fond, & les faites attacher avec un caramel de sucre; ensuite, vous garnissez le fond de plusieurs sortes de confitures ou de gelée de groseilles, & l'enjolivez suivant votre goût; & servez pour Entremêts.

Manière de faire les Gâteaux feuilletés.

Vous faites un beau feuilletage fin, comme il est marqué ci-devant. Votre feuilletage étant fait, vous l'étendez avec votre rouleau, & lui laissez l'épaisseur de deux florins, autrement d'un écu de France. Vous prendrez ensuite un plat de la grandeur que vous voulez faire votre Gâteau, & le poserez sur votre pâte que vous couperez tout autour; ensuite, vous levez cette
abbessé

abbesse sur une feuille de papier, ou sur un plafond; ensuite, vous en formerez encore une autre de la même manière, & la découperez de telle manière que vous jugerez à propos. Après quoi, vous mettrez sur votre première abbesse une marmelade d'abricôts, ou de la crème de pistaches, ou autre crème, ou marmelade de pommes. Ensuite, mettez votre abbesse découpée par-dessus; faites qu'elle joigne bien dans les bords; ensuite, faites cuire votre Gâteau; étant cuit, poudrez-le de sucre, & le glacez avec la péle rouge; dressez-le dans son plat, & le servez chaudement en crème pour Entremets. Quand vous y mettez d'autres confitures, vous le servirez froid, si vous voulez.

Gâteau de mille feuilles.

Faites un beau feuilletage de quatre à cinq livres de farine pour un Gâteau: votre feuilletage étant fait, étendez-le sur votre tour à pâte de l'épaisseur d'un florin; mettez un plat sur votre feuilletage de la grandeur que vous voulez faire votre Gâteau, & coupez l'abbesse tout autour; ensuite, mettez-la sur une feuille de papier, & formez sept ou huit abbesse de la même manière, dont la dernière sera découpée. Ensuite, faites-les cuire au four; étant toutes cuites, glacez celle qui est découpée, & en formez votre Gâteau comme ceci. Mettez sur la première abbesse un lit de marmelade d'abricôts; ensuite, mettez une autre abbesse par-dessus celle-là; & la beurrez de gelée de groseilles; remettez encore une autre abbesse par-dessus celle-là, & la beurrez de framboises confites; ensuite, vous remettez encore une autre abbesse par-dessus, &

la beurre de gelée de pommes. Ensuite, vous remettez une autre abesse par dessus, & la beurre de gelée de groseilles; & à la fin vous mettez par dessus le tout votre abesse qui est découpée & glacée. Vous les ferez bien joindre toutes, afin que cela ne paroisse point être plusieurs abesses. Pour cet effet, il faut les glacer depuis le bas jusqu'en haut d'une glace blanche, & une verte, & une de couleur de cochenille; cela empêchera qu'on ne s'aperçoive qu'il y a plusieurs abesses. Faites la glace comme ceci. Mettez du sucre en poudre dans un vaisseau de terre, la quantité d'environ une livre; vous y mettez deux blancs d'œufs, la moitié d'un jus de citron; battez bien le tout avec une cuiller de bois; si votre glace paroît être trop claire, vous y remettez un peu de sucre. Ensuite vous mettez cette glace en trois parts, dans l'une un peu de cochenille préparée, dans l'autre du jus d'épinars que vous aurez fait piler, & bien presser; & l'autre vous la laisserez blanche; Vous glacerez votre Gâteau de la blanche, depuis le bas jusqu'en haut; ensuite, de celle de couleur de cochenille; ensuite, de la blanche; ensuite, de la verte; & vous continuerez de même, jusqu'à ce que votre Gâteau soit glacé tout autour. Ensuite, vous le mettez un moment dans un four tiède, ou devant le feu, en le tournant de tems en tems, pour que la glace se puisse sécher. Votre Gâteau étant comme il faut, dressez-le dans son plat, & servez pour Entremets. On le fait aussi gros qu'on le veut, pour servir dans les gros Entremets, ou dans les petits.

Gâteau au Lard.

Faites un feuilletage : votre feuilletage étant fait, étendez-le de l'épaisseur d'un florin; mettez un plat dessus, de la grandeur que vous voulez faire votre Gâteau; coupez la pâte tout autour; mettez cette abbesse sur un plafond, & la beurrez de Lard pilé ou fondu. Ayez du petit lard plus qu'à moitié cuit, coupez-le en morceaux plats, comme la moitié du pouce; ensuite, vous en faites un cordon tout autour par-dessus votre abbesse; ensuite, vous mettez une autre abbesse par-dessus de la même épaisseur, & la mettez par-dessus l'autre; vous la garnissez aussi de petit Lard, de même que l'autre, ensuite, vous remettez encore une autre abbesse par-dessus, & vous la dorez d'un œuf battu. Ayez des morceaux de petit Lard, longs comme la moitié du doigt, & larges de même. Observez qu'il faut auparavant faire blanchir le petit Lard. Ensuite, vous le piquez par-dessus votre Gâteau autant qu'il en pourra tenir, sans pourtant que les morceaux se touchent, & faites cuire votre Gâteau au four. Etant cuit, dressez-le dans son plat, & servez chaudement pour Entremets.

Gâteau de Puits d'amour.

Faites un feuilletage: votre feuilletage étant fait, étendez-le de l'épaisseur d'un écu ou de deux florins. Mettez un plat par-dessus de la grandeur que vous voulez faire votre Gâteau; coupez la pâte tout autour; mettez cette abbesse sur un plafond; ensuite, prenez un autre plat qui soit plus petit d'un bon pouce, & refai-

tes une autre abbesse; coupez-la dans le milieu, & en enlevez la pièce de six pouces en rondeur, selon la grandeur de votre Gâteau, & mettez le collier sur votre première abbesse; faites quatre S aussi grandes que vous le jugerez à propos, pour le moins de quatre pouces de hauteur; elles se font du même feuilletage. Faites cuire le tout au four; étant cuit, poudrez votre Gâteau de sucre, & le glacez avec la pêle rouge; il faut que les S soient glacées de tout côté. Vous formez un petit cordon de la longueur de quatre à cinq pouces pour imiter les feaux d'un Puits; il faut que ce cordon soit cuit au four, & glacé de même que le reste. Ensuite, vous faites cinq petits choux gros comme le poing; étant cuits, vous les fendez par un coin, & sans les séparer, & les farcissez de gelée de groseilles ou de marmelades d'abricôts. Dorez-les avec du beurre fondu; ensuite, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pêle rouge. Dressez votre Gâteau dans le plat où vous voulez le servir, & remplissez le cœur de votre Puits d'amour de gelée de groseilles, ou marmelades d'abricôts. Ensuite, ayez dans une casserole du caramel bien chaud, trempez-y le bout de vos S, & les posez sur votre Puits d'amour en croix, en les faisant toucher en haut les unes contre les autres; ensuite, trempez le bout de votre chaîne dans le caramel, & l'attachez au haut de vos S, de manière que cela imite la chaîne, & les feaux d'un Puits. Ensuite, vous mettez un de vos choux sur le haut, & les autres quatre dans les quatre coins des intervalles des S, & servez votre Gâteau pour Entremets. On le fait aussi grand, & aussi petit qu'on le veut; cela dépend de la fantaisie de l'Ouvrier.

Petit Puits d'amour.

Il se fait également de feuilletage, comme celui ci-dessus. Votre feuilletage étant fait, étendez votre abbesse de l'épaisseur de deux florins; & en formez des abbeses avec un coupe-pâte dentellé, de la grandeur du haut d'un verre; ensuite, vous les arrangez sur un plafond; vous formerez encore autant d'autres abbeses que celles que vous avez faites, mais d'un demi tiers plus petites. Ensuite, vous en emporterez la pièce du milieu de deux doigts en rondre, ou d'un pouce, selon la grandeur que vous formerez le petit Puits d'amour. Vous ferez la même cérémonie à toutes, & les mettrez sur vos premières abbeses. Vous pourrez garder les petits morceaux que vous avez enlevés du milieu, & ferez cuire le tout au four; étant suit, vous le pondrez de sucre, & le glacerez avec la pèle rouge; ensuite, vous remplirez les creux de gelée de groseilles, ou marmelade d'abricôts; & mettrez par-dessus les petites pièces que vous avez enlevées du milieu; vous les dresserez dans un plat, & les servirez pour Entremets.

Gâteau roulé en Colimasson.

Le Gâteau roulé en Colimasson se fait de feuilletage, & l'on y met une crème aprêtée de la même manière qu'il est marqué à l'Article de la tourte de crème ou franchipanne, même verte ou blanche; cela dépend de la fantaisie de l'Ouvrier. Vous alongerez un morceau de pâte de feuilletage de la longueur d'une aune ou deux, suivant la grosseur dont vous voulez faire votre Gâteau, de l'épaisseur de deux écus, & de la lar-

182 LE CUISINIER

geur de quatre ou six doigts. Puis vous alongerez de la crème comme si vous faisiez une andouille, & l'enfermerez bien dans votre pâte, qu'elle n'en puisse point fortir; ensuite, vous tournerez votre pâte sur un papier beurré, comme une espèce de Colimaçon que vous dorerez; vous y mettrez un cordon de papier beurré autour, en le mettant au four. Etant cuit, vous le poudrez de sucre fin, & le glacerez d'une belle couleur avec la péle rouge; puis, vous le dresserez dans son plat, & le servirez pour Entremets.

Gâteau en Feuillantine.

Vous ferez le Gâteau en Feuillantine de la même crème que celui ci-dessus. Vous ferez une abesse d'un beau Feuilletage sur un papier, & y mettrez votre crème. Si vous voulez, pour le rendre plus beau, vous y mettrez sur le bord un petit bord de Feuilletage, & le recouvrirez d'un cordon de Feuilletage, & le codronnez au bord, & le dorerez, & le mettrez au four. Etant cuit, vous le glacerez de sucre avec la péle rouge d'une belle couleur, & le servirez chaud ou froid pour Entremets.

Gâteau d'Amandes.

Pour faire ce Gâteau d'une moyenne grandeur, vous prendrez une livre d'Amandes douces, avec environ trente Amandes amères, que vous échauderez; ensuite, vous les pilerez bien fin, & les raffraichirez de tems en tems de blanc d'œufs en les pilant: étant bien pilées, vous les mettrez dans un vaisseau, où vous ajouterez trois
quar-

quaterons de sucre sa poudre, avec un peu d'eau de fleurs d'orange, & trois œufs entiers. Démêlez bien le tout avec une spatule, battez-le bien, & y mettez après de l'écorce de citron verd rapé. Puis, vous continuerez toujours à battre, en y ajoutant des jaunes d'œufs. Après, quand vous verrez que cela blanchira de la longueur du tems que vous l'aurez bien battu, & que vous y aurez bien augmenté une douzaine d'œufs, vous foietterez vos blancs, & ferez tous-jours battre vos Amandes par une Personne, pour qu'elles ne tombent point. Vos blancs étant foiettez bien fermes, vous les mêlez dans vos Amandes; que vous metrez dans un moule de fer blanc bien beurré. Il faut absolument que le moule soit de fer blanc, car il faut que cela ait un feu fort doux. Vous le laisserez cuire trois quarts d'heure, & tachez qu'il ne soit point forcé du dessous, & qu'il soit d'une belle couleur. Etant cuit, vous le renversez sur un petit plafond, & le servez au naturel pour Entremets. Vous en pouvez faire de petits de la même pâte, dans de petits moules.

Bonnet de Turquie.

Pour faire ce Gâteau, il faut avoir un moule qui se nomme Bonnet de Turquie, fait en côtes de melon. Vous le faites de pâte de Gâteau de Savoie; ou de pâte à Gâteau d'amandes, de la même manière qu'il est marqué ci-dessus à l'Article des Gâteaux. Vous le pouvez faire aussi de pâte à croquante, dont vous trouverez la manière de la faire à son Article. Vous ferez une grande abbesse de cette pâte dont vous foncez votre moule, & ferez bien marquer le des-

sein de votre moule. Puis, en le mettant au four, vous aurez soin de le bien piquer avec la pointe du couteau, afin qu'il ne cloche point. Vous pouvez faire la pâte plus fine, & même la foncer d'une pâte de massépins blanche, qui sont des amandes douces bien pilées, vous y en ajoutez quelques amères dedans, pour le goût; étant bien pilées ensemble, vous les mettez sur le feu dans une casserole, avec une poignée de sucre en poudre, & les remuez toujours avec une éspatulle. Étant cuites, vous en faites une abbesse, comme pour un fond de croquante; foncez-en votre moule, & le mettez cuire d'une belle couleur, ainsi que des autres. Étant cuit l'un comme l'autre, pour les servirez avec des confitures de plusieurs sortes de couleurs; vous endorez les côtes de votre Gâteau, & y semez de la nonpareille de plusieurs sortes de couleurs, à part. Vous faites une côte d'une couleur, & l'autre d'une autre, ce qui fait un très-joli effet. Vous servez votre Gâteau sur un fond garni de confitures, comme un fond de croquante. Vous l'enjoliverez le plus qu'il vous sera possible, & le servirez pour Entremets

Croquante en Couronne.

Cette Croquante en Couronne se fait ordinairement de pâte à Croquante; puis vous faites des bandes de cette pâte que vous mettez sur une casserole. Vous imitez le dessein d'une Couronne, soit de France ou Imperiale ou autre, le plus qu'il vous est possible; vous la dorez, & la mettez cuire; étant cuite, vous la garnissez de plusieurs sortes de couleurs de confitures, & de nonpareille, comme le gâteau ci-dessus, & la ser-

servez sur un fond de Croquante garni de confitures en parterre, attendu que cette Couronne est toute à jour, & forme un très-joli Entremets.

Croquante vitrée.

Pour faire une Croquante vitrée, il ne faut pas que la pâte soit si fine; voici la manière de la faire. Il faut pour deux onces de sucre, six onces de farine au moins, & une goûte d'eau de fleurs-d'orange, mais point d'œufs, attendu que cela sèche trop la pâte; mouillez-la à l'eau, & observez de ne la faire ni trop molle ni trop dure. Ensuite, prenez une casserole en dôme, que vous beurrerez bien; étant bien beurrée, faites une abbesse de pâte; mettez-la sur votre casserole, & la découpez ou la bandez; cela dépend de vous. Etant prête à cuire, ayez de beau sucre en poudre, dont vous la couvrirez par tout à l'égalité de la pâte; ensuite, mettez-la au four; ayez soin de la retourner, & d'avoir un morceau de bois sec qui flambe dans votre four, pour qu'elle prenne une belle couleur. Votre Croquante étant cuite d'une belle couleur, laissez-la bien refroidir, avant que de la lever. Etant froide, vous passerez la casserole sur un fourneau; puis votre Croquante se détachera. A l'égard du fond, vous pouvez le faire de pâte d'amandes, de la façon que vous voudrez, pourvu qu'il soit bon, comme une pâte de massépins. Quand vous voudrez la servir, vous mettrez des confitures de plusieurs couleurs en dessein dans le fond, ou de la gelée de groseilles tout uniment, & la servirez de cette façon avec son couvercle, pour Entremets.

Croquante de Feuilletage.

Faites une abbesse de Feuilletage que vous mettez sur le cul d'une casserole, de la grandeur dont vous voulez faire votre Croquante, ou tourtière. Découpez votre abbesse de tel dessein que vous jugerez à propos; faites-la à moitié cuire; étant cuite à moitié, poudrez-la de sucre fin, & sur-tout dans les fentes de votre Feuilletage, afin qu'il puisse se rendre en vitrage; ensuite, remettez-la au four, & ne la quittez point de vue; observant que la glace soit la plus belle qu'il se pourra. Ensuite, tirez-la & la laissez refroidir à moitié; & faites en sorte de la détacher le plus adroitement qu'il vous sera possible, sans la casser. Faites une autre abbesse du même Feuilletage, de la grandeur de votre dessus, & la faites cuire; étant cuite, dressez-la dans le plat où vous voulez la servir, & la beurrez de gelée de groseilles ou autres confitures; mettez votre Croquante vitrée dessus, & la servez pour Entremets. On les fait aussi grandes, & aussi petites qu'on veut.

Gâteau de Savoie.

Prenez des œufs selon la grandeur que vous voulez faire votre Gâteau, mettez-les dans une des balances, & dans l'autre du sucre en poudre; aussi pesant d'œufs que de sucre. Ensuite, ôtez de votre balance le sucre, & laissez la moitié des œufs dans l'autre. Pesez ensuite, aussi pesant de farine que la moitié de vos œufs. Puis, séparez les jaunes d'avec les blancs, & faites fouetter les blancs en neige le plus qu'il vous sera possible; étant fouettés, mettez-y les jaunes

nes & continuez de battre toujours. Ensuite, mettez-y votre sucre; un moment après mettez-y votre farine, ensuite, mettez-y de l'écorce de citron verd rapé, quelques feuilles de fleurs-d'oranges pralinées & hâchées, si vous en avez. Ensuite, ayez un moule de fer blanc, ou casserole, ou bûtinnet de Turquie beurré; videz-y votre Gâteau; jetez par-dessus quelques fillets d'amandes pralinées sans couleur, fillets de pistaches de même, de l'écorce de citron confit, hâché bien fin, & le faites cuire sur le champ au four; observez que votre four ne soit pas trop chaud; & pour le faire cuire à propos, il y faut laisser une heure & demi de temps, selon la grosseur de votre Gâteau. Étant cuit; tirez-le du moule; & s'il est d'une belle couleur, vous le servirez de même, ou vous le glacerez avec une glache blanche, comme le Gâteau de mille feuilles; ou bien vous le dorerez avec un peu de sirop, & le poudrez de nonpareille. Ensuite, dressez-le dans son plat, & le servez pour Entremets. Vous en pouvez faire d'autant si petits que vous jugerez à propos dans des petits moules.

Autre Gâteau de Savoie.

Ce Gâteau se fait à peu près comme une espèce de biscuit. Pour un Gâteau d'un moyen plat, pesez une livre & demi de sucre en poudre; mettez-le dans un vaisseau. Ensuite, cassez trente œufs, dont vous garderez les blancs. Puis, ayez des amandes ou biscuits d'amandes, & macarons que vous écraserez dedans, avec de l'écorce de citron verd rapé, du citron confit hâché, & une goûte d'eau de fleurs-

fleurs-d'orange. Ensuite; mettez dedans une partie de vos jaunes d'œufs & les batez bien; à mesure que cela s'affermira, vous y mettez vos jaunes d'œufs; puis fouettez bien vos blancs; & ensuite, mêlez bien le tout ensemble. Ensuite, ayez cinq quarterons de farine que vous ferez passer au tamis par-dessus, & mêler à mesure avec le reste. Le tout étant bien mêlé; mettez-le dans un moule ou casserole bien beurrée, & le mettez au four pendant une heure & demi; observez que le four n'est ni trop chaud ni trop doux pour le faire cuire. Vous le pouvez glacer avec une des glaces de la couleur que vous souhaiterez. Vous trouverez la manière de la faire à l'article du Gâteau de mille Fetilles. Si votre Gâteau est d'une belle couleur, vous le pouvez servir de sa couleur naturelle; vous pouvez aussi le servir glacé en blanc, & poudré de nonpareille de plusieurs sortes de couleurs.

On en peut faire des petits de la même pâte, dans des moules à grenadins & timbales; ou autres petits moules.

Poupelain.

Mettez environ deux ou trois verres d'eau dans une casserole, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, un bâton de canelle avec un peu de sel; mettez votre casserole sur un fourneau allumé, & quand elle bouillira, vous y mettez de la farine en remuant toujours avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle soit fort épaisse, & continuerez de la remuer à force de bras sur le feu, jusqu'à ce qu'elle se détache. Ensuite, ôtez-la de dessus le feu, & la laissez un peu refroidir; mettez-la dans une

une autre casserole; ensuite, cassez-y des œufs un à un, en détremant bien votre pâte à force de bras, avec une cuillère de bois: Observez de ne la point rendre trop claire. Ensuite, mettez-y un peu d'écorces de citron verd rapé; prenez une feuille de papier & la beurrez, mettez votre pâte dessus, & l'étendez de l'épaisseur de deux doigts, dont vous formerez votre Poupelain; & y mettez une bande de papier tout autour pour le soutenir. Ensuite, faites-le cuire au four; observez que votre four ne soit point trop chaud, & le tenez ouvert le moins que vous pourrez, y maintenant toujours un feu égal. Etant cuit, tirez-le & l'ouvrez par la moitié; & en tirez la pâte qui est dedans; ensuite, frottez-le avec eu beurre fondu & le poudrez de sucre; puis, glacez-le avec une pêle rouge, ou bien dans le four. Ensuite, vous mettrez en dedans quelques gelées de groseilles ou autres confitures bien minces, avec du citron confit, coupé en morceaux bien minces. Ensuite, couvrez votre Poupelain de l'autre moitié; frottez-le avec du beurre fondu, & le poudrez de sucre; glacez-le avec la pêle rouge; ensuite, dressez-le dans son plat, & le servez pour Entremets. Vous pouvez le faire aussi grand & aussi petit que vous le jugez à propos. Vous pouvez aussi le faire dans une casserole, en graissant la casserole avec du beurre, & le faire cuire de même, ou dans un bonnet de Turquie. Cette sorte de pâte vous sert aussi à faire des petits choux, & des beignets, qu'on appelle des pets.

Tourte de Cailles, pour Entrée.

Les Cailles étant plumées, & vidées, prenez-en les foies, & en ôtez l'amer; mettez-les sur

190 L'ÉCUISSINIER

sur une table, avec des champignons, un peu de jambon du lard, de la ciboule, & du persil haché, assaisonnez de poivre, de sel & de fines herbes. Hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier. Le tout étant bien pilé, tirez-le, & en farcissez les Cailles dans le corps. Prenez une tourtière de la grandeur que vous voulez faire votre Tourte; farinez-la, faites une abbesse qui ne soit ni trop épaisse ni trop mince de pâte brisée, & foncez la tourtière: Faites un petit lit de lard râpé, haché ou pilé; ensuite, arrangez les Cailles avec quelques morceaux de ris de veau, & quelques crêtes de coq, des petits champignons, & quelques motifs ferons; assaisonnez-le dessus, mettez un bouquet dans le milieu, & du beurre par-dessus; couvrez-les de tranches de veau, & de bardes de lard; ensuite, couvrez-la d'une abbesse de la même pâte, & y faites aujour telle façon que vous jugerez à propos; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez au four. Étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez: ôtez-en les tranches de veau, & les bardes de lard, & la dégraissez bien; jetez dedans une essence de jambon: observez que la Tourte soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Godiveau.

Prenez un morceau de veau, avec quelques blancs de chapon ou de perdrix, & les mettez sur une table. Assaisonnez-les de sel, poivre, fines épices, & tant-foit-peu de fines herbes: mettez autant de graisse de bœuf que de viande, un peu de persil haché, Hachez bien le
tout

tout ensemble; faites une abeille d'une pâte brisée, & foncez la tourtière où vous voulez faire votre Tourte. Etant foncée, faites-y un lit de Godiveau, arrangez-y des ris de veau, quelques crêtes, & des petits champignons. Faites quelques andouillettes de Godiveau, mettez-les dessus avec quelques bardes de lard, & de beurre; ensuite, couvrez votre Tourte d'un couvercle de la même pâte, & la dorez avec un jaune d'œuf, & la mettez cuire au four. Etant cuite, tirez-la, & la dégreaissez: ôtez-en les bardes de lard, & la dégreaissez; mettez-y un coulis clair de veau & de jambon; observez qu'elle soit de bon goût, & la servez chaudement. Dans la saison, vous y mettrez des cus d'artichaux & des pointes d'asperges, après les avoir fait blanchir.

Tourte de Bécasses.

Les Bécasses étant plumées, vuidez-les, gardez-en les entrailles; piquez les Bécasses de moyen lard assaisonné; levez-en les cuisses & les ailes, & coupez les carcasses en deux, que vous garderez avec les têtes pour faire le coulis. Pilez les entrailles avec du lard rapé, des champignons, truffes hachées, tant-soit-peu de persil, & de ciboules. Ensuite, faites une abeille de la grandeur que vous voulez faire votre Tourte; mettez-y au fond le lard que vous avez pilé, arrangez-y les Bécasses, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices; mettez-y des bardes de lard par-dessus avec un morceau de beurre frais, & la couvrez d'une abeille de la même pâte; dorez-la d'un œuf, & la mettez cuire au four. Ensuite,
fai-

faites un coulis de cette manière. Prenez une livre de roüelle de veau, & la mettez dans une casserole avec quelques tranches de jambon, un oignon coupé en deux, & quelques morceaux de carotes. Couvrez la casserole, & la mettez sur un fourneau; étant attachée, mettez-y un morceau de beurre avec une pincée de farine: ensuite, remuez-la, & la mouillez, moitié bouillon & moitié jus; assaisonnez-les d'une ciboule entière, & d'un peu de fines herbes, avec quelques champignons, un verre de vin blanc, & un peu de coulis: laissez-les mijonner à petit feu; étant cuit, observez qu'il soit de bon goût, & le passez à l'étamine. Étant passé, videz-le dans une casserole, & le tenez chaudement. La Tourte étant cuite, tirez-la, & la dressez dans son plat, ôtez-en les bardes de lard, dégraissez-la bien, mettez votre coulis dedans avec un jus de citron, & servez chaudement.

La Tourte de Bécassines se fait de la même manière que celle de Bécasses, excepté qu'on les coupent en deux, ou qu'on les laisse entières; cela dépend de celui qui travaille.

Tourte de Perdrix; ou de Perdreaux.

Vos Perdrix étant vidées, troussiez-les, & les faites refaire. Levez-en les cuisses, & les ailes, & en réservez les reins pour faire un coulis. Ensuite, pilez un morceau de lard avec les foies dans un mortier. Après quoi, foncez une tourtière d'une abbesse de pâte, & y mettez votre lard pilé avec les foies; ensuite, arrangez-y vos Perdrix dépecées avec quelques morceaux de ris de veau, truffes, & champignons,

gnons, si vous en avez, & l'affaïsonnez de sel, & de poivre, fines herbes, & fines épices; couvrez-là ensuite, d'un morceau de beurre, quelques tranches de jambon, quelques petites tranches de veau, & bardes de lard. Ensuite, couvrez-là d'une autre abbesse de pâte, & la façonnez de tels ouvrages que vous jugerez à propos, dorrez-là d'un œuf battu, & la faites cuire au four, ou sous un couvercle. Après cela, faites un coulis pour votre Tourte comme ceci. Prenez un morceau de veau, coupez le par tranches, & les mettez dans une casserole avec quelques tranches de jambon, un oignon coupé, quelques morceaux de carotes; couvrez votre casserole, & la mettez suer doucement sur un fourneau. Etant atachée, mouillez-là moitié, jus moitié bouillon, & l'affaïsonnez de quelques champignons & truffes, si vous en avez, une branche de basilic, la moitié d'un citron coupé en tranches, quelques rocamboles, un couple de verres de vin de Champagne, ou autre, pourvu qu'il soit blanc. Ensuite, liez-le d'un cuillerée à pot de votre coulis ordinaire. Faites piler les carcasses de vos Perdrix; étant pilées, tirez la viande qui est dans votre coulis, & observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez vos carcasses de Perdrix pilées; passez ensuite votre coulis à l'étamine & le mettez dans une casserole où vous le tiendrez chaudement. Votre Tourte étant cuite, tirez-là, découvrez-la; ôtez-en le veau, & le jambon, & la dégraissez bien; ensuite, dressez-là dans le plat où vous voulez la servir; mettez votre coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte d'Aloüettes.

Ayez des Aloüettes; plumez-les, épluchez-les & les trouffez. Faites-en pilet les entrailles avec un morceau de lard, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons & truffes, si vous en avez, avec une petite pointe de sauge; remplissez-en le corps de vos Aloüettes. Ensuite, foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée, & y mettez dans le fond du lard pilé & de la graisse de bœuf; après quoi arrangez-y vos Aloüettes, & les assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & les couvrez d'un morceau de bon beurre, & bardes de lard. Achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de pâte, & la façonnez de telle manière que vous jugerez à propos; dorrez-la d'un œuf battu, & la faites cuire au four, ou sous un couvercle. Etant cuite, ouvrez-la, ôtez-en les bardes de lard, & la dégraissez bien. Ensuite, dressez-la dans son plat, mettez-y votre coulis ordinaire; ou une essence de jambon, & servez chaudement.

Tourte de Pigeons, à l'Angloise.

Ayez des Pigeons plumez à sec, ou échaudez, épluchez-les, flambez-les, répluchez-les bien proprement, videz-les, & trouffez les pieds en dedans. Ensuite, faites-les blanchir, & faites durcir quelques œufs. Prenez, après cela, vos Pigeons & les frotez avec du sel, du poivre, & fines herbes. Ensuite, foncez une tourtière d'une pâte brisée fine; arrangez-y vos Pigeons avec quelques jaunes d'œufs durs entiers, quelques ris de veau;

veau; achevez de l'assaisonner de sel, & de poivre. Ensuite, couvrez-la de beurre, & achevez de la couvrir d'une autre abbesse de pâte, & la façonnez de telle manière que vous jugerez à propos. Dorrez-la d'un œuf battu, & la faites cuire au four. Ensuite, mettez un morceau de beurre dans une casserole avec une bonne pincée de farine; & la faites roussir d'une belle couleur; mouillez-la avec un peu de jus & de bouillon, & l'assaisonnez de sel, & de poivre, jus de citron, & observez qu'elle soit d'un bon goût. Votre Tourte étant cuite, tirez-la & la découvrez; mettez votre sausse par-dessus, & la servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, si vous avez du coulis, vous en mettez dans une casserole avec un morceau de beurre manié, un peu de jus, & un jus de citron. Observez aussi que votre sausse soit d'un bon goût, & la mettez dans votre Tourte. Une autre fois vous pouvez mettre un morceau de beurre manié avec du jus dans une casserole; vous le ferez bouillir, & le mettez avec un jus de citron dans votre Tourte.

Tourte de Côtelettes de Mouton, à l'Angloise.

Prenez un quaré de Mouton, & en coupez les côtes à quatre doigts du filet. Ensuite, coupez-les en Côtelettes, & les aplatissez avec le coupe-ret. Ensuite, foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée, & y arrangez vos Côtelettes; assaisonnez-les de sel, & de poivre, & achevez de remplir votre Tourte de Côtelettes assaisonnées de même. Puis, couvrez-les de beurre,

re, & achevez de couvrir v^otre Tourte d'une abbesse de même pâte, en la façonnant de telle manière que vous jugerez à propos; dorez-là d'un œuf battu, & la faites cuire au four. Etant cuite, découvrez-là; ensuite, mettez-y une sausse, comme à la Tourte de Pigeons ci-dessus, & la servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Lapins, ou Lapreaux.

Vos Lapins étant dépouillez & vuidez, gardez-en les foies. Coupez vos Lapins en huit morceaux, & hachez les foies avec du lard rapé, persil, ciboules, échalotes, sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Ensuite, foncez une Tourtière d'une pâte brisée, & y mettez vos foies hachez & pilez; puis, vous y arrangez vos morceaux de Lapins, avec quelques champignons, & truffes, si vous en avez; & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & du beurre par-dessus, avec des bardes de lard, & achevez de couvrir v^otre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte; façonnez-là de telle manière que vous jugerez à propos, dorez-là d'un œuf, & la faites cuire au four l'espace de trois heures. Etant cuite, tirez-la, découvrez-là, ôtez-en les bardes de lard, & la dégraissez bien; mettez-y ensuite une essence de jambon ou coulis de Lapreaux; dressez-là dans son plat, & la servez chaudement pour Entrée.

Tourte de filets de Lièvre, ou Lévreaux.

Vos Lièvres étant dépouillez & vuidez, levez-en les filets. Prenez les foies, ôtez-en l'a-
mer,

mer, & les hachez avec du lard rapé, persil, ciboules, échalotes, champignons, truffes, si vous en avez, sel, poivre, fines herbes & fines épices. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée, & y mettez vos foies hachez. Ensuite, arrangez vos filets par-dessus, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, & les couvrez de beurre, quelques tranches de jambon, & de veau, & de bardes de lard; achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte, & la façonnez autour, de telle manière que vous jugerez à propos. Dorez-là d'un œuf battu, & la faites cuire au four. Etant cuite, découvrez-là, ôtez-en les tranches de jambon, & de veau, avec les bardes de lard, & la dégraissez bien, dressez-là dans son plat, mettez-y un coulis ou une essence de jambon, & la servez chaudement pour Entrée.

Tourte de petits Pigeons.

Ayez des petits Pigeons, échaudez-les, videz-les, troussiez les pates en dedans, comme pour une compôte, & les faites blanchir. Hachez un morceau de lard & un morceau de graisse de bœuf; ensuite, faites-les piler dans un mortier, foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée, & y mettez votre graisse de bœuf & lard pilé; arrangez-y vos Pigeons dessus avec quelques morceaux de ris de veau, quelques champignons, cus d'artichaux, & truffes, si vous en avez, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, & les couvrez de beurre, & bardes de lard; achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte, & la façonnez de telle manière que vous

196 L'É CUISINIER

re, & achevez de couvrir votre Tourte d'une abbesse de même pâte, en la façonnant de telle manière que vous jugerez à propos; dorez-la d'un œuf battu, & la faites cuire au four. Etant cuite, découvrez-la; ensuite, mettez-y une fausse, comme à la Tourte de Pigeons ci-dessus, & la servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Lapins, ou Lapreaux.

Vos Lapins étant dépoüillez & vuidez, gardez-en les foies. Coupez vos Lapins en huit morceaux, & hachez les foies avec du lard rapé, persil, ciboules, échalotes, sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Ensuite, foncez une Tourtière d'une pâte brisée, & y mettez vos foies hachez & pilez; puis, vous y arrangez vos morceaux de Lapins, avec quelques champignons, & truffes, si vous en avez; & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & du beurre par-dessus, avec des bardes de lard, & achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte; façonnez-la de telle manière que vous jugerez à propos, dorez-la d'un œuf, & la faites cuire au four l'espace de trois heures. Etant cuite, tirez-la, découvrez-la, ôtez-en les bardes de lard, & la dégraissez bien; mettez-y ensuite une essence de jambon ou coulis de Lapreaux; dressez-la dans son plat, & la servez chaudement pour Entrée.

Tourte de filets de Lièvre, ou Lévreaux.

Vos Lièvres étant dépoüillez & vuidez, levez-en les filets. Prenez les foies, ôtez-en l'a-
mer,

mer, & les hachez avec du lard rapé, persil, ciboules, échalotes, champignons, truffes, si vous en avez, sel, poivre, fines herbes & fines épices. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée, & y mettez vos foies hachez. Ensuite, arrangez vos filets par-dessus, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, & les couvrez de beurre, quelques tranches de jambon, & de veau, & de bardes de lard; achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte, & la façonnez autour, de telle manière que vous jugerez à propos. Dorez-la d'un œuf battu, & la faites cuire au four. Etant cuite, découvrez-la, ôtez-en les tranches de jambon, & de veau, avec les bardes de lard, & la dégraissez bien, dressez-la dans son plat, mettez-y un coulis ou une essence de jambon, & la servez chaudement pour Entrée.

Tourte de petits Pigeons.

Ayez des petits Pigeons, échaudez-les, videz-les, trouvez les pates en dedans, comme pour une compôte, & les faites blanchir. Hachez un morceau de lard & un morceau de graisse de bœuf; ensuite, faites-les piler dans un mortier, foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée, & y mettez votre graisse de bœuf & lard pilé; arrangez-y vos Pigeons dessus avec quelques morceaux de ris de veau, quelques champignons, cus d'artichaux, & truffes, si vous en avez, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, & les couvrez de beurre, & bardes de lard; achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte, & la façonnez de telle manière que vous

jugerez à propos; dorez-là d'un œuf battu, & la faites cuire l'espace de deux heures. Étant cuite, découvrez-là, ôtez-en les bardes de lard & la dégraissez bien; dressez-là dans son plat; mettez-y une essence de jambon ou un coulis blanc; ou coulis d'écrevices, ou une liaison de jaunes d'œufs, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez faire également des Tourtes de gros Pigeons comme celle ci-dessus. Si vous voulez, au lieu de graisse de bœuf & de lard pilé, vous pouvez y mettre un godiveau, & vos Pigeons par-dessus coupez en deux, ou tout entiers, cela dépend de l'Officier qui travaille; & la façonnez de même que celle ci-dessus, en la servant chaudement, & de bon goût, pour Entrée.

Tourte de Poulets.

Prenez des Poulets, flambez-les, vuidez-les, & trouvez les pattez en dedans. Faites-les blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, coupez-les comme pour les mettre en fricassée. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée assez fine, & la foncez de godiveau; ensuite, arrangez-y vos Poulets dépecez, avec quelques morceaux de ris de veau, champignons, truffes, si vous en avez, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & couvrez votre Tourte de beurre, & de bardes de lard; ensuite, achevez de la couvrir d'une autre abbesse de la même pâte, & la façonnez de telle manière que vous jugerez à propos. Dorez-là d'un œuf battu, & la faites cuire au four l'espace de deux bonnes heures. Étant cuite, tirez-là, découvrez-là, ôtez-en les bardes de lard, & la dégraissez bien; dressez-là dans son plat; & y met-

tez

tez un coulis blanc, ou une essence de jambon, ou une liaison de jaunes d'œufs, & servez chaudement pour Entrée. La Tourte d'aillurons de volailles, qu'on nomme abatis, ou béatilles, autrement, *Hoquelle*, à la mode de Bretagne, se fait de la même manière que celle de Poulets.

Tourte de ris de veau.

Faites dégorger des ris de veau, & ensuite, faites-les blanchir à l'eau bouillante. Vous ferez ensuite, des lardons de lard, & de jambon, & les assaisonnerez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; piquez-en vos ris de veau, & coupez bien les lardons, de manière qu'ils ne paroissent point. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée, ou feuilletée; mettez dans le fond un petit godiveau; ensuite, arrangez vos ris de veau par-dessus, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices; mettez-y aussi des champignons, & truffes, si vous en avez, avec des crêtes de coq; & les couvrez de beurre & de bardes de lard. Achievez de couvrir votre Tourte d'une abbesse de même pâte, & façonnez de telle manière que vous jugerez à propos. Dorez-là d'un œuf, & la faites cuire au four. Etant cuite, tirez-là, découvrez-la, & en ôtez les bardes de lard: dressez-là, dans son plat, mettez-y une essence de jambon, ou un coulis d'écrevices, ou un coulis à la Reine, & servez chaudement. La Tourte de foies gras se fait de même que celle de ris de veau.

Tourte de Fricandeaux.

Ayez des noix de veau bien blanches, & les

300 LE CUISINIER

coupez en tranches de la largeur de trois doigts; aplâtiſſez-les avec le couperet, & les faites piquer de petit lard. Étant piquées, mettez du lard fondu dans une caſſerole, ou du ſain-doux; poudrez vos fricandeaux d'une pincée de farine, & les faites reſaire dans cette caſſerole; enfuite, tirez-les & les laiſſez refroidir. Vous en ferez la quantité que vous jugerez à propos, ſelon la grandeur de votre Tourte. Enſuite, foncez une Tourtière d'une abbeſſe de pâte brisée, & la foncez d'un petit godiveau; arrangez-y vos Fricandeaux avec quelques champignons, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, une pointe d'ail, un bouquet de fines herbes, un morceau de beurre, & des bardes de lard par-deſſus; achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbeſſe de la même pâte, & la façonnez de telle manière que vous jugerez à propos; dorez-la d'un œuf battu, & la faites cuire au four l'eſpace de trois heures. Étant cuite, tirez-la, découvrez-la, ôtez en les bardes de lard, & la dégraiſſez bien; drez-la dans ſon plat; mettez-y un coulis ordinaire, ou une eſſence de jambon, avec un jus de citron; obſervez qu'elle ſoit d'un bon goût, & ſervez chaudement pour Entrée.

Tourte de Langues de Mouton.

Ayez des Langues de Mouton cuites à demi dans une braiſe ou dans un aſſaiſonnement, bien épluchées, & fendues en deux. Foncez une Tourtière d'une abbeſſe de pâte, mettez un petit godiveau ſur votre abbeſſe; enfuite, faites-y un lit de Langues, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, fines épices; remettez un autre lit de Langues par-deſſus, & les aſſaiſonnez

nez de même ; couvrez-les d'un morceau de
beurre , & de bardes de lard ; & achevez de
couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de la
même pâte ; façonnez-là de telle manière que
vous jugerez à propos ; dorez-là d'un œuf battu
& la faites cuire au four l'espace de deux heu-
res. Etant cuite, tirez-là, découvrez-là , ôtez-
en les bardes de lard ; dressez-là dans son plat,
mettez-y une sauffe hachée, & servez chaude-
ment pour Entrée. Vous trouverez la manière
de faire cette sauffe hachée , au Chapitre des
Sauffes & Coulis.

Tourte de Langues de Bœuf.

Les Langues de Bœuf , & de veau se font
cuire de même que celles de mouton ; & la
Tourte se fait de même , excepté qu'on coupe
les Langues de Bœuf en tranches , & celles de
veau en long ; avec le même appareil.

*Tourte de Poulets, ou autres Viandes, sur
le plat.*

Mettez un godiveau, ou autre farce dans le
fond de votre plat ; faites-y une bordure de
feuilletage tout autour. Ensuite, arrangez-y les
Viandes que vous voulez-y mettre, & les assai-
sonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épi-
ces, quelques champignons & truffes, si vous
en avez ; couvrez-les d'un morceau de beurre,
& de bardes de lard ; achevez de couvrir votre
Tourte d'une abbesse de feuilletage découpé,
& façonnez les bordures de telle manière que
vous jugerez à propos ; ensuite, dorez-là d'un
œuf

enfrattu, & la faites cuire au four. Etant cuite, tirez-la, & l'ouvrez par-dessus; ôtez-en les bardes de lard, & la dégraissez bien; mettez-y un coulis tel que vous jugerez à propos, & observez qu'elle soit d'un bon goût, remettez son couvercle par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte à l'Espéuille.

La Tourte à l'Espéuille est une Tourte qui se fait de poulets ou autres viandes, telles que l'on souhaite; elle se fait aussi pour ce qui concerne le dedans, comme les autres ci-devant, excepté le couvercle que l'on fait d'une pâte à l'Espagnole. On trouvera la manière de faire cette pâte à l'Article des petits Patés à l'Espagnole. Il faut observer de ne point dorer le dessus de cette Tourte avec des œufs, mais bien avec du sain-doux neuf fondu; ensuite, vous la mettez au four. Etant cuite, vous y mettez telle sauce que vous jugerez à propos, & que vous mettez dans votre Tourte avec un entonnoir, & servez chaudement pour Entrée.

Bœuilletage de graisse de Bœuf.

Prenez de la graisse de Bœuf, hachez-la bien menu; faites-la fondre, & prenez garde de la laisser roussir. Etant fondue, passez-la, mettez-la dans de l'eau fraîche, & la pétrissez comme un morceau de beurre; ou bien la pilez dans le mortier. Faites votre pâte avec cette graisse, de la même manière que quand vous la faites avec du beurre, c'est-à-dire, qu'il y en faut mettre la même quantité que si c'étoit du beurre.

Ce

Ce Feuilletage sert pour les pâtés chauds où l'on ne peut avoir du beurre. Cette pâte sert également pour toutes sortes de pâtisseries, comme celle au beurre. Il faut observer que la graisse de Bœuf soit fraîche, & que votre pâtisserie soit servie chaude, pour qu'elle soit trouvée bonne, ainsi que celle au beurre. Cette pâte feuilletée à la graisse est d'une grande utilité pour les Juifs, parce que quand ils sont gras, & qu'ils veulent manger de la pâtisserie, il faut qu'elle soit faite avec de la graisse de Bœuf, & ne pouvant se servir de beurre dans ce tems-là. On fait de la pâte brisée pour des Pâtés chauds ou froids, avec de la graisse de Bœuf en place de beurre; & on nourrit le dedans des Pâtés avec de la graisse de Bœuf aussi, étant fondue & pilée.

Feuilletage à l'Huile.

Ayez un morceau de graisse de bœuf, & la faites fondre. Etant fondu, passez-la & la mettez dans de l'eau fraîche en bonne quantité. Ensuite, tirez-la, & la pétrissez bien pour en faire sortir l'eau. Puis, mettez-la dans un mortier, avec un peu de bonne Huile d'olive, & pilez bien le tout. Quand vous verrez que la graisse, & l'Huile sont bien liées ensemble, remettez-y encore de l'Huile, & repilez-les, & continuez à y mettre de l'Huile, jusqu'à ce que votre graisse devienne comme un bon beurre maniable. Il ne faut pas mettre trop d'Huile à la fois, cela empêche qu'ils ne se lient ensemble. Ensuite, mettez sur un tour à pâte la quantité de farine que vous jugerez à propos, selon la pièce de pâtisserie que vous voulez faire. Faites un creux au milieu, & y cassez un couple d'œufs;

d'œufs; mettez-y une pincée de sel, un verre de bonne Huile; ensuite, détrempez votre farine avec de l'eau fraîche; prenez garde que votre pâte soit de la même dureté que votre composition d'Huile, & de graisse, & la laissez reposer. Ensuite, étendez-la avec votre rouleau, & y mettez de votre composition de graisse, & d'Huile, presque aussi gros qu'il y a de pâte; ensuite, redoublez la pâte un bout par-dessus l'autre, & l'étendez avec votre rouleau, & ramenez votre pâte un bout par-dessus l'autre, & continuez ainsi jusqu'à cinq fois. Cette sorte de pâte est très-nécessaire dans les endroits où le beurre est fort rare. Elle peut vous servir pour toutes sortes de petites pâtisseries, ayant soin de les servir chaudes. Vous pouvez aussi vous servir de saindoux au lieu de graisse de bœuf, en y mettant de l'Huile pareillement. Cette dernière sorte de pâte est également bonne pour toutes sortes de pâtisseries.

Autre Feuilletage à l'Huile.

Mettez environ trois livres de farine sur un tour à pâte, faites un trou au milieu, & y cassez deux œufs, & y mettez un verre de bonne Huile. Ensuite, détrempez-la avec de l'eau fraîche; étant détremmée, laissez-la un peu reposer. Ensuite, étendez-la bien mince; mettez-y de l'Huile par-dessus, mais peu à la fois, & la faites étendre sur toute la pâte. Ensuite, redoublez la pâte un bout par-dessus l'autre; étendez-la encore une fois bien mince, & y remettez de l'Huile légèrement par-dessus, & redoublez la pâte un bout par-dessus l'autre, étendez-la encore, & continuez à faire la même cérémonie jusqu'à

qu'à six fois. Faites en sorte d'y faire entrer environ deux livres d'Huile. Cette pâte vous sert pour toutes sortes de pâtisseries, tant grasses que maigres, & Tourtes de douceurs.

Tourte à l'Oli, à la Provençale.

Faites une pâte feuilletée à l'Huile comme celle ci-dessus, & y mettez des anchois pilez, & hachez en la détremant. Ensuite, foncez une Tourtière d'une abbesse de cette pâte, de l'épaisseur d'un écu: mettez-y une bande toute autour de la largeur d'un pouce. Ensuite, ayez des anchois bien nettoyez, & en ôtez l'arrête. Remettez les deux moitié de vos anchois en rond, & les mettez sur votre abbesse en distance; continuez; de même jusqu'à ce que votre abbesse soit pleine. Ensuite, coupez des morceaux de la même pâte, de la largeur d'un pouce en quaré, & de l'épaisseur d'une pièce de vingt sols; & vous mettez ces morceaux de pâte sur chaque anchois. Ensuite, dorez votre Tourte avec un œuf batu, & la faites cuire au four. Observez qu'elle soit d'une belle couleur, & point trop desséchée. Etant cuite, dressez-la dans son plat, & la servez pour Entremêts, chaude ou froide.

Tourte de Carpes.

Ayez des Carpes selon la grandeur que vous voulez faire votre Tourte; écaillez-les, & les lavez. Ensuite, levez la chair d'une & la mettez sur une table; hachez-la bien, & y mettez un morceau de mie de pain cuite dans du lait, un morceau de beurre, gros comme le poing,
&

& l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes, si vous en avez, & hachez bien le tout ensemble. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée, & y mettez votre godiveau; ensuite, videz vos Carpes, & les fendez en deux, & coupez chaque moitié en trois morceaux; ayez soin d'en ôter les os. Ensuite, arrangez-les dans votre abbesse par-dessus le godiveau; mettez-y quelques champignons, & truffes, si vous en avez, un bouquet de fines herbes, & les assaisonnez de sel, poivre, & fines épices; couvrez votre Tourte de beurre, & ensuite, d'une autre abbesse de la même pâte; façonnez-la de telle manière que vous jugerez à propos; dorez-la d'œufs battus, & la faites cuire au four. Etant cuite, retirez-la, découvrez-la, & la dégraissez bien. Dressez-la dans son plat, mettez-y un ragoût de sautances de Carpes, ou coulis d'écrevices, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Brochets.

Vos Brochets étant écaillés, videz, & lavez, coupez en morceaux comme les carpes ci-dessus, faites la Tourte de la même manière, & y mettez un ragoût, ou un même coulis, & servez chaudement.

Tourte de Tanches.

Ayez des Tanches, échaudez-les bien proprement; ensuite, videz les, lavez-les, & les coupez par tranches. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée; mettez dans le fond un petit godiveau de chair de carpes; ensuite

suite, arrangez-y vos tronçons de Tanches, avec quelques champignons, cts d'artichaux, mousserons, & truffes, si vous en avez, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, & couvrez-les de beurre. Achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte; dorez-là d'œufs batus, & la faites cuire au four. Etant cuite, tirez-là, découvrez-la & la dégraissez; dressez-là dans son plat, & y mettez un ragoût de laitances de carpe au blanc, ou coulis d'écrevices, ou autre coulis; & servez chaudement pour Entrée.

Tourte d'Anguilles.

Ayez des Anguilles, dépouillez-les, videz-les, & les lavez; ôtez-en les arrêtes tout du long sur le dos & sur le ventre. Ensuite, coupez-les par tronçons, & les jetez dans de l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans de l'eau fraîche. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée fine; mettez-y un godiveau de chair de carpe; arrangez vos tronçons d'Anguilles par-dessus, avec quelques champignons, mousserons, truffes seches, ou vertes, si vous en avez, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachées; couvrez les de beurre; & ensuite, d'une autre abbesse de la même pâte par-dessus, & la façonnez comme vous jugerez à propos. Dorez-là d'œufs batus, & la faites cuire au four. Etant cuite, tirez-la, découvrez-la, & la dégraissez. Ensuite, dressez-là dans son plat, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, ou coulis d'écrevices, ou autres coulis maigre, ou sausse blanche, & servez chaudement pour Entrée.

Tour-

Tourte de Truites.

Vos Truites étant bien nettoyées, lardez-les d'Anguilles. Si vous voulez les faire en gras, vous les larderez de lard fin, & de jambon. Coupez-les en tronçons, ou laissez-les entières, si elles sont petites. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée; mettez-y un peu de farce de chair de carpes, & y arrangez vos Truites par-dessus, avec quelques champignons, mousserons & truffes, si vous en avez, & assaisonnez de sel, poivre, & un bouquet de fines herbes, & les couvrez de beurre; achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de pâte, & la façonnez comme vous jugerez à propos. Ensuite, dorez-là d'œufs batus & la faites cuire au four. Etant cuite, tirez-là; découvrez-là, & la dégraissez. Dressez-là dans son plat, mettez-y un coulis d'écrevices avec les queueës, ou une essence de jambon, & la servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Saumon.

Ayez du Saumon coupé en tranches, & foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée fine; mettez-y un godiveau de carpes, & y arrangez vos tranches de Saumon par-dessus. Assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, avec quelques champignons coupez en tranches, & truffes, si vous en avez, & les couvrez de bon beurre; achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte, dorez-là d'œufs batus, & la faites cuire au four, Etant cuite, découvrez-là, dégraissez-là, dressez-là dans son plat; mettez-y un
cou-

coulis d'écrevices, ou autre coulis, ou une essence de jambon avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte d'Esturgeon.

Vôtre Esturgeon étant bien nettoyé, coupez-le pas morceaux, de la largeur & épaisseur de quatre doigts en quaré. Passez-y quelques lardons d'Anguilles; & si vous voulez les servir en gras, lardez-les de jambon, & de lard. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte brisée fine; mettez-y un godiveau de chair d'Esturgeon ou de carpe; & arrangez vos morceaux d'Esturgeon par-dessus, avec quelques champignons & truffes, si vous en avez, assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes & fines épices, persil & ciboules hachées, échalotes, un couple de rocamboles hachées, le jus d'un couple de citrons; couvrez le tout de bon beurre, & achevez de couvrir vôtre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte; façonnez-là de telle manière qu'il vous plaira; dorez-là d'œufs batus, & la faites cuire au four l'espace de deux heures. Une heure après qu'elle aura été au four, vous la tirerez, & y mettrez un demi verre d'eau-de-vie, ou bien un verre de vin de Champagne, & achèverez de la faire cuire. Etant cuite, ouvrez-là par-dessus & la dégraissez. Dressez-là dans son plat, mettez-y un coulis d'Ecrevices, ou une fausse hachée, ou une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte de filets de Barbuës, ou autre Poisson.

Prenez des Barbuës, Turbots ou Soles; étant

astroyées, vidées & lavées, levez-en les filets, ensuite, mettez sur une table quelques-uns de ces filets, & les faites hacher. Étant hachés, mettez y un bon morceau de beurre, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, champignons & truffes, si vous en avez; une mie de pain cuite dans du lait, & un couple de jaunes d'œufs: Hachez encore une fois le tout ensemble: Ensuite, foncez une tourtière d'une abbesse de pâte feuilletée; mettez votre farce dans le fond; arrangez-y vos filets par-dessus avec quelques tranches de champignons, mousserons & truffes, si vous en avez, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & un couple de rocamboles hachées; ensuite, couvrez-les de beurre, & achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de pâte par-dessus; façonnez de telle manière qu'il vous plaira; dorrez-là d'œufs batus, & la faites cuire au four l'espace d'une bonne heure; étant cuite, tirez-la; ouvrez-la par-dessus, & la dégraissez; ensuite, dressez-la dans son plat, mettez-y un coplis d'écrivices ou autre, & servez chaudement par Entrée.

Tourte d'Eperlans.

Ayez des Eperlans écaillez, videz, & bien lavez. Foncez une tourtière d'une abbesse de pâte feuilletée; prenez un morceau de beurre, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, persil & ciboules hachées, foncez votre abbesse d'une partie de ce beurre; ensuite, arrangez vos Eperlans par-dessus, & assaisonnez-les de sel, & de poivre, & y mettez le reste de votre beurre par-dessus; achevez de les couvrir d'une autre abbesse de pâte;

pâte ; façonnez-la de telle manière que vous jugerez à propos ; dorez-la d'œufs batus , & la faites cuire au four l'espace d'une petite heure : observant que votre four ne soit pas trop chaud. Votre Tourte étant cuite , tirez-la , découvrez-la , dégraissez-la , mettez-y un petit coulis d'écrevices ou autre coulis , ou une essence de jambon , & la servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Perches.

Ayez des Perches écailées , vidées , & bien lavées : coupez-en la tête avec le bout des queues & des nageoires. Foncez une abbesse d'une pâte brisée , & y mettez un morceau de beurre assaisonné de sel , poivre , fines herbes , fines épices , champignons , persil & ciboules hachées ; ensuite , arrangez vos Perches par-dessus , & les assaisonnez de sel , & de poivre ; avec quelques champignons coupez en tranches ; couvrez-les de bon beurre , & achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de même pâte ; façonnez-la de telle manière qu'il vous plaira ; dorez-la d'œufs batus , & la faites cuire au four. Étant cuite , tirez-la , ouvrez-la par-dessus , dégraissez-la , & y mettez un ragoût de champignons , ou coulis d'écrevices ; ou un ragoût d'huitres au blanc , & servez chaudement pour Entrée. On fait ces sortes de Tourtes aussi petites & aussi grandes qu'on le juge à propos. Par exemple , pour des petites assiettes une Perche suffit , ou deux si elles sont petites. La Tourte de vives se fait de la même manière que celle ci-dessus.

Tourte de Hachis de Carpes.

Ayez des Carpes selon la grandeur de la Tourte que vous voulez faire, écaillez-les, lavez-les, levez-en les peaux & la chair; ensuite, mettez la chair sur une table propre, & la faites hâcher; assaisonnez-là ensuite de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, truffes, si vous en avez, persil, & ciboules hachées, un morceau de mie de pain cuite dans du lait, & hachez bien le tout ensemble. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte feuilletée, mettez-y votre chair de Carpes hachée, couvrez-là d'un morceau de bon beurre; achetez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de même pâte, façonnez le bord en godron; dorez-là d'œufs batus, & la faites cuire au four. Etant cuite, titez-là; ouvrez-là par-dessus, dégraissez-là; mettez-y ensuite un petit coulis maigre ou gras, un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Vous pouvez faire des Tourtes de toutes sortes de poisson comme celle-ci-dessus.

Tourte de Cabillau; en François, Moruë fraîche.

Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte fine; mettez au fond un morceau de beurre manié, assaisonné, de persil, ciboules, & champignons hachez, de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes; ensuite, mettez des tranches de Cabillau par-dessus, & les assaisonnez de sel, & de poivre, persil haché & racines de persil en petits filets, une pincée de fleur de muscade, avec de bon beurre par-dessus; couvrez votre Tourte d'une autre abbesse de
même

même pâte; façonnez-la comme vous jugerez à propos; dorez - là d'œufs batus, & la faites cuire au four. Faites une sausse comme ceci. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, une pincée de farine, un peu de sel, poivre, & muscade, un couple d'anchois hachez, un filet de vinaigre, & liez votre sausse sur le feu; ensuite, mettez-y des huitres blanchies la quantité que vous jugerez à propos, selon la grandeur de votre Tourte. Etant cuite, tirez-la du four, levez-en le dessus, dégraissez-la: observez qu'elle soit de bon goût, & y mettez un jus de citron par-dessus; ensuite votre sausse, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Moruë.

Ayez de la Moruë bien dessalée, la quantité que vous jugerez à propos, selon la grandeur de la Tourte que vous voulez faire; faites-la cuire; étant cuite, mettez dans une casserole environ une livre de beurre, c'est-à-dire, selon la grandeur de votre Tourte; une pincée de farine, persil & ciboules hachées ensemble, échalotes, & quelques rocamboles hachées, de la muscade rapée; ensuite, tirez votre Moruë de l'eau & la levez par filets, qu'il n'y ait point d'arrêtes, & la mettez dans votre casserole avec votre beurre, un peu de crème de lait, & la mettez sur le feu pour que la sausse se lie; étant liée, mettez-y un jus d'orange ou de citron: observez qu'elle soit d'un bon goût, & la laissez refroidir. Etant froide, foncez une Tourtière d'une abbesse de feüilletage; mettez-y votre Moruë avec un morceau de beurre par-dessus; couvrez votre Tourte d'une autre abbesse de

même pâte; façonnez-la comme vous jugerez à propos, dorez-la d'œufs batús, & la faites cuire au four. Etant cuite, tirez-la du four, ouvrez-la par-dessus; mettez-y une petite fausse blanche de beurre, persil, & ciboule hachée par-dessus; remuez-la bien pour qu'elle se lie; coupez en morceaux la croûte que vous en avez levée, & la mettez par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. La Tourte de Moruë sèche, de Merluche & de St ocsche se fait de même que celle ci-dessus.

Tourte de laitances de Carpes.

Prenez des laitances de Carpes, & les faites blanchir. Etant blanchies, mettez-les dans l'eau froide, & les tirez égoutter sur un tamis. Ensuite, foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte feuilletée, mettez dans le fond un godiveau de chair de Carpes ou autres, ou autre farce grasse; arrangez ensuite vos laitances par-dessus; avec quelques champignons, truffes, si vous en avez, & les assaisonnez de sel, & de poivre, un bouquet de fines herbes, & les couvrez de beurre, & de bardes de lard: si c'est en gras, achevez de couvrir votre Tourte d'une autre abbesse de même pâte, façonnez-la comme vous jugerez à propos, dorez-la d'œufs batús, & la faites cuire au four. Etant cuite, tirez-la du four, découvrez-la, ôtez-en les bardes de lard, & la dégraissez bien. Mettez-y ensuite, un petit ragout de queues d'écrevices, & de champignons gras ou maigre, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte d'Huitres.

Ayez de grosses Huitres, & les faites blanchir
dans

dans leur eau; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau froide, & les tirez égoutter sur un tamis. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte fine; mettez au fond de votre abbesse un bon morceau de beurre frais, manié & assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules & champignons hachés. Ensuite, pressez vos Huitres pour en faire fortir l'eau; & les mettez par-dessus, & les couvrez du même beurre assaisonné, que vous avez mis dessous; mais prenez garde au sel: si les Huitres sont salées, ajoutez-y quelques champignons en tranches, & truffes, si vous en avez; couvrez votre Tourte d'une autre abbesse de même pâte, façonnez-la comme il vous plaira, dorez-la d'œufs battus, & la faites cuire au four. Étant cuite, tirez-la, ôtez-en le couvercle, dégraissez-la bien, & y mettez ensuite une petite sausse hachée en gras ou en maigre, & la servez chaudement pour Entrée.

Tourte d'Huitres à la Hollandoise.

Ayez de grosses Huitres fraîches. Foncez une Tourtière d'une abbesse de pâte fine; mettez-y au fond un morceau de beurre frais, avec de la chapelure de pain bien fine, & du persil haché. Puis, vous ferez là-dessus un lit d'Huitres; & ensuite, vous ferez la même chose comme dessous, pour y arranger un autre lit d'Huitres, que vous couvrirez encore de beurre, & de chapelure de pain bien fine. Vous ferez la même à chaque lit d'Huitres; si vous en voulez mettre plus de deux, cela dépend de vous, selon la grandeur de la Tourte que vous voulez faire. Ensuite, achevez de couvrir votre Tour-

te d'une autre abbesse de même pâte; il faut que le couvercle soit découpé à jour tout de feuille-tage, & le videllerez au bord; dorez-la d'œufs batus, & la mettez cuire au four. Etant cuite, dressez-la sur son plat en sortant du four, sans la découvrir ni la dégraisser; ajoûtez-y seulement un bon jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Moules.

Prenez des Moules, nettoyez-les bien, & les faites laver dans plusieurs eaux, pour en ôter tout le gravier. Etant bien nettes, mettez-les dans une casserole sur le feu pour les faire ouvrir. Tirez-en à sec, la quantité qu'il vous en faudra, selon la grandeur de la Tourte que vous voulez faire. Cette Tourte se fait de la même manière, & avec le même assaisonnement que celle d'Huitres ci-dessus, & vous la servez chaudement pour Entrée.

Tourte d'Oeufs.

Faites durcir de Oeufs, & les coupez par tranches; faites une fausse pareille à celle de la Tourte de moruë ci-devant marquée; mettez-y vos tranches d'Oeufs, & la laissez refroidir. Foncez une Tourtière de la même pâte que pour la Tourte de moruë, & y faites la même cérémonie pour la faire cuire. Etant cuite, tirez-la du four, ouvrez-la par-dessus; mettez-y une petite fausse blanche de beurre, persil & ciboules hachées, & la remuez bien pour qu'elle se lie; ensuite, coupez en morceaux la croûte que vous en avez levée, mettez-les par-dessus votre Tourte, & servez chaudement pour Entrée.

CHA.

CHAPITRE VIII.

Des Entrées de Pigeons.

Entrées de Pigeons aurore.

Prenez des Pigeons , plumez à sec , vuidez-les, & les faites refaire sur de la braise , & les épluchez bien proprement ; rapé du lard , persil , ciboule , basilic , sel , poivre , fines épices , finis herbes , champignons & truffes , le tout bien haché ; mettez le tout dans le corps de vos Pigeons ; ensuite , embrochez-les sur un hâelet , & les enveloppez de bardes de lard , & de papier ; observez qu'ils soient bien blanc , ayez autant de petits fricandeaux que de Pigeons : on les fait d'une noix de veau , où bien de ris de veau , il faut que cela soit tout prêt quand vos Pigeons sont cuits , vous prenez une noix de veau , & la coupez par la moitié , & la bâtez bien plate , & la faites piquer de petit lard : étant piquée , vous la couperez en équièr grand comme un ris de veau , & vous la mettez cuire dans une casserole avec un bouquet , trois cloux de girofle ; le bouquet se fait de persil , & de ciboules , vous y mettez un morceau de veau coupé en tranches , & tranches de jambon ; mouillez-les , moitié bouillon & moitié eau : Les fricandeaux étant cuits , vous les retirerez , & passerez le bouillon dans un tamis , & le remettrez sur le feu , jusqu'à ce qu'il soit tari , & réduit en caramel ; ensuite , mettez-y vos

petits fricandeaux sur le lard, & les mettez sur de la cendre chaude afin qu'ils se glacent comme il faut; & lorsque vous estes prêt à servir, tirez vos Pigeons de la broche, & les débârdiez; dressez-les dans leur plat, & mettez entre chaque Pigeons un fricandeaue, & une essence de jambon par-dessus, vos Pigeons simplement, & les servez chaudement pour Entrée.

Entrée de petits Pigeons à la Poêle.

Prenez de moyens Pigeons, plumez-les à sec, & les épluchez bien proprement; pour avoir plutôt fait, il faut les refaire sur de la braise, en les épluchant chaudement, ils deviennent fort blancs, quand ils sont bien propres: prenez une casserole, garnissez-la de bardes de lard, de tranches de veau, & de jambon bien minces; rangez-y ensuite, vos Pigeons, & les assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, & les achevez de couvrir dessus comme dessous: faites-les cuire feu dessus, & dessous, & prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop; quand ils seront cuits, retirez-les, & mettez une cuillerée de bouillon dans la casserole, & le faites bouillir un moment; ensuite, vous le passerez, & le remettrez dans la casserole, & le laisserez diminuer en caramel, alors il y faut mettre les Pigeons, l'estomac en bas pour leur faire prendre une belle couleur. Quand vous serez prêt à servir, vous les dresserez dans leur plat, & vous mettrez un peu de coulis dans la casserole, avec un peu de jus ou de bouillon, selon la couleur de la glace, & le bien dégraisser; mettez-y un jus de citron; & mettez votre coulis dessous vos Pigeons, & servez-les chaudement pour Entrée, après l'avoir passé au tamis de soie. *Au-*

Autre Entrée de Pigeons à la poêle.

Prenez de grès Pigeons, plumez-les à sec, & les refaites sur de la braïse, épluchez-les proprement ; il ne faut couper que les bouts des ongles ; ensuite, fendez-les sur le dos, & les arrangez dans une casserole, avec des petites branches de jambon par-dessous, & mettez dans le corps de vos Pigeons des champignons, truffes, persil, ciboules hachées, basilic en poudre, fines épices, poivre, & sel ; & ensuite, une barde de lard ; couvrez votre feu casseroles de son couvercle, & mettez-la cuire dessus, & dessous. Quand ils seront à moitié cuits, ôtez les bardes de lard, & le jus de la casserole ; mettez-y à la place un peu de coulis, & de jus, & un verre de vin de Champagne, & achevez de le faire cuire ; dégraissez bien le jus que vous en avez tiré, & le remettez avec vos Pigeons, un jus de citron, servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Pigeons au Gratin.

Prenez de petits Pigeons plumez à sec, videz-les, faites-les revenir sur la braïse ; & ensuite, épluchez-les bien proprement ; & quand ils seront bien épluchés ; vous les fendrez par le dos ; vous prendrez les foies, & les hacherez avec du lard rapé, persil, ciboules, champignons, truffes vertes, assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, le tout modérément ; & ensuite, mettez-les dans un plat d'argent des bardes de lard, de veau, & de jambon, & ensuite ; vous rangerez vos Pigeons, & vous y mettrez la petite farce qui est marquée ci-devant, dans le corps de vos Pigeons ; & ensuite, sur chaque Pigeon
une

une tranche de jambon & de veau ; il n'est pas nécessaire de beaucoup d'assaisonnement, à cause du jambon : vous les couvrez d'un autre plat qui soit plus petit de la moitié, & vous prenez une serviette blanche que vous mouillez, que vous mettez tout autour de votre plat, pour empêcher qu'il ne prenne vent ; vous le mettez ensuite cuire sur un petit fourneau ; cela étant cuit, vous le dressez dans leur plat avec une essence de jambon, & servez chaudement pour petite Entrée, où hors d'œuvre.

Autre Entrée de Pigeons au Gratin.

Prenez des Pigeons comme ceux ci-devant, & les éplûchez pareillement, autant proprement que vous pouvez, & foncez une casserole de tranches de veau, quelques petites tranches de jambon, & quelques tranches d'ognons ; & ensuite, vous y rengez vos Pigeons ; faites un petit assaisonnement de persil, du lard, rapé, du poivre, ciboules, sel, fines herbes, quelques, fois gras, champignons, truffes, le tout bien haché, mettez-le dedans le corps de vos Pigeons, & que l'assaisonnement soit comme il faut ; prenez garde de ne pas trop mettre de sel ; & ensuite, couvrez-les de veau & de bardes de lard ; & quand ils sont cuits, il faut faire un petit coulis de Perdrix que vous mettez dans le plat, de l'épaisseur d'un doigt ; & ensuite, vous y mettez vos Pigeons dessus, & alors votre plat sur un fourneau pour les faire attacher au cu du plat ; observez que le bord de votre plat soit propre ; & ensuite, vous y mettez une petite essence de jambon, où bien une sausse à l'Italienne, où vous trouverez la manière

nière de la faire au Chapitre des Coulis, le tout servi chaudement pour Entrée.

Entrée de Pigeons, à l'Italienne.

Prenez de moyens Pigeons, plumez à sec, & les faites refaire sur la braise, & les épluchez bien proprement: observez qu'ils soient bien blanc autant que vous pouvez; ensuite, vous les atachez afin que les pâtes ne s'écartent pas du corps du Pigeon, & prenez une casserole que vous garnirez de tranches de veau, & un peu de jambon; & alors, vous y mettez vos Pigeons, & les assaisonnez de sel, poivre, clous, basilic, tranches de citron, oignons, un peu d'ail, un peu de coriandre, un peu de bonne huile, un bon verre de vin de Champagne; achevez de les couvrir de tranches de veau, & de jambon, & les mettez cuire à petit feu. Avant qu'ils soient cuits, il faut avoir tout prêt un petit ragoût à l'Italienne, dont voici la manière de le faire. Prenez de petits champignons bien blancs, & quelques autres que vous concassez en petits dez fins, & mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile, échalotes, & motillez le tout de jus & de coulis, d'un peu d'essence de jambon, d'un bon verre de vin de Champagne, de tranches de citron, & le bien dégraisser; prenez garde qu'il soit de bon goût; & ensuite, remettez-le dans une autre casserole qui est bien étamée; tirez vos Pigeons à égoûter; essuyez-les, & les mettez dans votre ragoût; & le servez chaudement pour Entrée.

Autre Entrée de Pigeons, à l'Italienne.

Les Pigeons étant épluchez comme les autres ci-devant, & cuits de même en braise sèche, vous aurez des crêtes de coq qui soient bien blanches, & des petits champignons, si vous en avez; vous mettez le tout dans une casserole avec du coulis à l'Italienne, dont vous trouverez la manière de le faire à l'Article des Coulis.

Entrée de Pigeons, à l'Italienne, d'une autre façon.

Echaudez bien proprement vos Petits Pigeons; étant bien propres, fandez-les sur le dos, & ôtez les entrailles, laissez les foies; mettez les dans un plat, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic en branches, quelques feuilles de laurier, ciboules entières, persil, jus de citron, huile, un verre de vin de Champagne: vous les laisserez mariner une heure: étant alors prêt à servir, un quart d'heure avant que l'on commencera à dresser, mettez-les dans une casserole avec la marinade sur le fourneau, & ayez bien soin de les tourner, car cela est cuit dans un moment. Vos Pigeons étant cuits, vous les retirerez, & vous dégraisserez bien leur marinade où ils ont cuits, & vous y mettez un peu de jus de veau & de coulis; & alors, vous passez le tout par un tamis de soie, vous arrangez vos Pigeons dedans votre plat, & mettez votre jus par-dessus, & servez le tout chaudement. Cette sorte d'Entrée ne se sert ordinairement que dans des petits plats pour hors d'œuvre. En-

*Entrée de Pigeons en Surprise, dans des
Laituës.*

Ayez des Laituës pommées, faites-les blanchir, étant blanchies, mettez-les à égoutter; étant égoutées & pressées, ayez de petits Pigeons échaudez, trouffez-les comme pour les mettre en compôte; mais laissez-leur la tête; vous les ferez blanchir à l'eau bouillante; alors, vous les éplucherez bien proprement, & vous les plierez dedans vos Laituës, & ficelerez bien; vous avez une casserole assez grande pour y ranger vos Pigeons: vous garnirez votre casserole de bardes de lard & de veau, & de quelques petites tranches de jambon, & y arrangez vos Pigeons, & les assaisonnez de poivre, de sel, cloux de girofle, un bouquet; & achèverez de les couvrir de tranches de veau, & de bardes de lard, & les mouillez de bouillon, & les mettez cuire feu dessus & dessous tout doucement; & quand ils sont cuits, & que vous êtes prêt à servir, vous les tirez égoutter, & les mettez dans leur plat, avec une essence de jambon par-dessus, servez chaudement pour Entrée.

*Entrée de petits Pigeons à la Culière en
Surprise, dans de gros Ognons.*

Ayez de petits Pigeons comme ci-devant; étant blanchi à l'eau bouillante, & bien épluchez, au lieu de laitues pour les envelopper, il faut avoir de gros Ognons que vous ferez blanchir; & ensuite, vous en faites sortir le cœur pour
que

que les Pigeons puissent entrer dedans des Oignons. Il faut pour chaque Pigeon deux Oignons, un pour le corps, & un autre plus petit pour le col; observez que vos Pigeons soient bien troussés & bien épluchés; ensuite, vous garnirez votre casserole de bardes de lard comme celle ci-devant; ensuite, vous y arrangez les Oignons où sont vos Pigeons, & les assaisonnez de sel, poivre, clous, fines herbes, & l'acheverez de couvrir de bardes de lard & de veau, & le motillerez d'une cuillerée de bon bouillon, & le mettrez cuire feu dessus & dessous. Il faut prendre garde qu'ils ne cuisent pas trop; & quand ils sont cuits, & que vous êtes prêt à servir, vous les retirerez égoûter sur une serviette blanche, afin que le jus en sorte bien comme il faut, & les essuyerez avec un linge; étant prêt à servir, vous les arrangez dans votre plat, & vous mettez une essence de jambon par-dessus; vous aurez soin que votre essence soit de bon goût, & vous servirez chaudement pour Entrée, ou bien une saussé à l'Espagnole.

Entrée de Pigeons en Surprise, dans des Concombres.

Epluchez vos Concombres & les vuidez, ensuite faites-les blanchir un seul bouillon, & les mettez dans de l'eau fraîche, & les mettez égoûter; & vos petits Pigeons étant échaudés, bien épluchés, & bien troussés les pâtes en dedans, & les faites blanchir à l'eau bouillante, & les épluchez bien proprement. Il faut observer que vos Pigeons ne soient pas trop grands pour qu'ils puissent entrer dans les Concombres;

il faut observer qu'il faut laisser la tête aux Pigeons, afin qu'ils marquent que ce sont des Pigeons; il faut avoir soin que la casserole soit assez grande pour y arranger vos Concombres; il faut qu'elle soit garnie de lard comme ci-devant, & de quelques petites tranches de veau & de jambon, & y arrangez vos Concombres, où sont vos Pigeons, & les assaisonnez de sel, poivre, clous, fines épices & oignons; ensuite, les mouillez de bon bouillon, & les mettez cuire, & quand ils sont cuits, & que vous êtes prêt à servir, vous les retirez, & les mettez égôûter; & ensuite, les dressez dans leur plat, & mettez par-dessus une essence de Jambon, & un jus de Citron: si vous les voulez servir au Parmesan, vous n'avez qu'à avoir du Parmesan rapé que vous mettez par-dessus, & leur ferez prendre couleur.

Entrée de Pigeons en Surprise, aux Navets.

Au lieu de concombres, il faut avoir des Navets, les creuser, les éplucher, & les faire blanchir; ensuite, il faut avoir une petite farce fine, que vous garnirez dans vos Navets; vous trouverez la manière de la faire à l'Article des Farces: ensuite, vous y mettez vos Pigeons qui sont trouffez & accommodés comme ci-devant, assaisonnez-les tout comme les concombres; & quand ils seront cuits, vous les retirerez, les ferez égôûter; & ensuite, les dressez dans leur plat avec un petit coulis & jus de citron, & servez chaudement pour Entrée: vous aurez soin qu'ils soient de bon goût, & de belle couleur.

Entrée de Pigeons en Compôte.

Ayez de moyens Pigeons, échaudez-les, & les vüidez, & rétrouffez les pâtes en dedans le corps, & y passez une petite brochette au travers des cuilles, afin que les pâtes restent dans le corps; & ensuite, faites-les blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, quelques champignons, & les mettez sur le feu en les remuant de tems en tems; & ensuite, vous les liéz avec une pincée de farine, & les mouillez de bon bouillon; en cuisant, vous aurez soin de les bien dégraisser; étant cuits, vous aurez soin qu'ils soient de bon goût, comme vous jugerez à propos; vous ferez une liaison pour une demi-douzaine de Pigeons, cinq œufs suffisent; vous les déliez avec de la bonne crème, & vous mettez un morceau de bon beurre dans votre liaison, un peu de mûcade; votre fricassée étant liée, vous y mettez un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Entrée de Compôte de Pigeons, à l'Huile.

Ayez des Pigeons comme ceux ci-devant, blanchis & trouffez de même, & les mettez dans une casserole avec un bouquet, fait de ciboules, persil, une petite branche de basilic, quelques clous de girofle, une gouffe d'ail; le tout étant bien ficelé, vous le mettez avec vos Pigeons; ensuite, vous y mettez quelques petits champignons, truffes, & des petits ris de veau, & vous les passez comme ceux ci-devant;

il faut mettre de bonne Huile au lieu de beurre; & ensuite, vous le mouillez de bon bouillon, & d'un verre de vin de Champagne, où bien d'autre vin blanc qui soit bon, ayez soin qu'il soit bien dégraissé, & qu'ils soient de bon goût, & les liez avec une liaison d'œufs, où vous mettez du jus de citron, un peu d'anchois, & un peu d'échalote, une rocambole, & servez chaudement pour Entrée.

*Autre Entrée de Compôte de Pigeons au
roux, l'Huile à la Provençale.*

Ayez des Pigeons accommodés comme ceux ci-devant; remarquez toute la différence qu'il y a, c'est qu'on les mouille avec de bon jus de veau, & de bon coulis, & une euillière à dégraisser de bonne Huile, un bon bouquet, comme il est marqué ci-devant, tranches de jambon, petits champignons, & petites truffes, si vous en avez, un couple de verre de vin de Champagne, ou bien du vin du Rhin; il vaut mieux avoir un bon verre de vin du Rhin, qu'un mauvais verre de vin de Champagne. Les Pigeons étant cuits, ayez soin qu'ils soient bien dégraissés, & de bon goût, & un jus de citron en servant; il faut observer le goût de ceux, à qui vous donnez à manger; il y en a qui ne peuvent pas souffrir le goût de l'ail, ou de la rocambole, quoi qu'il en faille mettre en France, à un Italien, à un Espagnol, & à un Portugais, sans oublier les Gascons; la difficulté qu'il y a, c'est que toutes les choses doivent être modérées pour que tout le monde puisse s'accommoder à ce goût, le tout léger, & de bon goût, & servez chaudement pour petite Entrée.

Entrée de Pigeons en Surprise.

Prenez de petits Pigeons de volière, échaudez-les, & bien trouffer, & blanchir; mettez-les cuire dans une petite marmite avec des bardes de lard, & tranches de citron; ensuite, préparez un petit ragoût de ris de veau, de foies gras; ensuite, vous coupez des petits champignons, truffes, crêtes de coq; mettez le tout dans une casserole avec bon jus, bon coquis; étant cuit, qu'ils soient de bon goût; vous tirez vos Pigeons de leur blanc, & les mettez dans votre petit ragoût: ensuite, il faut avoir autant d'œufs que de Pigeons; il faut qu'ils soient de tindons, si vous en pouvez avoir, ou de canards; & les coupé par un bout seulement, pour que les Pigeons y puissent entrer; lavez bien vos coquilles d'œufs, mettez-y vos Pigeons & un peu de votre petit ragoût autant qu'il en pourra tenir: ensuite, vous remettez le morceau de la coquille; & le faites tenir avec un petit cordon de pâte, gros comme une ficelle; & ensuite, vous le trempez dedans l'œuf, & le pannez de mie de pain bien fine: observez qu'il ne faut pas que la coquille paroisse; étant prêt à servir, faites-les frires dans du sain-doux; garnisez-les de persil frit, & servez chaudement pour Entrée. Je ne vous mets point la quantité, c'est selon le plat que vous servez.

Entrée de Pigeons à l'Araignée.

Prenez de petits Pigeons, échaudez-les, & les vuidez du côté de la poche; & ensuite, vous aurez un salpicon fait de quelques morceaux de ris de veau & de foies gras, champignons

gnons, truffes vertes, si vous en avez, le tout en petits dez; ciboules, persil, poivre, fines herbes, fines épices; & le tout étant bien assaisonné, vous passez cela avec un morceau de beurre ou lard fondu; & ensuite, vous en remplissez vos Pigeons, & qu'ils ayent le cu plein comme s'ils n'étoient pas vuidez; & ensuite, vous amenez les pâtes contre le cou, & la tête sur l'estomac de vos Pigeons, & y passez des petites brochettes pour les tenir en respect, avec les ailes; & ensuite, vous faites des petits lardons de jambon, comme l'on fait des lardons de lard pour piquer des Poulets; vous en mettez à chaque Pigeons une huitaine; & observez qu'il faut leur donner la figure d'une Araignée, autant qu'il sera possible; & ensuite, vous mettez des bardes de lard dans une casserole, & y arrangez vos Pigeons avec des petites tranches de jambon, & de veau, & l'assaisonnez legerement de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & par-dessus quelques bardes de lard, & les mettez cuire tout doucement; observé qu'ils ne cuisent pas trop, & les servez avec une essence de jambon; & un jus de citron, où bien une sauce à l'Italienne, où bien à la Romaine, & servez chaudement.

Entrée de Pigeons en mirlitons.

Ayez de gros jeunes Pigeons (que l'on appelle en France Pigeons Cochois) plumez à sec, vous les flambez, & les épouchez bien proprement, & vous les vuidez du côté du jabot, & en tirez les gros os des reins & de l'estomac, sans offenser la peau: ensuite, vous y mettez un salpicon fait de ris de veau, champignons, truffes

ses verte, jambon; & le tout coupé en petits dez, & assaisonné de persil, ciboule, fines herbes, fines épices: passez le tout avec un peu de lard rapé; voyez qu'il soit de bon goût, remplissez-en vos Pigeons, & faites-les refaire dans une casserole sur le fourneau avec de bon beurre: observez qu'ils soient bien ronds, & faites-les piquer de petit lard, deux rangées de chaque côté; que l'estomac se trouve à découvert, en forme de cœur sur le bas du ventre; piquez-les de feuilles de persil, & faites-les cuire à la broche; étant cuits, fandez-les sur le bas du ventre, & y mettez deux petites crêtes, & une petite languette de jambon, pour que les deux crêtes se tiennent séparées l'une de l'autre; dressez-les dans leur plat avec une essence de jambon, & un jus de citron pour Entrée: que le tout soit de bon goût, ou bien une sausse à l'Espagnole: une autre fois, vous les fendrez sur l'estomac, y mettrez des crêtes comme ci-devant.

Autres Pigeons en fantaisie, que l'on fait à peu près de même que ceux ci-dessus.

Au lieu de les piquer de lard, vous les piquez de persil, en y mettant le salpicon comme à ceux ci-devant; étant cuits, comme les autres, vous avez deux belles crêtes de coq pour chaque Pigeon, vous les fendez sur l'estomac, & y mettez les deux crêtes; cela ressemblera à ce qu'il vous plaira; ensuite, dressez-les dans leur plat, avec une essence de jambon, ou une sausse à l'Italienne, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, au lieu de les piquer de per-

persil, & quand ils seront cuits, après y avoir mis vos crêtes, vous mettrez votre sausse par-dessus, & garnirez le tour de vos crêtes, de persil frit un peu fin.

Pigeons en Compôte, aux petits Pois.

Ayez de petits Pigeons échaudez, bien épluchez, trouffez, & blanchis; mettez-les dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, une petite tranche de jambon, un morceau de lard, un bouquet, & des petits Pois, la quantité que vous jugerez à propos; passez-les sur le fourneau, le liez avec une pincée de farine, le mouillez de bouillon, & le laissez cuire à petit feu; il faut avoir soin qu'ils soient de bon goût; étant cuits, vous avez une liaison que vous y mêlez; quand ils sont liez & de bon goût, vous dressez vos Pigeons dans leur plat, vous mettez vos petits Pois par-dessus, & les servez pout Entrée.

Autre Entrée de Pigeons aux Pois, au roux,

De la même façon que ceux-ci devant, toute la difficulté qu'il y a, c'est qu'on les mouillent de bon jus; passez vos Pigeons comme ci-devant, & le tout servi chaudement. Vous pouvez aussi avoir de gros Pigeons, & les couper en quatre, ou par la moitié, & les mettre au roux, ou au blanc, tout comme les autres ci-devant, pourvu que le goût y soit, & qu'ils soient bons, & servez chaudement pour Entrée.

*Autre Entrée de Pigeons aux pointes
d'Asperges, qu'on apelle, aux
petits Pois.*

Les Pigeons étant accommodez comme ceux ci-devant, toute la difference qu'il y a, c'est qu'il faut que vos Pigeons soient cuits avant que de mettre vos Asperges; voici la manière d'acomoder les Asperges en petits Pois, pour toutes sortes de viandes; si les Asperges sont grosses, vous les fendez en quatre, & les coupez en petits Pois, autant que le couteau ne trouve point de resistance; vous coupez, & quand vous avez coupé vos Asperges, vous les faites blanchir; & ensuite, vous les mettez dans l'eau fraiche, & les mettez égoûter sur un tamis. Vos Pigeons étant presque cuits, vous y mettez les Asperges aux petits Pois, la quantité que vous jugez à propos; le tout étant cuit comme il faut, & bien dégraissé, vous les liez avec une liaison d'œufs, vous dressez vos Pigeons dedans leur plat, & mettez par-dessus vos Asperges, en petits Pois: observez qu'ils soient de bon goût; vous pouvez les mettre au roux, il n'y a qu'à les mouïller de jus, au lieu de bouïllon. Vous pouvez couper vos Pigeons par la moitié, si vous voulez, ou bien par quartier, & les passer de même, que s'ils étoient entiers, pourvu que le tout soit de bon goût, & que vos Pigeons ne soient pas trop cuits.

*Autre Entrée de Pigeons en fricandeaux,
aux pointes d'Asperges.*

Ayez de petits Pigeons plumez à sec, refaites-

tes-les sur la braffe; étant bien épluchez, faites-les piquer de petit lard, & faites-les cuire dans une casserole avec des tranches de veau & de jambon, & un bouquet. Vos Pigeons étant cuits, vous les retirez, & les mettez chaudement, & vous passez le bouillon où vos Pigeons ont cuits; vous le remettez sur le feu, & le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il commence à se mettre en caramel: ensuite, vous y mettez vos Pigeons, le lard en bas, faites-les mettre sur des cendres chaudes, à celle-fin qu'ils se glacent plus aisément: il faut prendre garde qu'il n'y ait pas trop de feu, & y regarder de tems en tems; il faut ensuite avoir des Asperges en petits pois, & les passer dans une casserole bien étamée, avec un morceau de beurre, un peu de lard, & un bouquet: étant passez, vous les poudrez d'un peu de farine, les mouillez d'un bon bouillon: quand vous serez prêt à servir, liez-les d'une liaison d'œufs; & observez qu'ils soient de bon goût; mettez dans votre plat vos Asperges en petits pois, & vos Pigeons par-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez mouiller vos Asperges de jus, au lieu de bouillon, & les lier avec de bon coulis; cette façon d'Asperges en petits pois, se met avec toutes sortes de viandès; il n'y a que le goût qui change les uns en blanc, & les autres au roux, & qui doit être celui du Maître.

Entrée de Pigeons au Soleil.

Ayez des Pigeons échaudez, épluchez-les bien proprement, laissez les ailes & les têtes; mettez une petite farce dans le corps de vos Pigeons; garnissez ensuite le fond d'une casse-

P ;

role,

fait de la façon qui suit. Ayez une petite marmite garnie de bardes de lard, & de tranches de veau, & y arrangez vos Pigeons, & l'assaisonnez de sel, poivre, oignons, clous, Basilic qui domine, & les couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, & les mettez cuire; & quand ils sont cuits, vous les tirez & les mettez égoutter. Ensuite, vous les mettez dans des œufs batus; & les panez avec de la mie de pain bien fine, & puis les faites frire, & les garnissez avec du persil frit, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Pigeons en Bignet.

Ayez de petits Pigeons échaudés; fendez les par le dos, ôtez-en la tête, & les pâtes, & les trouvez; ayez une petite marmite, ou casserole, ou braisière; mettez-y quelques bardes de lard, ensuite vos Pigeons, & les assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes; & ensuite, les couvrir de bardes, un verre de vin blanc, & quelques tranches de citron, & mettez son couvercle, & les faites cuire: prenez garde qu'ils ne cuisent trop; étant cuits, vous avez une petite farce fine que vous mettez dans vos Pigeons; il faut que vos Pigeons restent blanc, & la farce dedans; & ensuite, vous faites une pâte avec de la farine, & deux œufs, delayez cela avec du vin blanc ou de la bière, & un peu d'huile; & ensuite, vous mettez vos Pigeons dedans la pâte, & les faites frire. Vous les servez pour hors d'œuvre, ou pour petite Entrée, dressée sur une serviette, & garnie de persil frit.

Marinade de Pigeons.

Prenez des Pigeons, épluchez-les bien proprement, & faites-les blanchir, coupez-les ensuite en deux, & batez-les afin qu'ils restent comme il faut; puis, mettez-les dans une casserole avec de l'ognon, persil, sel, poivre, clous de girofle, basilic, un morceau de bon beurre, une cuillerée de bouillon du derrière de la marmite, & du vinaigre; étant cuits, vous les trempez dans du blanc d'œuf, & ensuite dans de la farine, & les faites frire sur le champ; dressez-les proprement sur une serviette, avec du persil frit, & servez chaudement.

Entrée de Pigeons, à la Régence.

Prenez de petits Pigeons échaudez, trouffez les patés en dedans le corps, & les mettez cuire dans une braise blanche; prenez des bardes de lard & les arrangez dans une petite marmite, & y mettez vos Pigeons, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, quelques tranches d'ognons, un couple de tranches de citron; couvrez-les de bardes de lard, & les mettez cuire; ayez des cus d'artichaux, cuits, bien blanc; & des petites noix de veau en rond, grand comme le creux de la main, bien piquées & glacées; prenez quelques champignons coupez en quatre, & ris de veau, avec un morceau de beurre; passez le tout sur le feu, & le poudrez d'une pincée de farine; mouillez-le d'une cuillerée de bon bouillon; mettez-y un bouquet, fait de ciboules, persil, fines herbes, clous de girofle; faites-les bouillir, & les liez d'une liaison de quatre ou cinq jaunes d'œufs, & mettez-y une douzaine de crêtes cuites, que

l'on tient ordinairement dans un petit blanc; tirez vos Pigeons de leur braïse, & les mettez dans votre liaison blanche; prenez des cus d'artichaux, autant que vous avez de Pigeons, & les arrangez dans un plat; quand vous voulez servir vos Pigeons, vous dressez sur chaque cu un Pigeon, avec la garniture des crêtes par-dessus, & entre chaque Pigeon un petit fricandeau, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Pigeons aux Artichaux.

Prenez des Artichaux, faites-les cuire jusqu'à ce que le foin puisse se tirer: ayez des petits Pigeons échaudez; troussiez les patés en dedans le corps, & n'ôtez point les têtes, & les mettez cuire dans une braïse blanche comme ci-devant; prenez vos Artichaux en feuilles, & en tirez le foin, & mettez-les dans le plat où vous voulez servir: faites une farce liée comme à poupeton, & garnissez les feuilles de bas de l'Artichaux pour empêcher de sortir le coulis que vous y mettez; faites un ragoût de ris de veau, de champignons, de crêtes, vous le mouillerez avec de bon jus, de bon coulis, de bonne essence; tirez vos Pigeons de leur braïse, mettez-les dans votre ragoût; ayez soin qu'il soit de bon goût; mettez-y un jus de citron, & les dressez dans chaque Artichaux un Pigeon avec le ragoût, autant qu'il y en pourra à chaque Artichaux, & achevez de les couvrir de la même farce, mais de manière que la tête de vos Pigeons paroisse en dehors; vous les mettez cuire au four; étant cuits, vous les dégraissez bien, & nettoyez le bord de votre plat, & mettez par-dessus un petit coulis, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Pi.

Pigeons farcis, pour Entrée.

Prenez de bons Pigeons cochois, plumez à sec; épluchez-les, & flambez-les; il faut ensuite les vuides par la poche, & tirer les os de dedans le corps; tous les os étant tirez, on les remplit de bonne farce fine, dont vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Farces. Une autre fois, vous pouvez les faire avec un salpicon, au lieu de farce pour remplir vos Pigeons; cela s'appelle des Pigeons soufflez; ayez des ris de veau, des champignons, des truffes, quelques filets de poularde, de perdrix & de jambon; & le tout coupé en petit dez, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, avec un peu de cette farce que vous avez faites pour vos autres Pigeons; & en mettez un peu parmi ce salpicon, avec du blanc d'œuf fouetté en neige comme il faut; ensuite, mêlez le tout ensemble, & remplissez vos Pigeons, & les embrochez sur un petit hâtelet de fer, & les pliez de bardes de lard & de papier; étant cuits comme il faut, vous les dressez dans leur plat, & vous mettez une essence de jambon, & un jus de citron. On peut mettre à la broche les Pigeons farcis, aussi bien que ceux-ci, où bien dans une petite braise avec des tranches de veau, des bardes de lard; assaisonnez-les comme à l'ordinaire, & avec une essence de jambon, & un jus de citron; & que ce soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Pigeons aux Tortues.

Prenez de petits Pigeons échaudés, & les vuides, & trouvez les pates en dedans le corps, pas-

passez-y une brochette au travers des cuisses, afin de tenir les patés dedans le corps, & que vos Pigeons soient bien ronds; ensuite, vous les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, vous les mettez à l'eau fraîche, & les épluchez bien proprement; ensuite, prenez une petite marmite que vous garnissez de bardes de lard, & de tranches de veau, & quelques petites tranches de jambon; & ensuite, vous y arrangez vos Pigeons, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, clous de girofle; & les couvrez dessus comme dessous, & mettez-les cuire quand vous jugerez à propos. Il faut avoir au moins deux Tortuës, & leur couper la tête; faites-les cuire dans une marmite avec de l'eau, du sel, des oignons, & autre petits assaisonnements; & quand elles sont cuites à pouvoir ôter la peau, vous les retirez de dessus le feu, & les faites refroidir; ensuite, vous les épluchez, & mettez les quatre membres de chaque Tortuë dans une casserole, & quelques autres petits morceaux qui se trouvent aussi bien que du foie, & une des coquilles que vous gardez pour mettre dessus vos Pigeons en servant. Nettoyez bien votre coquille, trempez-la ensuite dans des œufs battus, & la faites frire; & en servant, vous la mettez dessus vos Pigeons, si vous le jugez à propos, c'est l'ancienne manière; & de plus, c'est pour marquer que ce sont des Tortuës. Tout le monde ne connoît pas aisément la viande des Tortuës pour le coulis de cette Entrée, pour que les choses soient dans la dernière perfection; il faut prendre une casserole avec un couple de livres de veau, trois ou quatre tranches de jambon; que vous couperez en dez, & mettre cela dans une casserole avec deux vieilles perdrix,

qui

qui ayent un peu de fumet, & les coupez en deux; mettez le tout ensemble sur le feu tout doucement. Quand vous verrez que celà commencera à s'attacher, & que la viande aura pris couleur; il faut observer qu'elle ne brûle pas; l'odeur & le bon sens doit vous conduire, & ensuite, vous tirez vôtres viandes, & y mettez un morceau de beurre, & détachez bien vôtres gratin de la casserole; & ensuite, vous y mettez une pincée de farine, selon la quantité de coulis que vous avez à faire; étant d'une assez belle couleur, vous la mouillez de bon bouillon, & y remettez vos viandes, avec un couple de verres de vin de Champagne, champignons, un peu de basilic, clous, une gouffe d'ail; & vôtres coulis étant bien dégraissé & d'un bon goût, passez-le dans un tamis de soie, mettez de ce coulis dans vos Tortuës. Quand vos Tortuës auront fait un bouillon qui soit de bon goût, vous tirez vos Pigeons, & les mettez égouter; & ensuite, vous les dressez dans leur plat, & vous mettez vôtres ragoût de Tortuës, & un jus de citron en servant; le tout chaudement de bon goût, & de belle œil, léger; vous pouvez vous servir de coulis d'écrevilles une autre fois.

*Autre façon de Pigeons, à l'ancienne mode,
aux Tortuës.*

Prenez de petits Pigeons, échaudez où plumez à sec, étant bien épluchez, videz-les, & les troussiez proprement; mettez-les ensuite, dans une casserole, avec un peu de lard fondu, des crêtes, quelques morceaux de ris de veau, quel-

ques petits champignons, & truffes coupez par tranches, & un bouquet, assaisonné de sel, poivre; mettez une marmite sur le fourneau avec de l'eau, un bouquet de fines herbes, un couple de tranches de citron, deux ou trois oignons, un peu de sel, du poivre, & des bardes de lard; prenez deux Tortuës, coupez-leur la tête, les pâtes, & les bouts des queues, & les jetez dans la marmite lorsque l'assaisonnement bouillira, étant blanchies, tirez-les de dedans la coquille, & les coupez par quartier; comme une fricassée de poulets; mais prenez garde à l'amer, car tout le reste du ragoût seroit perdu; étant coupez; mettez-les dans la casserole avec les Pigeons, & passez le tout ensemble; étant passé, mouillez-les d'un jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuites, dégraissez-les bien, & liez d'un coulis, & les laissez mitonner un moment; dressez les Pigeons dans leur plat, où vous les voulez servir, & mettez-y vos cuisses de Tortuës entre, & faites que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le mettez dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

Pigeons à la Sainte Menoux.

Ayez de gros Pigeons, & les épluchez bien proprement; ensuite, vuidez-les, & trouvez les cuisses en dedans le corps; coupez-les par la moitié; & les aplatissez; ensuite, foncez une marmite, ou casserole de bardes de lard, & de veau, & y arrangez vos Pigeons, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons coupez en tranches; & l'achevez de couvrir de tranches de veau, de bardes de lard, &

& ensuite, mettez-y une chopine de lait, & bouchez bien la marmite avec son couvercle, & un bord de pâte tout autour, & mettez du feu dessus & dessous; étant cuits, vous les tirez de la marmite, & les panez de mie de pain bien fine: ceux que vous voulez griller, vous les trempez dans la graisse où ils ont cuits; & ensuite, vous panez ceux que vous voulez frire; vous batez bien trois ou quatre œufs, trempez vos Pigeons dedans, & les panez avec de la mie de pain bien fine, & les faites frire avec de bon sain-doux; pliez, ensuite, une serviette dessus le plat ou vous voulez servir, & y dressez vos Pigeons, avec un peu de persil frit, & pour les Pigeons grillés, c'est une remoulade qui se fait avec des anchois, persil, ciboule, sel, poivre concassé, câpres hachées; de l'huile, de la moutarde, un peu de jus, & un jus de citron, & mettez vos Pigeons dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Pigeons au Jambon.

Ayez de moyens Pigeons plumés à sec, épouchez-les bien proprement, & les videz: Ensuite, hachez leurs foies avec un peu de lard rapé, un morceau de bon beurre, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices, le tout haché ensemble; mettez-le dans le corps de vos Pigeons; & ensuite, faites-les refaire dans une casserole, avec du lard fondu, ou bien du beurre: Observez qu'ils soient bien ronds, embrochez-les ensuite sur un petit hâtelier de fer, & les pliez de bardes de lard, & de papier, & les attachez sur une broche, & les faites cuire; & quand ils sont cuits, il faut avoir tout prêt,

vôte Jambon, dont vous prendrez des petites tranches, la quantité qu'ils vous en faut pour une Entrée; six ou sept suffisent; battez-les avec le dos de votre couteau, & les arrangez dans une casserole, & les couvrez; mettez la casserole sur un fourneau, avec un feu médiocre; ayant pris une belle couleur, vous tirez votre Jambon de la casserole, & vous y mettez un petit morceau de beurre, une pincée de farine, & la remuez avec une cuillère de bois; quand vous voyez que la couleur est belle, vous la mouillez avec de bon bouillon; si la couleur n'est pas assez foncée, mettez-y un peu de jus; remettez vos tranches de Jambon dans la casserole, & dégraissez bien le tout; ensuite, vous l'achevez de lier avec votre coulis général: vos Pigeons étant cuits, vous les dressez dans leur plat, & le Jambon par-dessus, & un jus de citron; observez l'œil, le goût, & la propreté, & servez chaudement pour Entrée.

Pigeons en Sur-tout.

Ayez de gros Pigeons cochois plumés à sec, & les épilchez bien proprement, & les vuidez, & les troussés; faites une farce qui soit composée de lard, jambon cuit, des truffes, & des champignons hachés, avec les foies, du persil, ciboules, une pointe d'ail, & quelques ris de veau; le tout bien haché & bien assaisonné; ensuite, farcir vos Pigeons dans le corps, & les bien ficelés; il faut avoir un grand ficandeu piqué de petit lard, pour chaque Pigeon, que vous mettez sur l'estomas, le tout bien ficelé, & les embrochez proprement. Vous les enveloppez de papier, & les ferez cuire; vos Pigeons

geons étant cuits, dressez-les dans un plat, & une essence de jambon dessous, ou bien une tra-
vigotte, & servez chaudement pour Entrée.

Pigeons en Sur-tout, d'une autre façon.

Trouffez vos Pigeons comme ceux-ci devant, & les farcissez; liez la farce avec des œufs crûs; étant farcis, & trouffez, il les faut bien ficeler; ensuite, vous y mettez votre fricandeau, & le ficellez bien aussi, & le mettez cuire dans une casserole avec de bon bouillon, des tranches de veau & de jambon, & quelques oignons piquez de cloux de girofle. Vos Pigeons étant cuits, vous les tirez de la casserole, & passez le bouillon, & le remettez sur le feu jusqu'à ce que le bouillon se mette en caramel; ensuite, remettez vos Pigeons sur le laté, & mettez la casserole sur des cendres chaudes pour qu'ils se glacent. E-
tant glacés de belles couleurs, vous les dressez dans leur plat avec une essence de jambon; une autre fois, au lieu d'essence, vous n'avez qu'à remettre la casserole sur le feu, & en ôter la graisse, & y mettre une pincée de farine, & le remuer avec une cuillère de bois, & mouillez avec un peu de bouillon; laissez le bouillir un moment; ôtez bien la graisse, & le passez dans un tamis de soie; observez qu'il ait de l'œil, & qu'il soit de bon goût, & le dressez dans votre plat avec un jus de citron par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Pigeons au Perdoüillet.

Ayez de moyens Pigeons échaudés, qu'ils soient bien blancs, bien épluchés, évidez, &

blanchis ; mettez dans une marmite des bardes de lard , & y arrangez vos Pigeons , & les assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , oignons , laurier , & les achevez de couvrir , & y mettez deux verres de vin blanc , & tranches de citron , avec une petite cuillerée de bouillon ; étant cuits , vous les pouvez servir froids pour Entremets , ou pour Entrée avec une petite essence de jambon. Une autre fois , avec une fausse hachée : une autre fois , avec une fausse au persil : une autre fois , avec une fausse aux anchois : une autre fois , avec une fausse à l'Italienne , ou bien aux concombres , ou oignons ; cela dépend du goût que l'Officier voudra , pourvû que le tout soit de bon goût , & servez chaudement.

Pigeons à la braïse.

Prenez de gros Pigeons bien épluchez , & videz ; tressez-les , & les piquez de gros lard bien assaisonné ; ensuite , ayez une marmite , & la garnissez de bardes de lard , de veau , & oignons ; arrangez - y vos Pigeons , & les assaisonnez de sel , poivre , fines épices , fines herbes , & les achevez de couvrir ; & les faites cuire : étant cuits , faites-les égoûter , & ayez un ragoût tout prêt , fait de ris de veau , truffes , & champignons. Vos ris de veau étant blanchis , coupez-les dans une casserole , avec des champignons , & des truffes ; mettez-y une cuillerée de jus , & un peu de coulis , & les faites cuire ; & tout étant cuit & de bon goût , dressez vos Pigeons dans leur plat , & jetez votre ragoût par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Fricassée de Pigeons au Sang.

Prenez des Pigeons de volière, seignez-les, & gardez-en le sang; mettez-y un jus de citron pour l'empêcher de tourner; il faut échauder les Pigeons, & les vider; les couper par la moitié, ou en quatre, & les mettre dans une casserole avec un peu de lard fondu, les assaisonner de sel, poivre, un bouquet, des champignons, des truffes, des crêtes, des ris de veau, ou d'agneau, le tout passé ensemble; poudrez-le d'une pincée de farine, mouillez-le de jus, & laissez-le mijonner à petit feu; étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de veau; passez le Sang au travers d'un tamis, & délayez de jaunes d'œufs, avec un peu de persil haché; & lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez le Sang dans la fricassée, & la mettez sur le feu: En remuant toujours; prenez garde qu'elle ne bouille; voyez que la fricassée soit d'un bon goût, & la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement pour Entrée, ou hors-d'œuvre; vous les pouvez servir entier ou par moitié, cela dépend de l'Officier qui travaille.

Pigeons en Coquille.

Prenez de petits Pigeons échaudez, & videz; troussés les pattes en dedans le corps, & ne coupez point les têtes; blanchissez-les, & les épluchez bien proprement; mettez-les cuire, ensuite, dans une petite marmite avec des bardes de lard, & tranches de citron, sel, poivre, fines herbes, & un verre de vin blanc. Vous ferez un petit ragoût de ris de veau, champignons, truffes, & un autre de même que vous

passerez au blanc, & un autre au coulis d'écrevices, avec les queues, & des crêtes de coq; ensuite, vous aurez six coquilles, il y en a d'argent qui imitent fort bien les naturelles; mais tous les Seigneurs n'en ont pas; vous vous en pouvez servir d'autres; cette coquille est assez connue; vous y mettez un petit bord de pâte autour, le plus proprement que vous pouvez, & les dorez, & les mettez cuire au four, & que cela prenne une belle couleur, que vous arrangez dans leur plat; tirez vos Pigeons de leur assaisonnement, & mettez-en deux dans le coulis d'écrevices, deux dans le blanc, & deux dans le roux, & que le tout soit de bon goût; vous en mettez un dans chaque coquille, & la garniture sera à chaque coquille, & le tout le plus proprement qu'il vous sera possible; servez chaudement pour Entrée, & que cela ait de l'œil.

Pigeons à la Crapaudine.

Prenez des Pigeons, plumez à sec, épluchez-les bien, & les videz; troussiez les cuisses en dedans le corps, & ensuite, coupez en relevant l'estomac par-dessus la tête, & les batez avec le plat du couperet; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, ou du beurre, persil, ciboules, sel, poivre, & fines herbes; mettez le tout dessus le feu, afin qu'il prenne du goût; ensuite, vous les panez de mie de pain bien fine, & les faites griller, & les servez avec un jus, d'échalote hachée, ou ciboules, & un jus de citron par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Pigeons de volière, aux Filets de Soles.

Ayez des Pigeons de volière plumez à sec, bien épluchez, & vuidez. Faites une petite farce de leurs foies avec persil, ciboules, lard rapé, truffes, & champignons: ensuite, mettez-la dans le corps de vos Pigeons & les bouchez par les deux bouts, pour que la farce n'en sorte point: ensuite, embrochez-les sur un hâtelet & les enveloppez de bardes de lard, & de feuilles de papier; attachez-les sur une broche, & les faites cuire. Ayez, ensuite, des Soles que vous ferez frire dans de bon sain-doux; étant frites, lèvez-en les filets, & en ôtez les peaux, & les mettez dans une casserole avec un peu de jus; mettez votre casserole sur le feu pour leur ôter le goût du sain-doux; ensuite, tirez-les égoutter, & les mettez dans une casserole avec une bonne essence de jambon, & un jus d'orange. Vos Pigeons étant cuits, tirez-les, ôtez-en les bardes; dressez-les dans leur plat; mettez vos Filets, & l'essence par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous pouvez glacer vos Filets de Soles, comme il est marqué à l'article des Soles, & les servir avec une essence. Vous pouvez servir également des poulardes, poulets, faisants, perdreaux, & autres de la même manière.

Pigeons aux Ecrevices.

Prenez de petits Pigeons échaudez, & trouffez, comme il est marqué en plusieurs endroits; vous les mettez cuire dans une petite braise blanche qui se fait avec des bardes de lard dessus & dessous; & ensuite, vous les mouillez

Q 5

d'un

d'un peu de bon bouillon, & un verre de vin de Champagne, ou vin blanc, & les assaisonnez; & quand ils ont cuits, & que l'on est prêt à servir, il faut avoir un coulis d'Ecrevices tout prêt avec des queues d'Ecrevices, & des crêtes de coq, quelques petits champignons; le tout étant préparé, vous y mettez de votre coulis d'Ecrevices, & le tenez chaud; Prenez garde qu'il ne bouille pas; étant prêt à servir, tirez vos Pigeons de leur braise, & les laissez bien égoutter: dressez-les ensuite, dans leur plat, & mettez votre ragoût par-dessus, avec un jus de citron en servant, & que cela soit chaud, & de bon goût pour Entrée. Vous trouverez la manière de faire le Coulis d'Ecrevices aux Chap. des Coulis, qui peuvent servir pour toutes sortes de viandes.

*Autres Pigeons aux Ecrevices,
au blanc.*

Prenez de petits Pigeons échaudez, & bien épéchez, troussés-les, & n'en ôtez point les têtes; faites-les cuire comme ceux-ci-devant; & ensuite, ayez de grosses Ecrevices autant que de Pigeons, & les faites cuire; ensuite, épéchez les queues, & les petites pâtes, levez la coquille du corps, nettoyez bien le corps, & mettez dans chaque coquille du corps, un petit Pigeon; & la coquille par-dessus: il faut que la tête du Pigeon reste entre les grosses pâtes; & ensuite, il faut avoir un petit ragoût de champignons, truffes, ris de veau, crêtes de coq, & quelques queues d'Ecrevices; le tout étant cuit, & lié avec une liaison d'œufs; vous dressez vos Ecrevices ou les Pigeons sont,
dans

dans leur plat, & levez la coquille pour arroser vos Pigeons avec ce coulis blanc; & ensuite, vous remettez vos coquilles, avec le reste de ce petit ragoût par-dessus, & un jus de citron; & les servez chaudement pour Entrée. Vous pourrez les servir au coulis d'Ecrevices si vous voulez, tout comme au blanc.

Autre façon de Pigeons, aux Ecrevices.

Ayez de petits Pigeons comme ceux ci-devant; ayez de grosses Ecrevices de rivière; ôtez les petites pattes, levez-en la coquille, & mettez dans chaque Ecrevice un Pigeon, avec une petite farce autour, assaisonnez-les; & ensuite, remettez la coquille, faites-les bien joindre & unir à la farce: Après cela, ayez une casserole garnie de tranches de veau, & de jambon, & vous y arrangez vos Ecrevices, & les assaisonnez. Il faut, ensuite, les couvrir de quelques petites tranches de veau, & de jambon, & les mettre cuire feu dessus, & dessous; étant cuites, vous les ôtez, & tirez vos Ecrevices égoutter, & mettez la casserole sur le feu, & faites attacher la viande qui reste dans la casserole comme un jus; ensuite, vous le mouillez d'une cuiller de bouillon, de jus, & de votre coulis, à l'ordinaire, & d'un verre de vin de Champagne; degraissez bien le tout, & qu'il soit de bon goût, & le passez dans un tamis de soie; ensuite, vous le faites rebouillir, pour le purifier, & étant prêt à servir, vous dressez vos Ecrevices, & mettez ce petit coulis par-dessus; & un jus de citron en servant. Si vous avez du coulis d'Ecrevices qui soit bon, vous pouvez vous en servir

vir pour cette Entrée ou bien en faire une autre fois, pour changer les differents ouvrages.

Autre façon de Pigeons aux Ecrevices.

Ayez de petits Pigeons, échaudez comme ceux ci-devant, blanchis, & trouillez, ayez des moyennes Ecrevices autant que de Pigeons, & les mettez cuire ensemble dans une petite brai-se blanche, & ayez des petites Ecrevices, faites-les cuire, & les épluchez, & faites piter les coquilles le plus fin qu'il vous sera possible, pour faire votre coulis; & gardez les queues pour mettre dans votre coulis, & les petits œufs, si elles en ont. Vos Pigeons étans cuits, dressez-les dans votre plat, & les queues de vos Ecrevices épluchées, vous laisserez les petites pates, & dessus chaque Pigeon une Ecrevice, & le coulis par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée, & que celà soit de bon goût; vous les pouvez aussi servir au blanc.

Entrée de Pigeons à la Lune.

Ayez de moyens Pigeons échaudez, ou bien plumez; étant bien nettoyez, fandez-les sur l'estomac, & y mettez une petite brochette, afin de les tenir ouverts; & ensuite, mettez-les cuire avec de petites tranches de veau, & de jambon, & des bardes de lard, & assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, & les achevez de couvrir, & les mettez cuire, un quart d'heure s'ufit; ayez un petit salipicon fait de ris de veau, de truffes, champignons; le tout en petits dez; mettez le tout dans une casserole avec un peu de jus, un peu de coulis, &

& le faites cuire: étant cuit, & de bon goût, vous le laissez refroidir; il faut avoir une farce comme pour un poupeton, & arrangez vos Pigeons dans le plat où vous les voulez servir; vos Pigeons y étant arrangez, vous ferez un cordon de farce à chaque Pigeons, aussi haut qu'elle pourra monter, & bien mince; il faut observer qu'il faut avoir de la place entre chaque Pigeons; pour y mettre une cuillerée de petit ragoût que je vous marquerai à la fin. Vos Pigeons étant bien arrangez, mettez de ce petit salpicon dans vos Pigeons, & mettez dessus chaque pigeons une petite abbesse de feuilletage coupée en cœur, & de la grandeur de l'estomac de vos Pigeons; observez qu'il faut qu'elle soit découpée, & ensuite, dorez-les, & les mettez cuire au four, ou bien dessous un couvercle de tourtière; préparez un ragoût de ris de veau, coupez-les en filets, ayez des champignons, ou moufférons, ou truffes, si c'est la saison, quelques foies gras, de crêtes de coq, des queuees d'écrevices; vous mettez cette préparation en deux casseroles; l'une, vous la passez au blanc; & l'autre, vous y mettez de bon jus, & de bon coulis, & celui que vous passez au blanc, vous le liez d'un bon coulis blanc, ou bien avec une liaison d'œufs; & lorsque vous êtes prêt à servir, & que vos Pigeons ont une belle couleur: vous les égoûtez, & dégraissez bien, & nettoyez bien le bord du plat, & mettez, entre chaque Pigeons de ce ragoût, autant qu'il y en pourra tenir; & le tout de bon goût, & servez chandement pour Entrée.

Pigeons au Fénoüil.

Ayez des Pigeons plumez à sec, vuidez-les;
&

& les faites refaire sur la braïse; étant bien épluchez, vous prenez les foies de vos Pigeons, avec persil, ciboules, champignons Fenouil, sel, poivre, fines herbes, un peu de lard rapé, un morceau de beurre, & le tout bien haché, & mis dans le corps de vos Pigeons, & passez une petite brochette au travers des cuisses, avec une ficelle pour leur faire tenir les patés contre le corps; & ensuite, vous les faites refaire dans une casserole avec un morceau de bon beurre; & vous les embrochez sur un hâtelet de fer, & les pliez de bardes de lard, & de papier; étant cuits, vous aurez une sausse au Fenouil: voici la manière la plus courte pour la faire, mettez dans une casserole, une cuillerée de jus de veau, une cuillerée de bonne essence, tranches de citron, une bonne pincée de Fenouil, & sur-tout que le Fenouil domine dans la sausse, quand cela est bouillie comme il faut, vous le passez dans un tamis; vos Pigeons étant cuits, vous les dressez dans leur plat, & mettez la sausse par-dessus, & au milieu, un peu de Fenouil, pour marquer que c'est des Pigeons aux Fenouil; observez que l'œil & le goût soit bon, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Entrée de Pigeons aux Huitres.

Prenez de petits Pigeons, & les accommoder comme ceux ci-devant, outre qu'il n'y faut point mettre de Fenouil; étant cuits, vous aurez un ragoût d'Huitres; voici la manière de le faire. Ayez des Huitres, & les faites blanchir; étant blanchies, ôtez les durillons, & les barbes; mettez un peu de coulis, selon la quantité que vous avez d'Huitres, & du jus; vous faites

faites bouillir ce coulis; & ensuite, mettez-y vos Huitres; observez qu'elles ne bouillent point, car cela les gâte: vos Pigeons étant cuits, votre ragoût d'Huitres prêt, vous dressez vos Pigeons dans leur plat, & votre ragoût d'Huitres par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

*Autre Entrée de Pigeons aux Huitres,
au blanc.*

Vos Pigeons étant accommodés comme ceux ci-devant, vous préparez votre ragoût d'Huitres au blanc; vous faites blanchir les Huitres dans leur eau; étant blanchies, vous gardez l'eau, & nettoyez bien vos Huitres. Vous mettez le tiers de cette eau dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un peu manié dans la farine, & le mettez dessus le feu, cela étant lié, vous y mettez vos Huitres, & observez qu'il soit de bon goût; il ne faut pas qu'elles bouillent.

Une autre fois; vous y mettez des Anchois; une autre fois, du citron coupé en petits dez, & persil blanchi & haché; mais, sur-tout de bon beurre; une autre fois vous liez le coulis avec un jaune d'œuf, & jus de citron, bon estragon, persil, verds de ciboules, une pincée de chaque chose; cela étant blanchi, vous hachez le tout, & le mettez dans votre coulis, & prenez garde qu'elle ne tourne; observez que le tout soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Ramereaux aux Tortues.

Prenez des Ramereaux, échaudez, & les videz;

dez; & trouffez les pates en dedans le corps; passez-y une brochette au travers des cuiffes, afin de tenir les pates dedans le corps, & que vos Ramereaux soient bien ronds; ensuite, vous les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, vous les mettez à l'eau fraîche, & les épluchez bien proprement; ensuite, prenez une petite marmite que vous garnissez de bardes de lard, & de tranches de veau, & quelques petites tranches de jambon, & ensuite, vous y arrangez vos Ramereaux, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, clous de girofle; & les couvrez dessus comme dessous, & mettez-les cuire quand vous jugerez à propos. Il faut avoir au moins deux Tortuës, & leur couper la tête; faites-les cuire dans une marmite avec de l'eau, du sel, des ognons, & autre petit, assaisonnement; & quand elles sont cuites à pouvoir ôter la peau, vous les retirez de dessus le feu, & vous les faites refroidir; ensuite, vous les épluchez, & mettez les quatre membres de chaque Tortuë, dans une casserole, & quelques autres petits morceaux qui se trouvent, aussi bien que du foie, & une des coquilles, que vous gardez pour mettre dessus vos Ramereaux en servant. Nettoyez bien votre coquille, trempez-la, ensuite, dans des œufs batus, & la faites frire; & en servant, vous la mettez dessus vos Ramereaux, si vous le jugez à propos; c'est l'ancienne manière; & de plus, c'est pour marquer, que ce sont des Tortuës; tout le monde ne connoît pas aisément la viande des Tortuës pour le coulis de cette Entrée; pour que les choses soient dans la dernière perfection, il faut prendre une casserole avec un couple de livre de veau, trois ou quatre tranches de jambon que vous couperez en dés,

&

& mettre cela dans une casserole avec deux vieilles perdrix qui ayent un peu de fumet, & les coupez en deux ; mettez le tout ensemble sur le feu tout doucement : quand vous verrez que cela commencera à s'attacher, & que la viande aura pris couleur ; il faut observer qu'elle ne brûle pas ; l'odeur & le bon sens doit vous conduire ; & ensuite, vous tirez votre viande, & y mettez un morceau de beurre, & détachez bien votre gratin de la casserole ; & ensuite, vous y mettez une pincée de farine, selon la quantité de coulis que vous avez à faire ; étant d'assez belle couleur, vous le mouillez de bon bouillon, & y remettez vos viandes, avec un couple de verres de vin de Champagne, champignons, un peu de basilic, clous, une gouffe d'ail ; & votre coulis étant bien dégraissé, & d'un bon goût, passez-le dans un tamis de soie, mettez de ce coulis, dans vos Tortuës ; & quand vos Tortuës auront fait un bouillon qui soit de bon goût, vous tirez vos Rameraux, & les mettez égouter ; & ensuite, vous les dressez dans leur plat, & vous mettez votre ragoût de Tortuës, & un jus de citron en servant, & le tout chaudement, & de bon goût, & de bel de œil, & léger : vous pouvez servir de coulis d'écrevices.

Rameraux au Fenouil,

Ayez des Rameraux plumez à sec, & les faites refaire sur la braïse ; étant bien épluchez, vous prenez les foies de vos Rameraux avec persil, ciboules, champignons, Fenouil, sel, poivre, fines herbes, un peu de lard rapé, un morceau de beurre, & le tout bien haché, & mis dans le corps de vos Rameraux, & passez

une petite brochette au trayers des cuisses, avec une ficelle pour leur faire tenir les patés contre le corps: ensuite, vous les faites refaire dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & vous les embrochez sur un hâtelet de fer, & les pliez de bardes de lard & de papier; étant cuits, vous aurez une fausse au Fenouil; voici la manière la plus courte pour la faire; mettez dans une casserole une cuillerée de jus de veau, une cuillerée de bonne essence, tranches de citron, une bonne piécée de Fenouil, & sur-tout que le Fenouil domine dans la fausse; quand cela est bouilli comme il faut, vous le passez dans un tamis: vos Rameraux étant cuits, vous les dressez dans leur plat, & mettez la fausse par-dessus, & au milieu un peu de Fenouil, pour marquer que se sont des Rameraux au Fenouil; observez que l'œil & le goût soit bon, & servez chaudement pour Entrée.

F I N.

T A B L E D E S M A T I E R E S

Contenues en ce
SECOND VOLUME.

CHAPITRE PREMIER.

Du Rôt.

R Oti,	Pag. 1
<i>Pigeons & Ortolans,</i>	5
<i>Alouettes à l'Angloise,</i>	7

CHAPITRE II.

Des Entrées de Poulets.

P oulets farcis aux Ecrevices, à la broche,	Pag. 8
<i>Poulets aux Ecrevices, d'une autre façon,</i>	9
<i>Poulets aux Huitres,</i>	10
<i>Poulets aux Huitres, au Coulis d'Ecrevices,</i>	11
<i>Poulets aux Huitres, à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Poulets aux Huitres, à la Flamande,</i>	12
R 2	Pou-

TABLE DES

<i>Poulets à la Mommorencet,</i>	12
<i>Poulets à l'Achia, à la broche,</i>	13
<i>Poulets aux Anchois, à la broche,</i>	14
<i>Poulets en Bottines,</i>	ibid.
<i>Entrée d'Ailes de Poulets,</i>	15
<i>Poulets à la Tartare,</i>	16
<i>Poulets accompagné, à la broche,</i>	ibid.
<i>Poulets à la Tamaïque,</i>	17
<i>Poulets aux Truffes, à la broche,</i>	18
<i>Poulets aux fines herbes, à la broche,</i>	19
<i>Poulets aux Concombres farcis, à la broche,</i>	ibid.
<i>Poulets à l'Italienne, à la broche,</i>	21
<i>Autre Entrée de Poulets à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Poulets en Galantines,</i>	22
<i>Poulets à la Passépierre,</i>	23
<i>Poulets Aurore,</i>	24
<i>Petits Poulets à l'Angloise, aux Choux-fleurs,</i>	ibid.
<i>Poulets aux Oignons, à la broche,</i>	25
<i>Poulets en Bouteille,</i>	26
<i>Poulets à la Poêle,</i>	28
<i>Poulets en Epigramme,</i>	29
<i>Poulets à l'Ail, à la broche,</i>	ibid.
<i>Poulets en Fricandeaux,</i>	30
<i>Poulets en Puits, aux Moufferons,</i>	ibid.
<i>Poulet en Bâton,</i>	31
<i>Poulet en Vallon,</i>	32
<i>Poulets en Grenadins,</i>	33
<i>Poulets à la Marli,</i>	34
<i>Poulets au Jambon,</i>	35
<i>Poulet en Hérisson,</i>	36
<i>Poulet en Hérisson, d'une autre façon,</i>	ibid.
<i>Poulets en filets, aux Pistaches,</i>	37
<i>Poulets aux Marrons, à la broche,</i>	38
<i>Poulets aux Cardons d'Espagne, à la broche,</i>	ibid.
<i>Poulets en Filets,</i>	39
<i>Poulets aux Cerneaux, à la broche,</i>	ibid.
	Pou-

M A T I E R E S :

<i>Poulets en Caneloni,</i>	40
<i>Poulets à la Crème,</i>	41
<i>Poulets à la Crème, à la broche,</i>	42
<i>Poulets à la sausse à la Carpe,</i>	ibid.
<i>Poulets à la sausse au Brochet,</i>	43
<i>Poulets à la braise,</i>	44
<i>Poulets aux gros Oignons,</i>	ibid.
<i>Poulets en Crêpine,</i>	ibid.
<i>Poulets en Hacbis,</i>	45
<i>Hacbis de Poulets à l'Angloise,</i>	46
<i>Poulets à la Polonoise, au Saffran,</i>	ibid.
<i>Poulets à la Bourgeoise,</i>	47
<i>Poulets aux Anguilles,</i>	49
<i>Poulets à la Cardinale, à la broche,</i>	50
<i>Poulets en Marinade,</i>	51
<i>Poulets en hâtelets, glacez,</i>	ibid.
<i>Poulets en fricassée, au vin de Champagne,</i>	52
<i>Poulets en fricassée, à la Paisanne,</i>	53
<i>Poulets en hâtelets,</i>	ibid.
<i>Poulets en fricassée,</i>	54
<i>Poulets aux truffes, à l'Italienne,</i>	55
<i>Poulets aux petits Pois,</i>	56
<i>Poulets Mignons,</i>	57
<i>Poulets à la Cendre,</i>	58
<i>Poulets à la Barbarie,</i>	59
<i>Poulets à la Chombert,</i>	ibid.

C H A P I T R E I I I .

Des Faisants.

F	<i>Faisants à la Sausse à l'Espagnole,</i>	Pag. 61
	<i>Faisants aux Olives,</i>	62
	R 3	Fai-

TABLE DES

<i>Faisants aux Huitres, à la broche,</i>	62
<i>Faisants aux Huitres, à l'Italienne, au blanc,</i>	63
<i>Faisants aux Maingôts,</i>	64
<i>Faisants aux Truffes vertes.</i>	65
<i>Faisants aux Truffes, à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Faisants à la Braise,</i>	66
<i>Faisants aux Choux,</i>	67
<i>Faisants à l'Abia,</i>	ibid.
<i>Faisants aux Ecrevices,</i>	ibid.
<i>Faisants à l'Espagnole,</i>	69

CHAPITRE IV.

Des Entrées de Veau.

Q uartier de Veau en Crêpine,	Pag. 71
Cuisseau de Veau glacé,	72
Quartier de Veau, & le Rognon piqué,	73
Quartier de Veau, à la Crème,	ibid.
Quartier de Veau, au naturel,	74
Quartier de Veau, ou Longe de Veau marinés,	75
Rouelle de Veau à la Bourgeoise, au blanc,	76
Longe de Veau, à la braise,	77
Longe de Veau, à l'Esturgeon,	78
Longe de Veau, à la Crème,	ibid.
Poitrine de Veau farcie, & piquée de menu Lard.	79
Poitrine de Veau à la braise,	80
Poitrine de Veau, aux Pois verts,	ibid.
Poitrine de Veau, aux Concombres,	81
Poitrine de Veau farcie, à la broche, au Jam- bon,	ibid.
Poitrine de Veau, frite,	82
	Poi-

M A T I E R E S.

<i>Poitrine de Veau en Sur-tout,</i>	83
<i>Entrée de Tendrons de Veau, au blanc,</i>	ibid.
<i>Tendrons de Veau, aux Ruis,</i>	84
<i>Blanquette de Veau,</i>	ibid.
<i>Poitrine de Veau en Galantine, à l'Angloise,</i>	85
<i>Cuisseau de Veau en Glacière,</i>	ibid.
<i>Rôtelle de Veau, piquée & glacée,</i>	86
<i>Quart de Veau, piqué & glacé,</i>	87
<i>Quart de Veau, en Chevreuil mariné,</i>	88
<i>Côtelettes de Veau glacées,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de Veau, en surprise,</i>	89
<i>Côtelettes de Veau, en papillottes,</i>	90
<i>Côtelettes de Veau farcies,</i>	91
<i>Filets de Veau glacés,</i>	ibid.
<i>Blanquette de Veau, à l'Huile,</i>	92
<i>Epauls de Veau à la Piémontoise,</i>	93
<i>Noix de Veau en Fricandeaux glacés,</i>	94
<i>Noix de Veau en Estoufade, à la Piémontoise,</i>	ibid.
<i>Veau à l'Espagnole,</i>	95
<i>Cuisseau de Veau, à l'Angloise,</i>	96
<i>Côtelettes de Veau marinées,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de Veau aux fines herbes,</i>	97
<i>Côtelettes de Veau grillées, aux fines herbes,</i>	98
<i>Jarret de Veau farci,</i>	ibid.
<i>Jarret de Veau glacé,</i>	99

C H A P I T R E V.

Des Pâtés chauds, dressez de Poisson.

P âté de Carpes,	Pag. 101
Pâté dressé de Brochets,	102
Pâté chaud d'Anguilles,	103
Pâté de Tanches, chaud,	ibid.

R 4

Pâté

T A B L E D E S

<i>Pâté de Lamproyes, chaud,</i>	104
<i>Pâté de Lottes, chaud,</i>	ibid.
<i>Pâté de Truites, chaud,</i>	105
<i>Pâté de Rougets, chaud,</i>	ibid.
<i>Pâté d'une Hure de Saumon, en maigre, chaud,</i>	106
<i>Pâté d'une Hure de Saumon, en gras, chaud,</i>	107
<i>Pâté d'Esturgeon, chaud,</i>	ibid.
<i>Pâté de Turbot, chaud,</i>	108
<i>Pâté chaud de Barbottes, qui veut dire Lottes,</i>	ibid.
<i>Pâté de Soles, chaud,</i>	109
<i>Pâté de Macreuses, chaud,</i>	ibid.

**Pâtés froids, de Poissons dressés, & autres,
en maigre & en gras.**

<i>Pâté de Saumon,</i>	Pag. 110
<i>Pâté d'Esturgeon, froid,</i>	111
<i>Pâté de Truites Saumonées, froid, en gras, & en maigre,</i>	ibid.
<i>Pâté de Carpes, froid, en gras & en maigre,</i>	112
<i>Pâté d'Anguilles, froid, en gras & en maigre,</i>	ibid.
<i>Pâté de Brochet, froid, en gras & en maigre,</i>	ibid.
<i>Pâté de plusieurs Viandes, de Poisson froid, en fusée,</i>	113

**Pâtés de Venaison, froid, dressés & couchés ;
C'est la même Composition.**

<i>Pâté de Cerf, froid, ou Chevreuil,</i>	Pag. 113
<i>Pâté froid, de Lièvres & Lapreaux, désossés, ou autrement,</i>	114
<i>Pâté froid, en fusée, de Lièvre, & de Lapin, & tranches de Bœuf,</i>	115
<i>Pâté froid, de Perdrix, ou Perdreaux,</i>	116
<i>Pâté de Perdrix Rouges, froid,</i>	ibid.
<i>Pâté</i>	

M A T I E R E S.

<i>Pâté de Gelinottes, froid,</i>	117.
<i>Pâté de Bécasses, froid,</i>	ibid.
<i>Pâté de Pluviers, froid, ou de Vanneaux,</i>	ibid.

Pâtés de grosses Viandes de Boucherie,
& de Volailles, froid.

P R E M I E R E M E N T.

<i>Pâté froid, de Jambon,</i>	Pag. 118
<i>Pâté froid de Jambon, sur le plat,</i>	119
<i>Pâté froid, d'une Rouëlle de Veau, ou de Tranches de Bœuf, ou de Gigot de Mouton,</i>	ibid.
<i>Pâté froid, de Poulardes & Poulets, ou Pigeon- neaux,</i>	120
<i>Pâté de Dindon, froid,</i>	ibid.

C H A P I T R E V I.

Des Pâtés chauds de toutes fortes de Volailles
blanches.

P âté à la Royale,	Pag. 121
<i>Pâté de Côtelettes de Mouton, à l'Angloise,</i>	122
<i>Pâté d'une Culotte de Bœuf, à l'Angloise,</i>	123
<i>Autre Pâté de Culotte de Bœuf,</i>	124
<i>Pâté à la broche,</i>	125
<i>Pâtés pour faire, & dresser toutes sortes de Pâtés chauds, de Venaison, & Viandes blanches, tant de Boucherie que de Volailles,</i>	126
<i>Pâté de Perdreaux, chaud,</i>	127
R 5	Pâté

TABLE DES

<i>Pâté de Pluviers, chaud,</i>	128
<i>Pâté de Lapreaux, chaud,</i>	ibid.
<i>Pâté chaud de Faisans,</i>	ibid.
<i>Pâté de Filets de Léurcaux, ou Lièvres, au sang,</i>	129
<i>Pâté de Canards, aux Choux,</i>	ibid.
<i>Pâté dressé, à l'Italienne,</i>	130
<i>Pâté de Macaronis, à l'Italienno,</i>	131
<i>Pâté de Macaronis, en maigre,</i>	132
<i>Pâté d'Oison, chaud,</i>	133
<i>Pâté de Viandes blanches, chaud, de Poulets,</i>	134
<i>Pâté de Poularde, aux Huitres,</i>	ibid.
<i>Pâté de petits Pigeons, chaud,</i>	135
<i>Pâté de Pigeons, aux Laitues,</i>	ibid.
<i>Pâté de Poulets, à la Crème,</i>	136
<i>Pâté à l'Allemande, aux Huitres,</i>	ibid.
<i>Pâté au sang de filets de Bœuf, & de Veau,</i>	ibid.
<i>Pâté à l'Angloise, en bœchis, chaud,</i>	137
<i>Pâté chaud de Godiveau,</i>	ibid.
<i>Pâté de Poulets, aux Macaronis,</i>	138
<i>Pâté chaud, à la Ciboulette,</i>	139
<i>Pâté en Croûstades, chaud,</i>	ibid.
<i>Pâté chaud en casserole, ou en timbale,</i>	140
<i>Pâté chaud, de Jambon,</i>	ibid.
<i>Pâté chaud d'une noix de Veau en Fricandeaux, ou</i>	
<i>Fricandeaux de Veau glacé,</i>	141
<i>Pâté de Langues de Mouton, chaud,</i>	142
<i>Bœraquilles,</i>	ibid.
<i>Autre grande Bœraquille,</i>	144
<i>Pâté à la Bavaroise,</i>	ibid.
<i>Petits Patés à la Napolitaine,</i>	145
<i>Petits Patés au Jus,</i>	147
<i>Autres petits Patés au blanc,</i>	148
<i>Autre petits Patés,</i>	ibid.
<i>Canelon,</i>	150
	<i>Potin,</i>

M A T I E R E S.

<i>Potin, à l'Angloise,</i>	151
<i>Potin, de Pain,</i>	ibid.
<i>Potin aux Rix,</i>	152
<i>Petit Potin à Pomme d'Amour,</i>	153
<i>Potin de Moëlle,</i>	154
<i>Potin de Morue, à la Moscovite,</i>	ibid.
<i>Autre Potin,</i>	155
<i>Manière de faire un Potin de Groseilles, à l'Angloise,</i>	156
<i>Pâté de Culotte de Bœuf, à l'Anglois,</i>	ibid.

C H A P I T R E VII.

Des Pâtisseries,

M anière de faire la Pâte brisée, pour toutes sortes de Tourtes de Viandes,	Pag. 158
Pâte brisée pour toutes sortes de Pâtés dressez à l'œil sans peser, de quelques qualité de Viandes que ce soit,	159
Pâte feuilletée pour toutes sortes de Tourtes de Confitures, & de Crèmes,	160
Pâte feuilletée pour une Tourte de Fruits, Confitures, ou autres douceurs,	161
Tourte de Marmelade de Pommes,	162
Tourte de Pommes, à l'Angloise,	ibid.
Tourte de Groseilles blanches, à l'Angloise,	163
Tourte de Poires de bon Chrétien, à la bonne Femme,	164
Autre Tourte de Paires de bon Chrétien grillées,	ibid.
Au-	

TABLE DES

<i>Autre Tourte de Poires de bon Chrétien ; ou autres,</i>	165
<i>Manière de faire la Pâte à l'Angloise, cette Pâte doit être environ de huit livres au biseau,</i>	166
<i>Autre sorte de Pâte pour des Tourtes d'Entremets, à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Tourte de Pêches grillées,</i>	167
<i>Autre Tourte de Pêches grillées,</i>	168
<i>Autre Tourte de Pêches,</i>	ibid.
<i>Tourte de Crème,</i>	ibid.
<i>Tourte de Rognon de Veau,</i>	169
<i>Tourte de Moële,</i>	170
<i>Tourte d'Amandes,</i>	ibid.
<i>Tourte d'Epinars,</i>	171
<i>Tourte de Pistaches,</i>	ibid.
<i>Autre Tourte de Pistaches,</i>	172
<i>Tourte de Chocolat,</i>	174
<i>Tourte de Cannelle,</i>	175
<i>Tourte en Busqués,</i>	ibid.
<i>Tourte en Colonade,</i>	176
<i>Manière de faire les Gâteaux feuilletés,</i>	ibid.
<i>Gâteau de mille feuilles,</i>	177
<i>Gâteau au Lard,</i>	179
<i>Gâteau de Puits d'amour,</i>	ibid.
<i>Petit Puits, d'amour,</i>	181
<i>Gâteau-roulé en Colimaçon,</i>	ibid.
<i>Gâteau en Feuillantine,</i>	182
<i>Gâteau d'Amandes,</i>	ibid.
<i>Bonnet de Turquie,</i>	183
<i>Croquante en Couronne,</i>	184
<i>Croquante vitrée,</i>	185
<i>Croquante de Feuilletage,</i>	186
<i>Gâteau de Savoie,</i>	ibid.
<i>Autre Gâteau de Savoie,</i>	187
	Pou-

M A T I E R E S.

<i>Poupelain,</i>	188
<i>Tourte de Cailles, pour Entrée,</i>	189
<i>Tourte de Godiveau,</i>	190
<i>Tourte de Bécasses,</i>	191
<i>Tourte de Perdrix, ou de Perdreaux,</i>	192
<i>Tourte d'Alouettes,</i>	194
<i>Tourte de Pigeons, à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Tourte de Côtelettes de Mouton, à l'Angloise,</i>	195
<i>Tourte de Lapins, ou Lapreaux,</i>	196
<i>Tourte de filets de Lièvres, ou Lévreaux,</i>	ibid.
<i>Tourte de petits Pigeons,</i>	197
<i>Tourte de Poulets,</i>	198
<i>Tourte de Ris de Veau,</i>	199
<i>Tourte de Fricandeaux,</i>	ibid.
<i>Tourte de Langues de Mouton,</i>	200
<i>Tourte de Langues de Bœuf,</i>	201
<i>Tourte de Poulets, ou autres Viandes, sur le plat,</i>	ibid.
<i>Tourte à l'Efeuille,</i>	202
<i>Feuilletage de graisse de Bœuf,</i>	ibid.
<i>Feuilletage à l'Huile,</i>	203
<i>Autre Feuilletage à l'Huile,</i>	204
<i>Tourte à l'Oil, à la Provençale,</i>	205
<i>Tourte de Carpes,</i>	ibid.
<i>Tourte de Brochets,</i>	206
<i>Tourte de Tanches,</i>	ibid.
<i>Tourte d'Anguilles,</i>	207
<i>Tourte de Truites,</i>	208
<i>Tourte de Saumon,</i>	ibid.
<i>Tourte d'Esturgeon,</i>	209
<i>Tourte de filets de Barbuës, ou autre Poisson,</i>	ibid.
<i>Tourte d'Eperlans,</i>	210
<i>Tourte de Perches,</i>	211
<i>Tourte de Hachis de Carpes,</i>	212
<i>Tourte de Cabillau, en François, Morné fraîche,</i>	ibid.
<i>Tourte</i>	

TABLE DES

<i>Tourte de Morue,</i>	212
<i>Tourte de laitances de Carpes,</i>	214
<i>Tourte d'Huitres,</i>	ibid.
<i>Tourte d'Huitres, à la Hollandaise,</i>	215
<i>Tourte de Moules,</i>	216
<i>Tourte d'Oeufs,</i>	ibid.

CHAPITRE VIII.

Des Entrées de Pigeons,

E <i>Entrée de Pigeons aux œufs,</i>	Pag. 217
<i>Entrée de petits Pigeons à la Poêle,</i>	218
<i>Autre Entrée de Pigeons à la Poêle,</i>	219
<i>Entrée de Pigeons au Gratin,</i>	ibid.
<i>Autre Entrée de Pigeons au Gratin,</i>	220
<i>Entrée de Pigeons, à l'Italienne,</i>	221
<i>Autre Entrée de Pigeons, à l'Italienne,</i>	222
<i>Entrée de Pigeons, à l'Italienne, d'une autre fa- çon,</i>	ibid.
<i>Entrée de Pigeons en Surprise, dans des Laitues,</i>	223
<i>Entrée de petits Pigeons à la Cuillière en Surprise, dans de gros Oignons,</i>	ibid.
<i>Entrée de Pigeons en Surprise dans des Concom- bres.</i>	224
<i>Entrée de Pigeons, en surprise aux Navets,</i>	225
<i>Entrée de Pigeons, en Compôte.</i>	226
<i>Autre Entrée de Compôte de Pigeons, à l'Huile,</i>	ibid.
<i>Autre Entrée de Compôte de Pigeons au roux, l'Hui- le à la Provençale.</i>	227
	En-

M A T I E R E S.

<i>Entrée de Pigeons en Surprise.</i>	228
<i>Entrée de Pigeons à l'Araignée.</i>	ibid.
<i>Entrée de Pigeons en mirilans.</i>	229
<i>Autres Pigeons en fantaisie, que l'on fait à peu près de même que ceux-ci-dessus,</i>	230
<i>Pigeons en Compôte, aux petits Pois,</i>	231
<i>Autre Entrée de Pigeons aux Pois, au roux,</i>	ibid.
<i>Autre Entrée de Pigeons aux pointes d'Asperges, qu'on appelle, aux petits Pois,</i>	232
<i>Autre Entrée de Pigeons en fricandeaux, aux pointes d'Asperges,</i>	ibid.
<i>Entrée de Pigeons au Soleil,</i>	233
<i>Autre Manière d'accorder des Pigeons au Soleil,</i>	234
<i>Entrée de Pigeons au Basilic,</i>	235
<i>Entrée de Pigeons en B. guet,</i>	236
<i>Marinade de Pigeons,</i>	237
<i>Entrée de Pigeons, à la Régence,</i>	ibid.
<i>Autre Pigeons aux Artichaux,</i>	238
<i>Pigeons farcis, pour Entrée,</i>	239
<i>Pigeons aux Tortues,</i>	ibid.
<i>Autre façon de Pigeons, à l'ancienne mode, aux Tortues.</i>	241
<i>Pigeons à la Sainte Menoux.</i>	242
<i>Pigeons au Jambon.</i>	243
<i>Pigeons en Sur-tout.</i>	244
<i>Pigeons en Sur-tout d'une autre façon.</i>	245
<i>Pigeons au Perdoüillet.</i>	ibid.
<i>Pigeons à la Braïse.</i>	246
<i>Fricassée de Pigeons au sang.</i>	247
<i>Pigeons en Coquille.</i>	ibid.
<i>Pigeons à la Crapaudine.</i>	248
<i>Pigeons de Volière, aux Filets de Soles.</i>	249
<i>Pigeons aux Ecrevices.</i>	ibid.
<i>Autre Pigeons aux Ecrevices, au blanc,</i>	250

TABLE DES

<i>Autre façon de Pigeons, aux Ecrevices.</i>	251
<i>Autre façon de Pigeons, aux Ecrevices.</i>	252
<i>Entrée de Pigeons à la Lane.</i>	ibid.
<i>Pigeons au Fénoüil.</i>	253
<i>Autre Entrée de Pigeons aux Huitres.</i>	254
<i>Autre Entrée de Pigeons aux Huitres, au blanc.</i>	255
<i>Ramereaux aux Tortuës.</i>	ibid.
<i>Ramereaux aux Fénoüil.</i>	257

F I N

LE
CUI SINIER
MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes

D E R E P A S,

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISÉ EN CINQ VOLUMES,

Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle, & des Des-
seins de Table dans le grand goût d'aujourd'hui,
gravez en Taille-douce;

D E D I E

A Son Altesse Serenissime

MONSEIGNEUR LE PRINCE
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.

PAR LE SIEUR

VINCENT LA CHAPELLE,

Son Chef de Cuisine.

S E C O N D E E D I T I O N

Revue, corrigée & augmentée.

T O M E T R O I S I È M E.



A L A H A T E,
Aux Dépens de L'AUTEUR.

M. DCC. XLII.

641.64

L136

v.3

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY

1964



T A B L E
D E S
C H A P I T R E S
contenus en ce
TROISIÈME VOLUME.

CHAPITRE PREMIER.

DE la Marine, Pag. 1

CHAPITRE II.

Des Entremets chauds, 39

CHAPITRE III.

Des Bressoles & Cascalopes, 70

CHAPITRE IV.

Des Canards & Cailles, 75

CHAPITRE V.

Des Entremets froids, 95

CHAPITRE VI.

Des Ragoûts pour les Entrées & Entremets, 116

CHAPITRE VII.

Des Issuës & Abattis de Volaille, 129

CHAPITRE VIII.

Des Entrées de Pains & de Poupetons, 151

CHA-

TABBE DES CHAPITRES

CHAPITRE IX.
Des Entrées de Lagreuz, 163

CHAPITRE X.
Des Entrées de Bœuf, 177

CHAPITRE XI.
Des Entrées de Poulardes, 197

CHAPITRE XII.
Des Entrées d'agneaux, 249

CHAPITRE XIII.
Des Entrées de Casserole, 247

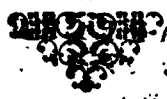
CHAPITRE XIV.
Des Entrées de Crème, 255

T A B L E
D E S
P L A N C H E S.

M Odèle d'une Terrine pour une Oille, en grand, à la tête du Vol.

Menu d'une Table de trente Couverts, servie à quarante-trois Services, avec le Dessin en Taille-douce, N. V. à la tête du Vol.

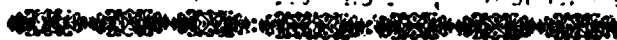
Menu d'une Table de vingt à vingt-tinq Couverts, servie à vingt-neuf Services, avec le Dessin en Taille-douce, N. VI. à la tête du Vol.





LE CUISINIER MODERNE,

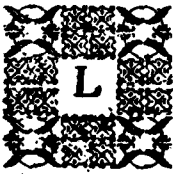
*Qui apprend à donner toutes sortes de
Repas en gras & en maigre, d'une
manière plus délicate que ce qui en
a été écrit jusqu'à présent.*



CHAPITRE PREMIER.

De la Marine.

*Instruction pour un Cuisinier, qui n'a jamais
fait campagne sur mer, & qui s'embar-
que pour la Marine, concernant les pro-
visions qu'il doit faire, pour la table de
son Capitaine, & qui lui sont nécessaires
pour la Campagne, selon l'intention du
Capitaine, & la figure qu'il veut faire.*

1.  ES Armateurs ne donnent pas
ordinairement toutes les pro-
visions qu'un Capitaine peut de-
mander ; ainsi il est nécessaire
qu'un Cuisinier fasse ses petites
provisions pour subvenir aux
besoins, aussi-tôt qu'un Vaisseau est à la voile.

2. LE COUSINIER

2. Souvent les mets les plus communs sur terre, paroissent les plus délicats; étant en pleine Mer.
Prenez un veau; faites-le dépecer, c'est à dire, coupez-le en quartiers; ensuite, levez l'épaule d'un quartier, & coupez le manche de l'épaule; piquez l'épaule de gros lard, bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Voici la manière de faire les fines épices. Prenez une once de cannelle, une once & demi de cloux de girofle, une once de muscade, une once de maïs, qui veut dire fleur de muscade, deux onces de coriandres. Faites bien secher le tout; & ensuite, faites-le piler & le passez au travers d'un tamis, & le mettez dans une boîte de fer blanc. Pour ce qui concerne les fines herbes, c'est du basilic, & du tain, que vous faites secher en poudre & piler; ensuite, que vous passez aussi dans un tamis, & le mettez dans des boîtes de fer blanc, chacun en leur particulier, ce qui veut dire le thin dans une boîte, & le basilic dans l'autre; & vous en servirez pour tout ce qui sera marqué aux fines herbes. Ensuite, prenez le poitrine, coupez-la en deux, faites piquer le gros bout de petit lard; étant piqué, poudrez-le de sel & de fines herbes, & le bas-bout de votre poitrine de même. Ensuite coupez des longes de même de vos quartiers de derrières; & observez que les gros os des cuisses n'y tiennent point; ensuite, faites-les secher sur de la braie soutenue en l'air; puis, faites-les piquer de petit lard. Etant piquées, détachez-en tout le rognon & toute la graisse. Prenez le rognon en trois ou en quatre sans qu'il se casse, & le poudrez de sel, poivre fines herbes, & fines épices, le tout modérément, & la longe de même. Levez ensuite, les noix de
votre

M O D E R N E .

votre veau & les parer, c'est-à-dire, lèvez-en les
 peaux & les applatissez bien avec le couteau, &
 les faites piquer de petit lard. Etant piquées,
 poudrez-les de sel, poivre, fines épices & fines
 herbes. Vous pouvez couper vos cuisseaux en
 roûlés, de l'épaisseur de deux doigts, & qu'il
 n'y reste point d'eau; piquez-les de gros lard, bien
 assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & fines
 épices poudrées, vous les poudrez de sel, poivre,
 fines herbes & fines épices, le tout modérément.
 Ensuite, vous les arrangerez dans des Tourtiè-
 res ou plats de terre qui puissent souffrir le feu,
 & metrez par dessus quelques bardes de lard,
 avec du beurre par dessus raisonnablement; &
 quelques feuilles de laurier. Vous les ferez cui-
 re ensuite dans un four, prenant garde qu'il
 ne soit pas trop chaud, de peur qu'il ne grille
 pas votre viande. Etant cuits, tirez votre viande
 de & la laissez refroidir de tout étant froid,
 ayez un baril assez grand pour y pouvoir arran-
 ger toutes ces viandes. Jetez au fond de votre
 baril, clous de girofle, sel, poivre en grain, &
 feuilles de laurier. Ensuite, faites-y un lit de
 votre viande de veau dépecée en différentes
 manières, & l'assaisonnez de la même manière
 par-dessus que vous avez fait par-dessous; &
 continuez de même jusqu'à ce que votre baril
 soit plein. Ensuite, ayez de bon beurre simple-
 ment fondu, ce qui veut dire, tiède, & le voi-
 luez par-dessus votre viande. Le Baril étant
 plein, ayez soin de le secouer, afin que le beur-
 re se mêle bien avec la viande, & achevez de
 remplir votre Baril du même beurre, & le laissez
 refroidir. Etant froid, faites-le fonder; & le
 tenez dans un lieu frais, jusqu'à l'embarquement,
 ou vous faites vos provisions tout le plus tard

que vous pouvez. Quand vous êtes en Mer, & que vous voulez vous servir de vos longues de veau, vous les mettez à la broche & les enveloppez d'une feuille de papier beurré de leur beurre, & la faites chauffer tout doucement. Etant cuites, faites une sausse avec de l'échalote, sel, poivre & de l'eau, & la faites chauffer dans un plat, ou du jus si vous en avez; mettez votre longe dessus le plat & la servez chaudement. Pour ce qui concerne les noix de veau, l'épaule & la poitrine, vous en pouvez faire de même; ou bien les servir froides. A l'égard des bats bouts de poitrine de veau, vous pouvez les couper par petits morceaux; & ensuite, mettre un morceau de beurre dans une casserole avec un oignon haché bien fin; passez votre oignon un moment sur le feu, & le poudrez d'une pincée de farine; & le mouillez d'eau ou de bouillon, si vous en avez. Ensuite, vous y mettez votre viande coupée en morceaux, & la ferez bouillir quelques Bouillons; observant que le tout soit d'un bon goût, & vous y mettez un filet de vinaigre, avec une liaison de jaunes d'œufs, si vous en avez, & servirez chaudement. Pour ce qui regarde les rotelles de veau, vous mettez un morceau de leur beurre dans une casserole, avec une bonne pincée de farine, & le ferez rouffir d'une belle couleur, vous le mouillerez d'eau ou de bouillon, si vous en avez. Ensuite, vous y mettez une rotelle de veau, ou deux, selon la grandeur du plat que vous voudrez faire. Puis, vous les laisserez mijonner quelques tems, & y mettez une petite pointe d'ail, pincée de capres, si vous en avez; observant qu'elles soient d'un bon goût, & les dresserez dans leur plat, & servirez chaudement.

A l'égard de la tête, des piés & de la fraise, & de la fressure; vous désossés la tête & les piés; vous les faites blanchir; étant blanchis, vous les faites cuire un peu plus qu'à demi, bien assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & clous de girofle. Etant cuits, vous les tirez égoutter, & les laissez refroidir; ensuite, vous mettez dans le fond d'un baril, sel, poivre, clous de girofle & feuilles de laurier. Puis, vous y arrangez vos têtes désossées, & les assaisonnez de même dessus que dessous. Après quoi, vous faites un lit de piés, de fraise, & fressures, & assaisonnez de même dessus comme dessous, & continuez de même, jusqu'à ce que votre baril soit plein. Ensuite, remplissez-le de beurre simplement fondu, & remuez bien votre baril, afin que votre beurre se mêle avec vos issues; & achevez de le remplir du même beurre. Ensuite, laissez-le refroidir. Etant froid, faites fonder votre baril, & le tenez fraîchement jusqu'à l'embarquement. Quand vous voudrez vous en servir, comme on fait à terre, vous les ferez chauffer dans de l'eau bouillante, assaisonnée de sel, & de poivre, & les servirez chaudement. On les mangera à table avec du vinaigre, & du poivre. Une autre fois, vous mettez un morceau de beurre dans une casserole avec un oignon haché bien menu, que vous ferez frire; & ensuite, prendrez une fraise, ou bien les piés ou la tête que vous couperez en morceaux ou en filets, & mettez dans votre casserole avec vos oignons; & les passerez quelques tours: Ensuite, les poudrez d'une pincée de farine, & les mouillerez d'eau chaude, & les laisserez bouillir quelques bouillons. Ensuite, dégraissez-les, & les assaisonnez de sel, poivre, pointe d'ail, & les

LE CUISINIER

liez d'une liaison de jaunes d'œufs, & d'œufs d'avez, en frot de vinaigre, & servez chaudement. Une autre fois, au lieu de les passer au beurre, vous les passerez à l'huile, comme ceux ci-dessus; & en servant, vous y appryerez de la moutarde, selon le goût de votre capitaine, & servez chaudement. On fait provision de ce veau autant qu'on le jugera à propos. Il se peut conserver de cette manière trois à quatre mois, en le tenant en haut ou dessous le gaillard, où la chaleur ne domine point. Les frais & la dépense ne sont pas si grands, pour qu'il n'y puisse faire une petite cambuse, pour y enfermer toutes ces provisions nécessaires pour un voyage de long cours. Cependant, quoiqu'il soit dans des pays chauds, on ne laisse pas de trouver à faire des provisions qui sont très-utiles & nécessaires, & sur tout en poisson; quand vous avez provision d'huile.

Manière de conserver du gras-double, des foies & piés de bœuf, qui ne laissent pas d'être fort nécessaires, & qui sont très bons en pleine Mer, quoi qu'à terre on n'en fasse pas grand cas.

Ayez du gras double, & piés & foies cuits, comme les bouchers les font cuire ordinairement. Faites dans le fond d'un baril un lit de sel, poivre, clous de girofle, le tout en grain, feuilles de laurier; ensuite, vous faites un lit de gras double, & de foies & de piés; vous continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein. Ensuite, vous le remplissez de vinaigre; votre

votre baril étant plein, faites le ferrer & le tenez dans un lieu frais, jusqu'à son embarquement. Étant embarqué & à la voile, vous défoncez votre baril, & tirez du gras double, à mesure que vous en aurez besoin. Vous le couperez par filets; vous hacherez ensuite, un oignon que vous mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre ou lard fondu, & le passerez quelques fois; ensuite, vous y passerez votre gras double coupé en filets, & le poudrez d'une pincée de farine, & le mouillerez d'eau, ou de bouillon, si vous en avez; & le laisserez bouillir pendant quelques tems, en y ajoutant une petite pointe d'ail. Observez qu'il soit d'un bon goût, autant que vous le pourrez; & sur-tout que le sel ne domine en rien; & le liez d'une liaison de jaunes d'œufs, si vous en avez, & servez chaudement. Vous pouvez faire des mêmes fricassées des piés de bœuf & de foies.

Gras-doubles grillé.

Vous tirez votre Gras-double de sa marinade; ensuite, vous le jetez dans de l'eau bouillante pour en ôter le goût du vinaigre; & ensuite, vous le mettez dans une casserole avec du beurre, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, & le laissez mitonner pendant quelque tems sur un peu de feu. Ensuite, faites piler quelques biscuits, que vous passez dans une passoire, & dont vous panez votre gras double; & le faites griller d'une belle couleur. Hachez quelques échalotes ou oignons, & les mettez dans le plat que vous voulez servir votre Gras-double, avec un peu d'eau, du sel, & du poivre & un morceau de beurre, & faites chauffer ces

8 LE CUISINIER

te sauffe. Votre Gras-doubles étant grillé, mettez-le par-dessus votre sauffe, & servez chaudement. Une autre fois, votre Gras-doubles étant blanchi, vous le laisserez égoutter, & détrempez une poignée de farine avec un peu d'eau, & de sel; ensuite, vous y mettez votre Gras-doubles, & le ferez frire d'une belle couleur dans du sain-doux. Etant frit, dressez-le dans le plat où vous voulez le servir; mettez-y dessous une sauffe au beurre à l'échalote, & le servez chaudement.

Manière de faire des Saucisses, & les conserver fraîches.

Ayez de la chair de cochon gras & maigre; hâchez le tout ensemble, point trop fin. Etant hâché, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Ayez des boyaux de cochon point trop gros, ou des petits boyaux de bœuf. Formez-en une saucisse que vous ferez Griller, pour voir si votre hachis est bien assaisonné; ensuite, entonnez-les toutes dans des boyaux, & formez-les Saucisses avec une petite ficelle de la grandeur que vous les voulez avoir. Puis, vous les arrangerez dans un baril ou barrique, selon la quantité que vous en aurez faites; mettez-y quelques feuilles de Laurier, en les arrangeant de distance en distance. Votre baril étant plein, ayez du sain-doux tiède, c'est-à-dire, simplement fondu, & en remplissez votre baril; & le laissez refroidir. Etant froid, tenez-le dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. On en fait sécher aussi à la fumée, qu'on embarque également comme les autres. Mer,

Mer; on les fait griller ou bouillir. Une autre fois on les fait cuire dans du vin. Etant à moitié cuites, vous mettez un petit morceau de beurre dans une casserole avec une pincée de farine, & les faites roussir. Etant d'une belle couleur, vous les mouillez du bouillon ou cuisez vos Saucisses; observez qu'il n'y en ait pas trop; il suffit seulement que vos Saucisses trempent. Il faut les faire blanchir à l'eau, avant que de les mettre cuire avec le vin. Faites qu'elles soient d'un bon goût, & y mettez une gousse d'ail hachée bien menue; & en servant ajoutez-y un filet de vinaigre. Prenez garde que le sel ne domine point, & servez chaudement.

Andouilles de Cochon.

Ayez de gros ou moyens boyaux de Cochon bien nettoyez, gros ou moyens, n'importe. Faites-les dégorger dans de l'eau chaude, pour leur faire perdre le goût de boyaux. Ensuite, tirez-les égoutter & les essuyez bien proprement dans du linge blanc; poudrez-les de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Vous les laisserez là dedans un couple de jours. Ensuite, vous formerez vos Andouilles avec ces boyaux-là, de la longueur & grosseur que vous jugerez à propos. Après cela, vous les ferez secher dans la cheminée ou dans quelques autres endroits à la fumée; ou bien vous les ferez presque cuire dans un bon assaisonnement où le sel domine. Etant presque cuites, vous les laisserez refroidir dans leur nourriture. Etant froides, vous les essuiez, pour qu'il ne reste rien autour; ensuite, vous mettrez dans le fond d'un baril, un peu de sel; poivre en grains, quelques clous de giro-

file de feuilles de laurier. Ensuite, vous y jetterez un lit de vos Andouilles & les assaisonnerez dessus comme dessus. Vous continuerez de même, jusqu'à ce que votre baril soit plein. Après cela, vous le remplirez de bon sain-doux fondu, & le laisserez refroidir. Etant froid, vous ferez fonder votre baril, & le tiendrez dans un lieu frais, jusqu'à l'embarquement. Etant en Mer, quand vous voudrez vous en servir, vous en tirerez ce que vous jugerez à propos, ou dont vous aurez besoin; vous les ferez griller entières ou coupées en tranches; elles sont également bonnes d'une façon comme de l'autre. Une autre fois, vous ferez cuire des pois dans de l'eau: Etant cuits, vous les passerez dans une passoire, dont vous formerez une purée. Ensuite, vous y mettrez vos Andouilles coupées en deux, & acheverez de les faire cuire: cela donnera une bonne qualité à votre purée, & vos Andouilles en seront beaucoup plus douces, & vous les servirez chaudement.

Andouillettes de Veau.

Prenez de la roüelle de Veau coupée en filets, & du lard de même, selon la quantité d'Andouillettes que vous voudrez faire, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, assaisonnez bien le tout ensemble. Ensuite, ayez des boyaux de cochon bien nettoyez, & les coupez de la longueur dont vous voudrez faire vos Andouillettes, & les remplissez de vôtres filets de Veau & de lard, ou de l'un, & de l'autre, ensuite liez-les par les deux bout, avec une petite ficelle. Foncez une braisière de bardes de lard, & de tranches de Veau. Ensuite,

arran-

M O D E R N E I I

arrangez-y vos Andouillettes, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, thim & feuilles de laurier, & les couvrez dessus comme dessous; mettez-y une bouteille de bon vin blanc, & achevez de les mouiller d'un peu d'eau; après quoi faites-les cuire tout doucement feu dessus & dessous, l'espace d'une bonne heure. Etant cuites, tirez-les du feu & les laissez refroidir. Etant froides, tirez-les & les essuyez; mettez ensuite, dans le fond d'un baril, du sel, poivre en grain, du thim & quelques feuilles de laurier. Faites après cela, un lit de vos Andouillettes, & les assaisonnez dessus comme dessous, & continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein. Remplissez-le par-dessus de bon sain-doux fondu. Etant plein, faites-le fonder, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. Etant en mer, quand vous voudrez vous en servir, tirez-en la quantité dont vous aurez besoin; faites-les griller ou cuire dans une purée, comme les autres ci-dessus; elles seront également bonnes.

Andouillettes de Fraïses de Veau.

Ayez des Fraïses de Veau bien nettoyyées, & les faites blanchir à l'eau bouillante. Etant blanchies, mettez-les dans une marmite avec du sel, poivre, thim, basilic quelques feuilles de laurier, & quelques gouffes d'ail; mouillez-les d'eau & les faites cuire. Etant cuites, tirez-les & les concassez avec des côtesaux à hacher. Ensuite, mettez-les dans une casserole, ajoutez-y un tiers de lard blanchi & concassé de même, un peu de pane de cochon coupée en petits dez. Puis, assaisonnez-les de sel, poivre,

12 LE CUISINIER

vre, fines herbes, fines épices, & de la coriandre en poudré qui y domine. Ensuite, prenez des œufs selon la quantité de Fraises que vous avez; il faut huit œufs pour une Fraise. Mettez les jaunes dans vos Fraises; faites battre les blancs à moitié & les mettez ensuite, avec vos Fraises. Ayez de bonne crème de lait toute chaude: mettez-en la quantité que vous jugerez à propos dans vos Fraises, pour les rendre simplement liquides, & qu'elles puissent passer dans un entonnoir. Ensuite, ayez des boyaux de cochon moyennement gros, entonnez-y votre composition, & formez vos Andouillettes de la longueur que vous voudrez les avoir. Ensuite, foncez une braisière ou marmite de bardes de lard, & tranches de Veau, arrangez-y vos Andouillettes, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, thin & quelques feuilles de laurier, & les couvrez dessus comme dessous. Mouillez-les de lait, & les faites cuire tout doucement l'espace d'une heure feu dessus & dessous. Etant cuites, laissez-les refroidir. On s'en peut servir également à Terre comme sur Mer, en les tirant de leur nourriture, & les faisant griller. Vos Andouillettes étant froides, tirez-les & les essuyez. Ensuite, mettez dans le fond d'un baril ou d'un grand pot, du sel, poivre, basilic, thin, & quelques feuilles de laurier, & y faites un lit de vos Andouillettes, assaisonnez-les dessus comme dessous, & continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein. Remplissez-le de bon sain-doux fondu, & le faites fonder. Etant en Mer, quand vous voudrez vous en servir, tirez-en la quantité dont vous avez besoin; faites-les griller, & les servez chaudement.

Vous

Vous pouvez aussi les faire cuire à la purée, & les servir comme celles ci-devant marquées.

Oisons, ou Oies, à la daube.

Ayez des Oies, la quantité que vous jugerez à propos d'accommoder; épluchez-les bien proprement, & les flambez; ensuite, levez-en les cuisses, & en tirez le gros os. Levez-en aussi l'estomac, & que la chair des ailes y tienne. Coupez l'estomac en deux tout du long, & en tirez les os. Ensuite, coupez le croupion, & en ôtez le fang qui peut être dans les reins. Ôtez toute la graisse de vos Oies, & la faites fondre. Jetez du sel fin par-dessus vos cuisses d'Oies; & les laissez comme cela pendant cinq à six heures, afin qu'elles puissent prendre le sel. Ensuite, faites-les presque cuire dans votre graisse d'Oies, & de sain-doux; étant presque cuites, tirez-les égoûter, & les laissez refroidir. Etant froides, arrangez-les dans un baril lit par lit, en y mettant quelques grains de poivre, clous de girofle, & fetilles de laurier. Votre baril étant plein, remplissez-le de votre graisse, & sain-doux fondu; laissez-le refroidir & foncez votre baril, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. On fait ces sortes de provisions dans des endroits où les Oies sont à bon marché; ou, sinon, on les fait venir de Gascogne, qui est le pays où les Oies sont excellentes. A l'égard des abatis, c'est-à-dire, les ailes, foies, cols & les pâtes, d'abord qu'on en fait une grosse provision, cela mérite attention de les ramasser. Quoique ce ne soit qu'une bagatelle, cela ne laisse pas d'être nécessaire en Mer, où l'on trouve tout bon. Je le sai par expérience.

Echau-

14. LE CUISINIER

Echaudez d'abord les pates, fendez vos gisiers, & les nettoyez bien. Otez l'amer des foies, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante. Etant blanchis, garnissez des tourtières de bardes de lard, & les assaisonnez de sel, poivre fines herbes, & fines épices; mettez sur chaque barde, un foie, & l'assaisonnez par-dessus, de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Ensuite, enveloppez votre foie de la barde de lard tout autour. Faites la même cérémonie à tous vos foies, & ensuite, mettez-les cuire au four. Etant cuits vous les laisserez refroidir; étant froids, arrangez-les dans un pot de terre, & le remplissez de sain-doux simplement fondu, laissez-le refroidir; étant froid, bouchez votre pot d'un bouchon de liège avec un parchemin par-dessus. Etant en Mer, quand vous voudrez vous en servir, vous n'avez qu'à en mettre dans une tourtière, & les paner avec du biscuit pilé, sans en ôter les bardes. Etant cuits d'une belle couleur, vous les dresserez dans un plat avec une sausse à l'échalote, & servirez chaudement. A l'égard des gisiers, ctonpions & pates; étant bien nettoyez, vous les ferez cuire dans un petit assaisonnement. Etant cuits & froids, vous arrangez le tout dans un pot de terre ou petit baril, & le remplirez de sain-doux fondu. Etant en mer, on en fait des petites fricassées au blanc ou au roux; ou bien on les pane, & on les fait griller, & on les sert avec une sausse à l'échalote. Pour ce qui est des queues, & des ailes; quand vous voulez vous en servir, vous les faites griller, & les servez avec une sausse à l'échalote dessous, ou une remoulade. Une autre fois, vous les panez, & les faites griller, & les servez de même. Une autre fois, vous les fai-

faites frire dans leur même fait-down, & les servez chaudement. Une autre fois, après les avoir fait frire dans la poële, vous aurez sur le champ des ognons coupez en tranches ou en dez, que vous ferez frire d'une belle couleur; vous en tirerez la graisse; vos ognons étant cuits, vous jetterez par-dessus, du sel, en poudre, du poivre; & ensuite, un filet de vinaigre; vous dresserez vos cuisses d'Oies dans un plat, & jetterez vos ognons par-dessus, & servirez chaudement.

*Manière d'accommoder des Soles pour
emporter en Mer.*

Ayez des Soles écaillées, vidées, lavées & bien égoutées. Vous les poudrez de sel, & les laisserez comme cela pendant quatre à cinq heures. Ensuite, vous les essuiez bien, & les poudrez de farine, & vous les fendez sur le dos d'un bout à l'autre. Ayez de l'huile sur le feu dans une grande poële, & y faites frire vos Soles d'une belle couleur. Ensuite, mettez-les égoutter sur des claïons, & les laissez refroidir. Étant froides, mettez dans le fond d'un baril, poivre en grains, clous de girofle, & feuilles de laurier. Faites-y un lit de Soles, & les assaisonnez dessus comme dessous; & continuez de même, jusqu'à ce que votre baril soit plein. Ensuite, remplissez-le de bonne huile d'olive, faites-le foncer, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. Étant en Mer, quand vous voudrez vous en servir, vous pourrez les faire frire dans leur même huile, & les servir chaudement. Une autre fois vous les mettez dans un
peu

peu de beurre, & les pànez pour les faire griller; & on les sert avec une remoulade ou une petite sauce à l'échalote. Une autre fois, vous les lèvez par filets, & leur faites la même cérémonie. Une autre fois, vous les levez en filets, & les mettez dans un plat ou casserole, avec une gouffe d'ail hachée bien menue, quelques échalotes hachées, un verre d'eau, sel & poivre, un peu d'huile ou un peu de beurre, & les faites mijonner un moment. Observez qu'elles soient d'un bon goût, & que le sel ne domine point. Mettez-y un filet de vinaigre, ou jus de citron, si vous en avez. On accommode toutes sortes de poissons de la même manière, en observant que le poisson soit bien frais, & bien cuit; & sur-tout, empoté froid. Quand vous êtes en voyage de long cours, que vous êtes prêt à revenir, ou que vous relâchez dans des Isles, où le poisson abonde, & qu'il ne coûte qu'à pêcher; lorsque vous avez des filets, & que l'on fait pêcher, vous trouvez des poissons que l'on nomme mulets, & qui sont excellens accommodez comme les Soles. Des rougets, des lubines, qui sont des poissons extrêmement gros, & on les coupent en filets. La dorade qui est un des meilleurs poissons de la Mer, s'accommode de même. Ce poisson est si ferme, qu'on peut le faire cuire au court-bouillon bien assaisonné, & l'y laisser refroidir; ensuite, le mettre en baril; & le couvrir d'huile, ou de saindoux, ou beurre fondu. Il se mange froid; ou bien on le fait chauffer dans de l'eau chaude assaisonnée de sel, & de vinaigre, & on le sert avec une sauce blanche ou rousse par-dessus. Les plies, limandes & carlets s'accommodent, & se servent sur Mer, de la même manière que

les

les Soles. Quand on est en pleine Mer, on prend des marsoins, des requins, des tons, des bonites, & quelques fois même des poissons volans qui tombent sur les vaisseaux quand ils sont chassés par les tons, & bonites; c'est un poisson qui ressemble à un petit macreau de la grosseur d'un harang. On le vuide, & on le fait griller comme un macreau; & on le sert avec une petite fausse blanche, ou bien au sec, après être grillé.

Pour ce qui est du ton, on le fait cuire au court-boüillon comme d'autre poisson, & on le garde froid dans de l'huile. On le mange froid, ou bien on le coupe en tranches pour en faire de petites salades. On le coupe aussi par tranches que l'on fait frire dans de l'huile, & on le sert de même que l'autre ci-dessus. On le coupe encore en tranches que l'on pique de gros lard, bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Ensuite, on met quelques petites bardes de lard dans une casserole, & les tranches de ton par-dessus: Puis, on les met cuire tout doucement sur le feu, & on leur fait prendre une belle couleur des deux côtés. Ensuite, tirez-les, mettez dans la casserole une bonne pincée de farine; remuez-là avec une cuillère de bois, & lui faites prendre une belle couleur. Puis, mouillez-le d'un peu d'eau, un couple de verres de vin blanc ou rouge, d'Espagne ou autre, tel que vous l'avez, une gouffe ou deux d'ail bien hachez, assaisonnez-le de sel, poivre, & le faites cuire tout doucement; observez qu'il soit d'un bon goût, & que le sel ne domine point, & y remettez vos tranches de ton ou bonites; dressez-les dans un plat avec la fausse par-dessus, & servez chaudement.

Tourte de Ton , ou de Bonites.

Coupez v^otre Ton en tranches de l'épaisseur d'un pouce , piquez-les de gros lard , & assaisonné de sel , poivre , fines herbes , & fines épices. Ensuite prenez deux jointées de farine , mettez-les sur une table , faites un creux au milieu , & mettez un morceau de beurre , gros comme le poing. Détrempez v^otre farine , & faites une pâte brisée. Ensuite, faites une abbesse de cette pâte , foncez-en une tourtière ; mettez-y un peu de lard haché , assaisonné de sel , poivre , fines herbes , & fines épices ; ensuite , mettez-y vos tranches de Ton ou de bonites , & les assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , & fines épices , & du même lard que vous avez mis dessus. Couvrez v^otre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte ; façonnez-là de telle manière que vous jugerez à propos ; dorez-là avec du safran en poudre détrempe dans de l'eau , si vous n'avez point d'œufs , & la faites cuire au four , si v^otre commodité vous le permet , ou sous un couvercle de tourtière. Etant cuite , mettez dans une casserole un morceau de beurre , une pincée de farine , & la faites rouffir d'une belle couleur ; ensuite , mouillez-là d'eau , ou de bouillon , si vous en avez ; & un verre de vin blanc , rouge , d'Espagne ou de Perse , ou autre tel que vous l'avez ; & assaisonnez le coulis de sel , poivre , une pincée de fines herbes , & échalotes hachées avec une pointe d'ail. Observez que v^otre coulis soit d'un bon goût , découvrez v^otre Tourte & le jetez dedans. Ensuite , remettez-y le couvercle , & la servez chaudement.

Petits Pâtés de Ton ou de Bonites.

Prenez de la chair de Ton ou de Bonites ; pour la quantité de petits Pâtés que vous voudrez faire. Mettez-là sur votre table, & la hachez bien avec vos couteaux à hacher. Ensuite, hachez un morceau de lard en particulier, mêlez le tout ensemble, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices ; avec quelques échalotes, & une pointe d'ail. Ensuite, mettez une jointée de farine sur votre table, ou sur le tour à pâte du boulanger. Faites un creux au milieu, & y mettez deux œufs, si vous en avez ; avec un morceau de beurre, gros comme un œuf. Détrempez votre pâte ; étendez, étendez-là, & y mettez presque aussi gros de beurre que de pâte. Après cela, ramenez votre pâte un bout par-dessus l'autre ; tournez-là en travers, & l'étendez une seconde fois ; continuez de même jusqu'à trois ou quatre fois. Étendez à la dernière fois votre pâte assez mince, coupez-là avec un coupe-pâte, & en foncez vos moules à petits Pâtés, si vous en avez. Si vous n'avez point de moules, vous couperez votre pâte en morceaux quarez, vous y mettrez votre chair de poisson hachée, & la couvrirez d'une autre abaisse de la même pâte ; vous foudrez vos petits Pâtés, & les façonnerez autour avec la pointe du couteau, le mieux qu'il vous sera possible. Dorez-les d'œufs batus, si vous en avez, ou de safran en poudre détrempe dans de l'eau, & les faites cuire sous un couvercle, ou au four, si la commodité vous le permet. Vos petits Pâtés étant cuits, servez-les chaudement. Vous pouvez faire des Tourtes, & petits Pâtés de marsoin de même que ceux ci-dessus, en ob-

LE CUISINIER

servant qu'il faut que le marsoin soit bien dégraissé, parce que la graisse de ce poisson y donne un mauvais goût.

Pâté froid de Marsoin.

Quand vous avez du Marsoin, vous le coupez en tranches de quatre doigts d'épais; ensuite, vous coupez ces tranches par morceaux, & en ôtez bien toute la graisse. Ensuite faites de gros lardons de lard que vous assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices & une pointe d'ail. Lardez-en vos morceaux de Marsoin, & ensuite hachez du lard, la quantité dont vous en voudrez garnir votre Pâté. Votre lard étant haché & pilé, mettez sur votre table, ou sur le tour de Boulanger la quantité de farine qu'il vous faudra, selon la grosseur dont vous voulez faire votre Pâté; faites un creux au milieu & y mettez du beurre à proportion. Détrempez votre pâte avec de l'eau froide, étant détremmée, formez-en une abbessse assez grande; ensuite, mettez un couple de feuilles de papier sur une planche de la grandeur de votre Pâté, selon la grandeur de la bouche de votre four, si vous voulez que votre Pâté soit fort, tenez-le plutôt long que large. Ensuite, foncez votre abbessse de votre lard haché; arrangez-y vos morceaux de Marsoin, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; continuez de même jusqu'à ce que votre Pâté soit plein. Ensuite couvrez-le d'une abbessse de la même pâte, & le façonnez de telle manière que vous jugerez à propos. Dorez-le d'œufs batua, & au défaut d'œufs, de safran en poudre, détremmé dans de l'eau. Etant doré, & façonné, mettez-le cuire
au

au four l'espace d'environ trois heures. Etant cuit, tirez-le & le servez froid. On peut faire des Pâtés de requin de la même façon ; quoique ce ne soit pas un bon poisson, & qu'il ne soit pas estimé ; mais en Mer. on trouve tout bon. Etant cuit, & très bien assaisonné, on ne laisse pas de le trouver excellent, faute d'autre ; j'en parle par expérience ; & on le sert froid, ou chaud si l'on veut. On sert aussi de même les Pâtés de ton & de bonites.

Pâté de Gigot de Mouton.

Ayez un Gigot de Mouton, desossé - le, & le piquez de gros lard bien assaisonné. Faites une abbesse de pâte comme celle ci-dessus ; ensuite mettez deux feuilles de papier sur une planche & votre abbesse dessus. Foncez-la de lard pilé & haché & bien assaisonné ; & ensuite mettez-y votre Gigot de Mouton entier, ou en morceaux ; & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes ; fines épices, & une pointe d'ail, avec du lard pilé, & des bardes de lard par-dessus. Faites une autre abbesse de la même pâte, achevez d'en couvrir votre Pâté ; dorez-le d'œufs batus, si vous en avez ; & au défaut d'œufs, dorez-le de safran en poudre, détrempé dans de l'eau, après l'avoir façonné comme vous jugerez à propos ; & le mettez cuire au four, l'espace de quatre bonnes heures. Etant cuit, servez-le chaud ou froid. On peut faire des Pâtés de bœuf, & de cochon de la même manière, & ils se servent aussi de même.

Pâté de Tortuë de Mer, ou de Terre.

Vous coupez la tête à votre Tortuë, & lui coupez aussi le dos à coups de couperet ou de

haché, pour en lever de vos sôt de loig. Lèvez-en les quatre quartiers, & en ôtez la peau. Ensuite coupez-les par morceaux, & entirez le gros. Lardez-les après cela de gros lard, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Ensuite prenez de la chair de votre Tortuë, avec sa graisse & un morceau du foie; hâchez bien le tout ensemble, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes & pointe d'ail. Ensuite, faites une abbesse d'ong pâte brisée comme les autres ci-dessus; mettez votre godiveau sur votre abbesse, & y arrangez votre Tortuë; & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes fines épices, & échalotes hachées. Ensuite couvrez-là de votre godiveau que vous aurez eu soin de garder; vous y mettrez un peu de beurre avec quelques bardes de lard par-dessus. Achevez de couvrir votre Pâté d'une autre abbesse de la même pâte, & le façonnez de telle manière que vous jugerez à propos. Ensuite, dorez-le comme il est dit ci-dessus, & le mettez cuire au four l'espace de quatre à cinq heures. Etant cuit, tirez-le, & le servez comme les autres ci-devant marquez.

De l'estomac ou plastron de votre Tortuë, vous détachez une petite peau qui est dessus d'un bout à l'autre, sans la détacher des deux côtés. Ensuite, vous prenez de la chair de votre Tortuë, avec de la graisse & de son foie, suffisamment pour faire un godiveau pour mettre dans votre plastron que vous faites hacher ensemble. Etant haché, vous y mettez un couple de biscuits trempés dans du vin d'Espagne ou autre, c'est-à-dire, biscuits de Vaissau, & deux ou trois œufs, si vous en avez, avec un morceau de lard, en jours gras; assaisonnez le

le tout de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes, & une pointe d'ail. Ensuite, vous en remplissez le dedans de votre plastron, & vous le rendez bien uni. Ensuite, vous piquez des brochettes de bois tout du long sur le devant, par les endroits où vous avez levé la peau, afin qu'elle ne se retrecisse point. Ensuite, faites-là cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière, si vous en avez d'assez grands.

On ne fait des plastrons de Tortues que de celles de Terre, parce que celles de Mer sont trop grandes. On en fait des potages tout comme on fait avec du bœuf, du mouton & du veau en Europe. On en tire du jus & du coulis, tout comme on fait d'autres viandes en Europe. On se sert également de celles de Mer comme de celles de Terre pour cette expédition-là, excepté qu'elles ne sont pas aussi bonnes que celles de Terre pour le bouillon & le coulis. On en fait aussi des fricassées blanches ou au roux comme si c'étoit du veau. On fait encore des hâtelets du foie coupé en morceaux de deux pouces de large en quaré, avec la graisse comme on fait des ris de veau; on les passent un moment dans une casserole avec un morceau de beurre, & on les assaisonne de sel, poivre, fines herbes & fines épices, & échalotes hachées. Ensuite, on fait des petites brochettes qu'on nomme hâtelets; passez-y un morceau de foie, & un morceau de graisse, & continuëz ainsi alternativement jusqu'à ce que vos hâtelets soient pleins. Ensuite, faites piler un couple de biscuits que vous passerez dans une passoire, & en panerez vos hâtelets, & les ferez griller. Etant grillez,

dressez-les dans un plat, & les servez chaudement avec une fausse à l'échalote par-dessus.

Ces sortes de Tortues de Mer sont quelques fois d'une grandeur assez suffisantes pour donner à manger à un équipage de Mer de deux cens hommes, en aprêtant deux, & les distribuant par rations ou par chambrées, comme on fait ordinairement dans un Vaisseau; & à l'égard de celles de Terre, trois suffisent pour le même équipage.

Cette grosseur de Tortues ne se trouvent pas par toute la Terre; mais elles sont fort communes dans l'Isle de Bourbon, autrement dit, l'Isle Mascarin. Il y en a qui pesent jusqu'à deux cent livres. En un mot, quand un homme en a une sur le dos, il est assez chargé. C'est un endroit qui sert ordinairement de relâche aux Vaisseaux de la Compagnie des Indes de France.

Manière d'accommoder les Légumes, pour les conserver sur Mer.

Ayez des choux pommés, fendez-les en quatre, & en ôtez le tronçon; faites-les blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau fraîche, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils soient froids. Ensuite, tirez-les égouter; étant égoutés, mettez-les dans un baril ou barique, selon la quantité que vous en voulez faire. Après cela, remplissez le baril ou la barique de saumure bien claire. Pour sçavoir si la saumure est bonne, il y faut mettre un œuf; observez qu'il faut pour les Légumes, que l'œuf soit en balance de rester dessus ou de s'enforçer. Et

pour

pour de la viande, il faut que l'œuf reste à flot, parceque la saumure doit être plus forte. Vous pouvez accommoder des laitues de même, mais les laisser entières,

Oseille.

Prenez de l'Oseille bien épluchée & lavée, jetez-la ensuite dans l'eau bouillante, & sur le champ dans de l'eau fraîche. Puis, vous la tirez égouter, & ensuite vous la mettez dans un baril, la quantité qu'il y en peut entrer; après quoi, vous remplissez le baril de saumure, & le faites refoncer, & le tenez dans un lieu frais, jusqu'à l'embarquement. Vous pouvez mettre parmi votre Oseille quelques feuilles de poirées; ces fortes de légumes sont bonnes pour des potages quand on est en pleine Mer. Vous pouvez accommoder des épinars de la même façon. Etant en Mer, vous les mettez détremper dans de l'eau douce, & vous en servez également comme on fait à Terre. Les choux-fleurs s'accoutument de la même manière que les choux devant marquez.

Haricots verts.

Ayez des Haricots; faites-les bien éplucher & en ôter tous les fils. Ensuite, faites-les blanchir. Etant blanchis, mettez-les dans l'eau fraîche, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils soient froids. Etant froids, arrangez-les dans un baril avec quelques clous de girofle, & poivre en grain. Le baril étant presque plein, achevez de le remplir de saumure, faites-le refoncer, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. Etant

en Mer, vous en tirerez pour les faire dessaler dans de l'eau douce, & les aprêterez comme on fait sur Terre. Au lieu de saumure, vous y pouvez mettre du vinaigre;

Concombres, ou Cornichons.

Ayez des Concombres les moins mûrs & les plus verts que vous pourrez trouver. Mettez du vinaigre & du sel; quand il sera prêt à bouillir, vous y jetterez vos Concombres, avec quelques morceaux de cuivre rouge, & vous les ôterez de dessus le feu. Ensuite, vous les couvrirez d'un couvercle qui fasse baigner entièrement tous les Concombres. Laissez-les quelques jours comme cela; ensuite, voyez si vos Concombres ont assez de sel, & s'ils font d'un bon goût. S'il n'y en a pas assez, vous y en remettrez, & les arrangerez dans de petits barils, avec quelques pimans blanchis; clous de girofle, poivre en grain, fenouil, ail, faites fonder les barils, & achevez de les remplir de leur saumure, & les tenez dans un lieu frais, jusqu'au tems de l'embarquement. Etant en Mer, servez-vous en comme on fait sur Terre pour toutes sortes de ragoûts de viandes & salades. Vous pouvez faire la même chose à l'égard des melons, ou les mettre dans une saumure; ces sortes de choses ne laissent pas d'être d'une grande utilité en Mer.

Artichaux.

Ayez des Artichaux, & les faites blanchir, jusqu'à ce qu'on en puisse tirer le foin. Ensuite, tirez-les dans de l'eau fraîche, & les y laissez refroidir; étant froids, ôtez-en le foin. Ensuite,

se, arrangez-les dans un baril, & remplissez le baril de saumure, & le faites fonder, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. Etant en Mer, vous en tirez, & les faites chauffer dans de l'eau douce bottillante, & les servez avec une sausse blanche, ou bien avec de l'huile & du vinaigre.

Cus d'Artichaux.

Tournez des Artichaux en Cus, le plus proprement qu'il vous sera possible, & les faites blanchir jusqu'à ce que le foin puisse s'en ôter aisément. Ensuite, tirez-les dans de l'eau fraîche, & en ôtez le foin. Le foin en étant ôté, mettez-les sur des claies ou tamis, & les faites secher au Soleil ou au four. Etant secs, on les met dans un sac, & on les conserve aussi longtemps qu'on veut. Les Artichaux de l'arrière saison sont toujours les meilleurs.

Laituës.

Ayez des Laituës, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, & les en tirez sur le champ. Observez que l'eau soit salée; ensuite, mettez-les dans de l'eau fraîche; tirez-les égoutter, après quoi, arrangez par lits dans un baril, & les assaisonnez de sel, poivre en grain, & clous de girofle; couvrez chaque lit de beurre fondu; continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein; étant froid, foncez-le, & le tenez dans un lieu frais jusqu'au tems de l'embarquement. Etant en Mer, vous pouvez vous en servir pour des potages, ou bien vous les faites étu.

étuver avec de bon beurre, & les servez de bon goût.

Manière de conserver des Oeufs frais, pendant un mois ou deux.

Faites cuire des Oeufs à demi. Ensuite, mettez-les dans de l'eau fraîche, & les laissez refroidir. Etant froids, mettez-les dans un baril, un lit de sel & un lit d'Oeufs, & prenez garde de les casser. Quand vous en voudrez servir, vous les mettez dans de l'eau bouillante hors de dessus le feu; & ensuite, vous les servez. Chose faites par épreuve.

Autre manière de conserver des Oeufs.

Ayez de bonne cendre, passez-la, & en faites un lit dans une barrique ou baril, selon la quantité que vous en voulez embarquer, faites un autre lit de cendre; ensuite, un autre lit d'Oeufs, & continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein. Ensuite, vous le faites foncer & transporter à bord au tems de l'embarquement. Etant en Mer, vous vous en servez dans le besoin. En cas qu'il s'en casse quelqu'un, la cendre aussi-tôt en bouche le trou, & empêche qu'il ne gâte les autres.

Cochon boucané.

Quand on se trouve dans des pais éloignez, on fait tuer quelques Cochons, on en sale les cuisseaux, & on coupe le reste en filets, de la lar-

largeur d'un pouce ou de deux doigts, & on les met au sel pendant deux ou trois jours. Ensuite, on arrange le tout sur des claies, & on le fait fumer, & l'on s'en sert pour des déjeuners, en le faisant griller, & on le sert avec un filet de vinaigre & de l'échalote.

Je ne parle point des potages, parce qu'on les fait selon ce qu'on a; quelque-fois un morceau de mouton, ou un morceau de Cochon, ou une poule, & l'on y met les legumes que vous avez. Et quand les Vaisseaux abordent en quelques endroits, on y fait aussi bonne chère qu'ailleurs, pourvu que l'Officier de cuisine soit bon ouvrier.

Pour ce qui concerne la pâtisserie dans les Pays chauds, il n'a qu'à se servir de graisse de bœuf, ou de buffe, ou de cabril. Vous vous en servez en place de beurre, & en faites du feuilletage, & autre pâte comme avec du beurre.

Bouride.

C'est un potage très-excellent pour un Marin, que les Officiers de quart vous demandent ordinairement pour le matin.

Vous mettez dans une marmite environ deux pintes d'eau avec deux oignons hachés bien menu, ou quelques échalotes, & un bon morceau de beurre. Quand cela bouillira, cassez-y trois ou quatre biscuits, & l'assaisonnez de sel, de poivre & d'ail. Ensuite, faites-le mitonner, jusqu'à ce qu'il devienne en mortier; & le servez sur le champ du meilleur goût qu'il vous sera possible. C'est un régal pour le déjeuner d'un Marin.

Champignons à l'Italienne.

Ayez des Champignons, la quantité que vous en pourrez avoir à la fois; les plus petits sont les meilleurs. Coupez-en les queues, levez la peau de ceux qui seront noirs, & les lavez bien. Ensuite, mettez-les dans une casserole avec un couple de verres de vin blanc, & de bonne huile d'olive, qui nage par-dessus; & les assaisonnez de sel, poivre concassé, le jus de deux ou trois citrons, selon la quantité de Champignons: mettez-les sur le feu, & quand ils auront bouilli quelques bouillons, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Ensuite, vous les mettrez dans un pot de terre ou un petit baril, observant que l'huile nage toujours par-dessus. Vous observerez aussi qu'ils soient d'un bon goût, & que le baril ou le pot soit bien bouché, pour qu'il ne prenne point d'air. Il convient mieux de les mettre dans differens petits pots, parce que quand le pot est entamé, & qu'il prend le vent, cela fait gâter les Champignons. Etant en pleine Mer, quand on veut s'en servir, vous en tirez la quantité que vous jugez à propos, & les dressez dans un petit plat, avec des anchois en filets par-dessus. Ou bien vous pouvez en faire des petites fricassées blanches; comme on fait à Terre. Vous pouvez aussi vous en servir pour tous les ragoûts où vous aurez besoin de Champignons. Vous pouvez conserver ces sortes de Champignons pendant un an & plus.

*Manière de conserver des petits
Haricôts verts.*

Ayez des petits Haricôts nouveaux, les plus
fins

fins que vous pourrez trouver, & les faites blanchir à l'eau bouillante, & assaisonnez d'un peu de sel. Ensuite, mettez-les dans de l'eau fraîche, & les tirer égoutter. Puis, faites-les sécher au four ou bien au soleil. Etant secs, vous pouvez les mettre dans des sacs, & les tenez dans un lieu sec. Quand vous voudrez vous en servir, vous n'aurez qu'à les laver dans de l'eau chaude; ensuite, faites-les cuire dans une petite marmite avec de l'eau, un morceau de beurre, du sel, & un oignon, si vous en avez. Laissez cuire vos Haricots tout doucement. Etant cuits, mettez un morceau de beurre dans une casserole avec un oignon haché bien fin, & le passez quelques tours sur le feu. Ensuite, mettez-y vos Haricots, & les poudre d'une pincée de farine; mouillez-les de leur bouillon, assaisonnez-les, & y faites une liaison de jaunes d'œufs, si vous en avez; observez qu'ils soient d'un bon goût, & y mettez un filet de vinaigre en les servant. Une autre fois vous les pouvez faire cuire avec un morceau de jambon, ou du lard, ou des saucisses. Ou bien vous ferez cuire les Haricots à part; étant cuits, vous les mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre pour leur faire prendre goût, & en garnirez vos viandes salées ou fraîches, si vous en avez. Ces sortes d'Haricots sont aussi bon, que si on venoit de les cueillir, & ils se gardent autant qu'on veut, pourvu qu'on ait le soin de les tenir dans un lieu sec.

*Manière de conserver des Oignons, Carottes
& Panais.*

Prenez des Oignons bien épluchez & coupez
par

par tranches, les Carotes & Panais de même, ayez une grande casserole ronde avec de bon beurre, & un fourneau allumé qui pousse bien, & y mettez vos Oignons dedans la quantité que vous jugerez à propos; il ne faut pas en mettre beaucoup de peur que le jus ne les fasse attacher au fond de la casserole, & avoir soin de les remuer continuellement avec une cuillère de bois, vous leur faites prendre une belle couleur, tirant un peu sur le brun; ensuite, vous les tirez, & les mettez égoutter sur des grands tamis de crin, ou des vanettès; vous continuez à remettre des Oignons de même dans votre beurre, & les faites frire de même; par conséquent, vous ne risquez rien de mettre beaucoup de beurre dès le commencement, à mesure que vous ferez vos provisions d'Oignons; vous les pouvez mettre sécher à un grand soleil ou dans un four, après que le pain en est tiré: étant sec, vous les pouvez mettre dans des boîtes ou autre chose, & les tenir au sec. Vous pouvez faire de même aux Carotes & Panais, & mettre le tout en son particulier. Quand vous voudrez vous en servir pour un potage d'Oignon, vous ferez bouillir de l'eau, la quantité que vous jugerez à propos, dans un pot, casserole, ou marmite, & y mettez ce que vous jugez à propos d'Oignons, selon la quantité de votre potage. Quand vous voudrez faire des potages maigre, vous faites cuire des pois, & en tirez le bouillon clair, dans lequel vous mettez de vos Oignons, Carotes & Panais, & le laissez bien cuire. Si vous voulez avoir une purée, vous prendrez de vos pois, les écraserez, & passerez dans une passoire ou tamis, & mouillerez de votre bouillon de racines. Ces sortes de potages se trouvent bon sur Mer.

Ces

Ces legumes se peuvent garder six ou sept mois, en prenant soin, comme ordinairement ces sortes de legumes ne se peuvent conserver sur Mer que fort peu de tems, c'est pourquoi je donne ici la manière de les conserver, en ayant fait l'épreuve moi-même en pareille occasion, & on s'en sert aussi pour faire des fausses Robert, que l'on peut mettre dessus toutes sortes de viandes. Il n'y a qu'à mettre un morceau de beurre dans une casserole, avec une pincée de farine, & le faites roussir; mettez-y vos Oignons, & les passez un peu avec; après quoi, mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon ou jus, si vous en avez, assaisonnez avec sel, un peu de poivre, ajoutez-y un peu de moutarde, si vous en avez, un filet de vinaigre, en servant.

Anguilles en Roulade.

Ayez des Anguilles, les plus grosses sont les meilleures, fendez-les depuis la tête jusqu'à la queue, par le ventre; tirez-en l'arête, coupez la tête, poudrez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, salpêtre, le tout modérément, laissez-les ainsi jusqu'au lendemain; ensuite, vous les roulerez le plus serré qu'il vous sera possible; pliez-les d'un ruban de fil, large de deux doigts qui croise bien l'un sur l'autre, & serrez votre rouleau d'Anguille le plus qu'il vous sera possible. Quand toutes vos Anguilles seront ainsi apprêtées, mettez dans une casserole, un couple de bouteilles de vin blanc, du sel, poivre, clous de girofle, basilic, thym, laurier; mettez-y vos Anguilles, & achevez de les mouiller d'eau, qu'elles puissent tremper, y mettez quelques oignons coupés en tranches, & les fai-

les bouillir l'espace d'un quart d'heure, tout au plus. Ensuite, laissez-les refroidir; étant froides, tirez-les & faites bouillir leur court-bouillon, & le passez dans un tamis; ensuite, laissez-le refroidir; étant froid, mettez vos Anguilles dans un petit baril ou vaisseau de terre, pour pouvoir les transporter, & mêlez leur court-bouillon par-dessus, pour qu'elles ne prennent point d'air, ou bien servez-vous d'huile; faites boucher votre baril ou pot, & les tenez dans un lieu froid. Vous y pouvez ajouter une bouteille de vinaigre. La même opération se fait pour les Lamproyes.

Lamproyes à la Daube.

Dépoüillez vos Lamproyes, ou bien les limonnez, fendez-les, depuis la tête jusqu'à la queue, par le ventre, & les lavez bien proprement; étant lavés, poudrez-les de salpêtre, sel, poivre, fines herbes, fines épices, faites leur reprendre la figure de Lamproyes, & les roulez en rond, & passez une brochette, au travers & la ficellez, faites la même cérémonie à toutes vos Lamproyes, & les laissez du soir au lendemain. Pour une douzaine de Lamproyes, mettez deux bouteilles de vin blanc, une bouteille de vinaigre, arrangez vos Lamproyes dans une casserole, & faites bouillir votre vin & votre vinaigre à part, & le vercez sur vos Lamproyes, & achevez de les couvrir avec de l'eau bouillante, & les assaisonnez de sel, poivre, clous, basilic, thûn, laurier; laissez-les cuire environ un demi quart d'heure, & les laissez refroidir dans leur court-bouillon: étant froides, mettez-les dans des petits pots, séparément les uns des autres, avec

avec quelques feuilles de laurier, & poivre en grains, & les couvrez d'un beurre raffiné, ou bien, vous les pouvez mettre dans des petits barils ou pots, en les couvrant d'huile, elles se conserveront encore mieux qu'avec le beurre: on peut les servir froides ou chaudes. Vous pouvez aussi en faire frire, quand elles seront limonnées, il n'y a qu'à les poudrer de sel, & les laisser jus qu'au lendemain; ensuite, vous les essuyez, les poudrez de farine, & les faites frire dans de l'huile; étant frites & froides, arrangez-les dans un baril, & les assaisonnez d'un peu de sel, clous de girofle, feuilles de laurier, lit par lit, & les couvrez d'huile, & faites boucher le baril, & le tenez dans un lieu froid: on les peut manger froides, ou bien les faire frire, ou bien les paner de mie de pain, autrement biscuit pilé. On les sert avec une remoulade, ou bien une petite sausse à l'échalote, & un filet de vinaigre, après qu'elles ont été grillées.

Esturgeon Mariné.

Fendez votre Esturgeon, vuidez-le & lavez-le, & le coupez en tronçons, mettez de l'eau dans une poissonnière, quelques bouteilles de vin blanc, & un tiers autant de vinaigre, qu'il y a de l'eau, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, basilic, thin, laurier, ognons coupez en tranches, & le faites bouillir, & quand il bouillira, vous goûterez votre court-bouillon; il faut que le sel domine, & ensuite vous y mettez votre Esturgeon, & le laisserez bouillir une bonne demi-heure, après quoi, vous le laisserez refroidir; étant froid, vous le tirerez & l'arrangerez dans un baril, & ferez rebouillir le

court-bouillon , & le passerez dans un tamis : vous observerez que le vinaigre domine , & que le court-bouillon soit d'un grand goût , & le laisserez refroidir ; étant froid , mettez-le par-dessus votre Esturgeon , & le couvrez de beurre raffiné , de peur qu'il ne s'évente , ou bien fervez-vous d'huile comme ci-devant. Le saumon se fait de même , excepté qu'on le fend en deux après , où coupé par morceaux , le tout se mange froid ou chaud.

Cerf , Biche , ou Venaison en Pot.

Il faut prendre le cuisseau de derrière , couvrez-le de bardes de lard dessus , & dessous , & le faites cuire au four ; étant cuit , vous le laisserez refroidir , & en ôterez les peaux & les nerfs , & hacherez bien le maigre le plus fin qu'il vous sera possible ; étant haché , vous l'assaisonnerez de sel , poivre , & concassé ; ensuite , vous le ferez piler ; étant bien pilé , vous l'arrangerez dans des Pots de terre , de telles grandeurs que vous jugerez à propos , bien pressé , lit par lit , que le tout se rassemble , comme si ce n'étoit qu'une pièce. Le Pot étant rempli à un doigt de distance , vous y joindrez par-dessus du beurre fondu , ou bien du suif de mouton , qui vaut encore mieux que le beurre. Vous pouvez aussi couper du lard en petits dez , & le faire cuire , pour ainsi-dire , tout à fait , & le mêlez avec la même composition : vous pouvez en faire du sanglier , du bœuf , du veau , & du mouton , de la même manière. Au lieu de le mettre cuire au four , vous pouvez le mettre à la braise , il en sera beaucoup meilleur : vous pouvez faire des lièvres de même.

Bauf

Bœuf en Pot.

Prenez du maigre de Bœuf, un morceau de lard, hachez bien le tout, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, pointe d'ail, échalotes, truffes, si vous en avez, trois ou quatre œufs, suivant la quantité de viande; le tout étant bien haché, vous y mêlerez du lard en petits dez, & du jambon, si on en a, & vous l'arrangerez dans des Pots comme ci devant, & le ferez cuire au four; étant cuit, vous le fourrez avec une cuillère, pour le rendre mo, & le laissez refroidir. Vous mettez, par-dessus, du suif de mouton pour le conserver. Vous pouvez faire de même du lièvre & du lapin, le tout se conservera dans un lieu temperé, & il est bon que les Pots ne tiennent pas plus de quatre livres pesant.

Tête de Cochon en Balon.

Il faut prendre une hure de Porc: étant bien échaudée, vous en levez la peau proprement: vous prenez la chair du cou, & la coupez par petites tranches, que vous mettez dans un plat, & l'assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules hachées, & de la rocambole, le tout bien mêlé ensemble: coupez autant de tranches de jambon maigre, comme de Porc; mettez la peau de la hure dans une casserole de sa grandeur; ensuite, il faut la remplir de cette manière: faites un lit de petites tranches de Porc, qui sont assaisonnez; un lit de tranches de jambon, un lit de truffes coupées par tranches, si vous en avez, un lit de tranches de jambon, & un lit de filets de canards, & un

de volailles, d'intervalles, en intervalles, jusqu'à ce qu'elle soit pleine; sans oublier des pistaches, & poivre concassé à chaque lit, ramenez la peau par-dessus, & la couvez bien, la mettez dans une serviette & la bien ficeler. Garnissez une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf; mettez au fond des oignons coupez en tranches, du basilic, du thim, du laurier: mettez-y votre tête en Balon, & l'assaisonnez dessus comme dessous avec un couple de poignées de sel suffisamment, & la couvrez de bardes de lard, & de bœuf, & un couple de bouteilles de bon vin blanc; achevez de la mouiller d'eau ou de bouillon, & la faites cuire, feu dessus & dessous; étant cuite, laissez-la refroidir dans sa braise; étant froide, tirez-la, & la déficelez, & en ôtez le linge: pliez une serviette sur un plat, dressez le Balon dessus, & le garnissez de persil, & le servez pour Entremêts. On peut se servir d'une hure de sanglier au lieu de Cochon, & accommodée de la même manière, elle se peut garder plus d'un an ou de quinze mois: étant cuite & froide, la mettant dans un baril de sa grosseur, la garnissant de sain-doux tout autour, dessus & de dessous, & que le baril soit bien plein & bien bouché, & gardez-la dans un lieu temperé, & elle pourra se transporter aussi loin qu'on voudra, & cela peut servir aussi-bien en Terre qu'en Mer.



C H A P I T R E I I .

Des petits Entremets chauds.

Ragoût de Palais de Bœuf.

Prenez des Palais de Bœuf qui soient cuits, lèvez-en proprement la peau, & les nettoyez autour, les coupez par petites tranches, & les mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, & quelques champignons; passez le tout ensemble sur un fourneau: étant passé, mouillez-le de jus, & assaisonnez-le de sel, de poivre, & le laissez mitonner à petit feu: étant cuit, dégraissez-le bien & le liez de coulis, ou bien de coulis de perdrix; observez que le Ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets.

Autre Ragoût de Palais de Bœuf, à l'Italienne.

Prenez des Palais de Bœuf qui soient cuits, lèvez-en proprement la peau de dessus, & les nettoyez autour; coupez-les en dez, mettez-les dans une casserole avec un demi verre d'huile, un verre de vin blanc & de coulis, un bouquet, laissez-les mitonner tout doucement; observez

qu'il soit d'un bon goût, & les dégraissez bien, & les dressez dans votre plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Autre Palais de Bœuf, au gratin.

Ayez des Palais de Bœuf qui soient cuits, levez-en proprement la peau de dessus, ayez du parmesan rapé; mettez-le dans le fond de votre plat avec un peu de coulis, arrangez-y vos Palais de Bœuf, & ensuite, arrosez-les avec du coulis, & achevez de les couvrir de parmesan par-dessus, & le faites prendre couleur au four, & en servant un peu d'essence, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entremêts.

Oreilles de Veau.

Prenez des Oreilles de Veau échaudées & blanchies proprement; foncez une casserole de bardés de lard, & y arrangez vos Oreilles de Veau; assaisonnez de sel, poivre, basilic en branches, & oignons en tranches, & citron en tranches; ensuite, achevez de les couvrir dessus comme dessous; mouillez-les d'eau, & les faites cuire; prenez le blanc d'une poularde, ou d'un poulet, ou autres volailles, avec un petit morceau de graisse de bœuf, un morceau de lard blanchi, une tétine de veau blanchie; mettez le tout sur la table, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; persil, & ciboules hachées, & quelques champignons, un morceau de mie de pain suite dans du lait, & deux ou trois jaunes d'œufs crus: le tout étant bien haché, mettez-le sur un plat; & vos Oreilles de Veau étant cuites, tirez-les égoutter; ensuite, farcissez les
Oreil-

Oreilles entre les deux peaux, que vous aurez défait bien proprement ; étant toutes farcies, trempez-les dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain, & les faites frire, étant frites, dressez-les dans un petit plat, & les garnissez de persil, & servez chaudement pour Entremets. Une autre fois vous farcissez vos Oreilles en dedans, & les roulez en cornet, ensuite, trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain, & les faites frire, étant frites & de belles couleurs, dressez-les, & les garnissez de persil frit, & servez chaudement pour Entremets.

Anchois en Canapées.

Prenez des Anchois, & les faites laver, fendez-les en deux, & en ôtez l'arrête; ensuite, coupez des petites tranches de pain de la largeur d'un pouce, long comme le doigt, & les faites frire dans du beurre; observez la grandeur du plat que vous voulez faire: poudrez votre plat de parmesan rapé, un peu de persil & de ciboules hachées, & y arrangez vos pains frits, & les arrosez de coulis, & sur chaque morceau de pain, la moitié d'un Anchois, & un peu de coulis, & un peu de persil & ciboules, & poudrez de parmesan; après, encore un rang, & que les morceaux se croisent les uns sur les autres, en se soutenant d'une pointe à l'autre, & l'achevez de même; ensuite, mettez-le au four pour prendre couleur, ou sous un couvercle de tourtière, & servez chaudement pour Entremets, en y mettant un jus de citron en servant.

Anchois en Allumettes.

Prenez des Anchois & les faites laver, étant lavés, fendez-les en deux, & on ôtez l'arrête, & les faites tremper dans du vin blanc; faites une pâte de cette manière: prenez de la farine la quantité que vous jugerez à propos, & la détrempez avec du vin ou de la bière; ayez de la friture toute prête sur un feu vif, mettez vos Anchois dans la pâte, & les jetez vite dans la friture les uns après les autres; & qu'ils ne s'attachent point les uns sur les autres; ensuite, étant de belles couleurs, tirez-les égouter, & faites frire du persil; dressez vos Allumettes dans un plat, & les garnissez de persil frit, & servez d'abord pour Entremets. Une autrefois, vous pouvez les tremper dans de l'œuf battu, les paner de mie de pain, & les faire frire de même. Une autres fois vous pouvez reformer vos Anchois en y mettant de la farce des volailles, & les deux moitié d'Anchois, les mette l'une contre l'autre.

Amourettes.

C'est une chose qui se prend ordinairement dans les reins de mouton & de veau, c'est une moëlle, quand on fend le mouton ou le veau, qui se trouve dans les reins; étant fendu, vous en faites ramasser la quantité dont vous avez besoin, & les coupez en morceaux de cinq à six pouces de long, & les mettez dans une casserole avec un peu d'ognon coupé en petites tranches, du persil en branches, un peu de basilic, assaisonné de sel, & de poivre, le jus d'un couple de citrons, ou bien de vinaigre, d'un ver-

vetre d'eau ; & les laissez mariner un couple d'heures ; ensuite, tirez-les égoutter, & les poudrez de farine, & les faites frire, qu'elles soient bien croquantes & moelleuses ; étant friées, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremets. Une autre fois vous pouvez faire une pâte, en mettant dans une casserole une poignée de farine, & un couple d'œufs, & la détrempier avec de la bière, ou du vin blanc, en y ajoutant un demi verre d'huile, & un peu de sel, si l'on veut, cela dépend de l'Officier qui travaille.

Roties de Jambon.

Coupez du Jambon en tranches, ni trop miaces, ni trop épaisses, & les parez bien proprement ; c'est-à-dire, en les rendant pointues par les deux bouts. Ensuite, arrangez-les dans une casserole, & y mettez un peu de lard fondu. Couvrez votre casserole, & la mettez suer tout doucement sur un fourneau. Quand vos tranches de Jambon auront pris couleur d'un côté, vous les tournerez de l'autre ; ensuite, vous les tirez de la casserole, & y mettez des tranches de pain, de la longueur & de la largeur de vos tranches de Jambon, auxquelles vous ferez aussi prendre couleur des deux côtés. Ensuite, tirez vos tranches de pain de la casserole, & y jetez une pincée de farine, & la mouillez d'un peu de jus ou de bouillon, ajoutez-y un peu de roulis ordinaire, & l'assaisonnez de quelques champignons, ciboules entières, gouffes d'ail, un verre de vin de Champagne, quelques tranches de citron ; faites bouillir le tout ensemble, & le dégraissez bien. Etant bien dégraissé,

pas

passiez-le dans un tamis de soie, & le remettez dans une casserole; & y ajoutez vos roties de jambon, & les tenez chaudement. Etant prêt à servir, mettez vos roties de pain dans le fond de votre plat, & posez une tranche de Jambon sur chaque rotie de pain; mettez votre fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entremets.

Autre Roties de Jambon.

Ayez des tranches de jambon, coupées comme celles ci-dessus. Prenez une noix de veau & la coupez en tranches fort minces, mais un peu plus larges que celles de Jambon, & les aplâtiſſez bien avec le couperet. Ensuite, étendez-les sur la table, & les assaisonnez de persil, ciboules hachées, champignons hachés & truffes, si vous en avez, basilic haché, pointe d'échalotes, une pincée de poivre concassé. Puis, trempez vos tranches de Jambon dans des œufs batus, & ensuite, mettez-les sur vos tranches de veau, & redoublez le veau par-dessus le bord de vos tranches de Jambon tout autour. Ensuite, garnissez une casserole de quelques bardes de lard, & y arrangez vos roties; couvrez-les d'autres bardes de lard, quelques feuilles de laurier, & les mouillez d'un verre de vin de Champagne. Couvrez bien votre casserole, & les mettez cuire tout doucement feu dessus & dessous. Vos Roties étant cuites & prêtes à servir, tirez-les, & les dressez dans le plat où vous voulez les servir. Tirez les bardes de votre casserole, & dégraissez bien le reste; mettez-y un peu de coulis & de jus, avec un jus de citron; faites-le bouillir, passez-le dans un

un tamis de soie ; jetez-le sur vos Roties, & servez chaudement pour Entremets.

Roties de Rognons de Veau.

Pour bien faire les Roties de Rognons de Veau, il faut avoir le Rognon d'une longe de Veau cuite à la broche, avec la graisse, & la faites hacher ; ensuite, mettez-le dans le mortier, faites une pâte Royale avec un peu d'eau, de la grosseur d'une noix de beurre, & mettez la casserole sur le feu, & y mettez à proportion de l'eau, de la farine, & le remuez avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole ; ensuite, mettez votre pâte avec le Rognon dans le mortier, & y mettez une pincée de persil haché, & cinq à six œufs blanc & jaune, & le faites bien piler, assonnez-le de sel, ensuite, étant pilé, mettez-y de l'écorce de citron confit, & dressez votre composition sur des petites tranches de pain, qui sont coupez en long & en cœur, ou carré, & les arrangez dans une tourtière ou plat, & les faites cuire au four ou sous un couvercle de tourtière ; étant de belles couleurs, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pèler ouge, dressez-les dans leur plat, & les servez pour Entremets.

Roties de Rognons de Veau, d'une autre façon.

Prenez un Rognon de Veau, tout comme celui ci-devant, & les hachez, assaisonné de sel, persil haché, de l'écorce de citron confit, six jaunes d'œufs, & faites fouetter les blancs en neige ;

vôtre Rognon étant haché, & les mêlez avec vos blancs d'œufs, & les formez sur des petites tranches de pain, quarées, ou en long: étant formez proprement, faites les cuire au four ou sous un couvercle; étant cuits, tirez-les, & les poudrez de sucre, & les remettez au four: on les glace avec une péle rouge; étant glacés, dressez-les, & les servez pour Entremets.

Autres Roties de Rognon de Veau.

Prenez un Rognon de Veau, & le hachez avec la graisse, assaisonné de sel, persil haché, de l'écorce confite; cassez six œufs blancs & jaunes, & les mettez avec votre Rognon; le tout étant bien haché, vous formerez vos Roties de Rognon de Veau, comme les autres ci-devant, & les faites frire dans du sein-doux: étant frit comme il faut, tirez-les égoutter, & les poudrez de sucre; ensuite, glacez-les avec la péle rouge; étant glacés, dressez-les, & les servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de Ris de Veau.

Lavez bien les Ris de Veau, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante; étant blanchis, mettez-les dedans l'eau froide, les retirer sur un linge, les bien essuyer, & les détachez, & les mettez dans une casserole, avec un peu de lard fondu & un bouquet; assaisonné de sel, poivre, des petits champignons, ou mousserons, quelques truffes coupées en tranches; passez le tout sur un fourneau: étant passé, poudrez-les d'une pincée de farine, mouillez-les de jus, ou bouillon, & les laissez cuire à petit feu; étant cuits,

de.

détailler le bison, & les liez de roplis. Voyez que le Ragout soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Extrémets. Quand on voudra l'avoit au blanc, il n'y a qu'à le mouïller avec du bouillon & une liaison d'œufs, & pouvez vous en servir pour mettre sur quelques petites Entrées, il n'y a qu'à les couper par petits morceaux.

Ris de Veau à la Dauphinoise.

Prenez les plus gros Ris de Veau que vous pourrez trouver, & les faites blanchir, étant blanchis, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; ensuite, les sèparez; fendez-les par le côté avec un couteau, & remplissez les trous que vous aurez faits de farce de poulets, dont vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Farces; ensuite, prenez une casserole garnie de bardes de lard & de tranches de Veau, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, quelques ciboules entières, & un oignon coupé par tranches: les Ris de Veau étant assaisés, les arrangez dans la casserole, & les assaisonnez ensuite, les achevez de couvrir de tranches de Veau, & de bardes de lard, & mettez un couvercle sur la casserole, avec du feu dessus & dessous, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, tirez-les de leur braise, & ôtez les bardes de lard, & y mettez une cuillerée de bon bouillon, & les faites bouillir: ensuite, passez le bouillon dans un tamis de soie, & le dégraissez, & remettez le bouillon dans une casserole, & le faites rassis jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel, & y remettez vos Ris de Veau pour qu'ils se glacent.

Etant

Étant prêt à servir, mettez une Essence dans votre plat, & votre Ris de Veau par-dessus.

Ris de Veau à la Dauphine, aux Ecrevices.

Les Ris de Veau farcis, étant cuits à la braise, comme il est marqué ci-dessus, tirez-les de leur braise, & les laissez égoûter, & les tenez chaudement; faites une glace de leur nourriture comme aux autres ci-devant, & les dressez de même dans le plat que vous voulez servir; mettez dessous un ragoût d'Ecrevices ou coulis, & servez chaudement pour Entremets. On sert aussi des Ris de Veau à la Dauphine, aux huitres: on trouvera la manière de faire le ragoût d'huitres au Chapitre des Huitres.

Ris de Veau en Pricandeaux.

Prenez de gros Ris de Veau, & les faites bien tremper; ensuite, faites-les blanchir; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les détachez, & les piquez de menus lard: étant bien piqués, mettez-les dans une casserole, le lard en dessous, avec une cuillerée de bouillon, & quelques morceaux de Veau, & tranches de jambon, & les faites cuire; vos Ris de Veau étant cuits, tirez-les, & passez le bouillon dans un tamis de soie; & le remettez sur le feu pour le faire tartir, jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel, & y remettez vos Ris de Veau, & couvrez votre casserole, & les mettez sur la cendre chaude, afin qu'ils se glacent plus aisément: étant prêt à servir, dressez-les dans leur plat, & mouillez ce qui est attaché d'un peu de bouillon, & d'un peu de coulis pour le détacher: voyez que le coulis soit

soit d'un bon goût, & le passez dans un tamis, & le mettez dessous les Ris de Veau, & le servez pour Entremêts.

Ris de Veau piqué, à la broche.

Les Ris de Veau étant piqués de menu lard, passez-les à un bâchet, & les attachez à la broche, & les mettez cuire; étant cuits & de belles couleurs, tirez-les, & les dressez proprement dans le plat où l'on les veut servir, & y mettez une essence de jambon dessous, ou bien du jus, & un jus d'orange, & le servez chaudement pour Entremêts. On les peut aussi faire cuire à la broche, sans les piquer, mettant une petite farce dans le corps du Ris.

Ris de Veau, aux fines herbes.

Garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard, & de petites tranches de veau, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & tant-soit-peu de fines épices, quelques tranches d'ognons, & quelques ciboules entières: les Ris de Veau étant blanchis, détachez-les, & les arrangez dans leur casserole, les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de veau, & de bardes de lard; couvrez votre casserole, & les mettez cuire feu dessus comme dessous; étant cuits, tirez-les, & les dressez dans un plat ou une tourtière, panez-les d'une mie de pain, & les faites prendre couleur: prenez des truffes vertes, les pelez, & les hachez bien menues, & les mettez dans une casserole avec du coulis, & du jus, & les mettez mijonner à petit feu; voyez que le coulis soit

d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe: vuidez-les dans le plat que vous voulez servir: ensuite, les Ris de Veau, ayant pris une belle couleur, tirez-les, & les laissez égoûter; ensuite, arrangez-les dans le plat où est le coulis, & les servez chaudement pour Entremêts; si vous n'avez point de truffes, mettez-y une essence de jambon & un jus d'orange, ou un jus de citron, & vos Ris de Veau par-dessus, & servez chaudement pour Entremêts.

Autre Ris de Veau farcis, aux fines herbes.

Les Ris de Veau étant blanchis, fendez-les par le côté, & les farcissez de la même manière que ceux qui sont marquez ci-devant; prenez autant de feuilles de papier que vous avez de Ris de Veau; mettez une barde de lard sur chaque feuille de papier; & ensuite, une petite tranche de jambon, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & tant-soit-peu de fines épices, persil haché, & de ciboules; mettez sur chaque feuille de papier son Ris de Veau farcis, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les enveloppez dessus d'une tranche de veau bien mince, & d'une barde de lard, & les pliez bien de leurs feuilles de papier, & les ficeler, & les tremper dans une pâte claire; mettez-les dedans la cendre chaude au coin du foyer, & arrangez vos Ris de Veau dessus, & les couvrez de cendre chaude, & avoir soin d'y en mettre de tems en tems, & les laisser cuire pendant deux heures: étant cuits, les tirer, & les ôter du papier, & les dresser proprement dans le plat, ou vous les

vou-

voulez servir, & y mettez une essence de jambon dessus, & le servez chaudement pour Entremets; au lieu de les faire cuire à la cendre, vous pouvez les faire cuire au four, ou sous une tourtière, & les servir avec une sauce à l'Espagnole.

Ris de Veau Marinés.

Prenez des Ris de Veau, & les faites dégorger; ensuite, faites-les blanchir: étant blanchis, coupez-les en gros filets, & les mettez dans une casserole avec du sel, poivre, basilic, ognon en tranches, du vinaigre, ou bien un jus de citron, un morceau de beurre & du botillon; mettez-les sur le feu pour les faire prendre du goût: étant assez Marinés, tirez-les égoutter, cassez deux œufs, & les batez, & y trempez vos Ris de Veau dedans, & les panez de mie de pain, & les faites frire dans du sein-doux; étant frit, dressez-les dans leur plat, & les garnissez de persil frit, & servez chaudement pour Entremets. Une autre fois, vous les pouvez poudrer de farine, & les frire, & servir de même.

Ragoût de Foies gras, pour Entremets.

Prenez des Foies gras, & en ôtez l'amer; & les faites blanchir: étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, mettez dans une casserole de petits champignons, des mousserons, des truffes, coupez par tranches, avec un bouquet; mouillez le tout de jus, & le laissez mitonner à petit feu; étant à demi cuit, mettez-y les Foies, & l'achevez de faire cuire, prenant garde que les Foies ne cuisent trop; dégraissez-les bien, &

les liez d'une essence ou coulis; voyez que le ragoût soit d'un bon goût; & qu'il ait de la pointe; dressez proprement les Foies dans le plat que vous voulez les servir; mettez la sausse & garniturez dessus, & les servez chaudement pour Entremets. Une autre fois, au lieu de faire cuire vos Foies dans la casserole, faites-les cuire entre des bardes de lard, & au four: étant cuits, les dressez proprement dans le plat que vous voulez servir; & la même sausse que ci-devant, ou bien une sausse à l'Espagnole.

*Autre Ragoût de Foies gras pour Entremets,
aux Gratins.*

Il faut avoir de bons Foies gras, en ôter l'amer, & les faire blanchir. Étant blanchis, prenez les plus mauvais; & les hachez avec des champignons, truffes, persil, ciboule, un peu de lard, du jambon cuit; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices; hachez bien le tout; & prenez le plat où vous voulez servir vos Foies; mettez votre hachis de Foies; ensuite, arrangez-y vos Foies, & les assaisonnez de sel, & de poivre. Couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire au four: étant cuits, ôtez les bardes de lard; dégraissez-les bien, & mettez un jus de citron par-dessus, avec un peu de coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entremets. Une autre fois, vous les pouvez servir panés de parmesan. Cela s'appelle des Foies au Gratin au parmesan. Vous les pouvez mettre aussi dans une quaille de papier, en y mettant une petite sauce, comme il est marqué ci-dessus; ensuite, arrangez-y tous vos Foies dessus, avec quelques bar-

bardes de lard par-dessus ; étant cuits , ôtez les bardes de lard , mettez-y un jus de citron par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Entremets de Foies gras, en Crêpine.

Ayez des Foies gras , ôtez-en l'amer , & les faites blanchir ; étant blanchis , mettez-les dans de l'eau froide ; tirez-les égoutter , prenez quelques autres Foies de volailles : étant blanchis de même , vous les mettez sur une table avec un peu de persil , ciboule , champignons , un peu de lard rapé , & quelques blancs de volailles ; hachez bien le tout , & l'assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; une pointe de rocambole , un couple d'œufs , blanc & jaune ; prenez de la Crêpine de veau , coupez-la par morceaux grands comme la main , & mettez dans chaque morceau un peu de cette farce ; ensuite , mettez dans chaque morceau un Foie gras , & un peu de farce par-dessus , & les tournez sans-dessus-dessous. Mettez dans une tourtière quelques petites bardes de lard ; & y arrangez vos Foies. Faites fondre , ensuite , un peu de beurre , versez-le dessus , & les panez de mie de pain. Faites-les cuire au four ou sous un couvercle : observez qu'ils soient d'une belle couleur , & les dressez dans leur plat , avec un jus lié , & un jus d'orange , & servez chaudement pour Entremets.

Autre Foies gras , en Crêpine.

Ayez des Foies , nettoyez & blanchis comme ceux ci-dessus ; ayez aussi quelques ris de veau coupez en filets , & des champignons ; mettez-

les dans une casserole; mouillez-les de jus & de coulis; ajoutez-y du jambon cuit coupé en dez: prenez vos Foies, coupez-les en deux ou trois morceaux, & les jetez dans votre casserole; faites mijonner le tout; observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, & que la saulle ne soit pas trop longue: ôtez-les de dessus le feu, & y mettez huit jaunes d'œufs; & faites fouetter les blancs en neige. Prenez, ensuite, une petite casserole, & la garnissez de bardes de lard bien minces; mettez-y une Crêpine de veau; vos blancs d'œufs étant batus, mettez-les avec vos Foies, & mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans votre Crêpine; ensuite, pliez votre Crêpine par-dessus, & y mettez quelques bardes de lard, & la faites cuire au four, ou sur de la braïse, feu dessus & dessous. Étant cuite, tournez-la sans-dessus-dessous, dégraissez-la bien, & la dressez dans son plat, avec une petite essence par-dessus, & servez chaudement pour Entremets.

Langues de Canards, & d'Oies.

Faites un amas de Langues de Canards, autant que vous pourrez; cependant avec une cinquantaine on peut en faire un petit plat c'est la même chose; échaudez-les, étant échaudés, vous mettrez quelques bardes de lard dans une casserole; ensuite, mettez-y vos Langues de Canards ou d'Oies, avec quelques ognons coupez en tranches, un peu de basilic en branches; assaisonnez-les de sel, de poivre, tranches de citron, & couvrez-les d'une bardé de lard; & les mouiller d'une cuillerée de bouillon, & les faites cuire: étant cuites, tirez-les égoutter,

ter, & les mettez dans une essence de jambon, ou dans une fausse à l'Italienne, & les mettez un moment sur le feu pour leur faire prendre du goût; étant prêts à servir, observez qu'elles soient d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, & servez chaudement pour Entremêts. Une autre fois, si vous pouvez les mettre au coulis d'écrevices & queuës. Une autrefois, vous pouvez les garnir de quelques champignons, & truffes, & rognons de coq, & crêtes, coupez en filets.

Manière d'accommoder des Crêtes de Coq.

Prenez des Crêtes, mettez-les dans une casserole, avec de l'eau, & les mettez sur le feu, & quand l'eau commencera à chauffer, vous verrez si la peau s'enleve, & desqu'elle s'enleva, vous les ôterez de dessus le feu, & les nettoyez proprement, & les laisserez dégorger, pour que le sang en sorte. Ensuite, mettez-les dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, manié dans de la farine, & de l'eau; du sel, quelques tranches de citron, & les faites cuire; étant cuites, vous vous en servez pour ce que vous en aurez besoin.

Entremêts de Ragout de Crêtes.

Prenez des champignons que vous coupez par morceaux; mettez-les dans une casserole, avec un bouquet, des truffes, coupez en tranches, si vous en avez; mouillez vos champignons d'un peu de jus & de coulis, & les faites mitonner tout doucement. Ensuite, mettez-y des Crêtes, & un jus de citron, & ôtez votre bouquet. Observez qu'il soit de bon goût, &

le dressez proprement pour un petit Entremets chaud.

Entremets de Ragout de Crêtes, au blanc.

Prenez une casserole , mettez-y un morceau de beurre , & un bouquet, avec des champignons coupés en morceaux, truffés , si vous en avez , & mouffez. Passez le tout quelques tours au feu, poudrez-le d'une pincée de farine , mouillez-le d'un peu de bouillon , assaisonnez-le de sel , & de poivre , & le mettez cuire à petit feu. Ensuite , mettez - y vos Crêtes , & les liez d'une liaison de jaunes d'œufs , avec un peu de muscade. Observez qu'elles soient d'un bon goût , & servez chaudement pour Entremets , ou pour ce que vous jugerez à propos , ou pour des Entrées qui demandent des Ragouts de ris de veau , & de Crêtes.

Autres Entremets de Crêtes.

Prenez un morceau de lard blanchi , une tétine de veau , quelques blancs de volailles & de perdrix ; faites hacher le tout ensemble , & l'assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes , fines épices , quelques champignons hachés , un jaune d'œuf ; achevez de hacher bien le tout ; prenez , ensuite , de belles Crêtes à moitié cuites ; ouvrez-les , & les remplissez de votre petite farce. Après cela , mettez quelques bardes de lard dans une casserole , avec quelques petites tranches de veau ; arrangez-y vos Crêtes , & y mettez quelques tranches de citron , une branche de basilic ; achevez de mettre quelques bardes de lard dessus , & les mouillez d'une petite cuillerée de

de bouillon ; achevez de les faire cuire tout doucement ; étant cuites , tirez-les égoutter ; mettez un peu de coulis dans le fond du plat où vous voulez les servir , dressez-y vos Crêtes , & faites qu'elles se tiennent toutes droites , comme sur la tête du coq ; mettez-les sur un petit fourneau , afin qu'elles s'attachent au plat ; étant comme il faut , mettez une essence par-dessus , & les servez chaudement pour Entremêts.

Entremêts d'un Ragout Mêlé.

Prenez une casserole , mettez-y un morceau de beurre , un bouquet , quelques champignons , truffes , & mousserons ; passez le tout un moment sur le feu , & le poudrez d'une pincée de farine ; mouillez-le ensuite , d'une cuillerée de bouillon , & l'assaisonnez de sel , & de poivre ; laissez-le bouillir un moment ; ensuite , mettez-y des Crêtes , & des rognons de coq , avec des foies gras , ris d'agneaux : observez qu'il soit d'un bon goût , liez-le d'une liaison d'œuf , & servez chaudement pour Entremêts . Si vous voulez le servir au roux , au lieu de le mouiller de bouillon , vous n'avez qu'à le mouiller de jus , & le lier de votre coulis.

Panache , autrement , Oreilles de Cochon.

Panache , ce que l'on appelle des Oreilles de Cochon , on en fait differens usage pour des Entremêts , après les avoir fait cuire dans un bon assaisonnement.

Menu de Rois.

Prenez des oreilles de cochon, & les coupez par la moitié; ensuite, coupez-les en filets fort fines, mettez-les sur un plat; coupez des oignons en tranches, & ensuite, mettez-les en filets comme les oreilles; prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre, & y mettez vos oignons, & les passez quelques tours; mettez-y les oreilles, & les passez quelques tours; ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez de jus, & les laissez mitonner; étant prêt à fervir, mettez-y un peu de coulis & de moutarde; observez qu'elles soient de bon goût, & les dressez dans leur plat, & servez chaudement pour Entremets.

Oreilles de Cochon au Gratin.

Prenez quelques foies de volailles, & les hachez avec du persil, ciboules, champignons, un peu de lard rapé, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; mêlez ce petit assaisonnement dans le plat que vous voulez fervir, avec un peu de coulis; & mêlez le tout, & y arrangez les oreilles de Cochon, & un peu de coulis par-dessus, & les poudrez de parmesan, & les mettez au four, afin qu'elles se puissent attacher au fond du plat; étant de belles couleurs, tirez-les, & les rafraichissez d'un peu de coulis, & servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de petits Oeufs, & de Rognons de Coq.

Faites blanchir les Rognons, & les petits Oeufs; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide; tirez les Rognons de Coq, mettez-les dans une casserole, avec des petits champignons,

gnons, quelques moufférons, & truffes, & un bouquet; assaisonné, de poivre, sel; mouillez-les de jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuits, dégraissez-les bien, & y mettez les petits Oeufs, après avoir levé une petite peau qui est dessus, & les liez de coulis, & y ajoutez un peu d'essence de jambon; voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & les dressez dans son plat, & les servez chaudement pour Entremêts. Une autre fois, vous poudrez d'une poignée de farine, vous les mouillerez, & les lierez d'une liaison d'œufs.

Animelles, autrement, Testicules de Belliers.

Prenez deux à trois paires d'Animelles, & étant prêt à servir, coupez-les en huit ou en quatre, & en ôtez la peau; mettez un peu de sel pilé par-dessus, & les essuyez dans un linge; & ensuite, mettez-les dans la farine sans les toucher avec la main, & les faites frire sur le champ: observez que votre friture soit bien chaude, & que vos Animelles soient bien croquantes; ensuite, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Autre Façon.

Vos Animelles étant dépouillez & coupez comme ceux-ci-devant, poudrez-les de sel, & de farine, & les faites frire sur le champ; ayez une pâte toute prête, faites de cette façon, prenez de la farine la quantité que vous jugerez à propos, & la détrampez avec du vin ou de la bière, & y mettez un demi verre d'huile & du sel: vos Animelles étant à moitié frites, tirez-les

les, & les mettez dans cette pâte, & les remettez sur le champ dans la friture: étant frites, dressez-les dans leur plat, & la garnissez de persil frit, & servez chaudement: c'est la meilleure manière que j'aye trouvé pour accommoder des Animelles, & je vous la donne pour la meilleure. Quoique la manière vienne d'Italie, il n'est pas dit que les Italiens les accommodent mieux que les François. Voici la manière.

Animelles à l'Italienne.

Otez la peau de vos Animelles; ensuite, les coupez, mettez-les dans une casserole avec des tranches d'ognons, persil, sel, poivre, clous, vinaigre, un peu de bouillon, & les laissez mariner: étant marinées, tirez-les égoutter, cassez des œufs, & les battez, & y mettez vos Animelles, & les panez; ensuite, faites-les frire: étant frites, dressez-les, & les garnissez de persil frit. Une autre fois, vous les poudrez de farine, & les faites frire de même.

Entremets de Truffes, au Court-bouillon.

Ayez des Truffes, lavez-les bien, qu'il n'y reste point de terre; & ensuite, mettez-les dans une marmite, & les faites cuire moitié vin, moitié eau, & les assaisonnez de sel & de poivre, & les faites cuire, une demi-heure sùfit: étant cuites, prenez une serviette, & la pliez sur le plat que vous voulez les servir; tirez vos truffes, & les mettez dans votre serviette, & servez chaudement. Une autre fois vous pourrez les faire cuire à l'eau, étant assaisonnées. Une autre

tre fois; on les assaisonnant de sel & de poivre; avec un verre de vin blanc, & les laisser mariner pendant un couple d'heures; ensuite, vous ferez un morceau de pâte sans beurre, & l'étendrez bien mince, & mettez-y vos truffes avec le peu de marinade, qui peut rester, & les couvrez de la même pâte, & la soudez bien, qu'elle ne puisse prendre aucun air: vous les faites ensuite cuire au four, une heure est suffisante pour leur cuisson, ou bien dans de la cendre chaude. Une autre fois, étant marinées de même; vous les pliez une à une dans du papier, & les ferez cuire dans la cendre: étant cuites, on se sert ordinairement pour ces sortes d'Entremets des plus grosses truffes que l'on peut avoir, & la meilleure des méthodes, est celle de les faire cuire en pâte.

Truffes à l'Italienne.

Ayez de petites Truffes, ou grosses, comme vous les aurez; faites-les laver: ensuite, vous les pèlerez; & les laverez; puis, vous les couperez par tranches, & les mettrez dans une casserole, ou plat d'argent, avec un peu d'huile, selon la quantité de Truffes que vous aurez; vous les mettrez sur un fourneau, & les passerez quelques tours avec un bouquet fait de persil, ciboules, & fines herbes; ensuite, mouillez-les d'un demi-verre de vin de Champagne, assaisonnez-les de sel, & de poivre concassé; ensuite, vous y mettrez un peu d'essence de jambon, les laisserez mijoter: & ayez soin de les bien dégraisser, étant prêts à servir, observez qu'elles soient d'un bon goût, & y mettez un jus d'oran-

d'orange ou de citron , avec quelques petits croûtons de pain qui ait été passé dans de bon beurre, & dressez chaudement dans le plat que vous voulez servir pour Entremêts.

Truffes à la Provençale.

Ayez des Truffes nettoyyées , comme les autres ci-devant, coupez-les par tranches, & les mettez dans un plat avec un peu de bonne huile, assaisonnez de sel, & de poivre, ciboules hachées, & mettez vôtre plat sur un rechaud, laissez-les mitonner tout doucement, & y pressez du jus d'une orange ou citron, ou de deux, selon la quantité de Truffes que vous aurez: observez qu'elles soient d'un bon goût, & y mettez des petits croûtons de pain comme aux autres ci-devant, & servez chaudement pour Entremêts.

Autre Ragoût de Truffes.

Ayez des Truffes, nettoyez comme les autres ci-devant, & en levez la peau, & les coupez par tranches, & les mettez dans une casserole avec quelques champignons coupez en tranches, un bouquet, & les assaisonnez d'un peu de sel, & de poivre concassé, & y mettez un morceau de bon beurre; passez quelques tours, & les mouillez d'un peu de bon jus de veau, & d'un peu d'essence, un demi verre de vin de Champagne ou autre; & après les faites cuire; étant cuites & de bon goût, mettez-y un jus d'orange, & les dressez dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Pot d'Espagne.

Prenez une perdrix rotie, & la faites piler dans le mortier, avec une poignée de pistaches, bien échaudée & épluchée, mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, suivant votre plat, & un peu de bon jus de veau, le tout bien delayé; un peu de coulis, tirez votre perdrix & vos pistaches, & les mettez avec vos jaunes d'œufs & leur donnez du goût, & les passez à l'étamine: étant bien passés, ayez une casserole sur le feu pleine d'eau, & y mettez votre plat; vuidez votre Pot d'Espagne, couvrez-le par-dessus, avec du feu dessus, & servez chaudement.

Pain aux Jambon, pour Extremets.

Prenez un petit Pain bien chapelé, faites-y un trou par-dessous, & gardez le morceau de l'ouverture, pour le boucher: après, ôtez toute la mie, & remplissez votre pain d'un hachis de perdrix: votre Pain étant plein, vous le fermez avec le morceau que vous avez ôté, & le ficelez en croix, de peur que le morceau ne tombe, & le faites tremper dans du lait pendant un demi quart d'heure, & le retirez sur une assiette pour les laisser égoutter; ensuite, vous les faites frire, & les mettez dans le plat que vous voulez servir: vous avez un ragoût de Jambon que vous faites ainsi; prenez de petites tranches de Jambon, que vous batez bien, vous les mettez au fond d'une casserole, & les faites suer comme un jus de veau: étant attaché, vous y mettez aussi un peu de beurre avec une pincée de farine, & remêlez le tout ensemble pendant un moment, & le mouillez d'un jus de veau, & l'a-
che.

chez de lier de coulis. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe. Dressez votre pain dans son plat, mettez vos tranches de jambon par-dessus, & servez chaudement.

Grenadins en Pot d'Espagne.

Prenez des perdrix ou bécasses, faisans ou lapreaux, ou lièvres; faites-les piler: étant pilés, mettez-y du coulis & du jus, & les mettez dans une casserole au feu pour les faire prendre du goût; observez qu'il soit de bon goût, & y cassez pour six Grenadins huit œufs blancs & jaunes, & les passez à l'étamine: étant passés, prenez des petits Grenadins & les beurrez ensuite, remplissez-les à moitié de votre composition, & les faites cuire au four: étant cuits, dressez-les dans leur plat avec un peu d'essence de jambon dessus, & servez chaudement. Vous pouvez les dresser dans des pommes d'amour, ou des petites timballes, cela n'importe; ou si vous le faites dans un plat, il n'y faut point de blancs d'œufs, & servez pour Entremets.

Pain aux Mousserons, pour Entremets.

Il faut prendre un pain qui soit bien rond, qui ne soit point ouvert, & y faire une ouverture par-dessous, & en garder le morceau, en ôter de la mie, le plus que l'on pourra, & le remplir d'un hachis de perdrix ou d'autres, & le refermer avec le morceau que vous en avez ôté, & le ficellez, de peur que le morceau ne tombe; ensuite, le faire tremper dans du lait, & le faire frire dans du sain-doux, qu'il prenne une belle couleur; prenez une poignée de Mousserons

rôns, mettez-les mitonner dans une casserole avec de l'essence de jambon : étant cuits, liez-les d'une essence de jambon ; voyez que le ragoût soit un peu ample de sausse, mettez mitonner un moment le pain dans le ragoût, retirez-le & le dressez dans un plat, ôtez-en la ficelle ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le mettez par-dessus, & le servez chaudement pour Entremêts. L'on fait des croûtes aux Mousserons, c'est-à-dire, qu'il n'y a qu'à prendre du pain chapelé, & en couper des croûtes de la grandeur du petit pain, & les froter de beurre frais, & leur faire prendre couleur à l'air du feu, & les dressez proprement dans un plat, & mettez le ragoût de Mousserons par-dessus, & le servez chaudement pour Entremêts.

Pain aux Champignons, pour Entremêts.

Il faut farcir votre Pain de même que celui aux mousserons, & le faire frire ; faites un ragoût de Champignons ; prenez deux à trois poignées de petits Champignons, bien épluchez, & les passez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les mouillez d'un jus de veau, & les assaisonnez de sel, poivre, & d'un bouquet, & le laissez mitonner, le bien dégraisser, & le lier de coctis : mettez mitonner le Pain un moment dedans, & le retirer ; mettez le ragoût par-dessus, & le servez chaudement pour Entremêts. L'on fait des croûtes aux Champignons de la même manière que ceux aux mousserons.

Pain aux Truffes, pour Entremêts.

Le pain étant farci & frit de même que celui

66 LE CUISINIER

aux mousserons, faites un ragoût; vos Truffes étant bien pelées, & lavées, coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole; mouillez-les d'un jus de veau, & les laissez mijonner à petit feu; étant cuites, les lier de coulis assaisonnez de sel, & de poivre: mettez mijonner un moment le pain, le retirez, & le dressez sur un plat; jetez votre ragoût de Truffes par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets. L'on fait des croûtes aux Truffes de la même manière que ceux aux mousserons.

Pain aux Morilles, pour Entremets.

Votre Pain étant farci & frit, de même que celui aux mousserons: il faut couper vos Morilles en deux, ou en quatre, les laver en plusieurs eaux, à cause du sable, & les passer avec un bouquet dans une casserole, avec un peu de beurre, l'assaisonnez de sel & de poivre, & le mouiller de jus, les laisser mijonner à petit feu, les bien dégraisser & le lier de coulis; mettez mijonner le Pain un moment, vous le retirez, & le dressez sur un plat: voyez que le ragoût soit d'un bon goût; mettez votre ragoût par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets. L'on sert des croûtes de Morilles de la même manière que celles aux mousserons.

Pain aux Pointes d'Asperges, pour Entremets.

Coupez la quantité qu'il faut pour un plat, & pour remplir un petit Pain de Pointes d'Asperges, les faites blanchir dans de l'eau bouillante,

lante, les retirer, & les faites égoûter : vous les passez dans une casserole, avec de bon beurre frais, un bouquet, assaisonnez de sel, & de poivre; mettez-y un peu de farine, & leur faites faire quatre ou cinq tours sur le fourneau, & les mouillez d'un jus de veau : étant cuites, délayez un couple de jaunes d'œufs avec de la crème, & liez vos Pointes d'Asperges : & y mettez un peu de sucre; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & remplissez-en un petit Pain, ficellez-le, & le mettez tremper dans du jus & du coulis; retirez votre Pain, dressez-le dans un plat, & mettez-y un pareil ragoût du dedans par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets. L'on fait de même Pain aux pois.

Tourifas, autrement, Roties au Lard.

Prenez du petit Lard, & le coupez en petits dez; faites-les cuire à demi dans de l'eau, & les tirez égoûter; ensuite, mettez dans une casserole, un peu de lard fondu ou du beurre, avec une poignée de petits dez de jambon, coupez le plus fin qu'on peut, & les mettez suer tout doucement sur un fourneau. Puis, ajoutez-y quelques champignons coupez aussi en petits dez, & truffes, si vous en avez, persil & ciboules hachées; ensuite, poudrez le tout d'une bonne pincée de farine, & le mouillez de jus. Ensuite, mettez-y votre Lard coupé en petits dez, & le laissez cuire tout doucement. Observez que la saussé devienne fort épaisse & de bon goût. En l'ôtant de dessus le feu, vous y mettez un jus de citron, & le laisserez refroidir. Faites des Roties de pain de deux pouces de largeur, & de quatre de longueur; & ne les faites point trop épaisses.

Couvrez-les de votre Lard, trempez-les dans des œufs batus, & les panez de mie de pain; faites-les frire ensuite, jû une belle couleur dans du sain-doux. Etant frites; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Ragoût de Laitances, en gras.

Prenez des Laitances, & les faites blanchir dans de l'eau: étant blanchies, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, quelques petits champignons, quelques mousserons, avec quelques truffes coupées par tranches, & y mettez un bouquet assaisonné de poivre, & de sel, mouillez-le de jus, & le mettez mitonner à petit feu; étant mitonné; dégraissez-le bien, & le liez de coulis; vous y mettez les Laitances de carpes; & les faites mitonner à petit feu; voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremêts. Ce Ragoût sert pour des Entrées aux Laitances de carpes en gras. On trouvera la manière de tirer le jus au Chapitre des Coulis.

Ragoût de Laitances, en maigre.

Faites blanchir les Laitances dans de l'eau: étant blanchies, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; mettez un peu de beurre dans une casserole, & tant-soit-peu de farine, & la faites roussir; étant roux, mettez-y de petits champignons & des truffes coupées par tranches, passez le tout ensemble sur un fourneau; étant passé, mouillez-le d'un peu de bouillon de poisson,

son, & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre, & le laissez mitonner à petit feu; étant mitonné, dégraissez le bien, & y mettez les Laitances mitonner à petit feu: étant cuites, achevez-les de lier d'un peu de coulis d'Ecreyiges ou autres. Et vous en servez pour Entremets, ou pour toutes sortes de Poissons.

Ragoût de Laitances, au blanc.

Faites blanchir vos Laitances, étant blanchies, mettez dans une casserole quelques champignons coupez en tranches, truffes, si vous en avez, un morceau de beurre, un bouquet. Mettez le tout sur le feu, & le passez quelques tours, & le poudrez d'une pincée de farine, & le mouillez de bouillon de Poisson ou autre. Assaisonnez-le de sel, poivre, & y mettez vos Laitances mitonner; achevez de les faire cuire. Observez que votre Ragoût soit d'un bon goût, & le liez d'une liaison d'œufs, un jus de citron, & le dressez dans son plat, & servez chaudement pour Entremets. Ce Ragoût peut servir pour toutes sortes de Poissons qui demandent des Ragoûts au blanc.





CHAPITRE III.

Des Bresolles & Cascaloques.

Bresolles à l'Italienne.

Prenez une noix de veau, qui soit mortifiée, ôtez-en la peau, & la coupez par petites tranches, grandes comme une pièce de vingt sols, & les aplatissez avec le couperet, ou bien avec le dos de votre couteau; étant toutes faites de même, mettez-les dans une casserole, avec un demi verre de bonne huile, un couple de jus de citron, du persil haché, de la ciboule, basilic, quelques feuilles de laurier, de l'ail, du sel, du poivre, fines herbes, fines épices, champignons; mettez le tout dans une casserole sur le feu, & ne le quittez point; remuez d'abord qu'elles seront chaudes, ôtez-les de dessus le feu, prenez une petite marmite & la foncez de bardes de lard, & mettez la peau de votre noix de veau au fond, & y arrangez vos Bresolles morceau par morceau, & des feuilles de laurier en distance; vos Bresolles étant arangez toutes de même, mettez-y leur jus, & achevez de les couvrir de bardes de lard; ensuite, couvrez votre marmite de son couvercle, & la mettez sur la braise, & la couvrez de braise, afin qu'elles cuisent tout doucement; étant cuites, tirez-les dans une casserole, ôtez les bardes & feuilles de laurier, degreaissez-les bien, & les liez de votre coulis ordinaire; observez qu'elles soient de bon goût,

goût, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Autre Bressoles, au blanc.

Vos Bressoles étant coupées, comme celles ci-devant, mettez-les dans une casserole avec de bonne huile, sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, pointe d'ail, champignons, & le tout bien hachez, un jus de citron; mettez-les sur le feu, & les remuez de tems en tems; poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez d'un peu de bouillon, & un demi verre de vin blanc; faites-les cuire à petit feu; étant cuites, liez-les d'une liaison de jaunes d'œufs; voyez qu'elles soient d'un bon goût, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Bressoles de Lapreaux.

Prenez des Lapreaux, & les dépouillez; prenez-en la chair & la coupez par petits morceaux, & les aplatissez avec le couperet; mettez, ensuite, cette viande dans une casserole avec persil, ciboules hachées, sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, truffes, si vous en avez, un peu d'ail, quelques feuilles de laurier, un demi verre de bonne huile, un demi verre de vin blanc, un jus de citron: mettez la casserole sur le feu, & remuez de tems en tems, en les tenant seulement chaudes; prenez une petite marmite, & la garnissez de bardes de lard; arrangez-y ensuite, vos Bressoles à plat, autant qu'il vous sera possible, & les feuilles de laurier en distance; vos Bressoles étant toutes arrangées, couvrez-les de quelque peu de veau, & de jambon, calsez les os de

vos Lapreaux, & les mettez sur vos Bressolles, avec quelques bardes de lard ; couvrez votre marmite, & les mettez cuire feu dessus & dessous vos Bressolles étant cuites ; vuides les de la marmite, & passez le jus, & le dégraissez bien ; mettez vos Bressolles dans une casserole ; & leur jus étant bien dégraisé ; mettez-le avec vos Bressolles & un peu de coulis ; voyez qu'elles soient de bon goût, & servez chaudement, avec un jus de citron, pour hors d'œuvre. Vous pouvez faire des Bressolles de Lièvre ou d'autres Viandes, tout comme celles de Lapreaux.

Bressolles à la Française.

Prenez de la tranche de veau, que vous batrez avec le dos d'un couteau, & mettez-la dans une casserole, avec des tranches de petit lard, de la largeur de deux doigts, & les tranches de veau de même : vous les poudrez de persil & ciboules hachés, & autres épices, & vous continuez de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viandes, jusqu'à la fin ; & vous les couvrez de bardes de lard, & les mettez cuire, feu dessus & dessous ; ayant couvert la casserole, vos Bressolles étant cuites ; on y peut faire un coulis de carcasses de perdrix, le tout bien dégraisé, l'on met ces tranches dans leur plat, & le coulis par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée, ou leur propre jus, dans lequel elles ont cuites, bien dégraisé, & les lierez avec une cuillerée de votre coulis ordinaire ou bien d'un sausse à l'Espagnole ; vos trouverez la manière de la faire au Chapitre des Sausses.

Caf.

Cascalopes de Mouton.

Vous prenez un gigot de Mouton, & vous en tirez la noix, & vous lui ôtez toute la peau; ensuite, vous coupez votre noix en petits morceaux, gros comme le bout du pouce, & vous les aplatissez avec le plat du couperet, le plus plat qu'il vous sera possible: ayez une casserole, beurrez-en tout le dedans; étant beurrée, arrangez-y vos Cascalopes, assaisonnez-les de sel, poivre concassé, persil, ciboules, une rocambole écrasée, & hachée; poudrez légèrement vos Cascalopes de cet assaisonnement; étant prêt à servir, ayez un fourneau bien allumé, & y mettez vos Cascalopes, vous tournez la casserole d'un côté, & d'autre, de peur qu'elles ne brûlent en cuisant; leur ayant donné trois ou quatre tours de même, vous les mettez dans leur plat, & vous mettez dans cette même casserole, un peu de jus, un peu d'essence de jambon, & un jus de citron; voyez que la saussure soit de bon goût, & la mettez sur vos Cascalopes, & servez chaudement pour Entrée. On les peut faire de toutes sortes de Viandes de même.

Cascalopes de Veau.

Prenez un morceau de Veau, & en faites un godiveau lié, faites-en ensuite, de petites andouillettes, tant longues que rondes; vous les ferez frire d'une belle couleur, & les garderez jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir; ensuite, vous prendrez une noix de Veau, & en ôterez la peau; ensuite, vous la couperez en petits morceaux, gros comme le bout du pouce, & vous les aplatirez avec le couperet; autant qu'il vous

E 5

sera

sera possible; beurrez une casserole par tout en dedans, & y arrangez vos Cascalopes, & les poudrez légèrement de persil, ciboules hachées, une rocambole écrasée, sel, poivre concassé; étant prêt à servir, vous les mettez sur un fourneau bien alumé, & vous donnerez deux ou trois tours à la casserole; & quand vous verrez qu'elles s'attachent à la casserole, & qu'elles doivent être cuites; vous ne les abandonnez point, de peur qu'elles ne brûlent; ensuite, vous les mettez dans le plat, où vous voulez servir; jetez dans la casserole, où vous avez passé vos Cascalopes, un peu de farine, un peu de jus, & un peu de coulis ou d'essence, si vous en avez, & y mettez un moment vos andouillettes à mijonner, & les jetez sur vos Cascalopes, avec un jus de citron; que cela soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée. On les garnit de petites tranches de lard frites, & on ajoute aux andouillettes des crêpes & ris de veau, le tout cuit auparavant; & quand vous des voudrez avoir au blanc, après que vous les aurez tirés de la casserole, vous y mettez un morceau de beurre, & poudrez de farine, & mouillerez de bouillon, & lierez d'une liaison d'œufs, & remettrez vos Cascalopes, & un jus de citron, & servez.



C H A P I T R E I V .

Des Canards & Cailles.

*Canetons à la Purée verte , aux petits
Pois.*

Prenez des Canetons bien échaudez, éplu-
chez & vuidez ; faites blanchir des laitues ;
& ensuite, coupez-les en morceaux , & les met-
tez dans une casserole, avec du lard rapé, un
morceau de beurre, du persil, ciboules, sel,
poivre, fines herbes ; passez le tout un moment
sur le feu, & en remplissez le corps de vos Can-
netons ; prenez une casserole, & la garnissez de
bardes de lard ; arrangez-y vos Canetons après
les avoir assaisonnez ; achevez de les couvrir de
bardes de lard, & les mouillez d'une cuillerée de
bouillon, & les mettez cuire tout doucement ;
prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop. Pour
faire votre coulis verd, prenez une casserole, &
y coupez environ une livre de rosette de veau
en tranches, quelques petites tranches de jambon,
un couple d'ognons, une carote coupée en mor-
ceaux ; mettez-les sur le feu, & lorsque cette
viande sera attachée, & qu'elle aura pris cou-
leur, mouillez-là avec de bon bouillon ; mettez
vos gros Pois dans une casserole, pour votre pu-
rée ; avec un morceau de beurre, tout douce-
ment sur le feu ; prenez une petite poignée d'é-
pinars,

pinars, du verd de ciboule, une petite poignée de persil : faites blanchir le tout, étant blanchi, mettez votre verd dans l'eau fraîche, pressez-le bien, & le pile dans le mortier; & ensuite, vos gros Pois; tirez la viande de la casserole, & y mettez vos Pois & votre verd; & le passez à l'étamine: observez qu'il ne soit pas trop lié, & vos petits Pois, afin qu'ils ne perdent point leur goût; faites-les cuire tout doucement à sec, dans une casserole, avec un morceau de beurre; étant cuits, mettez-les dans votre Purée; observez qu'ils soient de bon goût: vos Cannelons étant cuits, tirez-les égoûter, & les dressez dans leurs plat, & mettez votre coulis verd par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Cannelons aux petits Pois.

Prenez des Cannelons échaudez, épluchez, & vuidez; faites blanchir des laitues; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau fraîche, & les pressez bien; coupez-les en morceaux, & les mettez dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, du sel, du poivre, du persil, de la ciboule hachée; étant passées, remplissez-en les corps de vos Cannelons, & les mettez cuire dans une braise blanche; prenez des bardes de lard, & engarnissez une casserole; & ensuite, y arrangez vos Cannelons, & les assaisonnez de sel, poivre, oignons coupez en tranches, basilic, tranches de citron, & achevez de les couvrir de bardes de lard, & les mouillez de bouillon; ensuite, mettez-les cuire à petit feu, prenez vos petits Pois, & les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, & les mettez sur un fourneau, à petit feu, & les

les remuez de tems en tems : étant cuits, mettez-y du coulis, du jus, autant que vous jugerez à propos, & les faites bouillir; étant dégraissés, voyez qu'ils soient de bon goût; vos Cannetons étant cuits, tirez-les égoûter, & les dressez dans leurs plats, & mettez votre ragoût de Pois par-dessus, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Cannetons aux Concombres.

Ayez des Cannetons échaudez; accommodez tout comme ceux ci-devant, & cuits de même; la différence qu'il y a, c'est qu'au lieu de petits pois, vous prenez des Concombres, & après les avoir épluchez, vous les fendez en quatre, & en ôtez le dedans; ensuite, les taillez en figures d'olives, & les faites blanchir un bouillon, & ensuite, tirez-les, & les mettez dans une casserole avec de bon jus, & bon coulis, & les faites cuire; étant cuits, & de bon goût, tirez vos Cannetons de leur braise, & les faites égoûter, & les dressez dans leur plat, & mettez votre ragoût de Concombres par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Cannetons aux petits Oignons nouveaux.

Ayez de petits Cannetons, échaudez, & bien épluchez, videz & troussiez, & farcis de même, comme les autres ci-devant; prenez de petits Oignons, & coupez la racine & les queues, & les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, épluchez-les proprement, & les mettez dans une casserole avec un peu de bouillon, un peu de jus, & les faites cuire à petit feu; étant

étant cuits, liez-les avec un peu de coulis : vos Canetons étant cuits, tirez-les égoutter, & les dressez dans leur plat, & mettez votre ragoût de petits Oignons dessus, & servez chaudement pour Entrée. On peut accommoder les oisons dans la saison, également que les canards ci-dessus.

Canards à la Braise.

Prenez des Canards plumez à sec, flambez-les, épilchez-les, videz-les, troussiez-les, & les lardez de gros lardons de lard, & les ficellez ; faites une braise de la manière qui suit. Prenez une braisière ou marmite, & la garnissez de bardes de lard, & de tranches de bœuf ; mettez-y vos Canards, & les assaisonnez d'ognons, basilic, quelques feuilles de laurier, de l'ail, sel, poivre, cloux de girofle, & les achevez de couvrir dessus comme dessous ; ensuite, mouillez-les de bouillon, couvrez-les, & les mettez cuire feu dessus & dessous ; faites une sausse hachée, avec de l'ognon, champignons, truffes ; prenez une casserole, avec un morceau de beurre ; mettez-la sur le feu, & y mettez vos ognons ; ensuite, vos champignons, & truffes, & les poudre d'une pincée de farine, & les mouillez de jus, & le dégraissez, & à la fin liez-le de coulis ; mettez-y un anchois, des câpres hachées : vos Canards étant cuits, tirez-les égoutter, & les dressez dans leurs plat, & votre sausse hachée par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Canards au jus d'Orange.

Prenez des Canards, flambez-les, épilchez-les, & les videz ; hachez-en les foies avec un peu

peu de lard rapé, un morceau de beurre, de la ciboule, du persil, fines herbes, fines épices, champignons, sel, poivre, le tout bien haché; mettez-le dans le corps de vos Canards, & les mettez à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier. Prenez une casserole, & y mettez un peu de jus, un peu de coulis, une pincée de concassé, le jus d'une Orange, & quelques échalotes hachées; vos Canards étant cuits, tirez-les, débardez-les, ciselez-les, & les écrasez entre deux plats; mettez leur jus dans la sausse, dressez-les dans leur plat, & mettez votre sausse au jus d'Orange par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Servez-les sans les ciseler, si vous voulez.

Canards aux Huitres.

Prenez des Canards, flambez-les, éplichez-les, & les vuidez bien proprement; ayez des Huitres, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, de la ciboule hachée, du persil, champignons, fines herbes, fines épices, sel, poivre; mettez la casserole sur le feu, & faites prendre du goût aux Huitres; ensuite, mettez-y un jus de citron, & mettez le tout dans le corps de vos Canards, & passez le croq-pion dans le bouton, afin que vos Huitres ne sortent pas; mettez vos Canards à la broche, & les enveloppez de bardes de lard, & de papier, & les faites cuire; prenez des Huitres, & les faites blanchir dans leur eau, & en gardez l'eau; ôtez-en les durillons, prenez une casserole & y mettez l'eau, & du coulis autant que vous jugerez à propos, & la faites bouillir comme il faut; voyez qu'il soit de bon goût, & y mettez vos
Hui-

Huitres, & un jus de citron: vos Canards étant cuits, tirez-les, débardez-les, & les dressez dans leur plat, avec vôtre ragoût d'Huitres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Canards en Filets aux Huitres.

Prenez des Canards, flambez-les, épilchez-les, & les vuidez; mettez un morceau de beurre & du sel dans leurs corps, & les mettez à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier; prenez des Huitres, & les faites blanchir: étant blanchies, n'en prenez que les cus; mettez dans une casserole de bon coulis, un verre de vin blanc, un couple de rocamboles hachées; faites bouillir ce coulis, & ensuite, mettez-y vos cus d'Huitres; tirez vos Canards de la broche, & coupez les estomacs en filets, bien minces, & les mettez dans vôtre casserole où sont vos Huitres, & un jus d'orange; prenez garde qu'ils ne bouillent; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Canards en filets au Parmesan.

Prenez des Canards, & les faites cuire tout comme ceux ci-devant; étant cuits, coupez les estomacs de vos Canards en petits filets, & les mettez dans une casserole avec du coulis, des échalotes hachées, un jus d'orange; mettez dans le fond du plat que vous voulez servir, un peu de Parmesan rapé, & le mettez sur le feu; ensuite, mettez-y vos filets de Canards, & de Parmesan rapé par-dessus, & un couvercle de tourtière, avec du feu dessus seulement, pour prendre couleur un moment, & servez chaudement

ment avec un jus de citron dessus, pour Entrée.

Canards en Grenadins.

Prenez des Canards; épluchez-les bien proprement, fandez-les par-dessus le dos, & levez-en la peau; ne laissez que peu de chair après la peau sur l'estomac; prenez la chair de vos Canards, & la coupez en filets; & ensuite, en petits dez, avec de la chair de perdrix, si vous voulez, & de la chair de poulet, ou de poularde: vous pouvez les faire sans autre volailles avec la chair de vos Canards, & des ris de veau, du veau, du jambon, champignons, des truffes, cornichons, tout coupé en dez; des pistaches échaudées & coupées en deux; mettez du lard fondu dans une casserole, & y mettez toutes vos viandes, & les assaisonnez de sel, poivre; fines herbes, fines épices, ciboules, persil; ayez un fourneau allumé, & mettez votre casserole dessus; faites prendre goût à toute cette composition, & y mettez un jus de citron, & le laissez refroidir; étant froid, étendez vos peaux de Canards sur votre table, & les remplissez de votre salpicon, au tiers de la peau; rassemblez les peaux, & les cousez; ensuite, faites-les refaire dans une casserole, & les rendez bien rondes; avec du lard fondu, ou du beurre; après cela, faites-les piquer de petit lard; étant piqués, mettez-les dans une casserole qui soit creuse, avec quelques morceaux de veau & de jambon, oignons, & les mouillez de bon bouillon; mettez-les cuire tout doucement, & y mettez un verre de bon vin blanc, ou de Champagne: étant cuits, ti-

retenez, & les tenez chabdoment; passez le bouillon par le tamis, & le remettez sur le feu, & le laissez diminuer jusqu'à ce qu'il se reduise en caramel; prenez garde qu'il ne prenne trop de couleur, & y remettez vos Grenadins du côté du lard, & les faites rouler tous doucement dans votre casserole sur le feu; étant glacé, comme il faut, & étant prêt à servir, mettez une essence de jambon dans le plat que vous voulez servir; mettez-y vos Grenadins dessus, servez chaudement pour Entrée.

Canards en Balons.

Prenez des Canards, la quantité que vous jugerez à propos; épatez-les bien proprement, fendez-les sur le dos, levez-en la peau, & que la chair tiende après la peau autant qu'il vous sera possible; & tarez-les en dedans de jambon, & prenez garde de percer la peau; ensuite, faites un salpicon, dont voici la manière de le faire. Prenez de la chair de Canard, & la coupez en filets; ensuite, coupez-la en petits dez, avec des ris de veau en petits dez, la chair de poule en petits dez, ou de poulet, des perdrix coupez en petits dez, du lard en petits dez, des champignons & des truffes, si vous en avez, coupez en petits dez; le tout assaisonné de sel, poivre, fines épices, fines herbes; prenez une casserole, mettez-y un peu de lard fondu, & la mettez sur un fourneau bien allumé, & y mettez toutes vos viandes; remuez-les avec une cuillère de bois; pressez-y un jus de citron, & goûtez si le tout est de bon goût; étendez les pains de vos Canards sur votre table, & remplissez-les de votre salpicon; ramassez

fez les peaux & les couez, fendez-les rondes comme une boule; ensuite, mettez-les dans une braise; garnissez une marmite, où une braisière de bardes de lard; de tranches de bœuf ou de veau, & y mettez vos batons, & les assaisonnez de sel, poivre, clous, oignons, basilic; & achevez de les couvrir, & les mettez cuire feu dessus, & dessous; étant cuit, tirez-les égoutter, & les dressez dans leur plat avec une essence de jambon dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Canards en Valon.

Prenez des Canards, la quantité que vous jugerez à propos; c'est votre plat qui vous réglera. Pour un petit plat un fufit, ou pour une moyenne Entrée, deux fuffent. Vos Canards étant épluchez, fendez-les sur le dos, levez-en la peau, & laissez la chair auprès de la peau; laissez aussi les pâtes, & les ailes, & faites un salpicon comme pour des Canards en batons; hachez les petits morceaux de vos rognures de filets en salpicon, avec un peu de veau, du lard, de la graisse de bœuf qui soit fraîche; le tout étant haché ensemble, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, si vous en avez, quelques jaunes d'œufs crus; ensuite, mettez votre salpicon avec votre farce; & en remplissez vos Canards, qui doivent rester dans leur même figure; trouillez les pattes autour, & les ailes de même; faites-les cuire comme les Canards en batons, & les servez avec une essence de jambon, ou bien une sauce hachée; ou bien prenez quelques petites tranches de jambon bien mince, & les

coupez en petits filets; ensuite, en petits dez; mettez-les dans une casserole sur le feu; & faites-les cuire tout doucement; lorsqu'ils commenceront à prendre couleur, & que la couleur sera foncée, vous y mettez un morceau de beurre, & une pincée de farine, & les mouillerez de bouillon & jus; voyez qu'il soit de bon goût, & bien dégraissé; vos Canards étant cuits, tirez-les égoutter, & les dressez avec votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Rouge.

C'est un Oiseau de rivière qui ressemble assez au canard, & dont la chair est cependant plus délicate; on l'accommode de toutes sortes de façon comme on peut faire du canard.

Rouges au jus d'Orange.

Prenez des Rouges épluchez & videz, hachez les foies avec un peu de lard rapé, un morceau de beurre, & l'assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, persil & ciboules hachées, & quelques champignons hachez; si vous en avez; mêlez le tout ensemble avec vos cousteaux; & ensuite, mettez-les dans le corps de vos Rouges, embrochez-les, & les enveloppez de bardes de lard avec du papier, & les faites cuire: épluchez quelques échalotes; & les hachez bien fines, & les mettez dans une casserole avec un peu de jus, & un peu d'essence, de quelques zestes d'Oranges, une pincée de poivre concassé; & les faites chauffer: vos Rouges étant cuites, retirez-les, & les dressez dans

dans leur plat; observez que votre sauce soit d'un bon goût, & y mettez un jus d'Orange, & la mettez sur vos Rouges; & servez chaudement pour Entrée.

Canards à la Bruise, & aux Navets.

Ayez des Canards sauvages ou domestiques, videz-les, & les trouvez proprement: lardez-les de gros lard assaisonné; prenez une marmite de la grandeur des Canards, que vous garnissez de bardes de lard & de tranches de bœuf; ajoutez-y des oignons, des carottes, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel & clous; & mettez-y vos Canards; couvrez-les de même dessus comme dessous, & les mettez cuire avec feu dessus & dessous: c'est une Entrée qu'on sert de toutes sortes de manières. Quand on veut les mettre aux Navets, vous coupez des Navets en déz; ou bien tournez en olives, ou en champignons, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante: les retirez & égouttez; après quoi, vous les mettez mitonner dans une casserole avec un bon jus, & coulis: on observera que le ragoût soit d'un bon goût. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous retirez les Canards de votre marmite, que vous mettez égoutter, & ensuite, vous les dressez dans leur plat, & mettez le Ragoût de Navets par-dessus, & le servez chaudement. Vous pouvez mettre sur cette sorte de Canard, toutes sortes de Ragoûts que vous pouvez vous imaginer, ou fausses.

Canards au jus d'Orange.

Prenez des Canards, videz & épluchez bien

30 LE CUISINIER

proprement, mettez les à la broche, cuire à ma-
tié. Ensuite, vous les retirez, & des mentes
dans un plat; vous les coupez en filets, qui
tiennent aux Canards; & vous mettez du fel
du poivre concassé, avec deux jus d'Orange;
vous les remettez, & avec une assiette vous
les pressez; vous les présentez un peu sur le
fourneau, vous les reconnoitez, & les servez chau-
dement dans leur jus.

Canard aux Petits Pois, au blanc.

Vous faites un ragoût de petits Pois, que
vous passez avec un peu de beurre frais, &
une pincée de farine, & un bon bouquet, avec
du poivre, sel, & les mouillez d'un bouillon.
Lorsque l'on est prêt à servir, vous faites une
liaison de jaunes d'œufs, avec un peu de cré-
me, pour lier vos Pois; & vous mettez votre
Canard cuit à la braise, dans le plat, où vous
les servirez, vous mettez votre ragoût de Petits
Pois par-dessus; & servez chaudement. Ce
même ragoût de Pois sert pour des poitrines de
veau à la braise, qui se font de même que la
braise de Canard; & pour une terrine de ten-
drons de veau, que vous faites cuire de même
à la braise. Ce ragoût de Pois sert encore pour
des petits oisons, que l'on fait cuire de même
que le Canard, & des pigeons aussi.

Canard aux Huitres.

Votre Canard étant cuit à la braise, vous
passez deux ou trois champignons, & deux ou
trois truffes, avec un peu de lard fondu, & les
mouillez de jus: étant cuits, vous les liez d'un
bon

M O D E S

bon coulis. Un moment avant que de servir, vous avez des Herbes blanches; mettez-les ensuite, dans votre ragoût, & remettez le ragoût un peu sur le feu: vous dressés votre Canard sur votre plat, & mettez votre ragoût par dessus, & servez chaudement. Il faut observer que l'Herbe ne veur point bouillir, à cause quelle n'acquiescit.

Canard aux Concombres.

Votre Canard étant cuit à la braise, vous faites un ragoût de Concombres, que vous mettez par-dessus. La manière de le faire est marquée à l'Article des Ragoûts.

Canard farci.

Vous faites une farce de blancs de chapons ou de poulets, comme il est marqué ci-devant. Vous prenez un Canard, vous le videz, & l'épluchez bien; vous détachez la peau de la chair; vous en ôtez l'estomac, & vous le farcissez de la farce que vous avez préparée; & ensuite, vous le faites cuire à la braise; étant cuit, vous le servez avec toutes sortes de ragoûts, comme il est marqué ci-devant.

Canards aux Olives.

On peut servir les Canards à la braise, ou bien à la broche; il n'y a que le ragoût qui les déguise; prenez des Olives, vous en ôtez le noyau proprement, en les tournant; & les mettez dans de l'eau bouillante, vous les rôtissez, & les laissez égoutter un moment; ensuite, vous

les mettez dans une casserole avec jus & conis, & les faites mitonner : quand vous êtes prêt à servir, vous les faites bouillir quelques bouillons, & vous prenez garde que votre ragoût soit d'un bon goût ; vous dressez votre Canard dans un plat, & vous mettez votre ragoût par-dessus ; & servez chaudement pour entrée. Les farcelles, poulardes, poulets, chapons ; perdrix, se font de la même manière aux Olives. L'on fait aussi des Canards aux anchois, & aux câpres ; au lieu d'Olives, vous y mettez des câpres, ou bien des anchois ; & vous les servez de même.

Cailles à la Poêle.

Ayant vidé vos Cailles, vous les fendez un peu sur le dos ; vous faites une petite farce avec du lard rapé, une truffe, avec quelques foies gras ; le tout haché ensemble, & assaisonné de sel, poivre, muscade, & fines herbes ; vous en farcissez vos Cailles ; ensuite, vous rangez au fond d'une casserole des tranches de veau & jambon ; y mettez vos Cailles, l'estomac en dessous, assaisonnées de sel, poivre, & fines herbes dessous & dessus, & les couvrez de tranches de veau, & de jambon ; après, vous fermez votre casserole avec une assiette ou couvercle ; en sorte, qu'elle touche la viande ; & mettez un linge autour de l'assiette, & une autre couverture par-dessus. Mettez fuer sur des cendres chaudes votre casserole, pendant deux heures, qu'elle puisse être cuite : & un moment avant que de servir, vous découvrez votre casserole, & ôtez les tranches de veau, de jambon ; vous finissez vos Cailles sur le

le fourneau, comme un jus de veau; & lorsqu'elles ont pris belle couleur, & que le jus est attaché à la casserole, vous tirez vos Cailles, & les arrangez sur le plat que vous voulez servir, & vous ôtez la graisse qui peut être dans votre casserole, & vous mouillez ce qui est attaché de moitié bouillon, & moitié jus, pour le détacher; & vous mettez un peu de poivre concassé, avec un jus de citron, & coulis pour le lier, & vous mettez ce jus sur vos Cailles, que vous passez avec un tamis, & les servez chaudement. Vous pouvez faire les pigeons, & perdreaux de la même manière.

Cailles à la Poêle, d'une autre façon.

Prenez des Cailles, épluchez-les & vuidez-les; mettez une petite farce dans le corps, faites de foies de volailles, lard rapé, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, beurre, poivre, sel; prenez une casserole, mettez-y quelques petites tranches de veau bien minces, & tranches de jambon, oignons coupez en tranches; ensuite, arrangez-y vos Cailles assaisonnées de sel, poivre, fines herbes, une feuille de laurier; achevez-les de couvrir de tranches de veau & de jambon, & les mettez cuire feu dessus, & dessous; vos Cailles étant cuites, tirez-les; & mettez dans la braise, où elles ont cuites, une cuillerée de coulis, un peu de bon jus, un verre de bon vin blanc; faites-le bien bouillir, & le dégraissez bien; passez-le dans un tamis de soie, & remettez vos Cailles; étant prêt à servir, vous les dressez dans leur plat, & le coulis dessus, & servez chaudement pour Entrée.

90 LE CUISINIER

Cailles à l'Italienne.

Prenez des Cailles, épluchez-les, videz-les, fendez-les sur le dos, & les mettez dans un plat d'argent ou casserole, avec quelques petites tranches de jambon, balfic en branches, une feuille de laurier, un demi verre de bonne huile, un jus de citron, du sel du poivre; & un quart-d'heure avant que de servir, mettez-les sur un fourneau, feu dessus & dessous. Étant cuites, ôtez-les de leur braise, & y mettez un peu de bon jus, & tant-soit-peu d'essence de jambon, un jus de citron, un couple de rocama bolles écrasées; ensuite, dressez les Cailles dans leur plat, & mettez cette sauce par-dessus, & servez chaudement pour petite Entrée, ou hors d'œuvre.

Cailles à la d'Huxelles.

Prenez des Cailles, flambez-les, épluchez-les, videz-les, & les fendez par le dos. Ayez un foie ou deux de volailles, du lard rapé, persil, ciboules, truffes, champignons, fines épices; ensuite, prenez une casserole, garnissez-la de tranches de veau, fort minces, tranches de jambon & oignons coupez en tranches; arrangez-y vos Cailles, & les emplissez de la farce que vous avez faite, & mettez à côté de chaque Caille une moyenne écrevice toute crüe, dont vous ôterez seulement les petites patés; & assaisonnez-les de sel, fines herbes légèrement; ensuite, mettez-les à cuire, feu dessus & dessous; étant cuites, tirez vos Cailles, & entre chaque Caille une écrevice; mettez dans la casserole ou ont cuits vos Cailles, une cuillerée de bon jus,

les) au peu d'essence de jambon : faites bouillir le tout un moment, & le passez dans un tamis de soie ; ajoutez-y un jus de citron ; voyez qu'il soit de bon goût : mettez votre coulis sur vos Cailles, & servez chaudement pour Entrée.

Cailles au Laurier.

Prenez des Cailles, flambez-les, éplochez-les, & les videz ; prenez une petite casserole, garnissez-la de veau, & de bardes de lard ; mettez-y vos Cailles assaisonnées de fines herbes ; feuilles de laurier, persil, oignons en tranches ; achevez de les couvrir ; ensuite, faites-les cuire feu dessus & dessous ; prenez aux environs d'une demi-douzaine de feuilles de Laurier verd, & les faites blanchir à l'eau bouillante ; prenez ensuite une bonne essence de jambon, & la mettez dans une casserole avec vos feuilles de Laurier. Vos Cailles étant cuites, égouttez-les & dressez-les dans leur plat ; mettez-y votre coulis, & les feuilles de laurier par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous les pouvez mettre à la broche garnies de bardes de lard, & le même coulis.

Cailles au Fenouil.

Prenez des Cailles, flambez-les, éplochez-les, & les videz ; prenez quelques foies de volailles, avec du lard rapé, persil, ciboules, sel, poivre, fines épices, & du Fenouil haché ; mêlez bien le tout, & le mettez dans les corps de vos Cailles ; passez une petite brochette aux

travers des cuisses, avec une ficelle pour les faire rondes; ensuite, prenez une casserole, garnissez-la de tranches de veau, & de jambon fort minces, & oignons en tranches; ensuite, arrangez-y vos Cailles, mettez un peu de Fenouil; après les avoir assaisonnées de sel, poivre, vous les couvrez, & les mettez cuire feu dessus & dessous; prenez ensuite une casserole, mettez-y un peu d'essence de jambon, un peu de jus; prenez une pincée de Fenouil, que vous faites bouillir avec deux tranches de citron; ensuite, passez ce petit coulis par un tamis de soie. Vos Cailles étant cuites, ôtez-les de la braise, dressiez-les & les dressez dans leur plat, & mettez votre coulis au Fenouil par-dessus, & une pincée de Fenouil avec par-dessus, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Cailles au Gratin.

Prenez des Cailles, flambez-les, épluchez-les & les videz; ensuite, fendez-les sur le dos; prenez une casserole, & la garnissez de bardes de lard & de veau, avec quelques petites tranches de jambon, & oignons coupez en tranches, & y arrangez vos Cailles: Prenez les foies de quelques volailles, & hachez-les avec du lard rapé, champignons, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel, poivre, un peu de fenouil haché. La Caille demande assez de fenouil. Remplissez de cette petite farce les corps de vos Cailles; étant assaisonnées, achevez de les couvrir de veau & de lard, & les mettez cuire feu dessus & dessous; ayez quelques carcasses de perdreaux, que vous faites piler, & passer à l'étamine, à force de bras, & les mettez ensuite,
dans

dans un plat à petit feu. Vos Cailles étant cuites, tirez-les égoûter, & les mettez sur votre Gratin, & les faites attacher, & les servez avec une essence de jambon par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Cailles à la Braise.

Prenez des Cailles, flambez-les, épluchez-les, videz-les, & ensuite, trouffez-les proprement; vous pouvez les farcir, si vous voulez: prenez une marmite ou braisière, & la garnissez de bardes de lard & de tranches de bœuf, ou de veau; & y arrangez vos Cailles, & les assaisonnez de sel, poivre oignons, cloux, un bouquet de fines herbes; & achivez de les couvrir; mouillez-les ensuite, d'une cuillerée de bouillon, & les mettez cuire feu dessus & dessous: Quand elles sont cuites, vous leur faites un ragoût de ris d'agneau, ou de ris de veau, passé au blanc, avec champignons, truffes, crêtes de coq. Vos Cailles étant cuites, tirez-les égoûter; & liez votre ragoût avec une liaison de jaunes d'œufs; dressez vos Cailles dans leur plat; voyez si votre ragoût est de bon goût; mettez-y un jus de citron, & le mettez sur vos Cailles, & les servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous servez votre ragoût au roux, & vous mettez vos ris, quand ils sont bien blanchis, dans une casserole, avec truffes, champignons, mouffrons; ensuite, un cuillerée de bon jus, & une demi-cuillerée de coulis, une demi-cuillerée d'essence de jambon; faites bien cuire le tout, & le dégraissez bien. Vous y ajoutez ensuite, vos crêtes qui ont cuit à part dans un blanc. Vous pouvez les servir aux petits pois & asperges, aux petits pois.

Cail-

Cailles en Fricassée.

Prenez des Cailles ; flambez-les ; éplochez-les , vuidez-les , & troussiez les cuisses en dedans le corps ; mettez-les ensuite , dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & leur faites faire quelques tours ; mettez ensuite des champignons , truffes , mousserons , avec une tranche de jambon , & poudrez-les avec un peu de farine , & les mouillez de bon bouillon , & un verre de vin de Champagne ; faites un bouquet de ciboules & de persil , & y mettez trois ou quatre clous ; un peu de basilic , du thin , une feuille de laurier , un gouffe d'ail , & le mettez avec vos Cailles , & les faites cuire doucement à petit feu ; étant cuites & de bon goût , liez-les avec votre coulis , ou avec un coulis d'écrévices , ou bien une liaison de jaunes d'œufs , & servez chaudement pour Entrée.

Cailles en Sur-tout.

Ayez des Cailles cuites à la braise , comme elles sont marquées ci-devant , ou bien à la casserole , coupées par la moitié ; avec des ris de veau , crêtes de coq , champignons ; le tout étant bien cuit , & de bon goût , vous les dressez dans le plat où vous les voulez servir . Il faut avoir une farce toute prête , que vous étendez bien mince par-dessus vos Cailles ; & vous la rendez bien unie avec de l'œuf , & la panez de mie de pain bien fine , & la mettez cuire au four , qu'elle prenne une belle couleur ; étant cuites , tirez-les , & les dégraissez , & nettoyez bien le bord de votre plat , & servez chaudement pour Entrée ;

CHA



CHAPITRE V.

Des Entremêts froids.

Entremêts de Marbrée.

POUR faire une Marbrée, comme il faut, prenez deux douzaines de palais de bœuf; deux douzaines d'oreilles de veau, que vous ferez laver bien proprement; une douzaine d'oreilles de cochon, nettoyées de même: mettez le tout dans une marmite, avec une noix de jambon, assaisonné de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous & oignons; mouillez-le d'eau, & d'une bouteille de vin blanc: mettez-y quelques feuilles de laurier; couvrez votre marmite, & la mettez au feu; faites cuire deux poulardes à la broche: étant cuites, coupez-les en petits filets fort fins, & un quarteron d'amandes douces en filets, un quarteron de pistaches de même; vous arrangez le tout sur un plat chaque chose en particulier; une douzaine d'œufs durs coupez en quatre; hachez du persil en quantité, de la ciboule, des truffes vertes en filets, si vous en avez: vos palais & vos oreilles étant cuites, tirez-les de la marmite, & les arrangez sur un plat chacun en particulier, le plus proprement qu'il vous sera possible: épluchez les palais de bœuf, & les coupez en filets; faites-en de même des oreilles de veau & de cochon, & à la noix de jambon, & une langue de bœuf cuite de

de même; prenez une grande casserole ronde; mettez-y toutes ces viandes en filets: vos amandes & pistaches, & truffes, pointes de rocamboles, fines herbes, fines épices, le jus de quelques citrons, une bouteille de vin de Champagne. Prenez une casserole, mettez-y un peu de lard fondu, & de la ciboule; & le persil haché; passez-le quelques tours sur le feu: puis, le mettez avec votre composition de Marbrée. Allumez un fourneau; mettez la casserole où est l'appareil de votre Marbrée sur le feu; ayez soin de la faire sauter de tems en tems, pour que le tout se mêle: observez que cela soit d'un grand goût; mettez-y une cuillerée de bouillon de veau, qui soit bien clair: prenez une casserole ronde de la grandeur que vous avez envie que votre Marbrée soit; frottez-la de beurre; prenez des pointes de feuilles d'épinars, & les arrangez dans votre casserole, en étoiles; depuis le bas jusques en haut; prenez des citrons, & les ciselez avec un couple de citrons tout du long; coupez-les ensuite, par tranches, que vous placerez dans les intervalles de vos étoiles. Placez votre casserole à la fraîcheur, dans un endroit où elle soit bien droite; vuidez-y votre composition; votre Marbrée étant froide, ayez de l'eau chaude dans une autre grande casserole ronde, & y mettez un petit moment le cu de votre casserole à Marbrée; après, dressez-la sur le plat où vous la voudrez servir, avec une serviette dessous;

Autre Marbrée.

Prenez des piés de veau, bien nettoyez; & les desosses, des oreilles, & des piés de cochon; mettez-le tout à cuire dans une marmite avec
de

de l'eau, quelques bardes de lard, quelques morceaux de veau, & une noix de jambon; assaisonnez de sel, poivre, thym, laurier, basilic, clous, un peu de coriandre; une bouteille de vin blanc; mettez le tout à cuire, & en même tems deux poulardes à la broche. Echaudez un quarteron d'amandes douces, un quarteron de pistaches; coupez-les en filets, & les arrangez dans un plat chacune en leur particulier. Coupez-y aussi de même une langue de bœuf: vos poulardes étant cuites, coupez-les pareillement en filets. Hachez de la ciboule & du persil. Vos oreilles & vos piés de cochon étant cuits, coupez-les aussi en filets; avec votre noix de jambon. Le tout étant coupé en filets, mettez un peu de lard fondu dans une casserole, qui soit assez grande pour contenir toutes ces viandes; mettez-y votre ciboule, & la passez un moment sur le feu avec votre persil; ensuite mettez-y toutes les viandes ci-dessus coupées en filets, avec ceux des pistaches & des amandes; & quelques jaunes d'œufs durs coupez en quartiers, & l'assaisonnez de sel, poivre concassé, quelques gouffes d'ail bien hachées; avec le jus d'une demi-douzaine de citrons, & une bouteille de vin de Champagne. Faites bouillir le tout; observez que cela soit de bon goût. Si vous avez du bouillon de veau bien clarifié; mettez-y en une cuillerée: ensuite, prenez une ou deux crepines de mouton, ou de veau, ou de cochon, étendez-les dans une petite casserole ovale, & vuidez-y votre composition de Marbrée: étant froide, coupez un couple de tranches de l'épaisseur du petit doigt de chaque bout; pliez une serviette sur le plat où vous la voulez servir, y dressez votre Marbrée avec les tranches que

vous avez coupées, garnissez-là de persil, & servez pour Entrémets.

Marbrée de Poisson.

Prenez toutes sortes de Poisson; un couple d'anguilles; dépouillez-les & les nettoyez bien; une demi-douzaine de perches, videz-les, & les lavez de même; quelques éperlans ou goujons; des truites, si vous en avez; une demi-douzaine de lottes, autant de vives, quelques limandes ou carlets; quelques petits éturgeons, si vous pouvez les avoir; le tout étant bien nettoyé, mettez-le dans une casserole ou poissonnière; assaisonnez-le de sel, poivre, clous, basilic, thym, feuilles de laurier, deux ou trois bouteilles de vin blanc, quelques tranches de citron; achevez de les mouiller d'eau, & prenez garde que le poisson ne cuise trop, de peur qu'il ne se casse; étant cuit, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez refroidir dans son court-bouillon. Avant qu'il ne soit entièrement froid, commencez par tirer vos perches; écaillez-les; & étant écailées, rangez-les dans un plat: faites de même à l'égard des autres Poissons, chacun en leur particulier. Passez leur court-bouillon dans un tamis, & le laissez refroidir. Prenez ensuite, une marmite, mettez-y deux ou trois pintes d'eau, avec un couple de livres de corne de cerf, & la faites bien cuire. Quand vous verrez qu'elle sera cuite, passez-là dans une serviette; voyez ensuite, si votre gelée de Poisson est bien ferme; mêlez-là avec votre gelée de corne de cerf; mettez-les sur le feu: observez qu'elles soient de bon goût. Frottez une douzaine de blancs d'œufs, & les mettez dans votre gelée, avec

Avec le jus de trois ou quatre citrons. Votre gelée étant clarifiée, passez-la dans une chaufse, ou dans une serviette. Faites cuire une douzaine d'écrevices; prenez une casserole de la grandeur que vous voulez avoir votre Marbrée; mettez dans le fond en croix quatre écrevices; coupez en tranches, une orange & un citron; mettez en croix une tranche d'orange; & une tranche de citron; ajoutez-y une anguille tout de son long en tournant, une truite, une perche, une plie, quelques goujons ou éperlans; un éturgeon qui paroisse en dehors; ensuite, vous arrangerez des écrevices tout le long de votre casserole de distance en distance, des oranges & des citrons coupez en tranches, & des feuilles d'orangers: ensuite, vous mettrez dans le milieu de la casserole le Poisson qui vous paroitra le moins beau, & le plus beau tout autour. Tous vos Poissons étant mis dans votre casserole, ajoutez-y votre gelée que vous avez clarifiée; il faut que le Poisson baigne. Mettez ensuite, votre casserole dans un endroit frais, afin que votre Marbrée se gèle dans toutes les formes. Quand on veut servir cet Entremets à dîner, il faut le faire la veille. Deux heures avant que de servi, faites plier une serviette sur le plat dans lequel vous servirez votre Marbrée; ayez de l'eau bouillante dans une casserole plus grande que celle où est votre Marbrée; mettez une assiette volante qui contienne la grandeur de votre Marbrée; mettez la casserole où est votre Marbrée dans la casserole d'eau bouillante; ne l'y laissez qu'un moment, tournez-la sur le champ, & mettez-la dans son plat, & servez pour Entremets.

Gâteau de Lièvre.

Pour bien faire un Gâteau de Lièvre, il en faut deux. Dépouillez vos Lièvres; ensuite, débitez-les; gardez-en les filets, & faites hacher le restant de la chair de vos Lièvres, avec trois ou quatre livres de tranches de bœuf, & la chair d'un gigot de mouton, dont vous ôtez tous les nerfs; environ un couple de livres de lard, & un morceau de jambon. Hachez bien le tout ensemble, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil haché, ciboules hachées, une pointe d'ail, échalotes; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans une casserole; prenez environ une livre & demi de petit lard, coupez-le en petits dez, & autant de jambon; des filets de mouton de même, & vos filets de Lièvres de même; une demi-livre de pistaches échaudées, coupées de même en petits dez, des filets de poulardes de même, un quarteron d'amandes douces échaudées, & coupées de même; mettez le tout avec votre viande hachée; mettez-y six œufs, blancs & jaunes, & mêlez bien le tout ensemble. Prenez une casserole de la grandeur que vous avez envie de faire votre Gâteau, & la garnissez de bardes de lard; ensuite, mettez-y tout votre appareil; concassez les os de vos Lièvres, mettez les sur votre Gâteau, & le faites cuire au four: étant cuit, ôtez-en les os, & le laissez refroidir: étant froid, faites plier une serviette sur le plat où vous voulez le servir; faites chauffer votre casserole pour pouvoir en tirer votre Gâteau, & le presser dans son plat. Vous pouvez le paner de mie de pain, si vous le jugez à

pro-

propos, & lui faites prendre couleur au four, & le servez pour Entremêts.

Gâteau Royale.

Prenez trois ou quatre lapins, selon la grosseur dont vous voulez faire votre Gâteau; deux lièvres, un cuisseau de veau, & un gigot de mouton. Dépouillez vos lapins, désossez-les, gardez en les filets; faites-en hacher la chair avec un petit morceau de lard, & un petit morceau de jambon; étant bien hachée, assaisonnez-là de sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez-là dans un plat; faites la même cérémonie aux lièvres; prenez votre cuisseau de veau, levez-en la noix, & la mettez de côté; prenez le restant de votre cuisseau de veau, ôtez-en les peaux, & les nerfs, & le faites bien hacher, avec un morceau de jambon & un morceau de lard: étant bien haché, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes; faites la même cérémonie au gigot de mouton, excepté qu'il faut ajouter à celui-ci une pointe d'ail. Prenez un dindon & deux poulardes, levez-en la peau; gardez les ailes de poulardes seulement, & faites hacher le reste de leurs chairs, & du dindon, avec un morceau de lard, & un petit morceau de jambon; une tétine de veau blanchie: le tout étant bien haché, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes; levez votre farce dans un plat particulier, & tout le reste de même dans un plat particulier. Prenez ensuite, les filets de vos lapins, coupez-les en petits dez; un couple de tranches de jambon coupées en petits dez, un morceau de lard coupé en

petits dez; mettez le tout avec vos lapins hachés; quelques pistaches échaudées, & coupées en petits dez, un couple d'œufs, blancs & jaunes, & mêlez bien le tout ensemble; faites la même cérémonie à toutes vos autres viandes. Prenez ensuite, une serviette & l'étendez sur votre table; mettez-y deux bardes de lard à côté l'une de l'autre, ce qui veut dire deux bardes en longueur, & quatre en largeur: mettez-y un cordon de vos lapins de la grosseur d'un boudin, un de veau, un de mouton, un de lièvre, un de votre dindon, par-dessus le cordon de vos lapins, un cordon de mouton; remettez par-dessus vos lapins, un cordon de mouton; par-dessus le mouton, un cordon de dindon; par-dessus le veau, un cordon de lièvre; par-dessus le dindon, un cordon de lapins; ensuite, couvrez-les de bardes de lard tout autour; rôtissez-les bien dans la serviette, & attachez la serviette par les deux bouts. Prenez une casserole ovale, de la longueur de votre Gâteau Royal; garnissez-la de bardes de lard & tranches de veau: mettez-y votre Gâteau Royal, assaisonnez-le de sel, poivre, clous, basilic, quelques feuilles de laurier, une gouffe d'ail, oignons coupez en tranches; achevez de le couvrir de bardes de lard, tranches de lard, une bouteille de vin blanc; achevez de le mouiller de bouillon; couvrez votre casserole de son couvercle, & la mettez cuire, feu dessus & dessous. Votre Gâteau étant cuit, laissez-le refroidir dans sa braïse: étant froid, pliez une serviette sur le plat où vous le voulez servir; tirez votre Gâteau Royal, & le dépliez; coupez-en quelques tranches de chaque bout; dressez-le ensuite dans son plat; garnissez-le de tranches que vous
avez

avez coupées, avec du persil, & servez pour Entremêts.

Roûlade de Bœuf.

Prenez un flanchi de Bœuf, ouvrez-le en deux, & le batez bien avec un couperet; en suite, ayez des amandes douces, & des pistaches toutes échaudées, & deux douzaines d'œufs durs; étendez une serviette sur votre table; étendez-y votre flanchi de Bœuf; faites de gros lardons de lard & de jambon; faites-en un filet de travers en travers sur votre flanchi, de Bœuf, un de lard, un de jaunes d'œufs durs, un de jambon, un de pistaches, un de blancs d'œufs durs, dont vous avez tiré le jaune, un de lard, un de pistaches, un de jambon, un d'amandes, un de jaunes d'œufs durs; & continuez ainsi jusqu'à ce que votre flanchi soit plein; ensuite, assaisonnez-le de poivre concassé d'un bout à l'autre, de sel, fines herbes, fines épices, un peu d'ail bien menu; cassez un couple d'œufs, & les batez, & les semiez par-dessus; poudrez le tout d'un peu de farine; commencez à le rouler par l'endroit où vous avez mis les premiers jaunes d'œufs, afin que vos jaunes d'œufs se puissent trouver dans le cœur de votre Roûlade. Roulez-la ensuite dans votre serviette, le plus ferme qu'il vous sera possible, en serrant toujours par les deux bouts que vous atacherez avec une ficelle le plus ferme aussi que vous pourrez; ensuite, ficellez bien, serrez votre Roûlade, & la mettez cuire dans une braise, comme le Gâteau Royal ci-dessus. Etant cuite, vous la pouvez servir entière; ou par tranches, pour Entremêts froids.

Gâteau de Veau.

Prenez un bon cuisseau de Veau, & en gardez la noix : ôtez-en les nerfs & la peau ; coupez votre cuisseau en morceaux, & y mettez un morceau de lard, un morceau de jambon crud ; & un morceau de graisse de bœuf ; faites bien hacher le tout ; ensuite, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons & truffes ; si vous en avez, & une pointe d'ail ; mêlez bien le tout ensemble, ajoutez-y quatre œufs. Prenez ensuite, votre noix de Veau, ôtez-en les nerfs & la peau, & la coupez en petits dez avec du jambon, des pistaches, & des amandes douces ; mêlez de reste le tout ensemble, & garnissez une casserole de bardes de lard ; rangez-vous sur votre viande pour la grandeur de votre casserole ; mettez-y une crépine de Veau, & y vuidez votre viande ; enveloppez votre Gâteau du restant de la crépine, & mettez quelques bardes de lard par-dessus : mettez ensuite, votre Gâteau au four ; observez qu'il ne soit pas trop chaud : étant cuit, laissez-le refroidir, & le servez pour Entremets.

Entremets de Cochon de lait, en Galantine.

Après avoir bien échaudé votre Cochon de lait, & l'avoir vuide proprement, coupez-en la tête & les quatre piés ; prenez ensuite, la peau, commençant du côté du ventre, & prenez garde de ne la point couper, principalement sur le dos : étendez-la proprement sur la table, & ayez une farce composée de la manière qui suit. Formez-la avec la même viande

de

de votre Cochon de lait, un peu de rouëlle de veau bien tendre, un peu de jambon crud, du lard, un peu de persil & de ciboules hachées, fines herbes, sel, poivre, un peu d'ail haché, & des échalotes, avec quelques jaunes d'œufs pour lier la farce: étendez une serviette sur la table; ensuite, étendez-y votre peau de Cochon de lait; mettez sur cette peau un lit de farce; mettez après cela sur ce lit de farce, un filet de lard qui regne d'un bout à l'autre, un filet de jaunes d'œufs durs, un filet de pistaches, un filet de jambon, un filet d'amandes douces, un filet de lard, un filet de jaunes d'œufs durs, un filet de pistaches, un filet d'amandes, & continuez ainsi jusqu'à la fin; ensuite, mettez-y un lit de farce aussi mince que vous le pourrez; remettez-y par-dessus ce lit de farce des filets dans le même ordre que vous avez mis les premiers. Si vous avez des truffes vertes, mettez-y en aussi; & si vous avez de la farce de reste, mettez-la par-dessus, & roulez votre Galantine le plus adroitement qu'il vous sera possible, & la pliez dans une serviette le plus ferme que vous pourrez; liez ensuite, votre serviette par les deux bouts, & mettez cuire votre Galantine dans une braise, comme le Gâteau Royal. Etant cuite, vous la laissez refroidir, & la servez entière, ou coupée par tranches pour garnir toutes sortes d'Entremets.

Cochon au Perdoüillet.

Vous prenez un Cochon de lait bien échaudé & vuïdé; vous en coupez la tête, & le mettez en quatre quartiers. Foncez une casserole de bardes de lard, arrangez-y ensuite, vos quatre

quartiers avec la tête au milieu, & les assaisonnez de fines herbes & fines épices; c'est-à-dire, clous, muscade, macis & canelle; basilic; laurier, sel, poivre, deux rocamboles, oignons; citron verd, persil, ciboules. Après cela, couvrez votre Cochon de bardes de lard; mouillez-le d'une bouteille de vin blanc, & d'une cuillerée de bouillon; mettez votre casserole sur le feu, & observez que votre Cochon ne cuise pas trop. Etant cuit, laissez-le refroidir; dressez une serviette sur le plat où vous le voulez servir; tirez vos quartiers de Cochon; & les nettoyez proprement, afin qu'ils paroissent bien blancs; arrangez-les sur la serviette avec la tête au milieu, & servez pour Entremets.

Vous pourrez-les servir aussi pour Entrée, en les dressant dans un plat, avec une essence de jambon, ou un coulis d'écrevices, & en les servant chaudement. Une autre fois, si vous voulez encore servir ce plat pour Entrée chaude, faites un ragoût avec des ris de veau, champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu; mouillez-le d'un bon jus; & lorsqu'il est cuit, dégraissez-le, & le liez d'un bon coulis. Etant prêt à servir, vous tirez votre Cochon de votre marmite, & le mettez égoûter; ensuite, vous mettez la tête dans un plat, & les quatre quartiers à côté; mettez ensuite, votre ragoût dessus, & servez chaudement. L'on sert encore ce Cochon de lait pour Entrée, avec un ragoût de pois verts; une autre fois, avec une purée. Vous trouverez la manière de faire un ragoût de pois, & la purée, au Chapitre des Pois.

Cochon de lait à l'Allemande.

Ayez un Cochon de lait bien échaudé ; videz-le , & en tirez tous les os , tant des cuisses que des reins , & lui laissez les pâtes & la tête. Prenez une noix de veau , ôtez-en tous les nerfs & la peau , un morceau de lard , un morceau de graisse de bœuf , un morceau de jambon ; mettez le tout sur une table , & le faites bien hacher ; étant haché , assaisonnez-le de sel , poivre , fines herbes , fines épices , champignons , truffes , si vous en avez , persil , ciboules une petite pointe d'ail , & quatre œufs ; mêlez bien le tout avec vos côuteaux ; prenez ensuite , trois ou quatre tranches de jambon , & les coupez en dez ; la chair d'une poularde coupée en dez ; mêlez le tout avec votre farce , remplissez-en tout le corps de votre Cochon , & le cousez. Prenez une serviette un peu grande , couvrez-la de bardes de lard ; ensuite , mettez-y le dos de votre Cochon , arrangez ses deux piés de derrière sous ses cuisses , & que son museau vienne reposer sur ses deux piés de devant : ensuite , achevez de le couvrir de bardes de lard ; pliez-le bien dans cette serviette. Prenez une braisière de sa longueur , & la garnissez de bardes de lard & de tranches de veau , oignons coupez en tranches , branches de basilic , clous ; mettez-y votre Cochon , le dos dans le fond ; assaisonnez-le de sel & de poivre ; achevez de le couvrir dessus comme dessous ; mouillez-le de deux bouteilles de vin blanc , & achevez de le mouiller d'eau : mettez-le cuire ; ensuite , tout doucement feu dessus & dessous ; étant cuit , laissez-le refroidir dans sa braïse ; & étant froid , tirez-le de sa braisière ; dressez-le dans un plat
sur

sur une serviette bâtonnée, & le servez pour Entremêts.

Langues de Cochon Fourrées.

Prenez des Langues de Cochon, telle quantité qu'il vous plaira; faites-les échauder, seulement pour en pouvoir ôter la première peau; & pour cela, il ne faut pas que l'eau soit trop chaude: après, essuyez-les dans une nape, & ôtez un peu du gros bout pour les saler; ayez des grains de genèvre, & les faites sécher dans le four avec deux feuilles de laurier, un peu de coriandre; du thin, du basilic, & toutes sortes de fines herbes, du persil, & de la ciboule: tout ceci étant bien sec, il le faut piler dans le mortier, & le passer dans un tamis, il faut ensuite, avoir du sel pilé, & du salpêtre, les mêler ensemble avec le reste, & saler vos Langues dans un barquet, ou pot, les rangeant une à une, à mesure que vous les salez, séparément, & assaisonnez de toutes ces épiceries, à chaque rangée de Langues. Il le faut presser les unes contre les autres; & les ayant toutes salées; mettez dessus le pot une ardoise, avec une grosse pierre dessus; & les laissez six ou sept jours: tirez-les; ensuite, faites-les un peu égoutter, fourrez-les dans des boyeux de Cochon, coupez-les suivant la longueur de vos Langues, & faites entrer chaque Langue dans son boyau, & ficellez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une distance qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre; il faut que la fumée les domine: on les y laisse quinze ou vingt jours, jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Si elles sont bien faites, elles

elles se garderont toute une année : on les fait cuire pour cela , dans de l'eau avec un peu de vin rouge , quelques oignons , & des clous de girofle ; étant cuites , on les sert par tranches , ou entières , comme l'on veut , froidement & pour Entremêts. On fait des Langues de mouton , & des Langues de veau fourrées de la même manière.

Piés de Cochon à la sainte Menoux.

Il faut prendre les Piés , qu'ils soient bien propres , & coupez en deux ; méttant entre les deux morceaux , une tranche de lard de la largeur d'un pouce , & deux brochettes de bois , une de chaque côté bien ficellée afin qu'ils se tiennent bien droite ; garnissez une marmite de bardes de lard , faites un lit de Piés & de fines herbes , & de bardes de lard : vous continuez de même jusqu'à la fin ; mettez-y ensuite , un bon verre d'esprit de vin , de la coriandre , du laurier , une bouteille de vin blanc , & de bouillon ; couvrez le tout de bardes , & mettez un peu de pâte autour du couvercle de la marmite ; faites-les cuire feu dessus & dessous , tout doucement , environ dix ou douze heures , plus ou moins. Quand il sont cuits , & refroidis , vous les panez proprement , & les faites griller , pour les servir tout chaud en Entremêts. On les accomode aussi avec moins de frais ; en prenant au lieu de lard , de la panne de Cochon ; en les faisant cuire de la même manière. Une autre fois , trempez les Piés dans une sausse blanche , bien liée , les panez , & les faites griller , & les servez chaudement pour Entremêts. Une autre fois , vous les trem-

trempez dans de l'œuf, les panez; ou bien dans une pâte légère, & les faites frire.

Entremêts d'une Hure de Sanglier.

Faites couper votre Hure de Sanglier, le plus près des épaules que l'on peut, & la faites brûler à un feu clair; étant brûlées, vous la ratifiez avec votre couteau; il faut avoir une pelle à feu toute rouge, & la passez par-dessus votre tête de Cochon, là où le poil ne sera pas brûlé; étant brûlé, comme il faut, ôtez-en les bajoux, & dépouillez le museau, desossez le cou, & en ôtez l'os, & tirez la cervelle de votre tête dans l'endroit où vous coupez l'os du cou, & mettez la tête dégorger à l'eau fraîche; ensuite, tirez-les égoûter, & lardez-là de gros lard bien assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; sans percer la peau; mettez-les dans un barquet; ou casserole; assaisonnez-les de fines herbes, fines épices, du salpêtre pilé, du sel en abondance; couvrez-là, & la mettez dans un endroit frais, la laissez sept ou huit jours dans le sel; ensuite, tirez-là, & la pliez dans un linge, & la mettez cuire dans une marmite avec sept ou huit boîtes de bon vin, laurier, basilic, thym, & oignons; achevez de remplir votre marmite d'eau, & la mettez au feu; faites cuire, & prenez garde que votre Hure ne cuise trop; étant cuite, ôtez-là du feu, & la laissez refroidir; étant froide, tirez-là égoûter, & pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, & la dressez dessus pour Entremêts.

Autre Hure de Sanglier à l'Allemande.

Brûlez vôtres têtes comme l'autre ci-dessus, & la mettez au sel pendant vingt-quatre heures; ensuite, mettez-la cuire dans une marmite toute son entier, sans ôter aucun os; mettez-y sept ou huit bouteilles de vin blanc, des oignons, basilic, du thim, laurier, clous de girofle, du sel, poivre; achevez-la de remplir d'eau, & la faites cuire: étant cuite, laissez-la refroidir dans son court-bouillon, & la servez tout comme l'autre ci-devant pour Entremêts. Et quand elle reviendra de la table, vous la remettrez dans son court-bouillon; observez qu'elle y trempe bien; continuez de même; jusques à ce que la Hure soit à manger; elle se garde un ou deux mois dans son court-bouillon. Vous pouvez conserver la précédente de la même manière, étant toujours remise dans son court-bouillon, après qu'elle revient de table.

Jambon de Poisson.

Prenez de la chair de carpes, d'anguilles, & de saumons frais, & des laitances de carpes, que vous hacherez, & pilerez dans un mortier; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & beurre frais, & formez-en une manière de Jambon, sur les peaux de carpes: vous enveloperez le tout dans un linge, que vous coudrez bien serré, & le ferez cuire avec moitié eau-de-vie, & moitié vin, & fort peu d'eau; assaisonné de clous, laurier & poivre; laissez-le refroidir dans son court-bouillon. Vous le pouvez aussi couper par tranches, comme le véritable Jambon. On peut imiter de la même manière

re, une élanche, ou épaule de mouton, comme aussi des poulets, & des pigeons, des poulardes, dindons, canards, &c. Pour qu'il soit bien, vous formerez le gras de chairs de brochets, & de perches, & laisserez toujours la même composition.

Jambon à la Braïse.

Prenez un Jambon, & le parez proprement, & le faites tremper, sept ou huit heures; ensuite, foncez une braisière de quelques tranches de bœuf & bardes de lard, & y mettez votre Jambon, assaisonné d'ognons, persil en branches, basilic, thym, laurier; & le mouillez d'eau; ensuite, mettez-le sur le feu à cuire; étant à moitié cuit, mettez-y une bouteille ou deux de vin blanc; étant cuit, vous le tirez égoûter de sa Braïse, & en ôtez la couëne, & vous le dressez dans son plat avec une poivrade liée dessus, & le servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous le pouvez cuire de même, & le paner de mie de pain, & lui faire prendre couleur, & le servir froid pour Entremets.

Jambon en Crêpine.

Prenez votre Jambon, & le parez, & le faites cuire tout comme l'autre ci-devant marqué; étant cuit, tirez-le, & lui ôtez la couëne, & une partie du gras; faites une farce comme ceci: prenez toutes sortes de blancs de volailles cuites, la quantité que vous jugerez à propos, une tétine de veau blanchis, & un morceau de lard blanchi, du persil, & ciboules hachées, quelques champignons hachez; assaisonnez de sel, poi-

poivre; fines herbes, & fines épices; hachez le tout, & y mettez un morceau de mie de pain cuite dans du lait; ensuite, mettez-le dans le mortier, & le faites piler avec quelques jaunes d'œufs: le tout étant pilé, mettez-le sur votre Jambon à la place de la graisse que vous avez ôtée de votre Jambon, l'enveloppez d'une Crêpe bien proprement, & l'atachez sur la farce; ensuite, arrosez-le avec du beurre, & le panez de mie de pain, & le mettez au four à prendre couleur; étant de belle couleur, dressez-le sur son plat, & une poivrade liée par-dessous, & servez pour Entrée. Ou bien garnis d'épinars, ou de choux-fleurs, tous les deux peuvent aller à la fois, ou bien des poulets; ou des pigeons, & y mettez une essence de Jambon dessus, ou du beurre lié.

Jambon à l'Angloise.

Prenez un Jambon; & le parez; ensuite; mettez-le à tremper: étant trempé, mettez-le à cuire dans de l'eau; assaisonnez de persil, & oignons, & fines herbes; votre Jambon étant cuit, tirez-le égoûter, & en ôtez la coiffe; & dressez-le dans son plat proprement, garnis de choux-fleurs cuits avec un couple de pigeons, & poulets bouillis, avec une sausse blanche liée dessus vos pigeons & poulets, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous pouvez y ajouter, panais, carotes, navets, choux de Savoie, épinars. On le sert aussi seul, & toutes les legumes dans un autre plat, & les sausses différentes, de même, en particulier.

Jambon pour Entremets, bouilli.

Prenez un Jambon, & le parez; ensuite, mettez-le à tremper dans de l'eau, cinq à six heures; mettez-le dans un linge avec une poignée de foin, & le mettez cuire avec de l'eau, assaisonné d'ognons, fines herbes; étant cuit, laissez-le à moitié refroidir: ensuite, tirez-le, & en lèvez la couenne fort adroitement; si la couleur est belle, vous le laisserez comme cela, & en servant, vous le poudrez d'un peu de poivre concassé, & de persil haché; étant froid, servez-le pour Entremets. Une autre fois vous pourrez le panner, & faire prendre couleur au four ou avec une pelle à feu rouge.

Jambon à la broche.

Prenez un Jambon, & le parez, & le mettez à tremper six ou sept heures, & l'embroché; ensuite, mettez-le au feu à cuire; & pendant qu'il cuira, arrosez-le d'eau chaude, que vous tenez dans un chaudron tout prêt sur le feu; étant presque cuit, ôtez toute l'eau, & la couenne du Jambon, & l'arrosez de deux bouteilles de vin d'Espagne; étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat, & mettez une petite poivrade liée dessous, & le servez pour Entremets. Cette sorte de Jambon se sert également pour Entrée, comme pour Entremets; il se sert aussi également froid pour Entremets.

*Jambon cuit à la broche, manière
Hollandoise.*

Parez votre Jambon; ensuite, le faites bouillir à grand eau, trois ou quatre heures; & puis,
vous

vous le retirerez; après quoi, vous en tirerez la peau, & le piquerez d'une cinquantaine de clous de girofle, & le mettrez à la broche, & au feu, pendant deux ou trois heures, selon qu'il est gros: étant cuit, servez-le avec un jus dessous, ou poivrade liée, ou avec de la moutarde, & du jus ensemble, avec du vinaigre. On sert aussi toutes ses sausses en particulier dans des saussières, & le Jambon à part.

Jambon cuit sans Feu & sans Eau.

Prenez un bon Jambon, parez-le, en ôtez tout ce qui est mauvais tout autour, levez-en la peau; étendez ensuite une nape, & vous mettrez dans un des bouts, du thin, du basilic, & du laurier: ensuite, mettez-y votre Jambon du côté du gras, & l'assaisonnez dessus comme dessous, en y ajoutant des clous de girofle, & du poivre: faites-lui faire un tour de plie dans la nape; arrosez-le de quelques verres d'Eau-de-vie; achevez de le plier dans votre nape; & ensuite, une toile cirée par-dessus, & puis des cordes de foin tout autour bien serrées les unes contre les autres: enterrez-le, ensuite, dans le fumier de cheval, pendant quarante heures, que le fumier soit de deux piés d'hauteur tout autour, tant dessus que dessous, après vous l'en retirerez, & le servirez comme un autre Jambon. Une autrefois, vous pourrez le faire cuire de même sans en ôter la peau, & le servir froid.



CHAPITRE VI.

Des Ragoûts pour les Entrées & Entremêts.

Ragoût d'Ecrevices, en gras.

Epluchez des Ecrevices, & en prenez les queues que vous mettez sur une assiette; avec de petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre; passez le tout dans une petite casserole, avec un peu de lard fondu ou beurre: étant passé, mouillez-le de jus, & le mettez mitonner à petit feu; étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez de coulis d'Ecrevices, & le mettez sur des cendres chaudes, & prenez garde qu'il ne bouille, de peur que le coulis ne tourne; mettez-y dans la saison, des pointes d'asperges, & quelques petits cus d'artichaux; observez que le Ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremêts. Ce Ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées aux Ecrevices.

Ragoût d'Ecrevices, en maigre.

Faites cuire vos Ecrevices; étant cuites, épluchez-les bien, & en ôtez les queues, que vous mettez à part sur une assiette, avec de petits

ts champignons, quelques truffes coupées par tranches, & mousserons: passez le tout dans une casserole, avec un peu de beurre: étant passé, mouillez-le d'un bouillon de poisson; & le mettez mitonner à petit feu: étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez de coulis d'Ecrevices; voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets. Ce Ragoût sert pour des Entrées maigres aux Ecrevices.

Ragoût d'Huitres, au blanc.

Faites blanchir des Huitres, la quantité que vous jugerez à propos dans leur eau; étant blanchies, tirez-les égoutter, & ne perdez point l'eau: mettez dans une casserole un morceau de beurre; ciboules hachées; passez le tout un moment sur le feu, & le poudrez d'une pincée de farine, & le mouillez de leur eau, & un peu de bouillon, & les assaisonnez d'un peu de poivre, & y mettez vos Huitres, & les liez avec une liaison d'œufs, persil haché, un peu de muscade, & un jus de citron. Observez qu'il soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entremets, ou pour toutes sortes de volailles ou poisson.

Ragoût d'Huitres, en maigre.

Ayez des Huitres, la quantité que vous jugerez à propos, & les mettez dans une casserole avec leur eau, & leur faites faire deux ou trois tours sur le fourneau, & les retirez; ensuite, tirez-les de la casserole, une à une, & les mettez sur une assiette; passez dans une casserole,

avec un peu de beurre, de petits champignons, quelques mousserons, & les mouillez de bouillon de poisson, ou autre: assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, & d'un bouquet, & les mettez mitonner à petit feu: étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez de coulis, & y mettez les Huitres: voyez que le Ragoût soit d'un bon goût; prenez garde que les Huitres ne bouillent, dressez-les proprement dans un plat, & les servez chaudement pour Entremets. Ce Ragoût se sert pour des Entrées en maigre, aux Huitres,

Autre Ragoût d'Huitres, en maigre.

Ayez des Huitres, & les mettez dans une casserole; prenez de petits champignons, avec un peu de ciboules hachées, & un peu de persil; mettez un peu de beurre dans une casserole sur un fourneau, & y mettez un peu de farine, & les faites roussir: étant roux, mettez-y les champignons, la ciboule & les Huitres, & leur faites faire sept ou huit tours, & les mouillez d'un peu d'eau des Huitres, & d'un peu de bouillon de poisson, & y mettez un peu de poivre. Il faut prendre garde que les Huitres ne bouillent pas beaucoup; achevez de le lier avec votre coulis, où avec un coulis d'écrevices, & un jus de citron: voyez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & vous en servez pour toutes sortes de viandes qui demandent un Ragoût d'Huitres.

Ragoût d'Huitres, aux blanc.

Prenez une casserole, & y mettez une pincée de
de

de persil blanchi & haché, de la muscade, du poivre concassé, la moitié d'un citron coupé en petits dez, un anchois haché, un morceau de beurre manié, le jus d'un citron, l'eau de vos Huitres, & mettez-les sur le feu pour lier votre sauce: observez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat pour Entremets, & servez chaudement. Ce Ragoût peut servir pour des Poulets, ou autres Volailles, & pour du Poisson.

Ragoût de pointes d'Asperges.

Coupez les pointes d'Asperges, & les faites blanchir: vos pointes d'Asperges étant bien blanchies, mettez-les dans une casserole avec du coulis & un peu d'essence de jambon, & les faites mitonner à petit feu; étant cuites à propos, jetez-y la grosseur d'une noix de bon beurre, manié avec un peu de farine, & les remuez de tems en tems; observez que le Ragoût soit d'un bon goût, & lui donnez une petite pointe de vinaigre, & servez chaudement. Vous pouvez vous en servir pour toutes sortes de volailles & autres viandes.

Asperges au blanc.

Coupez vos Asperges comme celles ci-dessus, & les faites blanchir de même: mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez quelques tours sur le feu; poudrez-les d'une pincée de farine; mouillez-les de bouillon, & les assaisonnez de sel, poivre; laissez-les mitonner; faites une liaison de jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, & y mettez un peu de muscade. Vos Asperges étant de bon goût, liez-

les, & vous en servez pour mettre sous des fricandeaux; ou autres Viandes que vous jugerez à-propos.

Ragoût de Chicorée.

Prenez de la Chicorée bien blanche, l'épluchez, & la faites blanchir dans de l'eau bouillante: étant blanchie, tirez-la, & la mettez dans de l'eau froide, & la pressez bien; mettez-la sur une table, & lui donnez quelques coups de couteau, & la mettez dans une casserole, la mouillez d'un coulis clair de veau, & de jambon, & la mettez mironner à petit feu: étant mironnée; voyez qu'elle soit d'un bon goût; si elle n'étoit pas assez liée, mettez-y un peu d'essence de jambon, & un peu de coulis, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à la Chicorée.

Autre Ragoût de Chicorée.

Prenez de la Chicorée bien blanche, l'épluchez, & la faites blanchir dans de l'eau bouillante: étant blanchie, tirez-la, & la mettez dans de l'eau froide; & la pressez bien; mettez-la sur une table, & lui donnez trois ou quatre coups de couteau; mettez-la dans une casserole avec un bon morceau de beurre, & la passez quelques tours sur un fourneau; poudrez-la d'une pincée de farine, & la mouillez d'une cuillerée de bouillon, & l'affaïsonnez de sel, poivre: observez qu'elle soit d'un bon goût, & la liez d'une liaison de jaunes d'œufs. Cette Chicorée vous peut servir pour toutes sortes de fricandeaux, & côtelettes de veau, & filets.

Autre Ragoût de Chicorée.

Prenez de la Chicorée, épluchez-la, & n'en prenez que les côtes, qu'elle soit longue comme la moitié du doigt; il y faut faire cette cérémonie à cinq à six pieds de Chicorée; & ensuite, faites-les blanchir; étant blanchis, tirez-les dans l'eau fraîche, les égouttez bien, les pressez, & les mettez dans une casserole avec du jus & du coulis, & les mettez sur un fourneau à mitonner tout doucement; observez qu'elle soit d'un bon goût, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à la Chicorée.

Ragoût de Celeri.

Prenez des piés de Celeri, les épluchez, & les mettez cuire dans une eau blanche; étant cuits, tirez-les, les pressez, & les mettez dans une casserole avec du coulis, & les mettez mitonner à petit feu: étant cuits, liez-les sur un fourneau avec la grosseur d'une noix de bon beurre frais, manié de tant-soit-peu de farine, & remuez toujours la casserole: voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, lui donnez une petite pointe de vinaigre, qu'il ait un bel œil, qu'il ne soit point trop lié, & le servez pour toutes sortes de viandes, & pour toutes sortes d'Entrées au Celeri. Une autre fois, au lieu de le mouiller avec du jus, mouillez-le avec du bouillon, & un morceau de beurre manié dedans, & le liez avec une liaison d'œufs, ou d'un coulis à la Reine. Vous pouvez le faire en maigre, comme en gras, en vous servant de jus, ou de bouillon-maigre ou gras.

Saufte à l'Ozeille, en gras.

Faites éplucher de l'Ozeille, & en ôtez les queuës; mettez une casserole sur un fourneau à moitié pleine d'eau, & lorsqu'elle bouë, mettez-y l'Ozeille ensuite, la tirez, & la mettez égoutter; pressez-là bien, comme si c'étoit des épinars: étant pressée; mettez-là dans une casserole, la mouillez de coulis, & vous l'assaisonné de sel, & de poivre, & la mettez mitonner à petit feu: étant mitonnée, mettez-y un peu d'essence de jambon; voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à l'Ozeille.

Ragoût d'Ozeille, en maigre.

Faites éplucher de l'Ozeille, & en ôtez les queuës; mettez-les dans l'eau: étant lavées, faites-les égoutter; & après les avoir bien égouttées, hachez-les, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, muscade, sel, poivre, & persil, ciboules hachées, champignons, si vous en avez; mettez-là sur le feu tout doucement: étant cuite, mettez-y un morceau de beurre manié dans la farine, & le lié d'une liaison d'œufs proportionnée à la grandeur de votre Ragoût; observez qu'il soit de bon goût, & vous en servez pour des œufs à l'Ozeille, & du poisson grillé, & pour toutes sortes de choses qui sont mises à l'Ozeille. Vous pouvez passer l'Ozeille en gras de même, sans la faire blanchir, en y ajoutant quelques cœurs de laitues, du coulis & du jus.

Laituës à la Dame Simonne.

Il faut prendre des Laituës-pommées, & les faire blanchir, seulement qu'elles ayent sentis la chaleur de l'eau; tirez-les, & les faites égoutter; prenez de la chair de poulets, ou des blancs de chapons cuits, que vous ferez hacher avec quelques morceaux de jambon, quelques champignons, du persil, ciboules, une tétine de veau, un peu de lard blanchi, un peu de mie de pain bouillie avec la crème, quatre à cinq jaunes d'œufs crus, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; étant bien hachée, prenez vos Laituës, pressez-les bien une à une; tenez votre Laituë dans la main du côté du pié, & étendez feuille par feuille sans les casser, jusqu'au petit cœur que vous ôtez, & vous remplacez avec un morceau de cette farce, & rélevez un rang de fetilles; & ensuite de la farce; continuez de même jusqu'à la fin, & les ficellez bien; vous continuez de les farcir toutes de même: garnissez une casserole de roüelle de veau, que vous coupez par tranches, avec des bardes de lard, quelques tranches d'ognons, & vous y arrangez vos Laituës qui sont farcies, & les assaisonnez de sel, poivre, cloux, fetilles de laurier, basilic, & les achevez de couvrir de bardes de lard dessus comme dessous, & les faites cuire: étant cuites, tirez-les égoutter, & les défilées, & les dressez dans leur plat, & mettez par dessus un coulis blanc, ou essence de jambon; dont vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis, & servez chaudement pour hors d'œuvre. Ces sortes de Laituës peuvent aussi servir pour toutes sortes d'Entrées,

trées, pour des Terrines, pour garniture de Potage.

*Autre Laituës à la Dame Simonne, &
frites.*

Vos Laituës étant farcies & cuites à la brai-
se, comme ci-devant, vous les tirez, les défi-
celez, & les laissez égoûter; vous batez trois
ou quatre œufs en omelette; trempez vos Lai-
tuës une à une dedans, & les panez d'une mie
de pain bien fine, & bien blanche; & les fai-
tes frire dans du sein-doux, & qu'elles soient d'u-
ne belle couleur; vous les servez chaudement
pour hors d'œuvre.

*Ragoût des Laituës pour toutes sortes
d'Entrées.*

Prenez des Laituës-pommées, & en levez les
feuilles, qu'il n'y reste que le cœur; lavez-les;
& les faites blanchir dans l'eau bouillante; étant
blanchies, tirez-les dans l'eau froide, les égoû-
ter, les pressez bien, & les mettez dans une
casserole avec une cuillerée de bon bouillon;
faites-les cuire tout doucement; étant cuites;
tirez-les, égoûtez-les, & les mettez dans une
autre casserole avec un peu de jus & de coulis;
laissez-les mitonner tout doucement; observez
qu'il soit d'un bon goût; mettez-y un jus de ci-
tron, & vous en servez pour toutes sortes de
volailles. Vous pouvez aussi vous en servir
pour toutes sortes de Viandes de boucherie.

Une

Une autre fois, quand vous les aurez pressées, vous les mettrez dans une casserole avec de bon bouillon, & un morceau de bon beurre, une pincée de fleur de muscadé; laissez-les cuire tout doucement: étant cuites, mettez-y une petite poignée de mie de pain, pour les lier: observez qu'elles soient d'un bon goût; vous pouvez les servir seules, ou avec telles viandes que vous jugerez à propos d'y mettre dessus,

Ragoût de Côtons de Pourpier.

Prenez des Côtons de Pourpier, les coupez de la longueur du doigt; les épluchez bien; & les faites cuire à demi dans une eau blanche, de la même manière que les cardes: étant bien blanchis, tirez-les, & les mettez égoûter; ensuite, les mettez dans une petite casserole avec du coulis & jus; mettez-les mitonner à petit feu: étant cuits, vous y mettez la grosseur d'un œuf de beurre, manié de tant-soit-peu de farine, & remuez la casserole; voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & lui donnez une petite pointe de vinaigre; ce Ragoût de Côtons de Pourpier, sert pour toutes sortes d'Entrées en fricandeaux, comme fricandeaux de veau, fricandeaux de poulets, fricandeaux de cuisses de dindons, & fricandeaux de pigeons, fricandeaux de mouton, & pour des Entrées qu'on veut servir aux Côtions de Pourpier.

Ragoût de Concombres.

Prenez des Concombres, les épluchez, & les coupez en deux; ôtez-en le dedans, & les taillez en

en olives; il faut les mettre mariner dans du vinaigre, sel, poivre, oignons coupés en tranches, & les y laisser un couple d'heures: étant marinés, mettez-les égoutter; ensuite, prenez une casserole avec un peu de lard fondu, mettez-les sur le fourneau, & mettez les Concombres dedans, & les passez; étant passés, mouillez-les de jus, & les mettez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissez-les, & les liez de coulis; observez que le Ragoût soit de bon goût, & vous en servirez pour toutes sortes d'Entrées aux Concombres cuits à la broche, ou à la braise.

Ragoût de Concombres, d'une autre façon.

Prenez des Concombres, & après les avoir épluchés, coupez-les en quatre, ôtez-en le dedans, coupez-les par petites tranches, & les mettez dans une casserole à mariner, avec un peu de sel, poivre, oignons coupés en tranches, un peu d'eau, & un peu de vinaigre: étant marinés, prenez un linge blanc, & les mettez dedans, & pressez bien pour en tirer l'eau; ensuite, mettez une casserole avec du beurre ou lard sur le feu bien allumé, avec vos Concombres, les passez, & les poudrez d'un peu de farine, & les mouillez de jus, & les laissez mitonner tout doucement: observez qu'ils soient de bon goût, & les dégraissez bien; vous vous en servirez pour tout ce qui est marqué au Ragoût de Concombres, cela dépendra de l'Officier qui travaille, de les défigurer comme bon lui semblera.

Autre Ragôit de Concombres.

Prenez des Concombres, & les épluchez, ôtez-en le dedans, & les coupez en filets; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon du derrière de votre marmite, au feu; étants cuits, tirez-les & les égouttez; mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis & d'essence, & les laissez mitonner: observez qu'ils soient de bon goût, & vous en servirez pour des filets de poulardes, dindons, ou poulets, & là ou bon vous semblera. Vous les pouvez mettre au blanc, en les mouillant de bouillon, & un morceau de beurre manié, & les liez d'une liaison d'œufs.

Ragôit de Concombres Farcis.

Prenez des Concombres, & les épluchez; ensuite, vuidez-les, & les faites blanchir à l'eau bouillante; si-tôt qu'ils auront fait un bouillon, tirez-les, & les mettez à l'eau fraîche; faites une petite farce comme ce qui suit. Prenez un petit morceau de veau, un petit morceau de jambon cuit, une tétine blanchie, un morceau de graisse de bœuf, avec un morceau de lard; hachez bien le tout, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, quelque peu de champignons, si vous en avez, persil, ciboules bien hachées; mettez-y un morceau de mie de pain bouillie dans du lait, & deux jaunes d'œufs: le tout étant bien haché, farcissez-en vos Concombres; ensuite, prenez une casserole, mettez-y quelques bardes de lard, & y arrangez vos Concombres, & les mouillez du derrière de votre marmite, assaisonné de sel, quelques tranches

ches d'ognons, & les mettez cuire; étant cuits, tirez-les, égouttez-les, & les mettez dans une casserole, avec du coulis & d'essence, & vous en servez pour mettre à des poulets, des poulards, des dindons, & à ce que vous jugerez à propos; au lieu de la chair de veau, vous pouvez vous servir de chair de toutes sortes de Volailles cuites à la broche.

Concombres en Matelotte.

Epluchez vos Concombres comme ceux ci-devant, & les vuidez par un bout, & les faites blanchir, & les farcissez d'une farce composée de chair de Volailles, lard blanchis, tétine de veau, & liez d'une mie de pain cuite dans du lait, & jaunes d'œufs; observez qu'elle soit d'un bon-gôût, & les farcissez comme les autres ci-devant, & les faites cuire de même; étant cuits, tirez-les égoutter, & les mettez dans une casserole avec un peu d'essence, & un jus de citron, & les laissez mitonner un moment, & les dressez dans leur plat, & les servez chaudement. Une autre fois vous les poudrez de parmesan rapé, & les ferez prendre couleur au four, & servez-les pour Entremets.



CHAPITRE VII.

Des Issuës & Abatis de Volailles.

Grosse Entrée de Tête de Bœuf, à l'Angloise.

Prenez la moitié d'une Tête, la laissez tremper quelque tems, & la nettoyez bien proprement; vous la mettrez cuire dans un bon assaisonnement, la bien écumer; vous y mettrez des oignons, carotes, sel, clous, masifs, un peu de laurier, coriandre, fines herbes; quand elle sera à moitié cuite, vous y mettrez trois ou quatre bouteilles de la plus forte bière, que vous pourrez trouver, & la laisserez mitonner bien long-tems; vous servirez la Tête garnie de persil, citrons; & servez le bœuf à part.

Entrée d'Ailerons de Dindons.

Prenez des Ailerons de Dindons, échaudez-les; étant bien épluchez & échaudez, faites-les blanchir: étant blanchis, coupez-en le petit bout, & cassez l'os avec votre couteau dans le milieu de l'Aileron. Marquez-les dans une casserole; mettez-y quelques champignons, un morceau de beurre, & un bouquet, fait de persil, ciboules, une branche de basilic, & trois clous de dans; le bouquet étant ficelé, mettez-le avec vos Ailerons sur le feu, & les passez quelques
Tome III. I tours;

tours, poudrez les d'une pincée de farine, & les mouillez de bouillon. Étant mouillés, assaisonnez-les d'un peu de sel, poivre, & les laissez cuire tout doucement: étant cuits, faites une liaison de cinq jaunes d'œufs, & les délayez avec un peu de crème ou de lait; mettez-y un peu de muscade, un couple d'échalotes hachées bien menues; observez que votre fricassée soit d'un bon goût, & la liez; étant liée, mettez-y une pincée de persil haché, & un jus de citron; & la dressez dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement pour Entrée ou pour hors d'œuvre. Vous pouvez mettre votre fricassée au roux, en la mouillant de jus; & étant cuite, la lier de votre coulis.

Autres Ailerons de Dindons, au blanc.

Vos Ailerons étant échaudés, & blanchis, & bien propres, garnissez le fond d'une casserole, ou d'une marmite, de bardes de lard, & y arrangez vos Ailerons, & les assaisonnez de sel, & de poivre, quelques tranches d'ognons, branches de basilic, feuilles de laurier, quelques tranches de citrons, deux ou trois clous, achevez de les couvrir de bardes de lard, & les mouillez de bouillon, qui surmonte tant soit peu vos Ailerons; si vous n'avez pas de bouillon, mouillez-les d'eau, ils en seront beaucoup plus blanc. Ensuite, mettez-les cuire tout doucement, & prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop. Faites un petit ragoût de la manière qui suit. Prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, & un bouquet; mettez-y des champignons coupés par tranches, passez-les quelques tours sur le feu, poudrez-les d'une pincée de farine, & les

les mouillez de bon bouillon ; laissez-les mijoter quelque tems. Vos Ailerons étant cuits , tirez-les égoutter , & les dressez dans le plat que vous voulez servir : observez si vôtre petit ragoût de champignons est de bon goût , & le liez d'une liaison de jaunes d'œufs , de la même manière que celle ci-dessus ; vôtre ragoût étant lié , mettez-y un jus de citron , & le mettez par-dessus vos Ailerons , & servez chaudement pour Entrée ou pour hors d'œuvre. Vous pouvez les servir dans une terrine de la même manière , ou bien les passer avec vos champignons. Les Ailerons de poulets , & poulardes , vous les pouvez passer de même ; vous pouvez les mettre au roux en les mouillant de bouillis & de jus

Autre Entrée d'Ailerons , aux fines herbes.

Prenez des Ailerons de Dindons , échaudez-les ; étant échaudez & blanchis , garnissez le fond d'une casserole ou marmite de bardes de lard , & de tranches de veau , & y arrangez vos Ailerons ; assaisonnez-les de sel , poivre , quelques tranches d'ognons , branches de basilic , feuilles de laurier , quelques tranches de citron , deux ou trois clous ; achevez de les couvrir de bardes de lard & de veau , mouillez-les d'un peu de bouillon , & d'une demie bouteille de vin blanc ; couvrez-les & les mettez cuire ; étant cuits , tirez-les , & les panez de mie de pain bien fine ; étant panez , arrangez-les sur un plat , & leur faites prendre couleur au four , ou bien sur le gril , & les dressez pour hors d'œuvre. Vous pouvez les faire frire , en les ayant trempés dans de l'œuf & panez ; & vous en servez pour hors d'œuvre , ou pour gar-

niture de quelques pièces, comme pièce de bœuf. Les Ailerons de chapons, de poulardes, & de poulôts, se font de la même manière que les Ailerons de Dindons ci-dessus.

Autre Entrée d'Ailerons de Dindons, en Salipicon glacé.

Prenez des Ailerons de Dindons; étant échaudés & blanchis cassez l'os, & tirez-le par le gros bout; tirez-en les os le plus adroitement qu'il vous sera possible, & les remplissez d'un petit Salipicon, dont voici la manière de le faire. Coupez du jambon en petits dez, selon la quantité que vous avez d'Ailerons; coupez des champignons de même, quelques truffes vertes, si vous en avez; quelques filets de volailles aussi coupez en petits dez; mettez votre jambon coupé en petits dez dans une petite casserole, pour le faire suer, avec un peu de beurre; poudrez-le d'une pincée de farine, mettez-y un peu de ciboules hachées, un peu de persil, & le mouillez d'un peu de jus: ensuite, mettez-y vos champignons coupez en petits dez, avec vos petits dez de truffes, & de volailles; laissez-les cuire un petit moment: observez qu'ils soient d'un bon goût, & y mettez un jus de citron. Il faut qu'il n'y reste point de sausse, & que le Salipicon soit simplement lié: remplissez-en le gros bout de vos Ailerons; étant pleins, confisez-les, & les faites piquer de petit lard: étant piqués, mettez-les dans une casserole avec quelques tranches de veau & de jambon, un bouquet, deux petits oignons, une barde de lard par-dessus; mouillez-les d'une cuillerée de bon bouillon, & les

les faites cuire; étant cuits, tirez vos Ailerons; & les tenez chandement; passez leur bouillon dans un tamis de soie, & le remettez dans la casserole sur le feu; faites-le rarir jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel, ce qui s'appelle glace; remettez vos Ailerons dedans, & les tenez sur des cendres chaudes, afin qu'ils se glacent plus aisément. Étant glacez, & prêts à servir, ôtez-les en le fil, dressez-les dans leur plat; mettez dans leur casserole un peu de jus & de coulis, avec un jus de citron; passez-le dans un tamis de soie, mettez-le sous vos Ailerons, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Langues de Mouton.

Prenez des Langues de Mouton, & les mettez à dégorger dans de l'eau; jetez-les ensuite dans de l'eau chaude pour en ôter la peau; étant blanchies, mettez-les cuire dans une marmite, avec de l'eau, des oignons, sel, poivre, clous, fines herbes, du laurier; étant cuites, vous vous en servez pour toutes sortes de Ragoûts.

Langues de Mouton à la St. Geran.

Prenez des Langues de Mouton, & les coupez par tranches bien minces: faites un lit de ces tranches dans le plat que vous voulez servir; mettez-y par-dessus un peu de persil bien menu, de la ciboule, un peu de fines herbes, un peu de poivre; arrosez-les d'un peu de coulis; refaites un lit de tranches de Langues, assaisonnez-les de même, & continuez jusqu'à ce que votre plat soit plein; panez-les de mie de pain, & leur faites prendre couleur

au four, & les servez chaudement pour hors d'œuvre.

Langues de Mouton piquées.

Prenez des Langues de Mouton, & les faites piquer de petit lard; étant piquées, mettez-les sur un hâtelier, & achevez de les faire cuire à la broche; étant cuites, dressez-les dans leur plat avec une poivrade, ou une fausse douce, selon le goût des Maîtres, & servez chaudement.

Langues de Mouton, à l'Allemande.

Prenez des carottes, & les coupez en filets gros comme le bout d'une lardoire de bois; mettez-les dans une casserole avec un peu de jus & de coulis, & les faites cuire. Prenez, ensuite, des petites Langues de Mouton, & les mettez mitonner avec vos racines; mettez-y un verre de vin blanc, & les laissez mitonner; observez qu'elles soient de bon goût; dressez vos Langues dans leur plat; mettez vos racines par-dessus avec leur coulis, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Autres Langues de Mouton, en Ragout.

Prenez des ris de veau, champignons, truffes, un bouquet, marquez le tout dans la casserole; mettez-y une cuillerée de jus, une cuillerée de coulis; faites cuire le tout; prenez ensuite, des petites Langues de Mouton, ouvrez-les en deux, & les mettez mitonner doucement avec le reste; ajoutez-y quelques cus d'artichaux; observez qu'elles soient de bon goût; étant cuites,

tes, mettez-y un jus de citron; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement.

Langues de Mouton, et Papillottes.

Ayez des Langues toutes cuites; & d'un bon goût; ouvrez-les en deux; ensuite, faites une petite farce composée d'un morceau de veau, de lard blanchi, d'un morceau de graisse de bœuf, & l'assaisonnez de persil, ciboules, champignons, fines herbes, fines épices, sel, poivre; hachez bien le tout ensemble. Prenez, ensuite, du papier, & le coupez en morceaux d'une grandeur assez grande pour en pouvoit envelopper vos Langues. Prenez de votre farce, & en mettez dans votre papier; ensuite, mettez-y une Langue, puis de la farce par-dessus la Langue, comme vous avez fait dessus, & la pliez le plus adroitement que vous pourrez & faites la même chose à toutes vos Langues, & les arrangez dans une courtière; faites les cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuites, dressez-les dans leur plat, & les servez chaudement pour hors d'œuvre.

Langues de Mouton, grillées.

Prenez une casserole; & y mettez un morceau de beurre, persil, ciboules hachées; ensuite, prenez des Langues de Mouton & les ouvrez en deux, sans qu'elles se séparent. Mettez-les dans votre casserole, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & les passez un moment sur le feu; panez-les, & les faites griller: étant grillées, dressez-les dans leur plat avec une saulle à l'échalote, ou une poi-

vrade liée, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Piés de Mouton, en Fricassée blanche.

Faites cuire vos Piés de Mouton ; étant cuits, coupez-les par morceaux ; prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, & un oignon haché ; passez-les quelques tours sur le feu ; mettez-y ensuite, vos Piés de Mouton, & les poudrez d'une pincée de farine ; faites-leurs faire aussi quelques tours sur le feu, & les mouillez d'une cuillerée de bon bouillon. Faites ensuite, une liaison de jaunes d'œufs délayez avec du verjus, ou jus de citron, avec de la muscade, rocamboles & persil haché ; liez votre Fricassée : observez qu'elle soit de bon goût ; dressez-la dans son plat, & servez chaudement pour Entrée.

Autres Piés de Mouton, en Sur-tout.

Prenez des Piés de Mouton ; étant cuits, coupez-les par morceaux comme ceux ci-dessus, & les passez de même, & les mouillez de jus & de coulis : observez qu'ils soient d'un bon goût, & les laissez refroidir : étant froids, dressez-les dans le plat où vous voulez les servir, & les couvrez d'une petite farce bien mince, & les rendez bien unis ; panez-les de mie de pain, & leur faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle ; & servez chaudement. Une autre fois, vous les pouvez paner de parmesan, & il faut qu'ils ne fassent qu'entrer, & sortir sur le champ du four.

tez-le sur un hâtelet, & l'atachez sur une broche, & le faites cuire; étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat, & mettez une poivrade liée par dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Coulis.

Autre Foie de Veau, à la braise.

Prenez un Foie de Veau, & le faites piquer de gros lard, & le mettez cuire à la braise; étant cuit, tirez-le égouté, & le dressez dans son plat, & mettez une sausse hachée par dessus, ou bien un ragoût de ris de veau, champignons & le servez chaudement pour Entrée.

Autre Foie de Veau, à la Lionnoise.

Prenez un Foie de Veau, & le coupez bien mince par petites tranches; ensuite, mettez-le dans une casserole ou poêle, avec un morceau de beurre, de la ciboule hachée, & le passez sur un bon feu, & l'assaisonnez de sel, & de poivre; observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez un filet de vinaigre, & le poudrez d'une petite pincée de farine, & le mouillez d'un peu de jus, & le dressez sur le champ, & servez chaudement.

Foie de Veau, en Crêpine.

Prenez un Foie de Veau, & en ôtez la peau, & le haché bien avec un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf; haché bien le tout ensemble; étant bien haché, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait; assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices; met-

mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, & fouettez les blancs en nége; levez-les dans une casserole, & prenez de la pane de cochon fraîche, & la coupez en petits dez, & la mettez avec votre Foie de Veau, & du sang de Volailles, ou de Veau, ou de cochon; ensuite, prenez une casserole, & la garnissez de bardes de lard bien minces, & y mettez une Crêpine de Veau; si la Crêpine n'est pas assez grande, mettez-y en deux; mettez un verre de sang de Veau dans votre Foie, & vos blancs d'œufs fouettez en nége: mêlez bien le tout ensemble; mettez la moitié dans la casserole où est la Crêpine de Veau; ensuite, y mettre un petit ragoût fait de ris de veau, & champignons; & ensuite, mettez le reste de votre Foie de Veau par-dessus, & ramenez la Crêpine par-dessus, & le couvrez de quelques bardes de lard, & le faites cuire au four; étant cuit, tirez-le, & le dégraissez; ensuite, mettez votre plat dessus, & le renvercez sans-dessus-dessous, & ôtez toutes les bardes, & les dégraissez bien; étant dégraissées, nettoyez bien le bord de votre plat, & mettez un petit coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Piés de Veau, en rôulades.

Prenez des Piés de Veau & les desosse; étant desosse, mettez-les sur votre table, & y mettez un peu de farce qui soit bonne, & rôulez vos Piés bien serrez, & les ficeloz; faites cette cérémonie à tous vos Piés de Veau, les uns après les autres: ensuite, garnissez une marmite de bardes de lard, & de bœuf, & y arrangez vos petites rôulades, & les assaisonnez de sel,

sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons en tranches; couvrez-les de quelques bardes de lard, & les mouillez d'eau, & les faites cuire: étant cuits, tirez-les égoutter, & les défilez, & les dressez dans leur plat, avec une essence par-dessus, & servez chaudement pour hors-d'œuvre. Une autre fois, vous les pouvez mettre aux parmesan, en les arrangeant dans leur plat, & les couvrez de parmesan rapé, & les faites prendre couleur au four.

Autres Piés de Veau.

Prenez des Piés de Veau, & fendez-les par la moitié, tirez-en les gros os, faites-les blanchir, & les mettez cuire dans une marmite avec quelques bardes de lard, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, quelques oignons; mouillez-les d'eau, & les faites cuire: étant cuits, tirez-les, & les marinez; étant marinez, faites une pâte, avec de la farine & des œufs, & les détrempez avec de la bière; tirez vos Piés de la marinade, mettez-les dans votre pâte, & les faites frire dans du sain-doux: étant frit, servez-vous-en pour garnitures de grosses pièces.

Fraise de Veau.

Prenez une Fraise de Veau, & la faites blanchir; étant blanchie, mettez-la dans une marmite avec quelques bardes de lard, & un morceau de petit salé, des oignons, un bouquet de fines herbes, du sel, du poivre: mouillez-la d'eau, & la faites cuire: étant cuite, tirez-la, & la dressez dans son plat, & la garnissez
de

de persil, & de petit lard, & la servez chaudement pour hors d'œuvre.

Fraise de Veau, à l'Italienne.

Votre Fraise de Veau étant cuite, comme ci-devant, dégraissez-là bien: étant dégraissez, coupez-là par petits morceaux; prenez une casserole, & y mettez de la ciboule hachée, un peu de champignons; mettez-y une cuillerée de bonne huile, & mettez-là sur le feu; ensuite, mettez votre Fraise, & la mouillez d'un peu de jus & de coulis, & d'un verre de vin blanc, une pointe d'ail; observez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans le plat, & la servez chaudement. Une autre fois, vous la pouvez lier avec une liaison d'œufs, & la mouiller de bouillon pour qu'elle soit blanche.

Tête de Veau, à la Hollandoise.

Faites cuire votre Tête de Veau, assaisonnée de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & d'ognons; étant cuite, tirez-là, & la dressez dans son plat; ouvrez-là par-dessus, ôtez simplement les os de dessus la cervelle; sans en ôter aucun autre; tirez la langue, & en ôtez la peau; tirez la langue, & l'ouvrez en deux, & la remettez en sa place, la pointe de la langue contre la cervelle; mettez-y une sausse blanche par-dessus, assaisonnée de poivre, sel, & vinaigre, & du persil autour. Une autre fois vous pouvez la désosser, & en ôter les machoires, & en la servant, l'ouvrir comme l'autre ci-devant, & la garni de petit lard & persil, & la servez chaudement.

Frai-

Fraise de Veau, en Crêpine.

Votre Fraise étant cuite, comme la première ci-devant, tirez-la, & la concassez avec votre couteau à hacher, sans en ôter la graisse; joignez-y la mie d'un pain à potage cuite dans du lait, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & un jus de citron, six jaunes d'œufs, & les blancs fouettez en neige; mêlez bien le tout ensemble, garnissez une casserole de la grandeur que vous voulez l'avoir, & y mettez une Crêpine de Veau, & votre composition après; ramenez votre Crêpine par-dessus, & quelques bardes de lard par-dessus, & la faites cuire dans un four, ou bien sous un couvercle: étant cuite, ôtez les bardes de lard, la renversez sans-dessus-dessous, & la dégraissez bien, & la dressez proprement dans son plat, avec une fausse à l'Espagnole par-dessus. Une autre fois, au lieu de la faire cuire dans la casserole, quand vous l'aurez formée, comme ci-devant, vous la renverserez sans-dessus-dessous dans votre tourtière, ou dans votre plat, s'il est d'argent, & l'arroserez de beurre, & la panerez de mie de pain bien fine, & la ferez cuire; étant cuite, vous la servirez avec telle sauce que vous jugerez à propos, dessous.

Tête de Veau, farcie.

Prenez une Tête de Veau avec la peau, & l'échaudez: étant bien nettoyée, desossez-la, & en prenez la peau; prenez une poularde rôtie, en ôtez la peau; & la desossez; mettez la chair sur une table, avec quelques champignons, & un peu de ciboules hachées; assaisonnez de
sel,

sel, de poivre, de fines épices, & tant-soit-peu
 de fines herbes, du lard blanchi, & de la graisse
 de bœuf, la quantité qu'il en faut, trois à qua-
 tra jaunes d'œufs crus, avec un peu de mie
 de pain trempée dans de la crème; hachez bien
 le tout ensemble, & le pilez dans le mortier;
 étant bien pilé, le retirez: étendez la peau de
 la Tête de Veau sur une table, le côté des oreil-
 les en dessous, & y faites un lit dessus de far-
 ce, & y mettez un ragoût de pigeons, ou de
 perdreaux, ou de cailles, ou d'ortolans, de la
 même manière que celui au poupeton; couvrez
 le ragoût de la même farce, & pliez la Tête de
 manière qu'elle paroisse entière, & enveloppez le
 dessus d'un flanchet de Veau, & la ficellez; pre-
 nez une marmite de sa grandeur, & en garnis-
 sez le fond de bardes de lard, & de tranches de
 bœuf; assaisonnez de sel, de poivre, fines épi-
 ces, & tant-soit-peu de fines herbes, quelques
 ognons coupez par tranches, carottes, & pa-
 nais, tranches de citron vert, & ciboules en-
 tières, & feuilles de laurier; & mettez la Tête
 de Veau dans la marmite, & l'assaisonnez
 dessus comme dessous; la couvrez de tranches
 de bœuf, & de bardes, & la mouillez d'eau, &
 de bouillon: couvrez la marmite de son cou-
 vercle, & la mettez cuire feu dessus & dessous:
 étant cuite, tirez-la; & la mettez égoûter, la
 déficellez, la dressez dans un plat, & y mettez
 un ragoût de truffes vertes dessus, & la servez
 chaudement; on la sert aux écrevices: pour cet
 effet, il faut jeter un ragoût d'écrevices dessus.
 On la sert aussi de différentes manières; ce qui
 en fait la différence, c'est les différens ragoûts
 qu'on met dessus; on trouvera la manière de les
 faire, aux Chapitres des Ragoûts & des Coulis;

vous

vous la pouvez servir rôtée, sans mettre de ragoûts dessus; vous n'avez qu'à mettre dans votre farce du jambon coupé en dez, & du lard de même, & des pistaches échaudées; le tout étant mêlé, & l'étendez sur la peau de votre Tête de Veau. La rôtiez, & la pliez dans une serviette, & la faites cuire comme l'autre: étant eûte, vous la pouvez servir froide, en la coupant en tranches, avec telle sausse que vous jugerez à propos.

Tête de Veau, à la Hanover.

Faites couper une Tête de Veau, & que la moitié du cou y tienne; faites-la échauder, & qu'elle soit bien blanche. Otez-en les bajouës, & la faites cuire dans une marmite. Assaisonnez-la ensuite, de sel, poivre, fines herbes, oignons, quelques bardes de lard, & quelques tranches de bœuf: mouillez-la avec du bouillon; couvrez votre marmite, & la mettez au feu. Faites un ragoût de ris de veau, de champignons & de truffes. Votre Tête étant cuite, mettez-la sur un grand plat, & en ôtez tous les os, les yeux & la cervelle: coupez-en la langue en plusieurs morceaux, les yeux, & la cervelle de même; ensuite, prenez le plat que vous voulez servir, & y arrangez votre langue de Veau, les yeux & la cervelle. Le tout étant cuit, mettez votre petit ragoût par-dessus; observez qu'il soit de bon goût. Après cela, prenez la peau de votre Tête de Veau, & en couvrez bien proprement ce ragoût; arrosez-la ensuite, avec du lard fondu, & la panez de parmesan; mettez-la ensuite, au four, & lui faites prendre une belle couleur d'or. Observez que
vô-

vôtre plat soit propre , & servez chaudement pour Entrée.

Tête de Veau, à l'Angloise.

Prenez une Tête de Veau & la coupez par la moitié; faites-la blanchir; mettez-la dans une marmite avec des bardes de lard; quelques tranches de bœuf; sel, poivre, fines herbes; faites quelques petites andouillettes de veau, prenez quelques ris de veau, champignons, le tout coupé en morceaux; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, & le passez sur un fourneau quelques tours; poudrez-le d'une pincée de farine, & le mouillez de bouillon, étant cuit de bon goût, faites une liaison de quelques jaunes d'œufs, avec un peu de persil haché, de la muscade rapée, & délayée avec un peu de bouillon & un jus de citron. Votre Tête étant cuite, tirez-en la moitié, & la pané de mie de pain; faites-lui prendre couleur au four, ou sous un couvercle. Coupez la langue en deux, & la cervelle en quatre; faites une petite pâte avec une poignée de farine, deux œufs, & un peu de sel. Détrempez cette pâte avec de la bière ou du vin blanc, & mettez la cervelle dans la pâte avec la langue. Ayez du sain-doux tout prêt sur le feu, & le faites frire; étant frit, liez votre ragoût avec votre liaison, & le dressez dans un plat; mettez ensuite sur votre ragoût la moitié de la Tête que vous avez panée, avec la langue, & la cervelle que vous avez frite autour, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous prendrez l'au-

tre moitié de la Tête, & la coupérez par petits morceaux : vous la mettrez ensuite dans une casserole avec du jus, & du coulis, & quelques champignons que vous aurez passé auparavant, & le ferez mitonner un moment. Observez qu'il soit de bon goût, & mettez par-dessus l'autre moitié de Tête qui sera panée, en la garnissant de la langue, & de la cervelle, comme ci-dessus, avec du persil frit, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Tête de Veau, en Bâton.

Faites couper une Tête de Veau, & que la moitié du cou y tienne : échaudez-la, & qu'elle soit bien blanche, désossez-la ; & lorsqu'elle sera désossée, ayez un ragoût de petits pigeons, de ris de veau, de crêtes, champignons & truffes : mettez le tout dans une casserole, & y ajoutez une demi cuillerée de jus & de coulis : faites bouillir le tout un moment, & l'ôtez de dessus le feu, & le laissez refroidir. Etant froid, mettez une serviette dans une casserole, & y étendez la Tête de Veau ; mettez-y ensuite, votre ragoût de pigeons, avec un peu de farce par-dessus ; coupez la Tête, pliez la Tête dans votre serviette & l'atachez bien, afin que la Tête se tienne ronde comme une boule. Prenez une marmite, & la garnissez de bardes lard & de bœuf, avec des oignons ; mettez-y votre Tête de Veau, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, oignons ; achevez de la couvrir de bardes de lard ; mouillez-la, & couvrez votre marmite, la mettez cuire doucement sur le

de feu. Votre Tête étant cuite, tirez-la égoutter, & la dressez dans son plat, mettez-y un coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Gras-doubles de bœuf, à la Polonoise.

Ayez des Gras-doubles qui soient bien cuits, & bien blancs; mettez dans une casserole un morceau de bon beurre, ciboules & persil haché, sel, poivre, fines herbes, & fines épices; ensuite, mettez vos morceaux de Gras-doubles, grands comme la main, & les mettez dessus un fourneau, les laisser mijonner tout doucement, pour qu'ils prennent du goût: ensuite, panez-les de mie de pain, & les faites griller d'une belle couleur des deux côtés; étant grillés, dressez-les dans le plat que vous voulez servir, & mettez un beurre roux par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement.

Autres Gras-doubles, à la Polonoise, au Safran, & au Ris.

Ayez des Gras-doubles bien nettoyés, & bien blancs; faites-les blanchir; étant blanchis, mettez-les dans une maroie; assaisonnée de sel, un bouquet de fines herbes, & de quelques oignons; les mouillez d'eau, & les faites cuire, prenez le gros boyau, qu'il soit bien lavé, & bien nettoyé; prenez du Ris, & épluchez-en la quantité que vous jugerez à propos, & le lavez; étant lavé, assaisonnez-le d'un peu de sel, & de poivre concassé, des racines de persil coupé en petit dez,

148. L'ENCHUISONNER

persil fiaché; une pincée de fleur de muscade concassée; mêlez bien le tout ensemble, & en remplissez votre boyau, que le gras se trouve toujours en dedans, & le ficelez par les deux bouts; & quand vos Gras-doubles seront à moitié cuits, vous les mettez cuire avec: on fait ordinairement cuire un jour devant ces fortes de Gras-doubles, quand on en a besoin. Prenez une demi-douzaine d'ognons, & les coupez par tranches, & les mettez dans une casserole avec de l'eau sur le feu, & les assaisonnez d'un peu de sel, de poivre; & les faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie, & les passez à l'écumine, comme un coulis; étant passés, tenez-les chaudement, prenez vos Gras-doubles, & les Coupez en filets longs comme le doigt, & large de même; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & les passez quelques tours sur le feu; ensuite, mouillez-les d'un peu de bouillon, & l'assaisonnez d'un peu de sel, & d'un bouquet, & y mettez votre coulis d'ognons, & un couple de morceaux de votre boyau de Bœuf rempli de Ris, chaque morceau long de cinq à six pouces, & les laissez mitonner pendant quelque tems; prenez une pincée de Safran en poudre, & la détrempez avec un peu de bouillon; observez que votre Gras-double soit d'un bon goût, & y mettez de votre Safran jusqu'à ce que vous voyez que la couleur en soit belle; ensuite, dressez-les dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement.

Autre

*Autres Gras-doubles au Safran, à la
Polonoise.*

Vos Gras-doubles étant cuits comme les autres ci-devant, coupez-les en filets long comme le doigt; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec un petit oignon haché bien fin, & le passez quelques tours dessus le feu, & vous y mettez ensuite vos Gras-doubles, & les passez quelques tours sur le feu; les poudrez d'une bonne pincée de farine, & les mouillez d'une cuillerée de bouillon, & les assaisonnez de sel & de poivre, & d'un bouquet, & les faites mitonner tout doucement; prenez une pincée de Safran en poudre, & le détrempez avec un peu de bouillon: observez que vos Gras-doubles soient d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, & ensuite votre Safran, jusqu'à ce que la couleur soit assez foncée; prenez garde de n'en pas trop mettre, parce que la grande quantité n'en vaut rien, & les dressez dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

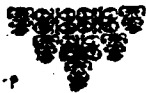
*Autres Gras-doubles, en fricassée
blanche.*

Ayez des Gras-doubles bien cuits, & bien propres, & les coupez en filets fins, & long comme le doigt; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec un oignon haché bien fin, & le passez quelques tours sur le feu; ensuite, mettez-y vos Gras-doubles, les poudrez d'une pincée de farine, les mouillez d'une cuille-

rée de bouillon , & les assaisonnez de sel , & de poivre , & un bouquet ; un verre de vin ; & les laissez cuire tout doucement ; & observez qu'il soient d'un bon goût ; faites une liaison de cinq ou six œufs , avec un peu de persil haché , un couple d'échalotes , un peu de muscade rapée , & délayez votre liaison avec du jus de de citron , & liez votre fricassée : étant liée , dressez-la dans le plat que vous voulez servir , & servez chaudement pour Entrée , ou hors d'œuvre . Une autre fois , vous y pouvez mettre un peu d'huile avec une pointe d'ail .

Gras-doubles à l'Angloise , à la Bourgeoise .

Ayez des Gras-doubles cuits , coupez-les de quatre à cinq pouces de long & de large , plus ou moins ; mettez-les dans une casserole , ou autre vaisseau ; assaisonnez-les de sel & de poivre , quelqu'ognons coupez en tranches , du thin , & basilic , & du persil en branches ; mouillez-les d'eau & les faites cuire pendant trois quarts d'heure ; ensuite , dressez-les dans leur plat avec une partie de leur assaisonnement , & servez avec une sauce blanche , & de la moutarde , le tout en particulier . Une autrefois , vous dresserez vos Gras-doubles dans votre plat à sec , & mettez une sauce blanche , & moutarde par-dessus ; une autrefois , une sauce au persil , & anchois .



CHAPITRE VIII.

Des Entrées de Pains & de
Poupetons.*Pain à la Royale.*

Prenez deux poulets, épluchez-les, flambez-les, videz-les, & trouvez les cuisses en dedans le corps : faites-les refaire, coupez-les en deux, & les faites piquer du petit lard : & les faites cuire comme un fricandeau. Faites un ragoût de ris de veau, & de pigeons coupez par quartier : mettez vos pigeons dans une casserole avec des champignons, une cuillerée de jus, une cuillerée de coulis, & les faites cuire. Faites cinq hâtelets d'une belle longueur : coupez du lard par morceaux grand comme le bout du pouce en quarré, & des ris de veau coupez de même : mettez le lard dans une casserole, & lui faites faire quelques tours sur le feu ; ensuite mettez-y vos ris de veau, quelques morceaux de foie gras, si vous en avez, champignons coupez en tranches, de la cibouille, du persil haché ; poudrez-le d'une pincée de farine & le mouillez d'un peu de jus ; ensuite, mettez-le refroidir ; étant froid, formez-en cinq hâtelets, & les panez de mie de Pain, & les mettez sur le gril. Faites un morceau de farce à poupeton ; prenez un Pain d'une livre ou de deux livres,

152 LES CUISINIER

selon la grandeur de votre plat ; faites-y un trou par-dessous , & en tirez toute la mie : ensuite , mettez-y votre ragoût de ris de veau , & de pigeons ; bouchez votre Pain , & le mettez dans le fond de votre plat . Faites avec votre farce de poulet une couronne de toute la largeur de votre Pain ; & puis , faites quatre colonnes , en forme d'une tête de Dauphin , qui viennent tomber sur le bord de votre plat : rendez-les bien unies avec de l'œuf battu ; ensuite , mettez-le au four . Faites un petit ragoût au blanc , composé de ris de veau & de champignons . Faites griller vos hâtelets ; tirez votre Pain du four , & nettoyez bien le bord de votre plat ; humectez-le bien avec du jus , & du coulis ; ensuite , mettez dans les quatre coins vos fricandeaux de poulets , & votre petit ragoût blanc sur votre Pain , avec deux petits ris de veau glacez dessus . Mettez vos cinq hâtelets , c'est-à-dire , un à chaque coin , & l'autre dessus , & le servez chaudement pour Entrée .

Pain de Veau.

Prenez de la roüelle de Veau , coupez-la en tranches bien minces , & aplatissez-les avec le plat de votre couperet ; faites-en assez pour en pouvoir former votre Pain de Veau . Prenez ensuite , un autre morceau de roüelle de Veau , & la coupez en morceaux , & un morceau de graisse de bœuf , un morceau de lard , une tétine de Veau blanchie ; mettez le tout dans une casserole sur le feu , & l'assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , ciboules , persil , pointe d'ail , champignons & truffes , si vous en avez : passez le tout sur le feu , & le hachez , en y mettant un morceau de mie de Pain cuit dans

dans du lait, & quatre ou cinq jaunes d'œufs. Le tout étant bien haché, garnissez le fond d'une casserole ou poupetonnière de bardes de lard; mettez-y, ensuite, vos tranches de Veau, & puis votre farce tout au tour, de l'épaisseur de deux doigts: ensuite, vous y mettrez un petit ragoût de tendrons de Veau, & des petits pois, le tout cuit & d'un bon goût: vous le mettrez dans votre Pain de Veau, & achevez de le couvrir de farce, & de vos petites tranches de Veau; ramenez les bardes de lard par-dessus, & les faites cuire: étant cuites, ôtez-en les bardes, & le graisse, & le renversez sans-dessus-dessous, & le dégraissez le mieux qu'il vous sera possible, & le dressez dans son plat avec un ragoût de petits pois par-dessus, ou bien un coulis. Une autrefois, vous y pouvez mettre un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truffes, ou une essence par-dessus en servant. Une autrefois, vous vous servirez d'une crépine de Veau, au lieu de tranches de Veau, & le formerez de même. Une autrefois, au lieu de tendrons de Veau, pour mettre dans votre Pain, vous vous servirez de filets de toutes sortes de volailles, en mettant sur votre Pain une essence, ou un ragoût, des cardons d'Espagne, ou telle autre sausse, ou ragoût que vous jugerez à propos. Une autrefois, au lieu de filets, vous y mettrez un ragoût de ris de veau.

Entrée de Pain en côtes de Melon,

Faites cuire des queuës de mouton à la brai-
se; il en faut au moins huit ou neuf pour un
Pain. Faites un ragoût de la manière qui suit.
Prenez quelques ris de veau blanchis, coupez

K 5 let

les par morceaux, & les mettez dans une casserole avec quelques champignons, mousserons & truffes, si vous en avez: mouillez-les de jus & de coulis, & les mettez sur le feu; étant cuits, mettez-y quelques crêpes, quelques cus d'artichaux, des foies gras, si vous en avez, quelques blancs de volailles cuits; prenez ensuite un pain rond de la grandeur du fond de votre plat, & y faites un trou par-dessous, pour en tirer toute la mie: ensuite, voyez que votre ragout soit d'un bon goût, remplissez-en votre Pain; mettez-le dans son plat, & l'arrosez d'un peu de jus pour l'humecter; ensuite, couvrez-le de queues de mouton tout autour, le gros bout sur le plat, & que la pointe se trouve sur le Pain le plus juste que vous pourrez, les unes contre les autres; couvrez-le de parmesan rapé, & lui faites prendre couleur au four; ayant pris couleur, servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Pain de Carpes, Marbrée.

Prenez un couple de moyennes Carpes laitées; écaillez-les, & les lavez: prenez deux belles anguilles, dépouillez-les, & les lavez; gardez la peau de vos anguilles & de vos Carpes. Tirez la chair de vos Carpes, & de vos anguilles; coupez-la par morceaux, & la mettez dans une casserole, avec du persil, de la ciboule, fines herbes, fines épices, sel, poivre, une pointe de rocambole, champignons, mousserons & truffes, si vous en avez; mettez le tout sur une table, & le faites hacher; étant haché, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait, avec sept ou huit jaunes d'œufs, & faites fouetter les blancs: vos blancs étant fouet-

tez,

tez, mettez-les avec votre farce, ajoutez-y un bon morceau de beurre, & pilez le tout dans un mortier : prenez ensuite, du papier bien beurré, & en garnissez une casserole à queue, ou bien une poupetonnière; prenez vos peaux d'anguilles; coupez-les en deux, & les coupez par la moitié; ensuite, prenez-en un morceau, & l'étendez jusqu'au fond de votre casserole; ensuite, une peau de Carpe, le côté de l'écaillage du côté de la casserole: continuez de même jusqu'à ce que votre casserole soit achevée d'être garnie, une de l'une, & une de l'autre; mettez-y votre farce, & faites un trou dans le milieu pour y mettre un petit ragoût, qu'il faut avoir tout prêt, & dont voici la manière de le faire. Mettez dans une casserole un petit morceau de beurre, quelques champignons, mousserons & truffes, si vous en avez, & un bouquet; passez-les quelques tours sur le feu, & les poudrez d'une pincée de farine; mouillez votre ragoût de jus maigre, ou bien du gras; laissez-le mitonner un moment sur le feu, faites blanchir vos laitances de Carpes, & les mettez dans votre petit ragoût: observez qu'il soit d'un bon goût, & achevez de le lier d'un coulis d'écrivices, ou autre; ensuite, laissez-le refroidir; étant froid, mettez-le dans votre Pain de Carpes, & achevez de le couvrir de farce: ramenez les peaux d'anguilles, & de Carpes par-dessus, mettez-y un morceau de papier, & le faites cuire au four. Votre Pain étant cuit, ôtez-en le papier, dressez-le dans son plat le plus proprement qu'il vous sera possible, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Pain de Soles.

Prenez des Soles, écaillez-les ; & les lavez bien : levez les filets de vos Soles d'un bout à l'autre ; garnissez une casserole de papier beurré, & y arrangez vos filets de Soles ; faites-les croiser les uns sur les autres, un blanc & un jaspé ; continuez, ainsi, jusqu'à la fin. Ensuite, mettez-y une farce de la même façon que celle du Pain de carpes ci-dessus, avec un ragoût de même, excepté que vous pouvez y ajouter quelques filets de Soles, si vous n'avez pas de laitances de carpes. Mettez le ragoût dans votre Pain, achevez de le couvrir de farce, & ramenez vos filets de Soles par-dessus, avec le papier beurré. Mettez-le ensuite cuire au four ; étant cuit, ôtez-en le papier, dressez-le dans son plat le plus proprement que vous pourrez ; & servez chaudement pour Entrée, avec un petit coulis d'écrevices par-dessus.

Entrée de Pain d'Eperlans.

Prenez des Eperlans, vuidez-les, lavez-les, & les essuyez ; garnissez une casserole de papier beurré ; arrangez-y vos Eperlans tout autour la tête en bas, & qu'ils se joignent bien : ensuite ; mettez-y une farce de la même façon que celle du Pain de carpes ci-dessus, avec un petit ragoût pareil aussi, à celui du Pain de carpes ci-dessus. Mettez le ragoût dans votre pain ; achevez de le couvrir de farce ; & ramenez les queues de vos Eperlans par-dessus, avec le papier beurré ; mettez-le ensuite, cuire au four ; étant cuit, ôtez-en le papier ; dressez-le dans son

son plat le plus proprement que vous pourrez, & servez chaudement pour Entrée, avec un coulis d'écrevices par-dessus.

Pain de Perdrix.

Faites rotir des Perdrix; étant cuites, dé-fossez-les, & y mettez du lard blanchi, un couple de tétines de veau blanchies, un peu de jambon, champignons, truffes, ciboules & persil; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, quatre à cinq jaunes d'œufs crus, de la mie de pain cuite dans de la crème; hachez le tout ensemble; ensuite, dressez un Pain dans un plat d'argent ou tourtière, en lui laissant un trou dans le milieu; après cela, prenez une Perdrix cuite à la broche, que vous coupez en petits filets; passez quelques champignons & truffes vertes dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le mouillez de jus de veau, & d'essence; dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis; ensuite, vous mettrez vos filets dans le ragoût; voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le mettez refroidir; videz-le dans votre Pain que vous avez préparé, & l'achevez de couvrir de la même farce; dorez-le d'un œuf battu, & le panez de mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four: observez qu'il ait une belle couleur, & le servez chaudement pour Entrée.

Poupiettes.

Pour faire des Poupiettes, il faut prendre des bardes de lard qui soient un peu longues, mais pas trop larges, selon la grosseur dont vous souhaitez

Imitez les Poupinettes. Vous prendrez autant de tranches de veau que de bardes de lard, & les ayant bien batués, vous mettrez chaque tranche sur une barde. Il faut faire une bonne farce, & y faire entrer une pointe d'ail; vous mettrez de cette farce sur vos tranches, la quantité que vous jugerez à propos, & vous les roulez ferme: étant roulées, ayez une brochette de fer, embrochez-les en travers, & faites-les cuire, envelopées de papier. Quand elles sont presque cuites, ôtez le papier, panez-les proprement, si vous voulez, & leur faites prendre couleur. Elles vous peuvent servir pour Entrée, ou pour hors d'œuvre: on peut aussi les faire piquer comme des fricandeaux, & les faire cuire comme les autres Poupinettes, & servez-les avec une essence dessous.

Autres Poupinettes, à l'Italienne.

Prenez une noix de veau, ôtez-en la peau, & la coupez par tranches, bien minces de toute la longueur de la noix; aplatissez-les bien, & les parez; qu'elles ne soient pas plus larges les unes que les autres; mettez-les dans un plat ou casserole; mettez-y du persil, de la ciboule, de l'ail, le tout haché; du sel, du poivre, fines herbes, fines épices, champignons, si vous en avez, de l'huile, jus de citron; laissez-les mariner quelque tems. Prenez les rognures de vos Poupinettes, avec un morceau de lard, une tétine de veau, quelques blancs de volailles, si vous en avez; hachez bien le tout ensemble, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait, ou de la crème, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, truffes,

truffes, si vous en avez, & y mettez quatre à cinq jaunes d'œufs, selon la quantité de Poupiettes que vous faites; vous prenez vos Poupiettes, & les étendez sur votre table; & mettez votre farce dessus, & les roulez comme les autres Poupiettes ci-devant, les unes après les autres: la différence qu'il y a, c'est qu'il n'y faut point de lard; ficellez-les: étant ficellées, mettez quelques bardes de lard dans une petite marmite, avec quelques morceaux de veau, & arrangez vos Poupiettes, avec quelques gouffes d'ail, tranches de citron, un verre du vin blanc; achevez de les couvrir de bardes de lard, & couvrez votre marmite, & la mettez cuire feu dessus & dessous; vos Poupiettes, étant cuites, tirez-les égoûter, & passez la braise où elles ont cuites, & la dégraissez bien; mettez-y vos Poupiettes, & un peu de coulis: observez qu'elles soient d'un bon goût; dressez vos Poupiettes dans leur plat, & dégraissez bien leur sauffe; & mettez-la par-dessus, & servez chaudement pour hors d'œuvre. Vous pouvez les faire aussi cuire à la broche, les arroser de leur marinade, & les servir avec une sauffe à l'Italienne.

Poupeton, en gras.

Prenez de la rosette de veau, la quantité qu'il en faut, selon la grandeur que vous voulez faire le Poupeton, & la mettez sur une table, avec du lard, & de la graisse de bœuf, du persil de la ciboule hachée, & quelques champignons; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes; & fines épices; hachez bien le tout ensemble; prenez la grosseur du poing de mie de pain, que vous mettez dans une casserole, avec de la cré-

me

me ou du lait; fait-là cuire sur le fourneau, comme une crème; mettez-y un couple de jaunes d'œufs; étant cuite, retirez-là, & la laissez refroidir: le godiveau étant à demi haché, mettez-y quatre à cinq jaunes d'œufs crus; & la crème de pain; achevez de hacher le godiveau; prenez une Poupetonnaire ou casserole, & la garnissez de bardes de lard; battez un œuf, prenez du godiveau, & garnissez votre Poupetonnaire ou casserole: passez de l'œuf battu avec la main pour rendre la farce plus unie: prenez de petits pigeons, la quantité que vous voulez y mettre; échaudez-les, & les épluchez bien, & les vuidez proprement; troussiez-les, & les faites blanchir; étant blanchis, tirez-les, mettez-les dans de l'eau froide, & les répluchez; mettez-les dans une casserole, avec un bouquet, des crêtes, & quelques morceaux de ris de veau, des champignons, & des truffes coupez par tranches; assaisonnez de sel, poivre; étant passée, mouillez-les de jus, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissez-les, & les liez de coulis; dans la saison, mettez-y des pointes d'asperges, & des cus d'artichaux que vous faites blanchir avant que de les mettre dans le ragoût. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le laissez refroidir; étant froid, dressez les pigeons dans la Poupetonnaire où est le godiveau, & y mettez la garniture, prenant garde, de n'y point mettre trop de sauce; achevez de couvrir le Poupeton du même godiveau; dorez-le dessus d'un œuf battu, & le rendez bien uni; ramenez les bardes de lard du tour de la Poupetonnaire dessus; mettez-le cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuit, dégraissez-le bien, & le renversez sans-

sans-dessus-dessous dans le plat où vous voulez le servir. Voyez qu'il soit d'une belle couleur, faites-y un trou de la grandeur d'un écu dessus, & y mettez dedans une Essence, & servez chaudement pour Entrée. Les Poupetons de caillies, perdreaux, courterelles, ortolans, mauviettes, aloijettes, filets de lièvres, & filets de lapins, se font de la même manière que celui de pigeons, marqué ci-dessus; la différence qu'il y a, c'est le ragoût que vous mettez dedans; car il faut se servir toujours du même godiveau, & le dresser de même.

Poupeton au Sang.

Prenez des filets de lièvres, & de lapreaux; mettez la viande sur une table, avec un morceau de jambon, quelques champignons, un couple de truffes vertes, du persil, & de la ciboule hachée; assaisonnez de poivre, de sel, fines épices, & tant-soit-peu de basilic; hachez bien le tout ensemble, & y mettez trois à quatre jaunes d'œufs crus. Tuez des petits pigeons & en gardez le Sang, y mettant un peu de jus de citron, pour empêcher, que le Sang ne tourne, & les échaudez, & qu'ils soient bien épluchez: vuidez-les, & les trouffez proprement, & les accommodez comme les autres ci-devant; mettez-les dans une casserole avec des ris de veau, champignons, & truffes coupées par tranches, si vous en avez, & un bouquet: mouillez-le de jus, & le laissez cuire à petit feu; étant cuit, dégraissez-le bien, & liez-le d'un peu de coulis, & mettez-y le Sang des pigeons, prenant garde qu'il ne bouille, de peur qu'il ne tourne. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût;

Tome III. L met-

mettez-y des crêtes & le laissez refroidir: coupez du lard en petits dez; ensuite, levez-les, & en faites de la grosseur de deux tiers du lièvre qui est haché; mêlez le tout ensemble, & le pétrissez comme de la pâte; ensuite, garnissez une Poupetonnière, ou casserole, de bardes de lard, couvrez-le de votre godiveau, & le rendez bien égal; mettez-y le ragoût de pigeons au Sang: couvrez-le du même godiveau, & retrouffez les bardes de lard du tour de la Poupetonnière dessus, & les mettez cuire au four ou avec un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuit, dégraissez-le bien, & le renversez sans-dessus-dessous, dans le plat où vous voulez le servir; faites un trou dans le milieu, de la grandeur d'un écu, & y mettez un peu d'essence de jambon, & le servez chaudement pour Entrée. Lorsque vous ne voulez pas servir le Poupeton au Sang avec des pigeons, vous pouvez le servir avec des bécasses ou bécassines, ou avec toutes sortes de ragoût de viande noire: de cette manière, on peut le changer en autant de façons que l'on veut; cela dépend de l'Officier, & selon les viandes que l'on a.

Poupeton, en maigre.

Prenez deux ou trois carpes, écaillez-les, ôtez-en la peau, défillez-les, & mettez-en la chair sur une table, avec la chair d'une anguille, des champignons, du persil, & de la ciboule hachée; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & une petite pointe d'ail, avec de la mie de pain cuite dans du lait; hachez bien le tout ensemble: étant bien haché, mettez-y du beurre à proportion, avec huit jaunes

nes d'œufs crus : hachez bien le tout ensemble ; garnissez votre Poupetonnière de feuilles de papier beurré ; & ensuite , mettez-y votre farce de poisson , depuis le haut jusqu'en bas , & le rendez bien uni avec de l'œuf battu : ensuite , mettez-y un ragoût fait de laitances de carpes , mousserons , champignons , cus d'artichaux , queuës d'écrevices. Vous trouverez la manière de faire ce ragoût au Chapitre des Ragoûts. Achevez de couvrir votre Poupeton de farce ; rendez-la bien unie , & la couvrez de feuilles de papier beurré : faites-la cuire ; étant cuite , mettez-y un coulis dedans , comme aux autres ci-devant.

Entrée d'un petit Bouton.

Faites un godiveau bien assaisonné , comme pour un Poupeton ; prenez une casserole ou une Poupetonnière , & la garnissez de bardes de lard qui puissent envelopper votre Bouton : mettez-y un ragoût de champignons , ris de veau , cus d'artichaux , crêtes , mousserons , truffes & pointes d'asperges passées au blanc : couvrez votre ragoût du godiveau & de bardes de lard par-dessus , & le faites cuire doucement à la braise ou autrement : étant cuit , dégraissez-le , dressez-le dans son plat avec un coulis , & servez chaudement pour Entrée. On en peut faire autant de maigre , en formant le godiveau de chair de carpes , anguilles , tanches , & autres bien hachées & assaisonnées.



CHAPITRE IX.

Des Entrées de Lapreaux.

Lapreaux en Botines.

Prenez des Lapreaux, dépouillez-les, prenez-en les cuisses, & en tirez les os avec une partie de la viande : mettez-y dedans un petit salpicon fait de filets de vos Lapreaux, truffes, champignons ; & l'assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules ; remplissez-en les cuisses de vos Lapreaux ; ensuite, coulez-les ; refaites-les dans une casserole avec du beurre ; faites-les piquer de petit lard. Prenez une casserole, garnissez-la de bardes de lard, tranches de veau, tranches de jambon ; mettez-y vos Botines de Lapreaux, assaisonnez de sel, poivre, oignons coupez par tranches, fines herbes, un bouquet de persil ; achevez de couvrir vos Botines de bardes de lard, & de tranches de veau, & les mouillez de bouillon : couvrez ensuite, votre casserole, & la mettez cuire tout doucement feu dessus & dessous : étant cuites, tirez-les égoutter, dressez-les dans leur plat, & mettez une essence de jambon dessous, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous ferez un coulis de Lapreaux avec les désossements, un morceau de veau & du jambon.

Autres Lapreaux en Botines.

Prenez des Lapreaux, & les habillez comme ceux ci-dessus: faites-les piquer de petit lard; étant piquez, mettez-les dans une casserole, avec des tranches de veau & de jambon, oignons, & un bouquet de fines herbes; mouillez-les de bouillon, d'un verre de vin blanc. Mettez-les cuire; étant cuits, tirez-les, & passez leur bouillon. Remettez le bouillon dans la casserole, sur le feu, & le laissez tarir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; remettez-y ensuite, vos Botines; mettez-les sur une cendre chaude, afin qu'elles se glacent doucement: étant glacées comme il faut, & prêt à servir, dressez-les dans leur plat. Mettez dans leur casserole un peu de jus & de coulis, avec un jus de citron; dégraissez-le bien, & le mettez par-dessous vos Botines de Lapreaux, & servez chaudement pour Entrée. Si vous n'avez point de coulis, vous y mettrez une pincée de farine que vous mouillerez avec du jus; cela vous servira de coulis, & observez toujours le bon goût.

Lapreaux au Gite.

Prenez des Lapreaux, dépouillez-les; & faites une petite farce avec leurs foies, persil, ciboules, jambon haché, tétine de veau; hachez bien le tout, & l'assaisonnez de sel, poivre, persil, & ciboules; mettez ensuite, cette farce dans le corps de vos Lapreaux; cousez-les; & étant cousus, amenez sous le nez leurs deux pates de devant, & les deux de derrière sous le ventre; faites-les piquer de petit lard, étant

bien piquez , faites-les cuire comme les Lapreaux en botines , & les servez de même .

Autres Lapreaux en Fricandeaux.

Vos Lapreaux étant dépotillez , ôtez-en tous les os ; mettez-y un petit salipicon dedans , composé de toutes sortes de viandes fines ; cousez-les pour qu'ils reprennent la figure de Lapreaux . Faites-les refaire dans une casserole avec du beurre ; faites-les piquer de petit lard ; étant bien piquez , faites-les cuire comme les Lapreaux en botines , & les servez de même .

Lapreaux rouïlez.

Vos Lapreaux étant dépotillez , & défossez comme ceux ci-dessus , prenez du lard & le coupez en lardons ; faites aussi des lardons de jambon : étendez ensuite , vos Lapreaux sur la table ; faites un filet de lardons , un de jambon , & un de lard , en continuant d'un bout à l'autre de vos Lapreaux ; ensuite , assaisonnez-les de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil , ciboules ; rouïlez-les bien serrez , pliez-les dans un morceau d'étamine , & les ficellez par les deux bouts , & les faites cuire à la braïse : étant cuits , tirez-les égoutter , & les dressez dans leur plat : mettez une saussé à l'Italienne par-dessus , ou une essence , ou une saussé au vin de Champagne , & servez chaudement pour Entrée .

Lapreaux mirez.

Dépotillez vos Lapreaux , & les défossez ; laissez-leur la tête & le cou : lardez-les de jambon ; fai-

faites une petite farce avec les foies, une tétine de veau, un morceau de lard, quelques blancs de volailles; hachez bien le tout, & liez avec un couple de jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de sel, poivre, ciboules, persil, fines herbes, fines épices, une pointe d'ail; faites ensuite, des lardons de lard & de jambon; faites une rangée de lard, & de jambon d'un bout à l'autre de vos Lapreaux: mettez-y ensuite, votre farce par-dessus; rouïlez-les, & commencez par les cuire à venir jusques à la tête; ficellez-les: étant ficellez, garnissez une marmite de bardes de lard, tranches de veau, ou de bœuf, & y mettez vos Lapreaux. Il en faut tout au moins deux pour faire cette Entrée. Mettez-les ensuite, dans votre marmite, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, oignons, gouffes d'ail; achevez de les couvrir de bardes de lard, tranches de veau, ou de bœuf; mettez-y un couple de verres de vin blanc, & une cuillerée de botillon; couvrez votre marmite, & la mettez cuire: feu dessus & dessous. Vos Lapreaux étant cuits, tirez-les, & les déficellez, & les dressez dans le plat où vous voulez les servir. Il faut que les deux têtes de vos Lapreaux se trouvant vis-à-vis l'une de l'autre; mettez une essence de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Lapreaux en Galantines.

Dépoüillez vos Lapreaux, & les désossez depuis un bout jusqu'à l'autre. Faites une petite farce; prenez une noix de veau, & en ôtez les peaux & les nerfs, & la coupez par morceaux;

mettez-les sur votre table avec un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, une véti-ne de veau blanche, & un morceau de jambon; bachez bien le tout: étant haché, assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes; un morceau de mie de pain cuite dans du lait; trois ou quatre jaunes d'œufs crus; achevez de hacher bien le tout ensemble; étant bien haché, faites des lardons de lard en long, & de jambon de même; ayez des amandes échaudées, & des pistaches avec des œufs durs. Étendez vos Lapreaux, & faites un lit de farce fort mince, de l'épaisseur de la lame d'un couteau; mettez un filet de jambon au travers de vos Lapreaux, un filet de lard, un filet de pistaches, un filet de lard, un filet de jaunes d'œufs, un filet de jambon, & continuez de même d'un bout à l'autre de vos Lapreaux; mettez-y un lit de farce par-dessus; cassez un couple d'œufs & les batez; & ensuite, semez-en par-dessus vos Lapreaux; jetez-y une pincée de farine, & commencez à les rouler d'un bout jusqu'à l'autre. Pliez-les dans un morceau d'étamine, ou une serviette, & les ficellez bien. Étant ficelés, mettez-les cuire dans une bonne braise bien nourie, feu dessus & dessous. Étant cuits, tirez-les égoûter, déficellez-les, dressez-les dans leur plat; mettez-y une essence de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez les servir aussi pour Entremets, ou les laisser refroidir dans leur braise. Vous pouvez aussi les couper par tranches, & vous en servir pour garnitures des Entremets froids.

*Fricassée de Lapreaux au vin de
Champagne.*

Prenez des Lapreaux, dépouillez-les, & les videz; coupez-en tous les flanchis; coupez-en les reins par tronçons de deux pouces de large, & les épaules entières, en cassant le gros os. Coupez-les cuisses en deux; mettez un morceau de beurre dans une casserole, un bouquet, un couple d'ognons avec vos Lapreaux dépecez; mettez ensoite, votre casserole sur un fourneau; passez-les quelques tours, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez d'un peu de jus & de bouillon, un couple de verre de vin de Champagne; mettez-y quelques truffes & des champignons, si vous en avez; faites-les cuire en suite, & ayez soin de les bien dégraisser. Etant cuits, achevez-les de les lier de coulis; observez qu'ils soient d'un bon goût; mettez-y un jus de citron; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée.

*Autre Fricassée de Lapreaux, à la
Moscovite.*

Prenez des Lapreaux, dépouillez-les, videz-les, coupez-en les flanchis; coupez les reins par tronçons de l'épaisseur de deux pouces; cassez le gros os des épaules, & coupez les cuisses en deux, mettez-les dans la casserole avec du lard fondu, & un bouquet, un couple d'ognons; allumez un fourneau, & les mettez dessus; passez-les quelques tours sur le feu; mouillez-les d'un couple de verres d'eau-de-vie;

& les rémuez toujours tant que l'eau-de-vie brûle; & quand le feu sera éteint, mettez-y une petite cuillerée de jus, & autant de coulis; laissez-les cuire après cela tout doucement. Si vous avez des truffes & des champignons, vous y en mettrez. Etant cuits, dégraissez-les, & dressez-les dans leur plat, & servez-les chaudement avec un jus de citron.

Fricassée de Lapreaux, aux petits Pois.

Prenez des Lapreaux, dépouillez-les, videz-les, coupez-en les flanchis, coupez les reins par tronçons de l'épaisseur de deux pouces, cassez le gros os des épaules, & coupez les cuisses en deux. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec un bouquet & deux oignons; mettez-les sur le feu, & les passez quelques tours; jetez-y une pincée de farine, & les mouillez moitié bouillon, moitié jus. Laissez-les cuire tout doucement, & y mettez des petits Pois, la quantité que vous jugerez à propos, avec quelques champignons, si vous en avez. Etant cuits, achevez de les lier de votre coulis; & y mettez un jus de citron; observez qu'ils soient de bon goût, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement. Vous pourrez servir cette fricassée au blanc, si vous le voulez, en la mouillant de bouillon au lieu de jus, & la liant d'une liaison de jaunes d'œufs.

Lapreaux en Caisnes.

Ayez de petits Lapreaux, dépouillez-les, & les videz; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, ou du lard fondu, champignons,

pignons, truffes, quelques ris veau; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, du persil, & de la ciboule hachée; faites une farce avec les foies de vos Lapreaux, lard rapé; assaisonnez de sel, poivre, ciboules, persil haché; ensuite, prenez deux feuilles de papier; faites-en une caisse de la longueur de vos Lapreaux; & votre Caisse étant faite, mettez-y votre petite farce, & arrangez-y vos Lapreaux par-dessus; mettez-y en même tems, la petite nourriture qui est dans leur casserole, & les couvrez de bardes de lard; & les faites cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière. Etant cuits, ôtez les bardes, dégraissez votre Caisse, dressez-la dans son plat, & servez chaudement pour Entrée.

Lapins en Casserole.

Coupez des Lapins en quatre, gardez-en les foies; piquez les morceaux de gros lard & de jambon, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & fines épices: garnissez le fond d'une Casserole de tranches de veau & de jambon, & y arrangez vos Lapins, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, ciboules & persil; achevez de les couvrir dessus comme dessous; mettez-les cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuits, tirez vos Lapreaux & mettez dans la casserole, où ils ont cuits, du jus, du coulis, une demi bouteille de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc, & gouffe d'ail; passez-les ensuite, dans un tamis de soie; observez qu'il soit d'un bon goût, & le dégraissez. Dressez vos
La-

Lapeaux dans leur plat, & votre sauffe par-dessus, & servez chaudement.

Lapeaux au Jambon.

Vos Lapins étant cuits, comme il est marqué ci-dessus, vous faites un ragoût de Jambon, coupé en petites tranches; tirez vos Lapins de dedans votre casserole, & laissez-les égoûter; mettez-les mitonner dans le saingara; dressez-les proprement dans un plat, & mettez votre Jambon par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée. L'on sert ces Lapins avec des ragoûts de concombres, & de chicorées. On trouvera la manière de faire ces ragoûts de légumes, au Chapitre des Ragoûts.

Lapeaux aux Truffes, ou bien aux Champignons.

Vos Lapins ou Lapeaux étant cuits, comme il est marqué ci-devant, vous passez des Truffes, ou bien des Champignons dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les mouillez moitié jus de veau, & moitié essence de jambon; & les laissez mitonner pendant un quart d'heure; dégraissez-les bien, & les liez de coulis; tirez vos lapins & les laissez égoûter, & les mettez, mitonner dans le ragoût de Truffes, ou Champignons; lorsque l'on est prêt à servir, dressez proprement vos Lapins dans un plat; faites que votre ragoût soit d'un bon goût; mettez-le par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

La-

Lapreaux aux fines Herbes.

Prenez trois à quatre petits Lapreaux, dépouillez-les, & les habillez: faites-les réfaire; prenez les foies, hachez-les avec des champignons, & truffes, un peu de persil & de ciboules, & assaisonné de poivre, de sel, & de muscade, & y mettez un peu de lard râpé; mettez le tout dans le corps de vos Lapreaux, & les faites cuire entre deux bardes de lard; étant cuits, une essence par-dessus.

Lapreaux à l'Italienne.

Prenez la quantité de Lapreaux, selon la grandeur de votre plat, levez-en les cuisses, les épaules; ôtez tous les flanchets, & coupez les reins en deux, & lardez le tout de gros lard, & moitié jambon; prenez une casserole, y mettez quelques tranches de veau & de jambon, & d'oignons coupés en tranches; ensuite, arrangez-y vos Lapreaux, & assaisonnez-les de sel, de poivre, basilic en branches, quelques champignons, truffes entières, si vous en avez, quelques tranches de citron, quelques gouffes d'ail, un demi yetre de bonne huile, un verre de vin de Champagne, ou autres; mais qu'il soit blanc, & achevez de le couvrir dessus comme dessous: couvrez votre casserole, & les faites cuire doucement, avec feu dessus & dessous: étant cuits, tirez vos Lapreaux, vos truffes & champignons, & les tenez chaudement; remettez votre casserole ou ont cuits vos Lapreaux, & mouillez de jus & de coulis, & la bien dégraisser; ensuite, passez le tout dans un tamis de soie; observez qu'il soit bien dégraissé, & de bon goût; mettez-y vos Lapreaux, & les tenez chaudement; étant prêt à servir, dressez-les dans leur plat avec
les

174 LE CUISINIER

les truffes, si vous en avez, ou autres fausses, & les servez proprement.

Lapreau à l'Angloise.

Vôtre Lapreau étant dépouillé & vuide, coupez les deux cuisses, sans les détacher du corps; & les ramenez vers la tête de vôtre Lapreau, & renversez la tête sur le dos; arrêtez-là, & les cuisses avec des brochettes; ayez une marmite sur le feu, avec de l'eau, & quand elle bouillira, vous y mettrez vôtre Lapreau, & vous l'assaisonneré de sel; & vous ferez cuire des oignons dans de l'eau; & ensuite, vous les acherez; après quoi, vous les mettrez dans une casserole avec de bon beurre, & les assaisonneré de sel, poivre; & observez qu'il soit de bon goût; & vôtre Lapreau étant cuit, vous le dresserez dedans son plat, & mettrez vos oignons par-dessus. Une autre fois, vous garnirez une casserole de bardes de lard, oignons, & y mettrez vôtre Lapreau, & l'assaisonneré de sel, poivre, fines herbes, & les couvrirez de bardes de lard, une demi bouteille de vin blanc, avec un peu d'eau, & les faites cuire: faites cuire des oignons à la braise; étant cuits, vous les éplucherez bien proprement, & les hacherez, & les mettrez dans une casserole avec de bon coulis ou beurre, & l'assaisonneré de sel, poivre concassé, & observez qu'il soit de bon goût; & vôtre Lapreau étant cuit, vous le dresserez dedans son plat, & mettrez vos oignons par-dessus.

Timbale de Lapreaux.

C'est une manière de poupeton sans farce. Vos Lapins étant cuits à la braise; on trouvera
la

la manière de la faire, marquée en plusieurs endroits; faites un ragoût de ris de veau, de foies gras, de crêtes, champignons, truffes, moufférons; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu; étant passé, mouillez-le de jus, laissez-le mitonner pendant une demi-heure; dégraissez-le bien, & liez-le de coulis: tirez vos Lapins qui sont coupez en morceaux dans votre braise, & mettez-les dans votre ragoût; voyez qu'il soit d'un bon goût, & laissez-les refroidir; foncez comme une tourtière, une poupetonnière, ou bien une casserole d'une abbessé d'une pâte brisée, un peu mince, & arrangez-y votre ragoût froid de Lapins, & le couvrez d'une autre abbessé de la même pâte, comme une tourte; & renversez-en le bord, que celà soit uni; mettez-le au four: étant cuit, vous le renversez dans un plat; vous y faites un trou de la largeur d'un écu par-dessus, & vous verrez s'il est sec, & vous y mettrez un petit coulis clair, & le servirez chaudement pour Entrée. L'on fait de toutes sortes de viandes, volailles & gibiers à la braise, avec des ragoûts dedans, des escalopes de même que celui des Lapins, qui est marqué ci-dessus. On peut aussi, après que vos Lapreaux sont rôtis, les couper par la moitié, & y faire une saussé à l'échalotes.

Lapreaux aux Chiens-gara.

Piquez vos Lapreaux proprement, & les faites rôtir: il faut ensuite, avoir des tranches de jambon batuës, & les mettre dans une casserole avec un peu de lard ou beurre dessous, & un bouquet; faites-les suer tout doucement, & observez

servez qu'elles prennent une petite couleur d'or, & les poudrez d'une pincée de farine, & les mouillez de jus, & les faites cuire tout doucement, & y mettez un verre de vin de Champagne, jus de citron, & achevez de le lier avec un peu de coulis. Coupez vos Lapreaux en quatre, & dressez-les dans un plat: mettez la sausse dessus avec les tranches de jambon, & servez chaudement.

Léveaux à la Suisse.

Mettez-les par quarries, & les lardez de gros lard; faites-les cuire avec du bouillon, assaisonné de sel, poivre, clous & un peu de vin: étant cuits, passez le foie, & le sang par la casserole, avec un peu de farine; & mêlez le tout ensemble, avec un filet de vinaigre, olives déossées, & câpres, & servez chaudement.

Civet de Lièvre.

Levez les cuisses entières, & les épaules; mettez le reste par morceaux, & les cuisses pareillement; lardez-les de gros lard, bien assaisonné; ensuite, faites-les cuire avec une cuillerée de jus & de vin blanc ou rouge, un bouquet, assaisonné de sel poivre, laurier, oignons, mettez-y un petit roux: prenez garde que votre Civet ne cuise pas trop; observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, & le servez dans votre plat, & servez chaudement.





CHAPITRE X.

Des Entrées de Bœufs.

Aloyau à la Braïse.

Prenez un Aloyau de la première pièce, où il y a le plus de filet; vous le dégraissez, vous le piquez de gros lard bien assaisonné de fines épices, fines herbes, persil, ciboules. Quand votre Aloyau est piqué, vous le ficellez, de peur qu'il ne se casse en le tirant de la marmite; il faut prendre une marmite de la grandeur de votre Aloyau; vous mettez au fond des bardes de lard ce qu'il en faut pour garnir; vous le garnissez encore de tranches de Bœuf; & ensuite, vous assaisonnez de fines épices, fines herbes, oignons, carotes, feuilles de laurier, poivre, sel; & après, vous mettez votre Aloyau dans votre marmite; observez de mettre le filet au fond, afin qu'il prenne plus de goût; vous l'assaisonnez dessus de même qu'au dessous, & vous remettez des tranches de Bœuf & bardes de lard par-dessus: vous fermez votre marmite avec de la pâte autour, & le faites cuire feu dessus & dessous: pendant que votre Aloyau cuit, vous faites un ragoût de ris de veau, de foies gras, de champignons, de truffes, de mousserons, cus d'artichaux, dans la saison, que vous mouillez d'un bon jus, & vous liez de bon coulis; quand vous êtes prêt à servir, vous

prenez votre Aloyau de dedans votre marmite, que vous laissez un peu égoutter; puis, après, vous le dressez dans le plat où vous voulez le servir; & vous mettez le ragoût pas-dessus votre Aloyau: observez que votre ragoût soit d'un bon goût. L'on sert cet Aloyau à la Braïse avec une fausse hachée. On sert encore cet Aloyau à la braïse, avec des petits oignons. Une autre fois, avec des cardons d'Espagne. Une autre fois, avec du céleri. Une autre fois, au ragoût de concombres. Le concombre & la fausse hachée, vous peuvent servir pour ceux qui sont à la broche, également qu'à la braïse. Vous pouvez faire des culotes de bœuf, ou autres pièces de bœuf, de la même manière que l'Aloyau.

Aloyau à l'Angloise.

Prenez un Aloyau de la première pièce, & le salez pendant vingt-quatre heures; ensuite, embrochez-le, & le faites cuire; étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat, & le servez chaudement, avec du jus à l'échalote.

Aloyau farci.

Vous pouvez le farcir d'un salpicon, dont vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Ragoûts; votre Aloyau étant presque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu, que vous hachez bien menu avec du lard, graisse de bœuf, fines herbes, fines épices, & bonnes garnitures; vous en farcissez votre Aloyau, entre la peau, & l'os; & vous le reconsez proprement, de peur que la chair ne tombe

be dans la lichefrite, en achevant de cuire; servez-le chaudement avec un petit coulis par-dessus.

Aloyau en Balon.

Prenez un gros Aloyau de bœuf de la première pièce, étez-en le filet & le défossez: étant défosé, piquez-le de gros lard & de jambon, avec un salpicon de toutes sortes de viandes: voici la manière de le faire. Prenez des ris de veau blanchis, coupez-les en filets, & y ajoutez des filets de poulardes, de perdrix & de pigeons, avec des champignons, truffes & mousterons; le tout bien assaisonné de sel, poivre; fines herbes, fines épices, jambon coupé en dez, & le tout de viande crüe; persil, ciboules hachées, une pointe d'ail. Le tout étant bien assaisonné, mettez-le dans le milieu de votre Aloyau. Prenez ensuite, une aiguille à brider avec de la ficelle; cousez votre Aloyau, & rendez-le aussi rond que vous pourrez. Ficellez-le ensuite, & faites qu'il se tienne bien rond: Après cela, mettez-le cuire à la braise; étant cuit, & prêt à servir, tirez votre Balon, déficellez-le, & le dressez dans le plat où vous le voulez servir: mettez-y une sausse hachée, ou bien un petit coulis, avec quelques anchois bien hachez. Votre coulis étant de bon goût, mettez-le par-dessus votre Balon, & servez chaudement pour grosse Entrée. Vous pouvez le servir pour Entremets en le laissant refroidir dans la braise, vous pouvez y mettre un salpicon de toutes sortes de viandes. Vous pouvez commodément une culote de bœuf de la même manière.

Aloyau de Bœuf, rôlé.

Prenez un Aloyau de Bœuf de la première pièce, & le défossez. Faites de gros lardons de lard & de jambon, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & les mêlez bien. Prenez une lardoire de bois, & lardez votre Aloyau de vos lardons en dedans : étant lardé, rôlez votre Aloyau, & le ficellez bien : étant ficellé, mettez-le cuire à la braise, comme l'Aloyau à la braise ci-devant. Votre Aloyau rôlé étant cuit, tirez-le égoûter, déficellez-le, & le dressez dans le plat que vous voulez servir : mettez-y un coulis, ou bien une fausse hachée par-dessus, & servez chaudement pour grosse Entrée.

Pièce de Bœuf, à l'Ecarlate.

Prenez une belle pièce de poitrine de Bœuf, faites-la écaroner ; mettez-la dans de l'eau de puits à dégorger pendant cinq ou six heures, ensuite, tirez-la, & l'essuyez bien ; prenez environ trois quarterons de salpêtre, & le faites piler, & en frotez bien votre poitrine de tous côtez ; ensuite, assaisonnez-la de tous côtez de fines herbes, fines épices ; prenez une grosse nape, & y mettez votre Pièce de Bœuf, & la couvrez de sel, dessus & dessous, & la pliez dans la nape en plusieurs doubles ; faites faire un trou en terre, & l'enterrez & la laissez là-dedans sept ou huit jours, si le tems vous le permet, pour qu'elle soit dans sa dernière perfection ; ensuite, tirez-la, & la mettez cuire dans un marmite avec quelques bardes de lard, tranches de Bœuf, oignons, carotes, fines herbes, &

& cloux de girofle. Remplissez votre marmite d'eau, & qu'elle cuise tout doucement; étant cuite, dressez-là dans son plat, & mettez dessus telle sausse que vous jugerez à propos; où bien servez-là au naturel, chaudement.

Autre Pièce de Bœuf à l'Escarlate, qui se sert ordinairement pour Entremêts.

Prenez une Pièce de Bœuf de la culote, la plus belle que vous pourrez trouver; ôtez-en tous les gros os sans défigurer votre Pièce, & la mettez à dégorger dans de l'eau de puits, où autre, pendant cinq ou six heures; ensuite; retirez-là, & l'essuyez bien dans une nape ou autre linge; faites de gros lardons de lard, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & du salpêtre, & lardez votre Pièce de Bœuf avec une lardoire de bois; ensuite; ayez trois quarterons de salpêtre pilé, frotez-en bien votre Pièce, & l'assaisonnez de fines herbes, fines épices; prenez une grosse nape, & y mettez votre Pièce; couvrez-là de sel, dessus & dessous; & pliez dans la nape en plusieurs doubles, enterrez-là en terre pendant six jours; ensuite, tirez-là, & la mettez cuire dans une marmite, avec quelques bardes de lard, tranches de Bœuf, oignons, carotes, fines herbes & cloux: remplissez votre marmite d'eau; & qu'elle cuise doucement: étant cuite, dressez-là dans son plat, & mettez dessus telle sausse que vous jugerez à propos; servez chaudement: pour la servir froide, il faut la laisser refroidir dans sa braise, elle vous sert pour gros Entremêts.

Entrée d'une Pièce de Bœuf, à la Braise.

Prenez la culote de Bœuf, que vous piquez de gros lard; garnissez une marmite de bardes de lard, & tranches de Bœuf, d'ognons, carottes, basilic, thîs, laurier, clous de girofle, sel & poivre; mettez-y votre Pièce de Bœuf, & l'assaisonnez dessus comme dessous, la couvrant de tranches de Bœuf & bardes de lard; mouillez le tout avec de l'eau, & une bouteille de vin; couvrez la marmite, & y mettez une pâte à l'entour de la couverture, faites-la cuire feu dessus & dessous l'espace de dix heures; étant cuite, dégraissez-la proprement; mettez-y une sausse hachée, ou un salpicon dessus, & servez chaudement.

Autre Entrée de Pièce de Bœuf.

On peut servir une Pièce de Bœuf à demi sa-
lée, qu'il faut empôser proprement dans une
marmite, avec toutes sortes de fines épiceries,
& ognons: vous remplirez la marmite d'eau;
vous la ferez cuire, & l'écumerez bien. Etant
cuite, en la dressant dans son plat, vous dé-
graissez un peu par-dessus, & vous y mettez
une sausse hachée, ou bien une sausse aux an-
chois, & servez chaudement pour grosse En-
trée.

Pièces de Bœuf, en Surprise.

Ayez une Pièce de Bœuf de poitrine, du côté
du gros bout; garnissez une marmite de bar-
des

des de lard & tranches de Bœuf, carottes coupées en tranches, oignons, basilic, thim, & quelques feuilles de laurier, ficellez votre Pièce de Bœuf, & la mettez dans votre marmite, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous de girofle, thim, basilic; achevez de la couvrir de quelques tranches de Bœuf, & bardes de lard, & la mouillez d'une bouteille de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc, & une bouteille d'eau, & la couvrez de son couvercle, & bouché bien autour avec de la pâte, & la mettez cuire feu dessus & dessous tout doucement ou bien dans un four; il faut tout au moins six à sept heures pour la faire cuire; étant cuite, tirez-la, & la parez bien proprement, & en ôtez les os, & la dressez dans le plat que vous voulez la servir; levez-en une Pièce de dessus de la largeur d'une assiette, soit en rond ou en long, & garnissez le tour de ce trou, d'une farce à la crème; vous trouverez la manière de faire cette farce au Chapitre des Farces; & mettez dans le trou, un ragoût de petits pigeons innocents, c'est-à-dire, une compote de petits pigeons à la cuillère; vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Pigeons, ou bien d'un ragoût de filets de toutes sortes de volailles, telles que vous jugerez à propos: coupez le morceau de Bœuf, que vous avez levé bien mince, & le laissez de la même grandeur; recouvrez le trou, desorte qu'il ne paroisse pas avoir été ouvert; s'il ne joint pas bien, mettez-y un peu de farce autour, & la panez moitié parmesan, & moitié mie de pain, & la mettez au four l'espace d'un demi-quart d'heure, & qu'elle ait pris une belle couleur; étant cuite, nettoyez bien le bord de votre plat, & mettez une sausse au tour, telle que vous jugerez à pro-

pos, & la servez chaudement. On peut la garnir d'hâtelets, & de petits pâtés, cela dépend de l'Officier qui travaille.

Autre Pièce de Bœuf, au gros sel.

Faites cuire une Pièce de Bœuf, soit de poitrine ou de culotes; c'est ce que l'on fait ordinairement dans les grandes Maisons; le bouillon sert pour motiller le jus & coulis, & autres empotages qui demandent du bouillon. Votre Pièce de Bœuf au gros sel étant cuite, mettez dans le fond de votre casserole des carotes coupées en tranches fort minces, des oignons de même, du persil, basilic, thym, laurier, & y mettez votre Pièce de Bœuf; ce qui doit être dessus, mettez-le dessous, & l'assaisonnez en abondance de sel, clous, poivre, & le gras de votre bouillon par-dessus; couvrez-la, & la mettez sur un petit feu modéré, à celle fin qu'elle prenne le goût de sel; étant prêt à servir, tirez-la & la nettoyez proprement, & la dressez dans son plat, & une fausse hachée par-dessus, ou bien un salpicon de jambon, ou bien une fausse aux anchois; vous pouvez la garnir d'hâtelets, si on le juge à propos, sans être mie au gros sel: ces mêmes fausses peuvent servir également.

Pièce de Bœuf à demi salée.

Prenez une culote de Bœuf, & la salez, avec fines herbes, du poivre, & un peu de salpêtre; la laissez trois ou quatre jours; ensuite, la mettez dans une marmite de sa grandeur, & y mettez des oignons, carotes, panais, fines herbes, feuilles de laurier, des clous; & l'assaisonnez en-

encore de sel, de poivre, la remplir d'eau, & la faites cuire; étant cuite, la dresser dans un plat, la parer proprement, & la garnir de persil verds, & la servir chaudement pour Entrée.

Bœuf à la Mode.

Ayez une tranche de Bœuf à jus, poudrez-là dessus & dessous de sel, poivre, & clous en poudre; pilez ensuite, dans un mortier, un couple d'échalotes, ou une demi-douzaine de rocamboles, basilic, thin, & persil; étant bien pilez, jetez dessus un bon verre de vin blanc; passez le tout, & y laissez mariner votre Bœuf un couple d'heures; lardez-le ensuite de gros lard; mettez-le ensuite, avec votre coulis dans une casserole, avec quelques feuilles de laurier; ajoutez-y un autre verre de vin blanc, & le faites cuire à petit feu. Il se sert ordinairement froid aux Entrées ou à déjeuner, par tranches un peu épaisses, avec persil haché dessus.

Autre façon de Bœuf, à la Mode.

Prenez la noix d'un cuisseau de Bœuf; prenez du lard, & en faites des lardons, gros comme la moitié du doigt; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, deux gouffes d'ail hachées, persil, ciboules; mêlez bien le tout ensemble, & lardez-en votre noix de Bœuf; étant lardée, garnissez une marmite de bardes de lard, tranches de Bœuf, oignons coupez en tranches, basilic, thin, laurier; mettez-y votre Bœuf, & l'assaisonnez de même par-dessus, avec du sel, poivre, clous, demi-douzaine de gouffes d'ail, & quelques verres de vin blanc: ache-

vez de le couvrir de bardes de lard & de tranches de Bœuf. Couvrez la marmite avec son couvercle, & un bord de pâte autour, pour qu'elle ne prenne point d'air, & la mettez cuire tout doucement feu dessus & dessous, pendant dix heures d'horloge. Etant cuit, si vous voulez vous en servir pour Entrée chaude, dressez votre Bœuf dans un plat avec son propre jus, & un jus de citron; servez chaudement. Vous le pouvez couper en tranches, si vous le jugez à propos; vous le pouvez aussi servir froid; il en aura encore plus de goût.

Autre Bœuf, à la Cendre.

Prenez une noix de Bœuf; ôtez-en toutes les peaux: faites-la hacher avec un morceau de lard, un morceau de jambon; étant bien hachée, assaisonnez-la de sel, poivre, persil, ciboules, qui veut dire oignons, échalotes, une pointe d'ail. Prenez du lard, & le coupez en petit dez, avec quelques tranches de jambon coupé de même; ayez les mains propres, & pétrissez le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé: ensuite, prenez des feuilles de papier, étendez-les sur votre table, & y mettez deux bardes de lard à côté l'une de l'autre; mettez-y ensuite, votre Bœuf: étendez-le en longueur; achevez de le couvrir de bardes de lard, & sur les côtes; enveloppez le tout de papier, & ficellez-le de manière qu'il ne prenne point l'air d'aucun côté. Remettez après cela un autre rang de feuilles de papier, & ficellez encore votre rouleau de viande: prenez ensuite, un couple de poignées de farine, & la détrempez avec de l'eau; mettez-y votre rouleau de Bœuf,

afin

afin qu'il se couvre bien de pâte ; ensuite, mettez de la cendre chaude ; qui veut dire, petite braïse, autrement un feu modéré dans un coin, & y mettez votre Bœuf, & le couvrez de même par-dessus, le plus qu'il vous sera possible ; afin que le feu ne prenne point d'air. Il faut l'y laisser cuire cinq à six heures de tems. Si vous avez un four, & votre commodité s'y trouve, vous pouvez le jeter dedans. Observez de ne le point déplier qu'il ne soit froid : étant froid, déptiez-le, & le coupez par tranches, & le servez froid. Si vous voulez le servir chaud, vous n'aurez qu'à l'arranger dans un plat avec un peu de jus & une essence ; & le faites chauffer, & le servez avec un jus de citron. Je garantis cette sorte de Bœuf très-bonne, pourvu qu'on observe bien tout ce qui est marqué ci-dessus. J'en ai servi en plusieurs occasions, & l'on en a été fort content.

Côtes de Bœuf, à la sainte Menoux.

Prenez des Côtes de Bœuf, & entre-deux il en faut lever une fausse ; vous les batez bien avec le plat de votre couperet ; vous en ôtez le nerf & les parez. Ne laissez pas les côtes trop longues ; lardez-les de gros lard & de jambon bien assaisonné : étant lardées, ficellez-les avec de la ficelle, chacune en particulier, & les mettez cuire à la braïse : étant cuites, tirez-les, déficellez-les, panez-les de mie de pain, & les faites griller à petit feu, pour qu'elles prennent une belle couleur : étant ensuite comme il faut qu'elles soient, mettez une remoullade dans le plat que vous voulez servir ; ajoutez-y vos Côtes, & servez chaudement pour Entrée.

Autre

Autres Côtes de Bœuf, à l'Angloise.

Prenez la pièce des Côtes; coupez-en les Côtes bien minces; aplatissez-en bien les entredeux avec le couperet; assaisonnez-les de sel & de poivre; mettez-les ensuite, sur le gril, & les faites bien griller; étant grillées, comme-il faut, dressez-les dans leur plat, mettez-y un peu de jus, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée de tranches de Bœuf, rouillées.

Il faut couper de bonnes tranches de Bœuf, & les bien aplatir sur la table avec le couperet. On prend, par exemple, trois ou quatre tranches, selon la grandeur de votre plat; vous faites une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, de lard, de graisse blanchie, de jambon cuit, de persil, de ciboules; de quelques ris de veau, de truffes, & de champignons; le tout bien haché & bien assaisonné de fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs, avec un peu de crème de lait; & après que votre farce est bien hachée, vous la mettez sur les tranches de Bœuf que vous rouïlez proprement; en sorte, qu'elles soient bien fermes & d'une belle grosseur. Vous les faites cuire dans la braïse, & assez long-tems; quand elles sont cuites, vous les tirez, vous en égouttez la graisse; vous les coupez en deux, & les dressez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, qui est le dessus: étant rangées, vous y pouvez mettre quelque ragoût ou du coulis, & rien autre, si l'on veut. Cette farce peut servir pour plusieurs sortes de volailles, lorsque dans de grands repas on en aura beaucoup affaire.

re. Elle servira aussi pour le veau à l'escalote, fricandeaux farcis; & autres choses. Il se fait de semblables Entrées, ou hors d'œuvres, avec des tranches de veau, accommodées de la même manière.

Entrée de Filets de Bœuf, aux Concombres.

Prenez un Filet de Bœuf bien tendre; faites-le rôtir; après l'avoir bardé de lard, & envelopé dans du papier, il ne faut pas qu'il soit trop cuit: coupez-le ensuite, par petites tranches bien minces, & le mettez dans un plat. Pour ce qui est du ragoût de Concombres, il est marqué ci-devant à l'Article de l'Aloyau à la braise; il se fait de la même manière, & l'on s'en sert pour toutes sortes d'Entrées de Filets.

Autre Entrée de Filets de Bœuf.

On fait une autre Entrée de Filets de Bœuf piquez & marinez, avec du vinaigre, sel, poivre, clous, thin, oignons, que vous mettez cuire doucement à la broche; & étant cuits, vous les mettez dans de bon jus avec des truffes; & garnissez de poulets, ou de pigeons marinez, ou de fricandeaux.

Filets de Bœuf Mignons, à l'Italienne.

Prenez un Filet de Bœuf, ôtez-en la peau & le coupez en deux; coupez ensuite, votre Filet en tranches bien minces, de toute la longueur du Filet. Vos tranches étant coupées, aplatissez-les avec le couperet, & les faites piquer de petit lard à la moitié; faites-y une farce de la ma-
nière

nière qui suit. Prenez un morceau de rouëlle de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, & une tétine de veau blanchie; le tout étant coupé par morceaux, mettez-le dans une casserole, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & d'une pointe d'ail; mettez ensuite, votre casserole sur le feu, & le faites blanchir: Étant blanchi, faites hacher votre viande; & quand elle est bien hachée, mettez-y une mie de pain cuite dans du lait, avec un couple de jaunes d'œufs; hachez, & mêlez bien le tout ensemble. Votre Filet étant piqué, mettez-le dans un plat de sa longueur, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, une pointe d'ail, deux jus de citron, avec un demi verre de bonne huile; laissez-le mariner un couple d'heures; ôtez ensuite, le Filet de sa marinade, étendez-le, & mettez votre farce dessus de l'épaisseur d'une lame de couteau: retirez ensuite, vos tranches de Filets, en commençant par le côté qui n'est pas piqué, afin que le lard paroisse: ficellez les unes après les autres; prenez une petit marmite, garnissez-la de bardes de lard, tranches d'oignons, de jambon & de veau; mettez-y vos Filets avec leur marinade, & achevez de les couvrir de tranches de veau & de bardes de lard: mouillez, les après cela d'un couple de verres de vin blanc, & d'un peu de jus: mettez-les cuire feu dessus & dessous; les Filets étant cuits, tirez-les égoûter, passez leur braise; dégraissez-la bien; mettez-la dans une casserole sur un fourneau bien allumé, & y mettez un peu de votre coulis: faites-le diminuer, de manière qu'il n'en reste que ce qu'il vous en faut pour mettre sur vos Filets; observez que le goût soit bon, & servez chaudement
pour

pour Entrée. Si vous voulez les glacer, vous n'avez qu'à faire une glace avec de la rotielle de veau & du jambon, & les glacer comme un ris de veau. Vous pouvez faire ces Filets Mignons, également avec des Filets de veau, ou des Filets de mouton.

Filets Mignons, d'une autre façon.

Vos Filets de Bœufs étant coupez & piquez, comme ceux ci-devant, étendez-les, & y mettez de la farce de l'épaisseur d'une lame de couteau; roulez vos Filets du côté qu'ils ne sont pas piquez; ensuite, ficellez-les; & étant tous ficellez, mettez-les cuire à la braise: étant cuits, tirez-les égoutter, & dressez-les dans leur plat; mettez un petit coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Filet de Bœuf, à l'Indienne.

Prenez un Filet de Bœuf & le parez; faites-le piquer de petit lard: étant piqué, cifelez-le de bout en bout, du côté qui n'est pas piqué; mettez-y du sel, poivre, fines herbes, ail haché, deux jus de citron, & un verre de bonne huile, & le laissez mariner un couple d'heures, si le tems vous le permet. Embrochez-le ensuite, sur un hâtelier, & l'atachez à une broche; faites-le cuire, & l'arrosez de sa marinade avec un verre de vin blanc: étant cuit, tirez-le de la broche, ôtez-en le papier; dressez-le dans son plat avec une sausse à l'Italienne, & servez chaudement pour Entrée. Cette dernière sortes de Filets de Bœuf peut se servir sans être mariné, avec toutes sortes de légumes, comme cardons d'Espagne, celeri, chicorée, &c.

Lar-

Langues de Bœuf parfumées.

On les sale de la même manière que les Langues de cochon fourrées, que l'on trouvera ci-après, hormis qu'il ne les faut pas échauder: on les laisse seulement bien tremper dans de l'eau; on coupe le gros bout; & après les avoir bien essuyées, on les sale. Il les faut laisser trois ou quatre jours de plus dans la saumure: les ayant tirées, si vous avez quelque petit salé à faire, cette saumure vous servira pour cela, soit que ce soit sanglier, ou cochon; & dans cinq ou six jours, vous pourrez faire cuire de ce petit salé, & le servir pour hors d'œuvre en Entrée, avec une bonne purée dessus. A l'égard de vos Langues de bœuf, il faut les attacher par le petit bout, & les bien ranger dans la cheminée, afin que la fumée les domine, jusqu'à ce qu'elles soient sèches: elles se conserveront autant que l'on voudra, & on les fera cuire de même que les Langues fourrées.

Autre Entrée de Langues de Bœuf.

Prenez une Langue, & faites-la cuire avec un peu de sel, & un bouquet de fines herbes: étant cuite, coupez-en le bout du côté de la gorge; ôtez-en la peau, & piquez-la avec du lard un peu long. Il faut que la Langue ne soit pas trop cuite. On la fait ensuite rôtir à la broche, en l'arroasant avec du beurre, sel, poivre, & vinaigre; étant cuite, on la coupe par grosses tranches, & on la met bouillir un instant dans une casserole, avec une remoulade composée d'anchois, de câpres, persil, & ciboules hachées fort menus; & passez le tout dans un bon jus de Bœuf,

Bœuf, avec sel, poivre, quelques rocamboles, & un peu de vinaigre; & servez pour Entrée. On la sert aussi après l'avoir coupée par tranches, avec un ragoût de champignons, ris de veau, cus d'artichaux, sel, poivre, beurre ou lard fondu: on la fait mitonner dans ce ragoût, & on la sert de cette manière; il ne faut point l'arroser de vinaigre en cuisant; mais seulement de beurre. Les Langues de veau s'apprêtent de même; on les peut servir entières avec une poivrade, ou une saussé douce.

Autre Entrée de Langues de Bœuf.

Faites-les cuire de même que ci-dessus, pour en ôter la peau; & les ayant lardées de gros lardons, au travers de la Langue, mettez-les à la braise pour les faire cuire. En les dressant dans le plat, fendez-les tout du long, afin que le lard paroisse proprement; mettez-y un ragoût de truffes par-dessus, ou du coulis, le tout bien dégraissé, & servez chaudement.

Langue de Bœuf, à la Polonoise.

Prenez une Langue de Bœuf, mettez-la dans de l'eau bouillante, & la ratissez bien pour en ôter la peau: faites-la cuire ensuite, à la braise; étant cuite, tirez-la, & l'ouvrez en deux sans la séparer; lardez-la de citron confits, & de petits morceaux de canelle bien fins. Mettez un morceau de sucre dans une casserole, avec un bon verre de vin, un peu de jus; & mettez votre casserole sur le feu. Quand votre sucre sera fondu, mettez-y votre Langue, & la laissez mitonner quelques tems. Dressez-la en-

uite dans son plat, avec la sausse, & servez
chaudement.

Autre Langue de Boeuf.

Votre Langue, étant cuite à la braise, comme
celle ci dessus, faites la piquer de petit lard,
& la mettez à la broche; dressez la ensuite, dans
son plat, & mettez une poivrade liée par-des-
sus, ou bien une sausse douce, selon le goût du
Seigneur que vous servez; car cette sausse ne
convient pas à tout le monde.

Autre Langue de Boeuf.

Prenez une Langue de Boeuf, jetez la sur la
braise, & la ratillez bien pour en ôter la peau;
piquez la ensuite, de gros lard de travers en
travers; étant piquée, faites la cuire à la brai-
se. Étant cuite, tarez la, & la fendez en deux
sans qu'elle se sépare, & la dressez dans son
plat avec une sausse hachée par-dessus, ou une
sausse aux anchois. Vous pouvez aussi la pa-
ner, & la faire griller, & la servir avec une
rémoûlade dessous. Une autrefois, vous la
pouvez servir coupée en tranches, panée &
grillée, avec une rémoûlade dessous. Une au-
trefois, en la coupant par tranches bien min-
ces, & arrangée dans un plat, soit d'Entrée,
soit hors d'œuvre, en mettant une sausse hachée
par-dessus, ou bien un petit coulis avec un an-
chois dedans, & le tout servi chaudement.

Pater-stuck Geroockt.

C'est une Pièce de Poitrine de Boeuf, qui
après

après avoir été une huitaine de jours dans la saumure, on la fait fumer l'espace de trois bons mois, & on la mange ordinairement dans les mois d'Avril, & suivant, par rapport aux légumes: on la fait cuire après être dessalée au large, pendant l'espace de cinq ou six heures, suivant son épaisseur. Et votre Pièce de Bœuf étant cuise, il faut avoir des choux fleurs, quins ou autres choux, ou des spinares, en garnir votre Pièce de Bœuf, & jeter un beurre lié par dessus, & servez chaudement. Une autre fois, vous y pouvez mettre des petites carottes épluchées dans la nouveauté.

Entrée de Filets de Bœuf, à l'Angloise.

Ayez un Filet de Bœuf, ou bien un morceau de noix de Bœuf bien mortifié; ôtez-en les peaux, & les nerfs, & les hachez sur le champ; ensuite, mettez un morceau de beurre dans une casserole, & le faites fondre; étant fondu, mettez-y votre Filet de Bœuf, & l'assaisonnez de sel, poivre concassé, ciboules, persil haché, pointe d'ail. Passez le tout en le remuant avec une cuillère, & que le feu soit vif. En moins d'un demi-quart-d'heure cela est cuit. Tirez-le de la casserole, & y mettez un petit morceau de beurre, & une pincée de farine; faites-lui prendre un peu de couleur, & le mouillé d'un peu de jus, un jus de citron; remettez-y votre Filet de Bœuf haché, & prenez garde de ne pas le laisser bouillir, crainte qu'il ne durcisse: dressez-le sur le champ dans votre plat, & le garnissez de tranches de Bœuf panées & grillées comme une cotelete de mouton. On prend ordinairement le dessus de la culote de Bœuf,

ou de la noix de Bœuf pour ces sortes de grillades. On les fait de mouton & de veau, également comme de Bœuf.

Beef Steaks, à l'Angloise.

Ayez une culotte de Bœuf, & en levez des tranches de l'épaisseur d'une lame de couteau, les batez avec le plat de votre couperet, & les assaisonnez d'un peu de sel & de poivre. Faites-les griller sur le champ à grand feu; prenant garde de ne les pas laisser dessécher. Etant grillées, dressez-les dans leur plat avec un jus à l'échalote, ou rocambole, & servez chaudement. Une autrefois, étant grillées, vous les cisèlez légèrement, & mettez de bon beurre par-dessus, faisant en sorte qu'il pénètre, & les servez sur le champ. Vous y pouvez presser un jus d'orange, ou de citron.



C H A P I T R E X I .

Des Entrées de Poulardes.

Entrée de Poularde en Mirilton.

Prenez une Poularde, l'épluchez, & la flambez; vuidez-la du côté du cou: tirez-en les gros os des cuisses, & de l'estomac. Coupez les pates de votre Poularde fort proche du jarret, mettez dans votre Poularde, du côté de l'estomac, une farce comme pour des Poulardes à la crème, de l'épaisseur d'un demi-doigt; ensuite, remplissez-la d'un salpicon composé de ris de veau, & champignons, crêtes, petits œufs, truffes, & que le tout soit d'un bon goût, & l'arrêtez du côté du cou, que rien n'en sorte. Garnissez une casserole de quelques tranches de Veau, d'ognons; & ensuite, de bardes de lard: ensuite, mettez-y votre Poularde l'estomac sur les bardes, & l'assaisonnez de sel, basilic, un verre de vin de Champagne, un verre d'eau. Achevez de la couvrir dessus comme dessous, & la mettez cuire feu dessus & dessous, tout doucement; prenant garde qu'elle ne cuise pas trop: étant cuite, & bien blanche, tirez-la égoutter, & la dressez dans son plat. Faites dessus l'estomac, en tirant entre les deux cuisses, une ouverture avec votre couteau, de la longueur d'un doigt; vous y mettez deux petites lames de jambon cuites, de l'épaisseur de la lame

LE CUISINIER

de votre cuisson, & de la longueur que vous avez fait l'ouverture, mettez-y ensuite une autre petite languette, gros comme le tuyau d'une plume, & long comme la moitié du doigt; entre les deux première, pour les faire tenir ouvert, & que le bout de la languette paroisse fort peu. Plus rouge votre jambon sera, mieux ce sera: ensuite, vous aurez une piécée de persil frit; vous donnerez quelques coups de couteau dessus; & ensuite, vous ferez autour de l'ouverture, & un peu plus vers le haut. Servez-la avec une essence de jambon dessous. Une autre fois, au lieu de jambon, vous pouvez vous servir de deux belles erètes, & toujours une languette de Jambon au milieu. On peut faire des Poulards, & Dindons de cette même façon. Vous pouvez aussi donner, à votre Venille, la figure d'une Tortue, & la faire cuire de même.

Poulardes aux Erèviets.

Prenez des Poulardes fines, flambez-les, épouchez-les bien proprement, & videz-les; mettez les forces sur la table avec un peu de lard rapé, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes, si vous en avez, un morceau de beurre; hachez le tout, & le mettez dans le corps de vos Poulardes; faites les refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil en branches, ciboules, sel, poivre, & fines herbes; faites que vos Poulardes soient bien blanchies en les mettant à la broche; enveloppez-les de bardes de lard, & de papier. Lorsqu'elles seront cuites; dressez-les dans leur plat, & y mettez un ragoût

rigité comme ci-dessus, où bien un coulis d'écrevisses. Une autrefois, au lieu de hacher les foies de vos Poulardes, vous les couperez en quatre, ou en six morceaux, avec quelques autres foies; & des queues d'écrevisses, & du lard rapé, persil haché, ciboules, sel, poivre, fines épices, & fines herbes: le tout étant bien mêlé ensemble, mettez-le dans le corps de vos Poulardes, & qu'elles soient blanchies de même que ci-dessus; après qu'elles seront cuites, dressez-les dans leur plat, & mettez-y un coulis d'écrevisses; & servez-les chaudement.

Poulardes aux Huîtres.

Prenez des Poulardes, flambez-les, épilchez-les bien proprement, & vuidez-les; coupez les foies par morceaux, avec une douzaine d'Huîtres, un morceau de beurte; affaïsonnez-les de poivre, sel, fines herbes, fines épices, champignons, persil, ciboules; & mettez le tout dans une casserole, que vous laisserez un moment sur le feu; mettez le tout ensuite dans le corps de vos Poulardes, & faites-les refluir comme ci-devant, & les mettez sur la broche; bardes-les de bardes de lard, que vous couvrirez de papier; ayez, ensuite, un ragoût d'Huîtres tout prêt; pour quand vos Poulardes seront cuites; faites le ragoût de cette manière. Ayez trois douzaines d'Huîtres; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & mettez-les égoutter sur un tamis, & en ôtez les durillons; mettez dans une casserole une cuillerée d'essence de jambon; en telle quantité que vous jugerez à propos; car si vous n'avez qu'une Poularde, il ne faut pas tant d'essence; faites-là bouillir sur le feu; dégraissez-

la bien; goûtez-les, & mettez-y ensuite vos Huitres, en les changeant de casserole. Quand vos Poulardes seront cuites, mettez-y votre ragoût par-dessus, avec un jus de citron, & ayez soin qu'il soit de bon goût, pour les servir ensuite chaudement pour Entrée.

*Poulardes aux Huitres, au Coulis
d'Ecrevices.*

Prenez des Poulardes, & les accommodez comme ci-dessus; avec cette difference, qu'au lieu de mettre une essence de jambon, vous mettez un bon Coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez-les, ensuite, chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Huitres, à la Hollandoise.

Ayez des Poulardes, accommodez-les comme ci-devant; faites les cuire à la broche, & faites votre ragoût d'Huitres de cette manière. Blanchissez vos Huitres, en telle quantité que vous jugerez à propos; étant blanchies, épouchez les barbes; & ôtez-en les durillons; ayez dans une casserole de bon beurre, une pincée de farine, & une goûte de jus; assaisonnez le tout de sel, poivre, muscade, avec un filet de vinaigre, & mettez la casserole dessus le fourneau: la saussie étant liée, mettez-y vos Huitres, & observez qu'elles soient de bon goût. Quand vos Poulardes seront cuites, dressez-les dans leur plat, mettez le ragoût d'Huitres par-dessus, & servez-les chaudement.

Autre Entrée de Poulardes.

Une autrefois, faites seulement blanchir vos Huitres dans leur eau, que vous garderez; épluchez-les comme ci-dessus; & l'eau étant reposée, mettez-en une partie dans une casserole bien étamée, avec un couple d'anchois hanchés, & un peu de jus; faites-les ensuite bouillir: après quoi, mettez-y du beurre, dont un morceau soit manié dans la farine; la sausse étant liée, mettez-y vos Huitres: étant prêt à servir, dressez vos Poulardes, & mettez le ragoût d'Huitres par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous y pouvez mettre du persil blanc & haché. Et une autrefois, des citrons coupez en petits dez.

Poulardes aux Huitres, à la Flamande.

Accommodez vos Poulardes comme ci-dessus, & faites votre ragoût de cette manière; faites blanchir vos Huitres dans leur eau, que vous garderez, & épluchez-les comme ci-dessus, mettez une partie de leur eau dans une casserole, avec quatre jaunes d'œufs, un morceau de beurre, persil, éstragon, le tout bien blanchi, & haché du citron coupez en dez, un anchois haché, du sel, poivre, & muscade; après quoi, mettez vos Huitres sur le feu, & prenez garde que la sausse ne tourne pas: lorsque vos Poulardes seront cuites, débroschez-les, & détachez les ailes, & les cuisses, & qu'elles restent au corps, ciselez l'estomac, & écrasez-le entre deux plats; ensuite, mettez votre ragoût d'Huitres

par-dessus : faites que cela soit d'un bon goût, & servez-les ensuite chaudement pour Entrée.

Poularde à la Monnoirency.

Prenez une Poularde, & la flumbez; videz-la, trouvez-la, & la faites refaire sur la braise; & ensuite, faites-la piquer de petit lard; étant piquée, fendez-la sur le dos, & mettez dans le corps un petit ragout de ris de veau, champignons, truffes, si vous en avez, & quelques cûts d'artichaux; mettez-la cuire dans une casserole avec des bardes de lard, de jambon, & de veau; étant cuite, tirez-la, & y mettez une cuillerée de bouillon; faites que cela donne un couple de bouillons; ensuite, passez ce bouillon dans un tamis de soie, & le dégraissez bien; remettez ce bouillon sur le feu, & le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; & ensuite, mettez-y votre Poularde, & mettez le lard dans le caramel, & le mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace comme à l'ordinaire; étant prêt à servir, mettez une essence de jambon, ou bien une sauce à l'Italienne dans votre plat; & ensuite, votre Poularde dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à l'Acbia, à la broche.

Prenez une Poularde, flumbez-la, épluchez-la, & la videz proprement; mettez le foie dessus la table, avec du lard rapé, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes, fines épices, un morceau de beurre bien haché ensemble; ensuite, mettez le tout dans le corps de votre Poularde, & la faites refaire dans une casserole avec de bon

bon beurre, persil en branches, ciboules, sel, poivre, fines herbes, & sur-tout qu'elle soit bien blanche, & bien ronde; mettez-la à la broche, & la piquez; & l'enveloppez de bandes de lard, & de feuilles de papier. Une autrefois, vous ne hazez point le foie, vous le coupez seulement en quatre ou cinq, avec quelques autres, & des filets d'Achia, & assaisonnez comme les autres ci-dessus. Prenez de l'Achia, autant que vous jugerez à propos; coupez-la en filets, & la faites blanchir à l'eau bouillante: étant blanchis, mettez-la dans l'eau froide; ensuite, la mettez égoutter sur un tamis; étant égouttée, vous la mettez dans une casserole avec du jus, & du coulis, & la faites bouillir un bouillon; & la Poularde étant cuite, vous la mettez dans son plat, & votre ragoût d'Achia par-dessus, & que cela ait du goût, plaise à l'œil, & soit léger, afin que cela puisse flater la vue des Conviez, & la servir chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Maingots, à la broche.

Prenez des Poulardes, & les accommodez tout comme celles ci-dessus; il n'y a que le ragoût qui diffère: ayez des Maingots, plus tendres que vous pouvez trouver; levez la chair de vos Maingots par filets; prenez ce qui est dedans, & faites blanchir le tout ensemble à l'eau bouillante; mettez-les ensuite à l'eau fraîche, & les mettez égoutter dessus un tamis; & ensuite, mettez-les dans une casserole avec une essence de jambon, & les faites bouillir un bouillon; & quand vos Poulardes sont cuites, vous les dressez dedans leur plat, & mettez vos Maingots

gots par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Anchois, à la broche.

Prenez des Poulardes, & les accommodez comme celles ci-devant, & les mettez à la broche; prenez des Anchois, & les lavez, & en hachez un couple; & les autres, vous les coupez en filets: ceux qui sont hachés, vous les mettez dans une casserole avec de bon coulis, & du jus, & un jus de citron. Vos Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, & les dressez dans leur plat; mettez le coulis d'Anchois par-dessus, & arrangez vos Anchois en filets par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à l'Echalote.

Prenez une Poularde, & l'accommodez tout comme celles ci-devant, outre que vous mettrez un peu d'échalotes dans la farce: votre Poularde étant cuite, tirez-la, & y mettez une sausse à l'Echalote, qu'il faut faire ainsi. Prenez des Echalotes bien hachées, mettez-les dans une casserole, avec du jus, & du coulis, un jus de citron, poivre concassé, & dressez votre Poularde, & votre sausse à l'Echalotes par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes en Botines.

Ces sortes d'Entrées ne se servent ordinairement que dans les grands repas. Prenez trois belles Poulardes, flambez-les légèrement, levez-

vez-en les cuisses, & faites en sorte qu'il y reste de la peau autant qu'il se pourra; ensuite, vous lèvez les ailes, & vous laissez les ailerons; il ne faut point laisser de peau aux ailes, afin qu'on les puisse bien piquer; faites la même cérémonie à toutes vos Poulardes: vous prenez ensuite les estomacs qui restent, & coupez la chair en dez avec ce qui reste sur la carcasse; ensuite, vous prenez vos cuisses, & en tirez les gros os, & la chair, sans offenser la peau, & vous laissez un petit bout des bouts de la cuisse, comme un manche d'une côtelette à la cuisse; ensuite, vous mettez cette chair de cuisse en petits dez, avec des champignons, quelques filets de perdrix, & du jambon coupé en petits dez; ajoutez-y des ris de veau, & des truffes, persil, ciboules, un peu de lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices; & vous mettez le tout un moment dessus le feu; voyez si le tout est de bon goût, & y mettez un jus de citron; ensuite, vous étendez la peau de vos cuisses, & vous mettez de ce salpicon dans chaque cuisse; & ensuite, vous les couvez; après-quoi, vous les mettez cuire dans une petite braise: voici la manière de faire cette braise. Prenez une casserole, & la garnissez de bardes de lard, & de tranches de veau; & ensuite, arrangez-y vos cuisses, & les assaisonnez, & les achevez de couvrir; faites-les cuire, & les mouillez de bon bouillon, & qu'elles ne cuisent pas trop: étant cuites, tirez-les égoutter; dressez-les dans leur plat, & vous mettez une essence de jambon dessus, & les servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, au lieu de salpicon, vous pouvez vous servir de farce, & les faire piquer de petit lard, & les autres aussi, si vous voulez.

En-

Entrée d'Ailes de Poulardes.

Pour ce qui regarde les Ailes de Poulardes, quand elles sont piquées, vous les mettez cuire dans une casserole, avec des tranches de veau, & de jambon, un couple d'ognons, trois ou quatre cloux de girofle, & bon bouillon: étant cuites, vous les tirez de la casserole, & les tenez chaudement; passez le bouillon où elles ont cuites, & le dégraissez bien; ensuite, vous le remettez sur le feu, & le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; prenez soin qu'il ne devienne pas noir; ensuite, vous y arrangez vos Ailes, le lard sur le caramel, & les mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace tout doucement; étant prêt à servir, si elles ne sont pas allés glacées, mettez-les un peu dessus le feu; mais ne les quittez pas, si vous voulez qu'elles soient bien, & vous les servez avec une essence, où bien vous mettez un peu de coulis, & du jus dans la casserole, où elles ont cuites, & un peu de bouillon, & un jus de citron; & la dégraissez bien, & la passez dans un tamis de soie, & la mettez dans le plat que vous devez servir, & les Ailes dessus; que cela soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée. Vous les pouvez servir avec un ragoût de chicorée, ou de celerià, ou de cardons d'Espagne, ou de laitues, ou de montans de chicons, ou de côtons de pourpier, ou de pointes d'asperges; cela dépend de l'Officier qui travaille.

Poularde à la Tartare.

Epluchez bien une Poularde, & la coupez en deux, & la batez avec le plat du couperet; ensui-

ensuite, mettez-la dans une casserole, avec des bardes de lard, sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil, ciboules, & la mettez cuire tout doucement, jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite; ensuite, vous la panez, & la faites griller sur le gril; observez qu'elle ait une belle couleur; ensuite, vous la servez avec une rémoulade, ou bien avec du jus, & un jus de citron par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous la pouvez accommoder avec du beurre sans vous servir de lard.

Poularde, accompagnée, à la broche.

Epluchez bien une Poularde, & la videz, ensuite, tirez les os de l'estomac de la Poularde; il faut avoir tout prêt un petit ragoût de petits pigeons à la cuillière, avec des crêtes, champignons, truffes, & le mettez dans le corps de votre Poularde, & bouchez-la par les deux bouts, avec un peu de farce; ensuite, mettez-la à la broche, envelopée de bardes de lard, & de feuilles de papier; faites un ragoût de ris de veau, de champignons, de crêtes, de queues d'écrevices, le tout marqué dans une casserole; vous y mettez une cuillerée de bonne essence, & bon jus, & vous le mettez cuire; ensuite, il faut avoir une demi-douzaine d'écrevices, & une demi-douzaine de ris de veau, piquez, & glacez de la même manière que je marque les ailes de Poularde; votre Poularde étant cuite, vous la débroschez, & la débardez, & la dressez dans son plat; & votre ragoût étant de bon goût, & bien dégraissé, mettez-y un jus de citron, & dressez par-dessus votre Poularde, & les ris de veau autour, & les écrevices aussi.

ob.

observez qu'après que vos écrevices sont cuites, il en faut éplucher la queue, & mettre un petit saupicon dans le corps de vos écrevices fait avec champignons, truffes, pousserons, & mouillé avec un peu de coulis; ensuite, vous emplissez le corps des écrevices, & les mettez dans un petit assaisonnement, pour qu'elles prennent du goût; après, vous les mettez autour de votre Poularde, entre chaque ris de veau une écrevice, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la Jamaïque.

Ayez une Poularde, trouffez-là, & mettez un petit ragoût dans le corps, & enveloppez-là de bardes de lard, & de papier; mettez-là à la broche, & quand elle est cuite, vous la servez avec une sausse hachée, où bien un ragoût dessus, où ce que vous jugerez à propos.

Poulardes aux Truffes, à la broche.

Prenez des Poulardes les plus fines que vous pourrez trouver; épluchez-les bien, & les videz proprement; rapez du lard sur une assiette; pélez un couple de Truffes verte, lavez-les bien, & les hachez; mettez-les sur le lard rapé avec du persil, & de la ciboule hachée, & tant-soit-peu de basilic, & les foies de vos Poulardes bien hachez, & assaisonnez de sel, poivre, un morceau de beurre; mêlez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes, & les faites refaire dans une casserole avec de bon beurre, persil, ciboules, sel, poivre: étant bien rondes, & bien blanches, ficellez-les, & les enveloppez de bardes de lard, & les pliez de
fétuil-

feuilles de papier, & les mettre cuire à petit feu; pelez des Truffes vertes, & les lavez bien; coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole, avec du jus de veau, & les mettez mitonner à petit feu; assaisonnez de sel, poivre, le tout modérément: étant cuites, liez votre ragoût de coulis. Les Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat, où vous voulez les servir; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe: jetez-le dessus les Poulardes, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Moufferons.

Prenez des Poulardes fines, & les habillez de même que celles aux truffes; rauttez-les, & y mettez un peu de Moufferons, du persil, de la ciboule, & tant-soit-peu de basilic, & les foies de vos Poulardes; assaisonnez de sel, poivre, le tout bien haché, & mêlé ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes; faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, sel, basilic: étant refaites, ficellez-les, & les mettez à la broche; enveloppez-les de bardes de lard & de papier, & les mettez cuire à petit feu. Faites un ragoût de Moufferons de cette manière; si ce sont des Moufferons secs; faites-les tremper dans de l'eau tiède, pendant une heure ou deux; ensuite, tirez-les, & les mettez dans une casserole, avec du jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu; ayant mitonné un quart-d'heure, liez-les d'un coulis de veau, & de jambon. Les Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, & les

310 LE CUISINIER

débardez ; & les dressez proprement dans le plat où vous les voulez servir ; voyez que le ragout de Moufferon soit de bon goût, & qu'il ait de la pointe ; mettez-le par-dessus vos Poulardes, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux fines herbes, à la broche.

Prenez des Poulardes fines, épluchez-les, & les videz proprement ; mettez du lard, un peu de jambon bien haché, que vous mettrez avec le lard rapé, un peu de basilic, du persil, & de la ciboule, les foies des Poulardes hachez ; assaisonnez de sel, poivre ; mêlez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes, & arrêtez-les par les deux bouts, & pour empêcher que ce petit assaisonnement ne sorte : vous observerez qu'il ne faut jamais couper les boutons ; faites-les refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboules, le tout en branche, & les faites embrocher, envelopées de bardes de lard, & pliées de feuilles de papier, & les mettez cuire à petit feu : étant cuites, tirez-les, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez servir, & jetez dessus une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Concombres farcis, à la broche.

Prenez des Poulardes fines, épluchez-les, & les videz proprement, & en ôtez l'estomac, & les desossiez ; mettez la chair sur une table avec un peu de jambon, du lard blanchi, une ténue
de

de veau blanchi, des champignons, un peu de persil, & de ciboules, tant-soit-peu de fines herbes, & fines épices, trois ou quatre jaunes d'œufs, de la mie de pain cuite dans la crème, ou du lait: étant froide, mettez-là avec la farce; hachez bien le tout ensemble, & en farcissez vos Poulardes, & gardez un peu de farce pour farcir vos Concombres; arrêtez-les par les deux bouts; faites-les refaire comme les autres ci-devant; passez une brochette au travers des aisselles, & les mettez à la broche, enveloppez de bardes de lard, & les pliez de papier, & les mettez cuire à petit feu. Vos Poulardes étant cuites tirez-les, & les dressez proprement dans leur plat; ensuite, tirez vos Concombres égoutter, & les mettez au tour de votre Poularde, & jetez une essence par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

NB. L'on accommode les Chapons, de même que les Poulardes, qui sont marquées ci-dessus.

Poulardes à l'Italienne, à la broche.

Prenez des Poulardes, & les épluchez, & vuidez comme ceux ci-devant; prenez du persil, & de la ciboule, champignons, truffes, les foies de vos Poulardes, du lard rapé, un morceau de bon beurre, des fines herbes, des fines épices; hachez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes; arrêtez-les par deux bouts; ensuite, faites-les refaire dans une casserole, comme il est marqué ci-devant; ensuite, mettez-les à la broche, & les pliez de bardes de lard, & de papier. Vos Poulardes

étant cuites, débroschez-les, & les dressez dans leur plat, & votre sausse par-dessus; voyez qu'elles soient de bon goût, & servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de la faire aux Chapitres des Sausses, & Coulis.

Autre Entrée de Poularde, à l'Italienne.

Prenez une Poularde; habillez-la, comme celles ci-devant, faites-la refaire dans une casserole, comme les autres; excepté qu'il ne faut point mettre de beurre; vous mettrez de l'huile, & du citron: étant refaite, vous la mettez à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier. Vos Poulardes étant cuites, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat proprement, & mettez une sausse à l'Italienne par-dessus; & servez chaudement pour Entrée: vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Sausses.

Poulardes à la Bourgeoise.

Prenez des Poulardes, épluchez-les proprement, les flambez & les vuidez, hachez-en leurs oses avec un morceau de beurre; assaisonnez-les de sel & de poivre, persil, & ciboules hachées; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes, & l'arrêtez par les deux bouts; mettez dans une casserole un morceau de beurre, un petit ognon coupé en tranches, du persil en branches; mettez votre casserole sur le feu, & quand le beurre sera fondu, mettez-y vos Poulardes sur le dos, & ensuite sur les côtes, & puis, sur l'estomac: étant blanches & bien rondes, poudrez-les d'un peu de sel,

sel, de poivre, & les mouillez d'un peu d'eau, une barde de lard par-dessus, & les faites cuire tout doucement : étant cuites, tirez-les égoûter, dressez-les dans leur plat, & puis, y mettez une fausse au persil par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous y pouvez mettre une fausse aux anchois, ou bien un ragoût d'huitres, ou bien une ravigotte, ou une fausse à l'Espagnole, ou à l'Italienne. Vous pouvez faire de même des chapons, poulets, pigeons, & perdreaux. Vous trouverez la manière de faire la fausse au persil en plusieurs endroits, ou ci-dessus, & la fausse à l'Italienne, au Chapitre des Sausses.

Autre Poularde, à l'Italienne.

Accommodez-là comme les autres ci-devant, il n'y a que la fausse qui en fait la distinction. Prenez un peu de persil, d'estragon, un peu de ciboule bien hachée ; mettez le tout dans une casserole ; un verre de vin de Champagne, un jus de citron, un couple de rocamboles, un peu de basilic, un couple de cuillers à dégraisser d'essence de jambon, une pincée de poivre, concassé, une cuillerée de bonne huile ; le tout ayant fait un bouillon, goûtez, & observez que le goût soit relevé par le citron ; mettez votre fausse dans le plat, & vos Poulardes dessus. On fait des Poulardes de cette façon, en les dépeçant. Quand vos Poulardes sont cuites, vous les tirez, & les coupez en filets, ou par cuisses. Elles sont excellentes à la fausse à l'Italienne, ou bien en filets ; cela dépend du goût.

Poulardes au Chapon, en Galantines.

Prenez des Poulardes, selon la quantité de Galantines que vous voulez faire; car chaque Poularde forme une Galantine; flambez-les, & les épilchez proprement; ensuite, fendez-les par-dessus le dos: ôtez-en la peau, le plus proprement que vous pourrez, & prenez garde de la casser; ensuite, prenez les blancs de vos volailles, & les coupez en filets, avec du jambon en filets, du lard en filets, & des pistaches en filets; arangez le tout sur un plat: prenez le restant de la chair de vos Poulardes, avec une noix de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, un morceau de jambon; coupez le tout en petits morceaux, & le mettez sur une table; avec persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel, poivre; hachez bien le tout ensemble, & y mettez quelques jaunes d'œufs; pilez le tout dans un mortier, & observez que votre farce soit d'un bon goût; ensuite, étendez vos peaux de Poulardes sur une table, & y faites un lit de farce en dedans de la peau, de toute leur étendue; ensuite, vous faites un filet, du blanc de vos Poulardes, que vous avez coupé un filet de jambon, un filet de lard, un filet de pistaches, un filet de jaunes d'œufs durs, si vous vous en servez pour des Entremets froids; ensuite, un lit de farce par-dessus; vous continuez de même jusqu'à ce que vos peaux de Poulardes soient pleines; ensuite, vous faites rejoindre vos peaux de Poulardes, comme si elles étoient entières; vous les cousez bien; ensuite, vous prenez une marmite; garnissez-la de bardes de lard, & de

tran

tranches de veau, arrangez-y vos Poulardes, & les assaisonnez. Achetez de les couvrir dessus comme dessous; mettez-y une demi-bouteille de bon vin blanc, quelques gouffes d'ail, du boïllon, & les mettez cuire, feu dessus & dessous tout doucement; prenez garde qu'elles ne cuisent pas trop: étant cuites, ôtez-les du feu, & les laissez refroidir dans leur braise, afin qu'elles prennent du goût; vous les servez entières, ou sur des serviettes bâtonées, ou bien coupées en tranches, ou pour servir de garnitures à quelqu'autre gros Entremets: elles se servent chaudes, si l'on les sert pour Entrée, avec un essence de jambon par-dessus, ou bien coupées en tranches, avec une essence.

Poulardes à la Passepierre.

Prenez des Poulardes; épluchez-les bien proprement, & les vuidez; hachez les foies, avec un peu de lard rapé, un morceau de beurre, champignons, fines herbes, persil, ciboules, sel, poivre, fines épices; hachez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de votre Poularde; & la faites refaire, comme il est marqué ci-devant; ensuite, mettez-la à la broche, & la pliez de bardes de lard, & de papier: prenez ensuite de la Passepierre, épluchez-la, & jetez ce qui se trouve dur, & la faites blanchir à l'eau bouillante; après, mettez-la à l'eau froide; ensuite, mettez-la dans une casserole avec une demi-cuillerée à pot de jus, & une demi-cuillerée de coulis de jambon, & faites bouillir le tout un moment; & vos Poulardes étant cuites, tirez-les, & les débardez; vous les dressez

216 L E C U I S I N I E R

dans votre plat , & votre Passepierre dessous ,
& servez chaudement pour Entrée.

Poulardes à la Criste-Marine.

Prenez des Poulardes , & les accommodez
comme les autres ci-devant ; mais , prenez de la
Christe-Marine , & la faites blanchir ; étant
blanchie , mettez-la dans l'eau fraîche , & l'é-
pluchez proprement , & la mettez dans une
casserole , avec une demi-cuillerée de jus , &
une demi-cuillerée d'essence ; mettez le tout sur
le feu , & le faites bouillir un moment : voyez
qu'elle soit de bon goût. Vos Poulardes étant
cuites , dressez la Christe-Marine , & vos Pou-
lardes par-dessus , & servez chaudement pour
Entrée.

Poulardes aux fines herbes , aux Oignons , à la broche.

Prenez des Poulardes , épluchez-les bien , &
les vuidez ; prenez ensuite les foies de vos Pou-
lardes avec du persil , ciboules , fines herbes , fi-
nes épices , sel , poivre , du lard rapé , un mor-
ceau de beurre , le tout bien haché ; mettez-le
dans le corps de votre Poularde , & l'arrêtez
par les deux bouts , afin que l'assaisonnement ne
sorte point ; faites-la refaire dans une casserole ,
comme les autres ci-devant : ensuite , mettez-la
à la broche , & l'enveloppez de bardes de lard ,
& de feuilles de papier , & la mettez cuire à
petit feu ; prenez deux ou trois douzaines de
petit Oignons ; épluchez-les , & les faites blan-
chir ;

chir; étant blanchis, mettez-les dans l'eau fraîche; mettez-les ensuite dans une casserole avec de bon bouillon: étant presque cuites, liez-là d'une bonne essence de jambon, & achevez de les faire cuire doucement: étant cuites, dégraissez-les bien, & y mettez un jus de citron: vos Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, & les dressez proprement dans le plat où vous les voulez servir, & jetez les Oignons sur vos Poulardes; voyez que l'essence soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entrée. On peut faire de même des Chapons aux fines herbes, & aux Oignons, à la broche.

Poulardes à l'Ail, à la broche.

Prenez des Poulardes, épluchez-les, & les vuidez bien proprement; prenez les foies de vos Poulardes, avec persil, fines herbes, sel, poivre, fines épices, une gouffe d'Ail, du lard rapé, un morceau de beurre; haché bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes; faites-les refaire dans une casserole, comme les autres ci-devant, & mettez-les à la broche, envelopées de bardes de lard, & de papier, & les faites cuire: ayez une douzaine de gouffes d'Ail, épluchez-les, & les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchies, & presque cuites, mettez-les dans une casserole, avec une demi-cuillerée d'essence de jambon, & une demi-cuillerée de bon jus; & mettez le tout sur le feu: faites-le bouillir, & le dégraissez bien; observez que votre coulis soit comme il faut, & y mettez un jus de citron en servant vos Poulardes; étant cuites, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat, & mettez

218 LE CUISINIER

votre ragôût d'Ail par-dessus votre Poularde, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde en Fricandeaux.

Prenez une Poularde, éplochez-la & la, videz; troussiez les cuisses en dedans le corps; faites-la refaire; ensuite, coupez-la en deux; cassez un peu les os; faites-la piquer de petit lard; étant piquée, vous la mettez cuire, comme d'autres Fricandeaux marquez ci-dessus; & la servez avec une essence de jambon, ou le jus que vous tirez de la casserole où elle aura cuit; vous trouverez cette façon en plusieurs endroits, & servez-la chaudement pour Entrée.

Poulardes en Puits, aux Moufferons.

Prenez deux Poulardes, fendez-en une par le dos, & l'autre par l'estomac, & en tirez tous les gros os; lardez-les de jambon en dedans; ensuite; cousez-les ensemble, desorte que les deux n'en fassent qu'une. Faites ensuite, un ragôût de Moufferons, & en emplissez le corps; bouchez les deux bouts, & les mettez cuire dans une braise sèche. Prenez une petite marnite, & y mettez des bardes de lard, tranches de veau, & de jambon; ensuite, mettez-y vos Poulardes, & les assaisonnez de sel, poivre, oignons, fines herbes; & ensuite, couvrez-les de veau, de jambon, & de lard, & les mettez cuire, seu dessus, & dessous. Lorsqu'elles seront cuites, tirez-les, & mettez-les égôûter; & ensuite, dressez-les dans leur plat, & mettez une essence de jambon dessus, ou bien un petit ragôût de Moufferons, si vous en avez encore assez.

elles: observez qu'il faut un peu de farce dans le fond & dessus, à celle-ci, qu'il n'en puisse rien sortir.

Poularde en Balon.

Prenez une Poularde, & l'épluchez; fendez-la par-dessus le dos, ôtez-en la peau; ensuite, prenez les blancs de votre Poularde, quelques blancs de perdrix, & autres volailles; mettez le tout en petits dez, du lard en petits dez, du jambon en petits dez, des pistaches en petits dez; prenez ensuite la chair de votre Poularde, ce que vous avez rebuté pour le mettre en filets; un morceau de noix de veau, un morceau de lard, tétine de veau, un morceau de graisse de bœuf; haché bien le tout, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, une petite pointe d'ail; cassez deux ou trois jaunes d'œufs crus, hâchez & mêlez bien le tout ensemble, & mettez le tout dans un plat, & y mettez toutes vos viandes, que vous avez coupées en petits dez, avec des truffes, si vous en avez, coupé de même; remplissez-en la peau de votre Poularde; qu'elle soit fondue comme une boule; ensuite, vous la mettez cuire dans une petite braisè blanche, & servez-la avec une essence de jambon dessus: vous la pouvez, un autrefois, faire piquer de petit lard, & la cuire, comme un fricandeau, vous la pouvez servir froide pour Entremets, en la coupant en tranches pour garnir de gros Entremets.

Poularde en Valon.

Poularde en Valon, c'est à peu près la même

me chose, que la Poularde en balon, excepté qu'on y laisse les pates, & les ailes: prenez une Poularde, épluchez-la bien proprement, & la fendez sur le dos; ayez-en tous les os en général; vous en laisserez un aux cuisses pour que la pate puisse tenir, & la remplissez de farce, comme celle-ci dessus. Ensuite, cousez-la, & lui faites reprendre la figure de Poularde; trouvez-lui les pates à côté du corps, & les ailes pareillement; mettez-la cuire dans une petite braisière; garnissez-la de bardes de lard, & de veau; pliez votre Poularde dans une étamine, & mettez-la dans cette braisière, assaisonnée de sel, poivre, clous, fines herbes, ognons; achevez de la couvrir de bardes de lard, & tranches de veau; mouillez-la d'une cuillerée de bouillon, un couple de verres de vin blanc; mettez-la cuire tout doucement: prenez garde qu'elle ne cuise pas trop; ensuite, prenez du jambon coupé en tranches fort minces; battez-les avec le dos de votre couteau, coupez-les en petits filets, le plus fin qu'il vous sera possible: ensuite, en petits dez comme la tête d'une épingle; mettez-les dans une casserole, avec un petit brin de lard rapé, & le mettez à suer sur un fourneau à petit feu: quand il aura pris un peu de couleur, vous y mettez un petit morceau de beurre; ensuite, une petite pincée de farine, & remuez avec un cuilleré de bois, pour faire prendre une couleur d'or à votre farine; ensuite, mouillez-le d'une cuillere de bouillon; faites-le bouillir, & le dégraissez bien: si la fausse n'est pas assez grande; ou assez liée, vous n'avez qu'à y ajouter un peu de votre coulis; & votre Poularde étant cuite, tirez-la égoûter, & dressez-la dans son plat, & mettez ce petit salpicon de jambon par-

par-dessus, & un jus de citron; & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous y pouvez mettre des truffes coupées de même, avec une essence de jambon.

Poulardes en Grenadins.

Prenez des Poulardes, épluchez-les bien, fendez-les sur le dos, & les videz, étez-en tous les os en général; ensuite, remplissez-les d'un salpicon fait de jambon coupez en dez, des truffes & des champignons coupez en dez, des ris de veau, & quelques filets de Poulardes, le tout coupé en dez, & le tout crû. Prenez une casserole avec un peu de lard fondu, du persil & de la ciboule; mettez toutes vos viandes, coupées en petits dez, dans une casserole sur le feu, & l'assaisonnez de sel, de poivre & d'un jus de citron; voyez que cela soit d'un bon goût, & remplissez-en vos Poulardes; cousez-les, & il faut qu'elles soient rondes comme une boule; piquez-les de petit lard, & les mettez cuire dans une casserole, avec des tranches de veau, & de jambon, oignons, un bouquet fait de ciboules, persil, clous de girofle, branches de basilic & de thia; mouillez-les de bouillon, & les mettez cuire à petit feu: étant cuits, tirez-les, & passez votre bouillon dans un tamis de soie, dégraissez-le bien, & le mettez sur le feu, & le laissez diminuer jusqu'à ce que le jus se rende en caramel; ensuite, mettez-y vos Grenadins du côté du lard, & les remettez sur une cendre chaude, pour qu'ils se glacent à loisir, ou bien sur un fourneau tout doucement; mais ne les quittez pas de vue; & ensuite, dressés.

sez-les dans leur plat avec une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes à la Marli.

Prenez des Poulardes, & les épilchez bien proprement; fendez-les sur le dos, ôtez-en les os des reins, & les gros os des cuisses; prenez du jambon coupé en filets, gros comme le moitié du petit doigt; assaisonnez de fines herbes, & fines épices, & en piquez vos Poulardes en dedans le corps; faites un ragoût de ris de veau, de crêtes, de truffes, de champignons & de moufflerons; faites un morceau de pâte avec du sain-doux; formez une abaisse, comme pour faire une tourte; & ensuite, y mettez une barde de lard, & puis, votre Poularde dessus, & votre ragoût de ris de veau dans votre Poularde, & la fermez; mettez-y des bardes de lard tout autour; ensuite, enveloppez le mieux qu'il vous sera possible de cette pâte, mais qu'elle ne redouble pas beaucoup l'une dessus l'autre; dressez-moi une feuille de papier graissée de sain-doux, & pliez votre Poularde en pâte dedans, & la mettez cuire dans une tourtière, où plafons au four: il faut toujours trois bonnes heures pour qu'elle soit cuite comme il faut; étant cuite, ôtez le papier, mettez-la dans un plat proprement, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes au Jambon.

Prenez une Poularde, épilchez-la, & la videz; mettez le sein sur votre table, avec du lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices,

ces, ciboules, persil, champignons, truffes & un morceau de beurre; hachez bien le tout ensemble; mettez-le dans le corps de votre Poularde, & l'arrêtez par les deux bouts, & la refaites comme ci-devant; étant refaite, mettez-la à la broche, envelopée de bardes de lard & de papier; prenez du Jambon coupé en petites tranches, balez-les bien, & les arrangez dans une casserole, & leur faites prendre couleur des deux côtés: ensuite, tirez-les de la casserole, mettez-y un morceau de beurre, & une pincée de farine; remuez avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur; mouillez-la ensuite de bon bouillon, & de bon jus; prenez garde que la couleur ne soit pas trop foncée: si elle n'est pas assez liée, joignez-y de votre coulis ordinaire; mettez-y un verre de vin blanc, & le bien dégraisser; vous remettrez le jambon dans la casserole, si vous le jugez à propos; mais vous lui ôtez toute la qualité qu'il peut avoir: mais comme c'est l'ordinaire à plusieurs personnes de le remettre dans la casseroles, Vos Poulardes étant cuites, débardez-les, & pressez-les dans leur plat; arrangez vos tranches de Jambon dessus; ensuite, votre essence de Jambon, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous pouvez couper votre Jambon en filets, après qu'il a pris couleur; mais ne le point mettre, sur-tout, dans la sauffe.

Poularde en Hérifson.

Prenez une Poularde, éplochez-la, & la videz; hachez le foie avec du persil, fines épices, fines herbes, ciboules, sal, poivre, lard rapé,

un morceau de beurre, le tout bien haché; mettez-le dans votre Poularde, arrêtez-la par les deux bouts, faites-la refaire comme l'autre ci-devant; étant refaite, piquez-la de petits lardons de jambon; ensuite, mettez-la à la broche, envelopée de bardes de lard, & de feuilles de papier; étant cuite, débardez-la, dressez-la dans son plat, & mettez par-dessus une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde en Hérisson, d'une autre façon.

Prenez une Poularde, épluchez-la, vuidez-la, & l'accommodez comme ci-dessus; mettez-la à la broche envelopée de bardes de lard, & de feuilles de papier; observez que la tête rentre dans le corps, de manière qu'il n'y paroisse que le bout du bec. Ayez deux ou trois douzaines de petits hâtelets, longs comme le doigt: voyez la façon de faire des hâtelets; prenez du petit lard maigre, coupez-les en petits morceaux, larges comme le bout du pouce, & minces comme deux lames de couteaux ensemble; mettez-les, ensuite, dans une casserole sur un fourneau, pour en faire sortir le plus gros de la graisse; mettez-y ensuite des ris de veau, coupez comme le gros du pouce, quelques champignons; quelques foies gras, persil, & ciboules, fines herbes; liez-les d'une pincée de farine, & les mouillez d'un peu de jus; ensuite, les laisser refroidir; ayez des petits hâtelets de bois ou de bûis, longs comme le pouce, & mettez un morceau de ris de veau, un morceau de lard, un morceau

ceau

ceau de champignon, jusqu'à ce que le petit hâtelet soit plein; observez qu'il faut qu'il reste du bois pour le piquer sur la Poularde; ensuite, trempez-les dans la sausse où ils ont été, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites griller d'une belle couleur: votre Poularde étant cuite, dressez-la dans son plat avec une essence par-dessus, & y piquez vos petits hâtelets, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes en Filets, aux Pistaches.

Mettez des Poulardes à la broche, & les faites cuire, étant cuites, tirez-les, & enlevez les ailes, & le blanc des estomacs; ayez une petite sausse préparée dans une casserole, avec un bouquet, un peu de bon beurre, des petits champignons coupez en tranches; passez-le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine, & remuez le tout, & le mouillez d'une cuillerée de bon bojiillon: voyez qu'il soit de bon goût. Ayez des Pistaches échaudées & coupées en Filets; faites une liaison de quatre ou cinq jaunes d'œufs, & les délayez avec de la crème, & quand vous voyez qu'il est assez diminué, liez la petite sausse; mettez ensuite, vos ailes de Poulardes dans le blanc, & un jus de citron; observez qu'il faut seulement couper les ailes en deux; ensuite, vous rangez vos Filets de Poulardes dans le plat, & votre sausse par-dessus, & qu'il n'y reste point de sausse: voyez que le tout soit d'un aussi bon goût qu'il vous sera possible, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde aux Marrons , à la broche.

Prenez une Poularde , épluchez-la , & la videz ; hachez le foie avec persil , ciboules , du lard rapé , beurre , sel , poivre , fines herbes , fines épices ; ayez des Marrons , épluchez-les , & les mettez dans la braïse pour faire en aller la petite peau ; ensuite , mêlez les Marrons avec la farce , & mettez le tout dans le corps de votre Poularde , & la faite refaire dans une casserole , avec un morceau de beurre : embrochez-la , envelopée de bardes de lard , & de papier : prenez des Marrons épluchez , mettez-les dans une tourtière feu dessus & dessous , & ôtez cette petite peau ; ensuite , mettez-les dans une casserole avec du bouillon , & achevez de les faire cuire : quand ils seront cuits , ôtez le bouillon ; & y mettez une demi-cuillère à pot d'essence , un peu de coulis , & un peu de jus ; votre Poularde étant cuite , débrochez-la , & la débardez ; dressez-la dans son plat , jetez vos Marrons par-dessus , avec un jus de citron , & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Cardons d'Espagne , à la broche.

Prenez des Poulardes , épluchez-les , & videz-les ; mettez les foies sur votre table avec du lard rapé , du beurre , persil , ciboules , champignons , sel , poivre , fines épices , fines herbes ; hachez bien le tout , & le mettez dans le corps de vos Poulardes ; faites-les refaire dans une casserole , avec un morceau de beurre , persil & ciboules en bâtons ; étant refaites , mettez-

tez-les à la broche, envelopées de bardes de lard, & feuilles de papier; ayez des Cardons tout prêts; mettez-les dans une casserole, avec une demi cuillerée de bon jus de veau; une demi cuillerée de bonne essence de jambon; mettez-y vos Cardons longs comme la moitié du doigt, & qu'ils soient bien blancs; avant que de les mettre dans votre coulis, faites-les bouillir un bouillon, & les dégraissez bien; vous y metrez un jus d'orange en servant. Vos Poulardes étant cuites, débardez-les, & les dressez dans leur plat, & votre ragoût de Cardons par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes en Filets.

Prenez des Poulardes, épluchez-les, videz-les, & les mettez à la broche, envelopées de bardes de lard, & de papier; étant cuites, tirez-les, & les laissez refroidir; prenez une casserole avec un morceau de beurre frais, quelques champignons coupez en tranches; mettez la casserole sur un fourneau, & la laissez donner quatre ou cinq tours; mettez-y une pincée de farine, & remuez; mouillez-les d'une cuillerée de bon bouillon, avec un bouquet assaisonné; il faut couper vos Poulardes en Filets, & les mettre dans cette casserole, avec quelques queues d'écrevices, liez d'une liaison d'œufs, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde aux Cerneaux, à la broche.

Prenez une Poularde, épluchez-la, & la videz; hachez le foie avec du lard rapé, un morceau de beurre, persil, ciboules, champi-

gnons, fines herbes, fines épices, sel, poivre; hachez bien le tout ensemble; ayez des Cerneaux épluchez; prenez-en une poignée, & mêlez-les avec votre farce; & mettez le tout dans votre Poularde, & la mettez à la broche envelopée de bardes de lard, & de feuilles de papier; ayez des Cerneaux, épluchez-en la quantité que vous jugerez à propos; pour une Poularde, un demi cent suffit; étant épluchez, faites-les blanchir à l'eau bouillante, & ensuite, mettez-les dans une casserole, avec une demi cuillerée d'essence de jambon, & un peu de jus; faites-les bouillir un moment, & les dégresez bien; voyez qu'ils soient de bon goût. Vos Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, débardez-les, & les dressez dans leur plat; jetez votre ragoût de Cerneaux par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez servir des Chapons tout comme des Poulardes.

Poulardes en Canellon.

Prenez des Poulardes, épluchez-les bien, videz-les, & les coupez par la moitié; ôtez-en, ensuite, tous les os; faites une petite farce bien fine, avec un peu de chair de Poularde; un morceau de veau de la cuisse, une tétine de veau, du lard, de la graisse de bœuf, un morceau de jambon, quelques champignons, quelques truffes vertes, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel, poivre; hachez bien le tout ensemble; mettez-y un morceau de mie de pain, cuite dans du lait, & quelques jaunes d'œufs; ensuite, étendez vos moitiés de Poulardes sur la table, & y mettez de cette farce, & rôtiez les unes après les autres. Une autre fois,

fois, vous les pouvez couper en quatre; & les faire de même; & les faire cuire dans une braiſe; étant cuites, tirez-les égouter, & les dressez dans leur plat, avec une essence de jambon dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la Crème, à la broche.

Prenez une Poularde; épluchez-la, videz-la; & la faites refaire sur la braiſe; ensuite, faites des lardons de lard, & de jambon, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, & piquez votre Poularde; étant piquée, mettez-la dans une casserole avec une pinte de lait, un bon morceau de beurre, fines herbes, une pincée de coriandre, du sel, poivre, oignons coupez en tranches, & la mettez un moment sur le feu; ensuite, mettez-la à la broche, & l'arrosez de ce lait; étant presque cuite, prenez une chopine de Crème; avec une petite poignée de farine; délayez bien le tout ensemble, & y mettez un bon morceau de beurre, avec du sel; mettez le tout un moment sur le feu, & remuez avec une cuillère de bois; arrosez ensuite, votre Poularde, & que cela fasse une croûte sur votre Poularde, & qu'elle soit d'une belle couleur: votre Poularde étant cuite, tirez-la, & la dressez dans son plat, & mettez une poivrade liée dessous; & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la sausse à la Carpe.

Prenez une Poularde, épluchez-la & la videz; hachez le foie avec un peu de persil, ciboules, fines herbes, sel, poivre, un peu de

lard tapé, un morceau de beurre, champignons, truffes fraîches, si vous en avez; & mettez le tout dans le corps de votre Poularde; faites refaire votre Poularde dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules & sel; ensuite, mettez-la à la broche envelopée de bardes de lard, & de papier: mettez dans une casserole deux livres de rouelle de veau, quelques tranches de jambon, une Carpe coupée en quatre dessus la viande, & mettez la casserole sur le feu; quand vous verrez que cela commencera à s'attacher à la casserole, il faut prendre garde qu'il ne brûle; ensuite, mouillez-le de bon bouillon, & une demi-cuillerée à pot de coulis ordinaire, ou bien selon la quantité que vous en aurez besoin; mettez-y un verre de vin de Champagne, une gouffe d'ail, quelques clous; une branche de basilic, quelques ciboules entières, un citron coupé en tranches; dégraissez bien votre coulis; voyez qu'il soit de bon goût & de bel oeil, & le passez dans un tamis de soie; prenez les laitances de votre Carpe, faites-les blanchir, & les mettez dans votre sausse à la carpe: votre Poularde étant cuite, tirez-la, & la débardez; dressez-la dans le plat où vous voulez servir; mettez les laitances à côté de votre Poularde, & la sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes à la Sausse au Brochet.

Prenez des Poulardes, & les accommodez comme celles qui sont à la Sausse à la carpe; toute la différence qu'il y a, c'est qu'au lieu de carpe l'on se sert de Brochet pour faire le coulis, & au lieu de laitances, on prend quelques filets de Brochet. Une autrefois, vous avez des coquilles d'écrevices bien pilées; tirez toutes vos
vian-

viandes & votre poisson de coulis, & y mettez vos écrevices pilées, & les passez à l'étamine; si vous voulez, vous pouvez faire un petit hachis, de Brochet, avec quelques blancs de perdrix, un peu de coulis, & mettre cela dans un plat d'argent, & le faire attacher; vos Poulardes étant cuites, tirez-les, & les débardez; dressez-les sur ce hachis; ayez des queues d'écrevices, mettez-les dans votre coulis, & quelques filets de Brochet, pour marquer qu'ils sont à la Sauffe au Brochet; mettez le tout sur votre Poularde; voyez qu'il soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la braise.

Prenez une Poularde, épluchez-la, vuide-la, trouvez les cuisses en dedans le corps, & la piquez de gros lard, comme la moitié du petit doigt: assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes, fines épices; ensuite, lardez votre Poularde, & la ficellez; prenez une braisière, garnissez-la de bardes de lard, & de veau, & y mettez votre Poularde assaisonnée de sel, poivre, basilic, thym, l'aurier, oignons, & un peu d'ail; achevez de les couvrir, & les mouillez d'un verre de vin, d'une cuillerée ou deux de bouillon; mettez-le cuire feu dessus & dessous; étant cuit, dressez-le dans son plat, & y mettez une sauffe hachée par-dessus, où un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, une essence de jambon, ou un ragoût d'huitres; cela dépend du goût de l'Officier, pourvu qu'il soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde aux gros Oignons.

Prenez une Poularde, habillez-la comme celle ci-devant, bardez-la, mettez-la à la broche, & l'arrosez de bon beurre. Prenez de gros Oignons, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; & ensuite, sur le feu; étant de belle couleur, poudrez-les d'une pincée de farine, motillez-les de jus, assaisonnez-les, & les dégraissez bien; s'ils ne sont pas assez liez, mettez-y un peu de votre coulis, votre Poularde étant cuite, tirez-la, & la dressez dans son plat: voyez que le ragoût soit de bon goût, & mettez vos Oignons par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes en Crêpine.

Prenez des Poulardes, épilchez les, vuidez-les, & les mettez à la broche: étant cuites, laissez-les refroidir; pour faire la farce, prenez un morceau de roüelle de veau, ôtez-en la peau, & la coupez en morceaux, avec un morceau de lard, une tétine de veau, un morceau de graisse de bœuf, quelques champignons, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel, poivre; mettez le tout dans une casserole sur le feu à suer aux environs d'un quart d'heure; ensuite, mettez cette viande sur la table, ou sur le billot, & hachez bien le tout; ensuite, prenez les estomacs de vos Poulardes, & les hachez avec l'autre viande; prenez un morceau de mie de pain, & la mettez bouillir dans une casserole avec du lait, jusqu'à ce que la mie de pain soit fort épaisse; après, laissez-la refroidir, & la mettez avec votre

tre farce, six jaunes d'œufs crus, foiettez trois blancs en nége; & mettez le tout dans le mortier avec votre farce. Il faut avoir un petit ragoût de ris de veau crêtes, champignons, cus d'artichaux coupez en filets; ayez de la Crêpine de veau, ou de mouton, c'est une peau qui enveloppe la panse dans le corps de ces animaux; la meilleure c'est celle de veau; ayez autant de morceaux de Crêpine que de Poulardes; mettez un morceau de Crêpine dans une tourtière, & y mettez votre Poularde, ensuite de votre farce; laissez un trou au milieu pour y mettre ce ragoût, & achevez de les couvrir; pliez la Crêpine tout autour de votre Poularde, & la mettez cuire au four; étant cuite, dressez-la dans son plat avec une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes à l'Angloise.

Prenez des Poulardes bien fines; épluchez-les, & vuidez-les bien proprement; faites une farce de cette manière. Prenez un blanc de Poularde cuit, quelques mousserons, quelques ris de veau, un morceau de jambon, un peu de lard, une tétine de veau blanchie, des champignons, un peu de persil, ciboules, fines herbes, fines épices; hachez bien le tout ensemble; étant haché, mettez-y un couple de jaunes d'œufs crus, de la grosseur d'un œuf de mie de pain bouillie dans du lait, ou de la crème, & pilez le tout dans le mortier; étant pilé, farcissez de cette farce le corps de vos Poulardes, & les arrêtez par les deux bouts, afin que la farce ne sorte point; faites-les refaire, & les ficellez, pliez-les de bardes de lard dessus, & dessous.

& les mettez à la broche, à cuire à petit feu: les Poulardes étant cuites, débardez-les, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez servir, & y mettez une sausse hachée par-dessus, & les servez chaudement. Vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Sausses.

Poulardes en Hachis.

Ayez des Poulardes cuites, prenez-en la chair, & la faites bien hacher: prenez les carcasses, & les mettez dans une casserole avec de bon bouillon, un oignon coupé en tranches, du persil, fines herbes; lorsqu'elle aura bien bouillie, passez-là dans un tamis; ensuite, mettez-y un morceau de beurre manié, & faites-les bouillir encore un petit moment; puis, mettez-y votre Hachis de Poulardes; voyez que votre Hachis soit d'un bon goût; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, selon la grandeur de votre Hachis; étant lié, mettez-y un jus de citron; & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Hachis de Poulardes, à l'Angloise.

Prenez des Poulardes cuites, lavez-en la chair, coupez-la par petits dez, & la mettez dans une casserole; faites bouillir les carcasses avec un peu de bouillon; ensuite, passez-le dans un tamis de soie; prenez le bouillon, & y mettez vos filets de Poulardes coupez en petits dez, & les mettez sur le feu; ajoutez-y un morceau de beurre manié, un peu de poivre, du sel, s'il est nécessaire, & jus de citron; dressez-les dans son plat, garnis de pain coupé en équatres, & grill-

grillé tout autour de votre plat, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Poularde à la Polonoise, au Safran.

Prenez une Poularde, videz-la, habillez-la, & mettez-la à la broche pliée de bardes de lard, & feuilles de papier; prenez des oignons, coupez-les par tranches en quantité, & les faites cuire dans une casserole avec du bouillon, le plus blanc que vous pourrez; étant bien cuits passez-les à l'étamine, mettez-les dans une casserole, & s'ils sont trop liez, mettez-y du bouillon. Il faut qu'ils soient liez comme une essence de jambon; ensuite, prenez du Safran, faites-le bien sécher & piler; mettez-le dans un gobelet, ou ce que vous jugerez à propos, une bonne pincée, & y mettez un peu de bouillon chaud; délayez-le bien, & en mettez dans votre coulis peu à peu, jusqu'à ce que vous voyez que la couleur soit belle; il ne faut pas qu'elle domine trop; tirez votre Poularde de la broche, levez-en les ailes & les cuisses, mettez-les dans le coulis, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous pouvez prendre des racines de persil, & les couper en filets; faites-les cuire, & y ajoutez votre même coulis que ci-dessus, & le Safran; au lieu de mettre votre Poularde à la broche, vous la mettez cuire dans la marmite, un quart d'heure suffit: si elle est fine; dépêchez-la, & la dressez dans le plat où vous voulez servir; vous mettez votre coulis de racine de persil par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde, Poulet, ou Chapon, à la Bourgeoise.

Prenez une Poularde, flambez-la, épluchez-la, vuidez-la, & troussiez-la; prenez une marmite ou pot de terre, mettez-y de l'eau suffisamment pour que votre Poularde puisse tremper; mettez votre pot sur le feu, avec une poignée de sel; & quand votre eau boüillira, vous y mettrez votre Poularde; prenez garde qu'elle ne cuise pas trop; mettez un morceau de beurre dans une casserole, où un pot de terre, avec une pincée de farine, muscade, poivre, sel, & huitres, s'il y en a; mettez votre casserole sur le feu, & liez votre sausse: cette sausse étant liée, & de bon goût, tirez votre Poularde, & la dressez dans son plat, avec votre sausse aux huitres par-dessus. Une autrefois, vous prendrez une pincée de persil, quelques verds de ciboules, un peu de beaume, un peu d'estragon, si vous en avez; si vous n'avez que du persil, vous ne ferez pas moins la sausse; mais si vous avez des anchois, vous en hacherez un couple que vous mettrez dans la sausse; vous couperez la moitié d'un citron, après en avoir levé la peau, en petit dez, vous y presserez l'autre moitié, & vous mettez un morceau de beurre, avec une pincée de farine, & un peu d'eau, du sel, du poivre; & faites cuire votre sausse: votre Poularde étant cuite, dressez-la avec votre sausse par-dessus. Une autrefois, vous mettrez de la chicorée avec votre Poularde, & lorsqu'elle sera cuite, vous lui donnerez trois ou quatre coups de couteau, & vous la mettrez dans une casserole, avec un morceau de beurre & une pincée de farine, & la mettez
sur

sur le feu; ensuite, mouillez-d'un peu du bottillon où a cuit votre Poularde; s'il n'est pas lié comme il faut, vous y mettez une liaison d'œufs. Une autrefois, vous la mettez aux oignons en les faisant cuire avec votre Poularde; vous les mettez dans une casserole, ou terrine, avec un morceau de beurre, sel, poivre; mettez-le sur le feu, avec un peu de bottillon, où a cuit votre Poularde, & la liez d'une liaison, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde aux Anguilles.

Prenez une Poularde, flambez-la, épluchez-la, & la videz; prenez son foie, ôtez-en l'amer, & la hachez avec du persil, ciboules, champignons, fines herbes, fines épices, sel, poivre, du lard rapé, un morceau de beurre; mettez le tout dans le corps de votre Poularde, & la faites refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil & ciboules: mettez-la ensuite, à la broche, plée de bardes de lard, & de feuilles de papier; prenez des Anguilles, & les écorchez; coupez-les en tronçons de six pouces de long, & les faites piquer de petit lard; étant piqués, prenez du vin blanc; & y mettez vos Anguilles pour les faire bouillir un bottillon; ayez une glace de veau, & faites comme ceci. Prenez du veau, du jambon, de bon bouillon, & faites bien bouillir jusqu'à ce que votre veau soit bien cuit; cela étant cuit, passez le bottillon dans un tamis de foie, & le faites réduire, jusqu'à ce que le jus se rende en caramel; ensuite, mettez-y vos tronçons d'Anguilles, & les mettez sur une cendre chaude, pour se cuire doucement avec un peu de feu des-

dessus; vos Poulardes étant cuites, débaldiez-les, dressez-les dans leur plat, & y mettez une essence de jambon: garnissez le plat de vos tronçons d'Anguilles, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, au lieu de les piquer de petit lard, vous n'avez qu'à les piquer de gros lard, de travers en travers, & les mettre cuites dans une petite braïse blanche, faite avec des bardes de lard, assaisonné de poivre, sel, basilic, tranches d'ognons, un couple de verres de vin blanc; l'Anguille étant cuite, & ferme, prenez une essence de jambon; tirez vos Anguilles de la braïse, mettez-les dans votre essence; vos Poulardes étant cuites, dressez-les avec les tronçons d'Anguilles autour, un jus de citron dans l'essence, & mettez par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la Cardinale, à la broche.

Prenez une Poularde fraîchement tuée, épilchez-la bien proprement, & passez le doigt entre la peau & la chair, sur l'estomac, & sur le dos, & aux cuisses; il faut faire cela d'abord que la Poularde est plumée, sans cela, elle pourra se déchirer, & de plus, elle se détache mieux, & le lendemain vous la videz. Il faut avoir pour le moins, une trentaine d'écrevices, & les faire cuire; lorsqu'elles sont cuites, épilchez-les faites-en piler les coquilles aussi fin, qu'il se pourra; plus elles seront pilées, plus votre Poularde sera rouge; mettez-y ensuite, quelques queues d'écrevices, un bon morceau de beurre, fines herbes, fines épices, sel, poivre, ciboules & persil haché; pilez bien le tout, ensuite, tirez-le du moulier, & le mettez sur le feu, le

re-

remuant avec une cuillère de bois, & ensuite, vous le passerez dans une étamine; faites-le passer à force de bras, avec une cuillère de bois, & farcissez-en votre Poularde (lorsqu'il sera froid) entre peau & chair, sur le dos, aussi-bien que sur l'estomac, & les cuisses; embrochez-là, envelopée de bardes de bardes & de feuilles de papier, & la faites cuire; étant cuite, tirez-là, & la débardez; dressez-là dans son plat, & y mettez une essence de jambon dessous, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, au lieu de la barder, vous les arroseriez avec le beurre dont vous les avez farci. Les Chapons s'accoutument de même que les Poulardes, c'est pourquoi je n'en parle pas.

Entrée de Poularde, à l'Angloise.

Prenez une Poularde, & la bien éplucher, flambez-là, & la videz bien proprement, & trouffez-la en dindon; mettez-là cuire dans une marmite avec de l'eau, du sel, un morceau de beurre, & une pièce de petit lard; vous prendrez un bon chou de Milan, & le fendrez en deux, & le bien laver, & le mettez cuire dans le même assaisonnement de la Poularde; vous faites un beurre liez: dressez votre Poularde; tirez vos Choux, & les égouttez, que vous arrangez à l'entour; fendez le petit lard en deux, & le mettez à chaque côté de la Poularde: mettez votre beurre sur les choux, & servez chaudement.



C H A P I T R E X I I .

Des Entrées d'Agneaux.

Quartier d'Agneau, en Crépine.

Prenez un Quartier d'Agneau, & le faites cuire à la broche; étant cuit, tirez-le, & levez-en l'épaule; prenez-en la chair, & la mettez sur une table avec un morceau de lard blanchi, un morceau de graisse de bœuf, & une tétine de veau; hachez bien le tout, & y mettez un morceau de mie de pain cuite dans du lait, cinq ou six jaunes d'œufs; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, petite pointe d'ail, champignons hachez, & truffes, si vous en avez. Hachez, & mêlez bien le tout ensemble, & le levez. Ayez, ensuite, une Crépine de veau, étendez-la dans une tourtière; mettez-y votre Quartier d'Agneau, & faites un bord de farce sur votre Quartier d'Agneau de deux ou trois doigts de hauteur, & y mettez le bout du manche de l'épaule, afin qu'il paroisse. Il faut avoir un ragoût tout prêt, & dont voici la composition. Prenez une casserole, & y mettez quelques champignons, mousserons, & truffes, si vous en avez, avec quelques ris d'Agneau, ou ris de veau, coupez en morceaux; mettez-les sur le feu, & les mouillez d'un peu de jus, & de bouillon pour les faire cuire. Etant cuits, & la sausse fort courte, liez-les avec votre coulis.

lis. Ajoutez-y quelques crêtes, cus d'artichaux, & quelques foies gras, si vous en avez; observez que votre ragoût soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & le laissez refroidir; étant froid; mettez-le sur votre Quartier d'Agneau; achèvez de le couvrir de farce, & le rendez bien uni, avec de l'œuf battu; pliez-le, ensuite, de votre Crêpine de veau; faites fondre du beurre, & l'en arrosez; panez-le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four. Ayant pris couleur, dressez votre Quartier d'Agneau dans son plat; avec une essence dessous, & servez chaudement pour Entrée.

Rôt-bif d'Agneau, aux fines herbes.

Prenez un Rôt-bif d'Agneau, ce qui veut dire les deux quartiers de derrière. Détachez-en la peau, en commençant par le bout de la longe, sans qu'elle quitte le Rôt-bif, & prenez garde de la casser. Prenez un peu de lard rapé, du persil, de la ciboule hachée, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, un morceau de beurre, champignons, moufferons, & truffes, si vous en avez. Le tout étant bien haché, mettez-le sur votre Rôt-bif, entre la chair, & la peau; & fermez-là bien par le bout, afin que ce petit assaisonnement ne sorte point. Mettez, ensuite, votre Rôt-bif à la broche, & le couvrez de bardes de lard, & de feuilles de papier; étant cuit, ôtez-en le papier, & les bardes de lard, & le panez d'une mie de pain bien fine, & lui faites prendre une belle couleur d'or. Ensuite, dressez-le dans son plat, & mettez dessous un jus lié, ce qui veut dire du jus, & du coulis, avec des échalotes hachées, un peu de

poivre concassé, & un jus d'orange. Si le Seigneur que vous servez, aime la rocambale, mettez-y en un couple hachées, la sauffe n'en fera que meilleure, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez aussi faire piquer votre Rôt-bif d'Agneau, & le faire cuire dans une casserole, en le faisant glacer comme le quartier d'Agneau ci-dessus, & le servez de même.

Issuë d'Agneau, à l'Italienne.

Prenez une Issuë d'Agneau, ce qui veut dire la tête, les piés, & la fressure. Désossez les bajouës de la tête, coupez le bout du museau, & les mettez dégorgier avec la fressure. Faites échauder les piés; étant échaudés, & bien nets, prenez une petite marmite, mettez-y quelques bardes de lard; mettez-y, ensuite, votre tête, d'Agneau, avec la fressure, & les piés, après qu'ils auront été blanchis; assaisonnez-les de sel, poivre, basilic, thim, oignons en tranches, & couvrez le tout de quelques autres bardes de lard; mouillez-le d'eau, & le faites cuire. Etant cuit, tirez le tout sur un plat; épluchez la langue, & la coupez en deux; ouvrez la tête par le crâne, & en ôtez l'os, pour qu'on puisse voir la cervelle, & la prendre plus aisément. Mettez-la dans le milieu du plat que vous voulez servir, la langue au bout de la tête. Ensuite, vous coupez le poulmon en quatre ou cinq morceaux, & le foie de même, & les arrangez autour de la tête; ensuite, prenez les piés, & les mettez de même autour, avec une sauffe à l'Italienne, & servez chaudement pour hors-d'œuvre. Une autrefois, vous pouvez prendre le
foie,

foie, & le poisson que vous couperez en tranches, fort minces, & passerez à la poêle, en les assaisonnant de sel, poivre, ciboules, persil, une pincée de farine; étant frits, mettez-y un filet de vinaigre, & servez sur le champ.

Fricassée de Quartier d'Agneau, au blanc.

Prenez un Quartier d'Agneau de devant, levez-en l'épaule, & coupez le reste en morceaux quarez, de la largeur de trois doigts, & l'épaule aussi; mettez-les dans de l'eau fraîche, & les faites blanchir; étant blanchis, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, & l'assaisonnez de sel, poivre; passez le tout sur le feu, & le poudrez d'une pincée de farine; mouillez-le d'eau; si vous n'avez pas de bouillon; faites-le cuire tout doucement, & y mettez des champignons, moullérons, & truffes, si vous en avez; étant cuit, faites une liaison de cinq à six jaunes d'œufs, & la délayez avec de la crème, un peu de persil, un peu d'échalotes hachées, un peu de muscade; observez que votre Fricassée soit d'un bon goût, & la liez. Etant liée, mettez-y un jus de citron, & la dressez dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement pour Entrée ou pour hors-d'œuvre. Vous y pouvez joindre une cuillerée, à bouche, de bonne huile, en servant. Si vous la voulez faire au roux, vous n'avez qu'à la moullir de jus, & achevez de la lier de coulis.

Quartier d'Agneau en Fricandeaux.

Prenez un Quartier d'Agneau de devant, levez la peau par le bout de votre Quartier, & y passez votre couteau pour y faire jour, & y faire entrer un salipicon. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis. Faites-le blanchir, & piquer de petit lard: ensuite, mettez-le dans une casserole, avec quelques tranches de veau, & de jambon, & bardes de lard par-dessus votre Quartier d'Agneau, de peur qu'il ne noircisse. Mouillez-le de bouillon, & d'eau; mettez-le cuire, avec un bouquet de fines herbes, quelques oignons. Votre Quartier étant cuit, tirez-le, & passez votre bouillon. Ensuite, remettez-le dans votre casserole sur le feu, & le faites tarir, jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel; ensuite, mettez-y votre Quartier d'Agneau, & le mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace plus aisément. Etant prêt à servir, tirez votre Quartier d'Agneau, & le dressez dans son plat; mettez dans la casserole, un peu de jus, & de coulis, avec un jus de citron; dégraissez-le, & le mettez, sous votre Quartier d'Agneau, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez mettre le rôti-bif d'Agneau en fricandeaux, tout comme un Quartier, & le servir de même.

Quartier d'Agneau, en saucisson.

Prenez un Quartier d'Agneau de derrière, & le fendez tout du long, & en tirez les gros os de dedans, & le piquez en dedans, moitié lard & moitié jambon; étant piqué, mettez-y un salipicon,
com-

comme ceci. Prenez quelques tranches de jambon, que vous mettez en petits dez; quelques blancs de Poulardes ou de poulets, des champignons, des truffes, des cornichons, & assaisonnez le tout de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil, & ciboules hachées: mêlez le tout ensemble, & en remplissez votre Quartier d'Agneau, le roulez comme un saucisson, & le ficellez, & le pliez dans une étamine, & le fera cuire dans une bonne braise blanche: étant cuit, tirez-le, & le déficellez, & le dressez dans le plat ou vous voulez le servir; & mettez une sausse au vin de Champagne, ou une sausse à l'Italienne; vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Coutis.

Entrée d'un Agneau, en Surprise.

Ayez un Agneau, tirez-en tous les os du devant, & ne laissez que le bout des manches des épaules; ensuite, mettez-y un salipicon, ou bien des petits pigeons, & ris de veau, crêtes, champignons, truffes, & le cousez proprement, & les deux derrières, vous les ouvrirez chacun, & tirerez la chair dedans chaque gigot, & la mettrez en petits dez, avec des truffes, champignons, cornichons, quelques filets de volailles, le tout bien assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, pointes d'ail, persil, ciboules; ensuite, vous reformerez vos gigots d'Agneau, & les coudrez bien, à celle fin qu'il n'en sorte rien; vous mettez un morceau de beurre dans une casserole, & le ferez fondre; ensuite, vous y mettez votre Agneau pour le faire refaire. Faites piquer les reins de petits lard; étant piqué, mettez-les dans une casserole,

116 LE CUISINIER

avec des tranches de veau, & de jambon, oignons, gouffes d'ail, & le mouillez de bon bouillon, une demi bouteille de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc, & le faites cuire tout doucement, feu dessus, & dessous, prenez garde qu'il ne cuise par trop, à celle fin de pouvoir le manier plus aisément; étant cuit, tirez-le, & passez son bouillon, & le dégraissez bien: étant dégraissez, mettez ce bouillon dans une casserole, de la longueur de l'Agneau, & la mettez sur le feu, & la laissez bouillir, jusqu'à ce qu'elle se reduisse en caramel; ensuite, mettez-y votre Agneau, & le lard sur la glace; après quoi, mettez-le sur des cendres chaudes, pour qu'elle se glace plus aisément: étant glacé, & prêt à servir, mettez dans le plat, ou vous voulez le servir, une sausse à l'Espagnole, ou à l'Italienne, ou essence de jambon. Vous trouverez la manière de le faire, aux Chapitres des Coalis, & Sausses.



CHAPITRE XIII.

Des Entrées de Casseroles.

Carlets en Casserole.

Prenez des Carlets, les habilez, & les lavez, & s'ils sont grands vous les coupez en deux : prenez une Casserole, mettez-y du persil & ciboules hachées, un morceau de beurre, sel, poivre, fines herbes ; ensuite, vous y mettez vos Carlets, & les passez deux ou trois tours sur le feu ; ensuite, vous les arrangez dans un plat d'argent, & vous mettez la nourriture dessus, & les panez de mie de pain bien fine, & les faites cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière, de belle couleur ; vous les pouvez aussi paner moitié pain & moitié parmesan : si vous n'avez point de plat d'argent, vous les faites cuire dans une tourtière ; étant cuits, vous les dressiez le plus proprement qu'il vous sera possible, un à un dans le plat où vous les voulez servir, & en servant un jus de citron par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Rougets en Casserole.

Prenez des Rougets, & les videz ; coupez en les têtes, & les apretez sur le dos ; ensuite, mettez un morceau de beurre dans une Casserole avec du persil, ciboules hachées ; assaisonnez

de sel, poivre, fines herbes; mettez-y vos Rougets, & les passez deux ou trois tours sur le feu; ensuite; si vous n'avez point de plat d'argent, arrangez-les dans une tourtière; panez-les comme les carlets ci-devant, & les faite cuire au four, où sous un couvercle de tourtière: étant de belle couleur, dressez-les proprement dans un plat, & un jus de citron dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Plies en Casserole.

Prenez des Plies, après les avoir vidées & lavées proprement, vous les marquez comme les carlets, & les passez de même: étant passés, & de bon goût, & de belle couleur, vous les dressez dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée: les limandes se font de même.

Barbuë en Casserole.

Prenez une Barbuë; après l'avoir écaillée & vidée, faites-la bien laver; ensuite, mettez un morceau de beurre dans une Casserole avec persil haché, ciboules hachées; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & la mettez sur des cendres chaudes fondre, & mettez votre Barbuë dedans, en la tournant de tems en tems; ensuite, prenez un plat d'argent, où une tourtière, & y mettez votre Barbuë, & la panez moitié parmesan, & moitié mie de pain, & la mettez cuire au four: étant cuite, & de belle couleur, si elle n'est point dans son plat, mettez-la avec un jus de citron dessus, & servez chaudement pour Entrée; le turbot se fait de même.

Traites en Casseroles.

Prenez des Traites, & après les avoir vidées & lavées, mettez-les une petite farce dans le corps; ensuite, prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre, du persil haché, & ciboules hachées, fines herbes hachées, du sel, du poivre, fines épices, un anchois haché; ensuite, mettez-y vos Traites, & les mettez sur des cendres chaudes, & les tournez de tems en tems; ensuite, mettez-les dans un plat d'argent ou tourtière, & les mettez au four cuire & prendre couleur: étant de belle couleur, dressez-les dans leur plat, & mettez un jus de citron dessus, & servez chaudement pour Entrée: les Barbottes, que l'on appelle Lottes, se font de même, & dans le même goût; & les Soles avec le Saumon aussi, & les Merlans, & Eperlans.

Casserole au Ris.

Il faut prendre du Ris, & l'éplucher, & laver; ensuite, le faire cuire dans une marmite avec du bouillon, & un morceau de lard: prenez un carré de mouton, & le coupez tout du long, qu'il n'y reste pas plus que quatre doigts du filet au côté, & que les deux côtés se tiennent ensemble; ensuite, coupez-le par morceaux; & le piquez de gros lardons de jambon & de lard, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; prenez deux pigeons, & les piquez de lardons, & les ficellez, un couple de perdrix, & les piquez de même, & les ficellez; foncez une petite marmite de bardes de lard, & y arrangez vos morceaux de carré; ensuite, vos

pigeons & perdrix, & les assaisonnez de sel, poivre, une branche de basilic, des oignons, un morceau de petit lard, un morceau de servelat, un morceau de Jambon; achevez de couvrir votre marmite, & la mouillez d'une cuillerée de bouillon, ou d'eau, & la mettez cuire feu dessus & dessous, & la faites aller tout doucement: le tout étant cuit, tirez-le sur un plat, & l'arrangez dans le plat que vous voulez servir; voyez si votre Ris est cuit, & de bon goût; mettez un coulis par-dessus votre viande, & mettez le Ris par-dessus; battez des jaunes d'œufs, & rendez votre Ris bien uni, & dorez votre Ris depuis le bas jusques en haut, & le mettez cuire au four: étant cuit, & de belle couleur, servez-le chaudement. Une autrefois, vous pouvez faire un lit de viande, un lit de Ris, en continuant de même jusqu'à ce que votre plat soit pleint unissant, le tout: cela s'appelle à la Turque. On se sert aussi de poulets, au lieu d'autre viande, & on les poude de parmesan.

Vives en Casserole.

Prenez des Vives, les videz, les lavez, & les essuyez; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec persil, ciboules hachées; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, & y mettez vos Vives, ensuite, sur des cendres chaudes à prendre du goût, & les tournez de tems en tems; ensuite, mettez-les dans un plat d'argent proprement arrangez avec la sausse, & les panez moitié mie de pain, moitié parmesan, & les mettez au four à cuire, & qu'el-

qu'elles prennent de la couleur : étant cuites, & de belle couleur, servez-les chaudement, avec un jus de citron pour Entrée.

Rougets grillés, à la sausse aux Anchois.

Les Rougets étant vuidez, coupez-en les nageoires, & les trempez dans du beurre fondu, du sel & poivre, & les faites griller; étant grillés, dressez-les dans le plat que vous voulez servir; faites une sausse blanche de cette manière; prenez une casserole, avec du beurre frais, & y mettez une poignée de farine, avec une ciboule entière; assaisonnez de sel, de poivre, & de muscade, & la mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre, la tournez sur le fourneau; y mettant un couple d'Anchois; étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût; & la mettez sur les Rougets, & les servez chaudement. Une autrefois, vous garderez les foies de vos Rougets que vous écraserez dedans votre sausse, avec un peu de vin rouge; c'est la véritable sausse des Rougets.

Rougets grillés, au coulis d'Ecrevices.

Les Rougets étant grillés de la manière qu'il est marqué ci-dessus, faites une sausse de cette manière: prenez une casserole, & y mettez un peu de beurre frais, & une pincée de farine, assaisonnée de sel, de poivre, de muscade, & ciboules entières, & la mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre, & y mettez une demi-cuillerée de coulis d'Ecrevices, & quelques câpres; tournez la sausse sur un fourneau: étant liée,

liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la mettez sur les Rougets, & les servez chaudement pour Entrées.

Rougets en Filets.

Versez des Rougets, & les faites griller; étant grillés, coupez-en la tête, & en levez les filets, & les arrangez dans le plat que vous voulez les servir pour Entrée, & y mettez un petit ragoût d'écrevices, ou d'huitres, ou bien une saulce blanche, ou bien, poudrez-le de parmesan, & lui faites prendre couleur. Vous trouverez la manière de faire les Ragoûts, au Chapitre des Ragoûts.

Rougets en marinade.

Versez les Rougets, & en coupez la tête, & en levez les filets, & les mettez dans un plat, ou casserole, avec quelques tranches d'ognons, des ciboules entières, quelques feuilles de laurier, & assaisonnez de sel, de poivre, & y mettez un couple de jus de citron; ou bien un peu de vinaigre; les laissez mariner pendant une ou deux heures: étant marinés, tirez-les de la marinade, & les essuyez entre deux linges, & les farinez, & les faites frire dans de la friture de beurre raffiné; étant frits, & d'une belle couleur, tirez-les, & les mettez égoûter; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez proprement dessus, & les servez chaudement pour Entremets.

Filets de Rougets, aux fines herbes.

Vuidez les Rougets, & en coupez la tête, & en levez les filets; mettez-les dans une casserole avec un peu de fines herbes; hachez du persil & de la ciboule, & assaisonnez de sel, de poivre, & y mettez du beurre fondu, & les laissez prendre goût dans leur assaisonnement pendant une heure; ensuite, les mettre sur des cendres chaudes, afin que le beurre se fonde, les panez d'une mie de pain bien fine, & les faire griller; faites une remouilade avec de bonne huile, un peu de câpres, & de persil haché, & tant-soit-peu de ciboule, & un anchois, du poivre, du sel, & un peu de moutarde, & un jus de citron, le tout mêlé ensemble, & la mettez dans une saussière, ou dessous vos filets: les Filets étant grillez, & de belle couleur, dressez-les dans leur plat, & les servez chaudement pour Entrée.

Alose grillée.

Ecaillez votre Alose, & l'incisez, en la coupant tout le long, & après l'avoir frotée de beurre, & poudrée de sel, faites-la griller à petit feu sur le gril, qu'elle soit de belle couleur. Vous la pouvez servir à l'oseille, & avec une sausse blanche aux anchois, & au ragoût de champignons, ou une sausse rousse, avec câpres; ou bien faites une sausse avec du beurre frais, ciboules, persil haché, câpres; le tout passé à la casserole, avec assaisonnement, & vous délayerez le foie dedans pour lier la sausse; ou bien, vous vous servirez d'un coulis d'écrevices,

234 LE CUISINIER

ces, si vous en avez, ou d'un autre. Vous la pouvez paner & la faire griller, & la servir de même. Vous la pouvez mettre de même en filets.

Alose au Court-bouillon.

L'ayant écaillée, & incisée, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de vinaigre, sel, poivre, laurier, oignons, & clous de giroffe, citron verds, un morceau de beurre; étant cuite, tirez-la, & la servez sur une serviette, pour un plat de rôti. On la peut servir pour Entrée, en y mettant une sauce blanche aux anchois, & aux capres. On la coupe aussi par tronçons, & on la fait cuire de même, en la servant sur une serviette pour un plat de rôti, ou avec une sauce, comme ci-devant.





C H A P I T R E X I V.

Des Entremêts de Crèmes.

Crème de Ris.

Prenez deux petites cuillerées à bouche de farine de Ris, & les mettez dans une casserole, & les détrempez avec de la bonne Crème, l'assaisonnez de sucre; ensuite, la passez dans une étamine; étant passée, remettez-la dans une casserole avec un bâton de Cannelle, & un morceau d'Ecorce de citron verd, un peu d'eau de fleur-d'orange: ensuite, faite-la cuire; il ne faut pas long-tems pour faire cuire cette Crème; étant cuite, & fort legere, dressez-la sur le champ, dans le plat que vous voulez la servir, & la mettez dans un lieu frais; étant fraiche, servez-la pour un petit Entremets. On la peut glacer, si l'on veut, cela dépend du goût des Officiers qui travaillent pour les Seigneurs.

Crème Veloûtée, pour Entremets.

Prenez une pinte de Crème, & la mettez dans une casserole, avec un morceau de sucre, sur le feu; quand elle aura bouilli, vous l'ôterez de dessus le feu: ensuite, prenez un couple de geffiers, soit de poules, de poulardes, ou de poulets; ouvrez-les, & en prenez la petite peau
qui

qui renferme les alimens ; lavez-là , & la hachez bien fin , sur le champ. Mettez-là ensuite , dans un gobelet ou autre Vaisseau ; mettez-y de votre Crème que vous avez fait bouillir , & observez qu'elle soit tiède ; mettez-là après cela , auprès des cendres chaudes , afin qu'elle se prenne ; étant prise , jetez-là dans votre Crème , & passez là promptement deux ou trois fois au travers de l'étamine ; mettez le plat que vous voulez servir sur une cendre chaude : observez qu'il soit bien droit , & y dressez votre Crème ; couvrez-là d'un autre plat avec un peu de feu dessus ; étant prise , vous la mettez dans un endroit frais. Si vous la voulez servir à la glace , il faut avoir un moule de fer blanc , & la mettre dedans , & de la glace dessus & dessous. Les Crèmes à la glace , ne se font pas autrement , pour ce qui regarde la Cuisine.

Entremets de Crème de Pistaches veloutées.

Prenez une pinte de Crème & un morceau de sucre , & la faites bouillir , comme celle ci-dessus. Ayez un quarteron de Pistaches échaudées & bien pilées ; gardez-en une douzaine d'entières pour mettre autour de votre plat. Prenez un couple de gefiers , & faites la même cérémonie à ceux-ci , que celle que vous avez faites aux autres ci-dessus. Mettez les Pistaches pilées dans votre Crème , & vos peaux de gefiers comme vous avez fait à votre Crème veloutée : passez ensuite , votre Crème promptement deux ou trois fois par l'étamine , & la videz dans le plat que vous voulez servir ; couvrez-là d'un autre plat avec un peu de feu dessus , & dans le moment elle se trouvera prise.

Met-

Mettez-là ensuite, dans un endroit frais; étant prêt à servir, vous arrangerez vos Pistaches autour, & servirez pour Entremets froids. Vous pouvez la mettre à la glace, si vous voulez, de la même manière que la Crème veloutée. La manière que je vous donne de faire prendre ces Crèmes, est meilleure que si vous vous serviez de presure ou de chardonnez. Si votre Crème n'est pas assez verte, vous pouvez faire blanchir des épinars; étant blanchis, les bien presser, & les bien faire piler, & les mettre dans votre Crème; passez, ensuite, votre Crème par l'étamine, & elle se trouvera bien verte. Si vous-la voulez rouge, vous pouvez vous servir d'un peu de cochenille, ou bien du jus de bettes cuites.

Crème de Pistaches, au Bain-Marie.

Prenez une pinte de Crème ou de lait; mettez-y un morceau de sucre, un petit bâton de canelle, avec un morceau de citron vert, & la faites bouillir un bouillon; mettez-y ensuite, un quarteron de Pistaches échaudées, & bien pilées; ayez toujours soin d'en garder pour garnier votre plat. Je ne vous en marque qu'un quarteron pour un petit plat; vous en mettez à proportion, selon la grandeur du plat que vous voudrez servir. Mettez votre étamine dans un plat; mettez-y six jaunes d'œufs; ensuite, mettez-y votre Crème de Pistaches, & la passez promptement deux ou trois fois de suite par l'étamine. Après cela, mettez une casserole pleine d'eau sur un fourneau; prenez le plat dans lequel vous voulez mettre votre Crème, & le mettez sur votre casserole;

218 LE CUISINIER

observez que votre plat soit plus grand que votre casserole; & faites que le cu du plat couvrisse Veau; ensuite, mettez-y votre Crème, & le couvercle d'un autre plat, avec un peu de feu dessus. Quand votre Crème sera prise, il dépendra de vous de la servir chaude ou froide.

Crème de Chocolat veloutée.

Prenez une pinte de Crème; mettez-y un morceau de sucre; mettez-y un quarteron de Chocolat par morceaux, & le faites bouillir. Quand votre Chocolat sera bien détrempé & cuit, voyez que votre Crème soit d'un bon goût & faites du feu. Ensuite, prenez deux ou trois gessiers de poules ou de poulardes; ouvrez-les gessiers, & en prenez la peau qui renferme les alimens. Otez-en les ordures & la lavez, & la hachez; étant hachée, mettez-la dans un goblet, ou autre vaisseau, avec un verre de Crème de Chocolat; observez que la Crème soit égale; ensuite, mettez-la auprès du feu, ou sur une cendre chaude; ainsi-est qu'elle est prise; mettez-la dans votre Crème de Chocolat, & passez-la promptement deux ou trois fois par l'étamine; ensuite, mettez un plat sur une cendre chaude; observez qu'il soit bien droit; & y versez promptement votre Crème; couvrez ce plat d'un autre plat avec un peu de feu dessus. Votre Crème étant prise, mettez-la dans un endroit qui soit frais, & vous en servirez quand vous le jugerez à propos. Vous pouvez aussi la faire glacer de la même manière que je vous ai marquée la Crème veloutée.

Crème de Chocolat, au Bain-Marie.

Votre Crème étant cuite & préparée comme l'autre ci-devant, vous n'avez qu'à mettre votre étamine sur votre plat, & y casser six jaunes d'œufs, & y mettre votre Crème de Chocolat préparée comme celle ci-dessus; ensuite, passez-la par l'étamine; mettez une casserole sur le feu avec de l'eau, & mettez votre plat dessus; observez que le bas de votre plat touche l'eau, mettez-y votre Crème: couvrez-la d'un autre plat, avec du feu dessus. Votre Crème étant prise, mettez-la dans un endroit frais, & servez quand vous le jugerez à propos pour Entremets. Il dépendra de vous, de la servir froide ou chaude, quoiqu'elle se serve ordinairement froide.

Crème de Thé.

Prenez une pinte de Crème, mettez-la dans une casserole sur le feu, avec un morceau de sucre, & une bonne pincée du meilleur Thé que vous pourrez avoir. Faites-le bouillir avec la Crème, en le remuant toujours avec une cuillère de bois. Ensuite, ôtez-le de dessus le feu. Prenez deux à trois gerses de volailles; couvrez-les, & en ôtez la peau qui renferme la mangeaille. Lavez-la & la hachez; étant hachée, mettez-la dans un gobelet ou autre vaisseau, avec un verre de votre Crème de Thé; mettez ce gobelet ou vaisseau, auprès du feu, ou sur une chaudière chaude, & d'abord qu'il sera pris, mettez ce qui convient dans votre Crème de Thé, & la laissez refroidir deux ou

trois fois par l'étamine; étant passée, mettez le plat où vous la voulez servir sur des cendres chaudes, & la couvrez d'un autre plat avec du feu dessus. Votre Crème étant prise; mettez-la dans un lieu frais, & la servez pour Entremets, quand vous le jugerez à propos. Si vous voulez la servir au Bain-Marie, vous n'avez qu'à y casser six jaunes d'œufs, & mettre le plat où vous la voulez servir sur une casserole où il y ait de l'eau bouillante, dans laquelle vous ferez mouiller le cu du plat; vous couvrez, ensuite, votre Crème d'un autre plat, avec du feu dessus; & votre Crème étant prise, vous la mettez dans un endroit frais, & la servez pour Entremets, quand vous le jugez à propos.

Crème de Caffé.

Prenez une pinte de Crème, mettez-la dans une casserole avec un morceau de sucre, & deux cuillerées à bouche de Caffé en poudre. Faites bouillir le tout; ensuite, ôtez-le de dessus le feu. Prenez deux ou trois gessiers de volailles; ouvrez-les; ôtez-en la peau qui renferme la mangeaille, & la hachez; étant hachée, mettez-la dans un gobelet ou autre vaisseau; mettez-y ensuite; un verre de votre Crème de Caffé; après cela, mettez ce gobelet auprès du feu, ou sur de la cendre chaude; & étant pris, mettez-le dans votre Crème de Caffé, & passez-la promptement deux ou trois fois par l'étamine. Mettez votre plat sur une cendre chaude, & y dressez votre Crème; couvrez votre Crème d'un autre plat avec du feu dessus; votre Crème étant prise, mettez-la dans un lieu frais, & la servez pour Entremets, quand vous le ju-

gerez à propos. Vous pouvez la servir à la glace, si vous le jugez aussi à propos.

Crème à la Fleurs-d'Orange.

Prenez une pinte de Crème; mettez-la dans une casserole avec un morceau de sucre & Fleurs-d'orange pralinée. Il faut que la Fleurs-d'Orange domine. Faites bouillir votre Crème; ôtez-la de dessus le feu: Ensuite, prenez deux ou trois gesiers de volailles; ouvrez-les & en ôtez la peau qui renferme la mangeaille. Lavez cette peau, hachez-la, & la mettez dans un gobelet, avec un verre de votre Crème de Fleurs-d'Orange. Mettez votre gobelet auprès du feu, ou sur des cendres chaudes; la Crème qui est dedans étant prise, versez-la dans la casserole où est le reste de votre Crème de Fleurs-d'Orange, & la passez promptement deux ou trois fois par l'étamine. Votre Crème étant passée, mettez le plat où vous la voulez servir sur des cendres chaudes, & observez qu'il soit bien droit; ensuite, mettez-y votre Crème, & la couvrez d'un autre plat avec du feu dessus; votre Crème étant toute prise, mettez son plat dans un endroit frais, & servez pour Entremets, quand vous le jugerez à propos. La Crème de Cannelle se fait de même.

Crème blanche, légère.

Mettez environ plein un couple de cuillères à bouche de farine dans un casserole, & les détrempez avec une pinte de lait ou de Crème; assaisonnez là de sucre, canelle, eau de fleurs-d'orange, citron rapé; mettez-la sur le feu,

262 LE CUISINIER

Et la tournez sans discontiner. Observez qu'elle soit fort légère: étant cuite, & de bon goût, passez-là à l'étamine: ensuite, fouettez trois ou quatre blancs d'œufs en neige, & les mêlez avec votre Crème; ensuite, dressez-là dans le plat où vous la voulez servir, & la mettez dans un endroit frais; & servez pour Entremets quand vous le jugerez à propos.

Autre Crème blanche, légère.

Mettez un couple de poignées de lait, bien épluché & lavé, & le faites crever à l'eau; ensuite, mettez-y du lait, un bâton de cannelle, & une once de citron; achevez de le faire cuire, & y mettez du sucre. Étant cuit, passez-le à l'étamine, à force de bras; observez que votre Crème soit épaisse le plus que vous pourrez; & ensuite, fouettez cinq ou six blancs d'œufs en neige; observez que votre Crème soit d'un bon goût, & y mettez vos blancs d'œufs fouettés en neige, que vous mêlez avec la Crème. Après quoi, mettez-là dans le plat que vous voulez la servir. Mettez ensuite, le plat sur un fourneau, qui ne pousse pas trop; votre Crème ayant levée, d'une hauteur assez raisonnable, rappez-y du sucre dessus, & avec la pèle rouge, glacez-là, & la sentez. Une autrefois, vous pouvez la mettre au four, avec un cercle de fer blanc, qui tiende toute la rondeur de votre plat, & l'ôtez en servant. Cette manière est beaucoup meilleure que l'autre.

Autre Crème.

Fouettez de la Crème douce, & à mesure qu'elle

qu'elle s'écoule en dége, pour le lever en dans un vaissau à part, & en ferez la quantité que vous en aurez besoin. Ajoutez-y ensuite, du sucre en poudre, & la dresser dans votre plat. Quand vous voudrez qu'elle ait l'odeur de fleurs d'orange, vous râpez qu'à y en mettre, avant de la fouetter. Si vous voulez qu'elle soit au chocolate, vous râpez qu'à en avoir, qui soit fort fin en poudre, lui mettre. & la dresser comme l'autre ci-devant. Une autre fois, vous n'avez qu'à y mêler de la gelée de groffilles. & point de sucre, & la dresser comme l'autre ci-devant. Une autrefois, de la gelée de framboises; & fait tout, dans la même sauce que les framboises sont treichés; vous les passez à l'écrumet; & quand elles sont passées, vous les mêlez dans votre Crème, comme vous avez fait à la gelée de groffilles, y ajoutez du sucre, & les dressés dans votre plat, que vous garnirez de framboises aujour. Y ont poudrez en faire de même des fraises, & des délices: après que vous aurez fait cuire les écorites, & que le sirop sera d'une forte viscosité, vous le mêlez comme la gelée de groffilles ci-devant. Si vous la voulez de canelle, vous n'avez qu'à y mettre de la gomme en poudre, tamisée. Dans la saison des fruits, vous pouvez servir de ces quatre Crèmes dans le même plat, en faisant une petite séparation de pâte en trois, & portées au tour, le tout fort mince, & la dresser proprement. Vous pouvez mettre aussi, une Crème veloutée dans un des compartemens, & la faire prendre, comme ci-devant. Vous y pouvez encore mettre, une de chocolate, & la faire prendre; étant prête, la mettre dans un lieu frais; & en servant, vous

y pouvez mettre les autres Crèmes qui sont mentionnées ci-devant.

Crème du vin de Rhin.

Mettez dans une casserole environ une bouteille de vin du Rhin, selon la grandeur de votre plat; mettez-y un bâton de canelle, une écorce de citron, un morceau de sucre: quand elle bouillira, mettez-y environ une douzaine de jaunes d'œufs, que vous aurez détrempez, avec un demi verre d'eau, & remuez jusqu'à ce que vous voyez que votre Crème soit épaisse, comme un potage au lait: ensuite, la passer dans une étamine; étant passée, dressez-la dans le plat que vous voulez la servir, & la servez froide. Une autrefois, vous pouvez fouëtter les blancs en neige, & quand votre Crème sera passée, & bien chaude, vous y joindrez vos blancs d'œufs, & la servez dans le plat. Une autrefois, vous pouvez mêler les blancs & les jaunes d'œufs, & les mettre dans le vin du Rhin, & la passer à l'étamine, comme la première; & la dresser de même dans le plat.

Crème d'Ecrevices.

Ayez des coquilles d'Ecrevices bien pilées, & les mettez; ensuite, dans une casserole avec un morceau de beurre, gros comme la moitié d'un œuf, & le remuez sur le feu, avec une cuillère de bois, que votre beurre soit fondu, & un peu plus; ensuite, mettez-y une pinte de bonne Crème, un petit morceau de sucre, un peu de sel, & faites bouillir votre lait; observez qu'elle soit d'un bon goût, & l'ôtez de dessus le feu. Prenez, ensuite, des gesiers, & les fendez, & prenez une petite peau qui est dans,

dans, qui renferme la mangeaille, & la levez bien proprement & hachez; mettez-la dans un gobelet ou autre vaisseau, avec environ un verre de votre Crème, & la mettez ensuite, sur des cendres chaudes; étant prise, mettez-la dans votre Crème, & passez le tout à l'étamine. Étant passée, mettez le plat ou vous voulez la servir, sur de la cendre chaude, & y mettez votre Crème, & le couvrez d'un autre plat, ou un couvercle, avec un peu de feu dessus. Votre Crème étant prise, mettez-y quelques queues d'Ecrevices épluchées, par-dessus, & servez chaudement: observez qu'il faut que vos Ecrevices ne soient cuites qu'à l'eau; car s'ils étoient cuites au sel, cela pourroit gâter votre Crème: mais vous pouvez donner du goût aux queues, après que vous les avez épluchées. Vous pouvez mettre dans votre Crème, du biscuit d'amandes amères. Une autrefois, vous la pouvez faire sans y mettre du sucre, cela dépend des goûts. Une autrefois, vous n'avez qu'à y mettre une douzaine d'œufs, après que votre Crème sera préparée, comme elle est ci-devant, & la passer à l'étamine; étant passée, mettez une casserole sur le feu, plein d'eau, & y mettez le plat dans quoi vous la voulez servir, le plus droit que vous pourrez; & y mettez votre Crème que vous avez passée, & la couvrez d'un couvercle, avec un peu de feu dessus: observez que votre plat d'ébordé de l'épaisseur d'un doigt, de votre-casserole. Étant cuite, mettez des queues d'Ecrevices par-dessus, & la servez chaude ou froide: observez d'avoir des Ecrevices qui ayent des œufs: il faut tout au moins une cinquantaine d'Ecrevices, pour faire cette Crème, & pour un petit plat.

Crème pâtissière.

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois, il faut batre douze œufs, le blanc & le jaune: étant battu, il y faut mettre une bonne demi-livre de farine, plutôt d'avançage que moins, & batre le tout ensemble. Vous y ajoutez six œufs, une autre demi-livre d'œufs, que vous compterez de délayer avec le reste. Ayez, en même temps, environ deux ou trois pintes de lait, & mettez-le dans une casserole, grande à proportion pour le faire bouillir. Quand il bouillira, versé le tout dedans, & remuez toujours. Il y faut un peu de sel, environ une demi-livre de beurre, & le faire cuire, pressant garde, six heures d'attache au fond. Votre Crème étant préparée & cuite, vous la verserez dans une autre casserole, & la laisserez refroidir. Quand vous en voudrez faire des Tartes, prenez-en, selon la grandeur des Tartes que vous souhaitez, & la mettez dans une casserole: vous y ajouterez bien, & y ajouterez du sucre, & de l'écorce de citron hachée, verte & confite, un peu d'eau de fleur d'orange, cinq blancs d'œufs, soixez en nége; mêlez bien le tout ensemble, & les jours gras, de la moëlle de bœuf, ou de la graisse de bœuf fonduë. Les tout étant bien préparé, & déposé, formez vos Tortes d'une pâte de feuilletage, & faites-y un petit rebord autour, après quoi, vous-y verserez votre Crème. Quand la Torte sera cuite, il la faut glacer, & servir pour Entremets. Pour les jours maigres, au lieu de la moëlle de bœuf, on y met du beurre fondu,

Crème brûlée.

Il faut prendre quatre ou cinq jaunes d'œufs, selon la grandeur de votre plat ou assiette. Vous les délayerez bien dans une casserole, avec une bonne pincée de farine, & peu, à peu, vous y verserez du lait, environ une chopine. Il y faut mettre de la canelle en bâton, & de l'écorce de citron confit. Pour la faire plus délicate, on y peut mêler des pistaches pilées, ou des amandes, ou biscuit d'amandes amères, avec une goûte d'eau de fleurs d'orange. Il faut la mettre sur un fourneau allumé, & la remuer toujours, prenant garde que votre Crème ne s'attache au fond. Quand elle sera bien cuite, mettez un plat sur un fourneau allumé, avec du sucre en poudre, & un peu d'eau pour le faire fondre; & quand votre sucre aura pris couleur, versez la Crème dedans: ramenez votre sucre, qui est au bord du plat, par-dessus votre Crème, & saisissez sur le champ. Quand on n'a pas de plat d'argent, on la brûle dans une casserole.

Crème, à l'Italienne.

Prenez du lait, environ une bonne chopine, selon la grandeur de votre plat; faites bouillir ce lait, avec du sucre, & un peu de canelle en bâton, & un peu de sel. Étant bouilli, prenez un grand plat avec une étamine; mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs frais; & tout d'un tems, passez le lait avec les œufs, trois ou quatre fois. Après, il faut mettre son plat dans un four de tourtière, qui soit bien droit; versez le lait dedans, & mettez du feu dessus & dessous, jusqu'à ce que votre Crème soit bien prise, & ser-

servez chaudement. Si à toutes ces Crèmes on veut y mettre de la Crème de lait, elles en seront beaucoup plus délicates.

Crème croquante.

Ayez un plat avec quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, selon la grandeur du plat que vous voulez servir : délayez ces jaunes d'œufs avec une cuillère, & en les délayant, versez-y du lait petit à petit, jusqu'à ce que votre plat soit presque plein. Après, il y faut mettre du sucre rapé avec de l'écorce de citron verte rapée. Il faut avoir un fourneau allumé, porter son plat dessus ce fourneau; & remuer toujours avec la cuillère, tant que la Crème soit un peu formée. Il faut ensuite, que le fourneau ne soit pas si ardent; & cependant, remuant toujours avec la cuillère, vous étendez votre Crème sur le bord du plat; en sorte qu'il n'y en reste quasi point, dans le fond; & qu'elle ait ainsi formé un bord tout au tour du plat. Il faut avoir soin qu'elle ne brûle pas, mais seulement qu'elle reste attachée au plat. Etant cuite, il lui faut faire prendre une bonne couleur avec la pelle rouge; & après, avec la pointe du couteau, vous détacherez tout ce bord d'autour du plat, afin qu'il reste entier: vous le remettrez dans le même plat, & le laisserez encore un peu sécher dans le four; de manière qu'il reste peu de chose dans le plat, & qu'elle soit croquante à la bouche.

Crème de blancs de Chapon.

Prenez un Chapon; étant vidé, habillé & bardé, faites-le cuire à la broche; étant cuit, laissez-le

laissez-le refroidir, ôtez-en la peau, & défillez-le, & hachez-en la chair. Prenez un quarteron d'amandes douces, & les pélez; pilez-les dans un mortier avec la chair de votre Chapon haché: ensuite, prenez une cuillerée de bon bouillon, & une cuillerée de jus de veau, selon la grandeur du plat que vous voulez servir; mettez-le dans une casserole, avec gros comme un œuf de mie de pain, & un champignon haché: faites-le bouillir, & le retirez de dessus le feu; & délayez votre Chapon, & amandes pilées, avec ce jus. Mettez un plat sur une table, avec une étamine, & mettez cinq jaunes d'œufs frais crus, & vuidez votre Crème de Chapon, que vous avez préparée dans votre étamine, où sont vos jaunes d'œufs, & la passez deux ou trois fois par l'étamine; ensuite, mettez-le dans le plat où vous voulez la servir sur des cendres chaudes, & y mettez votre Crème, & un couvercle de tourtière, avec du feu par-dessus; & voyez de tems en tems qu'il n'y ait point trop de feu, mais qu'il y en ait assez, de peur qu'elle ne languisse; & lorsqu'elle est prise, vous la servez chaudement pour Entremets. Vous faites les Crèmes de blancs de perdrix ou de faisants, ou d'autres volailles, de même que la Crème de blancs de Chapon marquée ci-dessus.

Crème à frire.

Il faut prendre deux poignées de farine, avec une pinte de lait, que vous délayerez avec votre farine peu à peu, & vous-y mettez huit ou neuf œufs, blancs & jaunes, que vous batrez bien ensemble, & achèverez de mettre le reste de votre pinte de lait. Etant bien délayée, remuez

mettez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que la Crème soit formée ; on y met un peu de sel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron hachée, de l'eau de fleurs d'orange. Quand elle est cuite, farinez sur votre tour ; & versez votre Crème, qu'elle s'étende d'elle-même. Il faut, quand elle sera refroidie, qu'elle fasse leffer, comme si c'étoit une omelette cuite. Vous la couperez par morceaux, selon la grosseur que vous voudrez, & les ferez frire avec de bon sain-doux chaud, prenant garde qu'ils ne se lèchent dans la poêle. Quand ils sont tirés, mettez-y du sucre en poudre ; dressez-les dans son plat ; & l'ayant glacés, si vous voulez, avec la péle rouge, servez chaudement. Une autre fois, vous les ferez cuire dans de l'ouïs-bain, les panerez, & les ferez frire de même. Pour rendre toutes sortes de Crèmes plus délicates, au lieu de farine ordinaire, il faut prendre de la farine de ris, elles en font beaucoup meilleures.

Crème douce.

Prenez deux pintes de lait, une pinte de Crème, & les faites bouillir ; quand il monte, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez réposer un moment. Vous ôtez toute la Crème qui sera par-dessus, que vous mettrez dans une assiette. Vous remettrez votre poêle sur le feu, & vous ferez toujours de même jusqu'à ce que votre assiette soit pleine de la Crème que vous retirerez. Il faut y mettre de l'eau de fleurs d'orange, & la poudrez de sucre.

Autre Crème blanche, légère.

Prenez trois demi-septiers de lait, & demi-quatron de sucre, que vous ferez bouillir un demi-quant d'heure : après, vous l'ôterez de dessus le feu, vous y mettrez deux blancs d'œufs, bien fouettés, remuant toujours le tout ensemble. Remettez votre lait ou Crème sur le feu, faites-la bouillir quatre ou cinq bouillons en la fouettant toujours. Ensuite, vous la dresserez dans ce qu'il vous plaira ; & étant froide, vous l'arroserez d'eau de fleurs-d'orange, & vous la poudrez de sucre fin. Vous lui pouvez donner couleur avec la pèle rouge. La Crème de cannelle se fait de même.

Crème, à l'Allemande.

Mettez dans une casserole deux pintes de Crème, un morceau de sucre gros comme un œuf, mettez votre casserole sur le feu, & la remuez continuellement, avec une cuillère de bois, & la faites réduire à une pinte: ôtez-la ensuite de dessus le feu; prenez un couple de gâteaux de poulets ou de poulardes, & les ouvrez, & prenez la petite peau qui enferme les alimens, & les nettoyez proprement, & lavez; hachez-les, & les mettez dans un gobelet ou casserole, avec un verre de votre Crème; mettez-la sur des cendres chaudes; & quand elle sera prise, mettez-la dans votre Crème, & la passez sur le champ, & la dressez dans son plat, que le plat soit sur des cendres chaudes, & un autre plat dessus, avec un peu de feu: étant prise, mettez-la dans un lieu frais, & la servez froide.

Crème au Vermicelle.

Faites cuire du Vermicelle dans de l'eau ; étant cuite , mettez-la sur un tamis , & la remettez dans une casserole , avec de bonne Crème de lait , & l'assaisonnez de sucre , du citron confit haché , biscuit d'amandes amères , de l'écorce de citron rapé , un peu de canelle en poudre ou en bâton , & la faites bouillir. Etant bouillie , & fort épaisse , mettez-y sept ou huit jaunes d'œufs , & les blancs fouettez en neige : observez que votre Crème soit d'un bon goût ; dressez-la dans le plat que vous voulez servir , & la mettez au four , & quand elle sera d'une belle hauteur , vous la poudrez de sucre , & la glacerez avec une péle rouge , & la servirez sur le champ. Si vous n'avez pas de four , mettez-la sur un fourneau tout doucement & la glacez de même.

Gelée.

Mettez dans une marmite un couple de piés de veau bien blanchi , un couple de rouelles de veau , un coq , ou bien une poule ; remplissez votre marmite d'eau , & la faites écumer ; étant écumée , tenez-la auprès du feu , qu'elle ne bouille que d'un côté. La viande étant cuite , & le bouillon assez diminué , vous mettez un peu de ce bouillon dans une assiette , pour voir s'il est assez en gelée ; lorsque vous verrez qu'il sera assez congelé , vous passerez votre bouillon au travers d'un tamis de soie , & aurez soin de le bien dégraisser ; ensuite , vous y mettez sept à huit blancs d'œufs fouettez en neige , un couple de verre de vin de Champagne , ou autre

tre bon vin blanc, du sucre raisonnablement, prenant garde qu'il ne soit pas trop sucré, un petit bâton de canelle, une petite pincée de sel; vous mettez le tout sur le feu, pour le faire bouillir: quand vous verrez qu'il aura bouilli un bottillon, vous y mettez le jus de quatre à cinq citrons, plus ou moins, selon la quantité de Gelée, & une cuillerée à bouche de vinaigre blanc, & ôtez votre casserole de dessus le feu sur le champ, & observerez que votre Gelée soit claire, & d'un bon goût; c'est-à-dire qu'elle soit aigre, & douce. Passez-les à la chausse, ou bien attaché une serviette sur une chaise, & y vuidez votre Gelée, en remettant ce qui passe dessus, tout doucement, jusqu'à ce que votre Gelée soit bien claire; ensuite, vous aurez une livre d'amandes douces, & cinq ou six amères, le tout échaudez, & la peau levée, & pilez dans un mortier; en les pilant, les arroser de lait. Votre Gelée étant toute passée, vous la dresserez dans des gobelets, ou tels vaisseaux que vous jugerez à propos, & la tenez dans un lieu frais pour qu'elle se prenne plus aisément. Il faut que la Gelée soit tremblante. Cette Gelée peut servir pour des Entremets, ou pour des Malades. Pour faire du Blanc-Manger, vous remplirez la moitié d'un plat, que vous voulez servir, de Gelée, autant de lait bouilli, & vos amandes pilées, vous le ferez chauffer, & le passerez à l'étamine deux ou trois fois, & le dresserez dans le plat que vous voulez servir, ou bien dans un vaisseau que vous jugerez à propos: il faut que la Gelée soit un peu plus forte pour le Blanc-Manger; & pour cela, il n'y aura qu'à

faire bouillir votre Gelée avant que d'y mettre votre lait & amandes. Si vous voulez avoir de la Gelée de Corne de Cerfs, vous n'aurez qu'à en mettre dans une marmite, avec de l'eau, & la faire bouillir, & faire la même épreuve, comme à l'autre ci-devant; la passer, la clarifier, & la passer à la chausse, ou dans une serviette comme l'autre ci-devant; la dresser, & la servir de même, & faire le Blanc-Manger comme l'autre ci-devant. Si vous avez trop de Gelée, & que vous ne vouliez faire que du Blanc-Manger, vous mettrez votre Gelée dans une casserole sur le feu; après qu'elle aura été passée, la faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite de trois pintes, à une pinte, ou pinte & demi; ensuite, vous la viderez dans une petite casserole, ou autre vaisseau; étant en Gelée, vous l'enlèverez, & la plierez dans du papier; & quand vous voudrez avoir du Blanc-Manger, vous n'avez qu'à faire bouillir de la Crème douce, & en ôter de dessus, & y mettre des amandes pilées, comme à l'autre ci-devant; & selon la grandeur de votre plat; vous vous servirez des amandes, & y mettrez un morceau de votre tablette, selon la grandeur de votre plat, vous y mettrez de la tablette. Quand on a pas de Crème, on se sert de lait. Vous pouvez conserver cette sorte de tablette un mois; si vous la faites plus forte, elle se gardera autant de tems que vous voudrez.

*Pâte d'Amandes, pour toutes sortes de
Tourtes à la glace, & pour des fonds
de Croquantes, ou Dariokes, à la glace.*

Il faut échauder des Amandes, & les laver dans l'eau fraîche; après, il les faut piler, & les arroser de blancs d'œufs; & à mesure qu'on pile les Amandes, on continuë de les arroser peu à peu, afin qu'elles ne deviennent point en huile: on ne scauroit les trop piler; quand elles le sont, comme il faut, on tire la Pâte du mortier, & on la met dans une poêle sur le feu pour la dessécher avec du sucre en poudre. Il faut sur une livre de Pâte, demi livre ou trois quarterons de sucre, bien mêler le tout ensemble, avec une cuillère, & remuer toujours jusqu'à ce qu'on voye qu'elle ne tienne plus à la poêle, ou que posant le dos de la main dessus, elle ne s'attache pas, pour lors, vous l'ôtez de la poêle, & la maniez sur une table bien nette, avec un peu de sucre en poudre: vous pouvez aussi la dessécher avec du sucre cuit à la plume; pour une livre de Pâte, demi livre de sucre: observant auparavant, ce que j'ai dit ci-dessus. Il faut un peu laisser réposer votre Pâte avant que de l'employer, elle vous servira à faire des abbesses pour des Tourtes. Vous la pouvez aussi travailler de plusieurs manières, la passer à la seringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rognures qui vous resteront étant sèches, il n'y a qu'à les remettre dans le mortier, & les piler avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir; & cela

vous servira à en former de petits choux, ou autre galanterie, pour garnir vos plats.

Crème pour les Tourtes, à la glace.

Mettez une pinte de bonne crème dans une casserole, avec six jaunes d'œufs, & les detrempez, & les assaisonnez d'un peu de sel, de sucre, bâton de canelle, d'écorces de citron verts, & la faites cuire, & la tenez au clair, la plus légère sera la meilleure; étant cuite, passez-la à l'étamine, & la laissez refroidir; étant froide, fouëttez les blancs d'œufs en neige, & les mettez ensuite, avec votre Crème, & les mêlez bien avec votre Crème; ensuite, mettez-les dans des boëtes de fer blanc ou d'étain, qu'on appelle moule à neige: il faut avoir de la glace & la piler, en y mettant du sel; ensuite, mettez cette première glace dans un seau ou marmite, y arrangez vos moules ou votre Crème: pilez ensuite, de la glace, avec du sel, & en couvrez vos moules: dans le même moment que vous mettez votre Crème à la glace, il faut avoir une demi douzaine d'abricôts à demi sucré, & les mettre dans un moule comme la Crème, & le tout ensemble, à la glace. Une autrefois, si vos abricôts sont bien mures, poudrez-les de sucre, & les mettez de même à la glace: vous en pouvez faire autant des pêches. Pour ce qui est des cerises, vous les pouvez mettre à demi sucre, & à la glace aussi de même; ou une autrefois, s'ils elles sont bien mures, tirez-en les noyaux, les poudrez de sucre, & les mettez à la glace comme les autres. Quant aux fraises & framboises, vous n'avez qu'à les pou-

poudrer de sucre. Vos Fruits étant à la glace, & la Crème, étendez une abbesse la plus fine qu'il vous sera possible, & la relevez du bord, d'un travers de doigt; faites-la cuire tout doucement au four, & qu'elle soit d'une belle couleur: étant prête, froide, & prêt à servir, tirez vos moules de la glace, tant de Fruits, que de Crème; dressez la Crème dans votre abbesse; ensuite, votre Fruit par-dessus, & servez sur le champ pour Entremêts. Si vous voulez que votre Crème soit aux pistaches, vous n'avez qu'à prendre des pistaches, échaudées, pilées & pelées, & les mettre dans votre Crème, ayant que de la passer à l'étamine; ensuite, passez le tout à l'étamine, & les mettez à la glace, comme il est marqué ci-dessus. Une autrefois, vous n'avez qu'à faire bouillir votre Crème, & ensuite, vos Pistaches; & les passer à l'étamine. Etant froide, vous les mettez à la glace, comme l'autre ci-devant. Une autrefois, vous pouvez y mettre du chocolat ou café.

*Autre Crème aux Pistaches, pour
Des Tourtes à la glace.*

Faites échauder un quarteron de Pistaches, pour un petit plat; étant échaudées, faites-les piler; prenez une chopine ou pinté de Crème, suivant la grandeur de votre Tourte, la mettez dans une casserole, & l'assaisonnez de sucre, de canelle, d'écorces de citron verts, & les faites bouillir un bouillon: Ensuite, prenez six jaunes d'œufs, & les délayez avec votre Crème; & mettez-y en même tems vos Pistaches pi-
S 3
lées;

lées; remettez le tout un moment sur le feu; & remuez-le toujours avec une cuillère de bois, & le passez sur le champ deux ou trois fois par l'étamine: vous les laissez, ensuite, refroidir; & fouettez le blanc de vos jaunes d'œufs, dont vous vous êtes servis pour faire votre crème: étant bien fouettez en neige, mettez-les avec votre Crème, & les mettez dans vos moules à neige, & les mettez à la glace comme les autres ci-devant. Si vous voulez qu'elle soit de chocolat, vous n'avez qu'à mettre du chocolat. Quand votre Crème bouillira, vous-y mettez les œufs de la même manière que l'autre ci-devant, ainsi qu'à la glace, & vous mettez pareillement votre fruit dessus. Vous la pouvez laisser blanche: elle se fert ordinairement de cette manière, plus souvent qu'aux Pistaches: elle n'est pas moins bonne, quoique blanche. On peut mettre à la glace des grains de muscat, en les poudrant de sucre, comme tout autre fruit, & les servir de même. Vous les pouvez faire aussi, sans y mettre des œufs, ayant de la bonne Crème.

Amandées pour les jours maigres, & pour les Colations.

Echaudez une livre ou deux d'Amandes douces, selon la quantité que vous voulez; quand elles seront bien épluchées, vous les ferez piler, & en les pilant, vous les arroserez d'eau, crainte qu'elles ne se mettent en huile. Etant bien pilées, vous mettez une marmite, ou casserole sur le feu; vous y mettez la mie d'un pain à potage;

tage; quand elle sera bien mitonnée, vous y mettez vos Amandes, & aurez soin de remuer avec une cueillere. Lorsque le tout sera lié, vous le passerez au travers d'une étamine, le plus que vous pourrez. Etant passé, vous le mettez dans une casserole avec un morceau de sucre, un peu de sel, & de canelle; achevez de le faire cuire, la faisant plus ou moins épaisse, selon le goût des Seigneurs.

Aple Couke ; qui signifie, Pomme.

Il faut prendre une douzaine de grosses Pommes aigres, en faire une marmelade, & y mettre une demi livre de sucre, avec un bon morceau de beurre, un peu de canelle batue, avec cinq œufs dedans. Ensuite, vous aurez douze biscuit, pilez bien fin, que vous mêlerez tout ensemble, & le mettez cuire dans une tourtiere, feu dessus & dessous, pendant une demi-heure, & le retirerez, & raperez du sucre dessus, & puis, le glacerez avec une péle rouge, & semez-y de la non-pareille, & servez pour Entremets froids.

Pomme à la Portugaise.

Prenez de belles Pommes, & les creusées en dedans; étant creusées, lardez-les de l'écorces de citron confit: il faut avoir de la crème patissière toute faite, & y mêlez quelques biscuits d'amandes amères, & de la marmelade d'abricôts; ensuite, mêlez bien le tout ensemble: prenez un petit plat, dans quoi que vous voulez le servir, & en garnissez le fond de votre plat de cet-

te composition, & y mettez vos Pommes dessus, autant qu'il en pourra tenir; ensuite, achevez de remplir le creux de vos Pommes, & les poudrez de sucre, & les faites cuire au four, qu'elles ayent une belle couleur, & les servez chaudement pour Entremêts.

Pommes à la Bourdalou.

Prenez de petites Pommes renettes, & les creusez, à y pouvoir mettre le doigt; ensuite, tournez-les comme un orange; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre & de sucre, un peu d'eau pour faire fondre votre sucre, & mettez-y de l'écorce de citron verds, & de l'écorce de citron confit, & de la canelle en poudre; & ensuite, mettez-les sur le feu: & quand le sirop sera formé, un peu fort, vous y mettez vos Pommes, & les faites faire quelques tours, & prenez garde de les casse: ensuite, ôtez-les de dessus le feu, & laissez-les refroidir: étant froides, ayez un morceau de pâte brisée, & la tendez bien mince, & en faites une abbesse pour plier vos Pommes, une à une: après les avoir remplis de leur marmelade: étant pliées dans cette pâte bien mince, toutes les unes après les autres; ensuite, ayez un morceau de pâte que vous étendez, & que vous couperez ensuite, par petites bandes, avec un videl; que les bandes soient larges, comme pour bander une tourte; vous commencerez au pié, tout autour de votre Pomme, & que la bande creuse l'une sur l'autre, en sorte, que cela vienne jusqu'au dessus. Votre Pomme, faisant la figure d'un escargot, faites-la cuire

cuire au four; étant cuite, poudrez-là de sucre, & la glacez avec une pèle rouge, & la servez chaudement pour Entremêts.

Autres Pommes.

Prenez des Pommes, & en tirez les pepins en travers. ● les piquez d'écorces de citron verds tout au tour, depuis le bas jusqu'en haut, qu'elles aillent jusqu'au cœur; remplissez-les de marmelade d'abricots; arrangez-les dans un plat que vous voulez servir, s'il est d'argent, & les poudrez de sucre, & les faites cuire au four: une autrefois, après les avoir vuidez & lardez de citron, vous les dresserez dans le plat que vous voulez servir, & les remplirez de crème pâtissière, & les couvrirez de la même crème, & les pondrez de sucre, & les ferez cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuites, vous les servez chaudement. Une autrefois, vous les pélez, & ferez la même cérémonie que les autres ci-devant. Une autrefois, vous les ferez cuire au four toutes naturellement, en les vidant auparavant; étant cuites, vous en ôterez la petite peau, & les pondrez de sucre, & les arrangerez dans le plat que vous voulez servir, & les couvrirez d'une crème pâtissière, un peu plus fine que l'autre ci-devant, bien assaisonnées d'écorces de citron confit haché, biscuit d'amandes amères, fleurs-d'orange; & les faites cuire au four comme ci-devant; si vous n'avez point de plat d'argent, pour ces sortes de Pommes, mettez dans une tourtière une abbesse de pâte brisée, & y arrangez vos Pommes comme ci-dessus, & les arrangez de même;

§ 5

étant

282 LE CUISINIER

étant cuites, vous les dressez proprement, & les servez chaudement. Vous pouvez faire des Poires de la même manière.

Pommes au Ris.

Vuidez des Pommes de travers en travers, péléz-les; étant péléées, creusez-les encore en dedans; mettez ce que vous en avez tiré dans le plat que vous voulez servir, d'écorces de citron hachées, de citron verd rapé, du sucre, & y arrangez vos Pommes, & les poudrez d'un peu de sucre; ayez du Ris tout prêt, faites comme ce-ci. Prenez une poignée de Ris, selon la grandeur du plat que vous avez; épluchez-le; & le lavez en plusieurs eaux tièdes, & le mettez dans une casserole, & le mouillez d'eau, & le faites créver; ensuite, mouillez-le de lait, & achevez de le faire cuire; ajoutez-y un morceau de bon beurre, gros comme le poing, au moins, pour un petit plat de six Pommes, de l'écorce de citron confit haché, de l'écorce de citron verd rapé, biscuit d'amandes amères, du sucre, un peu de sel; & cassez quatre œufs blancs & jaunes, que vous mêlerez avec votre Ris: observez qu'il soit d'un bon goût, & le mettez par-dessus vos Pommes, en le remplissant, & les faites cuire au four, ou sans un couvercle. Etant cuites, les servez chaudement: observez de faire, au bord de votre plat, une bordure de pâte. Une autrefois, vous pélérez vos Pommes, & les viderez du côté de la queue, le plus que vous pourrez, sans les rompre, & l'ouverture fort petite; faites un bord de pâte, de la largeur d'un ponce,

ou

ou de deux doigts, d'une pâte feuilletée, point dressée; mettez-y la vuidure de vos Pommes, & quelques autres Pommes hachées, d'écorces de citron confit hachées, du sucre en poudre, un peu de canelle en poudre; mettez une Pomme dans votre Ris, qu'elle trempe, & la remplissez de votre Ris, & l'enlevez avec deux brochettes, sans la toucher avec la main, & la panez de mie de pain, & la mettez dessus vos Pommes hachées; faites de même à toutes vos Pommes, jusqu'à ce que votre plat soit plein, & les faites cuire au four; étant cuites, servez-les chaudement pour Entremêts.

Pain à la Dauphine.

Prenez deux ou trois cuillerées à bouche de farine, & les mettez dans une casserole, avec neuf ou dix œufs, la moitié des blancs, & les déliez avec du lait; étant déliés, mettez-y un morceau de beurre & de sucre, un bâton de canelle, & la mettez au feu; observez que votre crème ait un peu de corps: étant cuite, mettez-y du citron verd rapé, de l'écorces de citron hachées, des biscuits d'amandes amères, ou des amandes; si vous n'avez point de biscuits, de l'eau de fleurs-d'orange, ou des feuilles pralinées; détrempez bien le tout ensemble; prenez un Pain d'une livre, & le trouez par-dessous; & ensuite, vous en tirez toute la mie, & la remplissez de crème, & un peu de marmelade d'abricôts, & mettez-le tremper dans du lait; tirez-le, & le dressez sur un plat d'argent, lardez-le de quelques lardons d'écorces de citron confit; poudrez-le de sucre: étant proprement
mis

mis dessus le plat d'argent , poudrez-le de sucre , & le couvrez du restant de vôtre crème , & le mettez au four : étant de belle couleur , servez-le pour Entremêts. Une autrefois quand vous aurez fait tremper vôtre Pain dans la crème de lait , faites-le frire , après être égoûté dans du sain-doux , ou bonne friture : étant frit , vous le poudrez de sucre , & le mettez au four à glacer , & le servez chaudement pour Entremêts.

Autres petits Pains à la Dauphine.

Faites une crème pâtissière , comme celle ci-dessus , & y mettez quelques pistaches en filets ; & quelques amandes en filets ; ensuite , prenez des petits Pains , à proportion de la grandeur d'une tasse à thé , & faites un petit trous en dessous , & en ôtez toute la mie ; vous ferez cette cérémonie à tous vos Pains , & les remplirez de cette crème & marmelade ; ensuite , remettez le croûton , & le faites tremper dans du vin d'Espagne , un quart - d'heure ; ensuite , vous le faites frire : étant frit , poudrez-le de sucre , & le faites glacer au four , & servez sur le champ , pour Entremêts.

Pain à la Crème , pour Entremêts.

Mettez une cuillerée d'argent de farine de ris , & d'autre farine , dans une casserole , & la délayez avec un peu de lait , & cinq jaunes d'œufs , & achevez de délayer du lait , la valeur d'un demi-septier , & un demi-septier de Crème , un peu de sucre à proportion de ce qu'il en faut ,

un morceau de canelle en bâton, & un peu de sel; & faites cuire vôtre Crème sur un fourneau, en la remuant toujours : lorsqu'elle bouë, retirez-la, & y mettez de l'écorces de citron verts, hachez quelques biscuits d'amandes amères, & la laissez refroidir. Prenez un Pain chapelé, & en ôtez bien la mie, & remplissez le Pain de Crème, & refermez le trou, & le mettez détramper dans du lait un demi quart-d'heure, & le retirez; & le dressez dans un plat d'argent ou tourtière, & le sucré, & le piqué par tout de lardons d'écorces de citron verd, & le mettez aux four. qu'il prenne une belle couleur, & le retirez, & le servez chaudement pour Entremêt. L'on fait des petits Pains à la Crème, de la grosseur d'un œuf; étant bien chapellés, vous y faites un petit trou par-dessus, & en ôtez bien la mie, & les remplirez de la même Crème, qui est marquée ci-dessus, & les remettez, & fermez avec une ficelle en croix, & les trempez dans du lait, & les retirez; & les mettez égoûter, & les faites frire dans du sain-doux, ou beurre raffiné, qu'ils prennent une belle couleur; les retirez, & en ôtez la ficelle, & y raper du sucre dessus, & les glacez avec la pèle rouge, & les servez pour un plat d'Entremêts, ou pour garniture.

Petit Pain de Pistaches, pour Entremêts.

Prenez une livre de Pistaches, & les faites échauder & bien éplucher; ensuite, faites-les piler; étant pilées, tirez-les, dans une casserole; prenez quelques biscuits de Savoie, & les faites tremper dans la crème; ensuite, les mêler
avec

avec vos Pistaches; hachez-y de l'écorces de citron confit, & du sucre : observez que cela soit d'un bon goût, il faut avoir des petits Pains au lait, long de cinq pouces, & large de deux pouces, & leur faire un petit trou, & en ôter la mie, & les remplir de vos Pistaches; ensuite, mettez-les à détremper dans de la crème douce; prenez une tourtière, ou plat-fond, & le poudrez de sucre en poudre: arrangez-y vos Pains de Pistaches, qu'ils ne se touchent point; ensuite, poudrez-les de sucre dessus, & les mettez au four pour les glacer: étant glaces, dressez-les dans un plat, & servez chaudement, pour Entremêts. On en peut faire un grand plat, ou un petit, cela dépend de l'Officier qui travaille, & qui en pourra faire en rond ou en long.

Crème à la Sultane.

Mettez dans une casserole trois à quatre cuillérées, à bouche, de farine de ris, douze œufs, dont vous garderez six blancs, que vous garderez pour fouetter en neige. Détrempez bien le tout ensemble, & achevez de le détremper avec de la Crème, autant que vous jugerez à propos, ou de bon lait; & le faites cuire, en remuant toujours votre Crème, avec une cuillère de bois. Étant à moitié cuite, assaisonnez-la d'un peu de sel, de sucre, écorces de citron verts rapés, écorces de citron confit: hachez quelques biscuits d'amandes amères en poudre, fleurs d'orange pralinées, & des pistaches en filets. Achevez de faire cuire votre Crème; observez qu'elle soit d'un bon goût, & la laissez refroidir.

Étant

Etant froide, fouëtez vos blancs d'œufs en neige, & les mêlez avec vôtre Crème. Ensuite, mettez dans le plat que vous voulez servir, l'épaisseur d'un doigt de vôtre Crème, & mettez par-dessus des biscuits de Savoie coupez en filets, longs comme le doigt; ensuite, remettez de la Crème par-dessus; puis, refaites un lit de biscuits, avec de la Crème par-dessus; & mettez vôtre plat sur un feu modéré, ou bien dans le four, ou bien un couvercle de tourtière par-dessus, avec un feu modéré, afin que vôtre Crème ait le tems de pousser; & sur la fin, vous la poudrez de sucre, & chargerez vôtre couvercle de feu, pour lui faire prendre une belle couleur, & la servez chaudement pour Entremêts, en sortant de dessus le feu.

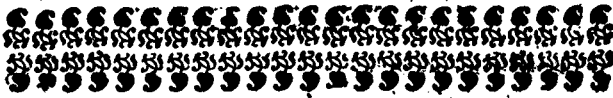
*Entremêts à la Moscovites, qui s'appelle
Kaïssle.*

Prenez un couple de jointées de gruau, & les mettez dans un pot de terre, avec quatre à cinq pintes d'eau par-dessus. Vous faites chauffer des morceaux de bois: quand ils sont chaud à brûler les mains, vous les tremperez dans vôtre pot, pour chauffer l'eau, & les tiendrez auprès du feu, à celle-fin qu'ils s'égriffent, & les y laisserez l'espace de quatre jours, en les remuant de tems en tems; ensuite, vous les changerez d'eau, & passerez le gruau à l'étamine; étant passé, vous le remettrez dans le pot, & de l'eau par-dessus. Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un couple de cuillerées à dégraisser, mais point d'eau, ou plus ou moins,
selon

selon la quantité que vous en voudrez faire, que vous mettez dans une casserole, avec une pinte de bonne crème sur le feu sans la remuer. Dès que le tout sera tourné, passez-le au travers de l'étamine, & le remettez dans une casserole, en l'affaisonnant d'un peu de sel, & le ferez cuire; étant cuit, vous le mettez dans des coquilles, ou dans des moules de fer blanc, ou dans des petites timbales, & le laisserez refroidir. Etant froid, vous renverserez vos coquilles ou vos moules dans le plat que vous voulez servir: ensuite, vous mettez de bonne crème par-dessus, & servirez pour Entremét. Cet Entremét se peut aussi servir en douceur, en le suçant, & au lieu d'une crème naturelle, ce sera une crème sucrée.

F I N.

T A.



T A B L E

D E S

M A T I E R E S

Contenus en ce

TROISIÈME VOLUME.

CHAPITRE PREMIER.

De la Marine.

Instruction pour un Cuisinier qui n'a jamais fait campagne sur Mer, & qui s'embarque pour la Marine, concernant les provisions qu'il doit faire, pour la table de son Capitaine, & qui lui sont nécessaires pour la Campagne, selon l'intention du Capitaine, & la figure qu'il veut faire.

Pag. 1

Manière de conserver du gras-double, des foies & piés de bœuf, qui ne laissent pas d'être fort nécessaires, & qui sont très-bons en pleine Mer, quoi qu'à Terre on n'en fasse pas grands cas, 6

Gras-doubles grillé, 7

Manière de faire des Saucisses, & les conserver fraîches, 8

Andouilles de Cochon, 9

Tome III.

T

An

TABLE DES

<i>Andouillettes de Veau,</i>	10
<i>Andouillettes de Fraises de Veau,</i>	11
<i>Oisons, ou Oies, à la Daube,</i>	13
<i>Manière d'accommoder des Soles pour emporter en Mer,</i>	15
<i>Tourte de Ton, ou de Bonites,</i>	18
<i>Petits Pâtés de Ton, ou de Bonites,</i>	19
<i>Pâté froid de Marsoin,</i>	20
<i>Pâté de Gigot de Monton,</i>	21
<i>Pâté de Tortue de Mer, ou de Terre.</i>	ibid.
<i>Manière d'accommoder les Légumés, pour les con-</i> <i>server sur Mer,</i>	24
<i>Oseille,</i>	25
<i>Haricots verts,</i>	ibid.
<i>Concombres, ou Cornichons,</i>	26
<i>Artichaux,</i>	ibid.
<i>Cus & Artichaux,</i>	27
<i>Laitues,</i>	ibid.
<i>Manière de conserver des Oeufs frais, pendant un</i> <i>mois, ou deux,</i>	28
<i>Autre manière de conserver des Oeufs,</i>	ibid.
<i>Cochon boucané,</i>	ibid.
<i>Bourida,</i>	29
<i>Champignons à l'Italienne,</i>	30
<i>Manière de conserver des petits Haricots verts,</i>	ibid.
<i>Manière de conserver des Oignons, Carottes & Pa-</i> <i>nais,</i>	31
<i>Anguilles en Roullades,</i>	33
<i>Lamproyes à la Daube,</i>	34
<i>Esurgeon Mariné,</i>	35
<i>Cerf, Biche, ou Vendisau en Pot</i>	36
<i>Bœuf en Pot,</i>	37
<i>Tête de Cochon en Balan,</i>	ibid.

CHA-

M A T I E R E S.

C H A P I T R E I I.

Des Entremêts chauds.

R <i>Ragoût de Palais de Bœuf.</i>	Pag. 39
<i>Autre Ragoût de Palais de Bœuf, à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Autres Palais de Bœuf, au gratin,</i>	40
<i>Oreilles de Veau,</i>	ibid.
<i>Anchois en Canapées,</i>	41
<i>Anchois en Allumettes,</i>	42
<i>Amourettes,</i>	ibid.
<i>Rôties de Jambon,</i>	43
<i>Autres Rôties de Jambon,</i>	44
<i>Rôties de Rognons de Veau,</i>	45
<i>Rôties de Rognons de Veau, d'une autre façon,</i>	ibid.
<i>Autres Rôties de Rognons de Veau,</i>	46
<i>Ragoût de Ris de Veau,</i>	ibid.
<i>Ris de Veau à la Dauphine,</i>	47
<i>Ris de Veau à la Dauphine, aux Ecrevices,</i>	48
<i>Ris de Veau en Fricandeaux,</i>	ibid.
<i>Ris de Veau piqué, à la broché,</i>	49
<i>Ris de Veau, aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>Autre Ris de Veau farcis, aux fines herbes,</i>	50
<i>Ris de Veau Marinés,</i>	51
<i>Ragoût de Foies gras, pour Entremêts,</i>	ibid.
<i>Autre Ragoût de Foies gras, pour Entremêts, aux Gratins,</i>	52
<i>Entremêts de Foies gras, en Crêpine,</i>	53
<i>Autres Foies gras, en Crêpine,</i>	ibid.
<i>Langues de Canards, & d'Oies,</i>	54
T 2	Ma-

T A B L E D E S

<i>Manière d'accommoder des Crêtes de Coq,</i>	55
<i>Entremêts de Ragoût de Crêtes,</i>	ibid.
<i>Entremêts de Ragoût de Crêtes, au blanc,</i>	56
<i>Autres Entremêts de Crêtes,</i>	ibid.
<i>Entremêts d'un Ragoût mêlé,</i>	57
<i>Panache, autrement, Oreilles de Cochon,</i>	ibid.
<i>Menu de Rois,</i>	58
<i>Oreilles de Cochon au Gratin,</i>	ibid.
<i>Ragoût de petits Oeufs, & de Rognons de Coq,</i>	ibid.
<i>Animelles, autrement, Testicules de Belliers,</i>	59
<i>Autre Façon,</i>	ibid.
<i>Animelles à l'Italienne,</i>	60
<i>Entremêts de Truffes, au Court-bouillon,</i>	ibid.
<i>Truffes à l'Italienne,</i>	61
<i>Truffes à la Provençale,</i>	62
<i>Autre Ragoût de Truffes,</i>	ibid.
<i>Pot d'Espagne,</i>	63
<i>Pain au Jambon, pour Entremêts,</i>	ibid.
<i>Grenadins en Pot d'Espagne,</i>	64
<i>Pain aux Moufférons, pour Entremêts,</i>	ibid.
<i>Pain aux Champignons, pour Entremêts,</i>	65
<i>Pain aux Truffes, pour Entremêts,</i>	ibid.
<i>Pain aux Morilles, pour Entremêts,</i>	66
<i>Pain aux Pointes d'Asperges, pour Entremêts,</i>	ibid.
<i>Tourifas, autrement, Rôties au Lard,</i>	67
<i>Ragoût de Laitances, en gras,</i>	68
<i>Ragoût de Laitances, en maigre,</i>	ibid.
<i>Ragoût de Laitances, au blanc,</i>	69

MATIERES.

CHAPITRE III.

Des Bresolles, & Cascalopes.

B Resolles à l'Italienne,	Pag. 70
Autres Bresolles, au blanc;	71
Bresolles de Lapreaux,	ibid.
Bresolles à la Françoisse,	72
Cascalopes de Mouton,	73
Cascalopes de Veau,	ibid.

CHAPITRE IV.

Des Canards & Cailles.

C Annetons à la Purée verte, aux petits Pois,	Pag. 75
Canetons aux petits Pois,	76
Canetons aux Concombres,	77
Canetons aux petits Oignons nouveaux,	ibid.
Canards à la Braise,	78
Canards au jus d'Orange,	ibid.
Canards aux Huitres,	79
Canards en Filets aux Huitres,	80
Canards en Filets au Parmesan,	ibid.
Canards en Grenadins,	81
Canards en Balons,	82
Canards en Valon,	83
Rouge,	84
Rouges au jus d'Orange,	ibid.
Canards à la Braise, & aux Navets,	85

TABLE DES

<i>Canards au jus d'Orange,</i>	85
<i>Canards aux Petits Pois, au blanc,</i>	86
<i>Canard aux Huitres,</i>	ibid.
<i>Canard aux Concombres,</i>	87
<i>Canard farci,</i>	ibid.
<i>Canards aux Olives,</i>	ibid.
<i>Cailles à la Poêle,</i>	88
<i>Cailles à la Poêle, d'une autre façon,</i>	89
<i>Cailles à l'Italienne,</i>	90
<i>Cailles à la d'Huxelles,</i>	ibid.
<i>Cailles au Laurier,</i>	91
<i>Cailles au Fenouil,</i>	ibid.
<i>Cailles au Gratin,</i>	92
<i>Cailles à la Braïse,</i>	93
<i>Cailles en Fricassée,</i>	94
<i>Cailles en sur-tout.</i>	ibid.

C H A P I T R E V.

Des Entremêts froids.

E <i>ntremêts de Marbrée,</i>	Pag. 95
<i>Autre Marbrée,</i>	96
<i>Marbrée de Poisson,</i>	98
<i>Gâteau de Lièvre,</i>	100
<i>Gâteau Royal,</i>	101
<i>Roûlade de Bœuf,</i>	103
<i>Gâteau de Veau,</i>	104
<i>Entremêts de Cochon de lait, en Galantine,</i>	ibid.
<i>Cochon au Perdoüillet,</i>	105
<i>Cochon de lait, à l'Allemande,</i>	107
<i>Langues de Cochon Fourrées,</i>	108
<i>Pieds de Cochon à la sainte Menoux,</i>	109
<i>Entremêts d'une Hure de Sanglier,</i>	110
	<i>Au-</i>

M A T I E R E S.

<i>Autre Hurs de sanglier, à l'Allemande,</i>	111
<i>Jambon de Poisson,</i>	ibid.
<i>Jambon à la Braise,</i>	112
<i>Jambon en Crêpine,</i>	ibid.
<i>Jambon à l'Angloise,</i>	113
<i>Jambon pour Entremets, bouilli,</i>	114
<i>Jambon à la broche,</i>	ibid.
<i>Jambon cuit à la broche, manière Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Jambon cuit sans Feu & sans Eau,</i>	115

C H A P I T R E VI.

Des Ragoûts pour les Entrées & Entremets.

R agoût d'Ecrevices, en gras,	Pag. 116
<i>Ragoût d'Ecrevices, en maigre,</i>	ibid.
<i>Ragoût d'Huitres, au blanc,</i>	117
<i>Ragoût d'Huitres, en maigre,</i>	ibid.
<i>Au Ragoût d'Huitres, en maigre,</i>	118
<i>Ragoût d'Huitres, au blanc,</i>	ibid.
<i>Ragoût de pointes d'Asperges,</i>	119
<i>Asperges au blanc,</i>	ibid.
<i>Ragoût de Chicorée,</i>	120
<i>Autre Ragoût de Chicorée,</i>	ibid.
<i>Autre Ragoût de Chicorée,</i>	121
<i>Ragoût de Celeri,</i>	ibid.
<i>Sausse à l'Ozeille, en gras,</i>	122
<i>Ragoût d'Ozeille, en maigre,</i>	ibid.
<i>Laituës à la Dame Simonne,</i>	123
<i>Autres Laituës à la Dame Simonne, & frites,</i>	124
<i>Ragoût de Laituës pour toutes sortes d'Entrées,</i>	ibid.
<i>Ragoût de Côttons de Pourpier,</i>	125
<i>Ragoût de Concombres,</i>	ibid.
T 4	Ra-

TABLE DES

<i>Ragoût de Concombres, d'une autre façon,</i>	126
<i>Autre Ragoût de Concombres,</i>	127
<i>Ragoût de Concombres Farcis,</i>	ibid.
<i>Concombres en Matelotte,</i>	128

CHAPITRE VII.

Des Issuës & Abatis de Volailles.

G rosse Entrée de Tête de Bœuf, à l'Angloise,	Pag. 129
<i>Entrée d'Ailerons de Dindons,</i>	ibid.
<i>Autres Ailerons de Dindons, au blanc,</i>	130
<i>Autre Entrée d'Ailerons, aux fines herbes,</i>	131
<i>Autre Entrée d'Ailerons de Dindons, en salpicom glacez,</i>	132
<i>Entrée de Langues de Mouton,</i>	133
<i>Langues de Mouton à la St. Geran,</i>	ibid.
<i>Langues de Mouton piquées,</i>	134
<i>Langues de Mouton, à l'Allemande,</i>	ibid.
<i>Autres Langues de Mouton, en Ragoût,</i>	ibid.
<i>Langues de Mouton, en Papillottes,</i>	135
<i>Langues de Mouton grillées,</i>	ibid.
<i>Piës de Mouton, en Fricassée blanche,</i>	136
<i>Autres Piës de Mouton, en sur-tout,</i>	ibid.
<i>Autre Fricassée de Piës de Mouton, à l'Italienne,</i>	137
<i>Entrée de Piës de Mouton, farcis,</i>	ibid.
<i>Autre manière de Piës de Mouton, farcis,</i>	137
<i>Foie de Veau, à la broche,</i>	ibid.
<i>Autre Foie de Veau, à la braïse,</i>	138
<i>Autre Foie de Veau, à la Lionnoise,</i>	ibid.
<i>Foie de Veau, en Crêpine,</i>	ibid.
<i>Piës de Veau, en roulades,</i>	139
	<i>Au-</i>

M A T I E R E S.

<i>Aufres Piés de Veau,</i>	140
<i>Fraise de Veau,</i>	ibid.
<i>Fraise de Veau, à l'Italienne,</i>	141
<i>Tête de Veau, à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Fraise de Veau, en Crêpine,</i>	142
<i>Tête de Veau, farcie,</i>	ibid.
<i>Tête de Veau, à la Hanover,</i>	144
<i>Tête de Veau, à l'Angloise,</i>	145
<i>Autre Tête de Veau, en Bâlon,</i>	146
<i>Gras-doubles de Bœuf, à la Polonoise,</i>	147
<i>Autres Gras-doubles, à la Polonoise, au Safran,</i>	ibid.
<i>Et au Ris,</i>	ibid.
<i>Autres Gras-doubles, au Safran, à la Polonoise,</i>	149
<i>Autres Gras-doubles, en fricassée blanche,</i>	ibid.
<i>Gras-doubles à l'Anglaise, à la Bourgeoise,</i>	105

C H A P I T R E VIII.

Des Entrées de Pains & de Poupetons.

P <i>ain à la Royale,</i>	Pag. 151
<i>Pain de Veau,</i>	152
<i>Entrée de Pain en côtes de Melon,</i>	153
<i>Entrée de Pain de Carpes, Marbrée,</i>	154
<i>Entrée de Pain de Soles,</i>	156
<i>Entrée de Pain d'Eperlans,</i>	ibid.
<i>Pain de Perdrix,</i>	157
<i>Poupiettes,</i>	ibid.
<i>Autres Poupiettes, à l'Italienne,</i>	158
<i>Poupeton, en gras,</i>	159
<i>Poupeton au sang,</i>	161
<i>Poupeton, en maigre,</i>	162
<i>Entrée d'un petit Bouton,</i>	163

TABLE DES

CHAPITRE IX.

Des Entrées de Lapreaux.

L <i>Apréaux en Botines,</i>	Pag. 164
<i>Autres Lapreaux en Botines,</i>	165
<i>Lapreaux aux Gises,</i>	ibid.
<i>Autres Lapreaux en Fricandeaux,</i>	166
<i>Lapreaux rôtiéz,</i>	ibid.
<i>Lapreaux nirez,</i>	ibid.
<i>Lapreaux en Galantines,</i>	167
<i>Fricassée de Lapreaux au vin de Champagne,</i>	169
<i>Autre Fricassée de Lapreaux, à la Moscovite,</i>	ibid.
<i>Fricassée de Lapreaux, aux petits Pois,</i>	170
<i>Lapreaux en Caisses,</i>	ibid.
<i>Lapins en Casserole,</i>	171
<i>Lapreaux au Jambon,</i>	172
<i>Lapreaux aux Truffes, ou bien aux Champignons,</i>	ibid.
<i>Lapreaux aux fines Herbes,</i>	173
<i>Lapreaux à l'italienne,</i>	ibid.
<i>Lapreaux à l'Angloise,</i>	174
<i>Timbale de Lapreaux,</i>	ibid.
<i>Lapreaux aux Chiens-gara,</i>	175
<i>Léveaux à la Suisse,</i>	176
<i>Civet de Lièvre,</i>	ibid.

CHAPITRE X.

Des Entrées de Bœuf.

A <i>Loyau à la Braise,</i>	Pag. 177
<i>Loyau à l'Angloise,</i>	178
<i>Loyau farci,</i>	ibid.
	<i>Loyau</i>

M A T I E R E S.

<i>Aloyau en Balon,</i>	179
<i>Aloyau de Bœuf, rôlé,</i>	180
<i>Pièce de Bœuf, à l'Ecarlate,</i>	ibid.
<i>Autre Pièce de Bœuf, à l'Ecarlate, qui se sert ordinairement pour Entremets,</i>	181
<i>Entrée d'une Pièce de Bœuf, à la Braise,</i>	182
<i>Autre Entrée de Pièce de Bœuf,</i>	ibid.
<i>Pièce de Bœuf, en Surprise,</i>	ibid.
<i>Autre Pièce de Bœuf, au gros sel,</i>	184
<i>Pièce de Bœuf à demi salée,</i>	ibid.
<i>Bœuf à la Mode,</i>	185
<i>Autre façon de Bœuf à la Mode,</i>	ibid.
<i>Autre Bœuf, à la Cendre,</i>	186
<i>Côtes de Bœuf, à la Sainte Menoux,</i>	ibid.
<i>Autres Côtes de Bœuf, à l'Angloise,</i>	188
<i>Entrée de tranches de Bœuf, rôlées,</i>	ibid.
<i>Entrée de Filets de Bœuf, aux Concombres,</i>	189
<i>Autre Entrée de Filets de Bœuf,</i>	ibid.
<i>Filets de Bœuf Mignons, à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Filets Mignons, d'une autre façon,</i>	191
<i>Filet de Bœuf, à l'Indienne,</i>	ibid.
<i>Langues de Bœuf parfumées,</i>	192
<i>Autre Entrée de Langues de Bœuf,</i>	ibid.
<i>Autre Entrée de Langues de Bœuf,</i>	193
<i>Langue de Bœuf, à la Polonoise,</i>	ibid.
<i>Autre Langue de Bœuf,</i>	194
<i>Autre Langue de Bœuf,</i>	ibid.
<i>Pater-stuck Gerocckt,</i>	ibid.
<i>Entrée de Filets de Bœuf, à l'Angloise,</i>	195
<i>Bœufs Steks, à l'Angloise,</i>	196

TABLE DES

CHAPITRE XI.

Des Entrées de Poulardes.

E Ntrée de Poularde en Mirilton,	Pag. 197
<i>Poulardes aux Ecrevices,</i>	198
<i>Poulardes aux Huitres,</i>	199
<i>Poulardes aux Huitres, au Coulis d'Ecrevices,</i>	200
<i>Poulardes aux Huitres, à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Autre Entrée de Poulardes,</i>	201
<i>Poulardes aux Huitres à la Flamande,</i>	ibid.
<i>Poularde à la Monmorency,</i>	202
<i>Poularde à l'Achia, à la broche,</i>	ibid.
<i>Poulardes aux Maingots, à la broche,</i>	203
<i>Poulardes aux Anchois, à la broche,</i>	204
<i>Poularde à l'Echalote,</i>	ibid.
<i>Poulardes en Botines,</i>	ibid.
<i>Entrée d'Ailes de Poulardes,</i>	206
<i>Poularde à la Tartare,</i>	ibid.
<i>Poularde, accompagnée, à la broche,</i>	207
<i>Poularde à la Jamaïque,</i>	208
<i>Poulardes aux Truffes, à la broche,</i>	ibid.
<i>Poulardes aux Moufferons,</i>	209
<i>Poulardes aux fines herbes, à la broche,</i>	210
<i>Poulardes aux Concombres farcis, à la broche,</i>	ibid.
<i>Poulardes à l'Italienne, à la broche,</i>	211
<i>Autre Entrée de Poularde, à l'Italienne,</i>	212
<i>Poulardes à la Bourgeoise,</i>	ibid.
<i>Autre Poularde, à l'Italienne,</i>	213
<i>Poulardes au Chapon, en Galantines,</i>	214
<i>Poulardes à la Passepierre,</i>	215
<i>Poulardes à la Criste-Marine,</i>	216
<i>Poulardes aux fines herbes, aux Oignons, à la bro-</i>	ibid.
<i>che,</i>	Pou-

M A T I E R E S.

<i>Poulardes à l'ail, à la broche,</i>	217
<i>Poularde en Fricandeaux,</i>	218
<i>Poulardes en Puits, aux Mouffers,</i>	ibid.
<i>Poularde en Bâton,</i>	219
<i>Poularde en Valon,</i>	ibid.
<i>Poulardes en Grenadins,</i>	221
<i>Poulardes à la Martis.</i>	222
<i>Poulardes au Jambon,</i>	ibid.
<i>Poularde en Hérifson,</i>	223
<i>Poularde en Hérifson, d'une autre façon,</i>	224
<i>Poulardes en Filets, aux Pistaches,</i>	225
<i>Poularde aux Maxrôns, à la broche,</i>	226
<i>Poulardes aux Cardons d'Espagne, à la broche,</i>	ibid.
<i>Poulardes en Filets,</i>	227
<i>Poularde aux Cerneaux, à la broche,</i>	ibid.
<i>Poulardes en Canelon,</i>	228
<i>Poularde à la Crème, à la broche,</i>	229
<i>Poulardes à la Saussé à la Carpe,</i>	ibid.
<i>Poulardes à la Saussé au Brochet,</i>	230
<i>Poularde à la braisè,</i>	231
<i>Poularde aux gros Oignons,</i>	232
<i>Poulardes en Crêpines,</i>	ibid.
<i>Poulardes à l'Angloise,</i>	233
<i>Poulardes en Hachis,</i>	234
<i>Hachis de Poulardes, à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Poularde à la Polonoise, au Safran,</i>	235
<i>Poularde, Poulet, ou Chapon, à la Bourgeoise,</i>	236
<i>Poularde aux Anguilles,</i>	237
<i>Poularde à la Cardinale, à la broche,</i>	238
<i>Entrée de Poularde, à l'Angloise,</i>	239

CHA.

TABLE DES

CHAPITRE XII.

Des Entrées d'Agneaux.

Q uartier d'Agneau, en Crêpine,	Pag. 240
Rôt-bif d'Agneau, aux fines herbes,	241
Assés d'Agneau, à l'Italienne,	242
Fricassée de Quartier d'Agneau, au blanc,	243
Quartier d'Agneau, en Fricandeaux,	244
Quartier d'Agneau, en Saucisson,	ibid.
Entrée d'un Agneau, en Surprise,	245

CHAPITRE XIII.

Des Entrées de Casseroles.

C arlets en Casserole,	Pag. 247
Rougets en Casserole,	ibid.
Pis en Casserole,	248
Barbuë en Casserole,	ibid.
Traites en Casserole,	249
Casserole au Ris,	ibid.
Vives en Casserole,	250
Rougets grillés, à la Sausse aux Anchois,	251
Rougets grillés, au coulis d'Écrevisses,	ibid.
Rougets en Filets,	252
Rougets en marinade,	ibid.
Filets de Rougets, aux fines herbes,	253
Alose grillée,	ibid.
Alose au Court-bouillon,	254

C H A P I T R E X I V .

Des Entremets de Crèmes.

C rème de Ris,	Pag. 255
Crème Veloutée, pour Entremets,	ibid.
Entremets de Crème de Pistaches veloutées,	256
Crème de Pistaches au Bain-Marie,	257
Crème de Chocolat Veloutée,	258
Crème de Chocolat au Bain-Marie,	259
Crème de Thé,	ibid.
Crème de Café,	260
Crème à la Fleurs-d'Orange,	261
Crème blanche, légère,	ibid.
Autre Crème Légère,	262
Autre Crème,	ibid.
Crème de Vin du Rhin,	264
Crème d'Ecrevices,	ibid.
Crème Pâtissière,	266
Crème brulée,	267
Crème à l'Italienne,	ibid.
Crème croquante,	268
Crème de blancs de Chapon,	ibid.
Crème à frire,	269
Crème douce,	270
Autre Crème blanche, légère,	271
Crème à l'Allemande,	ibid.
Crème au Vermicelle,	272
Gelée,	ibid.
Pâte d'Amandes, pour toutes sortes de Tourtes à la glace, & pour des fonds de Croquantes, ou Da- rioles, à la glace,	275
Crème pour les Tourtes, à la glace,	276
Autre Crème aux Pistaches, pour des Tourtes à la glace,	277
	Aman-

TABLE DES MATIERES.

<i>Amandée pour les jours maigre, & pour les Colations,</i>	278
<i>Aple Couke, qui signifie, Pomme,</i>	279
<i>Pommes à la Portugaise,</i>	ibid.
<i>Pommes à la Bourdalou,</i>	280
<i>Autres Pommes,</i>	281
<i>Pommes au Ris,</i>	282
<i>Pain à la Dauphine,</i>	283
<i>Autres petits Pains à la Dauphine,</i>	284
<i>Pain à la Crème, pour Entremets,</i>	ibid.
<i>Petit Pain de Pistaches, pour Entremets,</i>	285
<i>Crème à la Sultane,</i>	286
<i>Entremets à la Moscovite, qui s'appelle Kaiffelo,</i>	287

F I N.

LE
CUI SINIER
MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes

DE REPAS,

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISÉ EN CINQ VOLUMES,

Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle, & des Des-
seins de Table dans le grand goût d'aujourd'hui,
gravez en Taille-douce;

D E D I É

A Son Altesse Serenissime

MONSEIGNEUR LE PRINCE

D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.

PAR LE SIEUR

VINCENT LA CHAPELLE,

Son Chef de Cuisine.

S E C O N D E E D I T I O N

Revue, corrigée & augmentée.

T O M E Q U A T R I E M E .



• A L A H A T E,
Aux Dépens de L'AUTEUR.

M. DCC. XLII.

641,64

L132

v. 4

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

Department of the History of Art and Architecture
The University of Chicago
Chicago, Illinois 60637

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO



T A B L E
 . D E S
 C H A P I T R E S
 contenus en ce
 QUATRIEME VOLUME.

C H A P I T R E P R E M I E R.

D <i>Es Potages maigres,</i>	Pag. 1
C H A P I T R E I I.	
<i>Des Coulis maigres,</i>	29
C H A P I T R E I I I.	
<i>Des Saumons,</i>	44
C H A P I T R E I V.	
<i>Des Truites,</i>	54
C H A P I T R E V.	
<i>Des Esurgeons,</i>	61
C H A P I T R E V I.	
<i>Des Turbots,</i>	66
C H A P I T R E V I I.	
<i>Des Macreuses,</i>	77
C H A P I T R E V I I I.	
<i>Des Moruës,</i>	81
C H A P I T R E I X.	
<i>Des Perches,</i>	88
C H A P I T R E X.	
<i>Des Merlans, Eperlans & Maquereaux,</i>	94
* 2	CHA-

T A B L E D E S C H A P I T R E S.	
	C H A P I T R E X I.
<i>Des Barbutz, Plies & Limandes,</i>	102
	C H A P I T R E X I I.
<i>Des Thons & Tanches,</i>	113
	C H A P I T R E X I I I.
<i>Des Carpes,</i>	124
	C H A P I T R E X I V.
<i>Des Entremets d'Ecrevisses, d'Huitres & autres quillages,</i>	140
	C H A P I T R E X V.
<i>Des Artichaux, Asperges, petits Pois, Concombres & Cboux,</i>	157
	C H A P I T R E X V I.
<i>Des Oeufs,</i>	178
	C H A P I T R E X V I I.
<i>Des Soles & Lotes,</i>	224
	C H A P I T R E X V I I I.
<i>Des Entrees de Viver,</i>	242
	C H A P I T R E X I X.
<i>Des Brochets, Brèmes, Alofes, Lubines, Bars, Lieus, Kaudreuils & Tontines,</i>	259
	C H A P I T R E X X.
<i>Des Lamproyes & Anguilles,</i>	283
	C H A P I T R E X X I.
<i>Des Entremets de Bignets,</i>	292
	C H A P I T R E X X I I.
<i>Des Champignons, Moufferons & Morilles,</i>	304

**T A B L E
D E S
P L A N C H E S.**

MOdèle d'un Sur-tout, en grand, à la tête du Vol.
Menu d'une Table de quinze à seize Couverts, pour un
Souper, servie d'un grand Plat, deux moyens, quatre
petits, & huit hors-d'œuvres, avec le Dessin en Taille-
douce, N. VII, à la tête du Vol.

L E



LE CUISINIER MODERNE,

*Qui apprend à donner toutes sortes de
Repas en gras & en maigre, d'une
manière plus délicate que ce qui en
a été écrit jusqu'à présent.*



CHAPITRE PREMIER.

Des Potages Maigres.

*Mitonnage pour toutes sortes de Potages
maigres.*



Ettez le soir une marmite au feu avec de l'eau ; mettez-y de gros pois secs , selon la grandeur de votre marmite ; ajoutez-y des carottes , panais , celeri , choux , porreaux , navets , oignons , & quelques clous de girofle. Faites bouillir votre marmite , & la laissez devant le feu , jusqu'au

Tome IV.

A

len-

LE CUISINIER

lendemain matin, que le tout sera cuit. Retirez votre marmite, & la laissez réposer. Prenez, ensuite, des carotes que vous couperez en deux, avec des panais & des oignons entiers. Mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre. Allumez un fourneau; mettez votre casserole dessus & la couvrez. Ayez soin de la remuer de tems en tems; & quand vos racines auront pris une belle couleur, mouillez-les de votre bouillon de pois. Vos racines étant mouillées, mettez-les dans une marmite avec leur bouillon, & achevez de remplir votre marmite avec votre bouillon de pois. Faites-la bouillir tout doucement, & l'assaisonnez; mettez-y un paquet de celeri, un de porreaux, un de racines de persil, une mignonnette: Si vous avez des carcasses de poissons, vous les pouvez mettre dans cet empotement: Toutes sortes de poissons sont bons pour ce Mitonnage, pourvu qu'ils ne sentent point la bourbe. Ce bouillon est bon pour toutes sortes de Potages maigres, & pour mouiller toutes sortes de coulis maigres, & Potages aux herbes, aux oignons, aux choux, & aux nentilles, c'est la mère nourrice de tous les Potages maigres, & pour mouiller des Potages aux navets; & le bouillon des oilles ne se peuvent faire autrement. Il n'y a que la différence des coulis qui en fait la distinction.

Potage aux Nentilles, à la Provençale, à l'huile.

Prenez des Nentilles bien épluchées; lavez-les, & les mettez cuire avec du bouillon de pois. Etant à moitié cuites, mettez-y un verre de bon-

ne huile, une douzaine de gouffes d'ail, quelques oignons, & un qui soit piqué de clous de girofle, une cuillerée de bon jus maigre, & deux verres de vin de Champagne. Vos Nentilles étant cuites, tirez-les oignons qui sont dedans, & les dégraissez bien, & leur donnez le goût qu'il faut. Prenez garde qu'elles ne soient pas trop sèches. Prenez, ensuite, des croûtes de pain, que vous couperez bien minces; & en garnissez le fond de votre plat; mettez-y une demi-cuillerée du clair de vos Nentilles avec un peu de jus. Faites-les bien mitonner, & attacher au fond de votre plat, avec un chapon de pain en même tems. Garnissez le bord de votre plat de pain frit, mettez-y vos Nentilles, & servez chaudement.

Potage aux Choux à l'huile, à la Provençale.

Faites blanchir des Choux, & les mettez dans une marmite sans les ficeller. Mettez-y une demi-douzaine d'oignons, autant de carottes, quatre gouffes d'ail, un bon verre de bonne huile, & une cuillerée de jus maigre. Remplissez votre marmite d'un bouillon de pois, & faites bien cuire vos Choux. Etant cuits, tirez les carottes, les oignons, & les dégraissez bien. Prenez, ensuite, du pain à Potage qui soit chapelé; lèvez les croûtes, & les mettez dans une casserole avec du bouillon aux Choux; faites bien mitonner votre Potage, & étant mitonné, dressez-le dans un plat; mettez les Choux autour de votre Potage, avec un chapon de pain dessus, & achevez de le mouiller de votre bouillon, & servez chaudement.

A L E C U I S I N O I E R

Potage de Soles.

Prenez des Soles qui soient d'une belle qualité, & bien fraîches, il faut les ratifier, & bien laver; si elles sont petites, prenez-en deux pour farcir; si elles sont grandes, vous n'en prenez qu'une pour mettre au milieu de votre Potage; tirez-en l'arrête du côté de la tête. Il faut prendre un peu de cette chair, & de la chair de carpes, quelques champignons, un peu de persil, & ciboules hachées, assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes; & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, gros comme un œuf de mie de pain cuite dans de la crème: hachez bien le tout ensemble, & farcissez-en les Soles; frotez une tourtière ou plat d'argent, de beurre frais; assaisonnez de poivre, de sel, & arrangez les Soles dans la tourtière ou plat, les arrosez de beurre fondu, les assaisonnez dessus comme dessous, & les faites cuire au four ou sous un couvercle; qu'elles prennent une belle couleur. Faites frire trois à quatre Soles; étant frites, en ôtez les filets, & garnissez le Potage: prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les faites mitonner dans une casserole; étant mitonnées, mettez dans votre plat le Potage, & votre coulis par-dessus, & vos Soles, & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire le coulis, au Chapitre des Coulis.

Croûtes aux Nentilles.

Prenez un pain rond, le coupez en deux, & ôtez la mie, & mettez dans un petit plat vos
croû-

croûtes, & les mitonnez d'un bouillon de poisson, ou de votre mitonnage, & les faites mitonner, qu'elles s'attachent au fond du plat; étant attachées, mettez par-dessus un coulis de Nentilles, & le servez chaudement pour un petit Potage. Vous trouverez la manière de faire ce coulis, au Chapitre des Coulis. Les Potages de Nentilles en maigre, se font tous de même; la différence qu'il y a, on lève les Croûtes d'un Pain, que l'on fait mitonner dans une casserole, & dresser dans le plat avec le coulis ci-dessus.

Potage de Lait d'Amandes.

Prenez une livre ou deux d'Amandes, selon la grandeur de votre plat, & les ayant bien échaudées, pilez-les tout d'un tems, en les arrosant d'un peu d'eau; étant bien pilées, il faut avoir une casserole sur le feu avec de l'eau, qui soit tiède, & fort peu de sel: vous verserez cette eau dans votre mortier, & passerez le tout par l'étamine deux ou trois fois; ensuite mettez ce Lait dans une marmite qui soit bien nette, avec un bon morceau de sucre, & une canelle en bâton, & faites cuire le tout petit feu: pour dresser votre Potage, coupez de la mie de pain en tranches; & les arrangez proprement dans le plat; & quand elles seront sechées à l'air du feu, faites mitonner votre Potage du même Lait; & étant prêt à servir, arrosez-le autant qu'il est nécessaire. Une autre fois, faites bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, & y mettant la mie d'un petit pain, avec des Amandes, & assaisonnez de sel, sucre, canelle, & le faites mitonner dans la marmite; ensuite, le passer à l'étamine, &

3 LE CUISINIER

Faites mitonner des mîes de pain, comme ci-dessus, & achevez de le mettre avec votre coulis d'Amandes; étant passé, sucrez-le par-dessus. On le peut garnir, si l'on veut, avec des Amandes à la praline, ou des mîes de pain frites, ou biscuit de Savoie.

Pour un Potage de santé, Bourgeois.

Faites cuire deux litrons de pois verts, secs, mettez-les dans une marmite, & la remplissez d'eau, & les faites cuire; étant cuits, passez le bouillon, & le mettez dans une passoire; remettez le tout dans la marmite, & y mettez huit à dix oignons, un paquet de carottes, & un de panais, quelques racines de persil, un couple de cuillerées de jus d'oignons, & assaisonnez de sel; faites bouillir le tout ensemble; mettez-y dans la saison, de la chicorée, & un paquet de celeri. Une autrefois, des laitues, une autrefois, des concombres; ensuite, vous y mettez de l'ozeile, & du pourpier, & un bouquet de cerfeuil. Voyez que le bouillon soit d'un bon goût. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir: étant mitonnées, achevez de le mouiller de bouillon, & garnissez de la garniture, selon la saison, que vous jugez à propos, & mettez du bouillon par-dessus, & mettez un chapon de pain au milieu, & le servez chaudement.

Potage d'Oignons, au blanc.

Prenez deux à trois douzaines de petits Oignons, coupez-en les deux extrémités, & les mettez dans

dans de l'eau, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante; étant blanchis, tirez-les, & en levez les premières peaux; & ensuite, les empotez dans une petite marmite, & les mouillez d'un bouillon de votre mitonnage, & les faites cuire. Faites un coulis blanc de cette manière: Prenez deux onces d'Amandes douces, & les pilez dans le mortier, les arrosant de tems en tems de lait; y ajoutez trois à quatre jaunes d'œufs durs, & un peu de mie de pain trempée dans du bouillon, ou du lait; le tout étant bien pilé ensemble, tirez-le du mortier, & le mettez dans une étamine sur un plat avec deux ou trois cuillerées de bouillon de votre mitonnage; passez le tout à l'étamine, & le tenez chaudement dans une petite marmite. Prenez un pain, levez-en les croûtes, que vous ferez mitonner: étant mitonnées, garnissez le plat d'un cordon d'Oignons, & dressez-le dans votre plat, & mettez le coulis blanc dessus, & le servez chaudement. Une autrefois, vous pouvez mettre un coulis blanc comme au Potage de Soles.

Potages de Nentilles.

Mettez cuire des Nentilles avec un bouillon de pois. Prenez une casserole, & y mettez gros comme un œuf de beurre, un oignon coupé par tranches, une carote, un panais; mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, & le passez quelques tours sur le feu, qu'il prenne une belle couleur; étant un peu roux, mouillez-le d'un bouillon de poisson, ou de votre mitonnage, selon la quantité que vous voulez faire de coulis: assaisonnez-le de deux ou trois clous, d'un peu de basilic, de persil, ciboules:

8 LE CUISINIER

entières, un couple de rocamboles, des champignons, si vous en avez, & quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble. Les Nentilles étant cuites, pilez-les, & les vuidez dans la casserole où est le coulis, & les laissez mitonner; ensuite, passez le coulis à Pétamine, & le vuidez dans une marmite pour le tenir chaud, & y mettez une cuillerée d'argent de Nentilles entières, que vous aurez soin de garder: faites mitonner du pain, avec du bouillon de votre mitonnage: Voyez que le coulis de Nentilles soit d'un bon goût, le versez sur votre Potage, & le servez chaudement avec un chapon de pain dans le milieu.

Potage d'Ecrevices.

Mitonnez des croûtes d'un bouillon de votre mitonnage, & les laissez attacher au fond du plat, & mettez dessus un petit chapon de pain; mettez un coulis d'Ecrevices par-dessus, & les servez chaudement. L'on trouvera la manière de faire le coulis, au Chapitre des Coulis.

Potage à la Purée verte.

Mitonnez des croûtes d'un bouillon de votre mitonnage, & les laissez attacher au fond du plat; mettez un chapon de pain dans le milieu, mettez une Purée verte qui soit d'un bon goût, par-dessus, & les servez chaudement. L'on trouvera la manière de faire la Purée verte, en maigre, au Chapitre des Coulis.

Potage aux Choux.

Prenez des Choux de Milan, ou autres, les coupez par la moitié, & les faites blanchir; étant blanchis, retirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; pressez-les bien, & les ficellez en deux ou trois paquets, & les empotez dans une marmite, de la grandeur qu'il faut pour le Potage qu'on veut servir, & y mettez une douzaine d'ognons, de carotes, panais, & racines de persil, & les mouillez d'un bouillon de pois, comme il est marqué à l'article du mitonnage, & les assaisonnez de clous, & de sel, & mettez la marmite sur un fourneau cuire; étant à demi cuits, mettez-y deux cuillerées de jus d'ognons, un morceau de beurre roussi, & l'achevez de faire cuire; étant cuit, voyez qu'il soit d'un bon goût; & prenez un pain à Potage, enlevez les croûtes, & les mettez dans une casserole, & les faites mitonner du bouillon de Choux; étant mitonnées, dressez-les dans votre plat à Potage: mettez-y dans le milieu un chapon de pain, tirez les paquets de Choux de la marmite, & en faites une bordure proprement autour du plat, pour garnir le Potage. Voyez que le bouillon ait bel œil & de bon goût; en mettez ce qu'il en faut dessus, & le servez chaudement.

Potage de Cardes.

Prenez des Cardes que vous avez faits cuire pour des Entremets, garnissez des plus belles le bord de votre Potage, & des autres, vous les coupez en filets, & les mettez dans une petite marmite, avec un coulis de carpes ou d'écrevisses; prenez un pain à Potage, & enlevez les

LE CUISINIER

croûtes, & les mettez dans une casserole, mouil-
lez-les de votre bouillon de mitonnage maigre, &
les faites mitonner, étant mitonnées, dressez-les
dans le plat, que vous avez garnis de Cardus,
& y mettez un croûton de pain dans le milieu,
& l'arrosez de bouillon; ensuite, mettez votre
coulis par-dessus, & servez chaudement. Vous
trouverez la manière de faire ce coulis, au Cha-
pitre des Coulis.

Potage au Lait.

Prenez de bon Lait, & le mettez dans une
casserole ou marmite, avec du sucre, la quan-
tité qu'il en faut, un morceau de canelle en
bâton, & une feuille de laurier amer; un peu
de sel; & le mettez sur un fourneau; lorsqu'il
a commencé à bouillir, delayez six jaunes
d'œufs frais, avec un peu de Lait, & les passez
dans une étamine; & les tenez chaudement:
coupez des mies de pain bien minces, & les
faites sécher un feu. Arrangez au fond du
plat les tranches de mie de pain séchées, &
les mitonnez du Lait bouilli; étant mitonnées,
mettez votre liaison de jaunes d'œufs par-des-
sus, & servez chaudement. On peut garnir le
Potage de biscuits ou de meringues. Lorsque
vous ne voulez pas le lier d'une liaison de jau-
nes d'œufs, pilez une demi livre d'amandes dou-
ces, les arrosant de Lait; étant bien pilées,
passez-les dans une étamine avec du Lait bouilli,
& un peu de sucre, & une écorce de citron verte;
étant passées, mettez-les dans une casserole, &
les faites chauffer, & les mettez dessus le Pota-
ge, le garnissez, & le servez de même que ce-
lui-ci devant.

Potage de Carottes, au Blanc.
 Coupez la Carotte en dez, bien menues, & les passez à la casserole, avec du bon beurre, assaisonné de sel, persil au feuillet, & fines herbes; mettez les dans un pot de terre, avec du Lait bouillant, & les dressez sur des croûtes mitonnées, & garnissez le Plat de pain frit.

Potage de Perches, au Blanc.

Prenez trois à quatre Perches, videz-les, & les lavez; mettez les cuire à l'eau & au sel; étant cuites, ôtez-en la peau proprement; gardez-en la plus belle, & ôtez la chair des autres: prenez deux douzaines d'amandes douces, pelez les, & les pilez dans le mortier, les ayant fait de temps en temps d'une goutte d'eau, étant bien pilées, mettez-y la chair des Perches que vous avez desossées, pilez bien le tout ensemble: coupez un oignon, un peu de panais par tranches, & les mettez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les passez sur le feu pendant quelques tours, & qu'il ne soit point rôti; mettez-y un peu de persil, & ciboules entières, & le mouillez d'un bouillon de poisson, ou bouillon de pois qui n'ait point de couleur; mettez-y la grosseur d'un œuf de mie de pain, quelques champignons, si vous en avez, tant soit peu de basilic; faites mitonner le tout ensemble: ensuite, tirez les, & y mettez vos filets de Perches, & amandes qui sont pilées, dans la casserole, & les passez dans un étamine; étant passés, videz les dans une marmite ou terrine: mitonnez des croûtes d'un bouillon de votre mitonnage; étant mitonnées, prenez la Perche, & la dressez au milieu

milien du Potage : garnissez le Potage d'un cordon de laitances de carpes, si vous en avez, ou de filets de Perches, & observez que votre coulis soit d'un bon goût, & qu'il soit chaud, & le mettez sur le Potage, & le servez chaudement. Le Potage de vives, & de brochets, se font de la même manière que celui de Perches, qui est marqué ci-dessus. Vous pouvez faire un Potage de turbots, carlets, plies, limandes, barbues, de la même manière, il n'y a que les poissons qui distinguent.

Potage de Carpes farcies.

Prenez un couple de Carpes, qui ne soient pas trop grosses, écaillez-les, & en ôtez la peau, & les desossez; mettez la chair de la Carpe sur une table, avec un peu de persil, & de ciboules hachées, quelques champignons, du beurre frais; assaisonnez de sel, poivre fines herbes, & fines épices; hachez bien le tout ensemble; mêlez-y trois à quatre jaunes d'œufs crus, & la grosseur de deux œufs de mie de pain cuite dans de la crème, ou du lait; hachez bien le tout, vuidez les carcasses des Carpes, & en coupez les bouts de la queue; fourrez une tourtière de beurre, & y mettez un peu de sel; ensuite, y arrangez les deux carcasses de Carpes, & y mettez par-dessus la farce: trempez un couteau dans de l'œuf battu, & frottez avec le couteau dessus, pour rendre bien uni la farce, & lui faites prendre la figure de la Carpe: prenez garde de ne point mettre de farce sur la tête, arrosez-les de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & leur faites des marques par-dessus, avec la pointe du cou-

coûteau, & le mettez cuire au four, ou sous un couvercle, & faites mitonner des croûtes de pain du bouillon de mitonnage, & mettez du coulis de votre Carpe, & vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Coulis de Carpes.

Potage de Barbottes, autrement, apellées Lottes.

Prenez des Lottes, & les limonnez; étant bien limonnées, & bien blanches, mettez-les dans une casserole avec un verre de vin blanc, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, ognons coupés en tranches, & un morceau de beurre, & les mouillez d'eau, & les faites cuire; étant cuites, gardez-en les deux plus belles pour mettre dessus votre Potage, & levez les autres en filets, & en garnissez le bord de votre plat à Potage, & gardez les foies pour mettre dessus votre Potage; prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les mettez dans une casserole: passez votre bouillon de mitonnage maigre; mouillez vos croûtes, faites mitonner votre Potage: étant mitonnées, dressez-les dans leur plat, & mettez les deux Lottes que vous avez gardez par-dessus votre Potage, un coulis d'écrevices, ou bien un coulis de Carpes, ou bien un coulis blanc, dont vous trouverez la manière de faire ces coulis, au Chapitre des Coulis.

Potage de Brochets, aux Huitres.

Prenez un Brochet, vuidez-le, & le coupez
par

par la moitié, mettez-le dans une casserole avec quelques tranches d'ognons; assaisonnez de sel, poivre, clous, & le faites cuire, & le coupez par morceaux; mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques tranches d'ognons, & carotes; ensuite, mettez-y votre Brochet; couvrez votre casserole, & la mettez dessus le feu tout doucement: quand il commencera à prendre couleur; mouillez-le de bouillon maigre; ensuite, faites roussir une petite poignée de farine, & la mettez dans votre casserole où est votre Brochet, & l'assaisonné de basilic, quelques tranches de citron, & le faites cuire; étant cuit, dégraissez-le bien: observez qu'il soit d'un bon goût; passez-le à l'étamine, ou dans un tamis de soie; étant passé, mettez-le dans une marmite, & le tenez chaudement. Prenez des Huitres suffisamment pour garnir votre Potage, & les faites blanchis; étant blanchies dans de l'eau, retirez-les l'une après l'autre, & les tenez dans une casserole chaudement, avec un peu de bouillon. Prenez un pain à Potage, & en fendez les croûtes, & les mettez dans une casserole, & les mouillez de votre bouillon maigre, & les faites mitonner; étant mitonnées, dressez-les dans leur plat, & garnissez le bord de votre Potage des Huitres épluchées avec votre Brochet; mettez-le dessus votre Potage, & votre coulis par-dessus; & servez chaudement, & observez que votre coulis soit d'un bon goût. Une autrefois, vous pouvez y mettre un coulis d'écrevices. Une autrefois, un coulis blanc. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis. Vous pouvez faire un Potage d'Anguille dans ce même goût; au lieu d'Huitres, vous pouvez vous servir de filets d'Anguille.

guelles. Une autrefois, vous pouvez faire mariner vos Huitres, & les mettre dans une petite pâte, & les faire frire. Vous pouvez faire un Potage de Brochet aux navets de la même manière que celui-ci; à la place d'Huitres, mettez des navets. Une autrefois, au lieu d'un coulis roux, vous pouvez vous servir de blanc. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis.

Potage de Macreuses, aux Choux.

Faites cuire les Macreuses à demi à la broche; prenez des Choux pommés, & les coupez par la moitié, & les nettoyez proprement; faites-les blanchir, étant blanchis, tirez-les dans de l'eau froide, & les pressez bien, & en faites deux ou trois paquets, & les ficellez: emportez-les dans une marmite avec vos Macreuses, des carottes, panais, racine de persil, & d'ognons, & les mouillez de bouillon de votre mitonnage maigre, ou bouillon de pois, & les assaisonnez de sel, & les mettez cuire; étant cuits, voyez que le bouillon soit d'un bon goût, & faites mitonner des croûtes dans une casserole, ou dans le plat que vous voulez servir le Potage: le Potage étant mitonné, tirez les Macreuses de la marmite. Garnissez le Potage d'une bordure de Choux, & dressez les Macreuses dessus; passez du bouillon de Choux dans un tamis; mettez-le dessus, & le servez chaudement.

Potage de Macreuses, aux Navets.

Faites cuire les Macreuses de la même manière qu'il est parqué ci-dessus: saisissez des Navets,

vets, & les coupez en dez, ou en long, & les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, mettez-les dans une marmite avec du bouillon de votre mitonnage, avec vos Macreuses, & les mettez cuire; prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les mettez dans une casserole avec votre bouillon de mitonnage, & les faites mitonner; tirez les Macreuses de la marmite. Garnissez le Potage d'un cordon de Navets; dressez les Macreuses dessus. Voyez que le bouillon de Navets soit d'un bon goût, & le mettez par-dessus, & le servez chaudement.

Potage aux Moules.

Il faut prendre de bonnes Moules, les bien nettoyer, & les laver dans quatre ou cinq eaux. Étant bien lavées, il les faut mettre dans une marmite ou casserole, avec du persil, ciboules, clous, un bon morceau de beurre; couvrez-les, & les mettez dessus le feu, en remuant de tems en tems, & ensuite, ôtez-les, & les épilchez, laissez les plus belles dans la moitié de leur coquilles pour garnir votre Potage, & les autres, vous les mettez dans votre coulis. Vous trouverez la manière de faire ce coulis au Chapitre des Coulis. Prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les mettez dans une casserole, & les mouillez de votre bouillon de mitonnage maigre, & les faites mitonner: garnissez le bord de votre plat à Potage, de Moules que vous avez gardez. Votre Potage étant mitonné, dressez-le dans son plat, & le mettez dans le milieu de votre Potage, un chapon de pain; arrosez-le avec un peu de votre bouillon, & mettez votre coulis par-dessus, & servez chaudement.

Potage

Potage à l'Eau.

Pour bien faire un Potage à l'Eau, mettez dès le soir une marmite devant le feu avec de l'eau, & l'eau étant tiède, mettez-y trois à quatre copes de pois, ou titrons, ou une douzaine de carotes, autant d'ognons, quelques panais, des racines de persil, quelques piés de celeri, quelques porreaux, la moitié d'un choux, quelques navets; vous le laisserez devant le feu just qu'au l'endemain au matin, que vos pois seront cuits: étant cuits, retirez votre marmite du feu, & la laissez réposer; mettez dans une casserole une douzaine de carotes entières, autant d'ognons, quelques panais, quelques navets, & un morceau de beurre; allumez un fourneau; & mettez votre casserole dessus, & remuez de tems en tems avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que vos racines ayent pris une belle couleur; ensuite, mouillez-les de votre bouillon de pois; étant mouillées, dégraissez les bien, qu'il n'y reste point de beurre; ensuite, mettez-les dans une marmite avec un paquet de celeri, un de porreaux, un de racines de persil; assaisonnez votre marmite de sel; & la mettez au feu, & la laissez mitonner tout doucement, afin que votre bouillon se trouve bien clair, & d'un bel ceil; ensuite, prenez un pain à Potage chapelé, & en levez les croûtes; & les mettez dans une casserole; passez votre bouillon dans un tamis, qu'il soit d'un bon goût; & faites mitonner votre Potage; étant mitonné, dresse-le dans son plat, & garnissez le bord de votre plat à Potage, de racines, & mettez au milieu de votre Potage un croûton de pain, & achevez de le

mouillier de votre bouillon, & servez chaudement. Cette sorte de Potage, se peut servir dans un pot à oïlle, avec quelques filets de racines dedans; le Potage se peut garnir avec des filets de racines.

*Potage de Macreuses, au coulis
d'Écrevices.*

Plumez les Macreuses, & les épichez bien; videz-les, & les trouvez comme un Canard, & les faites cuire à demi à la broche, pour leur faire perdre leur huile; étant à demi cuites, tirez-les de la broche, & les empotez dans une petite marmite. Prenez un morceau de beurre, & le mouillez de bon bouillon de votre mitonnage; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, épices, un oignon, & une tranche de citron, & les mettez cuire. Faites un couple de saucissons de cette manière. Prenez une grosse anguille, depouillez-la, & prenez garde de ne point déchirer la peau: prenez la chair de l'anguille, & ôtez-en l'arête, que vous mettez sur une table, avec des champignons, quelques moufférons, du persil, & de la ciboule hachés; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus: hachez bien le tout ensemble, & en remplissez la peau de l'anguille, & en faites trois saucissons, les liant par les deux bouts; piquez-les avec une épingle, & les mettez cuire dans la marmite avec les Macreuses: mitonnez des écrevilles de bouillon de poisson, de bouillon de Macreuse, dans le plat que vous voulez servir: le Potage étant mitonné, & les Macreuses cuites, ajoutez les saucissons, &

& les Macreuses ; coupez les saucissons par tranches, & en faites un cordon autour du Potage pour garniture : dressez proprement les Macreuses dessus le Potage ; voyez que le coulis d'Ecrevices soit d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop lié ; mettez-le par-dessus, & le servez chaudement. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis.

Potage de Moules, au Coulis verts.

Prenez des Moules, les lavez, & les nettoyez bien dans plusieurs eaux ; étant bien propres, mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, du persil, quelques oignons coupez en tranches, couvrez-les, & les mettez sur le feu, ayez soin de les remuer de temps en temps, étant toutes ouvertes, épluchez-les, & en mettez une partie dans une petite casserole, pour remettre dans vos coquilles ; mettez-y du beurre, du persil, ciboules hachées, de fines herbes, & fines épices ; passez-les quelques tours sur le fourneau ; ensuite, mettez-y un jus de citron, & en remplissez assez de coquilles, pour pouvoir garnir le bord de votre Potage, & les arrangez dans une tourtière, les panez de mie de pain, & faites-leur prendre couleur au four. Lorsque vous serez prêt à les servir, faites un Coulis de Moules de cette façon, pour mettre sur votre Potage. Mettez dans une casserole, un morceau de beurre, un oignon coupé en tranches, quelques tranches de carotes, & de panais ; passez le tout sur le feu quelques tours, & le mouillez de votre bouillon de mitonnage maigre ; mettez-y un morceau de mie de pain, quelques champignons, clous, persil en branches,

ches, & ciboules; faites échauder un quarteron d'amandes douces, en ôtez la peau, & les faites piler; étant bien pilées, pilez-y ensemble une bonne partie des Moules que vous avez réservées. Votre Coulis étant d'un bon goût, tirez-en les racines, & y mettez vos amandes, & Moules pilez ensemble, & les passez à l'étamine; ensuite, mettez-les dans une petite marmite, & y mettez quelques Moules, avec un couple de tranches de citron. Couvrez votre marmite, & la tenez chaudement. Prenez un pain à Potage, levez-en les croûtes, & les mettez dans une casserole; mouillez-les du bouillon de votre mitonnage maigre, & les faites mitonner. Ce qui étant fait, mettez-les dans le plat à Potage que vous voulez servir, & mettez un chapon de pain dessus, arrosez de bouillon; faites prendre couleurs à vos Moules, & en garnissez le bord de votre Potage; étant garni, mettez votre Coulis de Moules par-dessus, & servez chaudement.

Potage à l'Angloise.

Prenez des laitues, cerfeuil, pourpier, oseille, céleri, concombres, une petite poignée de chaque fortes, selon la quantité que vous avez besoin, les bien éplucher; lavez-les, & empotez dans une marmite avec un bon morceau de beurre, & les laissez suer sur un bon feu, & puis, mouillez-les de bouillon de pois ou d'eau: vous mettez une douzaine de jaunes d'œufs dans une casserole, & les délayez avec votre bouillon d'herbes: vous garnirez votre plat avec quelques bouquets, de pain coupé en dez, & frit, & quelques œufs frais pochez à l'eau; & un chapon de pain dessus. Il faut prendre garde que

que votre Potage ne tourne, & quand votre liaison sera cuite, vous la mettrez par-dessus votre Potage.

Potage aux Pois en purée, à l'Angloise.

Vous prenez des Pois verts, & les mettez cuire dans de l'eau de pluie, avec un peu de sel; quand vos Pois sont cuits, vous passerez bien les Pois avec son bouillon dans une marmitte, & vous y mettrez quelques porreaux, coupez en dez, un peu de sauge, du thym, de la sarriette d'hiver, du persil, quelques oignons hachez. Il ne faut pas qu'il y ait aucune fines herbes, qui y domine trop; & quand vous serez prêt à servir, vous mettrez du pain coupé en dez frit, dans le plat que vous voulez servir, & votre bouillon par-dessus.

Potage d'Ecrevices.

Ayez des Ecrevices, à proportion de la grandeur de votre plat, faites-les cuire à l'eau, & au sel; étant cuites, ôtez toutes les petites pattes, & les bouts des grosses. & épluchez la queue; garnissez-en le bord de votre plat à Potage, la queue au dedans; épluchez les restans de vos Ecrevices bien proprement, & faites piler toutes les coquilles. Prenez une carpe, l'écaillez, la lavez, & la coupez en quatre morceaux; mettez dans une casserole, un morceau de beurre, quelques oignons en tranches, & y arrangez votre carpe; couvrez-là, & la mettez sur le feu; quand elle aura pris un peu de couleur, vous la mouillerez de votre bouillon maigre, & l'assaisonnerez de clous, citrons en tranches,

12 LE CUISINIER.

ches, basilic, persil, champignons; si vous en avez, un morceau de mie de pain de Potage: observez que votre coulis soit d'un bon goût; tirez-en la carpe, & les oignons, & y mettez vos coquilles d'Ecrevices pilées, & passez votre coulis par l'étamine; étant passé, mettez le dans une petite marmite, & le tenez chaudement; levez les croûtes d'un pain à Potage, les mettez dans une casserole, & les faites mitonner avec votre bouillon de mitonnage; étant mitonnées, dressez-les dans votre plat à Potage, & les garnissez de vos Ecrevices; & mettez un chapon de pain au milieu, & votre coulis par-dessus, & servez chaudement.

Potage de Melon.

Il faut le couper comme la citrouille, & le passer de même à la casserole, avec du beurre; faites-le cuire, assaisonné de sel, poivre, & un bouquet de fines herbes; passez-le par l'étamine avec le même bouillon, dont vous ferez aussi mitonner vos croûtes; & ayant dressé le tout, servez garni de Melon frit, & grains de grenades, si vous en avez.

Autre manière.

Vous pouvez faire un Potage avec le Melon, comme l'on fait celui de la citrouille au lait; à la réserve qu'il y faut mettre du sucre, & border le plat de macarons, de pralines, & de biscuits, & servir sans mitonner.

Potage de sus d'Artichaux.

Prenez deux ou trois douzaines de petits Artichaux, les plus égaux que vous pourrez trouver,

ver, les tourner proprement, & les mettre cuire dans une eau blanche, jusques à ce que le foie puisse s'en ôter; étant cuits, tirez-les de la marmite, & les mettez dans de l'eau-fraiche; & les nettoyez; c'est-à-dire, d'en ôter le foie; & les parez tout autour avec un couteau proprement: étant parez; mettez-les dans une casserole, avec un peu de bouillon de votre mitonnage, & les achevez de faire cuire à petit feu; observez qu'il faut qu'il y en ait un grand pain, pour mettre au milieu du Potage. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir, ou bien dans une casserole; le Potage étant mitonné, garnissez le bord du Potage d'un cordon de petits Artichaux, & mettez le gros au milieu. Voyez que le Potage soit d'un bon goût; mettez par-dessus, un coulis d'écrevies à demi roux, & le servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire le coulis d'écrevies, à demi roux, au Chapitre des Coulis. Vous pouvez une autrefois (les Artichaux étant cuits, & parez) les farcir d'une farce de poisson, & les paner d'une mie de pain; ensuite, beurrez une tourtière, arrangez-les dedans, & les faites cuire au four ou sous un couvercle, qu'ils prennent une belle couleur: étant cuits, garnissez-en le bord du Potage, & le servez de même que ci-dessus.

Potage de Tortues.

Prenez des Tortues, coupez-en la tête, & les mettez dans de l'eau, ayez une marmite devant le feu, ou sur le fourneau; mettez-y de l'eau, un morceau de beurre, quelques ognons, un bouquet de fines herbes, une tranche ou

deux de citron, & du sel; lorsque cela bouill, mettez-y les Tortues, & les laissez cuire, jusqu'à ce qu'elles puissent quitter les coquilles. Étant cuites, tirez-les, & les ôtez de leur coquilles; ôtez-en proprement la peau; prenez garde à l'amer, & levez-en les quartiers, les plus entiers que vous pourrez; coupez-les en quatre, comme des cuisses de poullets en fricassée, passez des champignons dans une casserole, avec un peu de beurre frais, des truffes coupées par tranches, si vous en avez, un bouquet de fines herbes, assaisonnez de sel, & d'un peu de poivre; étant passées, mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson; & y mettez vos quartiers de Tortues, & les laissez mitonner, à petit feu. Mettez-y une demi douzaine de petits cus d'Artichaux, mitonnez des croûtes du bouillon de votre mitonnage dans le plat que vous voulez servir, ou dans une casserole. Prenez le dessus d'une coquille de Tortue, faites une petite pâte claire comme pour des bignets; trempez la coquille dans la pâte, & la faites frire; étant frite, d'une belle couleur, & le Potage étant mitonné, dressez la coquille dans le milieu, voyez que le ragoût, de Tortues, soit d'un bon goût, & le liez d'un coulis d'Écrevices à demi roux; garnissez le Potage d'un cordon de Tortues en ragoût; voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le mettez avec le reste du ragoût sur le Potage, & le servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire le coulis, au Chapitre des Coulis. Une autrefois, vous pouvez vous servir d'un coulis de carpes ou d'un coulis blanc.

Potage aux Profiteroles.

Prenez six petits pains de la grosseur d'un œuf, qu'ils soient tous bien chapelés; faites-y un trou par-dessous, & en ôtez bien la mie, & les farcissez d'un hachi de carpes; étant farcis, fermez le trou du même morceau de pain que vous avez ôté, & le ficellez; mettez-les tremper un moment dans du lait; étant trempés, tirez-les, & les laissez égoutter; ensuite, les faites frire dans du beurre raffiné; étant frit, tirez-les, & les mettez sur un plat égoutter; faites mitonner des croûtes dans le plat que vous voulez servir: le Potage de bouillon de poissons, étant mitonné, dressez vos petits pains sur le Potage; faites un ragoût de laitances de carpes, de queue d'écrevices, champignons, & truffes. Vous trouverez la manière de faire ce ragoût, au Chapitre des Ragoûts. Garnissez le Potage d'une bordure de laitances, liez le ragoût d'un coulis d'écrevices; voyez que le ragoût, & le coulis soient d'un bon goût, & le mettez par-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez mettre sur ce Potage un coulis roux de carpes, un coulis blanc, ou d'écrevices; & n'y mettre autre chose que vos petits pains farcis.

Potage de Croûtes, au blanc.

Ayez un pain rond, coupez-le en deux, & en tirez la mie, frottez les Croûtes d'un peu de beurre en dehors, & en dedans; faites-les sécher dans le four, ou bien devant le feu: vos Croûtes étant sèches, prenez un morceau de mie de pain de Potage, & le coupez par tran-

ches, & l'arrangez dans le fond de votre plat à Potage, & mettez vos deux Croûtons dessus, & les mouillez d'une cuillerée à pot de votre bouillon de mitonnage. Couvrez votre plat d'un autre plat, que vos Croûtes puissent mitonner sans qu'elles tombent; étant mitonnées, & prêt à servir, mettez un coulis blanc de brochet par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, un coulis de soles, ou coulis de carpes, ou de perches, ou purée verte.

Potage d'Oignons.

Pelez trois à quatre douzaines d'Oignons, les plus égaux en grosseur que vous pourrez trouver, & les faites blanchir; étant blanchis, laissez-les égoutter, & les empotez dans une petite marmite ou pot de terre, & les mouillez de votre mitonnage: vous trouverez la manière de le faire à la tête des Potages. Les croûtes étant mitonnées, mettez un chapon de pain dans le milieu, & garnissez le Potage de cordons d'Oignons; voyez que le bouillon, ou ont cuit les Oignons, & le Potage, soit d'un bon goût. Mettez le bouillon, ou ont cuit les Oignons, par-dessus, & le servez chaudement.

Autre Potage d'Oignons.

Prenez une douzaine d'Oignons, les pelez, & les coupez par tranches, ou en dez; mettez un morceau de beurre dans une casserole, & y mettez les Oignons, coupez par tranches, & les faites cuire sur le fourneau. Étant roux, poudrez-les d'un peu de farine, & les mouillez d'une purée claire, ou bien d'eau, & les assaisonnez de

de sel ; & un peu de poivre, & laissez bouillir le tout ensemble, pendant une demie heure. Étant cuit, goûtez le bouillon qu'il soit d'un bon goût, & y mettez une pointe de vinaigre. Mitonnez des croûtes, ou du pain en tranches, du même bouillon par-dessus avec les Oignons, & le servez chaudement.

Potage d'Houblons.

Faites blanchir les Houblons ; étant blanchis, faites-en des paquets, & les mettez dans une marmite ou pot de terre, avec une purée claire, ou jus d'ognons, ou bien du bouillon de mitonnage ; étant cuit, mitonnez des croûtes de votre bouillon de mitonnage ; les croûtes étant mitonnées, garnissez le Potage d'une bordure de Houblons, & mettez par-dessus le bouillon ou ont cuit les Houblons ; & mettez un chapon de pain au milieu, & le servez chaudement. Vous pouvez, sur ce Potage, mettre un coulis d'écrevices, ou de carpes, ou coulis blanc, ou une liaison d'œufs, en servant.

Potage de Julienne.

Selon la saison, prenez des cœurs de laitues, & des pointes d'asperges, que vous faites blanchir avec une douzaine d'ognons blancs ; étant blanchis ; faites un paquet de pointes d'asperges, & un autre de cœurs de laitues, & les mettez dans une petite marmite, avec la douzaine d'ognons, & deux poignées de petits pois verts, & les mouillez du bouillon de votre mitonnage, & les mettez cuire à petit feu ; étant à demi cuit, mettez-y une poignée de pourpier, une

une poignée d'ozeille concassée, une pincée de cerfeuil ; mitonnez des croûtes avec le bouillon de votre mitonnage , où de bouillon de racines ; étant mitonné , dressez dans le plat que vous voulez servir le Potage ; mettez-y un chapon de pain dans le milieu , & garnissez le tour du Potage d'ognons , des pointes d'asperges , & des coeurs de laitues : voyez que le bouillon , où ont cuit les herbes , soit d'un bon goût , mettez le tout par-dessus le Potage , & servez chaudement.

Potage de Pourpier.

Ayez des Pourpiers , épiquez-les , & laissez leurs côtes de leurs longueurs , & qu'ils soient tendres , & les faites cuire dans une petite marmite , moitié bouillon de purée , & moitié jus d'ognons ; étant cuits , mitonnez des croûtes de bouillon de mitonnage , que vous passez ; étant mitonné , mettez-y un chapon de pain dans le milieu , garnissez le Potage d'un cordon de Pourpier ; voyez que le Potage , & le bouillon , où a cuit le Pourpier , soit d'un bon goût . Mettez le bouillon de Pourpier par-dessus . Vous pouvez-y ajouter des feuilles de Pourpier , & le servez chaudement.



C H A P I T R E I I.

Des Coulis Maigre.

Manière de faire le Jus d'Oignons.

Prenez des racines, les coupez le plus fin que vous pourrez, & des Oignons coupez par quartiers, & vous en coupez selon la quantité de Jus que vous avez à faire; prenez une casserole ronde, & y mettez un morceau de beurre; ensuite vos racines; & mettez-les sur un fourneau bien allumé; ayez soin de les remuer de tems en tems avec une cuillère de bois, & quand vous verrez que vos Oignons, & vos racines auront pris une belle couleur, un peu foncée, mouillez-les de votre bouillon de pois, assaisonnez-les de persil, ciboules, quelques clous, une branche de basilic; un peu de thim, quelques champignons, si vous en avez; & les laissez aller tout doucement: observez qu'il soit de bon goût; étant cuit comme il faut, passez-le, & vous en servez pour toutes sortes de ragoûts dont vous aurez besoin.

Autre Jus d'Oignons.

Coupez des Oignons en tranches, selon la quantité de Jus que vous avez à faire; prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre; ensuite, arrangez-y vos Oignons, & les met-

mettez au feu; ayez soin de les remuer de tems en tems; & quand vos Oignons auront pris une belle couleur, un peu foncée, mouillez-les de bouillon de pois; assaisonnez de sel, ce que vous jugerez à propos, du persil, ciboules, basilic, du thim, & clous, quelques champignons, si vous en avez, & le laissez aller tout doucement: observez qu'il soit de bon goût: étant cuit comme il faut, dégraissez-le, & passez-le, & vous vous en servez pour tout ce que vous aurez besoin, qui demande du jus maigre.

Coulis Général.

Prenez des carpes, les écaillez, & les lavez; prenez une casserole ronde, selon la quantité de Coulis que vous avez à faire; mettez-y un morceau de beurre étendu dans la casserole, & arrangez-y des oignons coupez en tranches, vuidez vos carpes, & les fendez en deux, coupez-les par morceaux; & les arrangez dans votre casserole, & mettez dessus quelques racines en tranches; couvrez votre casserole, & la mettez sur le feu tout doucement; quand vous verrez qu'elle commencera à s'attacher, mouillez-la de bon bouillon de pois; vous trouverez, à l'Article des Potages, de quelle manière se fait ce bouillon; assaisonnez, ensuite, votre Coulis de fines herbes, persil, ciboules, deux ou trois gouffes d'ail, Prenez une casserole ronde, pareille, & de même que celle où vous avez mis votre poisson, & y mettez un morceau de beurre, & la mettez sur un fourneau; mettez-y de la farine, selon la quantité de Coulis que vous avez à faire, & la remuez bien avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur d'or; ensuite, pas-

sez

Prenez le jus de vos carpes dedans, & détremperez bien votre Coulis, pour qu'il ne reste point de grumelots. Prenez un citron, ôtez-en la peau, coupez-le en tranches, & le mettez dans votre Coulis avec de l'ail, basilic, du persil, ciboules, champignons, & truffes, si vous en avez, une bouteille de vin de Champagne, selon la quantité de Coulis que vous avez à faire; observez qu'il soit de bon goût, & de bel œil; s'il n'a pas assez de couleur, mettez-y de votre jus d'ognon, autant que vous jugerez à propos; laissez-le mitonner tout doucement; vous pouvez vous servir de toutes sortes de poissons pour un Coulis, pourvu qu'il ne sente point la bourbe, & vous servez de ce Coulis, pour toutes sortes d'Entrées en maigres. On en fait autant qu'on le juge à propos.

Coulis d'Ecrevices.

Prenez de petites Ecrevices, lavez-les, & les mettez cuire avec un peu d'eau, des oignons en tranches, branches de basilic, un peu de thym, & persil; assaisonnez de sel, & poivre; étant cuites, tirez-les, & les épluchez; étant épluchées, gardez les queues, & faites piler les coquilles; prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, trois ou quatre tranches d'oignons, une carote coupée par tranches, & un panais; tournez deux ou trois tours de casserole sur le fourneau, & les mouillez de votre bouillon de poisson, ou de votre mitonnage, que vous trouverez au Chapitre des Potages, & y mettez un morceau de mie de pain; assaisonnez-le de persil, ciboules, branches de basilic, un demi citron coupé en tranches, dont vous aurez ôté l'écorce, un verre de vin de Champagne;

gne ; vous y pouvez mettre aussi , un peu de votre Coulis maigre ; observez que votre Coulis soit d'un bon goût , & tirez toutes vos racines avec l'écumoire , & y détrempez vos Ecrevices pilées , & les passez sur le champ dans une étamine. Vous pouvez vous servir de ce Coulis ; pour toutes sortes d'Entrées en maigres , qui sont au Coulis d'Ecrevices , & vous vous servirez des quenës épluchées , comme vous le jugerez à propos : il peut aussi vous servir , pour des Potages , en le tenant un peu plus clair.

Coulis d'Ecrevices , pour des Potages.

Faites piler des coquilles d'Ecrevices , le plus fin qu'il vous sera possible ; prenez une casserole ; mettez-y un morceau de beurre , quelques tranches d'ognons , carotes , & panais : passez cela quelques tours sur le feu ; ensuite , mouillez-le de bon bouillon maigre ; assaisonnez de persil , ciboules , basilic ; ôtez la peau d'un demi citron , que vous couperez en tranches dans votre Coulis , & la mie d'un pain blanc de Potage ; observez que votre Coulis soit d'un bon goût , tirez-en toutes vos racines avec l'écumoire ; & ensuite , y délayez vos coquilles d'Ecrevices , & les passez sur le champ à l'étamine , si vous le mettez dans une petite marmite , & le tenez chaudement. Vous vous en servez pour toutes sortes de Potages au Coulis d'Ecrevices , & même pour des Entrées , en les tenant un peu plus liez.

Coulis de Moules , pour des Potages.

Prenez des Moules , & les faites bien nettoyer , & laver ; ensuite , mettez-les dans une casse-

Casserole avec quelques tranches d'ognons, une branche de basilic, & les mettez sur un fourneau ardent, avec un morceau de beurre, persil, quelques clous, & les tournez; étant cuites, épluchez-les, & en laissez pour garnir votre Potage, dans une des coquilles, & les autres, mettez-les à part; ensuite, passez votre bouillon de Moules, & le mettez dans une casserole; marquez dans une autre casserole un morceau de beurre, quelques tranches d'ognons, carotes, & panais, & leur donnez quelques tours sur le fourneau; ensuite, mouillez-le de bon bouillon clair; assaisonnez de persil, ciboules, basilic, un demi citron coupez en tranches, que la peau en soit ôtée; mettez-y un morceau de mie de pain; pilez deux ou trois douzaines d'amandes échaudées; voyez si votre Coulis est de bon goût, & tirez vos racines du Coulis, & y déliez vos amandes pilées: observez que votre Coulis soit le plus blanc qu'il se pourra; ensuite, passez-le à l'étamine, & le mettez dans une petite marmite, & le tenez chaudement, avec vos Moules sans coquilles, & une partie de leur eau dans votre Coulis.

Coulis d'une autre façon, pour des Potages de Moules

Vos Moules étant cuites, comme ci-dessus, & épluchées de même, mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu d'ognon, quelques morceaux de carotes & panais; passez cela deux ou trois tours sur le feu, mouillez-le de bon bouillon maigre; mettez-y votre bouil-

lon de Moules, & l'assaisonné de persil, ciboules, basilic, un demi citron coupé en tranches, sans peau; mettez-y un morceau de mie de pain bien blanc; prenez des Moules la quantité qu'il vous faudra, pour remplir les coquilles de Moules, pour garnir votre Potage; mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, un peu de ciboules, & persil haché; un peu de basilic; un peu de poivre, & un jus de citron; passez-les sur le feu un moment pour leur faire prendre du goût; ensuite, mettez dans chaque coquille deux ou trois Moules, s'ils y peuvent tenir, avec un peu de leur saulle; ensuite, rangez-les dans une tourtière, & les panez de mie de pain bien fine, & les mettez au four, ou sous un couvercle de tourtière pour les faire prendre couleur; ils vous serviront pour garnir toutes sortes de Potages des Moules; prenez des Moules une certaine quantité, que vous pourrez avoir, & les faites piler dans un mortier: observez que votre Coulis soit d'un bon goût, & en tirez vos racines; déliez vos Moules dans votre Coulis, & le passez à l'écraine, & le mettez dans une petite marmite avec le reste de vos Moules; épluchez-les, & les tenez chaudement. Ce Coulis vous servira pour toutes sortes de Potages aux Moules, d'une autre façon.

Coulis verds, de Pois.

Prenez de gros Pois verds, & les mettez dans une marmite avec de l'eau chaude; assaisonnez de verds de ciboules, persil en branches, un peu de sel, & les mettez à cuire; prenez une poignée d'épinars, autant de verds de cibou-

ciboules, & une poignée de persil: faites blanchir le tout à l'eau bouillante, après avoir été bien épluché: & lavé, étant blanchis, mettez-le à l'eau fraîche; ensuite, faites-le presser & piler: prenez une casserole, & y marquez un morceau de beurre, quelques morceaux d'ognons, carotes, & panais; passez-le deux ou trois tours sur le fourneau; ensuite, mouillez-le de bouillon de Pois; assaisonnez-le de ciboules, persil, une branche de basilic, & le laissez cuire; voyez si votre Coulis est de bon goût, & tirez les racines; levez votre verds du mortier, & y faites piler vos Pois. Vos Pois étant pilés, déliez-les dans votre Coulis, & ensuite, votre verds, & le passez à l'étamine, & le mettez dans une petite marmite chaudement, & vous en servirez pour toutes sortes de Potages.

Coulis verds, de Pois nouveaux.

Prenez des Pois verds, & les mettez cuire avec un morceau de beurre, du verds de ciboules, & persil; ayez soin de les tourner dans la casserole de tems en tems. Vos Pois étant cuits, faites-les piler, mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec quelques tranches d'ognons, carotes, panais, & faites donner quelques tours sur le fourneau; ensuite, mouillez-le de votre bouillon de Pois, & l'assaisonné de verds de ciboules, persil, & le laissez mitonner: voyez qu'il soit de bon goût; tirez vos racines de la casserole, & y délayez vos Pois, & les passez à l'étamine, & les mettez dans une petite marmite; & les tenez chaudement; observez qu'il faut faire cuire une poignée de petits Pois à part, avec

un peu de bouillon ou d'eau, où bien les étaver avec un petit morceau de beurre. Vos Pois étant cuits, vous les mettez dans votre Coulis, pour marquer que c'est un Coulis de Pois nouveaux; ce Coulis peut vous servir pour toutes sortes de Potages & croûtes, & pour des Entrées, en le tenant plus épais.

Coulis de Soles, pour des Potages.

Prenez des Soles, & les faites écailler, & vider; ensuite, lavez-les bien proprement, étant lavées; mettez-les cuire avec du bouillon de Pois, assaisonnez d'ognons, persil, fines herbes, clous, & faites cuire vos Soles. Vos Soles étant cuites, tirez-les, & en levez les filets, & les faites piler; ensuite, marquez dans une casserole un morceau de beurre, avec quelques tranches d'ognon, carotes, panais, & leur faites donner quelques tours sur le fourneau; mouillez-les de votre bouillon de Soles, & de votre bouillon de Pois; mettez-y un morceau de miê de pain: observez que votre Coulis soit d'un bon goût; ensuite, levez vos Soles pilées du mortier, & y faites piler deux ou trois douzaines d'amandes douces, échaudées; ensuite, tirez vos racines de la casserole, & y délayez vos Soles pilées dans ce Coulis, & vos amandes pilées; passez-le à l'étamine, & le mettez dans une petite marmite, & le tenez chaudement: ce Coulis vous peut servir pour toutes sortes de croûtes, & Potages au blanc, & pour des Entrées, en n'y mettant point d'amandes, & en le tenant un peu plus épais.

Coulis de Nentilles.

Prenez des Nentilles, les épluchez, & lavez; ensuite, mettez-les cuire dans une marmite avec de l'eau chaude, assaisonnez de sel, oignons un couple de carotes, & les mettez cuire; marquez dans une casserole, un couple d'ognons en tranches, quelques morceaux de carotes, & panais; & passez le tout sur le fourneau, & le mouillez de votre bouillon de pois, & de votre jus maigre; assaisonnez de clous, fines herbes, & persil, un morceau de croûte de pain; faites piler vos Nentilles, & en tenez quelques-unes pour mettre dans votre Coulis: vos Nentilles étant pilées; observez que votre Coulis soit d'un bon goût, & en tirez vos racines; ensuite, déliez vos Nentilles dans votre Coulis, & le passez à l'étamine; mettez-le dans une petite marmite, & y mettez vos Nentilles entières, & le tenez chaudement, & vous en servez pour toutes sortes de croûtes, & Potages aux Nentilles.

Coulis de Perches.

Prenez des Perches, & les faites écailler, vuides, & laver bien proprement; étant lavées, mettez-les cuire avec du bouillon de pois; assaisonnez d'ognons, & persil; vos Perches étant cuites, prenez la chair, & la faites piler, & en gardez une ou deux, pour mettre sur votre Potage; vous marquez dans une casserole quelques tranches d'ognons, carotes & panais par tranches, & leur faites faire deux ou trois tours sur le fourneau; ensuite, mouillez-les de votre bouillon de Perches, & de votre bouillon de Pois; assaisonnez-les de champignons, persil,

ciboules, fines herbes, clous & y mettez un morceau de mie de pain, & le laissez mitonner. Vous levez du mortier vos Perches pilées, & vous y faites répiler deux douzaines d'amandes douces, échaudées; ensuite, ôtez vos racines du Coulis, & observez qu'il soit de bon goût, & y déliez vos Perches pilées, & après, vos amandes, & le passez à l'étamine, & mettez-le dans une petite marmite, & le tenez chaudement. Ce Coulis peut vous servir pour toutes sortes de Potages au blanc; celui des Lottes ne se fait pas autrement.

Coulis de Carpes.

Prenez une Carpe, l'écaillée & lavée; ensuite, vuidez-la, & la fendez en deux, coupez-la par morceaux; prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre étendu; mettez-y quelques tranches d'ognons; ensuite, que votre Carpe couvre votre casserole, & la mettez sur un fourneau, d'abord que vous verrez qu'elle commencera à s'attacher, mouillez-la de votre bouillon maigre, & une cuillerée de jus; assaisonnez-la d'un peu de fines herbes, champignons, persil, tranches de citrons; mettez, ensuite, un morceau de beurre dans une casserole avec un peu de farine, selon la quantité que vous en voudrez, & le faites prendre un peu de couleur: étant tant-foit-peu colloré, mouillez-le de votre bouillon de Carpes, & mettez le tout ensemble, & ayez soin de le bien dégraisser: si vous avez des coquilles d'Ecrevices, faites-les piler, & les mettez dedans; observez que votre Coulis soit d'un bon goût, & le passez à l'étamine, & vous en servez pour ce que vous aurez be-

soin;

soin; c'est-à-dire, pour toutes sortes de Potages.

Coulis de Brochets.

Ayez un Brochet, vuidez-le, lavez-le, & le faites cuire à l'eau, au sel, & un couple de verres de vin blanc, oignons, basilic; étant cuit, tîrez-le, & en ôtez les écailles, & faites piler la chair; étant pilée, mettez dans une casserole un morceau de beurre, des panais coupez en tranches, & oignons; passez le tout quelques tours sur le feu, & le mouillez de bouillon de poisson, ou de votre mitonnage, & l'assaisonnez de clous, basilic, & y mettez un morceau de mie de pain à potage: observez que votre Coulis soit d'un bon goût, & tirez les racines, & les oignons, & y mettez la chair pilée de votre Brochet, & le passez à l'étamine; étant passé, mettez-le dans une petite marmite, & le tenez chaudement, & servez-vous-en pour des potages de Brochets, des croûtes, & pour ce que vous jugerez à propos; en observant que votre Coulis ne soit pas trop épais, & le tenant le plus blanc qu'il vous sera possible. Vous pouvez vous servir de quelques amandes douces, échaudées & pilées, pour le rendre plus blanc. On peut y ajouter des coquilles d'Ecrevices pilées.

Bouillon de Poisson.

Ayez des Carpes, écaillez-les, lavez-les, & vuidez-les, vous les fendrez en deux, & les couperez par morceaux. Mettez dans une casserole du beurre, oignons coupez en tranches, & y

10 LE CUISINIER

arrangez vos Carpes; ensuite, mettez-les sur le fourneau à petit feu; & quand elles commenceront à prendre couleur, c'est-à-dire, quand vous verrez que leur jus aura pris une couleur d'or, dans le fond de votre casserole, mouillez-les du bouillon de pois. Le bouillon ne doit pas avoir beaucoup de couleur, quand c'est pour des potages blancs; assaisonnez-les de sel, eloux, basilic; & observez que votre bouillon soit d'un bon goût; passez-le au travers d'un tamis, & le tenez chaudement pour vous en servir quand vous en aurez besoin. Faute de Carpes, vous vous servirez de tels Poissons que vous pourrez avoir. Ce bouillon vous servira, pour tout ce qui demande du bouillon de Poisson; vous en faites autant, & si peu, suivant la quantité que vous en aurez besoin.

Sausse aigre.

Mettez dans une casserole trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleurs de muicade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un bon morceau de beurre; assaisonnez de sel, poivre; si le beurre n'est pas salé, faites cuire votre Sausse en la remuant avec une cuillère de bois, & prenez garde qu'elle ne tourne: si vous voulez avoir la Sausse plus grande, vous employerez d'avantage d'œufs. Vous y pouvez mettre aussi un morceau de beurre manié, cela la soutiendra mieux. Une autrefois, vous pouvez y mettre des anchois. Cette Sausse sert ordinairement pour des perches, ou pour d'autres poissons, & on la sert dans une saussière, ou dessus le poisson.

Saus-

Sausse au Persil.

Faites blanchir une petite poignée de Persil à Peau bouillante; étant blanchie, hachez-la bien finement, & la mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, une pincée de farine, & mouillée d'un peu d'eau, assaisonnée de sel, poivre, muscade rapée, & la faites cuire, en la remuant avec une cuillère de bois; vous vous servez de cette Sausse pour toutes sortes de poissons, qui demandant Sausse au Persil.

Sausse aux Huitres.

Mettez dans une casserole de bon beurre, une pincée de farine; assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade rapée, une pincée de farine; faites blanchir des Huitres dans leur roux; étant blanchies, mettez une partie de leur eau, & un peu d'eau, & liez votre Sausse; étant liée, mettez-y vos Huitres, & vous servez de cette Sausse, pour tout ce qui demande Sausse aux Huitres. Une autrefois, vous y pouvez mettre une Sausse aux anchois: hachez du persil blanchi, hachez, si vous le jugez à propos, des queues de chevrettes.

Sausse hachée.

Hachez un petit oignon bien fin, & le mettez dans une casserole, & un morceau de beurre; mettez votre casserole sur le feu, & passez votre oignon: quand vous verrez qu'il est presque cuit, poudrez-le de farine modérément, selon la grandeur que vous voulez avoir votre

Sausse; motillez-là d'un jus d'ognon, & de bouillon de poisson, si vous en avez; ajoûtez-y des champignons hachés, ou mousserons, si vous en avez; mais si on en a pas de frais, on en peut avoir de secs, que l'on fait tremper à l'eau chaude, des truffes, & morilles de même; quand ils sont refaits, on hâche, de chaque sortes de ces fournitures bien fines, & on les met dans la Sausse hachée, avec des capres hachées, deux ou trois anchois lavés, & hachés: observez que vôtre Sausse hachée soit d'un bon goût, & achevez de la lier de coulis maigre; si elle ne l'est pas assez, ou bien un morceau de beurre manié dans de la farine. Vôtre Sausse étant d'un bon goût, servez-vous-en pour toutes sortes de poissons, qui demandent une Sausse hachée, ou pour des pâtés de poissons, pour des œufs pochés à l'eau, ou à la fritures.

Sausse à l'Espagnole.

Mettez dans une casserole deux ou trois oignons coupez en tranches, une carote coupée de même, du persil, ou racine de persil, un peu de basilic; mettez-y un demi verre d'huile; mettez vôtre casserole sur le feu, & passez vos racines, jusqu'à ce qu'elles ayent prises un peu de couleur. Poudrez-les, ensuite, d'un peu de farine, & les motillez d'un jus maigre, & bouillon de poisson, une demi bouteille de vin de Champagne, ou autres bon vin blanc, trois ou quatre gouffes d'ail, la moitié d'un citron coupé en tranches, après en avoir ôté l'écorce. Ajoûtez-y une cuillerée de coulis maigre, pour achever de la lier; & vôtre coulis étant cuit,

ob-

observez qu'il soit d'un bon goût, & bien d'é-graillé; passez-le dans un tamis de soie, & vous en servez pour toutes sortes de poissons, qui demandent une Saussé à l'Espagnole.

Saussé à l'Italienne.

Mettez dans une casserole des champignons hachés, truffes, si vous en avez, persil haché, & ciboules, deux ou trois gousses d'ail, la moitié d'un citron, coupé en tranches, après en avoir ôté l'écorce, un couple de verre de vin de Champagne, un peu de jus maigre, & un peu de votre Saussé à l'Espagnole, & la faites cuire. Etant cuite, tirez-en les tranches de citron, & les gousses d'ail: & observez que votre Saussé soit d'un bon goût, & vous en servez pour tous les poissons qui demandent Saussé à l'Italienne.





CHAPITRE III.

Des Saumons.

Saumon en Surprise, en gras.

Ayez un Saumon, vuidez-le ; & écaillez-le ; prenez garde de rompre la peau. Détachez la peau des deux côtés, depuis la tête, jusqu'à trois ou quatre pouces de la queue. Prenez-en la chair, que vous détachez de dessus l'arête, & coupez en filets, avec des filets de carpes, de soles, & de brochets ; filets de jambon cuit, filets de langues, filets de cervelats ; filets de truffes, & de champignons. Les rognures de toutes vos chairs de poissons, hachez-les, avec un morceau de lard blanchi, une tétine de veau ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, & fines herbes ; ajoutez-y trois ou quatre jaunes d'œufs ; dont vous fouetterez les blancs en neige. Assaisonnez vos filets, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, & les mettez avec votre farce, & y mettez une demi bouteille de vin de Champagne, ou autres bons vin blanc, avec un couple de jus de citron ; afin que cela, se mêle plus aisément. Ensuite, remettez le tout dans votre Saumon, que vous reformerez en sa première figure, & le couferez bien, afin qu'il n'en sorte rien. Prenez une serviette, que vous couvrirez de bardes de lard, de la grandeur de votre Saumon, que vous met-
trez

trez dessus, & le couvrez dessus comme dessous, de bardes de lard, & l'enveloperez dans la serviette, & aurez un court-bouillon, fait de cette manière. Prenez une poissonnière de la grandeur de votre Saumon, dans laquelle vous mettrez cinq ou six bouteilles de bon vin blanc, quelques cuillerées de bons jus de veau, & y mettrez votre Saumon : observez qu'il trempe, & qu'il ne cuise trop, & qu'il reste le plus entier qu'il sera possible ; assaisonnez le court-bouillon avec sel, poivre, basilic, thym, laurier, & oignons. Etant cuit, dressez-le dans son plat, & mettez dessus un ragoût de cuis d'écrevices, truffes, champignons, crêtes, ris de veau, petits œufs, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez le garnir d'écrevices, de pigeons au soleil, ou glacez, ris de veau glacez, laitances de carpes, foies gras, un coulis d'écrevices par-dessus, ou bien une essence de jambon.

Saumon en surprise, en maigre.

Ayez un Saumon, videz le, écaillez-le, & prenez garde de rompre la peau ; détachez la peau de la chair, depuis la tête jusqu'à trois ou quatre pouces de la queue, des deux côtés, & en tirez la chair en aussi longues pièces que vous pouvez. Après quoi, vous les coupez en petits filets, ou en dez, avec des filets de soles, filets de brochets, filets d'Anguilles, queues d'écrevices. Mettez dans une casserole, un morceau de beurre, de la ciboule, du persil, & le mettez sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, & le mouillez d'une demi bouteille de
vin

vin de Champagne, ou autres vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes, quelques rocamboles. Ensuite, mettez vos filets de poissons dedans, avec un jus de citron: que le tout soit d'un bon goût, & remettez le tout dans votre Saumon, afin qu'il ait sa première figure; cousez-le bien, afin que rien n'en sorte; faites-le cuire dans un grand plat ovale, de la longueur de votre Saumon, ou bien dans une casserole faite exprès: la garnissez dans le fond, de basilic, tranches d'ognons, & beurre; ensuite, mettez-y votre Saumon, & couvrez-le dessus comme dessous. Vous pouvez le paner, en l'arrosant de beurre frais. Etant cuit, tirez les oignons, & fines herbes, & le glissez dans son plat, & mettez dessus un ragoût d'écrevices, ou coulis d'écrevices, ou une sausse hachée, s'il n'est pas pané, vous le mettrez dessus, s'il est pané, vous le mettrez dessous. Lorsque vous le faites cuire dans son plat, il n'y a point de risque de le casser, & il est beaucoup mieux. Vous pouvez faire cuire le Saumon en surprise en gras, de la même manière, en le garnissant de quelques bardes de lard, il est beaucoup meilleur qu'au court-bouillon: vous mettrez dessus les ragoûts que vous jugerez à propos. Vous pouvez faire des truites, des brochets, des carpes, &c. de même.

*Saumon en gras, au Coulis
d'Ecrevices.*

Prenez un Saumon, & l'écaillez bien, videz-le, lavez-le; piquez-le moitié lard, moitié jambon;

bon; ensuite, étendez une serviette sur votre table, & y mettez des bardes de lard, de la longueur de votre Saumon; mettez-y votre Saumon, & mettez dans le corps de votre Saumon un bon morceau de beurre; couvrez votre Saumon de bardes de lard, & le pliez dans la serviette; prenez une poëlonnière, coupez-y des ognons en tranches, & y mettez votre Saumon, assaisonnez de sel, poivre, basilic, thim, laurier, clous; mettez-y six bouteilles de vin blanc; achevez de le mouiller d'eau bouillante, & le faites cuire tout doucement; étant cuit, tirez-le égoutter, & le dépliez; ôtez-en les bardes; dressez-le dans son plat, & mettez dessus un Coulis d'Ecrevices, avec les queues; vous pouvez le garnir de belles Ecrevices, en épluchant les queues, & les faites prendre du goût, & en garnissez le bord de votre plat, & piquez votre Saumon d'hâtelets, & servez chaudement pour grande Entrée. Une autrefois, vous pouvez mettre un ragoût composé de ris de veau, crêtes, champignons, truffes, & garnir de ris de veau glacez, & des Ecrevices, avec des pigeons glacez, ou bien au soleil, cela dépend de l'Officier qui travaille: vous pouvez aussi faire cuire votre Saumon sans le piquer de lard, en le faisant cuire tout de même, & le même ragoût; vous pouvez le couper en deux, & faire cuire la partie que vous voudrez en gras, & l'autre au court-bouillon, ou bien sur le gril.

Saumon en gras, d'une autre façon.

Prenez une hure de Saumon, & l'écaillez, & la lavez; étant lavée, mettez-la dans une braisière

fière avec des bardes de lard, tranches de veau, & tranches de jambon; pliez votre hure de Saumon dans une serviette, & la mettez dans la braisière, & la mouillez de deux bouteilles de vin blanc; achevez de la mouiller d'eau, & l'affaïsonné de sel, poivre, fines herbes, oignons; mettez-la cuire tout doucement; étant cuite, tirez-la égoûter, & la dressez dans son plat, mettez par-dessus un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, & truffes, ou bien une essence de jambon, ou un coulis d'écrevices; & servez chaudement pour Entrée.

Hure de Saumon, à la Hollandoise.

Prenez une Hure de Saumon, écaillez-la, & la lavez bien proprement; ensuite, mettez de l'eau au feu, prenez votre Saumon, & le mettez sur la feuille qui entre dans la poissonnière, & la mettez dedans; ensuite, mettez une casserole avec un peu de vinaigre, au feu, affaïsonnez votre Saumon de sel dessus, quelques tranches d'oignons, thin, basilic, du persil en branches; ensuite, mettez votre vinaigre tout chaud dessus, & achevez de le mouiller d'eau bouillante, & le laissez cuire tout doucement; voyez que le bouillon du Saumon soit d'un bon goût: votre Saumon étant cuit, faites une sausse avec un morceau de bon beurre, un peu de farine, & un peu d'eau, un filet de vinaigre, quelques anchois, un peu de muscade; ensuite, des grenailles, autrement, chevrettes épluchées; mettez la sausse sur le feu, & la liez; étant prêt à servir, dressez votre Saumon sur son plat; voyez que votre sausse soit d'un bon goût, & la

la mettez sur le Saumon, & servez chaudement pour Entrée.

Saumon au court-bouillon, au bleu.

Prenez un Saumon, videz-le, & en ôtez les oüies, & le lavez bien; ensuite, mettez-le dans une serviette, si vous n'avez point de feuilles, & le mettez dans la poissonnière; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, clous, ognons, persil; prenez une bouteille de vinaigre, & la faites chauffer; étant chaude, mettez-la sur votre Saumon; ensuite, faites chauffer trois bouteilles de vin, & les mettez aussi dessus, & achevez de le mouiller d'eau bouillante, & le faites cuire; & y mettez un bon morceau de beurre; observez que votre court-bouillon ait du goût, & faites-le cuire; étant cuit, tirez-le égoutter, & faites plier une serviette sur le plat où vous le voulez servir, & le dressez dessus, garni de persil; & servez chaudement pour Entrée ou pour plat de rôti.

Saumon au court-bouillon, à la Hollandaise.

Prenez un Saumon, videz-le, & en ôtez les oüies, & le lavez bien; mettez une poissonnière avec de l'eau au feu, où votre Saumon se puisse cuire, assaisonnez de sel, ognons, & persil; ensuite, quand votre eau bouillira, vous y mettez votre Saumon qui est sur la feuille; & quand votre Saumon bouillira, mettez-y une demi-bouteille de vinaigre, & le laissez cuire; votre Saumon étant cuit, & prêt à servir, tirez-le égoutter; & le dressez sur une serviette, pliez

LE CUISINIER

dans le plat ou vous le voulez servir, & quand vous le voudrez servir avec une sauce, vous l'écaillerez.

Fricandeaux de Saumon, piqués & glacés.

Prenez un tronçon de Saumon, de huit à neuf pouces de longs, écaillez-le, & le fendez en deux, ôtez-en l'arrête, & le parez; étant parez, faites-le piquer de petit lard: étant piqué, mettez une casserole sur le feu, avec deux bouteilles de vin blanc; mettez-y un oignon coupé par tranches, du sel, du laurier, persil, basilic, le tout en branches; & quand votre vin bouillira, mettez-y vos Fricandeaux, & quand ils seront à moitié cuits, tirez-les; ensuite, prenez un morceau de rouelle de veau, quelques tranches de jambon, un oignon coupé par morceaux; mettez le tout dans une casserole; ensuite, mouillez-le de bouillon, & le faites cuire; quand votre viande est à moitié cuite, mettez-y vos Fricandeaux de Saumon, & leur laissez faire quelques bouillons; ôtez-les, ensuite, & les tenez chaudement. Votre viande étant cuite, passez le bouillon, & le remettez dans la casserole: observez que la casserole doit être assés grande pour y pouvoir mettre vos deux Fricandeaux; ensuite, laissez réduire ce bouillon jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel, & mettez-y vos deux Fricandeaux, le lard dans la glace, & le mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace doucement; étant prêt à servir, mettez une sauce à l'Italienne dans le plat, ou un coulis d'écrevices, & vos Fricandeaux par-dessus: observez qu'ils soient de belles

les couleurs, & de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Tranches de Saumon grillées.

Mettez griller les Tranches de Saumon, assaisonnez de sel, poivre, & frotées de beurre; faites une sauce de cette manière. Prenez un morceau de beurre, & le mettez dans une casserole avec une pincée de farine, une ciboulette entière, & un anchois; assaisonnez de sel, de poivre, & de muscade, & la mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre, & la tournez sur le fourneau; étant liée à propos, mettez-y une demi cuillerée à pot de coulis d'écrevisses, & la remettez sur le fourneau, afin qu'elle chauffe: voyez que la sauce soit d'un bon goût, & la dressés dans un plat, & mettez les tranches de Saumon dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

Saumon en quaille.

Prenez une tranche de Saumon, & en ôtez la peau, & la coupez par petites tranches fort minces; hachez du persil, ciboules, champignons; si vous en avez, & mettez votre persil, & ciboules dans une casserole, avec un morceau de beurre, assaisonnez de poivre, & de sel; ensuite, mettez-y votre Saumon; mais ne le mettez point sur le feu, & le tournez deux ou trois fois pour le faire prendre du goût dans l'assaisonnement; faites une quaille de papier, & y arrangez vos tranches de Saumon, & mettez le reste de l'assaisonnement dessus, & les parsemez de

mise de pain fines, & les faites cuire au four de belles couleurs. Votre Saumon étant cuit, mettez-y un jus de citron en servant, & servez chaudement pour petite Entrée, ou hors d'œuvre.

Autres tranches de Saumon grillées.

Ayant coupé le Saumon par tranches, faites fondre de bon beurre dans une casserole; assaisonnez-le avec sel, poivre, & feuilles de laurier. Ensuite, mettez vos tranches de Saumon dans cet assaisonnement pour y prendre goût; après quoi, vous les mettrez griller doucement, à petit feu. Faites une sauce blanche de cette manière: Prenez de bon beurre frais, la quantité qu'il vous en faut; mettez-le dans une casserole; avec une pincée de farine, & un couple d'anchois haché, & en ôtez l'arrête, & les lavez. Ajoutez-y quelques câpres, assaisonnées d'un peu de sel, poivres, muscades, ciboules entières, un peu d'eau, & de vinaigre. Le Saumon étant grillé, tournez votre sauce sur le fourneau: voyez qu'elle soit de bon goût, & en tirez dehors les ciboules; dressez votre Saumon sur son plat; mettez la sauce sur vos tranches de Saumon, & servez chaudement pour Entrée.

Saumon à l'Espagnole.

Ayez des tranches de Saumon; la quantité que vous jugerez à propos pour un plat, mettez-les dans une casserole; assaisonnez-les de sel, de poivre, deux ou trois gouffes d'ail hachées, un demi verre d'huile, une demi bouteille de vin de Champagne pour deux tranches,

un

un couple de verre d'eau. Faites cuire votre Saumon, feu dessus, & dessous; étant cuit, tirez-en tout le bouillon dans une casserole, & le dégraissez bien; mettez de bon coulis pour le lier, ou bien de la sausse à l'Espagnole, que vous trouverez au Chapitre des Sausses. Faites bouillir votre Saumon, & le tenez chaudement. Etant prêt à servir, dressez vos tranches de Saumon: observez que la sausse soit assez liée, & d'un bon goût, & la mettez par-dessus vos tranches de Saumon, & servez chaudement. On peut accommoder de même l'esturgeon, truites, brochets, lottes & autres poissons que bon vous semblera; il n'y a qu'à se servir du coulis, & du tez-en le beurre qui sera devenu en huile; & jus maigre, & le faire tous de même. Quand vous les voudrez servir en maigre, vous n'avez qu'à vous servir du jus & du coulis maigre.



CHAPITRE IV.

Des Truites.

Truites au court-bouillon.

Prenez les Truites les plus grosses, videz-les, & les mettez cuire au court-bouillon, faites chauffer du vinaigre, & le mettez par-dessus vos Truites, avec du sel, poivre, cloux; mettez dans une casserole de l'eau, quelques bouteilles de vin blanc, oignons, basilic, laurier, un bon morceau de beurre dans le corps de vos Truites, & quand le court-bouillon bouillira, mettez-y vos Truites, & l'assaisonnement que vous avez mis dessus vos Truites: étant cuites, pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, & y dressez vos Truites, & servez-vous-en pour relever, ou pour plat de rôt.

Truites grillées.

Prenez de moyennes Truites, videz-les, lavez-les, & les essuyez; ensuite, cifelez-les; faites fondre un morceau de beurre, & y mettez un peu de sel, & le versé sur les Truites, & les remuez; arrangez-les sur un gril, & les mettez griller à petit feu, & ayez soin de les retourner de tems en tems, & d'y remettre du feu: étant grillées, dressez-les dans le plat

plat que vous voulez servir, avec une sausse blanche, ou sausse hachée.

Truites grillées, aux Champignons.

Vuidez les Truites, & les mettez griller de la même manière qu'il est marqué ci-devant : étant grillées, dressez-les dans un plat, & y mettez dessus un ragoût de Champignons, & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût, au Chapitre des Ragoûts.

Truites grillées, aux Concombres.

Vuidez-les Truites, & les faites griller de la même manière qu'il est marqué ci-devant; faites un ragoût de Concombres de cette manière : pelez des Concombres; coupez-les par la moitié, & en ôtez le dedans, & les coupez en dez, ou en tranches, & les mettez dans une casserole, avec un oignon coupé par petites tranches; assaisonnez de sel, & de poivre; & y mettez un peu de vinaigre, & d'eau, & les laissez mariner une heure ou deux: étant marinés, pressez-les dans un litge; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau: étant fondu, mettez-y les Concombres, & ayez soin de les remuer de tems en tems; étant un peu colorés, poudrez-les de farine, mouillez-les de bouillon de poisson au autre, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuits, dégraissez-les, & les liez de coulis maigre, ou bien d'un coulis d'écrevisses. Les Truites étant grillées, dressez le ragoût de Concombres dans un plat; voyez qu'il soit d'un bon goût, & mettez vos Truites par-dessus, & les

servez chaudement. Une autrefois, vous les panerez, & les ferez griller de même, mettant dessous telle fausse que vous jugerez à propos.

Truites grillées, aux Ecrevices.

Voidez les Truites, & les faites griller de la même manière qu'il est marqué ci-devant, & les dressez dans un plat, & y mettez un ragoût de queues d'Ecrevices dessus. On trouvera la manière de faire le ragoût, au Chapitre des Ragoûts. L'on sert des Truites grillées avec toutes sortes de ragoûts maigres, dont l'on trouvera la manière de les faire, au Chapitre des Ragoûts.

Entrée de Truites, piquées, & Glacées.

Prenez des Truites, vuidez-les, lavez-les, ôtez-en la peau; & les faites piquer de petit lard; étant piquées, prenez une casserole, & y mettez une bouteille de vin blanc, avec des oignons coupez en tranches, & du sel; mettez votre casserole sur le feu, & quand elle bouillira; mettez-y vos Truites les unes après les autres; & ayant fait quelques bouillons, vous les tirez. Il faut avoir une glace toute prête; voici la manière de la faire. Prenez environ une livre de veau, ou plus, avec quelques tranches de jambon; coupez le tout en petits morceaux, & les mettez dans une casserole, avec un oignon coupé en quatre, & les mouillez de bouillon; quand votre veau sera cuit, passez-y vos Truites; ensuite, passez le bouillon de votre glace, & le remettez dans votre casserole, & le faites tarir jusqu'à ce qu'il soit réduit en

caramél; ensuite, mettez-y vos Truites, le jardi dans la glace; & couvrez votre casserole, & la mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace plus aisément, & que la Truite achemine de se cuire; ayez soin d'y regarder de tems en tems; étant comme il faut, mettez une essence dans leur plat, ou bien une sausse à l'Italienne; mettez vos Truites dessus, & servez chaudement pour Entrée: ou bien tirez leud glace comme il est marqué en plusieurs endroits.

Truites à la Genevoise.

Prenez des Truites; écaillez-les, videz-les, & les lavez; poudrez-les de sel; laissez-y le sel pendant une heure, & en ôtez le sel ensuite: après cela, mettez-les dans une casserole avec un couple de bouteilles de vin blanc, deux petits oignons, une pincée de fleur de mustrade, un bouquet, & une feuille de laurier. Mettez; ensuite, vos Truites sur le feu, & les faites cuire à gros bouillons; remuez-les de tems en tems, de peur qu'elles ne s'attachent. Le bouillon étant fort diminué, mettez-y un morceau de beurre, & un autre petit morceau manié dans de la farine; remuez votre casserole, afin que la sausse se lie, & servez chaudement pour Entrée. Ce poisson étant cuit, doit être servi sur le champ.

Entrée de Truites à la Perigord.

Prenez des Truites, écaillez-les, lavez-les, & les essuyez bien ensuite; mettez-les dans une casserole avec une bouteille de vin blanc, un

58 LE CUISINIER

bouquet, une pincée de fleur de muscade, un couple de gouffes d'ail, un peu d'eau, des truffes coupées par tranches, un peu de sel, & de poivre. Mettez cuire vos Truites à grand feu ; étant cuites, tenez la fausse bien courte ; ajoutez-y un peu d'essence ; avec un jus de citron, un morceau de beurre ; & observez qu'elle soit de bon goût. Dressez, ensuite, vos Truites dans leur plat, avec la fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Filets de Truites, au vin de Champagne.

Prenez des Truites, & les vuidez, & les mettez cuire de la même manière qu'il est marqué ci-devant ; coupez-les en deux ou trois morceaux tirez en filets, & les arrangez dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'une tranche de citron verds, & d'un oignon piqué de clous, & y mettez un peu de persil haché, & un bouquet, & une feuille de laurier ; faites bouillir une demi bouteille de vin de Champagne, ou de vin blanc ; ensuite, versez-le dans la casserole ou font les Truites ; mettez-y quelques champignons, & mousserons, & les mettez cuire sur un fourneau : étant cuites, & presque diminuées, liez-les d'un coulis d'écrevices, prenez garde qu'il ne bouille, voyez que cela soit d'un bon goût, & les dressez dans un plat, & les servez chaudement.

Truites à la sainte Menoux.

Vuidez des Truites, & les lavez, & les essuyez ; ciselez-les, & les farcissez dans le corps : étant farcies, beurrez un plat, ou une tour-

entière ; assaisonnez de sel , de poivre, tant-soit-peu de fines herbes, quelques ciboules entières ; arrangez les Truites dessus, assaisonnez-les de même, & les arrosez de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez au four : étant cuites, & d'une belle couleur, tirez-les, & mettez au fond d'un plat une fausse aux anchois, & dressez les Truites dessus, & les servez chaudement.

Truites farcies sur l'arrête.

L'on n'a qu'à se servir de la même manière de faire la farce, & les dresser comme les Carpes farcies sur l'arrête, qu'on trouvera au Chapitre des Carpes farcies, & les servez de même.

Filets de Truites marinées, frites.

Vuidez les Truites, & les fendez, & les coupez par morceaux ; mettez-les mariner dans un plat avec du vinaigre, du sel, du poivre, quelques clous, un oignon coupé par tranches, tranches de citron, feuilles de laurier, ciboules entières, & persil ; étant marinées, tirez les filets, & les mettez essuyés sur un linge, & les farinez ; ensuite, faites-les frire dans de la friture de beurre raffiné : étant frites, & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoûter ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez ; mettez au milieu du persil frit, & les servez chaudement.

Truites frites.

Vuidez des Truites, les lavez, & les essuyez : il faut les ciseler, les poudrer de sel, & les frai-

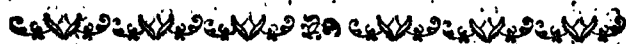
60 . L E . C U I S I N I E R

fariner, les faire frire dans de la friture de beurre raffiné; étant frites, & de belle couleur; tirez-les, & les mettez égoutter; dressez les sur un plat, & les servez chaudement pour un plat de rôt. Pour le gras, il n'y a qu'à se servir du saindoux.

Truite à l'Italienne.

Ayez des Truites écaillées, vidées, & lavées, mettez-les dans une casserole, avec persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché finement; assaisonnez de sel, de poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, si vous en avez; le tout haché finement. Mettez-y une demi-bouteille de vin de Champagne, après l'avoir fait bouillir, un peu de jus, coulis, ou bien de la sauce à l'Espagnole, un demi-verre de bonne huile, deux ou trois gouffes d'ail entières, un couple de tranches de citron, après en avoir ôté la peau. Faites cuire vos Truites; étant cuites, & la sauce point trop longue, tirez-en les tranches de citron, & les gouffes d'ail: observez qu'elle soit d'un bon goût, & dressez vos Truites dans un plat, & la sauce par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous les pouvez faire frire, & les accommoder de la même manière. Pour les servir en maigre, vous n'avez qu'à vous servir de coulis maigre.





C H A P I T R E V.

Des Esturgeons.

Esturgeon, en gras.

Ou accommode l'Esturgeon en gras de diverses façons : l'une en manière de fricandeaux piqués, & l'autre à la sainte Menoux, par grosses tranches ; on prend pour celui-ci du lait, du vin blanc, feuille de laurier, le tout bien assaisonné, avec un peu de lard, & le faite cuire doucement : étant bien cuit, on le pane de mie de pain, on les grilles, & on y met une remolade dessous & autres sausses, & servez chaudement pour Entrée, on le sert aussi sec sur une serviette blanche, frite, trempée dans du blanc d'œufs.

Fricandeaux d'Esturgeon, piqués.

Prenez une tranche d'Esturgeons, & la parez ; ensuite, faites-la piquer de petit lard ; étant piquée, prenez une casserole, & y mettez une bouteille de vin blanc, assaisonné de sel, ciboules, persil, fines herbes, feuilles de laurier, & quelques tranches de citrons ; mettez le tout sur le feu ; & quand votre vin bouillira, mettez-y vos Fricandeaux, & les laissez à moitié cuire, & les tirez égoutter ; ensuite, mettez une casserole au feu avec quelques morceaux de veau, quel-

quelques tranches de jambon, un oignon coupé en quatre, mouillez-le de bouillon, & le faites cuire; étant presque cuit, mettez-y vos Fricandeaux & les faites faire quelques bouillons; ensuite, tirez-les égoutter, & passez le bouillon par un tamis, dans la casserole, & le mettez au feu tarir jusqu'à ce qu'il soit en caramel, & y mettez vos Fricandeaux pour glacer sur des cendres chaudes; étant glacez comme il faut, & prêt à servir, vous le dressez dans les plat ou vous les voulez servir, & mettez un peu de jus, & de coulis dans la casserole, & détachez bien le caramel avec une cuillère de bois sur le feu, & le mettez dessous vos Fricandeaux, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée; ou bien une sauffe à l'Espagnole.

Esturgeon à la broche.

Prenez un morceau d'Esturgeon, & faites des lardons d'anguilles, & d'anchois, & en lardez votre Esturgeon, bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, du persil, ciboules hachées; ensuite, mettez votre Esturgeon à la broche, & l'arrosez pendant qu'il cuira, d'une bouteille de vin de Champagne, un morceau de beurre, sel, poivre; étant cuit, servez-le avec une poivrade liée chaudement pour Entrée, ou une sauffe à l'Italienne; vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Sauffes au I. Vol.

Tranche d'Esturgeon, aux fines herbes.

Prenez une tranche d'Esturgeon d'un pouce d'épais, & la mettez dans une casserole, avec un

morceau de beurre, sel, poivre, fines herbes, persil, ciboules hachées, & la laissez mitonner tout doucement; étant cuit, tirez-la, & la pansez de mie de pain, & la faites griller sur le grill: étant grillée, de belle couleur, servez-la avec une remoulade pour Entrée.

Esturgeon à la Hollandoise.

Prenez un Esturgeon, & en coupez les grosses écailles, & le vuidez, & bien lavez; ensuite, mettez de l'eau au feu, & quand l'eau bouillira, mettez-y du sel qui domine, & du vinaigre bien assaisonné ensuite, votre Esturgeon, & le laissez cuire: votre Esturgeon étant cuit, tirez-le égoutter, & le dressez sur une serviette dans son plat, & le servez pour rôti, ou pour relever des potages, & le servez avec deux sausses; prenez un morceau de beurre, & le mettez dans une casserole avec un peu de farine, un peu d'eau, ou de jus, du sel, du poivre, quelques anchois hachés; ensuite, liez la sausse, & la mettez dans une saussière. Une autrefois, vous le pouvez servir pour Entrée ou relevée dans un plat sans serviette, avec la même sausse dessus, en y mettant des petites Grénailles épluchées, qui vont dire Chevrettes.

Esturgeon à la Française, au court-boillon.

Prenez un Esturgeon, le vuidez, & le lavez bien proprement; étant lavé, mettez un bon morceau de beurre dans le corps; ensuite, pliez-le dans une serviette, & le mettez dans votre pois-

poiffonnière; arrosez-le d'une demi bouteille de vinaigre bouillant, & y mettez trois bouteilles de vin blanc; & achevez de le mouiller d'eau bouillante; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboules, & le laissez cuire tout doucement; voyez si votre court-bouillon est de bon goût; & s'il est assez salé; votre Esturgeon étant cuit, tirez-le égoutter, & le dressez sur une serviette dans le plat ou vous le voulez servir, pour un plat de rôt.

Esturgeon à l'Espagnole.

Ayez des tranches d'Esturgeon, la quantité que vous jugerez à propos, pour un plat; mettez-les dans une casserole; assaisonnez de sel, poivre, deux ou trois gouffes d'ail hachées, un demi verre d'huile, une demi bouteille de vin de Champagne pour deux tranches, un couple de verre d'eau. Faites cuire votre Esturgeon, feu dessus, & dessous; étant cuit, tirez-en tout le bouillon dans une casserole, & le dégraissez bien. Mettez de bon coulis pour le lier, ou bien de la sausse à l'Espagnole, que vous trouverez au Chapitre des Sausses. Faites bouillir votre sausse; étant comme il faut, mettez-la par-dessus votre Esturgeon, & le tenez chaudement. Etant prêt à servir, dressez vos tranches d'Esturgeon; observez que la sausse soit assez liée, & d'un bon goût; & la mettez par-dessus vos tranches, & servez chaudement. On peut accommoder de même, le Saumon, Truites, Brochets, Lottes, & autres Poissons que bon vous semblera. Quand vous le voudrez avoir en maigre, il n'y a qu'à se servir de coulis, & de jus maigre, & le faire tout de même.

Esturgeon à l'Italienne.

Ayez des tranches d'Esturgeon, écaillez, vuidez, & lavez; mettez-les dans une casserole, avec persil, ciboules, champignons, truffes; le tout hachez finement; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, truffes si vous en avez; le tout hachez finement. Mettez-y une demi bouteille de vin de Champagne, après l'avoir fait bouillir, un peu de jus, coulis, ou bien de la sausse à l'Espagnole, un demi verre de bonne huile, deux ou trois gouffes d'ail entières, un couple de tranches de citron, après en avoir ôté la peau. Faites cuire vos tranches d'Esturgeon; étant cuites, & la sausse point trop longues, tirez-en les tranches de citron, & les gouffes d'ail; observez qu'elle soit d'un bon goût, & dressez vos tranches d'Esturgeon dans un plat, & la sausse par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous les pouvez faire frire, & les accommoder de la même manière. Pour les servir en maigre, vous n'avez qu'à vous servir de coulis maigre.





CHAPITRE VI.

Des Turbôts.

Turbôt en gras.

Prenez un moyen Turbôt, le vuidez, le lavez, & le mettez égôûter; ensuite, mettez dans une casserole ronde des bardes de lard, quelques tranches d'ognons, de basilic & du saurier; mettez-y votre Turbôt, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, citron: couvrez-le de bardes de lard; mettez-y une bouteille de vin blanc, & de l'eau; faites-le cuire; étant cuit, tirez-le égôûter, & le dressez dans son plat, & mettez dessus une essence de jambon, ou bien une sausse à l'italienne; vous la trouverez au Chapitre des Coulis & Sausses, & servez chaudement pour Entrée.

Turbôt aux Ecrevices, en gras.

Prenez un moyen Turbôt, & le faites cuire tout doucement; comme celui ci-dessus; étant cuit, tirez-le, égôûtez-le, & le dressez dans le plat que vous voulez servir, & mettez un coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de faire ce coulis, au Chapitre des Coulis.

Tur-

Turbôt à l'Italienne.

Prenez un moyen Turbôt, le vuidez, lavez, & le faites égoutter: prenez une grande courtière, & y mettez des bardes de lard, tranches d'oignons, basilic, laurier, citron coupez en tranches; mettez-y vôtre Turbôt, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines épices, de clous, jus de citron, & citron coupé en tranches; couvrez-le de quelques bardes de lard, & le faites cuire au four, hachez une douzaine d'échalotes; mettez-les dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, de jus, un peu d'essence; mettez la saulle chauffer: mettez-y deux cuillerées à bouche de bonne huile, le jus de deux citrons, du sel, poivre concassé, d'un verre de vin de Champagne. Vôtre Turbôt étant cuit, dresslez-le dans son plat, & mettez vôtre saulle par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Turbôt au court-bouillon.

Vuidez le Turbôt, le lavez, & le mettez dans une Turbotière, ou grande casserole, plié dans une serviette; mettez du sel la quantité qu'il faut, dans une casserole avec de l'eau, & la remuez de tems en tems, jusqu'à ce qu'il soit fondu, & le laissez reposer; ensuite, passez l'eau dans un linge, & la mettez avec le Turbôt: voyez qu'il y en ait la quantité qu'il faut pour qu'il cuise, & qu'il soit un peu de haut goût: étant cuit, retirez la Turbotière, & la mettez sur des cendres chaudes, avec un couple de pintes de lait, & un morceau de beurre; & lorsqu'on est prêt à servir, tirez-le de la Turbotière; pliez une serviette sur le plat que vous le voulez servir, &

68 L E C U I S I N I È R

le dressez dessus; garnissez-le de persil verds, & le servez chaudement. Au lieu de serviette, vous vous servirez d'une feuille percée; pour le faire cuire dessus dans la Turbotière.

Turbôt glacé.

Prenez un petit Turbôt de la grandeur d'un de vos plats d'Entrée, videz-le; le lavez, & coupez les nageoires; & le faites piquer de petit lard: étant piqué, prenez une casserole, & y mettez une bouteille de vin blanc; mettez-y un oignon coupé par tranches, du sel, du basilic; mettez votre casserole sur un fourneau allumé, & quand votre vin bouillira, mettez-y votre Turbôt; & quand il aura fait quelques bouillons, vous le tirez: il faut faire une glace toute prête; dont voici la manière de la faire: Prenez de la tranche de veau, avec des tranches de jambon; coupez le tout en petits morceaux, & les mettez dans une casserole, avec un oignon coupé en morceaux; mouillez-le de bouillon, & le faites cuire: votre veau étant cuit, passez votre glace, & la mettez dans une casserole, vous la remettez sur le feu, & la faites cuire jusqu'à ce qu'elle se réduise en caramel, qui veut dire glace; ensuite, mettez-y votre Turbôt sur des cendres chaudes, afin qu'il acheve de se glacer comme il faut: étant glacé, & prêt à servir, mettez une sauffe à l'italienne dans son plat; mettez votre Turbôt par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

Autre Turbôt piqué.

Prenez un Turbôt de la grandeur du plat que vous

vous voulez servir; videz-le, & le faites laver, & coupez les nageoires, & le faites piquer de petit lard: étant piqué, garnissez un plat d'argent, ou une tourtière de bardes de lard, & y mettez votre Turbôt, & l'assaisonnez de sel menu par-dessus, & un verre de vin Champagne, quelques tranches d'ognons, & quelques tranches de citron, une branche de basilic dessous; ensuite, couvrez-le de bardes de lard, & le mettez cuire au four: étant cuit, tirez-le, & le dégraissez, mettez-le dans son plat proprement, & un coulis à l'Italienne par-dessous, ou autres, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez faire des Barbuës de même que le Turbôt.

1. Turbôt grillé, en maigre, à l'Italienne.

Prenez un Turbôt, selon la grandeur de votre plat, le videz, & lavez; étant lavé, essuyez-le, & coupez les nageoires; poudrez-le de sel, & de poivre, dessus & dessous; mettez-le dans un plat avec un couple de verres de bonne huile, & un couple de jus de citron, & de feuilles de laurier sur le gril; mettez votre Turbôt, & le faites griller; étant cuit d'un côté, tournez-le de l'autre, & l'arrosez de l'huile où il a mariné: étant cuit, prenez des échalotes, les épluchez, les hachez, & mettez-les dans une casserole avec le jus de deux ou trois citrons, & un peu d'huile, un verre de vin de Champagne, du sel, poivre concassé; faites-le bouillir: dressez votre Turbôt sur son plat, & mettez votre sausse par-dessus, & le servez pour Entrée, ou pour Relevée. On peut servir un morceau de Turbôt, également qu'un Turbôt entier, & on le peut servir également

70 LE CUISINIER

un jour maigre, comme un jour gras, parce qu'elle ne se fait pas autrement à l'Italienne, grillée.

Autre Turbot, sausse à l'Italienne.

Faites cuire votre Turbot comme celui ci-devant, au court-bouillon; étant cuit, tirez-le, & mettez une sausse à l'Italienne dessus. Vous trouverez la manière de faire la sausse, au Chapitre des Sausses & Coulis gras.

Autre Turbot.

Prenez un Turbot selon la grandeur de votre plat, & le videz, & le lavez; ensuite, faites-le cuire à l'eau, & au sel; prenez une pincée de persil, une pincée de beaume, une pincée d'estragon, & le faites blanchir; étant blanchis, mettez-le dans l'eau froide, & le pressez; ensuite, le hachez bien fin; mettez-le dans une casseroles avec trois ou quatre jaunes d'œufs, un demi verre d'huile, un demi verre de vin blanc, le jus d'un citron, un peu de sel, un morceau de beurre, un anchvis haché, un peu de muscade; tirez votre Turbot de l'eau, & liez votre sausse: votre Turbot étant égoûté, mettez-le dans son plat, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Turbot, sausse au Persil.

Prenez un moyen Turbot, le videz, & le lavez; faites cuire votre Turbot à l'eau, & au sel; votre Turbot étant cuit, faites blanchir du Persil

Perfil; pressez-le bien, & le hachez: étant bien haché, mettez-le dans une casserole avec un anchois haché, la moitié d'un citron coupé en petits dez, & l'assaisonnez de sel, poivre, un morceau de beurre, une petit pincée de farine, & une goûte d'eau: étant prêt à servir, tirez votre Turbôt égoutter, & liez votre sausse; dressez votre Turbôt dans son plat, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Turbôt aux fines herbes.

Prenez un moyen Turbôt, le vuidez, & le lavez; étant lavé, coupez les nageoires, & l'essuyez; ensuite, mettez dans une casserole un peu de ciboules, & persil, avec de fines herbes hachées, & un morceau de beurre; mettez-y votre Turbôt, & le laissez sur des cendres chaudes pour prendre du goût, & le tournez des deux côtez; ensuite, tirez-le, & le panez de mie de pain bien fine; assaisonné de sel, poivre, & le faites griller: quand votre Turbôt aura grillé d'un côté, tournez-le de l'autre; étant cuit, dressez-le dans son plat, & vous mettez une remoullade chaude dessous, ou bien une sausse à Robert, ou un jus à l'échalote.

Turbôt en filets, à la Ste. Menour.

Prenez un Turbôt, le vuidez, & le lavez bien proprement; ensuite, levez les filets le mieux que vous pourrez: prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre, & quelques tranches d'ognons, persil, basilic en branches; ensuite, vous y arrangez vos filets, & les cou-

Prenez de tranches d'ognons ; tranches de citrons ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes en branches ; mettez-y un couple de verres de vin blanc, & les mettez cuire tout doucement ; étant cuits, tirez-les, & les panez de mie de pain fines, & les arrangez dans une tourtière, & leur faites prendre couleur au four, ou bien faites-les griller ; étant grillés, servez-les dans leur plat, avec une petite remoullade dessous ; ou une sausse au beurre, ou bien avec une ravigotte. Vous trouverez la manière de les faire, au Chapitre des Sausses.

Turbôts marinés & frits.

Prenez de petits Turbôts, après les avoir vidés & lavés, vous en ôtez la tête, & les nageoires, & vous les coupez en morceaux, grands comme la main, & vous les mettez mariner dans du vinaigre ; assaisonnez de sel, poivre, ciboules, persil, basilic, thym, laurier, & les laissez mariner une heure ; étant marinés, faites-les égoutter, & les trempez dans la farine, & les faites frire ; étant frits, vous les dressez dans leur plat, & les garnissez de persil frit, & les servez pour Entrée ou hors d'œuvre ; on peut aussi servir des Turbôts frits pour rôts, en les faisant frire entiers.

Turbôt pour Entrée, en maigre.

Prenez un Turbôt, le videz, & le lavez ; ensuite, mettez-le dans une Turbotière, ou casserole ronde ; assaisonnez de sel, de poivre, d'une feuille de laurier, de persil, & un mor-
ceau

seau de beurre; faites bouillir une bouteille de vin de Champagne, ou vin blanc, & le vuidiez dans la Turbotière, & achevez de le motiller d'eau chaude; voyez que le Turbôt soit assez motillé, & le mettez cuire sur le fourneau: étant cuit, voyez qu'il soit d'un bon goût; & le laissez dans son court-bouillon pendant un couple d'heures, afin qu'il prenne du goût; ensuite, tirez-le de la Turbotière; & le laissez égoutter; dressez-le dans le plat que vous voulez le servir: jetez dessus un ragoût de laitances, de champignons, de truffes, de mousserons, & le servez chaudement. L'on trouvera la manière de faire le ragoût, au Chapitre des Ragoûts.

Turbôt aux Ecrevices, en maigre.

Faites cuire le Turbôt de la même manière qu'il est marqué ci-devant: étant cuit, tirez-le de la Turbotière, & le laissez égoutter, & le dressez dans le plat que vous voulez le servir; & y mettez dessus un ragoût de queues d'Ecrevices, de champignons, de truffes, de mousserons, cus d'artichaux, & pointes d'asperges; dans la saison; voyez que le coulis de ragoût soit un peu ample, & qu'il soit d'un bon goût; & le servez chaudement. L'on sert des Turbôts en maigre, avec toutes sortes de ragoûts maigres, comme ragoût d'huitres, ragoût de moules, ragoût de truffes, ragoût de mousserons, ragoût de champignons, & ragoût de morilles.

On trouvera la manière de les faire, aussi bien que celui d'écrevices, au Chapitre des Ragoûts. Il faut toujours faire cuire le Turbôt

74 LE CUISINIER

de la même manière qu'il est marqué ci-devant.

Turbôt en casserole.

Vuidez le Turbôt, le lavez, & l'essuyez; mettez du beurre dans un plat d'argent de la grandeur du Turbôt, & l'étendez par-tout; assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de muscade, de persil haché, quelques ciboules, une demi chopine de vin de Champagne, ou vin blanc: coupez la tête, la queue, & les nageoires du Turbôt, & le mettez dans le plat; assaisonnez-le dessus comme dessous, & l'arrosez de beurre fondu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four: étant cuit, & d'une belle couleur, tirez-le, & le dégraissez; nettoyez bien le bord du plat, & y mettez autour une saussé aux anchois, ou un peu de coulis d'écrevices, qui soit d'un bon goût, & les servez chaudement. On peut le servir sans saussé.

Turbôt à la saussé aux Anchois.

Vuidez un Turbôt, le lavez, & l'essuyez; ensuite mettez-le dans un Turbotière ou casserole ronde; faites fondre la quantité de sel qu'il faut dans de l'eau: étant fondu, passez la saumure dans un linge, & la vuidez dans la Turbotière, & le mettez cuire sur un fourneau: étant cuit, tirez-le, & le laissez dans son court-bouillon quelques tems pour prendre du goût; ensuite, tirez-le de la Turbotière, le laissez égoutter, & le dressez dans le plat que vous voulez le servir;

M O D E R N E. M

vir; faites une sausse blanche de cette manière: mettez du beurre frais dans une casserole la quantité qu'il en faut, avec une pincée de farine, un couple d'anchois hachez, un couple de ciboules entières, une ou deux tranches de citrons; assaisonnez de sel, de poivre, & d'un peu de muscade, & la mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre; on peut y mettre des capres, & anchois, si l'on veut; tournez la sausse sur un fourneau: étant liée à propos; voyez qu'elle soit d'un bon goût, ôtez-en les ciboules, & les tranches de citron, & mettez la sausse sur le Turbôt, & le servez chaudement. L'on se sert une autrefois, avec la même sausse, en y ajoutant la moitié de coque d'écrevisses: on peut servir les sausses dans des sauffires, & le Turbôt à sec.

Turbôt à la bechamelle.

Hachez du persil, & ciboules; prenez une casserole, & y mettez un bon morceau de beurre; mettez-y votre persil, & ciboules, avec quelques échalotes hachées; assaisonnez de sel, poivre concassé, & de muscade; mettez-y une petite pincée de farine: il faut avoir du Turbôt cuit au court-bouillon, & vous le levez par morceaux, & le mettez dans votre casserole, & y mettez un peu de crème, ou du lait, ou bien un peu d'eau, & le mettez sur le feu, & le remuez de tems en tems, pour qu'elle se lie; étant liée, observez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans le plat ou vous la voulez servir, & servez chaudement pour Entrée. Vous en pouvez faire de barbuës, & de saumons, de même com-
me

me celle-ci, vous les pouvez aussi mettre au four, en les panant de mie de pain, & les servir avec un jus de citron.

Turbôt à la Hollandoise.

Ayez un Turbôt, vuidez-le, & le lavez, & le ciselez jusqu'à l'arrête, de la distance d'un pouce de l'une à l'autre; mettez de l'eau dans une casserole ou chaudron, du sel, & le mettez sur le feu, & le faites bouillir, & le goûtez; en observant que le sel domine un peu, & y mettez votre Turbôt, & le laissez cuire. Etant cuit, dressez-le dans son plat, & le garnissez de persil, & le servez avec une sausse au persil, & une sausse à l'oseille dans des saussières. On peut servir des barbuës de même, plies, limandes, carlets, &c.




 CH A P I T R E V I I .

Des Macreuses.

Macreuse.

C'Est un oiseau de mer assez semblable au canard; néanmoins je le mets au nombre des poissons, & nous en usons en maigre, à cause qu'elle à le sang froid. Vous la pouvez mettre à la daube, tout commé un oison ou un canard; & étant cuite, servez-la sur une serviette blanche, garnie de persil. On en fait aussi une Entrée, comme beaucoup d'autres; ou bien on l'accorde de l'une des manières qui suivent. Pour que vos Macreuses cuisent comme il faut, mettez dans le corps une noix à la braise.

Macreuse.

Après l'avoir plumée & vidée, lardez-la de gros lardons d'Anguilles: faites-la cuire dans une marmite, à petit feu; assaisonnez de sel, poivre, des oignons, des clous, un bouquet de fines herbes, laurier, une demi bouteille de vin blanc, un couple de noix & beurre; étant cuite, tirez-la, & mettez une sausse dessus aux anchois, & aux câpres, ou une poivrade liée. Vous pouvez la faire cuire également à la broche, en ajoutant dans chaque Macreuse une noix. Votre
Ma-

78 LE CUISINIER

Macreuse étant cuite, tirez-en les noix, & la servez avec la sauce que vous jugerez à propos.

Macreuse en ragoût, au Marrons.

Ayant plumé, & nettoyé proprement votre Macreuse, videz-la, & la lavez; faites-la blanchir sur la braise; lardez-la d'anguilles, & la faites cuire comme l'autre ci-devant; ayez un ragoût de Marrons ou un ragoût fait avec les foies, champignons, morilles, mousserons, truffes; & votre Macreuse étant cuite, & dressée dans son plat, versez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous pouvez servir un ragoût d'huîtres, ou une sauce habée dessus.

Macreuse en heriot.

Vous la ferez cuire de même que ci-dessus, & vous ferez un ragoût de navets; vous les tournerez de quelle figure que vous voudrez: faites-les blanchir, étant blanchis, marquez-les dans votre casserole, & les mouillez de jus, bouillon de poissons, & de coulis, ou du jus où à cuit votre Macreuse. Votre Macreuse étant cuite, vous la couperez par morceaux, & les mettez dans vos navets. Dressez, & servez chaudement.

Macreuse farcie.

Après avoir plumé, & vidé votre Macreuse, trouvez-la proprement; puis, la farciez de son foie, que vous habez bien menu, avec truffes, champignons, un peu de beurre frais, allai-

assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, & anchois: mettez-la, ensuite, dans une casserole, & lui faites prendre couleur, & la poudrez de farine, & la mouillez de bouillon de pois, jus saigre, & un verre de vin blanc; mettez les champignons & truffes; assaisonnez le tout de sel, poivre, & un bouquet de fines herbes: faites cuire le tout bien à propos, & servez chaudement pour Entrées: observez de mettre toujours dans le corps de vos Macreuses, une noix, & de la retirer quand vos Macreuses sont cuites.

Autres Macreuses à la braise.

Vos Macreuses étant plumées, & vidées, prenez les foies avec un peu de champignons, un peu de persil, & ciboules hachées, & assaisonné de sel, de poivre, & de muscade; un morceau de beurre de la grosseur de deux œufs, & le tout bien haché ensemble, & en farcissez le corps de vos Macreuses, & les arrêtez par les deux bouts; faites les roussir dans une casserole, avec un peu de beurre; mettez-les dans une marmite, & les mouillez d'un bouillon, ou bien d'un jus d'ognon, & les videz dans votre marmite où sont vos Macreuses, & y mettez une chopine de vin blanc, & assaisonné de sel, de poivre, fines épices, fines herbes, oignons, carottes, panais, & citron verts: mettez-les cuire; faites un ragoût de laitances de cette manière. Ayez des petits champignons, épluchez; mettez un morceau de beurre gros comme deux noix dans une casserole, que vous mettez sur un fourneau, avec une pincée de farine, vous le faites roussir, & y passez vos champignons, les mouillez d'un peu de bouillon de poissons, & le faites

boüil-

80 LE CUISINIER

bouillir à petit feu : étant cuit, vous le dégraissez, & y mettez vos laitances de carpes, que vous avez fait blanchir à l'eau bouillante; & lorsqu'elles ont fait deux ou trois bouillons dans votre ragoût, achevez de les lier de coulis. Vos Macreuses étant cuites, tirez-les de votre marmite, & dressez-les dans un plat: voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, jetez-le par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée. Les mêmes Macreuses cuites à la braise, se servent avec un ragoût d'huitres, ou bien avec un ragoût d'écrevisses, ou bien avec un ragoût de chicorée ou de celeri. L'on trouvera la manière de faire ces ragoûts, au Chapitre des Ragoûts.

Macreuse rôtie.

Après l'avoir plumée, & vidée, faites-la cuire à la broche, & vous l'arrosez en cuisant de sel, poivre, beurre, & vin blanc : étant cuites, on y fait une sausse avec le foie, que l'on hache bien menu, & on le met dans le dégoût, avec sel, poivre, muscade, rocamboles, échalotes hachées, jus d'orange, & un verre de vin blanc. La Macreuse étant cuite, ciselez-la, & l'écrasez, & mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement. N'oubliez pas de mettre une noix dedans chaque Macreuse, & de les tirer quand les Macreuses seront cuites : cette noix à la qualité de les rendre tendres, & en sont plutôt cuites.



CHA.

CAPITRE VIII.

Des Moruës.

Moruës.

C'Est un poisson de mer, qu'on nous apporte tout salé de Terre-neuve, ou du Chapeau-rouge; c'est un bon aliment, & pour ainsi dire, le bœuf des jours maigres. Il y en a aussi de fraîche; mais qui est beaucoup meilleure, & plus estimée. L'aissant à part les manières communes de manger la Moruë, soit fraîche ou salée, qui sont assez connues d'un chacun; on ne s'arrêtera ici, qu'à ce qui peut les reveler, & les enrichir, tel qu'on va voir par ce qui suit.

Moruë en ragoût.

Ecaillez vôtre Moruë, & la faites cuire avec de l'eau, & vinaigre, citron verds, laurier, sel, & poivre; faites la sausse avec du beurre roux, farine frite, huitres, câpres, & poivre blanc en fervant.

Queuë de Moruë en casserole, & autrement.

Prenez une belle queuë de Moruë, & l'ayant écaillée, détachez-en la peau, la faisant descendre en bas. Enlevez des filets de vôtre Moruë, & remplissez-en les creux d'une bonne farce de

poisson, faites avec chair de carpes, & d'anguilles, assaisonnée de sel, poivre, champignons, fines herbes, le tout bien haché avec beurre, & mie de pain cuite dans de la crème. Remettez, ensuite, la peau par-dessus, pour recouvrir la queue de Morue, & l'ayant panée proprement, faites-la cuire au four dans une tourtière, ou plat d'argent, & qu'elle soit d'une belle couleur, & servez-la chaudement pour Entrée; ou bien vous la servez avec un ragoût de champignons, morilles, & truffes que vous aurez passés à la casserole, avec bon beurre, & bon assaisonnement; mettez votre ragoût au fond de votre plat, & la queue de Morue par-dessus, & la servez pour Entrée. Vous pouvez la servir avec une saussé hachée, ou avec une saussé aux capres & anchois; quand on la veut frire, il faut la faire cuire dans l'eau chaude sans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entière, & après qu'on l'a laissée égoutter, on la farine, & on la frit dans du beurre raffiné. Servez-la avec un jus d'orange, & poivre concassé.

Morue frite, d'une autre manière.

Prenez une queue de Morue bien dessalée, laissez-la entière, ou coupez-la par filets; essuyez-la bien, & farinez-la: faites-la frire avec du beurre raffiné, & qu'elle prenne une belle couleur, & la servez sèche, garnie de persil frit. La Morue fraîche ou cabillau, se fait de même en la marinant.

Morue à la saussé Robert.

Votre Morue étant frite, comme il est marqué ci-devant, vous faites une saussé à Robert. Voici

Voici la manière comme on la fait. Prenez des oignons, & coupez-les en dez, ou en tranches; passez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre; étant colorés, poudrez-les d'un peu de farine, & mouillez-les d'un bouillon de poisson, ou jus maigre; les laissez-mitonner à petit feu: étant cuits, mettez votre queue de Moruë frite, ou vos filets, mitonner dans la sauce Robert; lorsque vous êtes prêt à servir, voyez que votre ragoût soit d'un bon goût; si elle n'étoit pas assez liée, mettez-y un peu de coulis; mettez-y un peu de moutarde, & un peu de vinaigre: dressez votre queue de Moruë ou vos filets dans un plat, & videz votre sauce Robert par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. L'on peut la servir sans la faire mitonner dans la sauce; pour cet effet, votre sauce étant finie, vous la mettez au fond d'un plat, & arrangez les filets par-dessus; & la servez chaudement pour Entrée, ou hors-d'œuvres. L'on sert ces queues de Moruës, & ces filets frits, avec un ragoût de concombre de même que celui-ci; au lieu de mouiller de jus, vous le mouillez de bouillon de poisson, la chicorée la même chose.

Queue de Moruë en Surprise.

Prenez la chair d'une Carpes, & celle d'une anguille, avec un peu de persil, & un peu de ciboule, quelques champignons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, un peu de pain cuit dans de la crème ou du lait, des jaunes d'œufs crus, le tout bien haché ensemble, avec du beurre frais, selon la quantité qu'il y a de chair. Faites cuire

84 LE CUISINIER

une queue de Moruë, c'est-à-dire, de Cabillau, tirez-en les filets; gardez l'arrête, & le bout de la queue qui y tient: faites un ragoût de champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un morceau de beurre, & de farine, & le mouillez de jus: vous le laissez mitonner, & le dégraissez bien: mettez-y quelques laitances de carpes, & vos filets de Moruë, & achevez de le lier d'un coulis d'écrevices, ou d'autres. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & mettez-le en un endroit pour qu'il refroidisse: Mettez votre arrête de Moruë, & laissez-y tenir le bout de la queue dans un plat d'argent ou tourtière; formez-en une queue de Moruë avec votre farce; faites-y un bord autour, de la hauteur de trois doigts, & y mettez votre ragoût dedans, & la couvrez de la même farce; & avec un œuf batu: vous y tremperez un couteau pour arranger votre farce, pour la rendre bien unie; faites fondre un morceau de beurre frais, & mettez-le par-dessus, & la panez de mie de pain bien fine, & la faites cuire au four au sous un couvercle de tourtière, & qu'elle soit de belle couleur, & la servez chaudement pour Entrée. Il faut remarquer, que lorsque vous la mettez cuire dans une tourtière, il faut mettre par-dessous des petites tranches de pain bien minces, ou une petite abaisse de pâte, afin de l'empêcher de s'attacher, pour qu'elle se glisse mieux dans un plat pour la servir.

Moruë à la Sainte Meitoux.

Faites cuire un couple de queues de Moruës dans l'eau bouillante; étant cuites, ôtez-en les filets,

filets, & laissez-les le plus grands que vous pourrez : faites une saussé avec du beurre frais, une pincée de farine, du persil haché, quelques truffes, champignons hachez, quelques câpres, poivres, & muscade, & de la crème douce, & mettez vos filets de Moruë dedans, & les faites mitonner à petit feu sur un fourneau. Voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ne soit pas trop salée, & la laissez refroidir; mettez un hachis de carpes au fond d'un plat. Vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Carpes; garnissez le tour de votre plat de vos filets de Moruë, & qu'ils ne couvrent point le hachis qui est dans le milieu, & le panez partout d'une mie de pain bien fine, & le mettez au four qu'il prenne une belle couleur, & le servez chaudement pour Entrée, où pour hors d'œuvre.

Moruë à l'Italienne.

Ayez de la Moruë blanche bien désalée, & écaillée; faites-la cuire à grand eau, un bottillon suffit; prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, de la ciboule hachée, du persil, de l'ail & fines herbes; tirez votre Moruë de l'eau, & la mettez dans cette casserole dessus votre beurre; mettez-y un verre de bonne huile, une pincée de poivre concassé, le jus d'une orange; mettez votre Moruë sur le feu, & remuez-la toujours afin qu'elle se lie: étant liée, & de bon goût, dressez-la dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement pour Entrée.

Moruë sèche.

Prenez de la Moruë sèche, & la coupez par morceaux, & la faites tremper du soir au lendemain; faites-la cuire à grande eau: prenez une casserole, & y mettez un bon morceau de beurre, de la ciboule, persil haché, poivre concassé: tirez votre Moruë de l'eau, & la mettez sur cet appareil, & y mettez des oignons cuits dans la braïse; mettez votre Moruë sur le feu, & remuez toujours jusqu'à ce qu'elle se lie; étant liée, & de bon goût, dressez-la dans son plat, & servez chaudement pour Entrée.

Moruë à la Prouençale.

Faites cuire votre Moruë comme celle ci-devant; prenez une casserole; mettez-y un verre de bonne huile, du persil, de la ciboule hachée, un demi verre de vin blanc, deux gouffes d'ail, un couple de jus de citron, un peu de mie de pain; prenez votre Moruë, & la mettez par petits morceaux dans votre appareil; mettez-la sur le feu: goûtez votre Moruë, & lui donnez du goût; ensuite, dressez-la dans son plat, & servez-la chaudement pour Entrée.

Moruë à la Hollandoise.

Prenez de la Moruë qui soit bien dessalée, & bien écaillée, la plus blanche que vous pourrez trouver; faites cuire de petites carotes à l'eau: vos carotes étant cuites, vous jetez votre Moruë coupez en filets ou en grandes pièces, dans cette même eau: votre Moruë étant cuite, vous la dres-

sez

sez dans son plat, & entre chaque pièce de Moruë, deux ou trois petites carottes, & tout autour; il faut avoir du persil layé & haché, tout prêt, & des œufs durs hachés; si l'on veut: on met par-dessus la Moruë en servant. Mettez dans une sautière une sausse au persil, & dans une autre, une sausse blanche, avec de la moutarde, & servez chaudement pour Entrée.

Moruë à l'Angloise.

Prenez de la Moruë bien dessalée, que vous écaillez, & faites cuire à l'eau; ensuite, vous faites durcir des œufs: vos œufs étant durs, pelez-les & les hachez bien menus, & mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de sel, & poivre; ensuite, mettez-y vos œufs hachés; mettez la casserole sur le feu, & liez la sausse: votre sausse étant liée, tirez votre Moruë égoutter, dressez-la, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.



CHAPITRE IX.

Des Perches.

Perches à l'Armenienne.

Prenez des Perches la quantité que vous jugerez à propos; écaillez-les, & les vuidez & lavez proprement: fendez-les par le ventre jusqu'à la queue; mais que les deux morceaux se tiennent ensemble. Mettez dans une casserole sur le feu, du beurre, avec du persil, & ciboules hachées: le beurre étant fondu, mettez-y vos Perches, & les assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, fines épices; & leur laissez prendre goût: ensuite, les panez de mie de pain bien fine, & les mettez griller doucement; étant grillées, & prêt à servir, faites une sausse avec un morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, un peu d'eau, un peu de câpres, des anchois, & un peu de muscade; mettez-les dans une casserole sur le feu; liez la sausse; étant liée, & les poissons cuits, dressez la sausse dans le plat, & vos Arméniens par-dessus, servez-les chaudement pour Entrée.

Perches à la Hollandoise, sausse aux Oeufs.

Écaillez-les, vuidez-les, & les lavez bien proprement; mettez de l'eau au feu, & quand elle

elle bouill, mettez-y du sel; ensuite, goûtez-le, & il faut que le sel domine: mettez-y vos Perches. Pour faire la sausse, prenez deux ou trois jaunes d'Oeufs crus, un peu de muscade déliée dans du vinaigre, un peu d'eau; ajoutez-y un bon morceau de beurre; & un peu de fleur de muscade (la quantité du vinaigre doit être selon sa qualité) mettez-là sur le feu, afin qu'elle se lie; prenez garde qu'elle ne tourne; étant liée, & de bon goût, tirez vos Perches, & les laissez égoûter: étant prêt à servir, dressez-les dans leur plat, & vôtre sausse par-dessus; servez-les chaudement pour Entrée.

Perches d'une autre façon.

Vuidez-les, & les lavez; mettez-les dans une casserole avec des tranches d'ognons, persil, basilic, thin, laurier, sel, & un peu de vinaigre: achevez de les couvrir d'eau, & les mettez cuire; étant cuits, tirez-les, & les écaillez: ensuite, remettez les nageoires, & les dressez dans leur plat, avec une sausse blanche; & un peu piquante par-dessus.

Perches grillées.

Écaillez-les, vuidez-les, & les lavez; essuyez-les, & les mettez dans une casserole avec un oignon ou ciboule hachée, persil haché, fines herbes, & un morceau de beurre. Ensuite, mettez-les sur des cendres chaudes pour prendre goût, & les faites griller; étant grillées d'un côté, tournez-les de l'autre; & étant cuits, & prêt à servir, tenez une sausse toute prête, comme il est marqué ci-dessus; dressez-les dans leur

plat. Mettez dans une casserole un morceau de beurre poudré de farine, avec un peu d'eau, & un filet de vinaigre: liez la sausse; étant liée, mettez-y un anchois haché, une pincée de câpres; que votre sausse soit de bon goût, & la mettez sur vos Perches, & les servez chaudement pour Entrée.

Ombakeerde Armenian.

Sont des Perches pesant une livre ou environ: écaillez-les, fendez-les, & les assaisonnez de fleurs de noix de muscade, sel, biscuit pilé, tranches de citron, & lit de beurre. Renversez le dehors en dedans; ficellez-les, & les grillez jusqu'à leur cuisson: desicellez-les, servez-les ouverts avec beurre fondu, & jus de citron.

Perches, apellés Doopuis.

Sont des Perches, dont trois pesent ordinairement deux livres: écaillez-les, & faites trois incisions de chaque côté, jusqu'à l'arrête en glissant, & qui étant cuits, à l'eau, & au sel, à proportion de leur grosseur, & égoûtés, l'on les sert avec une sausse blanché, & racine de meredis rapée, ou bien une sausse maigre. Vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Sausses maigres.

Le Pietersely Baars.

Sont de grosses Perches, qui sont ciselées des deux côtes, jusqu'à sur l'arrête, & bouillies comme ceux ci-dessus. L'on les sert avec une sausse de persil haché bien menu, & bouilli, mêlée

lée de bon beurre frais; la fausse doit être bien liée, & le persil vert. Cette même fausse sert pour les Schelvis, & Molenaar.

Autres Perches, à la Françoisse.

Prenez des Perches grosses ou petites; videz-les, & les lavez: mettez-les dans une casserole, assaisonnez-les de sel, poivre, cloux de girofle, ognons coupez en tranches, persil en branches, laurier, & vinaigre; mettez-y, ensuite, de l'eau, faites qu'elles y nagent, & les faites cuire; étant cuites, tirez-les, & les écaillez: mettez-les dans un plat ou autre vaisseau, & mettez leur eau par-dessus, après l'avoir passé par le tamis: tenez-les chaudement. Quand vous êtes prêt à servir, faites-les égoutter, mettez-les dans leur plat avec une fausse blanche aux anchois, & câpres. Une autrefois, vous pouvez les servir avec un coulis d'écrevices; vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis.

Water-Vis.

Sont des Perches de différentes grosseurs, quelques unes grosses comme le doigt, & plus ou moins: écaillez-les, & en les écaillant, glissez un couteau, depuis les oreilles, jusqu'au long du corps, & les mettez d'abord dans l'eau sans les vider: ensuite, prenez de petits brochets, écaillez-les, videz-les, & les ouvrez en deux, depuis les oreilles jusqu'à la queue, dont vous remettrez les deux bouts dans la gueule du brochet, représentant la figure d'un dauphin: prenez-en autant qu'il vous faudra pour faire votre

vôtre plat. Des petites plies, limandes, chevrettes, & écrevices peuvent se servir pour le même sujet : ensuite, vous retirerez votre poisson de l'eau, & le mettrez dans de l'eau fraîche, avec une poignée de sel. Quand vous êtes prêt à servir, mettez une marmite sur le feu, ou casserole, avec de l'eau; quand elle bouillira, mettez-y un bouquet de persil, une douzaine ou deux de racines de persil, qui soient fendues par les deux bouts, en quatre ou en six; vos racines étant cuites, tirez-les, & mettez dans leur eau trois ou quatre poignées de sel, plus ou moins, selon la quantité de vos poissons, & un demi verre de vinaigre. Quand l'eau bouillira, goûtez-la; observez que le sel y domine: alors, mettez-y votre poisson; faites-lui faire quelques bouillons, jusques à ce qu'il soit cuit: ensuite, vous l'ôterez de dessus le feu, & y remettrez vos racines, & le bouquet; & dans le même instant, il faut dresser votre poisson dans son plat, mettant par-dessus votre bouquet, & les racines de persil parcemées, avec autant de leur eau que le poisson y nage, & doit être servi sur le champ pour relever les Potages. Vous pouvez faire cuire vos racines dans une petite marmite avec de l'eau; & quand elles seront cuites, mettez-les dessus votre poisson, comme ci-devant.

Schelus.

Écaillez, vuidez-les, & les lavez bien proprement, gardez-en les foies. Mettez de l'eau sur le feu à bouillir, la quantité qu'il faut pour cuire votre poisson; quand elle bouillira, mettez-y du sel, & puis votre poisson avec les foies, &

& les laissez cuire. Mettez dans une petite casserole du persil épluché, lavé, & haché bien menu; mettez-y un peu d'eau, & laissez bouillir votre persil à sec. Etant prêt à servir, tirez vos Schelvis à égoûter, dressez les dans leur plat. Votre persil étant à sec, tirez-le du feu, & y mettez un bon morceau de beurre, tournant toujours jusques à ce que la sausse soit liée, comme une sausse blanche, & la mettez sur vos Schelvis, ou dans une saussière. Servez-les chaudement pour Entrée.

Schelvis grillés.

Ecaillez-les, videz-les, & les lavez bien proprement, essuyez-les, & les faites égoûter; faites fondre du beurre dans une casserole; étant fondu, mettez-y vos Schelvis, faites-les bien tremper dans le beurre, poudrez-les; & les mettez sur le gril; étant grillées, & prêt à servir, faites une sausse blanche un peu piquante; avec des câpres, un anchois haché, & un peu de poivre concassé, & la liez; étant liée, versez-là sur votre Schelvis, & les servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous les ciselerez, & poudrez de sel, & de poivre, & les mettrez dans une tourtière, ou plat d'argent; vous les arroserez d'une sausse blanche, assaisonnez de persil, & ciboules hachées, & panerez de mie de pain, & les ferez cuire au four; étant cuits, vous les servirez chaudement, avec une sausse autour: vous pouvez faire des Merlans & autres Poissons de même.





CHAPITRE X.

Des Merlans , Eperlans , & Maqueraux.

Merlans frits.

Prenez des Merlans , les écaillez , vuidiez & lavez ; étant lavez , essuyez-les bien , les poudrez de farine , & les faites frire , & que vôtres friture soit bien chaude ; étant frits , dressez-les dans leur plat que vous voulez servir , avec une serviette dessous , & servez chaudement pour un plat de rôt.

Merlans grilliés.

Vos Merlans étant écaillez , vuidés & lavés , essuyez-les bien , & les mettez dans un plat avec du sel , poivre ; faites fondre du beurre , & le mettez dessus , & les tournez pour leur faire prendre du goût ; ensuite , mettez-les sur le gril , & les faites griller ; étant grillés , vous les servirez avec une saussé aux anchois , comme ceci ; mettez un morceau de beurre dans une casserole , avec une pincée de farine , du sel , du poivre , de la muscade rapée , un filet de vinaigre , un couple d'anchois hachez , une ciboule entière , & de l'eau ou du jus ; mettez
vôtre

vôtre casserole dessus le fourneau ; & liez votre sausse ; étant liée ; dressez vos Merlans dans votre plat que vous voulez servir , & mettez votre sausse par-dessus vos Merlans , & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois , vous les pouvez paner , & les faire griller de même , en mettant dans la sausse un peu de moutarde , ou bien des racines meredis rapées , qui veut dire peypervorte , ou racines de raiforts.

Merlans, d'une autre façon.

Vos Merlans étant netoyez comme les autres ci-devant , mettez-les cuire dans l'eau , assaisonné de sel , & vous ferez une sausse comme ceci ; prenez une pincée d'estragon , une de beaume & une de persil : étant épluchez & lavez , faites blanchir le tout ; étant blanchis , mettez-le dans l'eau froide ; ensuite , pressez bien le tout , & le hachez bien fin : mettez-le dans une casserole ; avec un morceau de beurre , la moitié d'un citron coupé en petits-dé , & trois ou quatre jaunes d'œufs crus , une pincée de fleur de muscade , du sel , du poivre , un filet de vinaigre ; & votre poisson étant cuit , tirez-le égoutter , & mettez votre sausse sur le feu ; & la remuez avec une cuillère de bois ; & prenez garde que la sausse ne tourne ; étant liée ; dressez vos Merlans dans le plat que vous voulez servir , & mettez votre sausse par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Eperlans frits.

Prenez des Eperlans , les écaillez , vuides & lavez ; étant lavez , laissez-les égoutter ; ensuite ,
pou-

poudrez-les de farine , & les faites frire à grande friture , & bien chaudes ; étant frits d'une belle couleur , poudrez-les d'un peu de sel menu ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir , & dressez vos Eperlans dessus , & les garnissez de persil frit , & les servez pour un plat de rôti. Une autrefois , vous les panerez , & les ferez frire de même , en les trempant dans de l'œuf.

Eperlans à la Provençale.

Vos Eperlans étant bien netoyez , & lavés , faites-les égoûter ; prenez une pincée de fenouil bien haché , & le faites piler dans un mortier , avec deux ou trois gousses d'ail : étant bien pilé , mettez - y un verre de vin blanc , & du verjus , ou bien le jus de deux citrons ; mettez le tout dans une casserole , avec un bon verre d'huile , & trois à quatre jaunes d'œufs ; assaisonnez de sel , poivre , muscade ; poudrez vos Eperlans de farine , & les faites frire à grande friture , & bien chaudes , que vos Eperlans soient secs , sans qu'ils soient pourtant brûlez ; étant frits , mettez votre sausse sur le feu , & la tournez avec une cuillère de bois , & prenez garde qu'elle ne tourne ; votre sausse étant liée , mettez vos Eperlans dedans , en sortant de la friture , & il faut que votre sausse soit aussi toute prête , & les tournez quelques tours , & les servez sur le champ tout bouillants. Vous pouvez faire des goujons dans le même goût ; comme aussi toutes sortes de poissons coupez en filets , & des huitres , après qu'elles sont frites.

Eper-

98 LE CUISINIER

proprement que vous pourrez. Cela se sert froid pour Entremêts. Vous pouvez servir dans ce même goût, des truites, des vives, des soles, des goujons, & autres poissons.

Maqueraux à l'Angloise, aux Ecrevices.

Faites griller des Maqueraux, étant grillez, arrangez-les dans un plat, & les ouvrez; ayez un coulis d'Ecrevices tout prêt, qui soit bien rouge; prenez les queueës d'Ecrevices, & les hachez, & les assaisonnez d'un peu de sel, poivre, fines herbes, un morceau de bon beurre; mettez-y un peu de coulis d'Ecrevices, & mêlez bien le tout ensemble avec des œufs d'Ecrevices, si vous en avez; remplissez-en le corps de vos Maqueraux, & les refermez. Entre chaque Maqueraux, vous mettez un peu de cet assaisonnement, & dessous. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, & un peu de farine, & un peu d'eau ou de jus, & liez votre sauce; étant liée, mettez-y votre coulis d'Ecrevices, & observez qu'il soit d'une belle couleur, & de bon goût, & en mettez un peu par-dessus vos Maqueraux, & les mettez au four l'espace d'une demi-heure. Etant cuits, égouttez-en le beurre qui sera devenu en huile, & remettez vos Ecrevices par-dessus, ou bien votre coulis naturel d'Ecrevices, & un de citron, & servez chaudement. Vous pouvez les servir aussi, en y mettant la sauce aux Ecrevices dans le corps, & les refermez, & les arrosez de la même sauce ci-dessus, & les servir de même. Vous pouvez mettre toutes sortes de bon poissons de même.

Ma-

*Maqueraux grillés, à la sausse au pauvre
homme*

Prenez des Maqueraux, les vuidez & les lavez, & les mettez égoûter; ensuite, mettez-les dans un plat avec du sel, & du poivre fin, & fendu par-dessus le dos auparavant: faites fondre du bon beurre que vous mettez par-dessus, & ayez soin de les tourner pour qu'ils prennent du goût; ensuite, faites-les griller de tous les deux côtés en les tournant: étant grillés, tirez-les, & les mettez dans un plat, & les ouvrez par-dessus le dos, & mettez du beurre par-dedans, tout du long, & l'assaisonnez de sel, de poivre, persil, & ciboules hachées; ensuite, refermez vos Maqueraux, & mettez-les sur des cendres chaudes, & ayez soin de les retourner de tems en tems, afin que le beurre se fonde & prenne du goût, de là, vous-y mettez un demi verre d'eau; ensuite, dressez-les dans leur plat, & ouvrez-les en deux, & mettez leur sausse par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

Autres Maqueraux, à la sausse rousse.

Vôtre Maquerau étant vidé, lavé, & nettoyé, & assaisonné comme l'autre ci-devant, faites-le griller, mettez un bon morceau de beurre dans une casserole: étant roux, mettez une bonne poignée de persil; & votre persil étant frit, tirez-le; & votre Maquerau étant grillé, dressez-le dans son plat, & vous l'ouvrirez en deux, & ôterez l'arrête, que vous ferez griller, & l'assaisonnez de sel, de poivre concassé, un filet de vinaigre, & y mettez votre beurre roux par-

100 L É C U S I N I È R

par-dessus, en prenant garde de ne pas mettre le fond de la casserole; ensuite, votre persil par-dessus, & vos arrêtes, & servez chaudement pour Entrée.

Autres Maquereaux, au fenouil & grozeilles, dans la saison.

Vos Maquereaux étant lavés, vidés, & fendus sur le dos, mettez-les dans un plat avec du sel, du poivre, & du beurre fondu, & les tournez pour qu'ils prennent du goût, vous mettez du fenouil sur le grill; & ensuite, vos Maquereaux étant grillés d'un côté, vous mettez du fenouil par-dessus, & les faites griller de l'autre: mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, une bonne pincée de fenouil hachée, & Passaisonné de sel, de poivre, & de muscade, une pincée de farine pour lier la sauce, avec un filet de vinaigre, un peu d'eau; mettez votre sauce sur le feu, & liez-la; votre sauce étant liée, mettez-y des grozeilles blanches; & vos Maquereaux étant cuits, dressez-les dans leur plat, & les ouvrez par le dos, que votre sauce soit d'un bon goût & la mettez dessus, & servez-la chaudement pour Entrée. Vous pouvez les servir aussi, avec une sauce blanche.

Autres Maquereaux, à l'Angloise.

Vos Maquereaux étant vidés, & lavés comme ci-devant, faites-les cuire à l'eau & au sel; & étant cuits, mettez-y une sauce au fenouil & au grozeilles, comme ci-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez aussi les servir, avec une sauce blanche naturelle. *Ma-*

Maqueraux en gras.

Lavez vos Maqueraux, vuidez-les, laissant les laitances, & les piquez de petit lard. Garnissez une tourtière de bardes de lard, tranches d'ognons, citron, & basilic; assaisonnez de sel, poivre, & y mettez vos Maqueraux, les assaisonnant, & les couvrant des mêmes choses que dessus. Faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière. Etant cuits, mettez une sausse à l'italienne ou essence dans le plat que vous voulez servir, & vos Maqueraux par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous mettez dans une casserole quelques tranches de veau, de jambon, & d'ognons, que vous mouillerez de bouillon, & que vous ferez cuire. Etant cuits, vous passerez le bouillon dans une casserole, & vous le remettrez sur le feu pour le faire réduire en caramel, & vous y mettez vos Maqueraux, pour qu'ils se glacent, & les servirez de même. Une autrefois, vous les pouvez faire cuire dans votre glace: on les peut aussi farcir dans le corps si on veut.





CHAPITRE XI.

Des Barbuës , Plies & Limandes.

Filets de Barbuë , piquez.

Prenez une Barbuë , habillez-là , & vuidez-là ; ensuite, levez-en des filets , & les faites piquer de petit lard ; étant piqué , mettez dans une casserole une bouteille de vin blanc , assaisonné de sel , persil , ciboules , tranches de citron , fines herbes , quelques cloux ; ensuite , vous faites une glace de quelques morceaux de veau , & quelques tranches de jambon , un oignon coupé en quatre , & le mouillez de bouillon ; ensuite , mettez-le bouillir ; votre veau étant cuit , passez un moment vos Filets dans ce bouillon , & le tirez égoûter ; ensuite , passez le bouillon dans une casserole , & le laissez réduire jusqu'à ce qu'il soit en caramel , & y mettez vos Filets , le lard dans le caramel ; & le mettez sur des cendres chaudes , pour qu'il se glace tout doucement : vos Filets étant glacés comme il faut , & prêt à servir , mettez une ravigotte dans le plat , & vos fricandeaux de Barbuë dessus , & servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la ravigotte , au Chapitre des Sausses en ravigotte.

Autre Barbuë, en gras.

Prenez une Barbuë, habillez-la, videz-la, lavez-la, & la faites égoûter; ensuite, mettez dans une casserole ronde des bardes de lard, quelques tranches d'ognons, du basilic, feuilles de laurier; mettez-y votre Barbuë, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous citron en tranches, & couvrez-la de bardes de lard, & mettez-y une bouteille de vin blanc, & d'eau; faites-la cuire: étant cuite, tirez-la égoûter, & la dressez dans son plat, & mettez dessus une essence de jambon, où bien une fausse à l'Italienne, vous la trouverez au Chapitre des Coulis & Sausses, & servez chaudement pour Entrée.

Barbuë aux Ecrevices, en gras.

Prenez une Barbuë, & la faites cuire tout doucement comme ci-dessus; étant cuite, tirez-la égoûter, & la dressez dans le plat que vous voulez servir, & mettez un coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de faire ce coulis, au Chapitre de Coulis gras.

Barbuë à l'Italienne.

Prenez une moyenne Barbuë, la videz, la lavez, & la faites égoûter; prenez une grande tourtière, & y mettez des bardes de lard, tranches d'ognons, basilic, laurier, citron coupé en tranches; mettez-y votre Barbuë, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines épices, jus de citron, & tranches de citron: couvrez-la de quelques bardes de lard, & la faites cuire

au four; hachez une douzaine d'échalotes & champignons; mettez-les dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, du jus, un peu d'essence; mettez la sausse chauffer, & y mettant deux cuillerées à bouche de bonne huile, le jus de deux citrons, un peu de sel, poivre concassé: votre Barbuë étant cuite, tirez-la égoutter, & la dressez dans son plat, & mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Barbuë piquée.

Prenez une Barbuë de la grandeur du plat que vous voulez servir; vuidez-la, & la faites laver; coupez les nageoires, & la faites piquer de petit lard: étant piquée, garnissez un plat d'argent, ou une tourtière de bardes de lard, & y mettez pour assaisonnement, quelques tranches d'ognon, quelques tranches de citron, une branche de basilic; ensuite, mettez-y votre Barbuë & du sel menu par-dessus; ensuite, couvrez-la de bardes de lard, & la mettez cuire au four: étant cuite, tirez-la, & la dégraissez bien; mettez-la dans son plat proprement, & un coulis à l'Italienne dessous, ou une ravigotte, & servez chaudement pour Entrée.

Barbuë grillée, à l'Italienne, en maigre.

Prenez une Barbuë selon la grandeur de votre plat, & la faites vuidier & laver; étant lavée, essuyez-la, & coupez les nageoires; poudre-là de sel, poivte dessus & dessous; mettez-la dans un plat avec un couple de verre de bonne huile, & le jus d'un couple de citrons, & de

de feuilles de laurier : arrangez vos feuilles de laurier sur le gril, & y mettez votre Barbuë, & la faites griller en l'arrofant de cette marinade : étant cuite d'un côté, tournez-la de l'autre, en achevant de l'arrofer de cette même marinade : étant cuite, prenez des échalotes, les épluchez, & les hachez ; mettez-les dans une casserole avec de jus de deux ou trois citrons, & un peu d'huile, du sel, poivre concassé ; dressez votre Barbuë sur son plat, & mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrées. On peut servir un morceau de Barbuë également qu'une Barbuë entière, & on la peut servir également un jour maigre, comme un jour gras, parcequ'elle ne se fait pas autrement à l'Italienne grillée.

Autre Barbuë, à la sausse à l'Italienne.

Faites cuire votre Barbuë au court-boüillon ; étant cuite, tirez-la égoûter, & la dressez dans son plat, & mettez une sausse à l'Italienne dessus. Vous trouverez la manière de la faire, aux Chapitres des sausses & Coulis.

Autre Barbuë.

Prenez une Barbuë selon la grandeur de votre plat, la videz, & la lavez ; ensuite, faites-la cuire à l'eau & au sel : prenez une pincée de baume, une pincée d'estragon, & le faites blanchir ; étant blanchis, mettez-le dans l'eau froide, & le pressez ; ensuite, hachez-le bien fin ; mettez-le dans une casserole avec trois ou quatre jaunes d'œufs, un demi verre d'huile, un demi verre de vin blanc, le jus d'un citron, un

peu de sel, un morceau de beurre, un anchois haché : & un peu de muscade : tirez votre Barbuë de l'eau, & liez votre sausse : votre Barbuë étant égoûtée, dressez-là dans son plat, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Barbuë, à la sausse au Persil.

Prenez une moyenne Barbuë, la vuidez & la lavez ; faites cuire votre Barbuë à l'eau & au sel : votre Barbuë étant cuite, faites blanchir du Persil, pressez-le bien & le hachez ; étant haché, mettez-le dans une casserole avec un anchois haché ; la moitié d'un citron coupez en petits dez, & l'assaisonné de sel, poivre, un morceau de beurre, une petite pincée de farine, & une goûte d'eau ; étant prêt à servir, tirez votre Barbuë égoûter, & liez votre sausse ; dressez votre Barbuë dans son plat, & votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Barbuë aux fines herbes.

Prenez une moyenne Barbuë, la vuidez & la lavez ; étant lavée, coupez les nageoires, & l'essuyez ; mettez dans une casserole, un peu de ciboule, persil, & des fines herbes hachées, assaisonnez de sel, poivre, & un morceau de beurre, & y mettez votre Barbuë, & la laissez sur des cendres chaudes à prendre du goût, & la tournez des deux côtes ; ensuite, tirez-la & la panez de mie de pain bien fine, & la faites griller ; & quand votre Barbuë sera grillée d'un côté, tournez-là de l'autre ; étant cuite, dressez-là dans son plat, & vous mettrez une

remoullade chaude deffous , ou bien une fausse à Robert, ou bien un jus à l'échalotes.

Barbuë en filets , à la Ste. Menoux.

Prenez une Barbuë , la vuidez & la lavez bien proprement ; ensuite, levez les filets aussi proprement que vous pourrez ; prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre ; & quelques tranches d'ognon, du persil, basilic en branches ; ensuite, vous y arrangerez vos filets, & les couvrirez de tranches d'ognon, tranches de citron ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes en branches, & y mettez un couple de verre de vin blanc, & les mettez cuire tout doucement : étant cuites, tirez-les, & les panez de mie de pain fines, & les arrangez dans une tourtière, & les faites prendre couleur au four, ou bien faites-les griller ; ensuite, étant grillées, servez-les dans leur plat, avec une petite remoullade deffous, ou une fausse au beurre, ou bien avec une ravigotte, & servez chaudement pour petite Entrée, ou hors d'œuvre.

Barbuës marinées, & frites.

Ayez de petites Barbuës, après les avoir vuïdées & lavées, vous en ôtez la tête & les nageoires ; ensuite, vous les coupez en filets, & vous les mettez mariner dans du vinaigre ; assaisonnez de sel, poivre, ciboules, persil, basilic, thin, laurier, tranches de citron, & les laissez mariner une heure ; étant marinées, tirez-les égôûter, & les trempez dans la farinees, & les faites frire ; étant frites, vous les dressez dans leur plat, & les garnissez de persil frit, & les ser-

servez pour petite Entrée, ou hors d'œuvre; on peut aussi servir des Barbuës fines, pour rôti, en les faisant frire entières.

Barbuë au court-bouillon.

Vuidez la Barbuë, & la lavez; mettez-la dans une poissonnière, ou casserole ronde; mettez-y du sel la quantité qu'il vous faut, dans une casserole, avec de l'eau, & la remuez de tems en tems, jusqu'à ce qu'il soit fondu, & la laissez reposer; ensuite, passez l'eau dans un linge, & la mettez dessus votre Barbuë, & un morceau de beurre: voyez qu'il y ait la quantité qu'il en faut, pour qu'elle cuise, & qu'elle soit un peu de haut goût; étant cuite, retirez la poissonnière: & la mettez sur des cendres chaudes, avec un couple de pintes de lait, & une feuille de papier dessus; & lorsqu'on est prêt à servir, tirez-la de la poissonnière; pliez une serviette sur le plat ou vous la voulez servir, & la dressez dessus, garnie de persil verd, & la servez chaudement pour plat de rôti, ou relevés, & servez avec deux sausses, une au persil, & l'autre avec une sausse aigre.

Barbuë, à la sausse aux Anchois.

Prenez une Barbuë, après l'avoir écaillée, vidée & lavée, faites-la cuire comme ci-deyant; vous la dressez sur un plat, soit entière ou en filets, & vous mettez dessus une sausse aux Anchois liée, ou une sausse blanche piquante. Elle peut également servir pour rôti, la dressant sur une serviette dessus son plat.

Plies,

Plies, Quarlets & Limandes.

Après les avoir vuidez, écaïffez, & lavez, vous les faites cuire à l'eau & au sel; étant cuits, vous les dressez, & les servez avec telle sausse que vous jugerez à propos. Et pour griller, vous mettez du persil, & ciboules hachées, avec du sel, du poivre, & un morceau de beurre dans une casserole, & le faites fondre, & y mettez vos Plies, ou Quarlets, ou Limandes, & les tournez deux ou trois fois, pour qu'elles prennent du goût, sans les mettre au feu; ensuite, vous les panez de mie de pain bien fine, & les faites griller: étant grillées, vous les pouvez servir avec une remottade dessous, ou autre sausse que vous jugerez à propos. Vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Sausses.

Matelote de Plies, Limandes, ou Quarlets.

Prenez des Quarlets, les vuidez, & les lavez; étant lavez, coupez-en la tête & l'extrémité des nageoires; & les coupez en deux. S'il sont gros, prenez une casserole, & mettez-y un morceau de beurre frais, selon la quantité des poissons que vous aurez; vous-y mettrez ciboules, persil haché, & champignons, si vous en avez, une pincée de farine, & y arrangerez vos Plies; ensuite, les assaisonnerez de sel, poivre, & muscade rapée, un verre de vin blanc, un couple de verres d'eau; mettez votre casserole sur le feu, & les faites cuire doucement;
étant

110 LE CUISINIER

étant cuites, & de bon goût, dressez-les dans leur plat, la fausse par-dessus, servez-les chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Autres Plies.

Prenez des Plies, après les avoir vidées, & lavées, il faut leur couper le bout de la tête, & la queue, & les mettre dans une casserole, avec du vin blanc, champignons, laitances, truffes, persil, ciboules, & thin, & un morceau de bon beurre manié d'un peu de farine : remuez-les doucement, de peur de les rompre. Etant cuites, & de bon goût, dressez-les proprement, qu'elles soient bien blanches, avec leur fausse par-dessus. Pour celles que l'on frit, on les farine; étant frites, de belle couleur, on les sert avec du persil frit, pour rôt. On les sert aussi grillées, avec une fausse blanche dessus.

Plies au coulis d'Ecrevices.

Les Plies étant vidées, & lavées, les arrangez dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'ognons, de tranches de citron verts, de laurier, de basilic, de ciboules, de persil, de vinaigre, & les mettez cuire sur un fourneau : étant cuites, retirez-les, & les laissez dans leur court-bouillon prendre du goût. Faites une fausse avec de bon beurre frais, que vous mettrez dans une casserole, un couple d'anchois, deux ciboules entières, assaisonnez de sel, de poivre, & de muscade, une pincée de farine, un peu de vinaigre, & de l'eau : tournez la fausse sur le fourneau; étant liée, mettez-

y du coulis d'Ecrevices, jusques à ce qu'elle soit de la même couleur ; tirez vos Plies de leur court-bouillon, & les mettez dans un plat. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la mettez sur vos Plies, & les servez chaudement pour Entrée.

Plies aux sausses aux Anchois, & aux Cápres.

Vos Plies étant cuites de même dans le court-bouillon, faites une sausse blanche : prenez une casserole, & y mettez du bon beurre frais, un couple d'Anchois, des Cápres, deux ciboules entières, & assaisonnez de sel, de poivre, & de muscade, & y mettez un peu de farine, un peu de vinaigre, & de l'eau, & tournez la sausse sur un fourneau: tirez les Plies du court-bouillon, les mettez égoûter, & les dressez dans un plat. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la mettez par-dessus, & les servez chaudement. On les peut servir avec la même sausse, en les faisant griller : on les peut paner aussi & les griller de même.

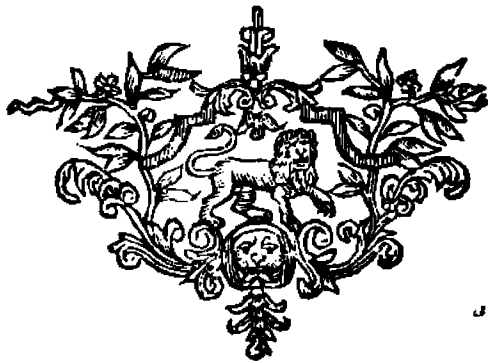
Salade de Barbuë.

Vous faites cuire votre Barbuë au court-bouillon, & la laissez refroidir ; étant froide, vous la coupez en filets, dont vous en garnissez un plat avec de la petite Salade, & vous l'assaisonnez de sel, poivre, vinaigre & huile ; où bien, vous y faites une remoullade, que vous trouverez au Chapitre des Sausses.

Sala-

Salade de Vives.

Prenez des Vives, après les avoir vidées & lavées, faites-les frire ou griller, & les laissez refroidir : étant froides, coupez les têtes & les queueés, & les coupez par filets, les arrangez dans un plat, & les garnissez de cerfeuil; hachez, des petites câpres, les assaisonnez de sel, de poivre, d'huile, de vinaigre, & les servez. Vous pouvez faire toutes sortes de Salades de poissons de cette façon, en y ajoutant des câpres, anchois, & des petits ognons blancs cuits à la braise, ou cuits à l'eau: ou les façonnent comme on le juge à propos; il n'y a que la manière qui en fait la beauté.



C H A P I T R E X I I .

Des Thons & Tanches.

Thon.

C'Est un gros poisson de Mer, qu'on fait mariner en Provence, & que l'on mange en salade; vous le pouvez manger en caisse: faites une petite caisse de papier, beurrez-la, & y arrangez de vôtre Thon coupé par petites tranches: en faisant un lit de Thon, vous l'assaisonnez de persil, ciboules, poivre, fines herbes, continuez de même; mettez un peu de beurre frais par-dessus & les panez d'une mie de pain bien fine: faites-le cuire au four ou sous un couvercle de tourtière, & lui faites prendre couleur, & le servez chaudement. Lorsqu'on peut avoir le Thon frais, on en fait des pâtés chauds, & froids, de la même manière que les pâtés de saumon, & vous en faites de la même manière d'autres Entrées, de même que des saumons.

Thon à la broche.

Coupez du Thon par gros morceaux, la valeur de deux livres chacun, ou plus, & le piquez de lardons d'anguilles, & d'anchois; mettez-le à la broche: faites une marinade de cette manière: prenez une demi chopine de vinaigre, avec un oignon coupé par tranches, quelque

III. LE CUISINIER

tranches de citron , des ciboules entières , du poivré , du sel , une feuille de laurier , & du beurre ; & mettez la poivrade dessous le Thon , & parfoyez toujours en cuisant ; étant cuit , tirez-le de la broche : prenez le dégoût & la marinade qui reste , & la dégraissez bien , & la liez de coulis , & y mettez quelques câpres : voyez qu'elle ne soit point trop salée ; dressez le Thon dans le plat que vous voulez servir , & mettez la marinade dessous , & le servez chaudement. Vous pouvez le servir avec une sausse à l'Italienne ou à l'Espagnole.

Tanches , à l'Italienne.

Ayez des Tanches limonnées , vidées , & lavées bien proprement ; coupez-en les nageoires , le bout de la queue , & les têtes en vives : mettez-les dans une casserole , assaisonnez-les de sel , poivre , persil , ciboules hachées , champignons , truffes vertes , si vous en avez , mouillez-les d'une demi bouteille de vin blanc ou de Champagne , un peu de jus maigre ou gras , un demi verre de bonne huile , la moitié d'un citron coupé en tranches ; après en avoir ôté l'écorce , une gouffe d'ail hachée : faites cuire vos Tanches ; étant cuites , tirez-en les tranches de citron ; observez qu'il soit d'un bon goût , & le liez avec un peu de coulis maigre , ou gras , ou bien d'un petit morceau de beurre manié dans de la farine : dressez vos Tanches , dans le plat que vous voulez servir , & la sausse par-dessus , pour petite Entrée , ou pour grande ; la grande quantité de Tanches fera un grand plat. Vous pouvez accommoder le ton ou autres Poissons de la même manière.

Tan-

Tanches frites.

Il faut faire bouillir de l'eau ; & lorsqu'elle boüil, la retirer de dessus le feu , & y mettre les Tanches , en les remuant : retirez-les , & les limonnez, qu'elles soient bien propres, & les essuyez bien : vuidez-les , & les fendez par le dos , & les poudrez d'un peu de sel , & de farine , & les faites frire : étant frites , & d'une belle couleur , tirez-les , les mettez égoûter , & les dressez dans le plat que vous voulez les servir , & servez chaudement.

Fricassée de Tanches au blanc.

Les Tanches étant limonnées, vuidez-les , & coupez-en la tête ; fendez-les par le milieu , & les coupez en six ; l'avez-les bien , & les essuyez ; mettez du beurre dans une casserole , & la mettez sur un fourneau : le beurre étant fondu , mettez-y les Tanches qui sont coupées , avec des champignons ; assaisonnez-les de sel , de poivre , d'un bouquet ; passez le tout ensemble : étant passé , mettez-y un peu de farine , & le mouillez d'un peu d'eau chaude ; faites boüillir une demi boüteille de vin blanc , la mettez dans la Fricassée : étant diminnée à propos , préparez une liaison avec trois ou quatre jaunes d'œufs , que vous délayez avec un peu de verjus , ou bien un peu de vin blanc boüilli , & en liez la Fricassée , comme une Fricassée de poulets ; mettez-y un peu de persil haché , un peu de muscade ; voyez que la Fricassée soit d'un bon goût , la dressez proprement dans le plat que vous voulez la servir , & la servez chaudement.

VI LE CUISINIER

Fricassée de Tanches, au roux.

Les Tanches étant limonnées, videz-les, & leur coupez la tête; fendez-les en deux, & les coupez en quatre ou en six morceaux; lavez-les bien, & les essuyez; mettez un morceau de beurre dans une casserole, & y mettez un peu de farine, & le faites roussir: étant roux, mettez les Tanches dans la casserole, avec des champignons, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'un bouquet: étant passée, mouillez-la à demi de bouillon de poisson, ou bien de jus d'ognons; faites bouillir une demi bouteille de vin blanc, & la videz dedans: étant cuite, pour l'achever de lier, il faut y mettre du coulis: voyez qu'elle soit d'un bon goût, dressez-la proprement dans le plat que vous voulez la servir, & la servez chaudement. Dans la saison des asperges, & des artichaux, vous y en pouvez mettre, les ayant fait blanchir auparavant.

Tanches farcies.

Les Tanches étant limonnées, fendez-les tant-soit-peu par le dos, & avec la pointe du couteau détachez la peau, & la coupez par le bout de la queue, & par le bout de la tête, & la tirez: ayant tiré l'arrête, défossez une Tanche, ou bien une carpe; mettez la chair sur une table avec des champignons, un peu de persil, & ciboules hachées, & assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, & tant-soit-peu de fines herbes; hachez bien le tout ensemble: mettez-y du beurre frais la quantité qu'il en faut, avec trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, de la mie de pain

pain cuite dans de la crème ; hâchez le tout ensemble ; étant haché, farcissez-en les Tanches : étant farcies , coufez-les ; mettez du beurre raffiné dans une cafférole fur un fourneau : étant chaud , farinez tant-soit-peu les Tanches , & les faites frire une à une : étant de belle couleur , tirez-les ; mettez la grolfeur de deux œufs de beurre dans une cafférole fur un fourneau : étant fondû , mettez-y un peu de farine , & le remuez toujours : étant roux , mouillez-le de bouillon de poiffon , ou de jus d'ognons , & d'un peu de vin blanc ; mettez vos Tanches dans la fauffe , affaifonnez-les de fel , de poivre , d'un bouquet , & les laissez cuire à petit feu : étant cuites , tirez-les , & les drefsez dans le plat que vous voulez les fervir , & y mettez deffus vôtre ragoût . Une autrefois , au lieu de les faire frire , vous les mettez dans un petit affaifonnement , & mettez un ragoût de laitances par-deffus . Vous pouvez une autrefois , y mettre un ragoût de queuës d'écrevices , ou bien d'huitres . Vous trouverez la manière de faire les ragoûts au Chapitre des Ragoûts .

Tanches en Cafférole.

Les Tanches étant farcies de la manière qu'il eft marqué ci-deffus , frotez un plat d'argent ou tourtière de beurre , & affaifonnez de fel , de poivre , fines herbes , & fines épices ; un oignon coupé par tranches , quelques ciboules entières , y arrangez les Tanches deffus ; affaifonnez-les deffus comme deffous , & les arrofés de beurre fondu , les panez de mie de pain bien fines , & les mettez au four ; étant cuites , & d'une belle couleur , drefsez-les proprement dans le plat que

vous voulez les servir, & les servez au sec. On les sert avec toutes sortes de sausses de légumes, que vous mettez dessous, ou bien quelques coulis d'écrevices, ou sausse aux anchois; il n'y a que le ragoût qui en fait la différence. On trouvera la manière de faire les ragoûts, au Chapitre des Ragoûts. Si vous les faites cuire dans un plat, vous y mettrez le persil, & la ciboules hachées, mêlez avec le beurre fondu, dont vous les arroserez, & vous les panerez ensuite.

Tanches farcies & grillées.

Étant limonnées, fendez-les par le dos, les videz, & les farcissez de la même farce que celles ci-dessus: étant farcies, refermez-les; faites fondre du beurre, & y mettez du sel, & les trempez dedans, les panez, & les faites griller: étant grillées, & de belle couleur, voyez qu'elles soient cuites, & les dressez dans un plat; mettez un ragoût léger dessous, de champignons ou de truffes, & les servez chaudement.

Tanches en filets marinés.

Les Tanches étant limonnées, & vidées, coupez-en la tête, & les fendez en deux, & les coupez par filets, & les arrangez dans un plat; assaisonnez-les de sel, de poivre, ciboules entières, du persil, un oignon coupé par tranches, une feuille de laurier, un peu de basilic, & quelques clous, un peu de vinaigre; remuez bien le tout ensemble, & le laissez mariner un couple d'heures: étant mariné, tirez les filets, & les essuyez entre deux linges; farinez-les, & les fai-

faites frire dans du beurre rafiné : étant frits, & d'une belle couleur, tirez-les, & les dressez proprement sur le plat que vous voulez les servir, avec du persil frit, & les servez chaudement.

Muges, autrement dit, Mules.

Sont des Poissons de Mer & de Rivière; ils sont également bons l'un & l'autre; faites-les griller, après les avoir écaillé & vuidez, & incisé, & frotez de beurre fondu : faites une sausse avec du beurre, câpres, tranches de citron, poivre, sel, muscade, & verjus, ou jus de citron. Vous pouvez aussi les faire frire au beurre rafiné; puis, les mettre dans un plat avec la même sausse, câpres & anchois, ou une sausse hachée, ou une sausse au persil. Une autrefois, vous les ferez bouillir, & servirez avec les mêmes sausses marquées ci-dessus. On peut encore les mettre en tourte, & sur-tout en pâte, comme beaucoup d'autres poissons.

Entrée de Cabillau à la Hollandoise, qui vent dire, en François, Morue fraîche.

Votre Cabillau étant écaillé, vuidé & lavé, coupez-le en tranches ou en morceaux, ce qu'il en faut pour en garnir un plat, de la grandeur que vous jugerez à propos. Mettez vos morceaux de Cabillau dans de l'eau fraîche; & ensuite, mettez dans un chaudron, suffisamment

LE CUISINIER

d'eau pour les faire cuire; quand l'eau aura bouilli, mettez-y vos morceaux de Cabillau, avec du sel & du vinaigre: & ayez soin de le bien écumer à mesure qu'ils bouillira: étant cuits, tirez-les, dressez-les dans le plat que vous voulez servir, & le couvrez bien. Ensuite, égouttez-le & le servez avec une sauce liée, & du persil, pour Entrée ou Relevée, ou bien du beurre simplement fondu, & tourné en huile: on sert ces sauces en particulier.

Entrée d'une Hure de Cabillau.

Prenez une Hure de Cabillau, où vous laisserez joints six pouces du corps. Ensuite, faites-la cuire à l'eau & au sel, avec une bonne chopine de vinaigre, & observez que l'eau soit de bon sel; mettez un bouquet de fines herbes dans l'eau, un oignon coupé en tranches, quelques clous de girofle; ficellez votre Hure pour la faire cuire; étant cuite, tirez-la égoutter; & la dressez dans son plat. Ayez une sauce toute prête que vous ferez de la manière qui suit. Prenez des huitres, la quantité que vous jugerez à propos, & les faites blanchir dans leur eau; ensuite, tirez-les égoutter sur un tamis, & en gardez l'eau pour faire votre sauce. Mettez vos huitres dans de l'eau fraîche; ensuite, tirez-les égoutter les unes après les autres sur le cu d'un tamis. Mettez environ une livre de bon beurre dans une casserole, avec un peu de muscade, une pincée de farine, du sel, poivre, une pincée de fleur de muscade, un filet de vinaigre, avec une partie de l'eau de vos huitres, du persil blanchi & haché, trois ou quatre anchois hachés:
liez

liez votre fausse sur le feu : observez qu'elle soit d'un bon goût, & y mettez les cus de vos huitres, ou vos huitres entières; cela dépend de l'Officier qui travaille; mettez votre fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou Relevée, ou bien la fausse à part.

Autre Entrée de Cabillau.

Prenez du Cabillau qui soit nettoyé, & bien lavé. Si c'est le gros bout, coupez-le par tranches, & si c'est la queue, ficellez-là; ensuite, mettez votre Cabillau dans une tourtière ou plat d'argent, avec du beurre, sel, povre, fines épices, un oignon haché, & un verre de vin. Ensuite, faites cuire votre Cabillau au four, ou sous le couvercle d'une tourtière; étant presque cuit, tirez-le; mettez-y un filet de vinaigre, & le poudrez de mie de pain: achevez de le faire cuire au four; observez qu'il soit d'une belle couleur, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez les couper en tranches, & les accompagner, de même.

Entrée de Cabillau, aux fines herbes.

Prenez du Cabillau, faites-le cuire dans du vin blanc, beurre ou lard, & l'assaisonnez de sel, poivre, basilic, thin, laurier & fines épices; étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat avec une fausse par-dessus, le panez, & lui faites prendre couleur au four. Une autrefois, faites une fausse avec du beurre, un peu de muscade, sel, poivre, un filet de vinaigre, & deux jaunes d'œufs; ensuite, liez votre fausse sur le feu, & étant liée,

mettez-là sur votre Cabillau, & servez chaudement pour Entrée.

Fricassée de Cabillau.

Prenez les poches, c'est-à-dire, les grosses entrailles de plusieurs Cabillaux; fendez-les, & les ratifiez bien: ensuite, faites-les blanchir; étant bien blanchies, mettez-les dans de l'eau fraîche, lavez-les bien proprement, & les coupez en morceaux quarés comme le bout du pouce. Ensuite, mettez un morceau de beurre dans une casserole, & y passez un oignon haché: après cela, mettez-y vos morceaux, & les passez deux ou trois tours. Etant passés, poudrez-les d'une pincée de farine; mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson, & un verre de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & les laissez mitonner tout doucement. Etant cuits, liez-les d'une liaison de jaunes d'œufs, & persil haché, avec un filet de vinaigre ou de verjus, & servez chaudement pour Entrée.

Fricassée de Cabillau, à l'Italienne.

Prenez des poches de Cabillau, selon la grandeur du plat que vous voulez servir. Coupez-les en filets, & les passez à l'huile avec un oignon haché, & les mouillez d'un verre de vin blanc, avec un peu de bouillon maigre; assaisonnez de sel, poivre, fines épices pilées, & les laissez mitonner; étant cuites, observez que vos poches de Cabillau soient d'un bon goût, & les liez d'une liaison de jaunes d'œufs, avec force citrons, & persil haché. Vous pouvez y ajouter des champi-

pignons, & des truffes. Etant liées, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez aussi les faire en menu de Roi, comme des palets de bœuf, & des oreilles de cochon. Vous pouvez aussi remplir ces poches avec une farce, faite de chair de Cabillau, & d'autres poissons en filets, mêlés avec la farce, & les faire cuire dans un assaisonnement, & les servir, ou avec une sausse blanche, ou un ragoût d'huitres, ou une sausse au persil, ou une sausse à l'italienne. Vous les garnirez de laitances de Cabillau frites.





CHAPITRE XIII.

Des Carpes.

Carpe à la Chambor.

Prenez une grosse Carpe, écaillez-la ; & la lavez dans l'eau ; étant lavée ; piquez-la de gros lard, & de jambon. Etant piquée, ayez une demi douzaine de pigeons, avec des foies gras, ris de veau, moufférons, & truffes, si vous en avez ; passez le tout un moment sur le feu, & l'assaisonné de sel, poivre, fines herbes, un peu de coulis, un jus de citron ; ensuite, mettez cela dans votre Carpe, & la coulez ; ayez une serviette, & l'étendez dessus votre table, prenez des bardes de lard, & les étendez sur la serviette, de la longueur de votre Carpe, que vous y mettez, & acheverez de la couvrir de bardes de lard ; puis, la pliez dans votre serviette, & l'attachez par les deux bouts ; ensuite, prenez un cuisseau de veau, & le coupez par tranches bien minces ; arrangez-les dans une casserole ronde, avec des petites tranches de jambon, oignons coupez en tranches, & carotes ; mettez votre casserole sur le feu, & la faites suer comme un jus de veau ; étant attachées, mouillez-les de bouillon ; ensuite, mettez-les dans une casserole ovale, avec la viande, & le jus ; puis, vous y mettez votre Carpe, assaisonnée de sel, poivre, fines herbes, cloux, fleur de muscade, avec deux ou trois bouteilles de bon vin blanc,

un

un citron coupé par tranches : observez que la Carpe trempe , & la couvrez , & la faites cuire tout doucement : il faut avoir un ragoût de ris de veau , champignons , truffes , crêtes , & foies gras , laitances de Carpes ; il faut avoir demi-douzaine de petits pigeons , que vous mettrez au soleil , ou bien au basilic , ou bien un couple de poulets coupez en quartiers marinez ; ou bien faites-les piquer de petit lard , & glacé comme un fricandeau ; prenez une demi-douzaine de ris de veau , faites-les piquer de petit lard , & les faites cuire & glacer comme un fricandeau : Prenez aussi une douzaine de belles écrevices , que vous ferez cuire ; étant cuites , vous en épilucherez les queuës , & ôterez les petites pates : si vous avez assez d'écrevices pour faire un coulis , vous vous en servirez au lieu d'autre coulis . Votre Carpe étant cuite , & étant prête à servir , tirez votre Carpe égôûter , & tenez votre ragoût prêt , & vos pigeons , ris de veau & écrevices ; dépliez votre Carpe , & la dégraissez ; puis , la dressez dans le plat où vous voulez la servir , & y mettez votre ragoût par-dessus , & garnissez le bord de votre plat d'une écrevice , d'un pigeon , d'un ris de veau , d'une écrevice , d'un pigeon , & d'un ris de veau ; continuez de même jusqu'à ce que le bord de votre plat soit tout-à-fait rempli , & servez chaudement : ces sortes d'Entrées se servent ordinairement pour relever des grands potages .

Autre Carpe , à la petite Chambor .

Prenez une Carpe , & la faites écailler , vuidér & laver , levez-en la peau d'un côté , & la faites piquer de petit lard ; étant piquée , il faut avoir

avoir un salpicon fait de ris de veau, de champignons, truffes, crêtes, & le tout sans coulis; mettez-le dans le corps de votre Carpe, & la cousez; prenez trois ou quatre boüiteilles de bon vin blanc, & les mettez dans une casserole ovale, avec des oignons coupés en tranches, du citron, & du sel; mettez votre casserole sur un fourneau; & dès qu'elle boüillira, vous y mettez votre Carpe, vous lui ferez faire quelques boüillons; ensuite, vous la retirez. Pour faire la glace de votre Carpe, prenez deux ou trois livres de la cuisse de veau, & les coupez par tranches, le plus mince que vous pourrez, avec quelques tranches de jambon, des oignons, de l'ail, du cloux, du basilic; mettez le tout dans une casserole ovale; mouillez-le de boüillon, & le mettez sur le feu. Le veau étant à moitié cuit, mettez votre Carpe sur une fetuille percée, & la mettez dans votre casserole ovale, ou bien dans une serviette, pour la facilité de la retirer. Étant cuite, tirez-la, & passez le boüillon où elle a cuit dans un tamis; remettez le boüillon que vous aurez passé dans votre casserole ovale; mettez-le sur le feu, & le faites boüillir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; remettez-y votre Carpe du côté du lard, & la mettez sur des cendres chaudes, afin qu'elle se puisse glacer tout doucement; étant prêt à servir, mettez dans le plat où vous voulez mettre votre Carpe, une essence, ou bien une fausse à l'Italienne; tirez votre Carpe le plus subtilement que vous pourrez; dressez-la, & servez chaudement. Vous la pouvez garnir de ris de veau glacé, & d'écrevices, si vous le voulez. Une autrefois, de petits pigeons glacés, ou d'ailes de poulardes, ou de din-

dons

dans piquées & glacées. Le tout servi chaudement.

Entrée de Carpe, à l'Angloise.

Prenez une Carpe, écaillez-là, & la lavez; vuidez-là, & lavez le dedans du corps avec du vin; prenez ensuite, une casserole ovale de la grandeur de votre Carpe, & y coupez quelques oignons en tranches, & y mettez votre Carpe; assaisonnez-là de sel, poivre, cloux de girofle, un peu de vinaigre, & une bouteille de vin, & achevez de la moullier d'un couple de verre d'eau bouillante; mettez-là sur un fourneau, & la faites cuire: étant cuite, ôtez-là du feu, & prenez le vin avec lequel vous avez lavé votre Carpe; prenez quelques anchois, hâchez-les bien, & les mettez dans la casserole avec le vin, & lui faites faire quelques bouillons: passez-les, ensuite, dans un tamis, & les remettez dans la casserole avec un bon morceau de beurre, une pincée de farine, pour lier la sausse, muscade rapée, ou jus de citron; mettez votre casserole sur le feu, & liez votre sausse; observez qu'elle soit de bon goût: étant prêt à servir, tirez votre Carpe égoûter, & la dressez dans le plat où vous voulez la servir; garnissez votre plat de morceaux de pain frits en quarés, long comme le doigt; mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement.

Autre Carpe, à l'Angloise, étuvée.

Prenez une Carpe, & la faites écailler, laver, & vuider; prenez une casserole ovale, de la longueur de votre Carpe, & y mettez quelques

ques oignons coupés en tranches; ensuite, mettez-y votre Carpe, & l'assaisonnez legerement de sel, poivré, cloux, fines herbes; un morceau de beurre, une bouteille de vin, ou bien deux, selon la grandeur de votre Carpe; environ une bouteille d'eau: puis, couvrez votre casserole de son couvercle, & la faites bouillir tout doucement; ayez soin de tourner la Carpe de tems en tems; votre Carpe étant cuite, & étant prête à servir, passez le jus où a cuit la Carpe dans un tamis; mettez-le dans une casserole, sur un fourneau, & le faites diminuer jusqu'à ce qu'il n'en reste que ce qu'il vous en faut, pour mettre dessus votre Carpe; mettez-y un bon morceau de beurre manié dans la farine, un couple d'anchois hachés: observez que cela soit de bon goût, & liez votre sauce; tirez votre Carpe, & la dressez dans son plat, & la garnissez de morceaux de pain frit, longs comme le doigt en quarés, & servez chaudement. Vous pouvez mettre dans votre sauce des câpres, champignons & truffes hachées.

Entrée de Carpe à la Matelote.

Prenez une Carpe, & l'écaillez & la lavez; prenez une anguille, dépotillez-la, videz-la, & gardez-en le foie; videz votre Carpe, & la fendez par la moitié: coupez chaque moitié en trois morceaux; mettez-les dans une casserole avec votre anguille coupée en tronçons, avec une demi douzaine de petits oignons blanchis, quelques champignons coupez en morceaux, un bouquet fait de persil, ciboules, & fines herbes; assaisonnez de sel, poivre, & y mettez une bouteille de bon vin; allumez un fourneau, &

& le mettez sur le feu; & quand la fausse sera diminuée, & le tout bien cuit, vous y mettrez un morceau de bon beurre manié dans la farine par petits morceaux; observez que le goût soit bon, ôtez-en le bouquet: étant prête à servir, dressez-la dans votre plat, le plus proprement qu'il vous sera possible, & servez chaudement.

Autre Entrée de Carpe en étuvée.

Prenez une Carpe, écaillez-la, lavez-la, videz-la, & la fendez; coupez chaque moitié en trois morceaux, & les mettez dans une casserole, avec une douzaine de petits oignons blanchis, & les assaisonnez de sel, poivre, un bouquet fait de persil, & fines herbes; mouillez-les d'une demi bouteille de bon vin, & les mettez cuire; prenez un morceau de beurre, & le mettez dans une casserole, avec une bonne pincée de farine; mettez-les sur le feu, & remuez avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que cela prenne belle couleur; mouillez avec un peu de jus maigre, ou bien de l'eau: cela étant bien délayé, mettez-le, dans la casserole, où est votre Carpe, & observez qu'elle soit d'un bon goût; dressez-la dans le plat, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée d'une Carpe grillée.

Après avoir écailé, & vidé votre Carpe, vous la assésiez, & la frotez de beurre fondu, en la poudrant de sel, & poivre menu. Ensuite, vous la faites griller, & vous y faites un ragoût de moufférons ou de champignons, laitances, & ceps d'artichaux, avec des oignons &

des cépres. Etant prêt à servir, mettez le ragoût par-dessus, ou une sausse hachée, & servez chaudement pour Entrée.

Carpe farcie dans le corps.

Prenez un couple de soles, avec un brochet que vous désossez, & de la chair vous en ferez une farce, en la hachant bien avec un peu de ciboule, fines épices, sel, poivre, muscade, beurre frais, & un peu de mie de pain cuite dans de la crème ou du lait. Vous lierez votre farce avec des jaunes d'œufs, & les blancs fouettez en neige. Vous pouvez prendre les meilleurs filets de votre viande, les couper en petits dez, & les mêler avec votre farce. Prenez une Carpe, remplissez-la de cette farce, & la mettez cuire avec du vin blanc dans une casserole ovale, à petit feu, assaisonnée de sel, poivre, clous, un bouquet de fines herbes, & bon beurre frais. Etant cuite, vous aurez un ragoût de champignons, morilles, truffes, mousserons, cus d'artichaux, laitances de Carpes, queues d'écrevices; observez qu'il soit de bon goût. Tenez votre ragoût fort long, & y mettez dedans un bon coulis d'écrevices, ou autre; dressez votre Carpe, & mettez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Autre Entrée de Carpes.

On les farcit sur l'arrête d'une farce comme celle ci-devant, qui soit de bon goût, & faites-les cuire au four. Pour faire la farce, vous désossez vos Carpes, que vous hachez avec un peu de ciboule, persil, champignons, sel, poivre,

vre, & muscade : vous y ajoutez un morceau de mie de pain, cuite dans du lait; ou dans de la crème, sur le fourneau, avec de bon beurre frais; & quatre jaunes d'œufs crus, & les blancs fouettés en neige; vous mettez vos arêtes de Carpes dans une tourtière beurrée; des tranches de pain dans le fond, & vous mettez la farce par-dessus bien proprement; & pour vous faciliter à la bien arranger, batez un œuf sur une assiette, & la dressés avec un couteau trempé dans l'œuf; ensuite, vous les arrosez de beurre fondu, & les passez d'une mie de pain bien fine, & bien blanche, & vous les mettez au four: Vous prendrez garde qu'elles soient d'une belle couleur, bien blonde, & les servirez chaudement: toutes sortes de farces maigres se font de même; il n'y a qu'à déguiser la chair du poisson; & quand vous aurez des plats d'argent, vous les mettrez dedans au lieu de tourtière.

Carpe lardée d'Anguille, en ragoût.

Après l'avoir écaillée, & lavée, vous la lardez de gros lardons d'Anguille, la mettez dans la casserole; l'assaisonnant de sel, poivre, muscade, un bouquet, une demi cuillerée d'eau, une demi bouteille de vin blanc, champignons, mousserons, truffes, petits oignons blancs, & la faites cuire tout doucement: quand elle sera cuite, mettez-y des câpres, un couple d'anchois, un morceau de bon beurre manié, & les laissez un peu mitonner ensemble, & servez chaudement. Prenez garde que votre ragoût soit bien lié, & d'un bon goût.

Carpes farcies dans le corps.

Ayez une belle Carpe, écaillez-la, & la videz proprement; séparez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queue, & faites une farce avec la même chair, & chair d'anguille, laitances de Carpes, assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clous, muscade, thim, beurre frais, & champignons, le tout haché bien menu. Farcissez vos peaux, & les couvez, ou les joigées ensemble. Vous les mettez cuire au four, ou bien vous les mettez dans une casserole, avec de bon beurre, vin blanc, & bottillon de poisson, ou purée claire, & bon assaisonnement; étendant par-dessus du beurre frais, & mettez par-dessus un bon ragoût de laitances en servant, ou bien une sausse à l'Espagnole.

Carpes en hachis.

Après avoir écaillé, & vidé vos Carpes, levez-en proprement les peaux, & en tirez toute la chair, en les désossant bien; ce qu'on peut faire en levant par tranches, avec un couteau, la chair du poisson; ensuite, vous la hacherez bien menué avec chair d'anguille, champignons, truffes, assaisonnée de sel, poivre, & fines herbes: le tout étant bien haché, passez-le au blanc dans la casserole, avec beurre frais, un peu de bouillon de poisson, ou purée claire. Laissez bien cuire le tout; étant cuit, servez-le pour Entrée avec un jus de citron.

Autre

Autre Carpe en hachis.

Après avoir écaillé, & vuïdé vôte Carpe, levez-en proprement la peau ; désossez-la, hachez-en bien la chair, & la mettez dans une casserole, que vous mettez sur le feu, & que vous aurez soin de remuer avec une cuilleré pour la faire un peu dessécher : ensuite, vous la vuïdez sur vôte table, & vous y mettez un morceau de beurre frais, un peu de persil, & de ciboule, avec quelques champignons : vous hachez bien le tout ensemble, & vous prenez une casserole avec un petit morceau de beurre, que vous faites fondre sur le fourneau, avec une pincée de farine, & vous faites un petit roux, & vous y mettez vôte hachis, que vous assaisonnez de sel, poivre, avec une tranche de citron : vous aurez soin de le remuer avec une cuilleré sur le feu, de peur qu'il ne s'attache, & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson. Vous observerez qu'il soit d'un bon goût, & le servirez chaudement pour Entrée. L'on fait de la même manière tous les hachis de poisson : quand on a du coulis, vous y en mettez trois ou quatre cuillerées à bouche dedans.

Carpes en filets, aux Concombres.

Ayez des Carpes, habillez-les, & les faites frire, pour les couper après en filets ; ensuite, prenez des Concombres, coupez-les, & les faites mariner ; ensuite, passez-les dans la casserole avec bon beurre, & mouillez-les de bouillon de poisson, ou purée claire, avec un bouquet de fines herbes, & bon assaisonnement. Faites-les bien cuire ; étant cuits, liez-les avec un bon coulis ; mettez-y vos filets de Carpes, &

les faites un peu misonner, & servez pour Entrée chaudement.

Carpe au demi-court-bouillon.

Laissez-la avec les écailles, & la coupez en quatre. Mettez-la cuire avec du vin blanc, ou autre, un peu de verjus, & de vinaigre, sel, poivre, muscade, clous, ciboules, laurier, beurre frais, & une écorce d'orange. Faites consommer le bouillon, & le liez avec du coulis, & y mettez des câpres en dressant.

Carpe au court-bouillon.

Otez les oses, & le dedans des Carpes, & les mettez au bleu; mettez votre Carpe sur un bassin, & la couvrez de sel. Faites bouillir du vinaigre, & le jetez dessus; pliez-la dans une serviette, & la mettez dans une casserole égale; mettez-y du vin blanc, de l'eau bouillante, oignons, laurier, clous, poivre, & bon beurre. Faites-la cuire, & étant cuite, tirez-la & la servez sur une serviette blanche, garnie de persil, pour un plat de rôti.

Autre Carpe sur le grill.

Ayez une Carpe, habillez-la proprement; frottez-la de beurre fondu, & la poudrez de sel menu: faites-la griller sur le grill; étant cuite, faites-y une sauce avec du beurre roux, câpres, anchois, jus de citron ou vinaigre; assaisonnez de sel, poivre, & muscade. On les peut servir aussi avec une sauce faite avec du beurre frais, sel, poivre persil, ciboules hachées menues, & un peu de bouillon de poisson, ou purée

purée claire, & vous passiez le tout à la passero-
le; vous-y mettez votre Carpe, & la servez
avec un jus d'orange.

Carpe accompagnée.

Il faut avoir une grosse Carpe, & deux pe-
tites, en prendre toute la chair, dont vous
ferez une farce, dans laquelle vous mettez
une mie de pain cuite dans de la crème;
ensuite, vous la dessécherez sur le feu, en
y ajoutant six œufs, une tétine de veau, du
lard blanchi; & toutes sortes de fines herbes;
vous mêlerez le tout ensemble, avec un peu de
champignons hachés bien menu, persil & ci-
boules; & quand votre farce sera à peu près froi-
de, vous y ajouterez une livre de beurre, & six
jaunes d'œufs crus, que vous mêlerez bien
ensemble. Votre farce étant faite, il faut avoir
le plat dans laquelle elle doit être servie; vous
prendrez de votre farce, que vous mettrez dans
le fond du plat, à la quelle vous donnerez la fi-
gure d'une Carpe, en y ajoutant la tête & la
queue: remarquez pourtant, qu'il faut laisser le
corps de la Carpe vuide, pour y mettre une
douzaine de petits pigeons de volière, crêtes de
coq, foies gras, champignons, le tout cuit &
lié d'un bon coulis de perdrix. Il faut que le
ragoût soit froid, avant que de le mettre dans
la Carpe: ce ragoût étant placé, vous ferme-
rez la Carpe du reste de votre farce; vous ayez
des œufs bien batus, dans lesquels vous passe-
rez la main souvent, pour que votre Carpe soit
bien unie; après quoi, vous la panerez, & lui
ferez des écailles avec la pointe d'un couteau,
il vous reste donc les deux têtes de vos pei-
tètes

tes Carpes, & de la farce, dont vous formerez deux petites Carpes, une de chaque côté, sans y mettre du ragoût, le tout bien pané, & le mettez cuire au four une heure & demi: Etant cuites & de belles couletrs, servez chaudement.

Autre Carpe accompagnée.

Vous prenez la plus grosse Carpe que vous pourrez trouver; vous l'écaillez, & en ôtez les oüjes, & la vuidez; vous la faites piquer de gros lard, assaisonnez de sel, poivre, persil, muscade, & fines herbes, & deux lardons de jambon: ensuite, vous la farcissez d'une farce marquée ci-dessus, & vous y mettez un ragoût de petits pigeons dans le corps, comme il est marqué à l'article précédent; ensuite, vous fermez votre Carpe avec un peu de farce, & la faites cuire; puis après, vous la pliez dans une serviette, & la ficellez: Vous la mettez dans une casserole ovale, ou poissonnière; ensuite, vous prenez deux ou trois livres de veau, que vous coupez par tranches, & que vous mettez au fond de votre casserole, avec des bardes de lard, quelques oignons, & carotes: Vous la couvrez, & la mettez suer sur un fourneau, comme un jus de veau; & lorsque vous le voyez attaché, qu'il soit d'une belle couleur, vous y jetez un morceau de beurre, une bonne poignée de farine, que vous faites roussir ensemble, & le mouillez d'un bon bouillon & de jus, & détachez bien ce qui se tient à la casserole, & ajoutez-y deux petites Carpes coupées en morceaux dedans, avec une bouteille de vin de Champagne, ou de vin blanc, & assaisonnez de sel, de poivre, laurier, fines herbes, fines épices,

ges, oignons, & persil. Videz ce jus sur votre Carpe, & voyez qu'il y ait assez de mouillement pour qu'il passe par-dessus, & la faites cuire à petit feu : vous faites un ragoût d'autres petits pigeons, crêtes, foies gras, ris de veau, queue d'écrevices, truffes vertes, champignons, mousserons, petits cus d'artichaux ; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le mouillez d'un bon jus ; & étant cuit, vous le liez d'un bon coulis de perdrix, & d'essence de jambon. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous tirez votre Carpe de dedans son jus, & la déliez, & la dressez dans le plat où vous voulez la servir ; jetez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. Observez que le ragoût soit long, pour qu'il garnisse bien le plat. Ceux qui veulent faire la dépense, la peuvent garnir de petits pigeons au basilic, ou d'une marinade de poulets gras. L'on fait des truites en gras, de même, des saumons, des brochets, des turbots, des barbuës, de grandes soles ; on les fait cuire dans un même jus, & on y jette toutes sortes de differens ragoûts par-dessus ; c'est la volonté de l'Officier qui travaille.

Carpe rôtie à la broche.

Ayez une Carpe laitée, la plus grosse, & la plus grasse que vous pourrez trouver. L'ayant habillée, faites une farce avec la laitance, chair d'anguille, anchois, champignons, oignons, persil, & thin ; assaisonnez le tout de sel, poivre, & fines épices ; mettez de bon beurre frais ; la farce étant faite, emplissez-en votre carpe, & recousez l'ouverture ; & l'enveloppez dans du papier bien beurré ; embrochez-la ; & en cuisant,

138 LE CUISINIER

fait , ayez soin de l'arroser de vin blanc & beurré ; étant cuite , dressez-la dans son plat , & y mettez une sauce à l'Italienne , & servez chaudement.

Entrée de Carpes , à l'Angloise.

Vous écaillez vos Carpes , lavez-les bien & les ficellez : vous ferez un corps de bouillon , où vous mettrez quelques tranches de citron , oignons , un bouquet de fines herbes , du sel , poivre : vous ferez la sauce d'un morceau de beurre frais , une goûte de vin sec , quelques petits champignons , une pincée de mie de pain bien fine , & la laitance coupée en tranches , & un anchois haché , un jus de citron , & les servez chaudement.

Carpe à la Bohême.

Ayez une Carpe de telle grandeur que vous le jugerez à propos , lavez-la , coupez-en les nageoires , le bout de la queue , & en tirez l'amer ; observez que votre Carpe ne soit point écailée ; assaisonnez-la de sel , poivre , fleur de muscade , un morceau de bon beurre , un couple de pots de bonne bière , un bon verre d'eau-de-vie , de l'oignon , un bouquet de persil , ciboules , basilic , thym , cloux ; mettez-la sur le feu , & la faites cuire à grands bouillons. Votre Carpe étant cuite , & d'un bon goût , liez votre sauce avec un morceau de beurre manié , & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois , vous pouvez la fendre en deux , la couper en morceaux , & la faire cuire de même. Une autrefois , on peut l'écailler ; & la faire cuire de même. En

Entrée de Carpe, à l'Angloise.

Prenez une Carpe de moyenne grosseur, ou de qu'elle grandeur que vous jugerez à propos; écaillez-la, & la lavez; étant lavée, vuidez-la, & prenez garde d'en perdre le sang. Lavez le dedans du corps avec de bon vin rouge; ensuite la piquez de la pointe d'un couteau des deux côtes, & la poudrez de sel de même des deux côtes: laissez-la comme cela pendant une heure; ensuite, la mettez dans une casserole ovale, de sa grandeur. Mettez-y une bouteille de bon vin rouge, un couple d'ognons, coupez en tranches, que vous mettrez dessous, de peur qu'elle ne s'attache, avec un bouquet de fines herbes, quelques cloux de girofle, un couple de verre d'eau, & un demi verre de vinaigre; couvrez votre casserole, & la mettez cuire tout doucement, avec feu dessus & dessous: étant cuite, tirez-en toute la sausse dans une autre casserole, & y mettez un bon morceau de beurre manié dans de la farine. Vous le ferez cuire, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la quantité de sausse qu'il vous faut pour votre Carpe: ajoutez-y trois ou quatre anchois hachés, du poivre concassé, de la muscade, & une poignée de câpres, hachées ou entières: observez que votre sausse soit de bon goût, & mettez votre Carpe dans le plat que vous voulez servir, en mettant votre sausse par-dessus, & la servez chaudement, garnie de mouillettes de pain, frites dans de bon beurre, grosses, & longues comme le doigt.





CHAPITRE XIV.

 Des Entremêts d'Ecrevices,
 d'Huitres, & autres
 Coquillages.

Entremêts d'Ecrevices, à l'Angloise.

VOs Ecrevices étant cuites à l'eau, vous en épluchez les quenës, & en ôtez toutes les petites pâtes, ne laissant que les deux grosses, & en ôtez la grosse coquille de dessus; vos Ecrevices étant épluchées, vous les passez dans une casserole avec un peu de beurre frais, quelques champignons, & truffes, & les mouillez d'un peu de bouillon de poisson, ou autre, avec deux ou trois cuillerées à daigresser de coulis d'Ecrevices, & les laissez mitonner à petit feu; étant prêt à servir, vous les acheverez de lier avec une liaison d'un couplé de jaunes d'œufs, délayez avec de la crème douce, un peu de persil haché: étant liées, voyez qu'elles soient de bon goût, & les servez chaudement pour Entremêts. Une autrefois, vos Ecrevices étant épluchées, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre manié dans la farine, & les mouillerez avec de la crème de lait douce, & les assaisonnerez d'un peu de persil haché, un peu de ciboule, sel, poivre modérément, & les ferez bouillir, prenant garde qu'elles ne soient pas trop liées;

ob-

observez qu'elles soient d'un bon goût, & les servez chaudement: cette façon d'accommoder ce nomme, Ecrevices à la crème.

Entremets d'Ecrevices, à l'Italienne.

Prenez des Ecrevices; & les coupez toutes en vie par la moitié; mêtez-les dans une casserole avec un couple de verre de vin de Champagne, ou autre vin blanc, un demi verre de bonne huile, deux gouffes d'ail, branches de basilic, tranches de citron, un oignon coupé en tranches, sel & poivre; ciboules, & persil haché; mettez-les sur le feu, faites-les cuire; & observez qu'elles soient de bon goût; étant cuites, ôtez-en la branche de basilic, oignons & citrons, dressez dans leur plat; & si la sauffe est trop longue, poussez-la vivement sur le feu; ajoutez-y un jus de citron avec un peu d'essences; mettez votre sauffe par-dessus vos Ecrevices, & servez chaudement pour Entremets.

Autre Entremets d'Ecrevices, à l'Italienne.

Prenez des petites Ecrevices, lavez-les, & les mettez, ensuite, dans une casserole, avec du sel, du poivre; & des clous; oignons coupés en tranches, une tranche de citron, un couple de verres d'eau, & les mettez cuire. D'abord qu'elles auront changé de couleur, retirez-les de dessus le feu; ôtez-en les petites pâtes, épluchez les queues, ôtez-en la grosse coquille, & que les grosses pâtes tiennent avec le corps. Etant toutes épluchées de même; prenez du persil, de la ciboule, du lard rapé, quelques foies de volailles hachés, ou chair de volailles cuite à la broche,

che, champignons, fines herbes, & fines épices, sel, poivre; ensuite, prenez cette composition, & la mettez dans le fond du plat où vous voulez servir vos Ecrevices; faites un cordon d'Ecrevices tout autour de votre plat, les queuees en dedans; faites un autre cordon par-dessus, avec les queuees toujours en dedans, & continuez à faire ces cordons jusqu'à la fin; mettez-y, ensuite, un peu d'huile par-dessus, & un peu de poivre concassé, & les mettez au four. Etant cuites, & attachées au fond du plat, égouttez la graisse, pressez-y un jus de citron par-dessus, & les servez chaudement pour Entremets.

*Entremets d'Ecrevices, à la sainte
Menoux.*

Ayez de belles Ecrevices, faites-les cuire comme celles ci-dessus; étant cuites, épluchez-en les petites pâtes, les queuees & la coquille de dessus le dos, & nettoyez bien le corps des petites ordures qu'il peut y avoir. Ensuite, cassez-en les grosses pâtes sans les détacher du corps; arrangez-les dans une casserole, mettez-y du persil, de la ciboule hachée, fines herbes, fines épices, sel, poivre, champignons hachés, & truffes, si vous en avez: faites fondre un bon morceau de beurre que vous mettrez par-dessus, quelques jus de citron; mettez-les sur le feu pour qu'elles prennent du goût; ensuite, arrangez-les dans une tourtière avec un peu de mie de pain dessous; panez-les, & leur faites prendre couleur au four. Etant de belle couleur, dressez-les dans leur plat avec un jus de citron

citron par dessus, & servez chaudement pour Entremêts.

Entremêts d'Ecrevices en bâtons, pour des buiffons.

Ayez de belles Berevices, & les faites cuire dans une marmite; assaisonnez-les d'ognons, de ciboules, persil, fines herbes, un peu d'eau, un filet de vinaigre; étant cuites, ôtez-en toutes les petites pâtes; mettez-les dans une casserole: passez le bouillon où elles ont cuit, & le remettez avec vos Ecrevices, pour les tenir chaudes, & qu'elles prennent du goût en même tems. Quand vous voudrez vous en servir, vous les dresserez dans leur plat en buiffons, & les tiendrez toujours chaudes; observez aussi, qu'elles soient de bon goût, & servez chaudement pour Entremêts. Une autrefois, au lieu de les faire bouillir, faites-les cuire à la broche, en les embrochant dessus des petits hâtelots, & arrosez-les d'une marinade faite de vin, un peu de vinaigre, un morceau de beurre; assaisonnez de sel, poivre, ognons, persil, & fines herbes. Vous pouvez aussi les arroser de lait, au lieu de vin. Les humors se font cuire de même à la broche, ils sont beaucoup meilleurs que bouillis. Vous pouvez mettre vos Ecrevices dans du lait, une heure avant de les faire bouillir, & les faire cuire dans le même lait, les assaisonnez de sel, poivre, persil, & un morceau de beurre. Étant cuits, les servir comme les autres.

Fin

Houmars, autrement Langouïsts, pour Entremêts.

Prenez des Houmars, & les faites cuire à l'eau, & au sel, & les faites cuire l'espace d'une demi-heure, à bon feu; étant cuits, tirez-les, & les laissez refroidir; frotez-les d'un peu de beurre ou de lard, cela leur donnera une belle couleur: étant froid, ôtez les petites pâtes, & cassez les grosses; ensuite, ouvrez votre Houmar par la moitié, pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, & y mettez votre Houmar, & les grosses pâtes autour, les garnissés de persil, & les servez pour un petit Entremêts: si vous le voulez servir pour un grand Entremêts, vous n'avez qu'à en mettre plusieurs.

Houmars à l'Italienne.

Prenez des Houmars cuits comme ceux ci-dessus, & les épluchez, qui veut dire, d'en tirer toute la chair de dedans leurs corps, & la chair des pâtes, en la coupant en filets; étant coupée, prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre, de la ciboule, persil haché, des champignons hachez & truffes, si vous en avez; passez le tout quelques tours sur le feu; ensuite, mettez-y vos filets d'Houmars, & les mouillez d'un peu de jus, & un verre de vin de Champagne, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, une rocambole, & les faites mitonner tout doucement; étant prêt à servir, observez qu'ils soient de bon goût, & y mettez un couple de cuillerée à bouche de bonne huile, & un jus de citron, & les liez de vôtre

tre coulis, & servez chaudement pour Entremets.

Houmars d'une autre façon.

Vous prenez des Houmars, les faites cuire, & épluchez comme ceux ci-devant, & les passez de même: vous faites piler les coquilles bien fines; observez que plus elles seront fines, plus votre coulis en sera meilleur: vos coquilles étant bien pilées, vous en ferez un petit coulis, & le passerez à l'étamine; ensuite, vous en lierez votre ragoût de Houmars. Une autrefois, au lieu de les couper en filets, vous les hachez; étant hachés, vous les passez de même que ceux qui sont coupez en filets, & les pouvez hier d'un coulis rouge de vos coquilles de Houmars, & les assaisonnez de même; vous les pouvez aussi passer au blanc, si vous voulez, comme les Ecrevices à l'Angloise; mais que le tout soit de bon goût, & servez chaudement.

Entremets de Crapes.

Ayant des Crapes en vie, mettez-les dans une marmite avec de l'eau & du sel, & les faites cuire; il faut toujours une demi-heure pour les faire cuire; ensuite, étant cuites, retirez-les, & les laissez refroidir; étant froids, levez-en la coquille, la remettez dessus, & cassez les grosses patés, & ôtez les petites; pliez une serviette dessus le plat que vous voulez servir, & y mettez votre Crape, & les grosses patés autour, que vous avez cassés; garnissez-le de persil verts, & servez pour un petit Entremets.

mêts. Vous le pouvez aussi servir, pour un grand, en y mettant d'avantage de Crapes.

Crapes à l'Italienne.

Vos Crapes étant cuites comme ci-dessus, levez-en la coquille sans la casser, & en tirez tout ce qui est dedans la Crape, & la chair des grosses pates; faites bien hacher le tout ensemble; prenez une casserole, & y mettez un demi verre d'huile, de la ciboule hachée; du persil, des champignons, truffes, si vous en avez; passez le tout sur un fourneau quelques tours, & ensuite, mettez-y votre Crape hachée, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & un demi verre de vin blanc, & le laissez mijonner tout doucement; mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine, pour le lier, ou bien un peu de coulis, & un jus de citron; observez qu'il soit de bon goût, & en remplissez les coquilles de votre Crape, le panez de mie de pain, & le faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle, & le servez pour un petit Entremêts. Une autrefois, au lieu de les paner, vous pouvez les servir naturellement; vous pouvez aussi les servir au blanc, en les liant d'une liaison d'œufs.

Autres Crapes, à l'Angloise.

Ayez des Crapes cuites comme ci-devant; levez-en les coquilles, & tirez tout ce qui est dedans, & la chair du corps des Crapes, & la chair des pates; hachez le tout, & le mettez dans une casserole, avec un morceau de bon beurre, un peu de persil haché; assaisonnez d'un
 peu

peu de poivre & de muscade; mettez votre casseroles sur le feu, & remuez votre composition avec une cuiller de bois: vous y pouvez mettre un peu de crème de lait, ou bouillon: observez qu'elle soit d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, & les dressez dans leurs coquilles, & les panez de mie de pain, & les faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière, & les servez chaudement pour Entremets. Une autrefois, vous pouvez les lier avec une liaison de jaunes d'œufs. Une autrefois, vous pouvez y ajouter de la mie de pain de potage bouillie dans de la crème ou du lait. Vous pouvez aussi y ajouter trois à quatre blancs d'œufs fouettés en neige; les dresser dans les coquilles, les paner, & les mettre au four: il faut prendre garde que les coquilles ne soient pas tout-à-fait plaines, parce que le blanc d'œuf ponce, & cela feroit fortir la composition des coquilles; & les servez le plus chaudement qu'il vous sera possible, pour Entremets.

Huitres, au Ragoût, à la Bourgeoise.

Ayez des Huitres, la quantité que vous jugerez à propos; faites-les blanchir dans leur eau: étant blanchies, tirez-les égoutter, & les épluchez les unes après les autres, bien proprement. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, & le faites fondre: étant fondu, mettez-y de la farine es que vous jugerez à propos, & la faites roussir; étant roussie, mettez-y un oignon haché, & quand vous verrez que votre oignon sera cuit, mouillez-le d'eau ou de jus, d'un verre de vin blanc ou rouge, & y mettez l'eau de vos Huitres, & assaisonnez

de sel, poivre, basilic, thin; & observez que votre sausse soit d'un bon goût, & pas trop longue, & y mettez vos Huitres, & un jus de citron; ou bien du vinaigre, & ne faites pas bouillir vos Huitres. Vous y pouvez mettre du persil haché, de la ciboule. Vous les pouvez donner au blanc, en ne faisant pas roussir la farine. Et quand la sausse sera faite, vous y mettez vos Huitres, & liez d'une liaison de jaunes d'œufs, & servez le tout de bon goût.

Entremets de Moules en Ragoût, en maigre.

Nettoyez bien les Moules, lavez-les, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les faites cuire sur un fourneau; étant ouvertes, tirez-les de leurs coquilles, & en gardez l'eau; passez dans une casserole, avec un peu de beurre, quelques champignons, & y mettez les Moules, avec un bouquet, & leur faites faire sept ou huit tours sur le fourneau; mouillez-les moitié de leur eau, & moitié de bouillon de poisson; mettez-y un peu de persil haché, & un peu de poivre; étant cuites, liez-les d'un coulis de Moules: voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe: dressez-les proprement dans un plat, & les servez chaudement pour Entremets. Ce même Ragoût sert pour des Entrées aux Moules, en maigre.

Moules à la Matelote.

Vos Moules étant cuites comme ci-dessus, ôtez-en une des coquilles de chaque Moule, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil & ciboules; passez-les quelques
tours

tours sur le feu , & les poudrez d'une pincée de farine , & les mouillez de leur eau ; mettez - y une pincée de poivre ; liez-les d'une liaison de jaunes d'œufs , un peu de muscade rapée , un jus de citron ou verjus , & servez chaudement pour Entremets : on les sert en Hollande d'abord qu'elles sont cuites & ouvertes , tout naturellement.

Ragoût de Moules, à l'Italienne.

Ayez des Moules cuites comme ceux ci-devant ; mettez dans une casserole un peu d'huile, ciboules hachées, persil, champignons, truffes, si vous en avez ; passez le tout un moment sur le feu ; poudrez-le d'une pincée de farine, mouillez-les d'un peu de jus , un verre de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc, un peu de leur eau, gouffe d'ail hachée, pincée de poivre concassée ; mettez - y vos Moules , achevez de les lier d'un peu de coulis , & les faites bouillir un moment : observez qu'elles soient d'un bon goût , & les servez chaudement pour Entremets , ou pour des Entrées qui demandent des Ragoûts d'huitres ou de Moules : vous pouvez les servir en maigre comme en gras , il n'y a qu'à ce servir du jus maigre , & les faire toujours de même : pour les servir au blanc , au lieu de les mouiller de jus , vous les mouillerez de bouillon , & les livez , en finissant , d'une liaison de jaunes d'œufs ; si vous n'avez pas de bonne huile , vous vous servirez de bon beurre , attendu que tout le monde n'aime pas l'huile ; mais toujours la même composition.

Autres Moules:

Après les avoir bien lavées, & ratifées, passez-les à la casserole, avec du beurre frais; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, & de la chapelure de pain, & un peu de vinaigre; laissez-les cuire à propos, & les servez chaudement, pour Entremêts.

Moules au blanc.

Tirez les Moules de leurs coquilles, & les passez à la casserole, avec du beurre frais, persil, & fines herbes hachées bien menues: assaisonnez de sel, poivre, & muscade; & l'eau des Moules étant consommée, mettez-y une liaison d'œufs avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entremêts. Le ragoût à la fausse rouffe se fait de même, lorsqu'on n'y met point d'œufs, on les passe; on les mouille de jus, & on les lie avec du coulis.

Huitres en Ragoût, en grus.

Vos Huitres étant ouvertes, mettez-les dans une casserole avec leur eau; faites-les cuire deux ou trois tours sur la fourneau, pour les dégourdir; ensuite, tirez-les une à une; nettoyez-les bien, & les mettez sur une assiette: passez dans une casserole quelques champignons & truffes, avec un peu de beurre, mouillez-les de jus, & les liez de coulis, ou de fausse. Lorsque vous êtes prêt à servir, mettez-y vos Huitres; faites-les chauffer; & voyez que votre Ragoût soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entremêts. Voilà la manière que l'on fait le Ra-

Ragoût d'Huitres en gras. Ce Ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées gras ; il faut prendre garde que vos Huitres ne bouillent , à cause qu'elles perdent leur goût , & se durcissent.

Huitres en Ragoût.

Il faut ouvrir vos Huitres , & les faire blanchir dans leur eau ; mais qu'elles ne bouillent pas , les ôter , & nettoyer une à une ; ensuite , les mettre sur une assiette. Passez dans une casserole , quelques champignons , & des truffes , avec un morceau de beurre frais , & mouillez-les de coulis , & y mettez vos Huitres , & faites-les chauffer ; voyez qu'elles soient d'un bon goût : dressez-les dans un plat , & servez-les chaudement pour Entremêts. Ce Ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées de poissons aux Huitres , & Pâtisserie.

Autres Ragoût d'Huitres.

Vos Huitres étant ouvertes , mettez-les à goûter sur un tamis , & mettez un plat par-dessous pour en recevoir l'eau. Prenez une casserole avec un morceau de beurre frais , que vous mettrez sur un fourneau ; étant fondu , mettez-y une pincée de farine , remuez-le avec une cuillère , jusqu'à ce que cela soit roux. Après-quoi , mouillez avec un peu de jus , & y mettez vos Huitres qui sont égoutées , & leur faites faire cinq ou six tours sur le feu , & les assaisonnez de poivre , de persil , & de ciboules entières , & leur eau : voyez que votre Ragoût soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe , & y mettez des petits croûtons de pain frit dans

du beurre, & le servez chaudement pour Entremêts. Cette sorte de Ragoût se fait promptement, & se sert de même, à cause que l'Huitre ne veut pas bouillir.

Huitres grillées.

Ouvrez vos Huitres, laissez-les dans leurs mêmes coquilles, & y mettez du poivre, un peu de persil haché, & du beurre, & de la râpure de pain bien fine par-dessus; & leur faites prendre de la couleur au four, ou bien sous un couvercle de touttière, & servez chaudement pour Entremêts.

Huitres en Casserole.

Ouvrez des Huitres: ayez un plat d'argent, ou autre, que le cu soit frotté de bon beurre; arrangez vos Huitres dedans, & assaisonnez-les par-dessus, de poivre, de persil haché; mettez y un demi verre de vin de Champagne: couvrez-les d'une mie de pain bien fine, & mettez-les cuire avec le couvercle d'une touttière, feu dessus & dessous, qu'elles prennent belle couleur; vous les dégraissez bien, & nettoyez bien proprement le bord de votre plat, & les servez chaudement pour Entremêts. Les Huitres au parmesan se font de même; au lieu de les paner de mie de pain, vous les panez de parmesan râpé.

Autres manières d'Huitres.

Faites une farce, avec un morceau d'anguille, ou d'autres poissons, & une douzaine d'Huitres blanchies, un peu de persil, & de ciboules,

les; quelques champignons; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, de bon beurre frais, un peu de mie de pain cuite dans de la crème, une couple de jaunes d'œufs cruds, le tout haché ensemble, & vous prenez de cette farce, & en garnissez le fond de vos coquilles bien minces, & y mettez une Huitre dessus; & couvrez votre Huitre de la même farce, la dorez d'un œuf battu, & y mettez par-dessus un peu de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites cuire au four, qu'elles prennent une belle couleur, & les servez chaudement pour Entremêts. L'on en farcit de même en gras: au lieu d'une farce maigre, on se sert d'une farce grasse.

Huitres frites.

Ayez des Huitres ouvertes, & mettez-les égoutter sur un tamis; étant égoûtées, mettez-les dans un plat ou dans une casserole, avec du poivre, deux ciboules entières, une feuille de laurier, un peu de basilic, un oignon coupé par tranches, & une demie douzaine de clous, & deux jus de citrons; & de tems en tems remuez-les. Faites une pâte avec de la farine, délayez-la avec de la bière, ou du vin blanc; mettez-y un peu d'huile, un peu de sel, & un œuf blanc & jaune: batez bien le tout ensemble, que la pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse: étant prêt à servir, tirez vos Huitres de votre Marinade une à une sur un linge, pour les bien essuyer: mettez-les dans votre pâte, faites-les frire, qu'elles aient une belle couleur: servez-les sur une serviette pliée, avec du persil frit, pour Entremêts. On

154 LE CUISINIER

les sert en gras frites: au lieu de beurre, on se sert de sain-doux.

Huitres à la Moscovite.

Vous faites ouvrir vos Huitres, & les assaisonnez de fines herbes hachées, fort menu, persil, ciboules, basilic, fort peu dans chaque Huitre, du poivre, & un peu de vin blanc: couvrez-les de leur coquilles, & mettez-les dans une tourtière feu dessus & dessous, beaucoup de feu dessus. Etant prêt à servir, vous les dresserez, & servirez sur le champ.

Coquilles à la farce d'Huitres.

Vos Huitres étant ouvertes, faites-les blanchir; après vous les hachez bien, avec persil, ciboules, sel, poivre, anchois & bon beurre, une mie de pain cuite dans de la crème, que vous y mêlez, avec muscade, & autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs, & vous hachez bien le tout ensemble: vous en farcissez vos Coquilles d'Huitres; panez-les, & les faites cuire, & les servez à sec.

Huitres en bâtelet.

Prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, de la ciboule, & persil haché; champignons & truffes, si vous en avez; passez cela deux ou trois tours sur le feu: étant passé, mettez-y vos Huitres; assaisonnez-les de poivre concassé, fines herbes, fines épices; poudre-les sur le champ d'un peu de farine; enfui-

te, embrochez-les à de petits bâtonnets d'argent, ou de bois, & vous mettrez une Huitre, & un morceau de champignon, ou truffes : étant embrochées, vous les panez de mie de pain, & les faites griller, ou vous les trempez dans de l'œuf, les panez, ensuite, de même, & les faites frire d'une belle couleur.

Huitres en Coquilles.

Prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, du persil, de la ciboule hachées, champignons, truffes, si vous en avez; passez cela deux ou trois tours sur le feu : étant passé, mettez-y vos Huitres; assaisonnez-les de poivre concassé, fines herbes, fines épices; ensuite, mettez-les dans des Coquilles d'argent, si vous en avez, ou d'autres Coquilles, & les panez de mie de pain bien fines, avec quelques petits morceaux de beurre par-dessus, & leur faites prendre couleur au four, ou sous une couverture de tourtière; étant de belle couleur, dressez-les dans leurs Coquilles sur un plat, & servez avec un jus de citron par-dessus, chaudement pour Entremets.

Petit Pain aux Huitres.

Prenez de la ciboule, & persil haché, avec champignons, & truffes, si vous en avez; passez le tout avec un morceau de beurre sur le feu, deux ou trois tours; étant passé, mettez-y des Huitres la quantité que vous jugerez à propos, & selon la quantité de pain que vous avez; assaisonnez-les de poivre concassé, fines herbes, fines épices; poudrez-les d'un peu de farine, &

y mettez un peu de coulis ou d'essence; ensuite, prenez vos Petits Pains, & faites dessous un petit trou rond, & gardez la petite croûte; ensuite, tirez toute la mie qui est dedans, bien proprement, sans casser la croûte; & les ayant tous fait de même, remplissez-les, ensuite, de votre ragoût d'Huitres autant qu'il y en pourra, avec la fausse; ensuite, remettez le petit croûton, & les faites tous de même: étant tous faits, dressez-les dans leurs plat, & les arrosez d'un peu de jus, & de coulis, & les mettez dans le four, pour les faire prendre couleur; étant de bel oeil servez-les chaudement pour Entremêts.





C H A P I T R E X V.

Des Artichaux , Asperges , petits
Pois , Concombres , & Choux.

Artichaux à l'Italienne.

Prenez de moyens Artichaux , & les parez ; ensuite, faites-les cuire jusqu'à ce que l'on en puisse tirer le foin ; hachez du persil , de la ciboule , & champignons ; mettez le tout dans une casserole , avec un demi verre de bonne huile , & le mettez sur le feu un moment , avec sel , poivre , fines herbes ; prenez une tourtière , & la garnissez de bardes de lard , & y arrangez vos Artichaux , & dans chaque Artichaux , mettez-y votre ciboule , & champignons que vous avez passés ; mettez quelques bardes de lard dessus , & les mettez au four : étant cuits , tirez-les égoûter , & les dressez dans leur plat , & y mettez une essence. Une autrefois , vous les pouvez servir avec une sausse blanche.

Artichaux à la Brigoule.

Prenez de moyens Artichaux , parez-les , & en tirez le foin ; mettez-les dans une casserole , assaisonnez de sel , poivre , une gouffe d'ail hachée , quelques truffes , champignons , ciboules ,
&

& persil ; mettez le tout dans vos Artichaux , mettez dessus un verre d'eau avec un verre d'huile , & les faites cuire ; étant cuits , dressez dans leur plat avec leur nourriture , & un jus de citron.

Artichaux à l'Estoufade.

Prenez des Artichaux ; parez-les , coupez-en les pointes des feuilles , & les faites cuire pour en pouvoir tirer le foin ; le foin en étant tiré , garnissez une casserole de bardes de lard , & de bœuf , avec quelques tranches d'ognons ; mettez-y vos Artichaux , & les assaisonnez de sel , & de poivre ; achevez de les couvrir de bardes de lard ; mouillez-les d'une demi cuillerée de bouillon ; couvrez-les , & les faites cuire feu dessus & dessous : étant cuits , tirez-les égoutter , & les dressez dans leur plat ; mettez par-dessus une essence de jambon , avec quelques tranches de jambon , & servez chaudement pour Entremets.

Artichaux en surprise.

Prenez de petits Artichaux , & les tournez en cus , & les faites blanchir pour en ôter le foin ; le foin en étant ôté , mettez vos cus d'Artichaux dans un petit blanc ; faites un petit salapicon comme ceci : prenez des ris de veau blanchis , coupez-les en petits dez gros comme de petits pois , des champignons , des truffes de même , des crêpes de coq de même ; mettez le tout dans une casserole avec un peu de coulis , faites mitonner ; le tout , & étant cuit , & de bon goût , tirez vos cus d'Artichaux de leur blanc ,
&

& en remplissez un cus de votre sa lipicon; mettez par-dessus d'autres cus l'Artichaux, & les trempez dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain bien fine, & les faites frire dans du sain-doux; étant frits, dressez-les dans leur plat, & les garnissez de persil frit, & les servez chaudement pour Entremêts.

Artichaux à la Sauffe blanche.

Faites cuire de petits Artichaux dans l'eau, & sel; quand ils seront cuits, passez les cus dans la casserole, avec beurre, & persil; assaisonnez de sel, & de poivre: liez la Sauffe avec des jaunes d'œufs, un filet de vinaigre, & un peu de bouillon.

Artichaux au beurre.

Vos Artichaux étant cuits, comme dessus, ôtez le foin, & faites une Sauffe avec du beurre frais, vinaigre, sel, & muscade, & un peu de farine pour lier la Sauffe.

Artichaux frits.

Conpez-les par tranches, ôtez-en le foin, & les faites bouillir dans l'eau trois ou quatre tours; tirez-les, & les mettez tremper avec du vinaigre, du poivre, & du sel; puis, mettez-les dans un œuf battu; farinez-les, & les faites frire dans du sain-doux ou beurre raffiné, & les servez avec du persil frit. Quand ils sont tendres, on peut les faire frire sans les faire blanchir, & les poudrer de farine sans y mettre d'œuf.

Manière de conserver les Artichaux.

Tournez vos Artichaux en cus, le plus proprement qu'il vous sera possible, & les faites blanchir, jusques à ce que le foin s'en puisse ôter aisément: ensuite, mettez-les dans de l'eau fraîche, & les nettoyez bien, & les mettez sur des vanettes, & les faites sécher au four, ou au soleil. Pour les avoir bons, il faut les prendre au commencement de l'Été, ou dans l'Automne, c'est la saison où ils sont les plus tendres. Vous pouvez aussi, après les avoir nettoyés, les conserver dans une saumure, ou dans de bon beurre, ou dans de l'huile, en les assaisonnant de sel, de poivre & de cloux.

Artichaux en feuilles.

Nettoyez le cu de vos Artichaux, & les faites cuire à l'eau & au sel, jusques à ce que vous en puissiez tirer le foin; le foin étant ôté, mettez-les dans un pot de terre, & les remplissez de saumure, & les couvrez de beurre. Vous pouvez aussi les conserver, en les mettant seulement dans du beurre fondu; & en voulant vous en servir, vous les mettez dans de l'eau chaude pour en tirer le beurre, & mettez dessus telle sauce que vous jugerez à propos. Vous les pouvez aussi mettre dans de l'huile, en les assaisonnant de sel; & de poivre tout en grain; & quand vous voudrez vous en servir, vous les mettez dans de l'eau bouillante pour en tirer l'huile: ou bien vous pourrez les servir à l'huile sur le champ.

Manières de bien accommoder des Cardes.

Ayez des pieds de Cardes, les plus beaux que vous pourrez avoir, détachez les feuilles du pied, les unes après les autres, & épluchez les montants, coupez les Cardons, qui veulent dire les feuilles que vous avez détachées, ce qui est bon de quatre à cinq pouces de long, & les jetez dans de l'eau; faites la même cérémonie à toutes vos Cardes, ayez de l'eau dessus le feu, & les jetez dedans, & faites-les blanchir jusqu'à ce que la peau s'en leve aisément; ensuite, jetez-les dans l'eau froide, & les lavez les unes après les autres bien proprement, sans vous servir de couteau, parce que les côtes ne doivent point être offensées, & qu'elles paroissent entières: étant toutes lavées, mettez-les égoûter dans un tamis; prenez une marmite, mettez-y un bon morceau de graisse de bœuf, quelques bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches, après en avoir levé l'écorce ou un citron entier, selon la quantité de Cardes que vous avez à faire; mouillez-les moitié bouillon, moitié eau, & mettez votre marmite au feu, & quand elle bouillira, goûtez si le bouillon est de bon goût; ensuite, mettez-y vos Cardes, & les faites cuire tout doucement; & quand vous voudrez vous en servir, tirez-les égoûter sur un tamis, ayez un coulis tout prêt comme ceci, prenez une noix de veau, & la coupez en deux ou en trois morceaux; mettez-là dans une casserole avec deux ou trois tranches de jambon, un oignon coupez en deux, une carote de même: couvrez votre casserole, & la mettez au feu suer tout doucement; & quand votre viande commencera à prendre couleur, mettez-y une piécée de farine, &

la remuez avec une cuillère de bois, & la mouillez de bon bouillon, & l'assaisonnez de basilic, tranches de citron, & la laissez mitonner tout doucement, & achevez de les lier d'une cuillère à pot de votre coulis; degraissez-le bien, & observez qu'il soit d'un bon goût, & fort léger; passez-le, ensuite, dans un tamis de soie: étant prêt à servir, mettez vos Cardes dans ce jus, & le poussez dessus le fourneau bien allumé: observez qu'il soit de bon goût, & fort léger; étant prêt à servir, pressez-y un jus d'orange, & dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts. Si le coulis est trop chargé de couleur, vous y pouvez mettre un morceau de bon beurre frais. Si à la table on ne mange point vos Cardes, vous les pourrez servir une autrefois au parmesan, & les arrangez dans un plat; poudrez-les de parmesan, & les arrosez de votre coulis; ensuite, répoudrez-les de parmesan, & les faire prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière. Une autrefois, si vous n'avez point assez de Cardes, mettez un croûton de pain dans le fond du plat; ensuite, vos Cardes avec leur jus par-dessus, & les poudrez de parmesan; ensuite, les arrosez d'un peu de coulis par tout; les achevez de poudrer de parmesan, & les faites prendre couleur, & les servez chaudement pour un petit Entremêts. Les Cardes étant blanchies, & cuites de même que celles qu'on a marquées, elles vous peuvent servir pour toutes sortes d'Entrées, vous n'avez qu'à les couper en filets, vous les laisserez entières, cela dépend de la fantaisie de l'Officier qui travaille. Elles vous peuvent servir aussi pour des potages, tant gras que maigres; il n'est pas nécessaire de les faire cuire

au-

autrement, que celles-ci. Ce ne sont pas les Cardes qui donnent le goût & la qualité au potage, elles ne donnent simplement que le nom, & si vous voulez vous en servir en maigre, vous n'avez qu'à n'y point mettre de graisse; mais toujours les blanchir de même, & vous en servir pour ce que vous jugerez à propos en les servant avec une sausse blanche.

Artichaux en Bignets.

Prenez des Artichaux, & parez-en bien les cus, & coupez les pointes des feuilles; faites-les blanchir pour en pouvoir tirer le foin: le foin en étant tiré, mettez-les dans une marmite, avec un morceau de beurre, du sel, une cuillerée de bouillon; faites-les mitonner; ensuite, tirez-les égoutter, faites une pâte avec deux poignées de farine, & deux œufs; détrempez-la avec de la bière ou du vin blanc: mettez-y un peu de sel, si vous voulez que votre pâte soit comme il faut: mettez un demi verre d'huile, & mettez vos Artichaux dans votre pâté, & les faites frire dans du sain-doux, ou bien dans de la friture maigre: étant frits, dressez-les dans leur plat, & les garnisez de persil frit, & servez chaudement pour Entremets.

Artichaux à l'Huile.

Prenez des Artichaux, & les tournez en cus, & les faites cuire dans de l'eau, jusqu'à ce qu'on en puisse ôter le foin; ensuite, tirez-les, & en ôtez le foin; mettez-les dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, bardez

de lard, tranchés de citron, & les mouillez d'eau, mettez un peu de sel, & achevez de les faire cuire tout doucement; étant cuits, & bien blancs, tirez-les, & les dressez dans leur plat que vous voulez servir; les assaisonné de sel, poivre concassé, huile, & vinaigre, & les servez froids pour Entremêts. Cette sorte d'Artichaux en cus, peut aussi se servir avec une sausse de jambon, & le jambon en tranches par-dessus: vous pouvez les servir avec une sausse blanche, ou une sausse au jus. Vous pouvez aussi les servir, au parmesan; en les mettant dans leur plat, avec un peu de coulis dessus, & du parmesan rapé, & leur faire prendre couleur au four; & en servant, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Asperges à la Crème.

Il faut rompre vos Asperges par petits morceaux, & les faire un peu blanchir dans de l'eau bouillante; après, on les passe avec de bon beurre dans la casserole, ou avec du lard, si l'on n'a pas de fort bon beurre; prenant garde que le tout ne soit pas trop gras. On y met ensuite du lait, & de la Crème, & on l'assaisonne modérément, y mettant aussi un bouquet; avant que de servir, il faut délayer un ou deux jaunes d'œufs, avec de la Crème ou du lait, pour lier vos Asperges, & y mettre un peu de sucre, & vous les servez en même tems. On en peut faire autant pour des cus d'Artichaux, & pour des petits pois; mais à ceux-ci, il faut du sucre, & un peu de persil haché: du reste, on des passe de la même manière. Vous pouvez aussi servir des Asperges
en

en petits pois, avec un coulis verds d'écoffes de pois, ou autre chose; une croûte au milieu.

Autres Asperges au jus.

Prenez des pointes d'Asperges par morceaux: passez-les avec du beurre, persil, cerfeuil coupé menü, & une ciboule, que vous retirez; assaisonnez de sel, poivre, & muscade, & les faites mitonner avec un peu de bouillon gras dans un pot, à petit feu: étant cuites comme il faut, vous les dégraisserez, & y mettrez un jus de veau & essence, & citron; servez à courte fausse. On sert aussi des Asperges entières en bâton, à l'essence de jambon.

Asperges au beurre.

Faites cuire les Asperges dans l'eau avec un peu de sel; prenez garde qu'elles ne cuisent pas trop: étant cuites à propos, tirez-les, & les mettez égôûter; dressez-les dans un plat, & faites une fausse avec du beurre, sel, vinaigre, & muscade, & poivre blanc; la remuant toujours, & versez-là sur vos Asperges, quand elles seront dressées. Il n'y a rien en cela que d'assez connu; aussi bien que pour les Asperges en salade.

Manière de conserver les Asperges.

Otez-en le dur, & les faites bouillir un bouillon, avec sel, & beurre, remettez-les dans l'eau fraîche, & les faites égôûter. Etant froides, mettez-les dans un vase où elles puissent être de leurs longueurs, avec sel, clous entiers, citron verd, & autant d'eau que de vinaigre: couvrez-

les de beurre fondu, comme les artichaux, mettant un linge entre-deux, & les tenez dans un lieu temperé pour vous en servir, faites-les tremper, & cuire comme les autres. Vous les pouvez aussi conserver dans de l'huile.

Asperges à l'Huile.

Prenez des Asperges, & les ratifiez bien proprement, & les faites cuire dans de l'eau bouillante avec du sel: observez qu'elles soient fermes; tirez-les de l'eau, & les dressés sur leur plat, & mettez-y du poivre concassé, de l'Huile, du sel, du vinaigre, & les servez pour Entremets. Une autrefois, vous les pouvez servir avec une sausse blanche par-dessus; une autre fois, une sausse au jus.

Asperges en petits Pois.

Prenez des petites Asperges, & les coupez en petits Pois le plus menu que vous pourrez, & n'en coupez que ce qui est tendre. Si les Asperges sont grosses, vous les fendez en quatre. Étant coupées, faites-les blanchir; étant blanchies, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; passez-les quelques tours sur le feu; ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & les assaisonnez de sel & de poivre; mouillez-les d'un peu de bouillon: observez qu'elles soient de bon goût, & les liez d'une liaison de jaunes d'œufs, avec un peu de muscade; mettez un croûton de pain dans un plat, & vos Asperges par-dessus, & servez-les chaudement pour Entremets. Vous pouvez également les servir au roux, en les mouillant de jus, & de coulis.

Es-

Entremets de petits Pois, à la Portugaise.

Vos Pois étant lavez, vous y hacherez des laitüés, à proportion de ce que vous aurez de Pois; vous y mettrez du sucre gros comme le pouce, de l'huile fine, quatre ou cinq feuilles de baume hachées, avec persil, oignons, échalotes, une pointe d'ail, un peu de fariette, de la muscade rapée, sel, un peu de poivre, & une petite cuillerée de bouillon; mettez-les sur le feu, & faites qu'ils soient assez courts de bouillon quand vous les voudrez servir. Vous aurez des œufs frais que vous pocherez dedans, en faisant un trou pour la place de chaque œuf. Vous remettez, ensuite, le couvercle sur votre casserole, avec un peu de feu dessus, pour faire cuire vos œufs; puis, vous les glisserez sur le plat, & servirez chaudement. Les fèves de marais se font de la même manière. Il est à observer de ne point blanchir les fèves, & de les mettre tout comme elles sont, comme les Pois, sans les passer non plus.

Petits Pois, à la Crème.

Prenez de petits Pois fins; lavez-les dans de l'eau chaude; ensuite, mettez-les dans un tamis égôûter, & les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet; mettez-les sur le feu, & les passez quelques tours, & les poudrez d'une pincée de farine, & les mouillez d'eau bouillante: assaisonnez-les de sel, un petit morceau de sucre; laissez-les cuire; étant diminués & cuits, & prêt à servir, mettez-y un peu de Crème, & observez qu'ils soient d'un

bon goût; dressez-les dans un plat, & les servez chaudement, pour Entremêts.

Autres petits Pois.

Prenez des petits Pois fins; lavez-les dans de l'eau chaude; ensuite, mettez-les dans un tamis, égouttez, & mettez dans une casserole un morceau de beurre; mettez-les sur le feu, & les passez quelques tours, & les poudrez d'une pincée de farine, & les mouillez d'eau bouillante; assaisonnez de sel, un petit morceau de sucre; faites un bouquet de deux ou trois laitues ficellées, un bouquet de ciboules, & le mettez dans vos Pois. Etant cuits, ôtez-en vos laitues & votre ciboule; observez que les Pois soient de bon goût, & que la sausse soit fort courte, & servez chaudement pour Entremêts.

*Manière de conserver de petits Pois
verts.*

Prenez de petits Pois, la quantité que vous voudrez accommoder, & les faites blanchir quelques bouillons; observez qu'il y ait du sel dans l'eau; quand ils auront faits un couple de bouillons, tirez-les, & les étandez sur une nape blanche, & les laissez-là jusqu'à ce qu'ils soient froids; étant froids, faites-les sécher au soleil, si vous en avez la commodité; ou bien dans un four tiède: étant secs, serrez-les dans un lieu sec, & quand vous vous en voudrez servir, mettez-les dans de l'eau tiède pour les faire revenir; & si vous avez de gros Pois secs, mettez-en une poignée, cela les nourrira, & laissez cuire

cuire vos petits Pois dans cette eau-là : étant cuits , mettez un morceau de beurre dans une casserole , un bon bouquet de ciboules , un bouquet de laitues , si vous en avez ; ensuite , vos petits Pois : observez que les gros en soient ôtez : passez-les quelques tours , & les poudrez d'une pincée de farine , & les mouillez de bon bouillon , & les assaisonnez de sel , un morceau de sucre , & achevez de les faire cuire ; observez qu'ils soient de bon goût ; étant prêt à servir , liez-les avec une liaison d'œufs , si vous le juger à propos , ou bien avec de la crème , & si vous ne voulez point les servir comme cela , vous les lierez d'un peu d'essence de jambon , & vous mettrez dans le plat de petits croûtons de pain frits , & vos Pois dessus , & servez chaudement pour Entremets

Autres petits Pois.

Prenez de petits Pois fins ; lavez-les dans de l'eau chaude ; ensuite , mettez-les dans un tamis égoutter , & les mettez dans une casserole , avec un morceau de beurre , un bouquet ; mettez-les sur le feu , & les passez quelques tours , & les poudrez d'une pincée de farine , & les mouillez d'un peu d'eau bouillante , & les laissez cuire tout doucement ; étant cuits , liez-les , d'une essence de jambon , & observez qu'ils soient d'un bon goût. Étant prêt à servir , mettez-y une douzaine de croûtons de pain frits , & les dressez dans leur plat , & les servez chaudement pour Entremets.

Petits Pois à l'Angloise.

Prenez de petits Pois, la quantité que vous jugerez à propos; faites-les cuire à l'eau bouillante, avec du sel & du baume; étant cuits, tirez-les de l'eau, & les mettez dans une casserole avec du beurre, & y hachez le baume, & y mettez une pincée de sel, & de poivre, & les dressez sur le champ pour Entremêts. Une autrefois, vous n'avez pas besoin d'y mettre du baume.

Entremêts de petites Fèves de marais.

Prenez de petites Fèves, & les faites blanchir; étant blanchies, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, & fariette; poudrez-les d'une pincée de farine, & les passez quelques tours au feu; mouillez-les d'un peu de bouillon, & les assaisonnez de sel & de poivre; observez qu'elles soient d'un bon goût, & assez cuites; étant cuites, liez-les d'une liaison de jaunes d'œufs, avec un peu de muscade; dressez-les dans le plat où vous les voulez servir, & servez chaudement pour Entremêts.

Autre Entremêts de moyennes Fèves.

Prenez des Fèves, & les faites blanchir pour les dérober; étant dérobées, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule & fariette; poudrez-les d'une pincée de farine, & les passez quelques tours au feu; mouillez-les d'un peu de
bouill-

bouillon, & les assaisonnez de sel, & de poivre; observez, qu'elles soient d'un bon goût, & assez cuites: étant cuites, faites une liaison de quatre jaunes d'œufs, délayez-là avec de la crème, un peu de muscade, & du persil hâché. Dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Entremêts de Fèves, à l'Italienne.

Ayez des Fèves de marais dérobbées; mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre; prenez deux ou trois artichaux, & tournez le cu à moitié; coupez vos artichaux en six ou huit morceaux, & les faites blanchir jusqu'à ce que le foin s'en ôte; le foin en étant ôté, mettez-les avec vos Fèves, & les mouillez de jus, & de coulis, & d'un demi verre de vin de Champagne; poussez-les sur le feu, & les dégraissez bien; mettez-y une petite pointe d'ail, un jus de citron, plein une cuillerée à bouche de bonne huile; observez que vos Fèves soient d'un bon goût; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Haricôts, en maigre.

Prenez de petits Haricôts, & les coupez en filets; ensuite, mettez de l'eau dans une casserole, avec du beurre, & du sel, & les faites cuire. Vos Haricôts étant cuits, hachez un ognon ou de la ciboule; mettez un morceau de beurre dans une casserole, & le faites fondre sur le feu, & y mettez votre ciboule hachée, & la faites faire deux ou trois tours; ensuite, mettez-y vos Haricôts, qui sont égouttez dans un tamis, & les passez

passer quelques tours; ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouïller de leur bouïllon, ou bien du bouïllon gras où ils ont cuits: assaisonnez de sel, & observez qu'ils soient de bon goût; étant cuits & prêt à servir, faites une liaison de jaunes d'œufs, déliez avec du persil haché, & un filet de vinaigre, liez-en vos Haricôts, & servez chaudement pour Entremêts.

Haricôts en gras.

Vos Haricôts étant épluchez & coupez en filets, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante, avec un morceau de beurre, & du sel: étant cuits, hachez une ciboule, ou un oignon, & mettez une casserole, avec un morceau de beurre sur le feu; ensuite, vôtre ciboule hachée, & lui donnez deux ou trois tours sur le feu. Mettez-y vos Haricôts, & leurs donnez deux ou trois tours; ensuite, mouïllez-les de bouïllon, & y mettez un bouquet, ou de leur bouïllon si vous voulez, & les faites cuire: observez qu'ils soient de bon goût; & étant prêt à servir, liez-les de coulis, & y mettez une pincée de persil haché, & en servant, un filet de vinaigre, & servez chaudement pour Entremêts.

Concombres farcis.

Il faut prendre les Concombres, les bien peler, & vider de leurs semences, sans les couper que par un bout. Ils ne doivent pas être fort gros. Il faut avoir une farce de chair, composée de toutes sortes de volailles, & si l'on veut, d'un morceau de veau, le tout bien haché, avec du lard blanc,

chi,

chi, & un peu de graisse de bœuf blanchie, du jambon cuit haché; des champignons, des truffes, & de toutes sortes de fines herbes; tout cela bien hachez, & assaisonnez; ensuite, farcisez-en vos Concombres, qui seront un peu blanchis avec cette farce, & les mettez cuire dans de bon jus, ou braise de veau, qu'ils ne soient pas trop cuits. Les ayant tirez, on les coupe en deux, on les laisse refroidir, & l'on fait une pâte comme si c'étoit pour faire des bignets de pomme. La pâte sera d'une farine délayée avec de la bière, & gros comme une noix ou deux de beurre fondu, & un œuf, le tout battu ensemble; vous ferez des petites brochettes de la grosseur d'une plume à écrire, & vous passerez les morceaux de Concombres au travers, que les bouts soient tous d'un même côté, pour les pouvoir piquer dans la pièce de bœuf. Vous les tremperez dans cette pâte; & ayant du saint-doux chaud tout prêt, vous leur ferez prendre une belle couleur. Votre pièce de bœuf étant dressée, mettez par-dessus une fausse hachée, ou bien un salpicon de jambon & de ris de veau, & champignons, & vous piquerez par-dessus vos hâtelets de Concombres: cette façon d'accommoder les Concombres peut servir pour toutes sortes de Volailles, en les laissant entières, ou bien pour des Entremets, en mettant une petite essence par-dessus, & panées de Parmesan. Ils vous peuvent servir pour garnir des potages en les coupant en tranches.

Concombres farcis, en maigre.

Prenez des Concombres qui ne soient pas trop gros; péléz-les, & les vuidez proprement de

de leur semence, par un des bouts; ensuite, faites une farce avec de la chair de carpe, chair d'Anguille, champignons, & truffes. Hachez bien mené le tout ensemble, & l'assaisonnez de sel, poivre, & toutes sortes de fines herbes, & de bon beurre, & gros comme un œuf de mie de pain cuite dans de la crème, deux jaunes d'œufs crus, le tout haché ensemble; vous en farcissez vos Concombres, & les faites cuire à petit feu dans une casserole, avec du bouillon de poisson, ou purée claire: étant cuits bien à propos, dressez-les dans un plat, avec une sausse à l'Espagnole par-dessus. Une autrefois, vous les poudrez de parmesan après avoir mis la sausse par-dessus, & les ferez prendre couleur au four.

Concombres à la Matelôte.

On les farcit comme ceux ci-dessus, & on les fait cuire dans de bon jus. Etant cuits, dégraissez-les bien, & qu'il n'y ait point trop de sausse: liez-les avec quelques bons coulis; & avant que de servir, mettez un filet de vinaigre, & servez chaudement. Il faut que le tout soit d'un beau goût. On sert aussi des Concombres farcis en ragoût, & à la sausse blanche.

Pour conserver des Concombres.

Il faut prendre des Concombres qui ne soient pas trop murs, & d'une belle qualité. On les range proprement dans un barquet avec du sel, moitié eau, & moitié vinaigre, enforte qu'ils puissent bien tremper. Il faut les bien couvrir,
 &

& n'y toucher d'un bon mois. Quand on est hors de la saison des Concombres, on se sert de ceux-ci; les ayant bien pélez & fait tremper, & si c'est pour garnir les potages, il les faut faire blanchir; & quand c'est pour des filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire en filets, & on les passe de la même manière que l'orsqu'ils sont frais. Ils vous seront d'un grand secours tout l'hyver, & pendant le carême. A ceux que l'on veut manger en salade, on y ajoute du poivre, quelques poignées de sel, & clous de giroffe: on les appellent des Concombres, ou Cornichons confits. On choisit pour cela les plus petits, sur l'arrière saison, & on confit des côtes de pourpier, & passepierre, de même, qui sert de fourniture à cette sorte de salade. On peut aussi s'en servir pour toutes sortes d'Entrées, au lieu de Concombres. On peut confire des melons de la même manière, soit petits ou gros.

Choux farcis pour Entrée.

Prenez une bonne tête de Choux pommé, ôtez-en le pied, & un peu dans le corps, & faites-la blanchir dans de l'eau; étant blanchie, tuez-la, & la laissez égoutter; ensuite, ouvrez-la adroitement, & en étendez les feuilles qui doivent toutes se tenir ensemble: étant ouverte, on y met dans le milieu une farce, composée de chair de volailles, & quelques morceaux de cuisse de veau, de lard blanchis, de la graisse de bœuf, un morceau de jambon cuit, des truffes, & champignons hachés, du persil, & de la ciboule, une pointe d'ail; le tout assaisonné de

de fines herbes , & épices , avec de la mie de pain cuite dans du lait , deux œufs entiers , & deux ou trois jaunes d'œufs , le tout bien haché ; farcissez - là dans le cœur de cette farce ; ensuite , couvrez - là de quelques feuilles , & remettez encore un peu de farce , & le couvrez de feuilles , & continuez jusqu'à la fin ; ficellez - le proprement : foncez une casserole ou marmite , avec des bardes de lard , & des tranches de bœuf ; mettez - y votre Choux farci ; assaisonnez de sel , poivre , ognons , fines herbes , clous de girofle ; achevez de le couvrir dessus & dessous ; mouillez - le de bouillon , & le couvrez ; mettez - le cuire feu dessus & dessous : étant cuit , tirez - le égoûter , & le dressez dans son plat ; mettez - y une essence de jambon par - dessus , & servez chaudement pour Entrée. On peut aussi farcir un Choux en maigre , avec de la chair de poisson , & autres garnitures , comme si c'étoit une carpe , un brochet , ou autre poissons , que l'on veut farcir.

Choux - fleurs au jus , pour Entremêts.

Vous épluchez vos Choux - fleurs , & les faites blanchir à l'eau ; c'est - à - dire , vous prenez une marmite que vous emplissez à moitié d'eau , un peu de farine , un morceau de beurre , deux ou trois bardes de lard , & du sel ; ensuite : lorsque votre eau bouill , vous y mettez cuire vos Choux - fleurs , un peu plus qu'à demi ; vous les retirez , les mettez égoûter , & les arrangez dans une casserole , & y mettez un coulis clair de veau , & de jambon suffisamment , pour qu'il trempe : ensuite , vous les mettez mitonner sur un fourneau à petit feu ; & lorsque vous êtes prêt

prêt à fervir ; vous avez un morceau de bon
 beurre, de la groffeur d'une noix ou deux, que
 vous maniez dans tant soit peu de farine, que
 vous mettez en cinq ou six morceaux ; autour
 de la casserole, que vous remuez sur le feu ; ob-
 servez qu'ils soient de bon goût, & vous leur
 donnerez une pointe légère de vinaigre, & les
 fervez chaudement. Ces Choux-fleurs se fervent
 pour garnir des potages de Choux-fleurs. Il
 s'en mange aussi en salade, & tout cela est
 assez commun. Ecarts cuits, comme ci-devant,
 on les dressent dans leur plat, & on met
 telle fauffe que l'on juge à propos par-dessus ; on
 les panent, & on les fait prendre couleur au
 four, en les poudrant de parmesan, ce qui se
 nomme des Choux-fleurs au parmesan.





C H A P I T R E X V I .

Des Oeufs.

Des Oeufs.

Rien ne fournit une plus grande diversité que les Oeufs; on en sert en grand & en maigre, le tout pour hors d'œuvre, & entre-mets: en voici les manières principales.

Oeufs au jus d'Orange.

Il faut casser des Oeufs, suivant le plat que vous voulez faire; mettez-y un peu d'eau; pressez-y, en même tems, le jus d'une Orange, & prenez garde qu'il n'y tombe de la graine. Le tout étant bien battu & assaisonné d'un peu de sel & poivre; prenez une casserole; si c'est un jour maigre, mettez-y un peu de beurre; & si c'est un jour gras, un peu de jus; versez-y vos Oeufs, & remuez toujours, comme si c'étoit une crème, de peur qu'ils ne s'attachent au fond: quand ils seront cuits, comme il faut, dressez-les dans un plat, & servez chaudement.

Oeufs en Crêpine.

Prenez du jambon cuit, ris de veau, foies gras, truffes, & champignons que vous coupez en dez, & que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-les de jus,

& les laissez mitonner une demi-heure, & les liez d'un coulis ordinaire : voyez que vôtre ragôût soit d'un bon goût, & le laissez refroidir; prenez dix jaunes d'Oeufs frais, & mettez les blancs à part; faites-les foûetter en nége, & délayez les jaunes avec un peu de coulis, ou bien un peu de Crème de lait, & les passez au travers d'un tamis, & les mettez dans vôtre ragôût, & y mettez vos blancs d'Oeufs, qui sont foûettes en nége; mêlez bien le tout ensemble: ayez ensuite une casserole, & mettez au fond une Crêpine, sur laquelle vous mettez vôtre ragôût; renversez le bord de la Crêpine dessus, & la mettez cuire au four: quand elle sera cuite, renversez-la sur un plat, & servez chaudement. Une autrefois, au lieu de la servir au sec, vous y mettez une essence de jambon par-dessus, ou bien un salipicon. Une autrefois, avec un ragôût de truffes vertes, coupées en petits dez.

Oeufs à la Chicorée.

Faites blanchir de la Chicorée, pressez-la bien; donnez-lui trois à quatre coups de couteau, & la mettez dans une casserole, & la mouillez d'un peu de bouillon de poisson, & l'assaisonnez de poivre, de sel, & d'un bouquet, & la laissez mitonner pendant une demi-heure; & la liez avec du coulis de poisson: vos Oeufs étant pochés au beurre, bien hettroyez tout autour. Voyez que vôtre ragôût de Chicorée soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat; & arrangez vos Oeufs pochés par-dessus, qu'ils ayent une belle couleur, & les servez chaudement pour Entrée ou hors d'œuvre. Vous pouvez passer vôtre Chicorée au blanc, & servir de

Oeufs aux Laituës.

Prenez des Laituës pommées , les faites blanchir , les pressez bien , & les coupez en quatre , passez - les dans une casserole , avec un peu de beurre frais , assaisonnez de poivre , de sel , & d'un bouquet de fines herbes , & les faites mitonner à petit feu , pendant une demi - heure ; étant cuites , vous les dégraissez , & les liez de coulis de poisson : vous aurez des Oeufs frais pochez au beurre , comme il est marqué ci - devant , que vous apropierez proprement tout autour. Voyez que votre ragoût de Laituës soit d'un bon goût , & le dressez dans un plat , & arrangez vos Oeufs pochez par - dessus , & les servez chaudement pour Entrée , ou hors d'œuvres.

Oeufs au Celeri.

Prenez trois à quatre pieds de Celeri , faites - les cuire à demi , dans une eau blanche , qui se fait avec de l'eau , de la farine , du beurre , & du sel ; étant cuits , retirez - les , & mettez - les égoutter ; coupez - les par morceaux , & les mettez dans une casserole , avec un peu de coulis , clair de poisson , & les mettez mitonner pendant une demi - heure , & les achevez de lier avec du coulis d'écrevices , ou autres coulis , & un petit morceau de beurre , gros comme une noix , en le remuant toujours sur le feu : voyez que votre ragoût soit d'un bon goût , & le dressez dans un plat , & y mettez vos Oeufs pochez par - dessus , & les servez chaudement pour Entrée , ou hors d'œuvre. Lorsque l'on ne veut pas
se

se servir d'Oeufs pochez, on peut se servir d'Oeufs durs, que vous pelez, & choisissez les plus frais, & les coupez par la moitié: votre ragoût de légume étant au fond de votre plat, vous le garnissez de vos Oeufs, qui sont coupez par la moitié, le tour de votre plat, & les servez pour Entrée, ou hors d'œuvre. Vous les servez de même, avec un ragoût de chicorée ou de laitues, ou à l'oseille. Vous pouvez aussi y mettre des Oeufs pochez à l'eau, & molets.

Oeufs aux Ecrevices.

Faites un ragoût de queues d'Ecrevices, avec des truffes, & des champignons, quelques cus d'artichaux coupez par morceaux, & les passez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les mouillez d'un peu de bouillon de poisson, & l'assaisonnez de poivre, & de sel, & d'un bouquet; laissez-le mitonner pendant un quart d'heure: étant cuit, dégraissez-le bien, & liez-le de coulis d'Erevices. Une autrefois, pochez une douzaine d'Oeufs frais à l'eau bouillante, & les parez bien; dressez-les dans un plat proprement. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & mettez-le sur vos Oeufs, & les servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvres.

Oeufs aux Ecrevices, pour Entremets, en maigre.

Prenez une petite cuillerée de bouillon de poisson, avec une mie de pain, des champignons, un peu de persil, des ciboules entières, & vous faites mitonner le tout ensemble; vous le retirez

182. LE CUISINIER

de dessus le feu , & y mettez du coulis d'Ecrevices, selon la grandeur du plat , que vous voulez faire : mettez un plat sur une table , avec une étamine , & y mettez des jaunes d'Oeufs frais , & passez votre coulis avec vos Oeufs dans votre étamine deux ou trois fois ; mettez un plat d'argent ou autre sur des cendres chaudes , & y vuidez vos Oeufs , & les couvrez d'un couvercle de tourtière , garni de feu : ayez soin de lever de tems en tems le couvercle , pour voir quand ils sont pris ; & lorsqu'ils sont pris , servez-les chaudement pour Entremêts.

Oeufs à l'Allemande.

Vous cassez des Oeufs dans un plat , comme au miroir ; vous y mettez un peu de bouillon de purée , & vous batez deux ou trois jaunes d'Oeufs , avec un peu de lait , que vous passerez par l'étamine : vous ôterez le bouillon où à cuit vos Oeufs ; vous y mettrez vos jaunes par-dessus , avec du fromage rapé , & vous leur ferez prendre couleur sous un couvercle.

Oeufs à la Bourguignonne.

Prenez un morceau de citron confit , quelques biscuits d'amandes ameres & autres , d'amandes douces , & de sucre ; & vous pilez bien le tout ensemble : prenez quatre ou cinq Oeufs , & brouillez bien le tout ensemble , & le passez par l'étamine avec un peu de crème de lait , & sel ; & vous le ferez cuire au bain-marie , comme des Oeufs au lait , & les glacerez avec la pele rouge , pour qu'ils prennent une belle couleur ; & servez chaudement pour Entremêts.

Oeufs

Oeufs à la Suisse.

On les met comme au miroir; & les ayant panés de mie de pain, & poudrez de hachis de brochet, & de fromage rapé, on leur fait prendre belle couleur. Observez qu'il y en ait dessus comme dessous.

Oeufs à la Portugaise.

Il faut faire fondre du sucre, avec de l'eau de fleurs-d'orange, deux jus de citron, & un peu de sel; mettez-le, ensuite, sur le feu avec vos jaunes d'Oeufs, & les remuez avec une cuillère: lorsque les Oeufs se détacheront du plat, ils seront cuits; étant froids, dressez-les dans le plat.

Oeufs à la Portugaise, d'une autre manière.

Mettez du sucre dans une casserole, selon la quantité des Oeufs que vous voulez faire, avec un peu d'eau, un petit morceau de canelle en bâton, que vous mettez sur le fourneau, afin que votre sucre cuise; en attendant qu'il cuit, prenez quinze jaunes d'Oeufs que vous délayez dans une casserole, avec la moitié d'une chopine de lait; passez-les dans un tamis, afin qu'il n'y ait point de blanc. Votre sucre étant cuit, vous y mettez un morceau d'écorce de citron verts, & le laissez toujours sur le feu, en le remuant avec une cuillère. Vous videz vos jaunes d'Oeufs qui sont délayez, dans votre sirop, & les remuez jusques à ce qu'ils soient liés comme une crème,

& les retirez de dessus le feu: mettez-y un peu de sel, remuez-les toujours, jusqu'à ce qu'ils soient presque froids, & y mettez un jus de citron; dresséz-les proprement dans un plat, & servez-les froids pour Entremets. Il faut ôter de dedans le morceau de canelle, & citron.

Oeufs aux Pistaches.

Faites piler des Pistaches échaudées, & un morceau d'écorce de citron confite; faites cuire votre sucre avec du jus de citron; & quand le sirop sera à moitié fait, mettez-y les Pistaches, avec les jaunes d'œufs; remuez comme ci-dessus, jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon, & servez-les comme les Oeufs à la Portugaise.

Petits Oeufs aux Pistaches.

Prenez une chopine de lait, avec un demi septier de crème, une cuillerée à bouche de farine de ris, que vous mettez dans une casserole, que vous délayez avec un peu de votre lait, & y mettez quatre jaunes d'œufs frais, & achevez de mettre votre chopine de lait, & votre demi septier de crème, le tout bien délayez ensemble, & y mettez du sucre à proportion de ce qu'il en faut, & un morceau de canelle en bâton, deux zestes de citron, & un peu de sel; faites-les cuire sur un fourneau, comme une crème; échaudez un quarteron de Pistaches, que vous pilerez dans le mortier, avec une écorce de citron verd confite, & y mettez vos Pistaches parmi vos Oeufs; & mettez un plat d'argent sur le fourneau, & y vuidez vos Oeufs, & les remuez toujours, jusques à ce qu'ils s'attachent; & lorsqu'ils sont at-

rachez par tout, & qu'ils ont fait un gratin, vous les retirez de dessus le feu, & les sucrez, & y passez la péle rouge pour leur donner une belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets.

Pain aux Oeufs.

Mettez tremper de la mie de Pain blanche dans du lait chaud pendant deux ou trois heures, afin qu'il soit bien trempé: vous le passez à l'étamine ou dans une passoire bien fine; vous y mettez un peu de sel, & de sucre, un peu d'écorce de citron confite, hachée bien menuë, un peu de citron verd rapé, & un peu d'eau de fleurs-d'orange. Prenez des Oeufs frais, battez les blancs en nége, & délayez les jaunes avec votre mie de Pain que vous avez passé, & y mettez les blancs que vous avez fouïettez en nége; & mêlez bien le tout ensemble: prenez une poupetonnière, ou une casserole, que vous frottez de bon beurre par-tout, & y vuidez vos Oeufs au Pain, que vous avez préparez; & les faites cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuits, vous les renversez dans un plat, & les sucrez, & les glacez avec la péle rouge, & les servez chaudement. Pour qu'ils ne s'attachent point au fond, vous n'avez qu'à y mettre une feuille de papier beurrée.

Oeufs à l'eau de fleurs-d'orange.

Mettez du sucre, & de l'eau de fleurs-d'orange, dans une casserole, avec de la crème naturelle, de l'écorce de citron confite, hachée, bien fin, & un peu de sel; puis, mettez-y huit

186 LE CUISINIER

ou dix jaunes d'Oeufs, & remuez comme des Oeufs broüillez, & lorsqu'ils sont liez, dressez-les dans un plat; & les servez froids ou chauds, pour Entremets. On ne peut y mettre la fleurs-d'orange qu'en les dressant dans le plat.

Oeufs à l'Italienne.

Faites un sirop avec du sucre, & un peu d'eau; étant plus qu'à demi-cuits, pressez des jaunes d'Oeufs dans une cuillère d'argent, l'un après l'autre, & les tenez dans ce sirop, pour les cuire. Vous en ferez ainsi, tant qu'il vous plaira, tenant toujours votre sucre bien chaud; & vous les servirez garnis & couverts de pistaches, tranches d'écorces de citron, fleurs-d'orange, que vous aurez passées dans le reste de votre sirop, avec du jus de citron par-dessus.

Oeufs au jus d'Oseille.

Pochez des Oeufs dans l'eau-bouillante, assaisonnez de sel, & de vinaigre; pilez de l'Oseille, & mettez-en le jus dans une casserole, avec du beurre, deux ou trois Oeufs crus, sel, & muscade; faites cuire cette liaison. Vos Oeufs étant cuits, dressez-les dans leur plat, & mettez la sausse par-dessus, en servant chaudement.

Oeufs à la Tripe.

Faites durcir deux douzaines d'Oeufs; étant durs, mettez-les à l'eau froide, & les épluchez; ensuite, coupez-les en tranches; mettez une casserole, avec un morceau de beurre au feu; avec

avec un oignon haché ; & quand votre oignon sera cuit, mettez-y vos Oeufs ; ensuite, mouillez-les d'un peu de lait ; assaisonnez de sel, poivre, persil haché ; observez qu'ils soient de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Oeufs à la Tripe, à l'Italienne.

Prenez des Oeufs, & les faites durcir, & épilchez comme les autres ci-devant ; ensuite, coupez-les en quatre ou cinq tranches ; mettez un peu d'huile dans une casserole, avec un oignon coupez par petites tranches, fort minces, & les passez quelques tours sur le feu, & ensuite, mettez-y vos Oeufs, coupez en Tripe, & les mouillez d'un peu de lait ; assaisonnez de sel, poivre, une pointe d'ail, & du persil haché ; observez qu'ils soient de bon goût, & un jus de citron, en servant, & servez chaudement pour Entrée.

Oeufs à la Tripe, au roux.

Prenez deux douzaines d'Oeufs, & les faites durcir comme les autres ci-devant ; épilchez-les, coupez-les de même, passez un oignon au beurre ; ensuite, mettez-y vos Oeufs, & les mouillez de jus d'oignons ; assaisonnez de sel, poivre, persil haché, une cuillère à bouche de bonne huile, une pointe d'ail, une cuillerée de moutarde, & un jus de citron ; observez qu'il soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Petits Oeufs à l'Italienne.

Prenez au moins une douzaine d'Oeufs, & les faites bien durcir, & éplucher; étant épluchez, ôtez-en proprement les jaunes entiers, coupez vos blancs en petits filets, comme des menus de Rois; ensuite, prenez un ognon & le coupez aussi en filets fort minces, quelques champignons en tranches; mettez un morceau de beurre dans une casserole, & le mettez au feu, & le faites rouscir; ensuite, mettez-y votre ognon en filets, & vos champignons en tranches, & les passez quelques tours, sur le feu; ensuite, mettez-y vos filets de blanc d'Oeufs, & les poudrez d'un peu de farine, & les mouillez de jus gras ou maigre, si vous voulez, & un verre de vin; assaisonnez de sel, poivre, une pointe d'ail, un jus de citron: observez qu'il soit de bon goût, & y mettez vos jaunes d'Oeufs & une cuillerée de bonne huile, & servez chaudement pour Entrée.

Oeufs au verjus.

Délayez vos Oeufs avec du verjus de grain; assaisonnez de sel, & muscade, & faites-les cuire avec un peu de beurre, & les servez chaudement comme une crème.

Oeufs au blanc de Perdrix.

Faites piler une bonne Perdrix, cuite à la broche: étant pilée, mettez dans une casserole une demi cuillerée à pot de coulis, & une autre demi cuillerée de jus de veau, avec un peu de sel, poivre, & de muscade, & le faites chauff-

chauffer un peu, & y délayez v^{ost}re Perdrix pilée, & six jaunes d'Oeufs frais; passez le tout à l'étamine: mettez un plat sur des cendres chaudes, & y mettez v^{ost}re appareil, & les couvrez d'un couvercle de tourtière garni de feu; & lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement. Vous pouvez les faire cuire au bain-marie. On les peut faire des même de blancs de Poulardes que ceux de blancs de Perdrix ci-dessus: au lieu de Perdrix, il n'y a qu'à se servir de Poulardes. L'on fait de même, ceux de Faissants. On peut aussi se servir de carcasses de Lévreux & Lapreaux.

Oeufs au jus glacez.

Prenez moitié coulis & moitié jus de veau, avec un peu de sel, poivre, & de muscade, & y délayez six jaunes d'Oeufs frais, & les passez à l'étamine, & mettez un plat sur des cendres chaudes, & y vuidez vos Oeufs, & les couvrez d'un couvercle garni de feu; & voyez de tems en tems s'ils prennent, & lorsqu'ils sont pris, vous les retirez, & les servez chaudement.

Oeufs au jus.

Prenez des Oeufs frais, pochez-les dans de l'eau bouillante, & mettez, dans ladite eau, un peu de vinaigre & du sel: étant cuits, dressez-les proprement dans un plat; ayez un jus de veau, ou bien un jus naturel, que vous faites chauffer, & y mettez du sel, & du poivre, & une ciboule entière: passez-le au travers d'un tamis, & le vuidez sur vos Oeufs, & les servez chaudement.

Oeufs

100 L'E CUISINIER

Oeufs au jus broûillez.

Prenez du jus de veau, ou autres, avec un peu de coulis & un morceau de bon beurre, & y ajoutez huit jaunes d'œufs, un peu de sel, & de poivre: délayez bien le tout ensemble, & le faites cuire sur un fourneau, comme une crème, en le remuant toujours; étant cuit, mettez-y un peu de muscade & un jus de citron. Voyez qu'ils soient d'un bon goût; dressiez-les dans un plat; servez-les chaudement pour Entremets.

Oeufs aux Amandes glacées.

Prenez une chopine de crème douce, avec un morceau de canelle en bâton, deux ou trois zestes de citron, un morceau de sucre, selon la quantité qu'il en faut; pelez un quarteron d'Amandes douces, avec une douzaine d'Amandes amères & les pilez dans un mortier, en les atrofant de tems en tems avec une goutte de lait: étant pilées, délayez-les avec votre crème, & huit jaunes d'œufs frais: passez le tout dans une étamine, deux ou trois fois: prenez un plat d'argent, & le mettez sur de la cendre chaude: & vuidez vos Oeufs à la crème dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtière, avec du feu dessus, & lorsqu'ils sont cuits, vous les retirez, & servez chauds ou froids, pour Entremets.

Oeufs pochez, aux Concombres.

Faites un ragoût de Concombres de cette manière; pelez des Concombres, partagez-les par la moitié; ôtez-en les pepins, coupez-les par tran-

tranches, & mettez-les mariner avec un ognon coupé par tranches, du poivre, du sel, & du vinaigre; étant marinez, pressez-les dans un linge; passez-les dans une casserole avec du beurre sur un fourneau; étant un peu roux, mouillez-les d'un bouillon de poisson ou autres, & les mettez mitonner pendant une demi-heure; étant cuits, dégraissez-les bien; & les liez d'un coulis de poisson ou d'écrevices: pochez des Oeufs frais, dans du beurre un à un, selon la quantité que vous voulez faire, & les dressez proprement dans un plat. Voyez que votre ragout de Concombres soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe; mettez-les dans le plat que vous voulez servir, & vos Oeufs par-dessus, & les servez chaudement, pour Entrée ou hors d'œuvre.

Oeufs aux Ecrevices, en gras, pour Entrémets.

Prenez moitié jus de veau, & moitié coulis le tout selon la quantité que vous voulez faire, n'en prenant que la moitié; assaisonnez de sel, de poivre, & d'un peu de muscade, & y mettez l'autre moitié, de ce qu'il faut, pour remplir le plat de coulis d'Ecrevices, & y délayez des jaunes d'oeufs frais, & les passez à l'étamine: mettez un plat sur des cendres chaudes: vuidez vos Oeufs dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtière, garai de feu, & de tems en tems regardez s'ils sont pris, & lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement pour Entrémets.

Oeufs aux Truffes.

Vous faites un ragoût de Truffes vertes, de cette manière : vos Truffes étant pelées, vous les coupez par tranches, & les passez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les mouillez d'un peu de bouillon de poisson, ou autres, & les laissez mitonner un quart d'heure, à petit feu, & les dégraissez, & les liez d'un coulis de poisson au autres; vos Oeufs étant pochez au beurre roux; vous les nettoyez bien proprement tout autour, & les dressez dans un plat, & mettez votre ragoût de Truffes par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée ou hors d'œuvre. L'on fait de même, des Oeufs pochez, avec un ragoût de champignons. Une autrefois, avec un ragoût de moufférons, & une autrefois, avec un ragoût de morilles.

Oeufs artificiels, au miroir.

Etendez du beurre dans le fond d'un plat; mettez de la crème patissière dessus, & la faites cuire sous un couvercle de tourtière. Quand vous verrez qu'elle s'affermira, ôtez-la du feu; ensuite, faites-y dix ou douze places avec une cuillère, & remplissez-les de jaunes artificiel; après quoi, vous ferez une sausse avec un beurre lié, fines herbes hachées bien menuës, sel, poivre, muscade, & un filet de vinaigre, ou sans cela; & quand vous voudrez servir, versez-là par-dessus vos Oeufs, & servez chaudement.

Oeufs

Oeufs falsifiez, ou artificiels.

En carême, & en jours maigres, on peut servir des œufs falsifiez de plusieurs façons. Pour celà, prenez deux pintes de lait, & faites-les cuire dans une terrine ou casserole, remuant toujours avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'il soit réduit à une chopine. Tirez-en la troisième partie dans un plat à part, & remettez-le sur le feu, avec de la crème de ris, & un peu de safran. Etant épaissi, & un peu ferme, faites-en comme des jaunes d'Oeufs, que vous maintiendrez toujours tièdes. Du reste du lait, remplissez-en des coquilles d'Oeufs, que vous aurez ouverts, après les avoir lavées, & les couronnés aussi; & pour servir, mettez-y les jaunes d'Oeufs que vous aurez faits, & par-dessus un peu de crème d'amandes douces ou de crème de lait, sans cuire, & eau de fleurs-d'orange. Servez sur une serviette: ce sera des Oeufs molets artificiels. Autres fortes, mêlez d'abord avec votre lait de la fleur de farine, ou farine de ris, & faites-en comme une crème pâtissière sans Oeufs, assaisonné de sel. Etant cuite, prenez-en de même une partie pour faire les jaunes, y ajoutant du safran; & mettez ces jaunes dans des demi-coquilles d'Oeufs, lavées & mouillées avec eau ou vin blanc. Du reste, remplissez-en des coquilles entières; & votre crème, s'y étant refroidie, vous tirerez ces blancs, & ces jaunes de leurs coquilles, pour en faire telles fortes d'Oeufs artificiels, que vous voudrez. Par exemple, pour des Oeufs farcis; après avoir ôté la coquille, fendez les blancs, & tirez les jaunes, & les remplissez de la farce, telle qu'elle est ci-devant;

les dressent de même, garnis de jaunes artificiels, que vous aurez farinez & frits.

Autres Petits Oeufs artificiels.

Faites cuire une demi douzaine d'Oeufs dans de l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient durs; tirez-les dans de l'eau fraîche, & ensuite, tirez-en le jaunes, & le mettez dans un mortier, & les pilez; mettez-y, ensuite, une pincée de farine, un peu de sel, la moitié d'un jaune d'Oeuf crud, & achevez de le repiler. Formez-en, ensuite, de petits Oeufs, qui imitent ceux de volailles; en les formant, vous aurez soin de les poudrer d'un peu de farine; vous en ferez de gros & de petits: étant formés, vous les ferez bouillir dans de l'eau pour les faire cuire; étant cuits, vous vous en servirez pour tout ce que vous aurez besoin, à ce qui demandent des petits Oeufs. Ces sortes d'Oeufs sont fort bons, lorsqu'on ne peut pas en avoir des naturels, & sont d'une grande utilité.

Oeufs convenables pour des Galantines marbrées, Gâteaux de viandes, &c.

Mettez une douzaine de jaune d'Oeufs dans une casserole, & les détrempez avec plein une cuillerée à bouche d'eau; frotez une petite casserole de bon beurre, & y mettez vos Oeufs, & les faites cuire au four, qui soit, pour ainsi dire froids, ou entre des cendres chaudes, pour que vos Oeufs ne bouffent point; cependant qu'ils cuisent, & qu'ils soient durs & fermes. Étant cuits, levez-les de la casserole; & ensuite, coupez-les en filets de la grosseur que vous
juge-

jugerez à propos ; après quoi , coupez-les en dez , & vous en servez pour ce qui a besoin de jaunes d'Oeufs durs ; ils se soutiennent beaucoup mieux que les jaunes d'Oeufs qu'on fait durcir ; ils servent pour toutes sortes de viandes , comme il est marqué au titre.

Entrée d'Oeufs farcis.

Faites durcir une douzaine d'Oeufs ; étant durs , épluchez-les , fendez-les en deux , & tirez-en les jaunes. Mettez-les dans un mortier , avec un morceau de beurre , de la ciboule , persil haché , quelques champignons , un morceau de mie de pain , cuite dans du lait ; si vous avez de la chair de poisson ajoutez-y en ; assaisonnez-les de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; pilez bien le tout ensemble , & en remplissez les blancs de vos Oeufs , & rendez-les unis , en trempant votre couteau dans l'Oeuf. Ensuite , prenez le plat que vous voulez servir , mettez , dans le fond de ce plat de la même farce de vos Oeufs ; ensuite , arrangez-y vos blancs d'Oeufs farcis ; après quoi , panez-les de mie de pain , & les mettez cuire au four pour leur faire prendre couleur. Etant cuits , mettez-y une petite sausse de ce que vous jugerez à propos , sans les masquer , & les servez chaudement pour Entrée.

*Autre Entrée d'Oeufs farcis aux
Concombres.*

Prenez quatre ou cinq Concombres , & les pelez ; étant pelez , ôtez-en la graine , & les

coupez par filets; ensuite, faites-les mariner avec du sel, poivre, vinaigre, oignons coupez en tranches, & un peu d'eau. Étant marinez, mettez-les dans un linge, & les pressez bien pour en tirer le jus. Ensuite, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez sur un fourneau un peu vif; ayant pris couleur, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez d'un jus maigre, ou gras si vous le voulez. Laissez-les mitonner tout doucement. Après cela, faites durcir une douzaine d'Oeufs; épilchez-les, fendez-les en deux & en ôtez le jaune. Mettez les jaunes dans un mortier, avec un bon morceau de beurre, de la chair de carpe hachée, ou d'autre poisson, si vous en avez, & un morceau de mie de pain cuite dans du lait; assaisonnez-les de sel, poivre, ciboules, persil haché, fines herbes & fines épices. Le tout étant bien pilé, remplissez-en vos blancs d'Oeufs, & les arrangez dans une tourtière; panez-les, & leur faites prendre couleur au four. Étant cuits, & de belle couleur; observez que votre ragoût de Concombres soit d'un bon goût; & s'il n'est pas assez lié, mettez-y un morceau de beurre manié, ou bien un peu de coulis maigre. Dressez-le, ensuite, dans le plat que vous voulez servir; mettez vos Oeufs par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez mettre sous cette sortes d'Oeufs farcis, toutes sortes de ragoûts de légumes, comme de laitues, chicorée, celeri, pointes d'asperges, blanc, ou aux roux, &c.

Oeufs pochez au beurre, à la Chicorée.

Prenez de la Chicorée, & la faites blanchir; étant blanchie, mettez-la dans de l'eau froide,
&

& la pressez bien. Ensuite, donnez-lui quelques coups de couteau, & la mettez dans une casserole avec un morceau de beurre. Passez-la quelques tours sur le feu, & la poudrez d'une pincée de farine. Ensuite, mouillez-la de bouillon maigre, & l'assaisonnez de sel, & de poivre, & la laissez mitonner tout doucement. Apres cela, prenez de la friture, mettez-en un peu dans une petite poêle ou casserole, & la mettez sur un fourneau allumé; quand votre friture sera chaude, cassez-y un Oeuf, & faites en sorte qu'il soit bien rond, & d'une belle couleur, & que le jaune ne soit point dur. Vous les faites frire les uns après les autres, selon la grandeur du plat où vous voulez les servir. Ensuite, faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'Oeufs; délayez-les avec du bouillon maigre, un peu de muscade, & un filet de vinaigre. Observez que votre ragoût soit d'un bon goût; dressez-le dans son plat, mettez vos Oeufs par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez mettre, sous cette façon d'Oeufs, toutes sortes de ragoûts de légumes que vous jugerez à propos.

Autre Entrée d'Oeufs pochez à l'eau, à la Chicorée.

Mettez de l'eau dans une casserole sur un fourneau; quand elle bouillira, mettez-y une pincée de sel, un demi verre de vinaigre; cassez-y quatre Oeufs frais, les uns après les autres; couvrez votre casserole, & l'ôtez de dessus le feu; prenez garde que vos Oeufs ne durcissent; étant pochez & mollets, mettez-les dans de l'eau

fraîche, & les tenez chaudement; remettez vôtre casserole sur le feu, & achevez d'y pocher des Oeufs, la quantité dont vous aurez besoin, pour mettre sur vôtre chicorée. Ensuite, faites blanchir ce que vous jugerez à propos de Chicorée; étant blanchie, donnez-lui quelques coups de couteau, & la marquez dans une casserole, & après quoi, mouillez-la de jus maigre; assaisonnez-la de sel, & de poivre, & la laissez cuire tout doucement. Etant cuite, liez-la de vôtre coulis maigre, ou bien d'un morceau de beurre manié dans de la farine. Observez que vôtre ragoût soit d'un bon goût; mettez-y un filet de vinaigre, & le dressez dans le plat que vous voulez servir. Tirez vos Oeufs sur une serviette, & les parez bien proprement. Mettez-les par-dessus vôtre Chicorée, & servez chaudement pour Entrée ou pour hors-d'œuvre. Une autrefois, vous pouvez mettre dessous vos Oeufs au blanc ou au roux, des concombres, du celeri, des pointes d'asperges, ou des petits pois, ou bien une sausse aux anchois, faites avec un morceau de beurre, un filet de vinaigre, & un couple d'anchois hachés.

Entrée d'Oeufs, glacez, aux Concombres.

Prenez une demi douzaine de Concombres; pelez-les, coupez-les en quatre, & en ôtez les dedans; ensuite, coupez-les en tranches, en dez, ou en olives; faites-les mariner avec du sel, poivre; oignons, coupez en tranches, vinaigre, & de l'eau. Etant marinez, pressez-les dans une serviette; ensuite, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez sur un fourneau qui pousse; ayant pris un peu de

de couleur, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez de jus maigre, ou gras, si vous le voulez; ils en seront meilleurs. Laissez-les mitonner tout doucement; ayez soin de les dégraisser, & observez qu'ils soient d'un bon goût; & achevez de les lier de votre coulis: si vous n'en avez point, mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine; dressez ensuite votre ragoût dans le plat que vous voulez servir. Ayez ensuite, des Oeufs frais, selon la grandeur de votre plat; cassez-les sur votre ragoût de distance en distance, pour qu'ils puissent s'élever dans les Concombres: assaisonnez vos Oeufs par-dessus, d'un peu de sel, & de muscade; ensuite, mettez-les sur un fourneau qui aille doucement, & tenez une pèle rouge par-dessus, pour glacer vos Oeufs. Observez qu'il ne faut pocher vos Oeufs, dans le ragoût de Concombres, que dans le tems que vous êtes prêt servir. Vos Oeufs étant cuits & point durs, servez chaudement pour Entrée, ou pour hors d'œuvre. Vous pouvez mettre sous cette façon d'Oeufs, de la chicorée, des laitues, céleri, pointes d'asperges, petits poids, ou cus d'artichaux en filets.

Oeufs à l'Oseille.

Prenez de l'Oseille, & l'épluchez avec quelques laitues; étant épluchées & lavées, mettez-les sur une table, & leur donnez quelques coups de couteau. Ensuite, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil & ciboules hachées, champignons, si vous en avez; assaisonnez de sel & de poivre; mettez le tout sur le feu, & le faites cuire tout doucement; étant presque au sec; poudrez-le d'une pincée

de farine, & le mouillez de jus ou de bouillon, ou du lait. Ensuite, faites une liaison de quatre à six jaunes d'Oeufs, selon la quantité d'Oseille; délayez votre liaison avec de la crème ou du lait, & y mettez un peu de muscade; mettez-y quelques petits morceaux de beurre; liez votre Oseille observez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans le plat que vous voulez servir, & y mettez des Oeufs durs par-dessus, coupez en quatre ou en deux. Pour bien faire, il ne faut pas que le jaune de vos Oeufs soit tout-à-fait dur. Vous pouvez mettre sous cette façon d'Oeufs durs, de la chicorée, des laitues, des concombres, celeri, pointes d'asperges, & petits pois dans la saison, ou une sautée blanche.

Oeufs aux Champignons.

Prenez des Champignons, épluchez & bien lavez; coupez-les par tranches, & les mettez dans une petite casserole, avec un morceau de beurre; passez-les quelques tours sur le feu; poudre-les d'une pincée de farine, & les laissez mijonner tout doucement. Faites une liaison de quatre ou cinq jaunes d'Oeufs, & la délayez avec de la crème, avec un peu de muscade & du persil haché. Observez si votre ragoût est d'un bon goût, & le liez de votre liaison. Ayez des Oeufs frais tout prêts & pochez à l'eau, comme ceux marquez ci-devant; dressez-les proprement dans leur plat; mettez votre ragoût de Champignons par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour hors-d'œuvre. Une autrefois, vous pouvez mettre vos Champignons au roux, en les mouillant de jus. Vous pouvez y mettre également un ragoût de mousserons des deux
cou-

couleurs, ou de morilles, ou de truffes, ou une fausse hachée, ou une fausse au jambon, coupé en petits dez.

Oeufs à la Grand-Mère.

Mettez six jaunes d'Oeufs, dans une casserole, & les assaisonnez de sel, d'un peu de poivre concassé, & un peu de muscade. Délayez-les avec de bon jus, & les passez à l'étamine. Mettez, ensuite, une casserole, avec de l'eau, sur un fourneau, & mettez, sur votre casserole, le plat que vous voulez servir; observez que le cu du plat touche l'eau; mettez-y vos Oeufs, & les couvrez d'un autre plat avec un peu de feu dessus. Vos Oeufs étant pris, ayez un peu de jus de veau que vous mettrez par-dessus, & servez chaudement pour Entremêts. Une autrefois, vous les pouvez faire également avec du bottillon.

Oeufs à la Huguenotte.

Mettez un plat sur le feu, avec du jus; ensuite, cassez-y des Oeufs frais; assaisonnez-les de sel, poivre, & muscade, le tout légèrement. Ensuite, mettez une péle rouge par-dessus, pour les faire changer de couleur, & qu'ils se pochent. Couvrez-les d'un autre plat, afin qu'ils aient le temps de cuire, & prenez garde qu'ils ne durcissent. Etant cuits, ôtez-les de dessus le feu, & mettez leurs jus dans une casserole, & le faites bottillir, pour qu'il se clarifie. Passez-le, ensuite, dans un tamis de soie, remettez-le sur vos Oeufs, & servez chaudement pour Entremêts.

Oeufs à la Huguenotte, à l'essence de jambon.

Mettez une légère essence de jambon dans un plat, cassez-y des Oeufs comme ci-dessus, & les faites cuire de même. Etant cuits, remettez une petite essence de jambon par-dessus pour les rafraîchir, & servez chaudement pour Entremets.

Oeufs à la Huguenotte, au coulis d'Ecrevices.

Mettez un peu de coulis d'Ecrevices dans un plat, & y cassez la quantité d'Oeufs frais que vous voudrez servir. Mettez-les sur un fourneau, & ayez une pelle rouge pour les faire pocher en dessus. Vos Oeufs étant cuits, sans être durs, mettez-y un petit coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez chaudement pour Entremets. Vous trouverez la manière de faire les coulis d'Ecrevices en gras, au Chapitre des Coulis. Une autrefois, vous pouvez mettre dans votre Coulis, des queues d'Ecrevices.

Petits Oeufs mignons.

Mettez six jaunes d'Oeufs dans un plat, & quatre avec les blancs; mettez-y quelques biscuits d'amandes amères & autres biscuits d'amandes, avec de l'écorce de citron confit, hachée; un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de feuilles de fleurs d'orange pralinées, une pincée de sel, avec un peu de crème. Mettez votre plat sur le

le feu, & remuez toujours avec une cuillère de bois ou d'argent. Vos Oeufs étant cuits, étendez-les jusques sur le bord de vôtre plat; ensuite, poudrez-les de sucre, glacez-les avec la pèle rouge, & servez chaudement pour Entremêts.

Oeufs au Lait.

Mettez une pinte de Lait dans une casserole, avec un morceau de sucre, un peu de canelle en bâton, un morceau d'écorce de citron verts, & une pincée de coriandre concassée; faites-le bouillir, & le laissez refroidir. Etant froid, mettez une étamine sur un plat, & y cassez six Oeufs, dont vous ôterez les blancs de trois. Vous y vuidez vôtre Lait, & passerez le tout à l'étamine une fois ou deux. Etant passé, mettez une casserole avec de l'eau sur le feu; mettez-y le plat que vous voulez servir, & faites que le cuir du plat touche l'eau, & y vuidez vôtre appareil, & le couvrez d'un autre plat avec du feu dessus. Etant cuit, poudrez-le de sucre, & le glacez avec la pèle rouge, & le servez chaud ou froid pour Entremêts.

Oeufs au Lard.

Ayez du Lard fondu; prenez, ensuite, du petit Lard, & le coupez en petits dez, le plus fin que vous pourrez; il en faut une certaine quantité, afin qu'il y en ait pour tous les Oeufs. Vos petits dez étant faits, mettez-les sur le feu dans une casserole pour en faire fondre une partie du Lard. Ensuite, mettez du Lard fondu dans une casserole sur le feu, plein une cuillère

à dégraisser, & y mettez environ une douzaine de vos petits dez de Lard. Panchez votre casserole de côté; cassez-y un Oeuf, & faites-en sorte que votre Oeuf se tienne bien rond: les petits dez de Lard s'attachent ordinairement à l'Oeuf, quand on a soin d'y prendre garde; observez aussi, que le jaune de l'Oeuf ne durcisse point. Pochez ainsi tous vos Oeufs, les uns après les autres, c'est-à-dire, la quantité que vous en voulez mettre dans un plat. Si vous avez des petits dez de Lard de reste, mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis & de jus; & si vous n'avez point de petits dez de reste, il en faut faire de nouveaux préparez comme les autres. Vos petits dez étant cuits & d'un bon goût, mettez-y un jus de citron: dressez vos Oeufs dans leur plat, mettez vos petits dez de Lard par-dessus, & servez chaudement.

Oeufs au petit Lard, à l'Angloise.

Mettez dans le fond du plat, que vous voulez servir, une cuillerée à dégraisser de coulis. Cassez-y une douzaine d'Oeufs, plus ou moins, selon la grandeur de votre plat. Ensuite, il faut avoir du petit Lard, qui soit presque cuit, & coupé en morceaux, longs comme la moitié du doigt, & épais comme une lame de couteau. Ayez des morceaux de pain de même, que vous passez dans un morceau de beurre sur le feu, pour leur faire prendre couleur. Après cela, vous les arrangez tout autour de votre plat avec vos morceaux de petit Lard, alternativement l'un après l'autre, & quelques morceaux de petit Lard, & de pain par-dessus vos Oeufs; af-
sai-

faïsonnez vos Oeufs d'un peu de sel, poivre & muscade; arrosez-les d'un peu de coulis, & les mettez cuire feu dessus & dessous; mais prenez garde que les jaunes ne durcissent. Etant cuits, servez-les chaudement pour Entremêts.

Oeufs à l'Angloise.

Mettez de la friture sur le feu, dans une poêle ou casserole; quand la friture sera bien chaude, cassez-y un Oeuf, & lui faites prendre couleur de tous côtez; pochez-en, de cette manière, la quantité que vous en voudrez mettre dans le plat que vous servirez. Vos Oeufs étant pochez, faites une petite sausse, de la manière suivante. Maniez un petit morceau de beurre dans de la farine; mettez-le dans une casserole avec un peu de jus, un peu de sel, un peu de poivre concassé, & un filet de vinaigre; liez votre sausse; mettez-là dans le plat que vous voulez servir; mettez vos Oeufs par-dessus, & servez chaudement.

Oeufs au Miroir.

Frottez de beurre le cu du plat où vous voulez servir vos Oeufs, & y cassez des Oeufs, ce qu'il en pourra tenir; assaisonnez-les d'un peu de sel, poivre & muscade, & y mettez un peu de crème ou du lait par-dessus. Mettez-les sur une petite braïse, & les couvrez d'un autre plat. Ayez une pêle rouge pour les faire changer de couleur par-dessus; étant cuits, servez-les chaudement.

Oeufs

Oeufs à la Crème, à la Piémontoise.

Mettez de la Crème dans un plat, & qu'il soit presque plein: Quand la Crème boüillira, cassez-y autant d'Oeufs qu'il en pourra tenir dans le plat; ensuite, assaisonnez les de sel, poivre & muscade; après cela, couvrez-les d'un autre plat, & prenez garde qu'ils ne durcissent. Etant cuits, servez-les chaudement.

Oeufs à la Lombardie.

Pochez des Oeufs dans de l'eau boüillante; étant pochés, mettez-les dans de l'eau fraîche, & en faites sortir le jaune sans être dur. Quand le jaune en est ôté, remplissez les blancs d'une crème patissière, bien fine & bien assaisonnée; avec quelque peu de marmelade d'abricôts dans votre crème; garnissez-en le fond d'un petit plat; mettez votre crème sur un fourneau pour la faire gratiner; ensuite, poudrez vos Oeufs de sucre, & les mettez un moment dans le four; ensuite, glacez-les avec la pêle rouge, & les poudrez de non-pareille, & servez chaudement.

Oeufs à l'Antidame.

Ayez du persil, de la ciboule, anchois, câpres, hachez-les chacun en particulier. Ensuite, mettez de bonne huile d'olive dans le plat que vous voulez servir; cassez-y une demi douzaine d'Oeufs. Prenez quatre autres Oeufs, mettez-en les jaunes sur une assiette, & en faites fouïetter les blancs en nége: Vos blancs étant bien fouïettez en nége, mettez-y les jaunes, avec

avec le persil, la ciboule, les anchois & les câpres, & batez bien le tout ensemble; assaisonnez-le de sel, poivre, un peu de muscade, & un jus de citron. Mettez, ensuite, cette composition avec vos autres Oeufs qui sont déjà dans le plat, & les faites cuire feu dessus & dessous; ne les y laissez pas long-tems, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire. Vos Oeufs étant cuits, servez chaudement.

Oeufs piquez & glacez.

Ayez des Oeufs frais, la quantité que vous jugerez à propos, selon la grandeur de votre plat; faites bouillir de l'eau, & quand elle bouillira, mettez-y vos Oeufs, & quand ils auront fait quelques bottillons, que vous jugerez qu'ils auront été à moitié durs, vous les mettrez dans l'eau fraîche, & en ôterez les coquilles; ensuite, il faut en peler un, & que le jaune de l'Oeuf ne soit pas dur, à celle fin de le pouvoir faire sortir plus aisément. Le jaune étant dehors, vous y mettrez un petit hachi de perdrix, ou autres volailles, ou bien une petite farce de volaille, ou bien un petit hachi de truffes fraîches, ou de mousserons, dans la saison, ou bien un petit salipicon, fait de crêtes de coq. Cela étant fait, vous les ferez piquer de petit lard, & mettez dans une casserole, environ une livre de veau, que vous couperez en petits morceaux, & avec quelques tranches de jambon, des oignons, la moitié d'une carote, & mouillerez de bouillon ou bien d'eau, & le ferez cuire: votre veau étant cuit, passez le bouillon, & le remettez dedans une casserole, & le faites bouillir, jusqu'à ce qu'il soit en caramel.

mel. Ensuite, mettez-y vos Oeufs piquez, le côté du lard sur la glace, & les couvrez de bardes de lard, & les mettez dessus de la petite braise, à celle fin qu'ils se glacent, & que le lard puisse cuire. Si vous les farcissez d'une farce, il faut qu'elle soit cuite avant que de la mettre dedans; étant glacés dressez-les dans leur plat, mettez dessous une fausse, ou bien un coulis de perdrix, & servez chaudement.

Omelette au Jambon.

Prenez du Jambon cuit, rien que le maigre, hachez-le; cassez la quantité d'Oeufs qu'il en faut pour une Omelette; assaisonnez-les d'un peu de poivre, persil haché, & y mettez la moitié de votre Jambon haché, & une cuillerée à bouche de crème, le tout bien bati ensemble; faites votre Omelette, & dressez-la dans un plat, & qu'elle ne déborde point le fond du plat. Mettez le reste de votre Jambon haché, dans une casserole avec un peu de coulis, & le mettez par-dessus votre Omelette, & servez chaudement pour Entremets.

Omelette de Rognon de Veau.

Prenez un Rognon de Veau, avec sa graisse cuite, hachez-le bien avec du persil: prenez la quantité d'Oeufs que vous jugerez à propos pour votre Omelette; cassez-les dans une casserole, & les assaisonnez d'un peu de sel, & y mettez votre Rognon haché, & trois à quatre cuillerées à bouche de crème; faites votre Omelette avec du bon beurre; dressez-la dans son plat, & la servez chaudement pour Entremets.

Ome-

Omelette soufflée, au Rognon de Veau.

Prenez un Rognon de Veau rôti, hâchez-le avec sa graisse; étant bien haché, mettez-le dans une casserole, & le mettez un moment sur le feu pour le détacher; ôtez-le, ensuite, de dessus le feu, & y mettez une cuillerée de graisse, de crème douce; ensuite, mettez-y une douzaine de jaunes d'Oeufs, dont vous ferez foïetter les blancs en neige; assaisonnez votre appareil d'un peu de sel, persil haché, un peu d'écorces de citron confit, hachées. Vos blancs d'Oeufs étant foïettes en neige, mêlez-les avec le reste, & les batez-bien. Ensuite, mettez un morceau de beurre dans une poêle; & quand votre beurre sera fondu, mettez-y votre appareil, & le manez tout doucement; ayez une pêle rouge par-dessus; renversez, ensuite, votre Omelette dans le plat où vous voulez la servir, & la mettez sur un petit fourneau, pour qu'elle pousse; étant poussée, d'une assez belle hauteur, poudrez-la de sucre, & la glacez avec la pêle rouge, sans toucher à l'Omelette, & servez chaudement pour Entremets.

Oeufs à la Tripe, à la Bourgeoise.

Faites durcir des Oeufs, la quantité que vous jugerez à propos; étant durs, ôtez-en les coquilles, & les coupez en tranches; étant coupées, mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec un oignon haché; mettez votre casserole sur le feu, pour faire cuire votre oignon, & le poudrez d'une pincée de farine, & le mouillez d'eau ou bien de lait, & l'assaisonnez de sel, poivre, persil haché, & y mettez vos Oeufs,

que vous avez coupez, & observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez un peu de moutarde, si on l'aime, & dressez-les dans leur plat, & servez chaudement.

Omelette sautée.

Il faut avoir un colier de fer blanc, de la largeur de votre plat, qui s'ouvre en deux; vous le mettez dessus votre plat, ou bien dessus un plat fond: cassez deux ou trois douzaines d'Oeufs, & les assaisonnez de très-peu de sel, de persil, ciboules hachées finement; il faut avoir trois à quatre ragoûts differens, un de cou d'huîtres, un de ris de veau coupez en filets, un de champignons coupez en tranches, un de jambon cuit & haché, & un de truffes vertes, si vous en avez; mettez dans le ragoût de ris de veau du jus & coulis, & le faites cuire doucement; étant cuit, observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez un jus de citron; faites de même à tous les autres ragoûts. Faites une Omelette de vos Oeufs, d'environ une demi douzaine: l'Omelette étant faite, tournez-la dans un plat, & la dressez dans votre moule le plus adroitement qu'il vous sera possible; mettez-y un de vos petits ragoûts, & enfaitte une autre Omelette, & continuerez jusqu'à ce que votre moule soit plein; ensuite, vous le mettrez au four l'espace d'une demi-heure, ou trois quarts d'heures; ensuite, vous les dresserez dans votre plat le plus adroitement que vous pourrez, & servirez sur le champ.

Oeufs au miroir.

Frottez le cu d'un plat d'un peu de beurre, & y cassez des Oeufs, la quantité que vous jugerez

gerez à propos, & les assaisonnez d'un peu de sel, poivre, un peu de muscade rapée, & un peu de lait ou de la crème, & le mettez cuire, feu dessous & dessus tout doucement; prenez garde qu'ils ne durcissent. Etant cuits, servez-les sur le champ.

Omelette au Sucre.

Fouettez une douzaine de blancs d'Oeufs en neige, & y mettez, ensuite, les jaunes, avec du citron haché bien fin, un peu de crème de lait, & du sel. Le tout étant bien battu ensemble, mettez un morceau de beurre dans une poêle sur le feu. Votre beurre étant chaud, mettez-y vos Oeufs: votre Omelette étant faite, dressez-la dans son plat; ensuite, poudrez-la de sucre; glacez-la tout d'un tems avec la péle rouge, & servez chaudement.

Omelette de Fèves vertes, & autres choses, à la Crème.

Il faut prendre les Fèves, en ôter la peau, & les passer, ensuite, avec un peu de bon beurre, un brin de persil, & de ciboule. Après, il faut y mettre un peu de Crème de lait, & les assaisonner modérément, & les faire cuire à petit feu. Formez une Omelette avec des œufs frais, où il y entre de la crème, & salez-la. Etant faite; dressez-la sur son plat; liez les Fèves avec un ou deux jaunes d'œufs, & versez-les sur l'Omelette, qu'elles tiennent jusques sur le bord; & servez chaudement. Une autrefois, vous mettrez la moitié de votre ragoût de Fèves dans l'Omelette;

& la ferez cuire à la poële comme l'autre. Et ans faire, vous mettrez le restant de vôte ragoût dedans, & la roulez, & la dresserez dans le plat.

Omelette à la Noaille.

Prenez une chopine de lait; mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de farine de ris, un peu de sel; délayez avec un peu de lait cette farine, & y mettez huit jaunes d'œufs frais, & les délayez bien avec le reste de la chopine de lait; ajoutez-y une demi chopine de crème douce, y mettez un morceau de canelle en bâton, & du sucre à proportion, & un morceau de beurre, & les faites cuire sur un fourneau, en les remuant toujours, jusques à ce que celà commence à bouillir, & le retirez, & le mettez refroidir, hachez-y de l'écorce de citron verd confite, avec des biscuits d'amandes amères, & d'autres biscuits, un peu de fleurs-d'orange; mêlez le tout avec vôte crème, & ôtez-en le bâton de canelle; prenez dix-huit œufs frais, fouëtez les blancs en nége, & y remettez douze jaunes d'œufs, en les fouëtant toujours, & y vuidez la crème qui est préparée, & mêlez bien le tout ensemble: frottez une poupetonnière, ou une casserole de bon beurre, par tout, & y vuidez vôte Omelette, & la mettez au four; lorsqu'elle est cuite, vous la renversez dans un plat, & la servez chaudement pour Entremêts: l'on peut la glacer, si l'on veut, avec du sucre, & la péle rouge.

Omelette à la moëlle.

Prenez un quarteron d'amandes douces, & une demi-douzaine d'amandes amères; pelez-les,

les, & les pilez, en les arrosant d'un peu de lait, & d'eau de fleurs-d'orange, de peur qu'elle ne tourne: étant pilées, ajoutez-y de l'écorce de citron verds hachées, quelques confitures sèches, comme abricots, & autres; & y mettez gros comme le poing de la moëlle de bœuf; le tout repilé bien ensemble, & le délayez bien avec une demi chopine de crème de lait, pour le rendre liquide; prenez dix-huit œufs frais; fouetes-en les blancs en neige, & y remettez les jaunes avec la pâte d'amandes & de la moëlle de bœuf pilée; mêlez bien le tout ensemble, & y mettez un peu de sel: frottez une poupetonnière, ou une casserole de bon beurre, & y vuidez votre Omelette, & la mettez cuire au four; étant cuite, vous la dressez, en la renversant dans un plat, & la glacez avec du sucre en poudre; & la péle rouge, & la servez chaudement pour Entremets.

Omelette roulée aux Croûtons de pain.

Ayez de petites Croûtes de pain bien sèches, de la grandeur d'une petite pièce, & un peu de persil haché, de la ciboule, & des champignons; Batez dix-huit œufs, & mêtez-y votre ciboule & votre persil haché, & vos champignons; avec une cuillerée à dégraisser de crème, un peu de sel, poivre, & vos Croûtons de pain. Ensuite, batez vos œufs, & mettez de bon beurre dans votre poêle; faites-le fondre sur un feu clair: votre beurre étant fondu, mettez-y vos œufs, & formez votre Omelette. Étant cuite, roulez-là d'un bout à l'autre, & la dressez proprement dans son plat, & servez chaudement pour Entremets.

Omelette aux Huitres.

Prenez des Huitres; étant écaillées, faites-les blanchir dans leur eau; nettoyez les proprement une à une, & les mettez sur une assiette; passez les deux tiers de vos Huitres dans une casserole avec un peu de beurre, & les mouillez d'un peu de leur eau, & un peu de coulis, & y mettez un peu de poivre. Prenez garde que l'Huitre ne cuise pas trop, & que le ragoût soit d'un bon goût. Cassez une douzaine d'œufs; assaisonnez-les d'un peu de sel, de persil haché: ayez des petits Croûtons de pain, de la grandeur d'une petite pièce; donnez trois à quatre coups de couteau au tiers des Huitres, & qui vous restent, & les mettez dans vos Oeufs, avec un peu de crème; battez le tout ensemble, mettez du beurre dans une poêle; étant fondu, videz-y votre Omelette, & la remettez sur le feu, & la remuez toujours: votre Omelette étant cuite, mettez-y vos Huitres en ragoût sans leur sausse; roulez votre Omelette dans la poêle, & la renversez sur le champ dans le plat où vous la voulez servir; ensuite, mettez par-dessus, la sausse de vos Huitres, & servez chaudement pour Entremets. Une autrefois, vous pouvez faire une Omelette aux queues d'Écrevices; au lieu de vous servir des Huitres, vous vous servirez d'Écrevices, & de coulis d'Écrevices.

Omelette en galantines.

Il faut pour cet effet faire differens ragoûts; un de jambon coupé en petits dez, l'autre de truffes, l'autre de foies gras coupez en dez, avec quelques garnitures; l'autre, de champignons, l'au-

L'autre de moufferons, & l'autre de ris de veau coupez en dez, avec quelques garnitures. Voici la manière de faire celui de ris de veau. Vos ris de veau étant coupez en dez, avec un peu de champignons, mettez-les dans une casserole, & les mouillez d'un peu de jus; faites-les mijonner pendant un quart-d'heure; dégraissez-les bien, & les liez de coulis: vous faites les autres ragoûts de même chacun dans une casserole: étant tout prêt, vous tirez un tiers du ragoût de chacun, que vous hachez en particulier. Vous faites six Omelettes de huit œufs chacune, dans six plats, & y mettez dans chacune leur différens ragoûts; haché avec un peu de persil haché, un peu de crème douce, & des petits croûtons de pain; vous les batez toutes; vous mettez chauffer vos six ragoûts; observez qu'ils soient de bons goûts, & qu'ils n'y aient point de fausses trop longues. Mettez la poêle sur le feu, avec de bon beurre, & vous faites cuire une de vos Omelettes; étant cuite, vous la renversez dans un plat, vous versez par-dessus le ragoût, duquel il y en a de haché dedans; vous faites une autre Omelette; étant cuite, vous la renversez sur une assiette, & la dressez sur l'autre, & y mettez le ragoût par-dessus, de même que celui qui est haché dans l'Omelette: vous continuez de faire les autres de même, en les renversant les unes sur les autres, avec leurs ragoûts différens; étant fini, vous la servez chaudement pour Entremets.

Omelette au Sang.

Prenez quinze Oeufs frais, fouettez-en les blancs en neige, & y remettez les jaunes. Ayez

le Sang de dix à douze pigeons, que vous passez autravers d'un tamis, & le mettez dans l'Omelette, & la fouëttez, & y mettez un peu de sel, & de poivre; & pendant que vous la fouëttez, mettez-y un bon quarteron de bon beurre, coupé par petits morceaux, avec quatre à cinq cuillerées à bouche de crème douce; mettez un autre quarteron & plus, de bon beurre frais, dans une poële: faites un feu clair, & mettez votre poële sur le feu; votre beurre étant fondu, vuidez-y votre Omelette, & tournez-la toujours sur le feu, jusq'à ce qu'elle soit cuite; ayez une pèle rouge, & la mettez sur votre Omelette pour qu'elle se cuise en dessus; dressez-la dans un plat, & servez-la chaude-ment pour Extreméts. Vous la pouvez servir roullée.

Omelette en Surprise.

Prenez des estomacs de poulardes ou poulets rôtis, ou autres volailles, & coupez-les en petits dez, des champignons en dez, du jambon cuit en dez, des foies gras, des truffes, & autres garnitures; le tout passé en ragoût & cuit. Formez l'Omelette, & avant que de la dresser sur son plat, mettez votre ragoût dans votre Omelette; ensuite, prenez le dessus d'un pain rond, que vous aurez frottez de beurre, & fait prendre couleur au feu; ensuite, ramenez votre Omelette par-dessus votre croûton de pain; mettez le plat que vous voulez servir dessus votre Omelette, & la tournez sans dessus-dessous, & servez chaudement. On peut faire ces Omelettes de toutes sortes de ragoûts, sans qu'il soit nécessaire d'en dire ici d'avantage: comme
rognons

roggons de veau cuits, foies de lapins ou de lévréaux, ris de veau, foies gras; & aussi bien qu'en malgre, d'une farce de poisson, de laitances de carpes, & farces d'herbes d'oseilles bien nourries.

Omelette de foie de Chevreuil.

Prenez un foie de Chevreuil, ôtez-en la peau, & le faites bien hacher. Ensuite, prenez une casserole, & y mettez un bon morceau de beurre; mettez-la sur le feu avec un peu de ciboule, persil, & champignons hachés, si vous en avez. Après cela, mettez-y votre foie de Chevreuil haché; assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Ensuite, ôtez le tout de dessus le feu, & le laissez refroidir. Etant froid, cassez-y une douzaine d'œufs blancs & jaunes; batez bien le tout ensemble; mettez, ensuite, une poêle sur le feu avec de bon beurre; votre beurre étant fondu, videz-y votre Omelette; ayez une pêle rouge que vous tiendrez au-dessus de votre Omelette, afin qu'elle cuise des deux côtés à la fois. Ensuite, dressez-la dans le plat où vous la voulez servir, & servez chaudement pour Entremets.

Omelette en Poupiette.

Cassez deux douzaines d'œufs, & les assaisonnez de sel, poivre, ciboules, persil & champignons hachés, fines herbes & fines épices. Faites un hachis de viandes rôties; sçavoir, chair de poulardes, poulets, perdrix & pigeons; toutes ces viandes étant bien hachées, vous les mettez dans une casserole, & les assaisonnez de sel, poivre, ciboules & persil haché;

O f

fines

118 LA CUISINIER

fines herbes , & fines épices , une pointe de rocambole , & un jus de citron ; observez que le tout soit de bon goût ; mettez-y sept ou huit jaunes d'œufs pour bien lier le hachis. Ensuite, mettez une poêle sur le feu avec un bon morceau de beurre ; votre beurre étant fondu, mettez-y la moitié de vos œufs, votre Omelette étant cuite , étendez la moitié de votre hachis dessus , par toute l'étendue de l'Omelette ; ensuite, rôlez-la bien serré ; tirez-la de la poêle , & la mettez dans une tourtière. Ensuite, faites-en autant à l'autre moitié qui vous reste. Vos deux Omelettes étant ainsi faites, arrosez-les de beurre fondu , & les panes d'une mie de pain bien fine , ou bien de moitié parmesan , & moitié mie de pain ; après cela , faites leur prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière ; ensuite , mettez une essence de jambon dans le plat où vous voulez les servir ; coupez vos Omelettes en troçons de la longueur de quatre pouces , & servez chaudement pour Entrées. Une autrefois , vous pouvez servir cette Omelette sans la paner , en mettant seulement une essence par-dessus. Vous pouvez aussi la faire de même au jambon , & de toutes autres volailles , chacune en leur particulier.

Omelette d'Anguilles.

Cassez deux douzaines d'œufs , & les assaisonnez de sel , poivre , ciboules & persil haché ; fines herbes , fines épices , & les batez bien. Ensuite , prenez une Anguille , dépouillez-la , videz-la , & en tirez toute la chair , que vous hacherez bien ; étant bien hachée , mettez un morceau de beurre dans une casserole ; mettez-y votre

tre hachis d'Anguille, & l'assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules & champignons hachés, fines herbes, fines épices; étant bien assaisonné, mettez votre hachis sur le feu, poudrez-le d'une pincée de farine, & le mouillez d'un peu de jus & d'un peu de vin blanc; ensuite, faites-le cuire, & que la sausse en soit fort courte; ajoutez-y une demi douzaine de jaunes d'œufs pour le lier; observez que votre hachis soit de bon goût. Ensuite, mettez un morceau de beurre dans une poêle sur le feu; mettez-y la moitié de vos œufs battus, & ensuite, une partie de votre hachis; roulez votre Omelette d'un bout à l'autre, & la dressez dans le plat que vous voulez servir. Faites l'autre Omelette de même: vos deux Omelettes étant faites, mettez-les dans un plat; trempez-les dans du beurre fondu, panchez-les de mie de pain, & étant panées, coupez-les en trônçons, & leur faites prendre couleur au four ou sur le grill. Arrangez vos trônçons dans leur plat, & servez chaudement.

Oeufs brouillés, aux Anchois

Cassez une douzaine d'Oeufs dans une casserole, & en ôtez la moitié des blancs; mêlez-y trois ou quatre Anchois; assaisonnez d'un peu de sel, poivre concassé, un peu de muscade, du jus de coulis, ou essence de jambon, si vous en avez, un bon morceau de beurre frais, manié un peu dans de la farine; ensuite, faites-les cuire, étant cuits, mettez-y une petite poignée de parmesan rapé, un jus de citron, ou bien un jus d'orange. Observez qu'il soit d'un bon goût, & servez chaudement pour un petit Entremets.

Autre Oeufs broüillez , aux Truffes.

Cassez des Oeufs comme ci-devant , ajoutez-y des Truffes hachées bien menuës , selon la saison , au lieu de fromage & d'anchois. Une autrefois , vous y pouvez mettre des mouffurons , selon la saison , au lieu de Truffes. Une autrefois , des pointes d'asperges.

Fonduë de Fromage , aux Truffes fraiches.

Ayez de bon Fromage de gruyere ou parmesan , ou autres bons Fromages , & en mettez , selon la quantité que vous voudrez faire de Fonduë , le tout coupez par petites tranches ou rapé ; mettez-le dans un plat , avec un demi verre d'eau , ou bien de bon vin blanc ; assaisonnez-le de poivre concassé , un peu de muscade , du persil , des ciboules , & quelques Truffes fraiches hachées fort fin ; mettez votre plat sur un petit fourneau ou rechaud , & y mettez un morceau de beurre , de la grosseur d'un œuf , & quand votre Fonduë commencera à fondre , vous aurez soin de la remuer avec ce que vous jugerez à propos. Etant fonduë , vous aurez un couple de blancs d'œufs fouëtés en nége , que vous jetterez dedans , & le jaune. Vous aurez aussi des mouillettes de pain que vous frierez , ou grillerez , longues comme le doigt , que vous mettez dans la Fonduë , tout autour de votre plat. Ajoutez-y un jus d'orange , & servez chaudement. Une autrefois , vous la pouvez faire sans truffes , si vous voulez , & sans persil , ni ciboules , en y ajoutant une rocambole , échalotte , persil , & un verre de vin de Champagne.

Oeufs

Oeufs en surprise.

Pochez des Oeufs dans de la friture , & prenez garde que le jaune soit bien mollet , & réglez-vous selon la grandeur de votre plat ; ensuite , percez-les par un bout , & en faites sortir tout le jaune ; mettez du jambon coupez en petits dez , gros comme la tête d'une épingle dans une casserole , & un petit morceau de beurre , passez-le sur le feu , & qu'il prenne une petite couleur d'or , & le poudrez d'une pincée de farine , & mouillez de jus , & le faites cuire. Si vous avez des truffes vertes , vous pouvez-y en mettre en petits dez , comme le jambon & des champignons ; mettez-y un jus de citron : observez- qu'ils soient d'un bon goût , & en remplissez vos Oeufs , & les dressez dans le plat que vous voulez les servir , & mettez une sausse à l'Espagnole dessus. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis ; quand vous voudrez le servir en maigre , vous n'avez qu'à y mettre un hachis de carpes ou d'autres poissons , & une sausse par-dessus en les servant.

Oeufs au beurre noir.

Mettez dans une poêle un morceau de beurre ; cassez une douzaine d'Oeufs dans un plat ; faites roussir votre beurre , & y mettez vos Oeufs sur le champ , & une péle rouge par-dessus , à celle fin qu'ils se pochent dessus ; étant cuits , & les jaunes point durs , dressez-les dans leur plat , & les assaisonnez d'un peu de sel , poivre , muscade rapée , un peu de vinaigre , & les servez sur le champ.

Oeufs

111 LE CUISINIER

Oufs à la Sultane.

Ayez des pistaches sechées, du petit lard coupé en feuillets, grands comme le pouce, & plus à moitié cuit. Prenez une demi douzaine d'Oufs, & les batez bien ensemble; assaisonnez-les de sel, & un peu de basilic en poudre, & y mettez quelques filets de pistaches, quelques petits morceaux de votre lard; avec quelques cuillerées à bouche de coulis, & de jus, un morceau de bon beurre fondu; ensuite, mettez la moitié de vos Oufs dans le plat que vous voulez servir; garnissez, de votre petit lard, les bords de votre plat; ensuite, cassez-y une autre demi douzaine d'Oufs; ou une douzaine, selon la grandeur du plat que vous voulez servir; & mêlez le reste de vos autres Oufs par dessus; avec des filets de pistaches; & poudre le tout de sucre. Ensuite, mettez votre plat sur un feu modéré avec un couvercle de tourtière par dessus. Prenez garde que vos Oufs ne cuisent pas trop; & servez chaudement pour Entremets.

Autre manière d'Oufs, à la Sultane.

Cassez une douzaine d'Oufs blancs, & jaunes tout ensemble, selon la grandeur du plat que vous voulez servir. Il n'en faut pas moins d'une douzaine pour un petit plat. Vos Oufs étant bien batus, assaisonnez-les d'un peu de sel, sucre en poudre; un peu de cannelle en poudre, écorces de citron confit hachées, fleurs d'orange-pralinées, quelques filets de pistaches, quelques biscuits d'amandes amères écrasées, un morceau de bon beurre fondu. Ensuite, mettez sur un feu mode-

modéré le plat que vous voulez servir, & y vuidez votre composition d'Oeufs; mettez un couvercle de tourtière avec du feu par-dessus; vos Oeufs commençant à pousser, vous les poudrez de sucre, & leur ferez prendre une belle couleur, & les servirez sur le champ pour Entremêts.

Omelette à la Savoyarde.

Coupez une douzaine d'ognons en tranches, & les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre; faites-les cuire tout doucement, prenant garde qu'ils ne prennent pas de couleurs. Etant cuits, mettez-y une cuillerée à bouche de farine, & mouillez-les avec de bonne crème, & l'assaisonnez de sel, poivre, muscade rapée; observez que votre composition reste épaisse, comme forte crème pâtissière, & la laissez refroidir. Etant froide, mettez-y deux douzaines de jaunes d'Oeufs, & les blancs fouettez en neige; mêlez bien le tout ensemble. Beurrez bien une feuille de papier, & la mettez dans une casserole, & y mettez votre composition, & la faites cuire au four, ou sous un couvercle, feu dessus, & dessous. Etant cuite, vous la tournerez sans-dessus-dessous, & ôterez le papier, & les servirez avec une essence, ou naturelle, chaudement.





CHAPITRE XVII.

Des Soles & Lotes.

Soles piquées, & glacées.

Prenez des Soles, videz-les par les osies; & coupez le bout de la tête, de la queue, & les nageoires; ensuite, levez la peau sur le ventre, & les faites piquer de petit lard; étant piquées, prenez une bouteille de vin blanc, & la mettez dans une casserole; assaisonnez d'un peu de sel, persil, ciboules en branches, basilic, laurier, quelques tranches de citrons; & quand votre vin bouillira, mettez-y vos Soles, si elles peuvent y aller; autrement, mettez-les les unes après les autres roidir, & leur faites faire deux ou trois bouillons; & les tirez; prenez une casserole, mettez-y un morceau de veau coupé en petits morceaux, quelques tranches de jambon, un oignon coupé en tranches, & le motillé de bon bouillon, & le faites cuire: votre veau étant cuit, passez vos Soles un moment dans la casserole, & les tirez égoûter; ensuite, passez le bouillon au travers d'un tamis, & le mettez dans une casserole assez grande pour y pouvoir arranger vos Soles, & le mettez au feu, & le laissez tarir jusqu'à ce que votre bouillon soit réduit en caramél; ensuite, mettez-y vos Soles, & les couvrez, en les mettant sur des cendres chaudes pour les faire glacer

ter tout doucement; étant glacées comme il faut, & prêt à servir, dressez-les dans leur plat, avec une sausse à l'Italienne dessous, ou bien une essence, & les servez chaudement pour Entrée.

Filets de Soles piqués.

Prenez des Soles, & les écaillez; ensuite, levez-en les quatre filets, & les faites piquer de petits lard; étant piquées, vous les faites roidir dans du vin blanc bouillant; assaisonnez d'un peu de sel, persil, ciboules, basilic, du thin en branches, & laurier, quelques tranches de citron, & leurs faites donner un bouillon; ensuite, tirez-les égoûter, mettez quelques petits morceaux de veau, & quelques tranches de jambon, avec un ognon coupé en quatre, dans une casserole, le mouillez de bouillon, & le mettez cuire: vôtres veau étant cuit, mettez-y un moment vos Filets de Soles, & les tirez égoûter; ensuite, passez ce bouillon dans une casserole suffisamment grande, pour y pouvoir arranger vos Filets, & laissez tarir ce bouillon, jusqu'à ce qu'il soit en caramel, & y arrangez vos Filets, le lard dans le caramel, & le mettez sur des cendres chaudes, à se glacer tout doucement; étant prêt à servir, vous mettez dans le plat ou vous voulez servir, une sausse à la Romaine, que vous trouverez au Chapitre des Sausses, & vous mettez vos Filets de Soles par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Soles à la sausse aux Rois.

Prenez des Soles, les écaillez & vuidez; en-
 Tome IV. P suite,

suite; lavez-les bien proprement, & les essuyez bien, & les faites frire: étant frites d'une belle couleur, tirez-les égoûter; faites hacher chacun en particulier, persil, ciboules, rocamboles, anchois; prenez vos Soles, & les fendez le long du dos, & ouvrez les deux côtés, & en tirez l'arête sans les offenser: vous y mettrez un peu de sel, un peu de poivre, un peu de persil, ciboules, rocamboles, anchois, & câpres hachées, avec deux ou trois petits morceaux de beurre: ensuite, réfermez les deux flancs de la Sole, & la mettez mitonner, en tournant proprement dans une casserole, ou plat où vous voulez la servir, avec un peu de vin blanc, bien couverte d'un autre plat, jusqu'à ce qu'il faille servir: étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, quand vous n'avez point d'orange, & servez chaudement pour Entrée, ou pour hors d'œuvre.

Soles en Filets, aux fines herbes.

Prenez des Soles, écaillez-les, vuidez-les, & les lavez bien proprement; étant lavées, levez-en les Filets, & les mettez dans une casserole, garnie de tranches d'ognons, de persil en branches; ensuite, vous les arrangez dans votre casserole, & vous y mettez un bon morceau de beurre, & le couvrez de tranches d'ognons, tranches de citrons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes en branches, & y mettez un couple de verres de vin blanc, & les mettez cuire tout doucement: étant cuites, tirez-les, & les panez de mie de pain bien fines; arrangez-les dans une tourtière, & les faites prendre couleur au four, ou bien vous les faites griller, & les ser-

vez

vez avec une sausse hachée, ou bien une sausse au persil, & servez chaudement pour Entrée.

Soles en Filets, au Vin de Champagne.

Prenez des Soles, après les avoir fait écailler, vuides & laver, faites-les essuyer, & frire: étant frites, tirez-les égoutter, & en levez des Filets bien proprement; prenez les rognures de vos Soles, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, quelques tranches d'ognon, du persil, une rocambola, sel, poivre, deux verres de vin blanc, un peu de fines herbes, & les laissez mitonner tout doucement, afin que cette sausse prenne du goût; ensuite, passez-la à l'étamine dans une casserole, & y mettez vos Filets de Soles, avec un verre de vin de Champagne, un peu de jus maigre; liez-les d'un peu de coulis maigre: voyez qu'elles soient de bon goût: étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement pour petite Entrée, ou hors d'œuvre.

Soles à la Hollandoise.

Prenez des Soles, vuides-les: ensuite, ôtez-en la peau, & les lavez bien proprement; mettez de l'eau, & du sel au feu bouillir, & quand l'eau bouillira, mettez-y vos Soles, & les laissez cuire: prenez une casserole, mettez-y du persil haché, avec un peu d'eau sur le feu, & quand il n'y aura plus d'eau, & prêt à servir, tirez vos Soles égoutter, & mettez un morceau de beurre dans votre persil, avec une pincée de farine, & un peu de muscade rapée; liez votre sausse, & dressez vos

Soles: mettez votre fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Soles au vin de Champagne.

Prenez de moyennes Soles, les vuidez, & les écaillez; lavez-les bien, & les essuyez; coupez la tête, la queue, & le tour des nageoires, les arrangez dans une casserole; assaisonnez-les de sel, de poivre, un bouquet de fines herbes, ciboules entières, quelques tranches de citron; mouillez-les d'une demi bouteille de vin de Champagne, & un peu de bouillon de poisson; y mettez un morceau de beurre frais, & faites cuire le tout ensemble sur un fourneau bien allumé: étant cuit, & diminué à propos, liez-le d'un coulis d'Ecrevices, ou autres: voyez que le ragoût soit d'un bon goût; dressez proprement les Soles dans un plat; mettez la fausse dessus, & le servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de faire les coulis au Chapitre des Coulis.

Soles à la Bourgeoise.

Prenez des Soles, vuidez-les, & les écaillez; lavez-les, & les essuyez; fendez-les sur le dos, les farinez, & les faites frire: étant frites, coupez-en la tête, & le bout de la queue; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole, & la mettez sur un fourneau: le beurre étant fondu, mettez-y un peu de ciboule hachée; mouillez-les d'un peu de bouillon maigre, l'assaisonnez de sel; de poivre, & les laissez mijonner à petit feu: mettez-y quelques câpres fines; liez la fausse de coulis maigre, & y met-

tez les Soles mitonner: voyez qu'elles soient d'un bon goût; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir; donnez-leur de la pointe, & mettez la fausse par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Soles aux Concombres.

Prenez des Soles, les vuidez, & les ratifiez; coupez-en la tête, la queue, & les farinez, & les faites frire: étant frites, tirez-les, & les mettez égoûter: pelez trois à quatre Concombres, & les coupez par moitié, & en ôtez le dedans, & les coupez en dez; mettez-les mariner avec un oignon coupé par tranches; assaisonnez de sel, de poivre, & y mettez un peu de vinaigre, & les remuez, & les laissez mariner pendant un couple d'heures; ensuite, passez-les dans un linge; mettez une casserole sur un fourneau, avec un peu de beurre: étant fondu, mettez-y les Concombres, & les faites roussir légèrement; étant rouffis, mettez dedans une pincée de farine; mouillez-les d'un bouillon de poisson, ou autres, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissez-les bien, & les faites mitonner & lier de coulis; mettez les Soles qui sont frites dans la casserole, ou sont les Concombres: étant mitonnées, tirez-les, & les dressez dans le plat que vous voulez les servir: voyez que le ragoût de Concombres soit d'un bon goût, & les mettez dessus, & les servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Soles farcies aux Ecrevices.

Prenez des Soles; vuidez-les, & les ratifiez; étant lavées, & bien essuyées, coupez-leur le bout de la tête & la queue; fendez-les sur le dos, & en ôtez l'arrête. Prenez une petite Sole; & la d'osse; mettez la chair sur une table, avec un peu de persil, & ciboules hachées, quelques champignons; assaisonnez de sel, de poivre, de fines herbes, & tant-soit-peu de fines épices, du beurre frais, à proportion de ce qu'il en faut, trois ou quatre jaunes d'œufs crus, la grosseur d'un œuf de mie de pain cuite dans de la crème; hachez bien le tout ensemble, & le pilez; ensuite, farcissez les Soles de la farce: frottez un plat ou tourtière de beurre frais; assaisonnez de sel, de poivre, tant-soit-peu de fines herbes, & y mettez deux ou trois ciboules entières: renversez les Soles dessus, & les assaisonnez dessus comme dessous; arrosez-les de beurre fondu; & les panez légèrement d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou sous un couvercle: étant cuites, & de belle couleur, tirez-les, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir; votre ragoût d'Ecrevices dessous; & lorsque vous voulez les servir, aux huîtres, vous mettez un ragoût d'huîtres dessous, ou bien une autrefois, un ragoût de moufférons, & une autrefois, un ragoût de truffes. On trouvera la manière de faire ces ragoûts, au Chapitre des Ragoûts.

Soles farcies aux Anchois.

Farcissez des Soles de la même manière que celles au écrevices, & les faites cuire de même: fai-

tes une fausse blanche de cette manière. Prenez du beurre frais, que vous mettrez dans une casserole, avec une pincée de farine; assaisonnez de sel, de poivre, & d'un peu de muscade; mouillez-là d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre; lavez un couple d'Anchois, ôtez-en l'arête, les hachez, & les mettez dans la fausse; mettez-y une ciboule entière, & une tranche de citron; & démez la fausse sur un fourneau: étant liée, voyez que la fausse soit d'un bon goût, & la mettez dans le plat que vous voulez la servir: les Soles étant cuites, & d'une belle couleur, tirez-les, & les dressez sur la fausse, & les servez chaudement pour Entrée.

Soles à la Sainte Menoux, grillées.

Vaidez, & ratissez des Soles, les lavez, & les essuyez: coupez-en les nageoires; mettez une chopine de lait dans une casserole, & les faites bouillir; ensuite, les changez de casserole, & y mettez les Soles, avec un morceau de bon-beurre de la grosseur du poing, assaisonnées de sel, de poivre, oignons, coupez par tranches; ciboules entières, persil, feuilles de laurier, basilic, & fines épices; mettez-les cuire: étant cuites, laissez-les refroidir dans leur jus; ensuite, tirez-les; paniez-les d'une mie de pain bien fine, & les faites griller à petit feu: étant grillées, & de belle couleur, dressez-les dans leur plat, avec une remoullade dessous, & servez chaudement. L'on peut lorsqu'on veut faire des filets de Soles à la sainte Menoux, il n'y a qu'à couper les Soles en filets, & les mettre cuire de la même manière que les Soles à la sainte Menoux, marqué ci-dessus; les paner, les faire

griller, & les servir, de la même manière. Et lorsqu'on veut les faire frire, étant cuites, il faut les tirer de leur assaisonnement, & les tremper dans des œufs battus, & les paner d'une mie de pain bien fine, & les faites frire : étant frites, & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoutter; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez dessus avec du persil frit, & les servez chaudement pour Entrée.

Soles au Fenouil.

Prenez de grandes Soles, les vuidez, & les ratifiez, les lavez, & les essuyez; coupez la tête, & le bout de la queue: faites fondre du beurre, & y mettez un peu de sel, & de poivre, & les frotez dedans; mettez du Fenouil verts sur un gril, & y arrangez les Soles, & les mettez griller à petit feu; étant grillées, retournez-les, & y remettez du feu; faites une sausse avec un peu de ciboule, & persil haché, que vous mettez dans une casserole, avec un peu de beurre sur un fourneau, & la remuez de tems en tems, & la mouillez d'un peu de bouillon de poisson, ou d'autre: étant diminuée à propos, mettez-y un couple d'anchois hachez, avec un peu de câpres, & de Fenouil haché, & la liez de coulis ordinaire: voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe, & la mettez dans le plat que vous voulez servir; tirez les Soles de dessus le gril, & en ôtez le Fenouil qui pourroit y être attaché, & les dressez proprement dans le plat où est la sausse, & les servez chaudement pour Entrée.

Soles

Soles aux fines herbes.

Les Soles étant netoyées, coupez la tête, & la queue; fendez-les sur le dos: frottez un plat d'argent de beurre ou une tourtière; assaisonnez de sel, de poivre, tant-soit-peu de fines herbes, du persil haché, quelques ciboules entières, & y arrangez les Soles; assaisonnez-les de la même manière dessus que dessous, & les arrosez de beurre fondus, les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez au four: étant cuites, & de belle couleur, tirez-les, & les dégraissez, & y mettez dessous un peu de sausse d'anchois, & les servez chaudement pour Entrée ou hors d'œuvre.

Soles aux Laituës.

Farcissez des Soles de la même manière que les Soles aux écrevices, & les faites cuire de même; prenez une ou deux douzaines de cœurs de Laituës, & les faites blanchir: étant blanchis, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide, & les pressez; partagez-les par moitié, & les mettez dans une casserole; mouillez-les d'un peu de bouillon, & les assaisonnez de sel, de poivre, & d'un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissez-les, & les liez de coulis: voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le mettez dans le plat que vous voulez les servir: tirez les Soles, & qu'elles soient d'une belle couleur, & les dressez sur les Laituës, & les servez chaudement pour Entrée.

Autres Soles à la Hollandoise.

Prenez des Soles, écailles-les, & les fendez à deux doigts de la queue, jusqu'aux oïes; ensuite, on les met dans de l'eau fraîche, pendant une heure. Vous faites bouillir de l'eau, dans laquelle vous faites aussi bouillir des racines de persil bien ratissées, & la tête fendue en quatre, si elles sont grosses; mais qu'ils se tiennent ensemble, & une bonne pincée de persil, lavé, & ficellé; laquelle étant cuite, vous la retirez avec l'écumoire pour faire cuire le poisson; en le mettant dedans, & il faut copieusement saler l'eau, & ensuite, on les laisse bouillir environ un demi quart d'heure, y remettant les racines, & le persil un moment avant que vous retirez votre poisson, afin qu'il prenne le goût du sel; ensuite, vous arrangez proprement les poissons dans un plat creux de porcelaine, ou autres, & les racines de persil, & le persil par-dessus, en remplissant le plat de cette même eau salée; ou ont cuits vos poissons, & on le sert chaudement, & il se mange ordinairement, avec des tartines, autrement des beurrées.

*Barbottes, ce que l'on appelle Lotes,
piquées & glacées.*

Ayez de l'eau bouillante, prenez des Lotes, & les mettez dans l'eau bouillante; remuez-les avec une écumoire, & les tirez sur le champ, & les ratissez légèrement, de peur que la peau ne s'en aille; observez qu'elles soient bien blanches & les vuidez; mais prenez garde de ne pas arracher les foies des corps de vos Lotes, car
c'est

c'est le morceau le plus délicat de la Lote; faites piquer de petit lard vos Lotes, après avoir été bien essuyées: étant piquée, prenez une casserole, & y mettez une bouteille de vin blanc, des oignons coupez bien minces en tranches, du basilic, quelques tranches de citron, du sel, du poivre, des cloux de girofle; ayez un fourneau allumé, & mettez votre casserole dessus; & quand votre vin bouillira, mettez-y vos Lotes, deux ou trois à la fois; quand elles auront fait quelques bouillons, vous les retirez, & y en remettez d'autres; cela se nomme les faire refroidir: prenez une casserole assez grande pour y pouvoir arranger vos Lotes; prenez un couple de livres de veau, & les coupez en petits morceaux, quelques tranches de jambon, coupées en petits morceaux, & un oignon ou deux; mouillez ce veau avec du bouillon, ou bien de l'eau; mettez votre casserole sur le feu: quand votre veau sera presque cuit, mettez-y vos Lotes: prenez garde qu'elles ne cuisent pas trop, retirez-les, & prenez garde de les casser; passez le bouillon, & le remettez dans la casserole, & le faites diminuer sur le feu, jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel; ensuite, arrangez-y vos Lotes du côté du lard, & les mettez sur des cendres chaudes, pour qu'elles se glacent tout doucement; étant prêt à servir, mettez une essence de jambon, ou bien une sauffe à l'italienne dans le plat que vous voulez servir, & mettez vos Lotes dessus; si vos Lotes ne sont pas assez glacées, mettez la casserole avec vos Lotes sur le fourneau, & les faites toujours marcher dans la casserole, & ne les quittez point: étant comme il faut, dressez-les, & servez chaudement pour Entrée.

Lotes

Lotes au vin de Champagne.

Prenez des Lotes, échaudez-les biens proprement, & les vuidez; laissez les foies dans le corps de vos Lotes, & ôtez l'amer; lavez-les bien, & les effuyez bien, & les poudrez de farine, & les faites frire dans du fain-doux, ou du beurre raffiné pour les jours maigres: étant frites, mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis, un peu de jus, & leur faites faire un bouillon, pour en ôter la friture; tirez-les égoûter, & les remettez dans une autre casserole avec de l'essence de jambon, du jus, deux verres de vin de Champagne, une rocambole bien hachée; quand vos Lotes auront bouillies quelques tems, goûtez-les, & leur donnez du goût, & un jus de citron, & les dressez dans leur plat, avec la sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Pour s'en servir en maigre, il n'y a qu'à se servir de Coulis maigre, & jus.

Lotes au vin de Champagne, à l'Italienne.

Prenez des Lotes, échaudez-les & les vuidez; laissez les foies dans le corps, & les lavez bien proprement; effuyez-les, & les poudrez de farine; faites-les frire dans du bon fain-doux: étant frites, mettez-les dans une casserole avec un peu de jus & de coulis; faites leur faire un bouillon, & les tirez égoûter, ayez une sausse à l'Italienne, faite de cette façon. Prenez une demi cuillere à pot de coulis, autant de jus, autant de bouillon, autant d'essence de jambon, une gouffe d'ail, un peu de basilic, la moitié, d'un citron coupé
en

en tranches, une pincée de coriandre concassée, deux verres de vin de Champagne, un demi verre de bonne huile; faites bien bouillir cette sausse, & la dégraissez bien: observez qu'elle soit de bon goût; & étant comme il faut, passez-là dans un tamis de soie, & la mettez dans une casserole, & y mettez vos Lotes, & les faites mitonner quelques tems; étant bien comme il faut, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée.

Lotes aux fines herbes, en gras

Prenez des Lotes, limonnez-les, vuidez-les, & les lavez; prenez garde de ne pas arracher les foies; prenez une casserole, & y mettez quelques bardes de lard; mettez-y vos Lotes, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, ciboules, tranches de citron, quelques feuilles de laurier, un morceau de beurre frais, un couple de verres de vin de Champagne ou autres vins blanc, pourvû qu'il soit bon, & point doux; couvrez vos Lotes de bardes de lard; ensuite, couvrez-les de leur couvercle, & les mettez cuire tout doucement; feu dessus & dessous; étant cuites, tirez-les, & les panez de mie de pain, & leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière, ou bien au four; étant de belle couleur, faites une remoulade, dont voici la manière. Hachez du persil, de la ciboule, de l'échalote, un peu d'ail, un peu de basilic, des anchois, des câpres; mettez le tout dans une casserole, avec une ou deux cuillerées de moutarde, deux cuillerées de bonne huile, un jus de citron, une goûte de jus, du sel, du poivre; mêlez bien le
tout

tout ensemble, & le mettez dans le plat ou vous voulez servir; ensuite, mettez-y vos Lotes, & servez pour Entrée.

Lotes à la Périgord.

Prenez des Lotes, après les avoir limonnées, vidées, & lavées; laissez-leurs les foies dans le corps, essuyez-les bien; ensuite, mettez-les dans une casserole, avec une bouteille de vin de Champagne, un bouquet, une pincée de fleurs de muscade, un couple de gouffes d'ail, un peu d'eau, des truffes coupées par tranches, un peu de sel, poivre; mettez cuire vos Lotes à grand feu: étant cuites, tenez la sausse bien courte, ajoutez-y un peu d'essence, avec un jus de citron, un morceau de beurre, & observez qu'elle soit de bon goût; dressez, ensuite, vos Lotes dans leur plat, avec la sausse & truffes par-dessus, & servez chandement pour Entrée.

Lotes à l'Italienne.

Mettez dans une casserole des Lotes, limonnées, vidées & lavées proprement, sans en ôter les foies; assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, si vous en avez, le tout haché finement. Mettez-y une demi bouteille de vin de Champagne, après l'avoir fait bouillir, un peu de jus, du coulis, ou bien de la sausse à l'Espagnole, un demi verre de bonne huile, deux ou trois gouffes d'ail entières, un couple de tranches de citron, après en avoir ôté la peau. Faites cuire vos Lotes; étant cuites, & la sausse point trop longues, tirez-en les tranches de citron, & les gouffes d'ail:

d'ail : observez qu'elle soit d'un bon goût, & dressez vos Lotes dans un plat, & la sausse par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous les pouvez faire frire, & les accommoder de la même manière. Pour les servir en maigre, vous n'avez qu'à vous servir de coulis maigre. L'on peut accommoder l'Esturgeon de la même manière que ci-dessus, soit en gras ou en maigre, en les coupant par tranches.

Lotes en maigre, à la Sausse à l'Espagnole.

Prenez des Lotes, limonnez-les, & les videz; laissez les foies dans le corps de vos Lotes, lavez-les bien, essuyez-les, & les poudrez de farine, & faites-les frire dans du beurre raffiné; étant frites, faites la sausse de cette façon. Prenez une casserole; coupez un couple d'ognons en tranches, la moitié d'une carote, le tout coupé en petits morceaux; mettez-y un demi verre d'huile; mettez votre casserole sur le feu, & faites un peu cuire ces racines, & les mouillez de jus maigre, & de bouillon de poisson; assaisonnez-les de fines herbes, fines épices, quelques tranches de citron, quelques gouffes d'ail, des cloux de girofle, une pincée de coriandre, un couple de verres de vin blanc; faites bien bouillir le tout, & le dégraissez bien; liez-le de coulis maigre: observez qu'il soit de bon goût, & le passez à l'étamine; mettez vos Lotes dans une casserole, & votre coulis par-dessus, & le mettez sur le feu mitonner tout doucement, & y mettez un bon verre de vin de Champagne, une rocambole hachée, un jus de citron; étant prêt

prêt à servir, dressez-les dans leur plat, & la fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Lotes à la fausse blanche.

Vos Lotes étant limonnées, vidées & lavées, sans en ôter les foies, mettez-les dans une casserole avec des oignons coupez, du persil en branches, basilic, une feuille de laurier, une demi bouteille de vin blanc, sel, poivre, cloux, un morceau de beurre, de l'eau bouillante que vous mettez par-dessus vos Lotes, & les faites cuire tout doucement; étant cuites, prenez une casserole, & y mettez un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, du poivre, du sel, de la muscade, une goûte d'eau; liez votre fausse, tirez vos Lotes égoûter, & les dressez dans leur plat, & mettez la fausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Lotes au Coulis d'Ecrevices.

Vos Lotes étant limonnées, vidées & lavées, mettez-les cuire dans une casserole, avec une demi bouteille de vin blanc, des oignons coupez en tranches, quelques tranches de citron, du persil en branches, fines herbes, cloux de girofle, un bon morceau de beurre, de l'eau bouillante, seulement que les Lotes trempent; étant cuites, tirez-les égoûter, & les dressez dans leur plat; mettez un Coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Autres

*Autre Lotes en maigre, au Coulis
d'Ecrevices.*

Vos Lotes étant limonnées, vidées, & lavées comme les autres ci-dessus, & cuites de même, prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre frais, & une pincée de farine, & vous l'assaisonnerez de sel, poivre, jus de citron, un peu goûte d'eau; mettez votre sausse sur le feu. Votre sausse étant liée, mettez-y un peu de Coulis d'Ecrevices, fait en maigre, & quelques queues d'Ecrevices, si vous en avez; ne faites pas bouillir votre Coulis, de peur qu'il ne tourne. Vos Lotes étant cuites, tirez-les égoûter, & les dressez dans leur plat; mettez votre Coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.





CHAPITRE XVIII.

Des Entrées de Vives.

Vives frites.

Vuidez des Vives, lavez-les & les effuyez; ciselez-les, farinez-les; & les faites frire dans une friture de beurre raffiné; étant bien frites, & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égouter; dressez-les dans un plat, & les garnissez de persil frit, & les servez chaudement pour un plat de rôt.

Vives aux Câpres.

Faites frire des Vives de la même manière qu'il est marqué ci-dessus; faites une sausse de la composition suivante. Prenez la grosseur de deux noix de beurre, que vous mettez dans une casserole sur un fourneau; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & la remuez: étant roux, mettez-y un peu de ciboule & de champignons hachez, & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson; assaisonnez de sel, & de poivre, & y mettez mitonner les Vives dedans: étant diminué à propos, tirez les Vives de la casserole, & les dressez dans un plat; mettez une petite poignée de Câpres dans la sausse, & la liez d'un coulis d'écrevices; voyez que la sausse soit d'un bon

bon goût, & la mettez sur les Vives, & les servez chaudement.

Vives aux Concombres.

Faites frire les Vives de la même manière qu'il est marqué ci-devant: étant frites d'une belle couleur, faites un ragoût de Concombres de cette manière: pélez trois ou quatre Concombres, & les coupez par moitié, & en ôtez le dedans, & les coupez en tranches, & les mettez mariner avec du poivre, du sel, du vinaigre, & un oignon coupé par tranches: étant marinés pressez-les dans un linge; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau: étant fondu, mettez-y les Concombres, & leur faites prendre couleur; ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & mouillez-les de bouillon de poisson ou autre, & les laissez mijonner à petit feu: étant cuits, dégraissez-les, & achevez de les lier d'un peu de coulis ordinaire: mettez mijonner les Vives dans la casserole avec les Concombres; ensuite, tirez-les, & les dressez dans un plat: voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le mettez sur les Vives, & les servez chaudement.

Vives aux Laituës.

Vuidez des Vives, les lavez, & les essuyez entre deux linges; & les asséssez; faites fondre un peu de beurre, & y mettez un peu de sel, poivre, & mettez vos Vives dedans prendre du goût: Ensuite, faites-les griller à petit feu: étant grillées, prenez les cœurs d'une douzaine de Laituës, & les faites blanchir dans de l'eau: étant

blanchis; tirez-les dans de l'eau froide; ensuite; les presser une à une: mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole sur un fourneau: le beurre étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & le remuez toujours; lorsqu'il est roux, mouillez-le d'un bostillon de poisson ou autre, & assaisonnez de sel, de poivre, & d'un bouquet; mettez vos laitues dedans, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuites, dégraissez-les, & les liez d'un coulis d'écrevices ou autre; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le dressez dans le plat que vous les voulez servir: étant grillées, & de belle couleur, tirez-les, & les dressez sur le ragoût de Laitues, & les servez chaudement.

Vives à la Périgord.

Faites griller les Vives de la même manière que celles aux laitues; faites un ragoût de truffes; voyez qu'il soit d'un bon goût: les Vives étant grillées de belle couleur, dressez-les dans un plat; mettez le ragoût de truffes dessus, & les servez chaudement. Les Vives aux mousserons, & les Vives aux champignons, se font de la même manière que celles aux truffes. Faites le ragoût de cette façon: prenez des truffes, & les pélez, & les lavez bien proprement; coupez-les en tranches, & les mettez dans une casserole; mettez-y une demie cuillerée de jus; demi cuillerée de coulis, un verre de vin de Champagne, un bouquet, tranches de citrons, une pincée de poivre concassé, une gouffe d'ail; mettez votre casserole sur le fourneau, & laissez-les cuire: étant cuites, dégraissez-les, & ôtez la gouffe d'ail, & y mettez un jus d'orange. obser-

vez

vez qu'il soit d'un bon goût; vos Vives étant grillées, dressez-les dedans le plat où vous voulez les servir, & mettez votre ragoût de truffes par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous pouvez les faire cuire dedans un petit assaisonnement, & mettre le même ragoût par-dessus, ou un ragoût de pointes d'asperges, ou de petits pois.

Vives à la saussé aux Anchois.

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez, les essuyez, & les ciselez; mettez dessus du beurre fondu, & du sel; puis, les faites griller, & ayez soin de les retourner de tems en tems, afin qu'elles prennent belle couleur: faites une saussé de cette manière. Prenez du beurre frais la quantité qu'il en faut, & le mettez dans une casserole, avec une pincée de farine, un couple d'Anchois, que vous avez lavés, & ôté l'arrête, une ciboule entière; assaisonnez de poivre, de sel, & de muscade; mouillez-la d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre, & la tournez sur le feu; lorsqu'elle est liée à propos, dressez les Vives dans un plat: voyez que la saussé soit d'un bon goût, & la mettez sur les Vives, & les servez chaudement.

Vives au Coulis d'Ecrevices.

Mettez griller les Vives de la même manière qu'il est marqué ci-devant; faites une petite saussé blanche de cette manière. Mettez du beurre frais dans une casserole la quantité qu'il en faut, avec une pincée de farine, un anchois; que vous lavez, & en ôtez l'arrête; une ciboule entière.

un peu de câpres; affaïsonnez de sel, de poivre, & de muscade, & la mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre; tournez la sausse sur le fourneau avec une cuillere; & étant liée, mettez-y du coulis d'Ecrevices la quantité qu'il en faut, afin qu'il soit de la même couleur; goûtez le coulis, qu'il soit d'un bon goût: dressez les Vives dans un plat, & mettez la sausse blanche au coulis d'Ecrevices par-dessus, & les servez chaudement.

Vives aux Huitres.

Prenez des Vives, les vuidez, & les lavez, & les effuyez; arrangez-les dans une casserole de la grandeur qu'il faut, & les affaïsonnez de sel, de poivre, fines épices, d'un couple d'ognons, & un bouquet, une feuille de laurier, tranches de citron; mouillez d'une demi boîteille de vin blanc, avec un peu de bouillon de poisson ou autre, & du beurre, & les laissez achever de cuire: voyez qu'elles soient bien nourries, & qu'elles soient d'un bon goût: étant cuites, retirez-les, & les dressez dans un plat: étant bien égouttées, ayez un ragoût d'Huitres tout prêt: voyez qu'il soit d'un bon goût, & le mettez sur les Vives, & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût d'Huitres, au Chapitre des Ragoûts: L'on sert aussi ces Vives, étant cuites, de cette manière; avec un ragoût de laitances dessus. On trouvera la manière de faire le ragoût au Chapitre des Ragoûts. L'on sert aussi les Vives cuites de cette manière, avec une sausse hachée dessus, ou une sausse à l'Espagnole.

Vives

Vives aux Ecrevices.

Faites cuire les Vives de la même manière que celles aux huitres, marquée ci-devant : étant cuites, tirez-les égoûter, & les dressez dans un plat; mettez dessus un ragoût de queue d'Ecrevices, qui soit d'un bon goût, & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût d'Ecrevices au Chapitre des Ragoûts. L'on sert ces Vives grillées, avec ces memes Ragoûts par-dessus, d'Huitres, de Laitances, & d'Ecrevices.

Vives aux Moules.

Faites cuire les Vives de la même manière que les Vives aux huitres, ci-devant : étant cuites, tirez-les, & les mettez égoûter, & les dressez dans un plat; mettez un ragoût de Moules dessus, qui soit d'un bon goût. L'on trouvera la manière de faire le ragoût de Moules, au Chapitres des Ragoûts.

Vives au vin de Champagne.

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez, & les essuyez; coupez la tête, & le bout de la queue, & les coupez en deux; arrangez-les dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, un peu de fines épices, d'une feuille de laurier, d'un oignon, & d'un bouquet; mettez-y quelques champignons & mousserons; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne, & ensuite, la mettez dans la casserole ou sont les Vives, & les mettez cuire sur un fourneau : étant à demi diminuée, mettez y un mor-

248 LE CUISINIER

ceau de bon beurre, & les achevez de faire cuire : étant diminuée à propos, liez-les d'un coulis d'écrevices, ou autre coulis : voyez qu'elles soient d'un bon goût, & les dressez dans un plat ; tirez l'ognon, le bouquet, & la feuille de laurier ; mettez le coulis dessus, & les servez chaudement.

Vives en Fricassée blanche.

Prenez des Vives, videz-les, les lavez, & les essuyez ; coupez-les par morceaux : prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre frais, & la mettez sur un fourneau bien allumé : le beurre étant fondu, mettez-y les Vives, avec des champignons, des mousserons, quelques truffes vertes, si vous en avez ; assaisonnez de sel, de poivre, un bouquet ; passez le tout ensemble, & y mettez une pincée de farine ; prenez garde qu'elle ne s'attache à la casserole ; mouillez-la d'un peu de bouillon de poisson, ou autre, & de vin blanc que vous avez fait bouillir avant, & la laissez cuire à petit feu : étant cuite, faites une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs délayez avec du citron, & un peu de persil haché : la Fricassée étant diminuée à propos, mettez-y la liaison, & la remuez toujours sur le fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit liée ; prenant garde qu'elle ne tourne : voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

Vives en Filets.

Les Vives étant frites ou grillées, coupez la tête, & le bout de la queue, & les ouvrez ;
ditez.

ôtez-en l'arrête; & les coupez en quatre; arrangez-les dans un plat, & y jetez un ragoût dessus, tel qu'on jugera à propos. Celles qui sont grillées, il faut y mettre une sausse aux Anchois dessus, ou bien un coulis d'écrevices, de la même manière que les Vives à la sausse aux anchois, ou au coulis d'écrevices.

Vives farcies dans le corps.

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez, & les essuyez; faites une petite farce de cette manière. Prenez une Vive, & la désossez; mettez la chair sur une table, avec des champignons, un peu de persil, & de ciboule hachée; assaisonnez de sel, poivre, & un peu de muscade; hachez le tout ensemble, & y mettez un morceau de beurre frais, à proportion de ce qu'il en faut; un couple de jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain cuite dans de la crème ou du lait; hachez le tout bien ensemble. Etant haché, farcissez-en les Vives par les ouïes; & après, les arrangez dans une casserole, & les assaisonnez dessus & dessous, avec des tranches d'ognons, fines herbes, bon beurre, sel, poivre, cloux de girofle, une demi-bouteille de bon vin blanc, & une cuillerée de bouillon maigre; & les faites cuire doucement, & d'un bon goût. Après-quoi, tirez-les, & les mettez égouter, & les dressez dans un plat, & jetez dessus un ragoût de moufferons, ou truffes vertes, ou autres ragoûts, & servez chaudement.

Vives en Filets , au jus d'orange.

Faites frire des Vives; étant frites, levez-en les Filets, & les mettez dans une casserole, & les assaisonnez de sel, poivre concassé, un peu de jus, un peu d'essence de jambon, un verre de vin de Champagne, ou autre vin blanc, que vous ferez bouillir, avant que de le mettre dedans. Vous les ferez mitonner un moment sur le feu, & y mettrez un peu de rocambole, ou une petite pointe d'ail, un jus d'orange, avec quelques zestes; & observez qu'ils soient d'un bon goût. Etant prêt à servir, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée, ou pour hors d'œuvre. Vous pouvez également vous servir de celles qui sont cuites à la braïse, pour mettre au jus d'orange, & l'on y peut mettre aussi de l'huile, cela dépendra du goût de ceux qui l'aime.

Vives au Jambon

Ayez des Vives, vuidez-les, & lavez-les; coupez-en la tête, & garnissez une casserole avec quelques bardes de lard & tranches de veau, & Jambon, tranches d'ognons, basilic, quelques feuilles de laurier. Arrangez-y vos Vives, & les assaisonnez de poivre, cloux, fines herbes; & les couvrez de quelques bardes de lard, & tranches de veau, & les mouillez d'une cuillerée de bouillon ou jus, & les mettez cuire feu dessus & dessous, tout doucement. Etant cuites, vous mettrez un ragoût de Jambon dessus, fait de cette manière. Prenez deux ou trois tranches de Jambon, épaisses comme
la

la lame de votre couteau, & les arrangez dans une casserole, & les mettez dessus le feu tout doucement, & leur faites prendre couleur des deux côtes. Ayant prises couleurs, tirez-les, & y mettez un petit morceau de beurre, une pincée de farine, que vous ferez prendre un peu de couleur : ensuite, mouillez-le avec un peu de bouillon, & un peu de jus, un peu de votre coulis ordinaire, un verre de vin blanc, une gouffe d'ail, un couple de tranches de citron, un peu de basilic, & quand le tout aura bouilli un peu de tems ensemble, dégraissez-le bien, & le passez dans un tamis de soie : ensuite, coupez vos tranches de Jambon en petits filets, & achevez de les faire cuire dans votre coulis ; & étant prêt à servir, tirez vos Vives, & les égoûtez : dressez-les dans leur plat, & observez que votre ragoût soit d'un bon goût, & point trop lié ; le mettez par-dessus, & servez chaudement.

Vives en Filets frits.

Vuidez des Vives, les lavez, & les essuyez ; coupez la tête, & le bout de la queue, les fendez, & en ôtez l'arrête ; coupez-les en quatre, & les mettez mariner avec du vinaigre, du sel, du poivre, quelques oignons coupez par tranches, feuilles de laurier : étant marinées, tirez les Filets de la marinade, & les mettez égoûter sur un linge ; ensuite, farinez-les, & les faites frire dans la friture de beurre raffiné : étant frits, & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoûter, & les dressez sur un plat garni de persil frit, & les servez chaudement.

Vives

Vives à la Broche, en maigre.

Prenez des Vives, les vuidez, lavez, & les effuyez; faites des lardons de chair d'anguille, & en piquez des Vives, avec des anchois: passez une brochette au travers de chaque Vives, & les attachez à la broche; faites une marinade, que vous mettrez dans la léchefrite, qui soit bien propre, de cette manière: mettez un peu de vinaigre, un demi verre de bouillon de poisson, ou autre, quelques ciboules entières, des ognons, coupez par tranches, quelques tranches de citron, du sel & du poivre; mettez la broche au feu, & les arrosez toujours de cette marinade en cuisant; faites une sausse hachée de cette manière. Hachez une truffe verte, un couples de champignons, & un peu de ciboules; le tout à part sur une assiette; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole, sur un fourneau; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & le remuez; étant roux, mettez-y la ciboule hachée; ensuite, les champignons, & truffes: faites faire deux ou trois tours, le tout ensemble, & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson, ou de jus maigre, & le faites mijonner à petit feu; assaisonnez de sel & de poivre: étant diminué à propos, mettez-y des câpres, & un anchois, & le liez de coulis: voyez que la sausse soit d'un bon goût: tirez les Vives de la broche, & les dressez dans leur plat, & mettez la sausse dessus, & les servez chaudement.

Vives piquées & glacées.

Prenez des Vives, les vuidez, & lavez; en-
suite,

suite, faites-les piquer de petit lard; ensuite, mettez une casserole sur le feu, avec une bouteille de vin; assaisonnez de sel, persil, ciboules, fines herbes, tranches d'ognons, & citrons; & quand votre vin bouillira, passez-y vos Vives, & leurs faites faire deux ou trois bouillons pour les roidir; ensuite, tirez-les: marquez dans une casserole quelques petits morceaux de veau, quelques tranches de jambon, un oignon coupez en quatre, & le mouillez de bouillon, & le mettez au feu. Quand votre veau sera cuit, mettez-y un moment vos Vives, pour leur faire prendre du goût; ensuite, tirez-les égoûter, & passez le bouillon par le tamis, dans une casserole, qui soit suffisamment grande, pour y pouvoir glacer vos Vives; mettez la casserole au feu, & la laissez tarir, jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel; étant d'une belle glace, mettez-y vos Vives, & les couvrez, en les mettant sur des cendres chaudes. Vos Vives étant glacées, & prêt à servir, mettez une essence de jambon dans le plat, ou une sausse à l'Italienne, & vos Vives par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Vives en Filets piqués.

Prenez des Vives les plus grandes que vous pourrez avoir, & les vuidez, & lavez; ensuite, fendez-les tout du long le ventre, & en ôtez l'arrête, qu'elle soit en deux; ensuite, parez-les, & les faites piquer de petit lard: étant piquées, mettez une bouteille de vin dans une casserole sur le feu; assaisonnez de persil, & ciboules en branches, tranches d'ognons, citrons, basilic, thym & laurier, avec un peu de sel;

134 LE CUISINIER

sel; & quand cela bouillira; mettez-y vos fricandeaux de Vives, & leurs faites donner deux bouillons; ensuite, tirez-les égoutter: marquez dans une casserole quelques morceaux de veau, quelques tranches de jambon, un oignon coupez en tranches, & le mouillez de bouillon, & le mettez au feu à cuire: votre veau étant cuit, mettez un moment vos Filets de Vives piqués, pour leur faire prendre du goût; ensuite, tirez-les égoutter, & passez le bouillon par un tamis; dans une casserole, qui soit suffisamment grande pour y pouvoir glacer vos fricandeaux de Vives, & la mettez au feu à tarir, jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel; ensuite, mettez-y vos fricandeaux de Vives, & les mettez sur des cendres chaudes, afin qu'elles se glacent tout doucement: étant glacées, & prêt à servir, mettez dans le plat ou vous les voulez servir une ravigotte blanche, & servez chaudement pour Entrée.

Vives à l'Italienne.

Prenez des Vives, les vuidez & lavez; prenez une tourtière, & y mettez des bardes de lard, tranches d'oignons, basilic, laurier, citron coupez en tranches; mettez-y vos Vives tiselées; assaisonnez de sel menu, poivre, fines épices, jus de citron, & citron coupez en tranches; couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire au four: hachez une douzaine d'échalotes; mettez-les dans une casserole, avec un verre de vin de Champagne, du jus, & d'essence; mettez la sausse à chauffer, en y mettant un peu d'huile, le jus de deux citrons, un peu de sel, poivre concassé; vos Vives étant cuites,

cuites, dressez-les dans leur plat, & mettez votre sauffe par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Vives à la broche, en gras.

Prenez des Vives, les vuidez, lavez, & les essuyez; piquez-les de moyen lard; assaisonnez, & les passez chacune dans une brochette, & les attachez à la brochette, les arrosant d'une marinade de cette manière: mettez un peu de vinaigre dans la l'échefrite, avec un peu d'essence de jambon, du poivre, un peu de sel, quelques oignons coupez par tranches, & des ciboules entières, & tranches de citron, un morceau de beurre; mettez les Vives au feu, les arrosant de tems en tems de la marinade; étant cuites, tirez-les, & les dressez dans un plat; mettez une essence de jambon dessus, & les servez chaudement.

Vives en gras, aux Ecrevices.

Faites cuire les Vives de la même manière que les Vives au jambon, marquées ci-dessus: étant cuites, tirez-les de leur jus, & les mettez égouter, & les dressez dans un plat, & mettez dessus un ragoût de queues d'Ecrevices en gras, & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût de queues d'Ecrevices en gras, au Chapitre des Ragoûts.

Vives en gras, aux Huitres.

Mettez cuire les Vives de la même manière que les Vives au jambon, marquée ci-dessus; les

les tirer de leur jus , & les laissez égôûter , & les dressez dans un plat ; mettez dessus un ragoût d'Huitres en gras , & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût d'Huitres , au Chapitre des Ragoûts.

Vives à la braise.

Prenez des Vives , les vuidez , les lavez & les essuyez ; garnissez une casserole ovale , de la grandeur des Vives que vous voulez y mettre , des bardes de lard , & des tranches des bœuf ; assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & fines herbes , quelques ognons coupez par tranches , ciboules , feuilles de laurier ; y arrangez les Vives , les assaisonnez dessus comme dessous , & les couvrez de tranches de bœuf , & de bardes de lard ; couvrez la casserole , & les mettez cuire feu dessus & dessous : étant à demi cuites , mettez-y deux verres de vin blanc , & les achevez de faire cuire : étant cuites , tirez-les , & les mettez égôûter ; les dressez dans un plat , & mettez un ragoût de foies gras , de ris de veau , de crêtes , champignons , truffes , & mousserons dessus , & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût au Chapitre des Ragoûts. On sert les Vives à la braise , avec un ragoût de champignons , ou bien un ragoût de mousserons , ou bien un ragoût de truffes , ou sausse hachée , ou aux anchois.

Filets de Vives , en gras.

Vuidez des Vives , les lavez , & les essuyez , & les mettez dans du beurre fondu , & un peu de

de sel, poivre, & les mettez griller; étant grillées, coupez la tête & le bout de la queue; ouvrez-les, & en ôtez l'arrête, & les coupez en quatre, & les dressez dans un plat; mettez dessus une essence de jambon, ou un soulis clair de veau, & de jambon, & les servez chaudement; on y met aussi un ragoût de mousserons, ou un ragoût de truffes vertes.

Vives Farcies en gras, aux Mousserons.

Prenez des Vives: étant habillées, farcissez-les par les oüies, d'une farce de blancs de volailles, & les mettez cuire à la braïse, de la même manière qu'il est marqué ci-devant: étant cuites, tirez-les, & les laissez égoûter, & les dressez dans un plat, & y mettez un ragoût de Mousserons en gras dessus. On trouvera la manière de faire le ragoût, au Chapitre des Ragoûts, & la manière de faire la Farce en plusieurs endroits.

Vives en gras, aux Cardans d'Espagne.

Mettez cuire les Vives à la braïse, comme il est marqué ci-dessus, & faites un ragoût de Cardes, ou de montans. Vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Cardes: observez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez au fond d'un plat; tirez les Vives de la braïse, & les laissez égoûter, & les dressez sur le ragoût de Cardes, & les servez chaudement. Les Vives en gras, au celeri, se font de la même manière que celles aux Cardes, marquées ci-dessus. Vous trouverez la manière de faire le ragoût de celeri, en plusieurs endroits.

Vives en gras , au Coulis de Perdrix.

Prenez des Vives , & les faites cuire à la brai-
se de la même manière qu'il est marqué ci - de-
vant : étant cuites , tirez-les , & les mettez égou-
ter , & les dressez dans un plat , & mettez des-
sus un Coulis de Perdrix , & les servez chau-
dement. On trouvera la manière de faire le
Coulis de Perdrix , au Chapitre des Coulis.
On sert les Vives à la braise , avec toutes sortes
de Coulis.





C H A P I T R E X I X.

Des Brochets , Brèmes , Alose ,
Lubines , Bars , Lieus ,
Vaudreüils , & Tontines.

Brochets glacez.

Prenez des Brochets , la quantité que vous jugerez à propos , selon la grandeur de votre plat ; quand le Brochet est grand , un suffit : prenez un Brochet , écaillez-le , vuidez-le , lavez-le , & l'essuyez bien ; levez la peau d'un côté , & le faites piquer de petit lard ; étant piqué , prenez une casserole ovale , & la garnissez de tranches de veau , & de jambon , de quelques oignons , de fines herbes , une bouteille de vin blanc , & d'une cuillerée de bouillon , avec un citron coupé en tranches. Prenez une serviette , pliez-y votre Brochet , & le mettez dans cette nourriture. Quand la viande sera à moitié cuite , & que vous verrez approchant que votre Brochet peut être cuit , tirez-le de cette nourriture. Passez le bouillon au travers d'un tamis , & le remettez dans cette casserole ovale ; puis , vous le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel ; ensuite , mettez - y votre Brochet du côté du lard , & le mettez sur une cendre chaude , jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir.

R 2

Etant

Etant prêt à servir, s'il n'est pas assez glacé, mettez la casserole sur un fourneau, & faites-le toujours marcher dans votre casserole ; & lorsqu'il sera comme il faut, mettez une essence de jambon dans le plat que vous voulez servir ; tirez votre Brochet le plus adroitement qu'il vous sera possible, & le mettez sur votre essence de jambon, & servez chaudement pour une grande Entrée. Une autrefois, au lieu de le mettre à la casserole, vous n'avez qu'à faire une petite farce, & la mettre dans le corps du Brochet, & le mettez dans un grand plat, avec des bardes de lard, & assaisonnez de sel, poivre, oignons, fines herbes, & une bouteille de vin blanc, & le faites cuire au four. Etant cuit, tirez-le égoutter ; dressez-le dans son plat, & mettez-y par-dessus une essence de jambon, avec un jus de citron, ou une sausse à l'Espagnole, & servez chaudement.

Brochet en Fricandeaux.

Prenez un grand Brochet ; étant écaillé, vidé & lavé, coupez-le en tronçons, de la longueur de six pouces ; ensuite, fendez-le en deux du côté du ventre ; ôtez-en l'arrête, & les faites piquer de petit lard ; étant piqués, faites-les bouillir dans du vin ; prenez une bouteille de vin blanc, mettez-la dans une casserole, avec un peu de sel, poivre, ciboules, persil, fines herbes, cloux de girofle, & d'abord qu'il boüil, mettez-y un ou deux tronçons, s'ils y peuvent tenir, & quand ils auront faits deux ou trois bouillons, tirez-les, & faites la même manœuvre à tous vos tronçons : étant fait, mettez-les égoutter ; prenez un morceau de veau de deux livres, & quelques tranches de jambon,

cou-

coupez en tranches ; oignons & cloux de girofle ; mettez le tout à cuire avec du bouillon : étant à moitié cuit, mettez-y vos Fricandeaux de Brochet, pour qu'ils cuissent ; prenez garde qu'ils ne cuissent pas trop ; ensuite, tirez-les égoûter, & passez le bouillon ; étant passé, remettez-le dans la casserole, & le faites tarir, jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel. D'abord qu'il est bien glacé, mettez-y vos tronçons de Brochet ; ensuite, mettez-les sur des cendres chaudes, pour qu'ils se glacent tout doucement ; étant glacés, & prêt à servir, mettez dans votre plat une sausse à l'Italienne, ou à la romaine, & vos tronçons par-dessus, & servez chaudement pour grande Entrée. Vous pouvez mettre la queue d'un Brochet, de la même manière, ou bien des tronçons de Brochet. Vous trouverez la manière de faire les Sausses, au Chapitre des Sausses au premier Volume.

Brochet à la Mutelotte.

Après l'avoir écaillé, vidé, & lavé ; coupez-le en tronçons de quatre à cinq pouces de long, mettez-le dans une casserole ; assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, si vous en avez, le tout haché ; un bouquet composé de ciboules, persil, branches de thym, branches de basilic, quatre ou cinq cloux de girofle dans le cœur du bouquet, deux gouffes d'ail ; pliez bien cela, & le ficellez, & le mettez dans votre casserole, avec votre Brochet ; observez que par-tout où il y a un bouquet, il se fait de même pour le poisson. Mouillez votre Brochet d'une bouteille de vin blanc, ou d'une demi bouteille, si votre Brochet est

petit, & une bouteille d'eau : observez qu'il trempe, & que la nourriture passe par-dessus; faites-le cuire à grand feu. Etant cuit, mettez-y un morceau de beurre manié, & des huitres blanchies dans leur eau, la quantité que vous jugerez à propos, un jus de citron : observez que votre ragoût soit d'un bon goût, & assés lié, & le dressez dans votre plat, & servez chaudement. Quand vous le voudrez avoir au roux, vous n'avez qu'à mettre un morceau de beurre dans une casserole, avec de la farine, la quantité que vous jugerez à propos; la ferez roussir d'une belle couleur, & la mouillerez de jus d'ognons, & mettez par-dessus votre Brochet, & le ferez cuire de la même manière que l'autre ci-devant, en y ajoutant des huitres de la même manière. Une autrefois, au lieu d'y ajouter des huitres, vous pouvez y mettre des cornichons, câpres, anchois, & de petits ognons.

Brochet à l'Allemande.

Prenez un Brochet d'une moyenne grandeur, ou selon la grandeur de votre plat; écaillez-le; vuidez-le, & le fendez en deux, & le coupez en quatre morceaux, chaque moitié; mettez-les dans une casserole, assaisonnez-les de sel, poivre, un bouquet : faites-les cuire à moitié; ensuite, tirez-les, & en levez une petite peau qui est dessus, & observez qu'ils soient bien blanc, & les remettez dans une autre casserole, avec une demi bouteille de bon vin blanc, & un peu de leur eau où ils ont cuits, un bon morceau de beurre manié dans de la farine, une petite poignée de câpres fines, deux ou trois anchois hachés. Achevez de faire cuire votre Brochet, & prenez

nez garde qu'il ne se casse, & observez qu'il soit d'un bon goût, & le servez dans le plat chaudement. Une autrefois, vous pouvez y ajouter du persil, ciboules hachées, truffes, & champignons, si vous en avez, morilles, & mousserons frais, dans la saison; pourvu que le tout soit d'un bon goût, & que vos Brochets soient entiers, & servez toujours chaudement. Une autrefois, vous aurez des navets tournez en olive, ou autres figures; vous les ferez cuire, en y ajoutant un morceau de beurre manié dans de la farine; étant cuits, & bien blanc, vous les mettrez avec votre Brochet, & le servirez au blanc. Vous pouvez nommer cette Entrée, un haricôt de Brochet aux Navets; vous pouvez aussi faire cuire votre Brochet sans l'écailler, & après en lever les écailles, il fera beaucoup plus blanc.

Brochet à la Broche.

Il faut avoir un Brochet d'une belle grandeur, l'écailler, le vider, & le laver proprement; & le larder d'anchois & d'anguilles; faites une farce composée de chairs de carpes, d'anguilles, ou de petits Brochets. Hachez bien le tout, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices; champignons, si vous en avez; joignez-y un bon morceau de beurre, deux ou trois jaunes d'œufs, un morceau de mie de pain trempée dans du vin blanc; mêlez bien le tout, & le mettez dans le corps de votre Brochet. Embrochez-le, & le pliez de papier beurré, & le ferrez de chaque côté, avec des hâtelets de bois, de la largeur d'un pouce, pour le soutenir à la Broche, & le faites cuire. Faites une fausse composée d'un bon morceau de beurre, demi

douzaine d'anchois, poignée de câpres fines, muscade rapée, sel, poivre, une pincée de farine, & mouillez-la de jus, & la faites cuire. Votre Brochet étant cuit, tirez-le de la Broche, & en ôtez le papier, & le dressez dans son plat le plus adroitement que vous pourrez, prenant garde de le casser, & mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez sur ce Brochet, y mettre des hâtelets faits de cette manière. Prenez de la chair d'anguilles coupées en morceaux, de la largeur d'un pouce en carré, de la chair de carpes, & de Brochets; mettez le tout dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, des huitres, si vous en avez, selon la saison; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, basilic, champignons, si vous en avez. Passez le tout un moment sur le fourneau; & ensuite, formez-en vos hâtelets; un morceau de carpe, un d'anguille, une huitre, une tranche de champignon, si vous en avez d'assez grand, & continuerez de même jusqu'à ce que votre hâtelet soit plein; ensuite, les tremperez dans du beurre fondu, les panerez, & les ferez grillier. Etant grillés, les piquerez par-dessus votre Brochet. Vous les pouvez faire frire, en les trempant dans de l'œuf battu, les paner, & les faire frire. Je n'en marque point la quantité, cela dépend de l'Officier de Cuisine qui travaille.

Autre Brochet à la Broche, en gras.

Ayez un grand Brochet, comme l'autre ci-devant, écaillé, & vuïdé de même; piquez-le à moitié lard, & moitié jambon, ou bien d'anchois; faites une petite farce composée de chairs de

de volailles cuites à la Broche, un morceau de lard ; le tout bien hachez , assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes ; mettez-
 là dans le corps de votre Brochet, & l'embro-
 chez, & le pliez de bardes de lard, & de pa-
 pier, & l'acommodez à la Broche comme l'au-
 tre ci-devant, & le faites cuire, en l'arrosant
 d'une bouteille de vin blanc, & de beurre frais.
 Etant cuit, ôtez-en le papier, & le dressez dans
 son plat le plus adroitement que vous pourrez,
 & mettez par-dessus une poivrade liée, ou une
 sausse à l'Espagnole. Vous trouverez la mani-
 ère de la faire, au Chapitre des Sausses, au pre-
 mier Vol. Une autrefois, au lieu de les faire
 cuire à la Broche, vous les faites cuire au four,
 en les mettant dans le plat que vous voulez ser-
 vir, soit en long, ou en rond, en les arrosant d'u-
 ne bouteille de vin. Etant à moitié cuits, tirez-
 les du four, & en tirez toute la nourriture. Ar-
 rosez votre Brochet de beurre fondu, & le pa-
 nez de mie de pain bien fine, & le remettez
 au four pour achever de le faire cuire. Mettez
 la sausse que vous avez retirée du Brochet dans
 une casserole, un peu de sausse à l'Espagnole, &
 deux ou trois anchois, le jus d'un couple de ci-
 trons ; faites bouillir cette sausse, & observez
 qu'elle soit d'un bon goût, & bien dégraissée ;
 tirez votre Brochet du four, & nettoyez bien le
 bord de votre plat, & servez chaudement.

Brochet à l'Étork.

Ayez un beau Brochet, qui ne sente point la
 bourbe ; écaillez-le, le vuidez, & le lavez ; lardez-
 le de jambon, & anchois ; mettez dans le corps
 de votre Brochet une farce de chair de volail-

les cuites à la broche , un morceau de lard haché ; assaisonnez de sel , & de poivre , fines herbes , fines épices , champignons , truffes , si vous en avez , quelques jaunes d'œufs ; mettez , ensuite , votre farce dans le corps de votre Brochet : garnissez une brochetière de la longueur de votre Brochet , de bardes de lard , tranches de veau & de jambon bien minces , & tranches d'ognons , basilic , quelques feuilles de laurier , & un peu de sel. Ensuite , mettez-y votre Brochet , & l'assaisonnez de sel , poivre , basilic , thym , feuilles de laurier ; achevez de le couvrir dessus comme dessous , & l'arrosez d'une bouteille ou deux de vin blanc ou de Champagne , & le faites cuire au four. Etant cuit , tirez-en toutes les bardes de lard , de veau , de jambon , & la nourriture , & remettez votre Brochet dans le four , pour qu'il prenne un peu de couleur. Mettez la nourriture que vous avez tirée , dans une casserole , & en ôtez les bardes , & mettez-y une cuillerée de bon jus , un peu de coulis , & le faites bouillir. Ensuite , passez cette sauce dans un tamis de soie , & la dégraissez bien , & y mettez trois ou quatre anchois hachés , le jus d'un citron : observez que votre sauce soit d'un bon goût , & tirez votre Brochet du four , & le glissez dans son plat ; mettez votre sauce par-dessus ; & servez chaudement. Une autrefois , vous pouvez y mettre une sauce à l'Espagnole , ou bien une sauce à l'Italienne , ou bien un coulis d'écrevices. Vous pouvez faire cuire le Brochet en maigre , dans cette brochetière ; au lieu de le faire cuire à la broche , vous pouvez le faire cuire au four , & le servir toujours de même. Vous pouvez garnir ce Brochet d'hâtelets faits de poissons , com-
me

me l'autre ci-devant, ou bien d'hâtelets de poulets, faits de cette manière. Coupez des poulets, comme pour une fricassée de poulets, & les faites d'égorger dans de l'eau; mettez dans une casserole des morceaux de lard maigre, de l'épaisseur de deux lames de couteaux; mettez-les sur le feu pour en faire sortir une partie de la graisse; mettez-y, ensuite, un morceau de beurre, les cuisses, ailes & estomacs de vos poulets, que vous avez coupez, & les mouillez de bouillon; étant à demi cuits, ajoutez-y des ris de veau coupez par petits morceaux, & champignons coupez en tranches; achevez de faire cuire le tout, & observez qu'il soit d'un bon goût, & le laissez refroidir. Prenez un hâtelet, & y mettez une aile de poulet en long; ensuite, un morceau de ris de veau, un morceau de lard, un morceau de champignon; ensuite, une cuisse de poulet, & continuez de même, jusqu'à ce que vos hâtelets soient remplis; panez-les, ensuite, de mie de pain, & les faites griller, & les piquez dessus votre Brochet en servant. Une autrefois, mettez-les dans de l'œuf battu, les panez, & les faites frire.

Brochet à l'Espagnole.

Il faut avoir un Brochet, écaillé, vidé, & lavé, ou bien de moyens Brochets; mettez-le dans une casserole, & l'assaisonnez de sel, poivre, cloux; mouillez-le d'une bouteille de vin blanc, un peu d'eau, un verre d'huile, deux ou trois gouffes d'ail, deux feuilles de laurier; tranches de citron & oignons coupez en tranches. Faites-le cuire; étant cuit, & la sausse réduite, tirez-en les oignons, tranches de citrons, & ail; met-

mettez-y un peu de votre coulis maigre, ou bien d'autres coulis gras. Si vous n'avez ni l'un ni l'autre, mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine; & observez que votre sausse soit d'un bon goût. Si vous avez des racines de safran, ou bien du pimant, le piler, & y ajouter un peu d'eau, le passer, & le mettre dans la sausse de votre Brochet; cela relevera la sausse comme il faut: dressez, ensuite, votre Brochet dans son plat, & la sausse par-dessus, & servez chaudement. Vous les pouvez couper par morceaux, ou par tronçons; & les accommoder de même.

Brochets à l'Italienne.

Ayez des Brochets accommodés comme celui ci-devant; mettez-les dans une casserole, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; joignez-y du persil, ciboules, champignons, truffes, si vous en avez, le tout bien haché finement; mettez-y une botteille de vin de Champagne, du jus maigre, ou de l'eau, deux ou trois gouffes d'ail, trois ou quatre tranches de citron, après en avoir ôté l'écorce, un verre de bonne huile; faites-les cuire: étant cuits, tirez-en les tranches de citron, & les gouffes d'ail; mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine, & le faites bouillir: observez que votre sausse ne soit pas trop liée, & qu'elle soit de bon goût. Dressez vos Brochets dans le plat que vous voulez servir, & la sausse par-dessus, & servez chaudement. Au lieu de beurre manié, vous n'avez qu'à y mettre du bon coulis de veau, & de jambon, ou du coulis maigre.

Bro-

Brochet au Parmesan.

Ayez un Brochet, écaillé, voidé, & lavé; lardez-le d'anchois, faites-y des incisions de distance en distance, jusqu'à l'arrête; pliez-le, ensuite, c'est-à-dire, amener la queue dans la gueule, & y passer une brochette pour l'arrêter. Mettez dans une casserole des oignons coupez en tranches, persil, basilic, feuilles de laurier; ensuite, mettez-y votre Brochet, le dos dans le fond de la casserole. Assaisonnez-le de sel, poivre, cloux de girofle; mettez-y un couple de bouteille de vin blanc, une bouteille d'eau, & un morceau de beurre; couvrez-le d'une autre casserole, ou bien d'un couvercle, & le faites cuire à demi. Il faut avoir une farce toute prête, composée de chair d'anguilles, de carpes, & de Brochets; bien hachée, joignez-y un morceau de bon beurre, une poignée de Parmesan rapé, une demi douzaine d'anchois hachés, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices; un morceau de mie de pain cuite dans de la crème ou du lait, trois ou quatre jaunes d'œufs; le tout étant bien haché, vous dresserez votre Brochet dans le plat que vous voulez servir, le ventre sur le plat, & vous l'arroseriez un peu de son court-bouillon, & remplirez les incisions de cette farce, & le panerez moitié mie de pain, & moitié Parmesan; ensuite, vous l'arroseriez d'un peu de beurre par-dessus tout doucement, de peur d'en ôter la mie, & vous le repanerez, & le mettrez au four pour l'achever de cuire, & qu'il soit d'une belle couleur. Vous pouvez mettre un peu de cette farce dans le corps de votre Brochet, avant de le faire cuire. Si vous n'avez point

de

de plat d'argent, vous pouvez le faire cuire dans une tourtière, ou bien dessus un plafond, & le faire cuire au four de même. Etant cuit, & de belle couleur, dressez-le proprement sur le plat que vous jugez à propos, & mettez dessous, une sausse à l'Espagnole, maigre ou grasse. La maigre, est au Chapitre des Coulis Maigre, & le gras, au Chapitre des Coulis Gras, au prem. Vol. Vous pouvez accommoder ce Brochet, sans y mettre du Parmesan. Vous pouvez le laisser de sa longueur, si vous avez des plats ovales. Vous pouvez aussi vous servir de la queue du Brochet, & l'accommoder de même, ou des tronçons de Brochet.

Brochet mariné, frit.

Ayez un Brochet, ou de moyens Brochets; vidés, écaillés, & lavés; ciselez-les sur le dos, mettez-les dans un grand plat, & les poudrez de sel, poivre & du vinaigre, persil en branches, & les laissez mariner dans leur plat; étant marinez, tirez-les, & les essayez; poudrez-les de farine, & les faites frire dans du beurre raffiné: étant frits, d'une belle couleur, pliez des serviettes sur des plats, & les dressez dessus, & servez chaudément pour plat de rôt.

Brochets en Vives grillées.

Ayez de petits Brochets, écaillés, vidés, & lavés; coupez la tête en glissant votre couteau, de façon qu'il imite la Vive; essuyez-les, & les mettez dans un plat, & les assaisonnez de sel, poivre, & y mettez du beurre fondu par-dessus, ou bien de l'huile: tournez-les de-

dedans cet assaisonnement pour qu'ils prennent du goût; faites-les griller: ensuite, faites une sausse composée de bon beurre, anchois, câpres, une pincée de farine, un peu d'eau, un filet de vinaigre; assaisonnez de sel, poivre, & muscade rapée; faites cuire votre sausse. Vos Brochets étant grillés, dressez-les dans leur plat; & la sausse étant liée, & de bon goût, mettez-la par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous pouvez y mettre une sausse à l'Espagnole, ou une à l'Italienne, ou bien un ragoût de concombres dessous.

Brochets à la Sausse Robert.

Vous écaillez, & vuidez vos Brochets; vous les fendez, & les coupez en quatre; vous les ciselez, & les mettez mariner avec poivre, sel, oignons, tranches de citrons, basilic, laurier, & vinaigre. Au bout d'une heure, vous retirez vos Brochets de votre marinade, & vous les mettez sur un linge blanc pour les essuyer; vous les farinez, & les faites frire: ensuite, vous faites une sausse Robert; vous prenez un morceau de beurre dans une casserole, que vous mettez sur le fourneau; vous avez des oignons coupez en dez, que vous faites frire dans votre casserole, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorez, & vous les mouillez de jus ou de bouillon maigre. Etant cuits, vous les dégraissez bien, & vous les liez d'un bon coulis; vous mettez votre Brochet dans votre sausse mitonner sur des cendres chaudes. Quand on est prêt à servir, dressez proprement votre Brochet dans un plat, & avant que de mettre la sausse dessus, vous la remettez un peu sur le feu, & vous y mettez un peu de mou-

moutarde, avec un filet de vinaigre: prenez garde qu'elle soit de bon goût; vous la mettez sur votre Brochet, & servez chaudement. Ceux qui n'ont point la commodité de faire des coulis, n'ont qu'à se servir d'un peu de farine dans le tems que l'ognon est presque roux, avant que de les mouiller, afin que la farine ait un peu de tems à cuire. La marinade ci-dessus sert pour toutes sortes de poissons d'eau douce, à frire. Une autrefois, vous les pouvez servir sans les mettre dans la sausse: on les coupe aussi en filets, en les servant de même.

Brochets Farcis

Il faut écailler les Brochets, & les défosser par le ventre, que la tête & la queue tiennent à la peau: vous en prenez la chair, avec chair d'anguilles ou de carpes; vous mettez un peu de champignons, ciboules, & persil; vous l'affaisonnez de sel, poivre, fines épices, & fines herbes; vous hachez le tout ensemble, & y mettez un bon morceau de beurre; vous y ajoutez, gros comme un œuf, de mie de pain que vous avez fait mitonner dans de la crème de lait, sur le fourneau: vous la mettez dans votre farce, avec quatre jaunes d'œufs crus; vous mêlez bien le tout ensemble. Après, vous en farcissez vos Brochets, & les couvez. Prenez une casserole, garnissez-la de tranches, d'ognons, basilic, laurier, citrons en tranches, après en avoir ôté l'écorce, & y arrangez vos Brochets. Achevez de les affaisonner d'ognons, de persil, de sel, poivre, clous, & fines herbes. Mouillez-les de bouillon de poissons ou autres, & une bouteille de vin blanc, & vous les

les ferez cuire à petit feu dessus & dessous. Vous faites un ragoût avec quelques champignons, queues d'écrevices, truffes, pointes d'asperges, dans la saison, & cus d'artichaux; vous passez les champignons dans une casserole; avec un peu de beurre frais; vous les mouillez d'un bouillon de poisson, & vous les liez d'un bon coulis d'écrevices ou d'autre. Quand votre ragoût est fini, qu'il est d'un bon goût, & que vous êtes prêt à servir, vous tirez vos Brochets de dedans leur jus, & vous les mettez dans un plat pour les laisser égoutter: Après cela, vous les mettez dans le plat que vous avez destiné à les servir, & le ragoût par-dessus; le tout servi chaudement. Vous observerez, quand vous vous servirez des pointes d'asperges qui auront été blanchies, de ne les mettre dans votre ragoût, qu'un moment avant que de servir, de peur qu'elles ne cuisent trop. Les carpes farcies en ragoût, & les truites se font de la même manière. Ces sortes de poissons, comme Brochets, carpes; tanches, & truites étant farcis, comme il est marqué ci-dessus, vous les frotez dans de bon beurre fondu, & les arrangez dans un plat d'argent ou tourtière, avec quelques tranches d'ognons dessous, ciboules entières, & vous y mettez un peu de beurre fondu par-dessus; vous les panez bien fin, & vous les mettez au four, afin qu'ils cuisent & qu'ils prennent une belle couleur. Vous les pouvez servir avec une sausse à l'Italienne. Vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Coulis Maigres.

Brochets en Casserole.

Écaillez les Brochets, & les lardez d'anguilles: faites-les cuire avec du beurre, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, clous, un bouquet de fines herbes, laurier, basilic & tranches de citrons. Quand ils seront cuits, faites un ragoût de champignons, que vous passez dans une casserole avec un peu de bon beurre frais, & que vous mailliez de bouillon de poisson, ou de jus; vous le liez, ensuite, avec un bon coulis, que le tout soit de bon goût; & quand vous êtes prêt à servir, vous dressez vos Brochets dans un plat, vous mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous pouvez les dresser dans le plat, les paner de mie de pain, & les faire prendre couleurs au four, ou dessous un couvercle de tourtière.

Brochets frits, aux Anchois.

Écaillez vos Brochets, & les ouvrez par le ventre, & les incisez; mettez-les mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules, & laurier; farinez-les quand vous les voudrez frire. Etant frits, mettez dans une casserole du coulis maigre, du jus, un couple de verre de vin blanc, & y mettez vos Brochets frits, une demi douzaine d'Anchois; hachez un morceau de bon beurre; faites bouillir le tout un moment, & y mettez un jus de citron: observez que votre sausse soit d'un bon goût, & dressez vos Brochets, & la sausse par-dessus, & servez chaudement.

Autre Brochet à la Broche.

Il faut l'écailler, & l'inciser légèrement, le larder de moyens lardons d'anguilles, & assaisonner de sel, poivre, muscade, ciboules, & fines herbes : mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant, de beurre, vin blanc, vinaigre, citron verd. Etant cuit, faites fondre des anchois dans la sausse, & les passez par l'étamine, avec un peu de coulis; ajoutez dans la sausse, des huîtres, avec câpres, & poivre blanc, & servez. Ceux qui n'ont point de coulis, peuvent employer un petit roux de farine.

Brochet à la Polonoise.

Prenez un Brochet en vie, & une heure avant que de servir, écaillez-le, de façon qu'il soit bien blanc. Pour cet effet, il faut que votre couteau coupe bien; fandez-le en deux, essuyez-le bien, & coupez-le en morceaux, longs de quatre pouces; ensuite, arrangez vos morceaux sur la table; couvrez-les de sel, mettez de l'eau sur le feu, & coupez des racines de persil en filets; hachez du persil, & quelques champignons : après cela, secouez bien le sel de dessus vos morceaux de Brochet, arrangez-les dans votre casserole; mettez-y une bonne pincée de fleurs de muscade, avec vos racines de persil, le persil, & les champignons hachez; allumez un fourneau : étant bien allumé, mettez votre casserole dessus, & les mouillez d'eau bouillante; laissez-là sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit presque toute diminuée; ensuite, mettez-y un bon morceau de beurre, gros comme le poing, en pe-

tits morceaux, & lui donnez du goût, s'il n'en à pas assez, & dressez vôte Brochet par morceaux dans son plat, & les racines de persil par-dessus avec la sausse, & servez chaudement pour Entrée. Observez qu'il faut le faire cuire à grand feu.

Autre Brochet à la Polonoise, au Safran.

Prenez un Brochet nettoyé tout comme celui ci-devant, coupé par morceaux, & salé de même; mettez-le dans une casserole avec des racines de persil, & fleurs de muscade; mettez-le cuire tout de même, avec un morceau de beurre; prenez des oignons, épluchez-les, & les coupez en tranches, dans une casserole, avec de l'eau, & les faites bien cuire: étant bien cuits, passez-les dans une étamine & qu'il soit bien épais, comme du coulis; vôte Brochet étant bien diminué, mettez-y de ce coulis d'oignons, tant que vous jugerez à propos; ayez du Safran tout pilé, mettez-en le tiers d'une cuillère à café, dans ce que vous jugerez à propos, pour le bien détremper; mettez-en dans vôte Brochet, jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur: observez que cela soit d'un bon goût, & dressez vôte Brochet dans son plat, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Brochet à la Polonoise, au limon.

Prenez un Brochet, nettoyez-le tout comme l'autre ci-devant, coupez-le, & le salez de même; faites-le cuire sur le champ à l'eau comme les autres, avec des racines de persil, & des cornichons, & limons, coupez en tranches. Ces for-

Sortes de limons ne se trouvent guères en France, ils viennent de Pologne, confits dans du vinaigre. Voilà tout ce que je vous en puis dire. Il faut lier cette Entrée de Brochet, avec du coulis d'ognons, qui est marqué ci-devant : observez qu'il soit de bon goût, car cette Entrée de Brochet n'est pas mauvaise, & vous la servez chaudement pour Entrée.

Autre Brochet à la Polonoise, au gris bleu.

Prenez un gros Brochet, videz-le, fendez-le en deux, & le coupez en morceaux de cinq pouces de long. Arrangez ces morceaux dans un grand plat, & les salez de gros sel en abondance; faites bouillir une bouteille de vinaigre, & la versez doucement sur votre Brochet; remettez-y du sel, ayez de l'eau dans un vaisseau grand, pour y pouvoir faire cuire votre Brochet; & lorsque votre eau bouillira, mettez-y votre Brochet, & tout le sel; afin qu'il prenne goût; prenez environ un quarteron de bons anchois, lavez-les, ôtez-en l'arrête, & les hachez bien; prenez une livre de bon beurre frais, & le mettez dans une casserole avec vos anchois, une douzaine de grains de poivre blanc, de la muscade, & de la fleurs de muscade; tirez votre Brochet égôûter, & le dressez dans son plat chaudement, avec votre sausse par-dessus, & servez pour Entrée.

Brochet d'une autre façon.

Prenez un Brochet, écaillez-le, videz-le, &
S 3 la

lavez-le bien; étant lavé, essuyez-le; ensuite, coupez-le en deux, fendez la hure en deux, sans la séparer; prenez une casserole, & mettez un bon morceau de beurre, & votre hure; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez-la sur le fourneau pour faire fondre le beurre, & que la hure de Brochet puisse prendre du goût; ensuite, il faut la paner avec de la mie de pain, & la faire griller; préparez une sausse-Robert, aux oignons. Prenez une demi douzaine d'oignons, & les coupez en tranches, où bien en dez; prenez une casserole, & mettez-y un bon morceau de beurre, avec vos oignons, en même tems, & les faites cuire tout doucement sur le feu; couvrez-les, & les remuez de tems en tems: lorsqu'ils auront pris couleur, égouttez le beurre, & les poudrez d'une pincée de farine; mouillez-les de jus maigre, & les laissez mitonner tout doucement: étant comme il faut, & votre hure bien grillée, & prêt à servir, dressez votre ragoût d'oignons dans le plat que vous voulez servir, & mettez votre hure dessus, & servez chaudement pour Entrée. Si le Brochet est petit, vous pouvez aussi mettre la queue avec la tête, si non, vous en pouvez faire une autre Entrée, en la faisant cuire au court-boillon; étant cuite, la servir avec un coulis à l'Italienne; ou bien la mariner, & la faire frire, & la servir avec une sausse Robert, comme elle est marquée ci-dessus; ou bien au gratin, en mettant une petite farce de Brochet dans le fond du plat, & les filets de Brochet cuits, par-dessus, en arrosant avec un peu de coulis gras, où maigre, n'importe, & le paner avec de la mie de pain, & moitié parmesan; faites lui prendre

cou-

couleur au four, & servez chaudement pour Entrée.

Brochet à la Civita-vecchia.

Prenez un Brochet, sortant de l'eau, & l'écaillez bien, qu'il soit blanc tant que vous pourrez; fandez-le par la moitié, & le lavez bien ensuite, coupez-le en morceaux, long de quatre à cinq pouces, & le ciselez sur le dos; mettez-le à plat sur la table; poudrez-le de quelques poignées de gros sel; ayez du persil haché, des racines de persil en filets, quelques mouffurons concassés, quelques truffes hachées; ôtez le sel de dessus votre Brochet, en le séchant; l'arrangez dans votre casserole avec le foie; mettez-y votre persil haché, avec les racines en filets, truffes & mouffurons, & fleurs de muscade; un morceau de beurre, une pincée de poivre concassé; allumez un bon fourneau qui pousse bien, & y mettez votre casserole, avec votre Brochet; mouillez-le d'eau bouillante, & le faites tarir à force: étant cuit, qu'il y reste fort peu de sausse; mettez-y un morceau de beurre manié dans de la farine, trois à quatre gouffes d'ail bien hachées, autant de jus de citron; voyez qu'il soit de bon goût, & un peu relevé, & servez chaudement pour Entrée.

Brochet à la Hollandoise.

Prenez un Brochet, écaillez-le, & lavez-le bien; mettez une casserole ovale sur le feu, avec de l'eau, & du sel; & lorsque l'eau bouillira, mettez-y votre Brochet, faites une sausse avec du bon beurre, un anchois haché; assaisonnez

de sel, poivre, muscade, un filet de vinaigre, une pincée de farine, un peu d'eau, ou bien du jus; liez votre sausse, & tirez votre Brochet égouter, & le dressez dans son plat; mettez-y votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous le pouvez faire cuire sans l'écailler: étant cuit, vous levez l'écaille, & le dresserez dans son plat, & mettrez votre sausse par-dessus.

Brochet au court-boüillon, ou au bleu.

Mettez votre Brochet dans un plat, & mettez du sel dessus, avec du vinaigre tout bouillant. Faites bouillir, ensuite, du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, laurier, oignons, & citron verd: quand il bouillira à grand feu, mettez-y votre Brochet plié dans une serviette, avec l'assaisonnement marqué ci-dessus, comme des fines herbes, oignons, laurier, sel, poivre, & clous, avec un gros morceau de bon beurre dans le corps de votre Brochet. Étant cuit, servez-le sur une serviette blanche, pour un plat de rôt garni de persil. En ôtant les écailles de ce Brochet, on peut aussi le servir avec une sausse blanche par-dessus, ou une sausse au persil. Toutes sortes de Brochets petits ou gros, peuvent s'accommoder de même, ou bien l'arroser de bon beurre, le paner de mie de pain, & le faites prendre couleur au four. Une autrefois, le paner de parmesan.

*Manière d'accommoder les Brêmes, Alofes
Lubines, Bars, Lieux, Vaudreuils,
& Fontines.*

Comme j'ai laissez une certaine quantité de poissons sans donner la manière de les accommoder, chacun en son particulier, ce qui fait que se donne en gros, & à la manière la plus usitée. Il y a la *Brême*, qu'on fait griller, & se sert avec telle sausse qu'on juge à propos, ou à l'oseille. L'*Alofe* se sert grillée, & à la sausse à l'oseille, ou bien une sausse aux anchois, ou aux câpres, ou bien une sausse hachée, ou bien bouillie à l'eau, & au sel, ou bien dans un court-bouillon, moitié eau, moitié vin, & une bouteille de vinaigre; assaisonnez de sel, de poivre, thim, basilic, feuille de laurier, cloux de girofle, un morceau de beurre: quand le court-cotillon bouil, vous y mettez l'*Alofe*, & la faites cuire, & la servez, ensuite, & les sausses en particulier: On fait cuire encore cette *Alofe* en la coupant par tronçons, dans un court-bouillon de cette même manière. Autre poisson qu'on nomme *Lubine*, c'est un poisson qui se trouve en Bretagne, qui est fort gros, & plus gros que la morue; on la sert grillée avec telle sausse qu'on le juge à propos; on la sert grillée, ou bottillie à l'eau, & au sel, ou frite en la coupant par morceaux, & la faire mariner comme d'autres poissons. Le *Bar* se sert de même, & est un poisson beaucoup plus ferme. Le *Lieu* est un poisson qui ressemble le merlan, qui est beaucoup plus gros, & plus délicat; la chair de ce poisson est fort bonne pour faire des farces au lieu de carpes; & pour tirer du bouillon de poisson en place de

carpes. Le *Vaudreuil* est beaucoup meilleur que tout ces poissons-ci; pour les farces, on le nomme le veau des jours maigres, parce que sa chair est très-blanche, & excellente pour faire toutes sortes de farces de poissons: ce poisson se prend à la côte de la Provence, aussi-bien que la *Tontine*, qui est un poisson fort vilain, qui n'est qu'en pates; quand on la lave, elle rend l'eau plus noire que l'ancre. Toutes ces pates on les hachent pour en faire une farce, ou bien de la chair de *Vaudreuil*, bien assaisonnée de sel, poivre, mie de pain cuit dans du lait, bon beurre, persil, ciboules, gouffes d'ail hachées, des truffes, un couple de jaunes d'œufs crus: on les fait cuire avec un peu de vin, de l'eau, un verre d'huile, gouffes d'ail, tranches de citron, persil, basilic; étant cuits, on les dressent proprement dans un plat, & une dans le milieu tout de bout: cette sorte de poisson à une figure de vessie de carpes; & quand elle est dressée dans son plat, c'est comme une étoile, & on met dessus une sausse au beurre, aux câpres, & anchois, ou sausse hachée.





C H A P I T R E X X .

Des Lamproyes & Anguilles.

Lamproyes à la sausse douce.

A Près les avoir limonnées, vous les coupez par petits morceaux, & en ôtez la corde; vous les passez au roux, avec du bon beurre, un peu de farine frite, & vous y ajoutez du vin rouge, un peu de sucre, canellé, sel, poivre, un morceau de citron verds; étant cuites, vous y mettez le sang que vous avez mis à part, & vous leurs faites faire encore un bouillon, vous dressiez votre ragoût dans un plat, & servez chaudement pour Entrée.

Lamproyes grillées.

Ayant limonnez vos Lamproyes, on les coupe comme des tronçons d'anguilles, que l'on veut faire griller; vous faites fondre un morceau de beurre, & y mettez du persil haché, de la ciboule, & de fines herbes, du poivre, & du sel: mettez vos morceaux de Lamproyes dans votre casserole, & remuez le tout ensemble, & panez-les d'une mie de pain bien fine, & les faites griller à petit feu; servez-les, avec une sausse rousse, que vous faites avec un morceau de beurre, que vous mettez dans une casserole; avec

avec une pincée de farine, que vous faites roussir, & y mettez un peu de ciboules, & de persil haché, un peu de câpres, & un anchois, & assaisonnez de poivre, & de sel, & mouillez d'un peu de bouillon de poissons, & l'achevez de lier d'un coulis d'écrevices, ou d'autres coulis: voyez que votre sauce soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; mettez-la dans le plat où vous voulez servir, & votre Lamproye tout autour, & servez-la chaudement pour Entrée. On la sert aussi avec une sauce douce, que vous faites avec du vinaigre, ou du vin, un morceau de sucre, de la canelle en bâton, une feuille de laurier, & vous faites bouillir le tout ensemble; retirez votre canelle, votre laurier, & dressez votre sauce dans un plat, votre Lamproye grillée autour, & servez chaudement pour Entrée. On sert aussi cette Lamproye grillée, à l'huile; vous mettez de l'huile, du vinaigre, du poivre, du sel, un peu de moutarde fine, un anchois, câpres hachées, du persil haché, & vous mêlez le tout ensemble, & le versez dans une sautière, & vos Lamproyes, étant grillées, servez-les chaudement pour Entrée.

Lamproyes à la Portugaise.

Vos Lamproyes étant échaudées, & nettoyées comme les tanches, vous les fendrez tout de leur long, & vous les arrangerez dans une casserole, avec du vin rouge, du citron, un bouquet de fines herbes de plusieurs sortes; gros comme une noix de sucre, une petite cuillerée d'huile, de beurre, gros comme deux œufs,

coufs, de la mufcade, poivre, fel; coupez-les en filets de la longueur du petit doigt, & les ferez aller grand feu, & tout cela fe liera, comme s'il y avoit un roux; vous n'y oublierez point des oignons, de l'ail, & du perfil haché: pour le fervir, il faut retirer feulement le bouquet, & la finir avec force jus de citron.

*La Matelote à la Portugaife, & de toutes
fortes de Poiffons.*

Se fait de la même manière; excepté qu'il y faut mettre des poreaux. Il eft à remarquer de n'y jamais mettre de roux: il faut observer de ne la point couper, la tournez en rond dans la cafserole, toute entière.

Anguilles à la broche.

Prenez de belles Anguilles, dépouillez-les, vuidez-les, & les lavez. Coupez-les en tronçons de la longueur de trois doigts; prenez une cafserole; faites-y fondre un morceau de beurre, & y mettez vos tronçons d'Anguilles. Affaifonnez-les de fel, poivre, rocamboles, fines herbes, & fines épices. Ayez, enfuite, un pain, levez-en la croûte, & la coupez en morceaux, de la grandeur de vos tronçons d'Anguilles; embrochez-les après fur un hâtelet de fer, un tronçon d'Anguille, & un morceau de pain, alternativement jufqu'à la fin de tous vos tronçons, & les attachez fur une broche pour les faire rôtir. Arrofez-les de beurre en cuifant. Etant cuits, débroschez-les, & les mettez dans le plat que vous voulez fervir, avec du coulis,

ou

ou une fausse piquante , ou une poivrade liée,
& servez chaudement pour Entrée.

Anguilles à la Ste. Menoux.

Prenez des Anguilles, les plus belles que vous pourrez trouver, les dépouillez, videz, lavez, & les coupez par tronçons de six pouces de longs, & les cifelez; prenez une casserole, & y mettez quelques ognons en tranches, du beurre, du basilic, du thin, du fenouil, du laurier; mettez-y vos Anguilles, & les assaisonnez de sel, poivre, quelques gouffes d'ail; mouillez d'une demi bouteille de vin blanc, un peu d'eau, & les mettez cuire tout doucement, prenant garde qu'elles ne cuisent pas trop, il faut qu'elles soient un peu fermes; tirez-les, & les panez, & les faites griller: étant grillées, mettez une remoulade dans leur plat, & vos Anguilles par-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez les faire frire, en les trempant dans des œufs, & les panez, & les faites frire, & les garnissez de persil frit.

Anguilles à la Bavaroise.

Prenez de belles Anguilles, dépouillez les, videz-les, & les lavez; ouvrez-les tout du long du côté du ventre, sans les séparer: ôtez-en l'arrête; coupez vos Anguilles en deux par le travers. Il en faut tout au moins deux pour une Entrée. Prenez, ensuite, une crépine de veau, étendez-la sur votre table, & y mettez une moitié d'Anguille; assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Mettez-y du persil haché, champignons, truffes, si vous
en

en grés; avec des œufs d'huitres, des queue's d'écrevices, du jambon haché, une pointe de rocambote, quelques petits morceaux de beurre, & un peu de lard rapé; & faites la même cérémonie pour celle-ci, que pour l'autre. Ensuite, rôlez-les bien ferré avec votre crépine qui les envelope, & attachez votre crépine par les deux bouts avec une ficelle; & ficellez votre Anguille avec quelques tours de ficelle, pour la soutenir, & afin qu'elle ne se casse point. Vos deux rouleaux d'Anguilles étant faits, ainsi l'un comme l'autre, mettez-les sur un hâtelet, pliez-les de bardes de lard, & de papier; attachez-les à la broche, & les faites cuire. Quand elles seront à peu-près cuites, vous en ôterez les bardes de lard, & le papier, pour leur faire prendre couleur. Vous les panerez aussi, si vous voulez; & si c'est en maigre, vous n'y mettez ni lard, ni jambon, en ne vous servant que de beurre. Vos Anguilles étant cuites, & étant prêt à servir, mettez-les dans leur plat, avec une essence de jambon, ou un coulis d'écrevices, & servez chaudement pour Entrée.

Anguilles en Fricandeaux.

Prenez de belles Anguilles, dépouillez-les, vuidez-les, & les lavez; coupez-les en tronçons de quatre à cinq pouces de long; fendez-les, ensuite, tirez-en l'arrête, & les faites piquer de petit lard. Etant piquées, prenez une casserole; mettez-y une bouteille de vin blanc, des ognons coupés en tranches, du sel, & du poivre; mettez votre casserole sur le feu, & quand le vin bouillira; mettez-y vos tronçons d'Anguilles, deux ou trois à la fois, & leur-faites faire quelques bouillons; vous continuerez à y mettre ceux qui

qui vous restent, en leur faisant faire aussi quelques bouillons; cela s'appelle faire roidir vos Anguilles. Prenez, ensuite, une casserole avec une livre de rouelle de veau; quelques tranches de jambon; le tout coupé en petits morceaux, avec un oignon coupé aussi en morceaux; mettez le tout dans votre casserole; & le mouillez de bouillon, & le mettez sur le feu. Le veau étant cuit, vous passez le bouillon dans un tamis, & vous le remettez dans votre casserole; remettez-le, ensuite, sur le feu, & le faites tarir, jusqu'à ce que votre bouillon soit réduit en caramel. Arrangez-y vos tronçons d'Anguilles, le lard du côté de la glace; couvrez votre casserole, & la mettez sur des cendres chaudes; afin que vos tronçons d'Anguilles se glacent plus aisément, & achevent de se cuire. Etant prêt à servir, vous mettez une sausse à l'italienne, ou une essence de jambon dans le plat que vous voulez servir; dressez-y vos tronçons d'Anguilles, & servez chaudement pour Entrée.

Anguilles farcies.

Vous les pouvez farcir sur l'arrête, en façon de boudin blanc. Vous faites un godiveau de la chair de vos Anguilles, que vous hachez bien avec vos couteaux; vous y mettez de la crème, de la mie de pain cuite, avec un peu de persil, & ciboules, champignons, & truffes: & votre godiveau étant de bon goût, & bien assaisonné, vous en farcissez vos arrêtes bien proprement, vous les panez bien de mie de pain, & vous les faites cuire au four dans une tourtière, qu'elles soient de belles couleurs.

Anguille au blanc.

Quand l'Anguille sera dépouillée, coupez-la par morceaux, que vous ferrez blanchir à l'eau bouillante: étant égouttées, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons. Passez le tout, & le poudre d'une pincée de farine, & les mouillez d'eau, & de vin blanc; assaisonnez de sel, & de poivre; étant presque cuits, mettez-y des cus d'artichaux, & pointes d'asperges, dans la saison, la liez d'une liaison d'œufs, avec un jus de citron: observez qu'elle soit d'un bon goût, & servez chaudement.

Anguilles à la Sauce rousse, pour Entrée.

Étant coupées par morceaux, vous les passez à la casserole, avec du beurre, un peu de farine, un peu de bouillon de poisson, ou jus maigre; champignons, ciboules, un bouquet fait de persil, & de fines herbes; assaisonnez de sel, & poivre; faites bouillir le tout ensemble, avec du vin blanc: votre ragoût étant cuit, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Anguille frite.

Il faut la dépouiller, ôter l'arrête, la couper par tranches, la ciseler, & la faire mariner pendant deux heures, dans du vinaigre, sel, poivre, laurier, ciboules; puis, les fariner, & les faites frire dans du beurre raffiné, & servez chaudement; garnissez de persil frit.

Anguille sur le gril.

Après l'avoir dépouillée, mise par tronçons, & ciselée, faites-les mariner un peu de tems dans du beurre fondu, un peu de fines herbes, persil, ciboules, poivre, & sel; puis, faites-les chauffer un peu, & remuez bien le tout ensemble; les tirer morceaux à morceaux, & les paner de mie de pain, & les faites griller à petit feu, qu'elles soient de belles couleurs: étant grillées, faites une petite sausse, avec ciboules, persil, & câpres; puis, vous mettrez votre sausse dans le plat, & l'Anguille dessus. On la sert aussi à la sausse verte, que l'on fait ainsi: pilez de l'ozeille, & exprimez le jus; après, coupez un ognon fort fin, le passez au beurre dans une casserole, avec câpres hachées; mêlez-y votre jus d'ozeille, & celui d'une orange, avec sel & poivre, & servez pour Entrée. On la sert aussi, à la sausse à Robert. On la peut servir aussi, avec une sausse au beurre.

Anguille à l'Angloise.

Il faut la dépouiller, la bien laver, & la couper en trois, ou quatre morceaux, selon la longueur; ensuite, mettez l'Anguille dans un plat, versez dessus de bon vin blanc, & l'y ayant laissé quelques tems, retirez-la; faites-lui des incisions de distance en distance sur le dos, & aux côtés; emplissez ces incisions d'une farce, que vous composerez ainsi; prenez des mies de pain bien éraisées, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, le tout bien haché; poivre, & sel: ajoutez-y quelques jaunes d'œufs durs, anchois pilés, & de bon beurre frais, ce qu'il

qu'il en faut, & mêlez le tout ensemble: emplissez de cette farce, les incisions de votre Anguille; ensuite, remettez-la proprement dans sa peau, & liez-la par les deux bouts: piquez-la avec une fourchette en plusieurs endroits: puis, faites-la rôtir sur le gril, ou à la broché, ou roulée dedans une tourtière, cuite au four; étant cuite, ôtez la peau, & servez-la à sec, avec un jus de citron; ou faites-y une sausse blanche, avec bon beurre, vinaigre, sel, & poivre concassé; avec anchois, & câpres: observez qu'il n'y a que les grosses Anguilles qui s'accoutument de cette sorte.

Anguilles en saucissons.

Hachez de la chair d'Anguilles, & de carpes; assaisonnez de sel, poivre & fines épices; faites des lardons d'autres chair d'Anguilles; faites un lit de farce sur la peau, & un lit de filets de carpes; continuant ainsi d'un pié de long: enveloppez-les dans un linge, & faites-les cuire moitié vin rouge; assaisonnez de clous, laurier, poivre & fines herbes: étant refroidi dans son bouillon, servez par tranches pour Entremets, plutôt que pour Entrées.





CHAPITRE XXI.

Des Entremêts de Bignets.

Benoiles, autrement, Pets de Putains.

Prenez une casserole, & y mettez de l'eau, avec gros comme une noix de beurre, & un peu de sel, avec de l'écorces de citron verds, & confit, haché bien menu. Faites bouillir cela sur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, tournez-le à force de bras, jusqu'à ce que cela se détache de la casserole. Alors vous le tirerez en arrière, en y mettant deux œufs; vous les mêlerez bien ensemble, continuant d'y mettre deux œufs à deux œufs, jusqu'à dix ou douze, que votre pâte soit délicate. Mettez-là dans un plat ou assiette, selon la quantité que vous en avez. Ensuite, ayez du sain-doux chaud sur le feu, & avec la queue de l'écumoire que vous tremperez dans le sain-doux; formez vos Benoiles de la grosseur que vous les voudrez, en les faisant tomber dans la friture. Étant frites, tirez-les, & y jetez sur le champ du sucre en poudre, avec de l'eau de fleurs-d'orange, si vous voulez, & servez chaudement pour Entremêts. Une autrefois, vous les ferez au lait, si vous le voulez, vos bignets en feront plus délicats. Toute la différence, c'est de mettre du lait dans votre casserole, au lieu d'eau.

Et

Entremets de Bignets, au blanc-manger.

Il faut avoir du ris, & le laver en cinq ou six eaux, & le faire bien sécher à l'air du feu. Vous le pilerez après cela, dans un mortier, & passerez cette farine par le tambour, afin qu'elle soit bien fine; il en faut une bonne demi-once, selon la grandeur de vos plats. Vous prendrez une casserole, vous y mettrez cette farine, & la délayerez bien avec du lait, & deux ou trois œufs, blancs, & jaunes. Vous y ajouterez après, une chopine de crème, & mettant le tout sur le fourneau, vous aurez soin de remuer toujours. Ensuite, assaisonnez-la de sucre, écorces de citron confit, & de citron verts rapés. Mettez-y quelques blancs de poulardes rôtis bien hachés, & pilés. Vous formerez votre pâte, comme si c'étoit pour faire une crème pâtissière. Il faut fariner son tour, vider cette pâte dessus, & l'étendre. Coupez votre pâte, & en formez des boulettes de la grosseur d'un bouton, & les faites frire dans du sain-doux. Etant frites, poudrez-les de sucre, & servez chaudement pour Entremets. Pour bien servir ces sortes de Bignets; observez qu'ils ne doivent point être comptés pour un plat; parce que pour bien faire, il faut les servir sur une assiette à mesure qu'on les frit: au lieu de farine, vous n'avez qu'à faire crever votre ris à l'eau, & achevez de le faire cuire au lait, & le passer à l'étamine, & l'assaisonner comme les autres ci-devant.

Autres Bignets.

Echaudez des amandes douces, & les pilez dans le mortier ; arrosez-les de tems en tems, de blancs d'œufs, afin qu'elles ne deviennent pas en huile : étant pilées comme il faut, vous les ôterez du mortier, & pilez, ensuite, de l'écorces de citron confites, des jaunes d'œufs durs, biscuits d'amandes amères, un peu de canelle en poudre, un peu d'eau de fleurs d'orange pour les humecter, le tout à proportion. Ayant bien pilé le tout, vous y remettrez votre pâte d'amandes, & vous y ajouterez trois ou quatre blancs d'œufs fouettés en neige, & sucre en poudre, & fleurs de farine, le tout à discretion. Vous mêlerez bien le tout ensemble, & en formerez une pâte suffisante pour la manier sur le tour : ensuite, vous la roulez, & la couperez par morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre ; & quand on sera prêt à servir, vous les ferez dans du bon saindoux, & les ayant tirés, vous poudrez de sucre dessus, & servirez promptement pour Entremets.

Bignets en Pavots.

Prenez environ une livre de farine, que vous mettrez dans une casserole, ou autre vaisseau ; cassez-y une douzaine d'œufs, deux blancs de moins, & détrempz le tout avec du lait. Observez que cette pâte soit assez claire, pour qu'il en reste fort peu sur votre doigt quand vous le mettez dedans. Mettez-y beaucoup d'écorces de citron verd rapé, avec environ une once ou deux de sucre, canelle en poudre, fleurs-

d'orange, oranges confites, & qui dominent un peu, écorcés de citron confit; bien hachées, un verre de bonne eau-de-vie, & du sel. Ensuite, mettez une casserole sur le feu avec du sain-doux, & en même tems le fer qui doit former la figure de vos Bignets. Ce fer peut être fait de telle figure qu'il vous plaira; comme l'empreinte que j'en donne ici d'une sorte. On en peut faire de toutes sortes de figures. Votre fer étant chaud, vous le trempez dans votre pâte, & prenez garde que la pâte ne passe pas par-dessus. Ensuite, portez-le dans votre sain-doux; quand le Bignet aura pris couleur, vous lui ferez quitter le moule, & le retourneriez dans la friture. La couleur étant belle, tirez-le sur le champ, & le mettez sur le cu d'un plat: observez que votre fer reste toujours dans le sain-doux pour le tenir chaud; rétrempéz-le dans la pâte, & sur le champ dans le sain-doux, & continuez de même à tous vos Bignets. Goûtez les premiers que vous avez faits, & si vous n'y trouvez pas assez de sucre, remettez-en dans la pâte; mais, prenez garde d'y en trop mettre, car vous ne viendriez pas à bout de faire vos Bignets. Etant tous faits, arrangez-les sur une table propre, les uns après les autres, & poudrez-les d'un sucre fin; passez, ensuite, une péle rouge par-dessus pour leur faire prendre une belle couleur, & vous en servez pour des petits ou des grands Entremets; vous en pourrez faire une pyramide de la hauteur qu'il vous plaira. Vous pouvez les faire deux jours avant, si vous le voulez, en les tenant dans un lieu sec, ou dans une étuve; ils sont aussi bons que le premier jour.

Bignets au point du jour, perlés.

Prenez deux poignées de farine, & les détrempez avec du lait tiéd, ou du vin d'Espagne, ils en seront beaucoup meilleurs. Si vous les détrempez avec du lait, il y faudra mettre un peu d'eau-de-vie, & les assaisonner d'un peu de sel, sucre, un peu d'écorces de citron verds rapé, & citron confit, haché bien fin. Fouëtez trois ou quatre blancs d'œufs en neige, & les mettez avec votre pâte. Faites chauffer du sain-doux dans un poëlon, de la rondeur du cu d'une petite assiette. Il faut avoir un entonnoir de fer blanc, qui ait trois méches. Mettez-votre entonnoir au-dessus de votre poëlon, & y versez de votre composition de pâte; observez de n'y en pas mettre beaucoup à la fois; & tournez votre entonnoir à mesure que la pâte tombe dans le sain-doux, afin que vos Bignets se perlent plus aisément, & tournez-les sur le champ, parce qu'ils prennent couleur dans le moment. Etant cuits, vous aurez un rouleau à pâte auprès de vous, & y poserez votre Bignet dessus, & y mettrez la main pour qu'il se plie. Si votre premier Bignet vous paroît trop épais pour y avoir mis trop de pâte, mettez-y-en moins aux autres; observez qu'ils soient légers, en n'y mettant pas trop de pâte; la composition en est bonne, il n'y a qu'à prendre garde que votre pâte ne soit pas trop épaisse; car elle rendroit votre Bignet plus materiel; ainsi, il la faut tenir plus légeré. Si elle est trop claire, votre Bignet ne se soutiendra pas; ainsi, en commençant à les faire, il vaut mieux que votre pâte soit plutôt épaisse que claire, parce que vous serez toujours à tems de la rendre légeré; c'est

n'est la façon du premier Bignet qui doit vous régler. Vos Bignets étant tous faits, & prêts à servir, dorez-les avec un peu de sucre fondu, & les poudrez de nonpareilles; dressez-les dans leur plat, & servez pour Entremets, ou bien naturel.

Bignets en Bilboquets.

Prenez deux poignées de farine, & y cassez six œufs, & les détrempiez avec du lait; assaisonnez-les d'un peu de sel, sucre, canelle en poudre, citron verd rapé, écorces de citron confit hachées bien fin; prenez une petite casserole, & la beurrez, & y vuidez votre appareil. Si vous avez un four qui ne soit pas trop chaud, mettez-y votre appareil: ou bien sur une petite braise, & du feu par-dessus pour le faire cuire tout doucement, sans le remuer. Quand la pâte sera cuite, tirez-la de la casserole, & la coupez en morceaux longs comme le doigt, larges comme le doigt en quarés. Vous donnerez à chaque bout de vos morceaux, un petit coup de couteau en croix, afin que votre Bignet s'ouvre en Bilboquet. Mettez chauffer du saindoux sur le feu, & quand votre friture sera chaude, mettez-y vos Bilboquets, & n'en mettez pas beaucoup à la fois, parce que cela enfle beaucoup; étant cuits, poudrez-les de sucre; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremets.

Bignets à la Crème.

Ayez une bonne crème patissière; votre Crème étant froide, formez-en des morceaux de la

T §

gros.

grosneur d'un bouton. Faites une petite pâte; prenez une poignée de farine; mettez-la dans une casserole avec un couple d'œufs, & les détrempez avec du lait. Ensuite, ayez du saindoux tout prêt sur le feu; mettez votre Crème en boutons dans votre pâte, pas beaucoup à la fois, & sur le champ dans la friture. Vous continuerez de même, jusqu'à ce que vous en ayez la quantité que vous souhaitez; étant frits, poudrez-les de sucre, dressez-les dans leur plat, & les glacez avec la péle rouge; ensuite, servez chaudement pour Entremêts.

Bignets de Surreau.

Prenez de la fleur de Surreau, environ cinq ou six bouquets, & cassez chaque bouquet en deux ou trois morceaux; mettez-les dans un plat, & les poudrez de sucre, avec un verre de via d'Espagne, ou bien d'eau-de-vie; laissez-les mariner pendant deux heures, en les tenant couverts, & en les remuant de tems en tems. Prenez une bonne poignée de farine, mettez-la dans une casserole, avec trois jaunes d'œufs, & faites fouetter les blancs en neige. Détrempez votre farine avec du vin blanc, ou bien de la bière; mettez-y un grain de sel, étant délayée, mettez-y vos blancs d'œufs; ayez de la friture toute prête sur le feu; tirez vos fleurs de Surreau, mettez-les dans votre pâte, & sur le champ dans la friture. Etant frits, dressez-les dans leur plat; mettez-y par-dessus un peu d'eau de fleurs-d'orange, & servez chaudement pour Entremêts.

Bignets de feuilles de Vigne.

Prenez de petites feuilles de Vigne, les plus tendres que vous pouvez trouver; ôtez la grosse côte, & les mettez dans un plat, avec un peu d'eau-de-vie, du sucre, & du citron verté rapé. Ensuite, faites une petite pâte; prenez une bonne poignée de farine, mettez-la dans une casserole, & la détrempéz avec du vin blanc, ou de la bière. Mettez-y après cela, vos feuilles de Vigne, & les faites frire sur le champ; mettez-les une à une dans votre friture, en prenant garde qu'elles ne s'attachent l'une à l'autre; observez qu'elles ayent une belle couleur; étant frites, tirez-les, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la péle rouge; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremets.

Bignets de Pourpier.

Prenez du petit Pourpier nouveau; faites-en de petits bouquets de trois à quatre brins chacun. Mettez-les dans un plat avec un peu d'eau-de-vie, du sucre, & du citron rapé. Laissez-les mariner pendant un couple d'heures, & ayez soin de les retourner de tems en tems. Ensuite, prenez une bonne poignée de farine, mettez-y deux jaunes d'œufs; faites-en fofofetter les blancs en nége; & les mettez dans votre pâte. Ayez de la friture toute prête sur le feu; tirez vos bouquets de Pourpier, mettez-les dans la pâte, & sur le champ dans la friture les uns après les autres. Observez qu'ils soient d'une belle couleur, & en les tirant de la friture, poudrez-les de sucre; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremets. Bi-

Bignets d'Abricôts.

Ayez des Abricôts qui ne soient pas trop murs; ouvrez-les en deux, & les mettez dans une casserole avec un peu de sucre, & un verre d'eau-de-vie. Laissez-les mariner un couple d'heures, en les tournant de tems en tems. Prenez une bonne poignée de farine, & la détrempez dans une casserole ou autre vaisseau, avec du vin blanc, ou de la bière; le vin blanc est toujours le meilleur; ayez de la friture toute prête sur le feu: mettez vos Abricôts dans la pâte, & les faites frire sur le champ; il faut que la friture soit bien chaude; observez que vos Bignets prennent une belle couleur, tirez-les, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pêle rouge, & servez chaudement pour Entremets. Il est nécessaire dans ce pais-ci de faire une pâte, à cause que les Abricôts ne sont que de l'eau, au lieu qu'en France on se contente de les poudrer de farine. Les Bignets de Pêches, se font également comme ceux d'Abricôts.

Bignets de Pommes, à la Bavaroise.

Prenez des Pommes, pèlez-les, coupez-les en quatre, ôtez-en les pepins, & les arrondissez; mettez-les, ensuite, dans une casserole, avec du sucre, de la canelle en bâton, & de l'eau-de-vie. Laissez-les mariner pendant un couple d'heures, & les tournez de tems en tems. Ayez de la friture toute prête sur le feu; tirez vos Pommes égôuter, mettez-les dans une serviette avec de la farine, remuez-les bien pour qu'elles se couvrent de farine; faites-les frire sur le champ: observez qu'elles ayent une belle couleur;

leur; étant comme il faut, dressez-les dans leur plat, poudrez-les de sucre, glacez-les avec la pèle rouge, & servez chaudement pour Entremets.

Autres Bignets de Pommes.

Prenez des Pommes, la quantité que vous en aurez besoin; pelez-les, creusez-les de travers en trayers, avec un coupe-pastilles; ensuite, coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole avec un peu d'eau-de-vie, ou du vin blanc, du sucre, & un peu de canelle en poudre, ou en bâton, n'importe. Faites, après cela, une pâte avec une poignée de farine que vous détrempez avec de la bière. Ayez de la friture toute prête sur le feu; mettez vos Pommes dans la pâte, & ensuite, dans la friture: observez qu'elles prennent une belle couleur; étant frites, tirez-les, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pèle rouge; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremets.

Autres Bignets de Pommes fourrés.

Ayez des Pommes pelées, & percées, tout comme celles-ci-dessus; coupez-les en tranches de l'épaisseur du doigt; creusez-les dans les côtes, de distance en distance, pour y pouvoir fourrer une marmelade d'abricôts, ou autre; ensuite, mettez-les dans un plat avec de l'eau-de-vie, du sucre, de la canelle en poudre, & du citron rapé; laissez-les mariner pendant quelques tems: faites une pâte avec une poignée de farine, & la détrempez avec du vin ou de la bière. Ayez de la friture toute prête sur le feu; tirez vos
Pom-

Pommes de leur marinade , & les farcissez dans les côtéz d'une marmelade d'abricôts, ou autre, comme il est dit ci-dessus; mettez-les dans la pâte les unes après les autres, & de même, dans la friture: observez qu'elles prennent une belle couleur; étant frites, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pêle rouge; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Bignets dans du Pain à chanter.

Ayez de bons abricôts confits, ou de bonnes marmelades; une petite poignée de farine détrempée avec un peu de bière. Mettez dans chaque Pain à chanter, un abricôt, ou une marmelade d'abricôts, & ensuite, un autre Pain à chanter par-dessus. Etant joints ensemble, trempez-les dans votre pâte tout le long du bord; ayez de la friture toute prête sur le feu, & les faites frire sur le champ: observez qu'ils prennent une belle couleur; tirez-les, poudrez-les de sucre, glacez-les avec la pêle rouge, & servez chaudement pour Entremêts.

Entremêts des Bignets Seringuez.

Mettez dans une casserole environ une chopine d'eau, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, de l'écorces de citron verts rapé, de l'écorces de citron confit, de la fleurs-d'orange pralinée; mettez-là dessus un fourneau, & quand elle bouillira, mettez-y de la farine, en remuant sans cesse avec une cuillère de bois, en continuant d'y mettre de la farine, jusqu'à ce que votre pâte devienne ferme, & qu'elle quitte la casserole; ensuite, mettez-là dans un mortier, avec un

un peu d'amandes pilées, ou de biscuit d'amande amère; & vous y mettrez deux œufs à la fois, blancs & jaunes, & bien pillés; vous continuerez à y mettre des œufs, jusqu'à ce que vous voyez que votre pâte ne soit pas trop claire, & que vous puissiez la manier, pour la mettre dans la Seringue: observez cependant qu'elle soit ferme, car si elle étoit trop délicate, vos Bignets ne pourroient pas se soutenir; remplissez-en votre Seringue, & mettez du sain-doux dans une casserole sur le feu, & votre friture étant chaude, poussez-y votre Bignet, qu'il sorte fort fin, & lassé comme un las d'amour, sans confusion: étant frit d'un côté, vous le tournerez de l'autre côté: étant frit d'une belle couleur, tirez-le, & le poudrez de sucre, & le servez chaudement pour Entremets. Selon la grandeur de votre plat, vous ferez des Bignets. Une autrefois, beutez une feuille de papier, & formez vos Bignets dessus, de la grandeur que vous jugerez à propos, de telle figure que vous voudrez les avoir, & aussi petits que vous les souhaiterez. Votre friture étant chaude, renversez-y le papier dont les Bignets se détacheront. Étant frits, vous les poudrez de sucre, & les glacerez avec la pèle rouge.





CHAPITRE XXII.

Des Champignons, Moufferons,
& Morilles.*Champignons en ragouts.*

Vous coupez les Champignons par tranches, & les passez avec du lard ou beurre dans une casserole, assaisonnez de sel, & poivre; vous les mouillez de bon bouillon de poisson, ou de jus gras; liez d'un bon coulis gras ou maigre, & les servez chaudement.

Champignons farcis.

Ayez des Champignons entiers, épluchez-les bien, & en ôtez les queues; ensuite, faites une farce avec du blanc de poulets ou de veau, moitié de bœuf, lard, une mie de pain cuite dans de la crème, avec deux jaunes d'œufs; assaisonnez de sel, poivre, & muscade; farcissez-en vos Champignons: étant farcis, mettez-les dans une tourtière, & les faites cuire au four; étant cuits, vous les dressez dans un plat, & les servez avec une petite essence de jambon, ou un jus lié dessus; si c'est en maigre, vous les farcissez d'une bonne farce de poisson bien assaisonnée, & les faites cuire de même, & servez pour Entremets avec un jus de citron dessous.

Cham:

Manière de conserver les Champignons.

Il faut bien éplucher vos Champignons, & les bien laver; ensuite, passez-les tant-soit-peu dans une casserole, avec de bon beurre; & les assaisonnez de toutes sortes d'épiceries. Etant passés, mettez-les dans un pot avec un peu de saumure, & de vinaigre, & beaucoup de beurre par-dessus, & couvrez-les bien. Avant que de les employer, il faut les bien dessaler; ils vous serviront pour toutes choses. On en peut aussi faire de la poudre quand ils sont bien secs, & de même des mousserons. Pour conserver ces derniers en leur entier, faites-les sécher au four, ou au soleil; étant secs, mettez-les dans un lieu où il n'y ait point d'humidité; & pour les employer, faites-les tremper dans de l'eau tiède.

Autres Champignons.

Etant épluchez, vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un bouillon: ensuite, vous les tirez sur un clayon pour les laisser refroidir; & vous les mettez dans un pot de terre, avec de petits oignons blanchis, des feuilles de laurier, de basilic, de clous, de fleurs de muscade, de macis, d'un morceau de canelle en bâton, & vous faites une saumure avec de l'eau, & du sel, que vous laissez réposer un couple d'heures, & la coulez dans votre pot, où il faut que vos Champignons baignent bien. Ensuite, vous les couvrez de beurre raffiné, ou bonne huile, & les couvrez bien, & les mettez en un lieu frais; & lorsqu'on veut s'en servir, on les met dessaler dans plusieurs eaux tièdes, ou fraîches, & on s'en sert pour tous les ragoûts dont on a besoin.

Vous pouvez conserver du pourpier de la même manière, de la criste marine, de la corne de cerf, de la passépierre, le tout dépend de la bien blanchir.

Poudre Universelle.

Ayez une demi-livre de bons champignons, demi-livre de truffes, & une livre ou cinq quarterons de mousserons; épluchez bien le tout, & le faites sécher au soleil, ou dans le four, quand le pain est tiré. Ensuite, vous pilerez le tout ensemble dans un mortier, & le passerez au tamis; puis, vous le mettrez dans une boîte bien fermée, afin qu'il ne s'évente pas; cela vous servira à mettre dans des farces, sausses hachées, sausses à l'italienne, ou autres sausses qu'on jugera à propos. Cette poudre est merveilleuse dans les gros lardons que vous assaisonnez, pour piquer toutes sortes de viandes ou poissons. Elle est aussi d'une grande utilité, dans les saisons où l'on ne trouve ni champignons, ni mousserons, & fait tout, pour ceux qui sont à l'Armée, ou qui voyagent.

Champignons à l'italienne.

Il faut avoir de petits Champignons bien blancs, & en couper les pieds, & les bien laver; ensuite, les mettre dans une casserole avec deux jus de citrons, une pincée de poivre concassé, un verre de vin blanc, autant de bonne huile, un bouquet; mettez le tout sur le feu, laissez-le bouillir deux ou trois bouillons; ôtez-le du feu, & le laissez refroidir, & le servez pour Entremets. Ces sortes de Champignons se peuvent con-

conserver plus d'un an , en les tenant dans un lieu frais qu'ils baignent dans de l'huile.

Autres Champignons à l'Italienne.

Prenez de petits Champignons; comme ceux ci-dessus, & les épluchez de même; ensuite, mettez-les dans une casserole avec du jus de citron, une pincée de poivre concassé, un demi verre de vin-blanc, un demi verre de bonne huile, & un bouquet; mettez-y un peu de ciboule hachée.; ensuite, mettez-les sur le feu trois ou quatre minutes, & en mettant une pincée de persil haché, ôtez-les du feu, & les laissez refroidir: étant froids, prenez de petits croûtons de pain, & les passez dans la casserole, avec un morceau de beurre, ou bien de bonne huile; lavez une douzaine d'anchois, & les coupez en filets; mettez vos croûtons de pain dans vos Champignons, & les dressez dans leur plat, & vos filets d'anchois rangés par-dessus, Ces sortes d'Entremêts se servent froids.

Autres Champignons à l'Italienne.

Prenez des Champignons qui soient bien épluchez; coupez-les par quartier: mettez-les dans une casserole, avec un demi-verre d'huile, un jus de citron; mettez-les sur le feu, & leur faites faire quelques tours; ensuite, liez-les d'un peu d'essence, un demi-verre de vin blanc, une petite pointe d'ail: observez qu'ils soient d'un bon goût, & les dégraissez, & y mettez quelques croûtons de pain-frais, & les dressez dans leur plat, & les servez chaudement pour Entremêts.

Autres Champignons à l'Italienne, au blanc.

Prenez des Champignons, & les épluchez bien, & les lavez ; coupez-les par morceaux ; mettez-les dans une casserole avec un demi verre d'huile, & un bouquet ; passez-les quelques tours sur le feu ; ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez de bouillon, & d'un peu de vin blanc, avec une petite pointe d'ail : observez qu'ils soient d'un bon goût, & les dégraissez ; faites un liaison de trois jaunes d'œufs, délayez avec le jus d'un citron, un peu de persil haché, & un peu de muscade ; liez votre ragoût, & le mettez sur un croûton sec, dans votre plat, & servez chaudement pour Entremets.

Autres Champignons

Prenez de petits Champignons, & les épluchez bien, lavez-les, & les égouttez ; videz-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & un bouquet ; assaisonnez de sel, poivre, & les passez sur un fourneau : étant passés, mouillez-les d'un jus de veau, & les laissez mijonner à petit feu ; dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis : voyez que le ragoût soit d'un bon goût, dressez-les dans leur plat proprement pour Entremets.

Champignons à la Crème, & autrement.

Coupez vos Champignons par morceaux, & les passez sur un fourneau, avec du beurre ; assaisonnez de sel, poivre, & un bouquet. Poudrez-les d'un peu de farine ; après que vous les avez passés,

passez, mouillez-les avec un peu de botillon ou d'eau. Quand ils sont cuits, faites une liaison de cette manière. Prenez deux ou trois jaunes d'œufs, avec de la crème douce; assaisonnez d'un peu de muscade. Mettez cette liaison dans vos Champignons, & remuez toujours votre casserole, de peur qu'elle ne tourne: ajoutez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Autres Champignons à l'Italienne.

Ayez de moyens Champignons, les épluchez, & lavez bien; ensuite, ôtez-en les piés, & mettez la quantité de Champignons que vous jugerez à propos, pour votre plat, & hachez-en les queueés, avec d'autres Champignons. Etant hachés, mettez-les avec vos autres Champignons, avec persil, ciboules, sel, poivre, basilic, pointe d'ail, un verre de vin blanc, & un demi verre d'huile. Mettez-les sur le feu, & les faites cuire, jusqu'à ce qu'ils rendent leur jus; ensuite; dressez-les dans leur plat, & mettez dessus le restant de l'assaisonnement, & les panez d'une mie de pain bien fine, & leur faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière. Une autrefois, vous le pouvez faire de même, avec du beurre sans huile, n'y ail, & servez chaudement pour Entremêts.

Entremêts de Moufferons.

Prenez des Moufferons, & après les avoir nettoyez, & lavez en plusieurs eaux, vous les mettez égôter, & les passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, ou beurre, & un bouquet; assaisonnez de sel, & de

poivre, les mouillez de jus, & les laissez mitonner à petit feu, & les dégraissez, & les liez de coulis: voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entremêts. L'on sert des croûtes aux Moufferons; pour cet effet, il n'y a qu'à avoir une croûte de pain bien chapelée, & sèche, que vous mettez au fond d'un plat, & vuidez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. Cet Entremêts se nomme, une croûte aux Moufferons.

Entremêts de Moufferons, au blanc.

Prenez des Moufferons, épluchez-les & les lavez bien. Etant lavés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & un bouquet, & les passez quelques tours sur le feu. Ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez de bottillon, en les assaisonnant de sel, & de poivre; laissez-les mitonner; faites une liaison de quatre jaunes d'œufs, avec un peu de muscade, & délayez avec de la crème. Votre ragoût de Moufferons étant de bon goût, liez-le, & le dressez dans son plat, en y mettant dans le fond une croûte de pain, & servez chaudement pour Entremêts.

Autres Moufferons.

Lorsque vous n'avez point de Moufferons frais, il faut se servir de Moufferons secs, & les mettre dans une casserole avec un bouquet, un peu de jus de veau, & les mettez à mitonner à petit feu: étant mitonnés, mettez-y un peu d'essence de jambon; achevez-les de lier de coulis: voyez que le ragoût soit d'un bon goût,
&

& les dressez proprement dans un plat, & les servez pour Entremêts.

Autres Mousserons à l'Italienne.

Prenez des Mousserons, les épluchez, & lavez bien; étant lavés, mettez-les dans une casserole, avec une cuillère à dégraisser de bonne huile, & un bouquet, & les passez quelques tours sur le feu; ensuite, mettez-y un verre de vin de Champagne, & les assaisonnez de sel, poivre, & les laissez mitonner: observez qu'ils soient de bon goût; votre ragoût de Mousserons étant cuit, mettez-y un jus de citron; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts, avec une croûte des pain dessous. Une autrefois, vous mettez vos Mousserons dans une casserole, avec de l'huile, de la ciboulette & persil haché, avec du sel, poivre, deux jus de citrons, & les passez un moment sur le feu, pour jeter leurs eaux, & qu'ils cuisent, & y mettez un verre de vin de Champagne, & les laissez refroidir, & les servez avec de petits croûtons de pain frit.

Morilles à la Crème.

Après les avoir coupées en long, & bien lavées à plusieurs eaux, vous les passez dans une casserole, avec un peu de lard ou beurre frais, un bouquet, & les poudre de tant-soit-peu de farine, & les mouillez d'un peu de bouillon, & assaisonnez de sel, & de poivre, & les laissez mitonner, & y ajoutez deux fois plein une cuillère à bouche, de coulis blanc, si vous en avez, & les achevez de lier d'une liaison de jaunes

nes d'œufs, avec de la Crème douce, & un peu de muscade, un peu de persil haché. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût; ayez un croûton de pain rond, que vous frottez avec de bon beurre, & vous le ferez prendre couleur à l'air du feu; ayant pris couleur, mettez-le dans votre plat, & mettez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entremêts.

Morilles farcies.

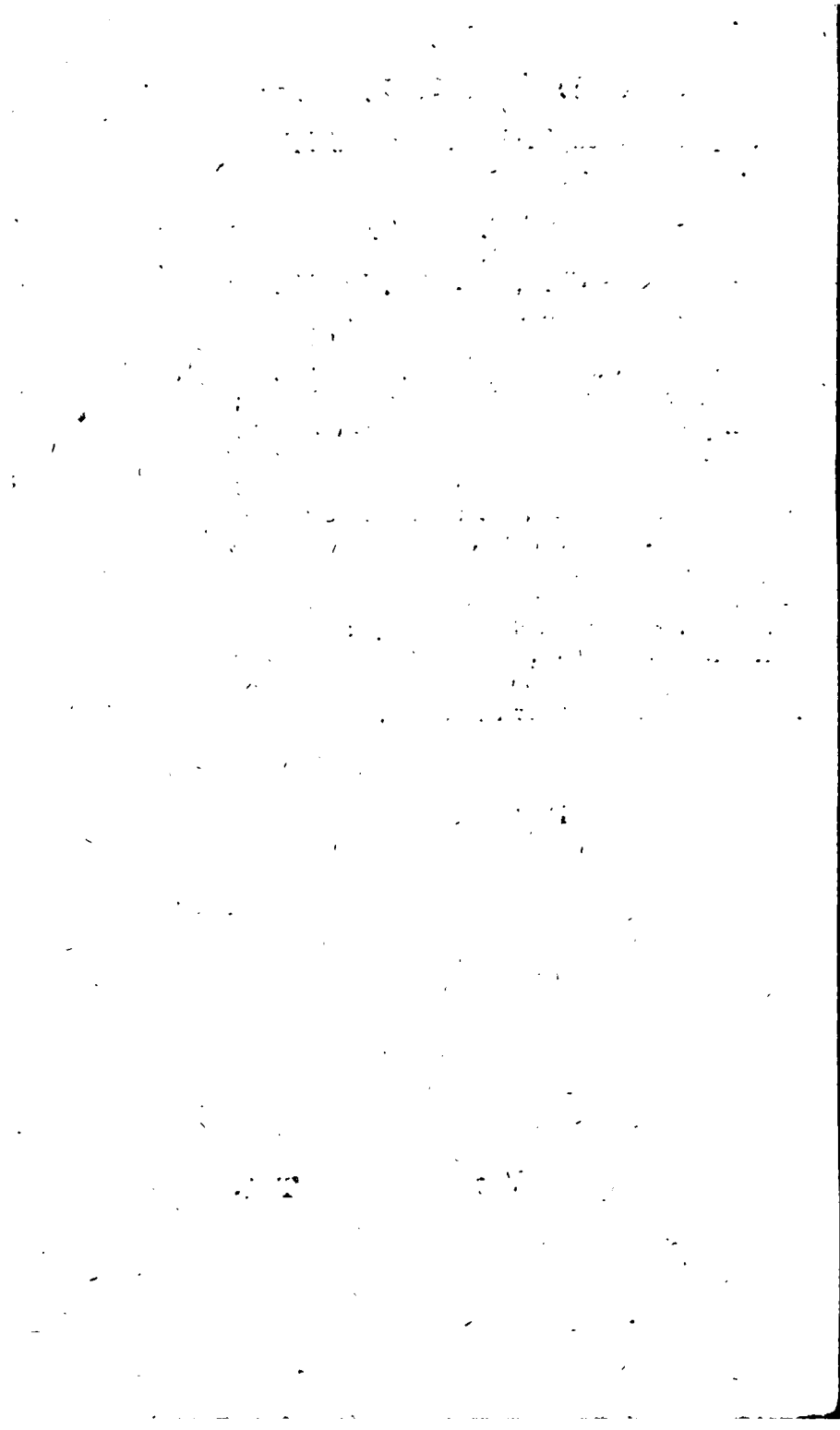
Prenez des Morilles, les mieux faites, quine soient pas trop grosses; coupez-leur le bout de la queue, & les faites tremper dans de l'eau pour en ôter le sable: faites une petite farce, avec un peu de blanc de volailles, un peu de jambon cuit, quelques champignons, & ciboules hachées, un peu de lard blanchi, & de la graisse de bœuf, des jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain cuite dans de la crème; assaisonnez de sel, & de poivre; hachez le tout ensemble, & pilez dans le mortier; farcissez-er vos Morilles du côté de la queue: prenez une casserole, garnissez-en le fond de bardes de lard, & de tranches de veau minces, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & oignons par tranches, & arrangez-y vos Morilles farcies, & assaisonnez-les par-dessus, comme dessous, le tout médiocrement, & les couvrez de tranches de veau, & de bardes de lard, & les mettez cuire au four, ou bien sous un couvercle, feu dessus, & dessous; étant cuites, vous les ôtez, & les mettez égoûter; dressez-les dans le plat que vous voulez servir, & mettez une essence de jambon, par-dessus, & les servez chaudement pour Entremêts. Une autre fois,

fois, vous pouvez servir une sausse à l'Espagnole.

Morilles à l'Italienne.

Prenez des Morilles, coupez-en les piés, & les mettez dans l'eau, & les lavez bien, afin qu'il n'y reste point de sable; ensuite, coupez-les en quartiers, & toujours dans l'eau; tirez-les égoûter sur un tamis; prenez une casserole; mettez-y un morceau de beurre, & un bouquet; ensuite, passez vos Morilles sur le feu; étant passées, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez de jus, avec un verre de vin de Champagne, ou vin blanc, & une pointe d'ail: étant prêt à servir, achevez de les lier d'un peu de coulis, une cuillerée à bouche de bonne huile, & un jus de citron qui domine: observez qu'il soit de bon goût, & les servez dans leur plat, avec un croûton de pain dessous, & les servez chaudement pour Entremêts.

F I N.





T A B L E

D E S

M A T I E R E S

Contenuës en ce

QUATRIÈME VOLUME.

CHAPITRE PREMIER.

Des Potages Maigres.

M <i>Itonnage pour toutes sortes de Potages Maigres,</i>	Pag. 1
<i>Potage aux Nentilles, à la Provençale, à l'huile,</i>	2
<i>Potage aux Choux à l'Huile, à la Provençale,</i>	3
<i>Potage de Soles,</i>	4
<i>Groûtes aux Nentilles,</i>	ibid.
<i>Potage de Lait d'Amandes.</i>	5
<i>Pour un Potage de santé, Bourgeois,</i>	6
<i>Potage d'Oignons, au blanc,</i>	ibid.
<i>Potage de Nentilles,</i>	7
<i>Potage d'Ecrevices,</i>	8
<i>Potage à la Purée verte,</i>	ibid.
<i>Potage aux Choux,</i>	9
<i>Potage de Cardes,</i>	ibid.
<i>Potage au Lait,</i>	19
	Po-

TABLE DES

<i>Potage de Citrouille, au Lait,</i>	11
<i>Potage de Perches, au blanc,</i>	ibid.
<i>Potage de Carpes farcies,</i>	12
<i>Potage de Barbottes, autrement, apellées Lotés,</i>	13
<i>Potage de Brocbets aux Huitres,</i>	ibid.
<i>Potage de Macreuses, aux Choux,</i>	15
<i>Potage de Macreuses, aux Navets,</i>	ibid.
<i>Potage aux Mollés,</i>	16
<i>Potage à l'Eau,</i>	17
<i>Potage de Macreuses, au Coulis d'Ecrevices,</i>	18
<i>Potage de Mollés, au Coulis verts,</i>	19
<i>Potage à l'Angloise,</i>	20
<i>Potage aux Pois en purée, à l'Angloise,</i>	21
<i>Potage d'Ecrevices,</i>	ibid.
<i>Potage de Melon,</i>	22
<i>Autre manière,</i>	ibid.
<i>Potage de cus d'Artichaux,</i>	ibid.
<i>Potage de Tortuës,</i>	23
<i>Potage aux Profitroles,</i>	25
<i>Potage de Croûtes, au blanc,</i>	ibid.
<i>Potage d'Ognons,</i>	26
<i>Autre Potage d'Ognons,</i>	ibid.
<i>Potage d'Houblons,</i>	27
<i>Potage de Julienne,</i>	ibid.
<i>Potage de Pourpier,</i>	28

C H A P I T R E I I .

Des Coulis Maigres.

M anière de faire le Jus d'Ognons,	Pag. 29
Autre Jus d'Ognons.	ibid.
Coulis Général,	30
Coulis d'Ecrevices,	31
	Con-

M A T I E R E S.

<i>Coulis d'Ecrevices, pour des Potages,</i>	32
<i>Coulis de Mohles, pour des Potages,</i>	ibid.
<i>Coulis d'une autre façon, pour des Potages de Mohles</i>	33
<i>Coulis verts, de Pois,</i>	34
<i>Coulis verts, de Pois nouveaux,</i>	35
<i>Coulis de Soles, pour des Potages,</i>	36
<i>Coulis de Nentilles,</i>	37
<i>Coulis de Perches,</i>	ibid.
<i>Coulis de Carpes,</i>	38
<i>Coulis de Brochets,</i>	39
<i>Bouillon de Poisson,</i>	ibid.
<i>Sausse aigre,</i>	40
<i>Sausse au Persil,</i>	41
<i>Sausse aux Huitres,</i>	ibid.
<i>Sausse hachées,</i>	ibid.
<i>Sausse à l'Espagnole,</i>	42
<i>Sausse à l'Italienne,</i>	43

C H A P I T R E III.

Des Saumons.

S <i>Saumon en Surprise, en gras,</i>	Pag. 44
<i>Saumon en Surprise, en maigre,</i>	45
<i>Saumon en gras, au Coulis d'Ecrevices,</i>	46
<i>Saumon en gras, d'une autre façon,</i>	47
<i>Hure de Saumon, à la Hollandoise,</i>	48
<i>Saumon au court-bouillon, au bleu,</i>	49
<i>Saumon au court-bouillon, à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Fricandeaux de Saumon, piqués & glacés,</i>	50
<i>Traanches de Saumon grillées,</i>	51
<i>Saumon en quaiße,</i>	ibid.

Au-

TABLE DES

<i>Autres tranches de Saumon grillées,</i>	52
<i>Saumon à l'Espagnole.</i>	ibid.

C H A P I T R E I V.

Des Truites.

T <i>Truites au court-bouillon,</i>	Pag. 54
<i>Truites grillées,</i>	ibid.
<i>Truites grillées, aux Champignons,</i>	55
<i>Truites grillées, aux Concombres,</i>	ibid.
<i>Truites grillées, aux Ecrevices,</i>	56
<i>Entrée de Truites, piquées, & glacées,</i>	ibid.
<i>Truites à la Genevoise,</i>	57
<i>Entrée de Truites à la Perigord,</i>	ibid.
<i>Filets de Truites, au vin de Champagne,</i>	58
<i>Truites à la sainte Menoux,</i>	ibid.
<i>Truites farcies sur l'arrête,</i>	59
<i>Filets de Truites marinées, frites,</i>	ibid.
<i>Truites frites,</i>	ibid.
<i>Truites à l'Italienne,</i>	60

C H A P I T R E V.

Des Esturgeons.

E <i>Sturgeon, en gras,</i>	Pag. 61
<i>Friscandeaux d'Esturgeon, piqués,</i>	ibid.
<i>Esturgeon à la broche,</i>	62
<i>Tranches d'Esturgeon, aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>Esturgeon à la Hollandoise,</i>	63
<i>Estur-</i>	

M A T I E R E S.

<i>Esturgeon à la Françoisse, au court-bouillon,</i>	63
<i>Esturgeon à l'Espagnole,</i>	64
<i>Esturgeon à l'Italienne,</i>	65

C H A P I T R E VI.

Des Turbôts.

T urbôt en gras,	Pag. 66
<i>Turbôt aux Ecrevices, en gras,</i>	ibid.
<i>Turbôt à l'Italienne,</i>	67
<i>Turbôts au court-bouillon,</i>	ibid.
<i>Turbôt glacé,</i>	68
<i>Autre Turbôt piqué,</i>	ibid.
<i>Turbôt grillé, en maigre, à l'Italienne,</i>	69
<i>Autre Turbôt, saussé à l'Italienne,</i>	70
<i>Autre Turbôt,</i>	ibid.
<i>Autre Turbôt, saussé au Persil,</i>	ibid.
<i>Turbôt aux fines herbes,</i>	71
<i>Turbôt en filets, à la Ste. Menoux,</i>	ibid.
<i>Turbôt mariné & frit,</i>	72
<i>Turbôt pour Entrée, en maigre,</i>	ibid.
<i>Turbôt aux Ecrevices, en maigre,</i>	73
<i>Turbôt en casserole,</i>	74
<i>Turbôt à la saussé aux Anchois,</i>	ibid.
<i>Turbôt à la bechamelle,</i>	75
<i>Turbôt à la Hollandoise,</i>	76

C H A P I T R E VII.

Des Macreuses.

M acreuse,	Pag. 77
<i>Macreuse,</i>	ibid.
<i>Macreuse en ragoût, au Marrons,</i>	78
	<i>Me-</i>

TABLE DES

<i>Macreufe en baricbt,</i>	78
<i>Macreufe furcie,</i>	ibid.
<i>Autres Macreuſes à la braiſe,</i>	79
<i>Macreufe rôtie,</i>	80

CHAPITRE VIII.

Des Moruës.

M <i>Oruës,</i>	Pag. 81
<i>Moruë en ragoût,</i>	ibid.
<i>Queuë de Moruë en caſſerole, & autrement,</i>	ibid.
<i>Moruë frite, d'une autre manière,</i>	82
<i>Moruë à la ſauſſe Robert,</i>	ibid.
<i>Queuë de Moruë en Surpriſe,</i>	83
<i>Moruë à la Sainte Menoux,</i>	84
<i>Moruë à l'Italienne,</i>	85
<i>Moruë ſèche,</i>	86
<i>Moruë à la Provençale,</i>	ibid.
<i>Moruë à la Hollandoiſe,</i>	ibid.
<i>Moruë à l'Angloiſe,</i>	87

CHAPITRE IX.

Des Perches.

P <i>erches à l'Armenienne.</i>	Pag. 88
<i>Perches à la Hollandoiſe, ſauſſe aux Oeufs,</i>	ibid.
<i>Perches d'une autre façon,</i>	89
<i>Perches grillées,</i>	ibid.
<i>Omgekeerde Armeniaan,</i>	90
	Per-

MATIÈRES.

<i>Perches, apellées Dooquis,</i>	90
<i>Le Pietercely Baars,</i>	ibid.
<i>Autres Perches, à la Françoisse,</i>	91
<i>Water-Vis,</i>	ibid.
<i>Schelvis,</i>	92
<i>Schelvis grillés,</i>	93

CHAPITRE X.

Des Merlans, Eperlans, & Maqueraux.

M <i>Erlans frits,</i>	Pag. 94
<i>Merlans grillés,</i>	ibid.
<i>Merlans, d'une autre façon,</i>	95
<i>Eperlans frits,</i>	ibid.
<i>Eperlans à la Provençale,</i>	96
<i>Eperlans grillés,</i>	97
<i>Eperlans à l'Espagnole,</i>	ibid.
<i>Maqueraux à l'Angloise, aux Ecrevices,</i>	98
<i>Maqueraux grillés, à la fausse au pauvre homme</i>	99
<i>Autres Maqueraux, à la fausse rousse,</i>	ibid.
<i>Autres Maqueraux au Japon, & grozailles dans la</i>	100
<i>saïson,</i>	
<i>Autres Maqueraux, à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Maqueraux en gras,</i>	101

CHAPITRE XI.

Des Barbuës, Plies & Limandes.

F <i>llets de Barbuë, piquez,</i>	Pag. 102
<i>Autre Barbuë, en gras,</i>	103
<i>Toïne IV.</i>	X
	Bar-

TABLE DES

<i>Barbuë aux Ecrevices, en gras,</i>	103
<i>Barbuë à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Autre Barbuë piquée,</i>	104
<i>Barbuë grillée, à l'Italienne, en maigre,</i>	ibid.
<i>Autre Barbuë, à la sausse à l'Italienne,</i>	105
<i>Autre Barbuë,</i>	ibid.
<i>Autre Barbuë, à la sausse au Persil,</i>	106
<i>Barbuë aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>Barbuë en filets, à la Sp. Menoux,</i>	107
<i>Barbuës marinées, & frites,</i>	ibid.
<i>Barbuë au court-bouillon,</i>	108
<i>Barbuë, à la sausse aux Anchois,</i>	ibid.
<i>Plies, Quarlets & Limandes,</i>	109
<i>Méthode de Plies, Limandes, ou Quarlets,</i>	ibid.
<i>Autres Plies,</i>	110
<i>Plies au coulis d'Ecrevices,</i>	ibid.
<i>Plies aux sausses aux Anchois, & aux Châpres,</i>	111
<i>Salade de Barbuë,</i>	ibid.
<i>Salade de Vives,</i>	112

CHAPITRE XII.

Des Thons & Tanches.

T hon,	Pag. 113
<i>Thon à la broche,</i>	ibid.
<i>Tanches, à l'Italienne,</i>	114
<i>Tanches frites,</i>	115
<i>Fricassée de Tanches, au Blanc,</i>	ibid.
<i>Fricassée de Tanches, au roux,</i>	116
<i>Tanches farcies,</i>	ibid.
<i>Tanches en Casserole,</i>	117
<i>Tanches farcies & grillées,</i>	118
<i>Tanches en filets marinés,</i>	ibid.
<i>Muges,</i>	

M A T I E R E S.

<i>Muges, autrement dit, Mulets,</i>	119
<i>Entrée de Cabillau à la Hollandoise, qui veut dire, en François, Morue fraîche,</i>	ibid.
<i>Entrée d'une Hure de Cabillau,</i>	120
<i>Autre Entrée de Cabillau,</i>	121
<i>Entrée de Cabillau, aux fines herbes,</i>	ibid.
<i>Fricassée de Cabillau,</i>	122
<i>Fricassée de Cabillau, à l'Italienne,</i>	ibid.

C H A P I T R E X I I I.

Des Carpes.

C arpes à la Chambor,	Page 127
Autre Carpe, à la petite Chambor,	127
Entrée de Carpe, à l'Angloise,	ibid.
Autre Carpe, à l'Angloise, étuvée,	ibid.
Entrée de Carpe à la Matelote,	128
Autre Entrée de Carpe en étuvée,	129
Entrée d'une Carpe grillée,	ibid.
Carpe farcie dans le corps,	130
Autre Entrée de Carpes,	ibid.
Carpe lardée d'Anguille, en ragout,	131
Carpe farcies dans le corps,	132
Carpes en barchis,	ibid.
Autre Carpe en barchis,	133
Carpes en filets, aux Concombres,	ibid.
Carpe au demi-court-bouillon,	134
Carpe au court-bouillon,	ibid.
Autre Carpe sur le gril,	ibid.
Carpe accompagnée,	135
Autre Carpe accompagnée,	136
Carpe rôtie à la broche,	137
Entrée de Carpes, à l'Angloise,	138

TABLE DES

<i>Carpe à la Bohême,</i>	138
<i>Entrée de Carpe, à l'Angloise,</i>	139

C H A P I T R E X I V.

Des Entremets d'Écrevices, d'Huitres, & autres Coquillages.

E ntremets d'Écrevices, à l'Angloise,	Pag. 140
<i>Entremets d'Écrevices, à l'Italienne,</i>	141
<i>Autre Entremets d'Écrevices, à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Entremets d'Écrevices, à la sainte Menoux,</i>	142
<i>Entremets d'Écrevices en bâtons, pour des buffons,</i>	143
<i>Houmars, autrement, Langoists, pour Entremets,</i>	144
<i>Houmars à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Houmars d'une autre façon,</i>	145
<i>Entremets de Grapes,</i>	ibid.
<i>Grapes à l'Italienne,</i>	146
<i>Autres Grapes, à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Huitres, au Ragoût à la Bourgeoise,</i>	147
<i>Entremets de Moules en Ragoût, en maigre,</i>	148
<i>Moules à la Matelote,</i>	ibid.
<i>Ragoût de Moules, à l'Italienne,</i>	149
<i>Autres Moules,</i>	150
<i>Moules au blanc,</i>	ibid.
<i>Huitres en Ragoût, en gras,</i>	ibid.
<i>Huitres en Ragoût,</i>	151
<i>Autre Ragoût d'Huitres,</i>	ibid.
<i>Huitres grillées,</i>	152
<i>Huitres, en Casserole,</i>	ibid.
<i>Autres manières d'Huitres,</i>	ibid.

M A T I E R E S

<i>Huitres frites,</i>	153
<i>Huitres à la Moscovite,</i>	154
<i>Coquilles à la farce d'Huitres,</i>	ibid.
<i>Huitres en hâtelot,</i>	ibid.
<i>Huitres en Coquilles,</i>	155
<i>Petit Pain aux Huitres,</i>	ibid.

C H A P I T R E X V

Des Artichaux; Asperges; petits Pois,
Concombres, & Choux.

A rtichaux à l'Italienne,	Pag. 157
<i>Artichaux à la Brigoule,</i>	ibid.
<i>Artichaux à l'Espoufado,</i>	158
<i>Artichaux en surprise,</i>	ibid.
<i>Artichaux à la Saussé blanche,</i>	159
<i>Artichaux au beurre,</i>	ibid.
<i>Artichaux frits,</i>	ibid.
<i>Manière de conserver les Artichaux,</i>	160
<i>Artichaux en feuilles,</i>	ibid.
<i>Manières de bien accommoder des Cardes,</i>	161
<i>Artichaux en Bignets,</i>	163
<i>Artichaux à l'Huile,</i>	ibid.
<i>Asperges à la Crème,</i>	164
<i>Autres Asperges au jus,</i>	165
<i>Asperges au beurre,</i>	ibid.
<i>Manière de conserver les Asperges,</i>	ibid.
<i>Asperges à l'Huile,</i>	166
<i>Asperges en petits Pois,</i>	ibid.
<i>Entremets de petits Pois, à la Portugaise,</i>	167
<i>Petits Pois, à la Crème,</i>	ibid.
<i>Autres petits Pois,</i>	168
<i>Manière de conserver des petits Pois verts,</i>	ibid.

T A B L E D E S

<i>Autres petits Pois,</i>	169
<i>Petits Pois à l'Angloise,</i>	170
<i>Entremêts de petites Fèves de marais,</i>	ibid.
<i>Autre Entremêts de moyennes Fèves,</i>	ibid.
<i>Entremêts de Fèves, à l'Italienne,</i>	171
<i>Haricots, en maigre,</i>	ibid.
<i>Haricots en gras,</i>	172
<i>Concombres farcis,</i>	ibid.
<i>Concombres farcis, en maigre,</i>	173
<i>Concombres à la Matelote,</i>	174
<i>Pour conserver des Concombres,</i>	ibid.
<i>Choux farcis pour Entrée,</i>	175
<i>Choux-fleurs au jus, pour Entremêts,</i>	176

C H A P I T R E X V I.

Des Oeufs.

	Pag.
D Es Oeufs,	178
<i>Oeufs au jus d'Oranges,</i>	ibid.
<i>Oeufs en Crépina,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Chicorée,</i>	179
<i>Oeufs aux Laitues,</i>	180
<i>Oeufs au Celeri,</i>	ibid.
<i>Oeufs aux Ecrevices,</i>	181
<i>Oeufs aux Ecrevices, pour Entremêts, en maigre,</i>	ibid.
<i>Oeufs à l'Allemande,</i>	182
<i>Oeufs à la Bourgeoise,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Suisse,</i>	183
<i>Oeufs à la Portugaise,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Portugaise, d'une autre manière,</i>	ibid.
<i>Oeufs aux Pistaches,</i>	184
<i>Petits Oeufs aux Pistaches,</i>	ibid.
<i>Pain aux Oeufs,</i>	185
	Oeufs

M E A T I E R E S

<i>Oeufs à l'eau de fleurs d'orange,</i>	185
<i>Oeufs à l'Italienne,</i>	186
<i>Oeufs au jus d'Oseille,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Tripe,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Tripe, à l'Italienne,</i>	187
<i>Oeufs à la Tripe, au roux,</i>	ibid.
<i>Petits Oeufs à l'Italienne,</i>	188
<i>Oeufs au verjus,</i>	ibid.
<i>Oeufs au blanc de Perdrix,</i>	ibid.
<i>Oeufs au jus glacé,</i>	189
<i>Oeufs au jus,</i>	ibid.
<i>Oeufs au jus broüillez,</i>	190
<i>Oeufs aux Amandes glacées,</i>	ibid.
<i>Oeufs pochez, aux Concombres,</i>	ibid.
<i>Oeufs aux Ecrivains, en gras, pour Entremets,</i>	192
<i>Oeufs aux Truffes,</i>	192
<i>Oeufs artificiels, au miroir,</i>	ibid.
<i>Oeufs falsifiez, ou artificiels,</i>	193
<i>Autres Petits Oeufs artificiels,</i>	194
<i>Oeufs convenables pour des Galantines marbrées,</i>	
<i>Gâteaux de viandes, &c.</i>	ibid.
<i>Entrée d'Oeufs farcis,</i>	197
<i>Autre Entrée d'Oeufs farcis aux Concombres,</i>	ibid.
<i>Oeufs pochez au beurre, à la Chicorée.</i>	196
<i>Autre Entrée d'Oeufs pochez à l'eau, à la Chicorée,</i>	197
<i>Entrée d'Oeufs, glacé, aux Concombres,</i>	198
<i>Oeufs à l'Oseille,</i>	199
<i>Oeufs aux Champignons,</i>	200
<i>Oeufs à la Grand-Mère,</i>	201
<i>Oeufs à la Huguenotte,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Huguenotte, à l'essence de jambon,</i>	202
<i>Oeufs à la Huguenotte, au coulis d'Egrevices,</i>	ibid.
<i>Petits Oeufs mignons,</i>	ibid.
<i>Oeufs au Lait,</i>	203
<i>Oeufs au Lard,</i>	ibid.
	<i>Oeufs</i>

TABLE DES

Oeufs au petit Lard, à l'Angloise,	204
Oeufs à l'Angloise,	205
Oeufs au Miroir,	ibid.
Oeufs à la Crème, à la Piémontoise,	206
Oeufs à la Lombardie,	ibid.
Oeufs à l'Antidame,	ibid.
Oeufs piquez & glacez,	207
Omelette au Fambon,	208
Omelette de Rognon de Veau,	ibid.
Omelette soufflée, au Rognon de Veau,	209
Oeufs à la Tripe, à la Bourgeoise,	ibid.
Omelette fourrée,	210
Oeufs au miroir,	ibid.
Omelette au Sucre,	211
Omelette de Fèves vertes, & autres choses, à la Crème,	ibid.
Omelette à la Noaille,	212
Omelette à la moëlle,	ibid.
Omelette robée, aux Croûtons de pain,	213
Omelette aux Huîtres,	214
Omelette en Galantines,	ibid.
Omelette au Sang,	215
Omelette en Surprise,	216
Omelette de foie de Crevreuil,	217
Omelette en Poupiette,	ibid.
Omelette d'Anguilles,	218
Oeufs brouillez, aux Aubois,	219
Autres Oeufs brouillez, aux Truffes,	220
Fonduë de Fromage, aux Truffes fraîches,	ibid.
Oufs en surprise,	221
Oeufs au beurre noir,	ibid.
Oeufs à la Sultane,	222
Autre manière d'Oeufs, à la Sultane,	ibid.
Omelette à la Savoyarde,	223

M A T I E R E S.

C H A P I T R E X V I I.

Des Soles & Lotes.

S oles piquées, & glacées,	Pag. 224
F ilets de Soles piqués,	225
S oles à la Saussé aux Rois,	ibid.
S oles en Filets, aux fines herbes,	226
S oles en Filets, au Vin de Champagne,	227
S oles à la Hollandoise,	ibid.
S oles au vin de Champagne,	228
S oles à la Bourgeoise,	ibid.
S oles aux Concombres,	229
S oles farcies aux Ecrevices,	230
S oles farcies aux Anchois,	ibid.
S oles à la Sainte Menoux, grillées,	231
S oles au Fenouil,	232
S oles aux fines herbes,	233
S oles aux Laituës,	ibid.
A utres Soles à la Hollandoise,	234
B arbottes, ce que l'on appelle Lotes, piquées & glacées,	ibid.
L otes au vin de Champagne,	236
L otes au vin de Champagne, à l'Italienne,	ibid.
L otes aux fines herbes, en gras,	237
L otes à la Périgord,	238
L otes à l'Italienne,	ibid.
L otes en maigre, à la Saussé à l'Espagnole,	239
L otes à la saussé blanche,	240
L otes au Coulis d'Ecrevices,	ibid.
A utres Lotes en maigre, au Coulis d'Ecrevices,	241

TABLE DES

CHAPITRE XVIII.

Des Entrées de Vives.

V ives frites,	Pag. 242
Vives aux Câpres,	ibid.
Vives aux Concombres,	243
Vives aux Laitnés,	ibid.
Vives à la Périgord,	244
Vives à la sausse aux Anchois,	245
Vives au Coulis d'Ecrevices,	ibid.
Vives aux Huitres,	246
Vives aux Ecrevices,	247
Vives aux Moules,	ibid.
Vives au vin de Champagne,	ibid.
Vives en Fricassée blanche,	248
Vives en Filets,	ibid.
Vives farcies dans le corps,	249
Vives en Filets, au jus d'orange,	250
Vives au Jambon,	ibid.
Vives en Filets frits,	251
Vives à la broche, en maigre,	252
Vives piquées & glacées,	ibid.
Vives en Filets piqués,	253
Vives à l'Italienne,	254
Vives à la broche, en gras,	255
Vives en gras, aux Ecrevices,	ibid.
Vives en gras, aux Huitres,	ibid.
Vives à la braise,	256
Filets de Vives, en gras,	ibid.
Vives farcies en gras, aux Mustevons,	257
Vives en gras, aux Cardons d'Espagne,	ibid.
Vives en gras, au Coulis de Perdrix,	258

MATIERES.

CHAPITRE XIX.

Des Brochets, Brêmes, Alofe, Lubines,
Bars, Lieus, Vaudréuils, & Fontines.

B <i>Brochets glacez,</i>	Pag. 259
<i>Brochet en Fricandeaux,</i>	260
<i>Brochet à la Matelote,</i>	261
<i>Brochet à l'Allemande,</i>	262
<i>Brochet à la Broche,</i>	263
<i>Autre Brochet à la Broche, en gras,</i>	264
<i>Brochet à l'Electorale,</i>	265
<i>Brochet à l'Espagnole,</i>	267
<i>Brochets à l'Italienne,</i>	268
<i>Brochet au Parmesan,</i>	269
<i>Brochet mariné, frit,</i>	270
<i>Brochet en Vives grillées,</i>	ibid.
<i>Brochets à la Sauffe Robert,</i>	271
<i>Brochets Farcis,</i>	272
<i>Brochets en Casserole,</i>	274
<i>Brochets frits, aux Anchois,</i>	ibid.
<i>Autre Brochet à la broche,</i>	275
<i>Brochet à la Polonoise,</i>	ibid.
<i>Autre Brochet à la Polonoise, au Safran,</i>	276
<i>Autre Brochet à la Polonoise, au limon,</i>	ibid.
<i>Autre Brochet à la Polonoise, au gris-bleu,</i>	277
<i>Brochet d'une autre façon,</i>	ibid.
<i>Brochet à la Civita-vecchia,</i>	279
<i>Brochet à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Brochet au court-bouillon, ou au bleu,</i>	280
<i>Manière d'accommoder les Brêmes, Alofes Lubines,</i>	
<i>Bars, Lieus, Vaudréuils, & Fontines,</i>	281

T A B L E D E S

C H A P I T R E X X.

Des Lamproyes & Anguilles.

L Amproyes à la sausse douce,	Pag. 283
<i>Lamproyes grillées,</i>	ibid.
<i>Lamproyes à la Portugaise,</i>	284
<i>La Matelote à la Portugaise, & de toutes sortes</i>	
<i>de Poissons,</i>	285
<i>Anguilles à la broche,</i>	ibid.
<i>Anguilles à la Ste. Menoux,</i>	286
<i>Anguilles à la Bavaroise,</i>	ibid.
<i>Anguilles en Fricandeaux,</i>	287
<i>Anguilles farcies,</i>	288
<i>Anguilles au blanc,</i>	289
<i>Anguilles à la Sausse rousse, pour Entrée,</i>	ibid.
<i>Anguille frite,</i>	ibid.
<i>Anguille sur le gril,</i>	290
<i>Anguille à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Anguilles en saucisson,</i>	291

C H A P I T R E X X I.

Des Entremêts de Bignets.

B ENOILES, autrement, PETS de Putains,	Pag. 292
<i>Entremêts de Bignets, au blanc-manger.</i>	293
<i>Autres Bignets.</i>	294
<i>Bignets en Pavôts.</i>	ibid.
	<i>Bignets</i>

SOMMAIRE.

<i>Bignets au point du jour, perlez.</i>	296
<i>Bignets en Bilboquets.</i>	297
<i>Bignets à la Crème.</i>	ibid.
<i>Bignets de Surreau.</i>	298
<i>Bignets de feuilles de Vigne,</i>	299
<i>Bignets de Pourpier,</i>	ibid.
<i>Bignets d'Abricots,</i>	300
<i>Bignets de Pommes, à la Basaroise,</i>	ibid.
<i>Autres Bignets de Pommes,</i>	301
<i>Autres Bignets de Pommes fourées,</i>	ibid.
<i>Bignets dans du Pain à chanter.</i>	302
<i>Entremets de Bignets Seringuez,</i>	ibid.

CHAPITRE XXII.

Des Champignons, Moufferons & Morilles.

C <i>hampignons en ragoût,</i>	Pag. 304
<i>Champignons farcis.</i>	ibid.
<i>Manière de conserver les Champignons,</i>	305
<i>Autres Champignons.</i>	ibid.
<i>Poudre Universelle.</i>	306
<i>Champignons à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Autres Champignons, à l'Italienne,</i>	307
<i>Autres Champignons, à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Autres Champignons, à l'Italienne, au blanc,</i>	308
<i>Autres Champignons,</i>	309
<i>Champignons, à la Crème & autrement.</i>	ibid.
<i>Autres Champignons à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Entremets de Moufferons.</i>	ibid.
	Et.

TABLE DES MATIERES.

<i>Entremets de Mouffersons, au blanc,</i>	310
<i>Autres Mouffersons,</i>	ibid.
<i>Autres Mouffersons, à l'Italienne,</i>	311
<i>Morilles à la Crème,</i>	ibid.
<i>Morilles farcies,</i>	312
<i>Morilles à l'Italienne,</i>	313

F I N.

LE
CUISINIER
MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes

DE REPAS,

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISÉ EN CINQ VOLUMES,
Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle, & des Des-
seins de Table dans le grand goût d'aujourd'hui,
gravés en Taille-douce;

D E D I É

A Son Altesse Serenissime

MONSEIGNEUR LE PRINCE
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.
PAR LE SIEUR

VINCENT LA CHAPELLE,
Son Chef de Cuisine.

SECONDE EDITION

Revue, corrigée & augmentée.

TOME CINQUIÈME.



A LA HAYE,
Aux Dépens de L'AUTEUR.

M. DCC. XLII.

641164
L13c
v.5

THE

MODERN

Quarterly Review

Published by the Editors
due to the fact that the

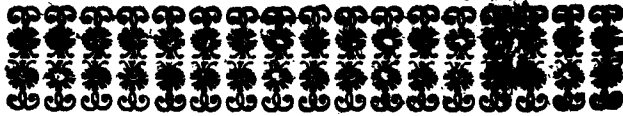
Quarterly Review is published
by the Editors of the

Quarterly Review is published
by the Editors of the

Quarterly Review

Quarterly Review

Quarterly Review



T A B L E

D E S

C H A P I T R E S

contenus en ce

CINQUIÈME TOME.

On trouvera ci-dessous les Fautes à corriger dans ce Volume.

CHAPITRE PREMIER.

DEs Potages & des Sausses, Pag. 1

CHAPITRE II.

De Bœuf, 48

CHAPITRE III.

Des Perdreaux, 63

CHAPITRE IV.

Des Lévraux & Candèds, 77

CHAPITRE V.

De Volaille, 88

Voyez pag. 112. lig. 8. & dressez, lisez dépecez-les &c.

CHAPITRE VI.

De Sanglier, 110

Voyez pag. 120. lig. 9. lisez muscade. Mouillez moitié eau, moitié vinaigre. Faites-le &c.

TABLE DES CHAPITRES.

Voyez pag. 123. lig. 22. lisez à propos avec sa H-
 queur ; vous le &c.

CHAPITRE VII.

De Vin, 133
 Voyez pag. 152. lig. 11. lisez Ceux qui ne voudront
 pas se donner la peine de la faire ainsi, n'ont qu'à la
 faire cuire à la braise.

CHAPITRE VIII.

De Pâtisserie, 176
 Voyez pag. 199. lig. 6. lisez avec une péta rouge.

CHAPITRE IX.

Des Glaces & Crèmes, 220

CHAPITRE X.

Des Entremets, 236

CHAPITRE XI.

De Mouton, 250

CHAPITRE XII.

De Poissons, 277

CHAPITRE XIII.

Des Boudins, 293

CHAPITRE XIV.

Des Légumes, 310

CHAPITRE XV.

Qui contient les Remarques sur le Cuisinier Royal &
 Bourgeois. 331

T A B L E

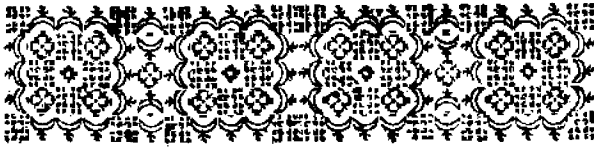
D E S

P L A N C H E S.

Menu d'une Table de quinze à seize Couverts, avec
 le Dessin en Taille-douce. N. VIII. à la tête
 du Vol.

Menu d'une Table de douze Couverts, servie à seize, avec
 le Dessin en Taille-douce. N. IX. à la tête du Vol.

PRE-



PREFACE

POUR CE V. VOLUME.



La nécessité de manger est aussi ancienne que l'Homme. Il a toujours eu besoin de remédier par les Alimens, à la dissipation continuelle que cause en lui la transpiration. Mais l'Art de préparer les Alimens pour la bonne chère, n'est pas si ancien à beaucoup près. Dans les siècles les plus reculez, ces Hommes robustes dont l'Antiquité Payenne a fait ses Dieux & ses Héros, étoient plus voraces que délicats. Une nourriture forte & abondante étoit de leur goût; elle étoit même nécessaire au genre de vie qu'ils menaient: l'appât en étoit très-simple.

Ce ne fut qu'avec le tems que les Arts

P R E F A C E.

furent cultivées. Celui de la Cuisine eut son tour ; mais ses progrès furent très-lents. Nous ne savons guères de quel goût étoit celle des Cours Asiatiques, qui faisoient consister leur félicité dans une vie molle & délicate. Celle des Grecs ne nous est guères plus connue. Chez les Romains, les grands Repas dont il reste des descriptions, font voir qu'ils cherchoient beaucoup plus l'abondance que la finesse du goût. Le friand Apicius qui s'étoit fait une science de manger délicatement, avoit recueilli des préceptes qui lui acquirent de la réputation. Quelques-uns ont échappé aux ravages que les incursions des Barbares ont faits dans la République des Lettres. Un Repas apprêté selon ces règles, seroit aujourd'hui quelque chose de monstrueux ; & je crois que tous les plats seroient respectés par tous les Convives, dont le goût ne seroit guères flatté.

Les Romains portèrent chez les Nations qu'ils avoient conquises, l'Art de la Cuisine tel qu'il étoit dans la Capitale : les Gau-

P R E F A C E

Gaulois, par exemple, apprirent de leurs Vainqueurs des manières d'assaisonner les Viandes; autrement que leurs Ancêtres. Mais il faut se rapprocher de notre siècle, pour trouver en France ou ailleurs cet Art cultivé dans le degré de délicatesse & de propreté où il est enfin parvenu. On a même poussé si loin les caprices de l'Imagination pour trouver du neuf, qu'il a été nécessaire de poser des règles qui missent des bornes à la multiplicité des épreuves que faisoient les Officiers de Cuisine.

Ce n'est pas seulement le Palais qui doit décider aujourd'hui de l'excellence d'un Repas. La vue doit en être satisfaite, & l'odorat a aussi ses prétentions. Mais ce n'est pas assez de plaire, notre devoir s'étend plus loin. La reconnoissance exige que nous ayons un égard infini pour la santé de nos Maîtres, qui doit toujours nous être très-précieuse.

La transpiration n'est pas la même sous l'air d'Italie, de France, ou d'Allemagne; cela doit causer de

P R E F A C E

la différence dans le choix des Alimens. La même diversité se trouve entre les animaux, les légumes & les racines de même espèce, qui n'ont point par-tout le même suc, ni la même force. Cette variété entre les besoins, & les différens degrez de force dans les productions de chaque Pays, méritent l'attention d'un excellent Officier : il est de sa prudence de varier son travail, selon que le demande la qualité des suc's sur lesquels il doit travailler.

Notre Art est comme tous les autres un fruit de l'expérience & des réflexions. J'ai tâché de joindre ces deux moyens ; & c'est par-là que j'ai eu le bonheur de me faire quelque réputation. Le désir d'être utile au Public, m'a porté à lui faire part des connoissances que j'ai acquises. Toujours prêt à faire honneur aux Maîtres de l'Art, je n'ai pas eu la ridicule vanité de me passer de leurs découvertes. Je n'avois garde de priver mon Recueil des excellentes choses qu'ils ont trouvées. J'en ai donc profité avec tou-

P R E F A C E

te la reconnoissance qui leur est due.

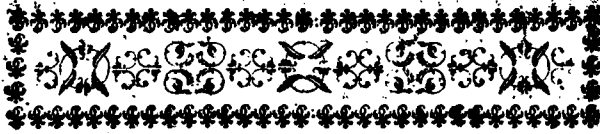
L'Auteur du *Cuisinier Royal & Bourgeois* a mauvaise grace de me traiter de plagiaire, & de se mettre sans façon au rang des Maîtres dont les lumières m'ont été utiles. Je le prie de croire que quand je voudrai me parer du bien d'autrui, j'ai assez de discernement & de goût pour choisir un meilleur livre que le sien. Ce qui est purement de moi dans mon Ouvrage, fait assez voir que je n'ai pas eu besoin de son travail pour m'instruire, & que je suis en état de me passer des instructions d'un pareil Homme. Après tout, la confrontation des deux Ouvrages par des personnes au fait de notre matière, ne peut que me faire honneur, & je serai ravi que quelqu'un veuille bien s'en donner la peine. Mais j'avertis cet Auteur, que quand on veut s'exposer aux jugemens du Public, il est nécessaire d'avoir moins d'orgueil & plus de candeur & de bonne foi.

J'ai eu soin que ce Volume où je relève les bêtises de ce Galant-homme, ne fût

P R E F A C E

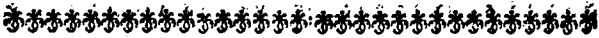
fût pas uniquement employé à un usage si frivole. On y trouvera de nouvelles manières d'apprêter, de nouveaux menus, de nouveaux desseins de Table, où je me flatte que l'Auteur du Cuisinier Royal & Bourgeois verra des choses au-dessus de sa portée.





LE CUISINIER MODERNE;

*Qui apprend à donner toutes sortes de
Repas en gras & en maigre; d'une
manière plus délicate que ce qui a
été écrit jusqu'à présent.*



CHAPITRE PREMIER.

Des Potages; & des Sausses.

*Bouillon qu'on appelle mitonnage, autre-
ment dit, Bouillon pour toutes
sortes de Potages.*

N prend un morceau de tranche de
bœuf, ou d'une autre partie; vous
ne laisserez pas de vous en servir;
mais la tranche est toujours la meil-
leure, & le trumeau de bœuf, pour
toutes sortes de Potages: Vous en mettrez la
quantité que vous jugerez à propos; vous de-

2 LE CUISINIER

vez vous régler selon la grandeur de votre marmite, & selon la quantité de Potages que vous avez à faire. Supposez que vous n'avez que deux Potages qui se tirent d'un mitonnage, prenez un morceau de trumeau de bœuf de sept ou huit livres. Vous empoterez cette viande dans une marmite; vous y mettrez de l'eau fraîche, & la ferez écumer. Etant écumée, assaisonnez-la de sel, d'une douzaine de racines avec des oignons, de clous de girofle, un bon paquet de celeri, une poule & un jarret de veau. Quelque tems après vous pouvez vous en servir pour mettre sur vos Potages, en les ficellant; mais ne les laissez pas trop cuire. Vous y pouvez mettre cuire toutes les garnitures de vos Potages qui consistent en celeri, chicorées, porreaux, laitues, & volailles. Ce Bouillon est bon pour mitonner toutes sortes de Potages, & pour mouiller toutes sortes d'entrées & sausses dont vous pourrez avoir besoin.

Potage de Cerfeuil à la Hollandoise Bourgeoise.

Vous couperez un jarret de veau par petits morceaux, & les ferez blanchir à l'eau. Vous les mettrez ensuite dans une petite marmite ou pot de terre, & le remplirez de votre bouillon de mitonnage, & le ferez cuire. Ceux qui n'ont point de bouillon, en Bourgeois, se peuvent servir d'eau simplement. Pendant ce tems-là vous hacherez un morceau de maigre de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, en y ajoutant trois ou quatre jaunes d'œufs crûs assaisonnez de sel, poivre,

vre, persil, ciboule, une poignée de mie de pain. Le tout étant haché, vous en ferez de petites balles grosses comme des noix, & votre veau étant cuit, vous les mettrez avec. Un demi-quart-d'heure après vous dégraisseriez votre bouillon, & vous y mettrez une bonne quantité de cerfeuil haché fort fin, en observant qu'un demi-quart-d'heure suffit pour cuire le cerfeuil, & ne point couvrir la marmite de peur que le cerfeuil ne devienne pâle. Vous aurez du pain mitonné; vous observerez que le Potage soit d'un bon goût, & vous mettrez les balles & les morceaux de jarret dessus, c'est-à-dire, ce qu'il en fera nécessaire, & servez chaudement.

Potage de Santé.

Vous n'avez qu'à avoir deux ou trois cœurs de laitues lavez & coupez en morceaux, quelques pointes de celeri, une poignée d'oseille concassée, une petite poignée de cerfeuil haché, ou bien en bouquet. Vous les mettrez dans une marmite, ou pot de terre, & vous passerez du bouillon de votre mitonnage dessus, & les ferez cuire. Ces herbes serviront quand vous aurez mitonné du pain avec votre bouillon de mitonnage. Dans la saison des chicorées, vous pouvez vous en servir, aussi de petits pois & de pointes d'asperges. Le même bouillon vous peut aussi servir pour faire une soupe d'orge perlé. Vous n'avez qu'à passer du bouillon dans une marmite, ou dans un pot de terre, & y mettre de l'orge perlé; une demi-livre suffit pour un Potage, en le faisant cuire tout doucement, au moins deux ou trois heures. Ce Potage est fort sain. On

4 LE CUISINIER

Y peut ajouter, pour ceux qui l'aiment, une petite poignée d'oseille hachée, une couple de laitues de même, une poignée de cerfeuil, une couple de feuilles de muscade. L'orge étant cuit, & les herbes d'un bon goût, servez votre Potage dans un plat, comme vous le jugerez à propos.

Potage au Vermiscelli.

La viande de votre mitonnage étant cuite, & le bouillon d'un bon goût, & point troublé, passez-en dans un tamis de soye, & le mettez dans une marmite, ou pot de terre. Ce bouillon bien dégraissé, vous en passerez la quantité dont vous aurez besoin, & le mettez sur un fourneau allumé, ou bien sur un rechaud. Quand il bouillira, vous y mettrez du Vermiscelli la quantité que vous jugerez à propos. Quand il aura fait quelque bouillon de cette manière, mettez-le devant le feu. Un quart-d'heure suffit pour que cette soupe soit cuite. On la tient aussi claire, aussi épaisse qu'on le juge à propos. On sert ce Vermiscelli dans un pot à oille, ou dans un plat. On sert du parmesan rapé sur une assiette pour ceux qui l'aiment. Il faut toujours observer que votre Potage bouille, quand vous y mettez le Vermiscelli; autrement il s'assembleroit tout ensemble. Ces sortes de Vermiscelli viennent d'Italie; ce sont les meilleurs. Il y en a cependant de bons en Provence; mais ils n'approchent pas de ceux d'Italie. Il y en a de jaunes & de blancs; ils sont tous également bons. Il y a plusieurs différentes pâtes qui sont fort bonnes pour faire des Potages dans le même goût

goût que le Vermifcelli: il y en a qui font ronds comme de petits pois, d'autres comme de la graine de melon, d'autres comme de la graine d'épinards; elles imitent en un mot toutes sortes de semencés. Ces pâtes sont excellentes pour toutes sortes de Potages, sur-tout pour les personnes qui sont incommodées. Il y en a aussi d'une sorte qu'on nomme *Somons*; on la peut tirer de Marseille ou d'Aix en Provence. Ces sortes de pâtes sont excellentes pour des personnes qui sont incommodées, ou pour des personnes qui ne soupent guères, & qui veulent conserver leur santé, en en mettant une bonne poignée dans du bouillon; & le faisant cuire tout doucement l'espace d'une demi-heure, en le remuant avec une cuillier de bois. On le tiendra aussi clair, aussi épais qu'on le jugera à propos; cela dépend de celui qui le doit manger. On reçoit aussi des Macarolli de toutes sortes d'espèces, que l'on fait cuire avec du bouillon & une poularde, ou bien des poulets de même. La poularde étant cuite, le Macarolli le doit être aussi. On tire la poularde, on la dépece, les poulets de même. On fait un lit de Macarolli dans un plat, on y sème du parmesan rapé, un peu de poivre, du sel, s'il en est nécessaire; & vous y mettez quelques morceaux de votre poularde, ou poulets. Vous les poudrez de parmesan; ensuite du Macarolli par-dessus, & puis du parmesan, ensuite le restant de votre poularde, ou poulets, & du Macarolli par-dessus, un peu de poivre, quelques morceaux de beurre frais, mais beaucoup de parmesan rapé par-dessus; & lui ferez prendre couleur au four, prenant garde qu'il

6 LE CUISINIER

ne sèche. Etant comme il faut, on le sert pour entrée, ou pour hors-d'œuvre.

Façon de Macarolli.

Mettez sur une table environ une livre de farine. Faites un creux au milieu; mettez-y un peu de sel; détrempéz la pâte avec de l'eau, & ne la faites pas trop dure, ni trop molle. Etendez cette pâte aussi mince que vous pouvez le faire, ou bien jetez un peu de farine sur une nappe; mettez-y votre pâte de Macarolli moitié étendue; passez vos mains par-dessus la pâte, & en tirant de côté & d'autre, elle s'étendra aussi mince que vous voudrez. Ayez de l'eau sur le feu qui bouille dans une grande casserole ou chaudron: jetez-y votre pâte de Macarolli par morceaux, grands comme la main; & quand elle aura fait deux bouillons, ôtez-les, & les mettez dans l'eau fraîche. Etant froids, mettez-les égouter sur un tamis, ou sur une passoire. Prenez ensuite votre plat ou jatte; faites dans le fond un lit de parmesan rapé, ensuite un lit de Macarolli bien étendu. Assaisonnez-les d'un peu de sel, & de poivre, quelques petits morceaux de beurre par-dessus, ensuite du parmesan rapé: continuez de même jusqu'à ce que votre plat soit plein; & à la fin vous l'arroserez d'un verre de crème, de lait doux, & acheverez de le poudrer de parmesan avec quelques petits morceaux de beurre par-dessus. Vous lui ferez prendre couleur au four, & servez-le pour entrée, ou pour hors-d'œuvre.

Au-

*Autre Macarolli que l'on nomme
Taillerins.*

Vous ferez la pâte, comme l'autre ci-devant, mais un peu plus épaisse. Vous l'étendrez par abaisses grandes comme de demi feuilles de papier. Vous les couperez par tranches après avoir roulé les abaisses; il faut que les tranches aient deux lignes de largeur. Etant toutes coupées vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, comme les autres ci-devant. Etant blanchies, rafraîchies, & égoutées, vous mettrez dans le fond du plat que vous voulez servir, du parmesan rapé, & ensuite de vos Taillerins, & les assaisonnerez d'un peu de sel & poivre; vous y ajouterez quelques petits morceaux de beurre, & ensuite du parmesan par-dessus, & continuerez de même, jusqu'à ce que votre plat soit plein. A la fin vous l'arroserez d'un verre de crème, acheverez de le couvrir de parmesan, lui ferez prendre couleur au four, & le servirez pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Autre Macarolli.

Faites un bord de pâte bien menu & bien façonné autour du plat que vous voudrez servir. Ayez du Macarolli tout prêt comme le premier marqué ci-devant, & un petit brochet cuit à l'eau & au sel. Otez-en l'écaille, les arêtes, & levez-le par feuilles. Mettez un peu de parmesan dans le fond de votre plat; ensuite votre brochet que vous avez en feuilles, & puis un lit de Macarolli bien étendu dans le plat.

LE CUISINIER

Arrangez-y ensuite votre brochet, & l'affaïsonnez d'un peu de poivre, de sel, d'un peu de muscade rapée, & de petits morceaux de beurre étendus par-dessus. Poudrez-le ensuite de parmesan, & continuez de même jusqu'à ce que votre plat soit plein, en achevant de le poudrer de parmesan, & de le couvrir de quelques morceaux de beurre. Puis faites lui prendre couleur au four. Servez-le pour hors-d'œuvre, ou pour entrée. Vous pouvez vous servir de toutes sortes d'autres poissons en la place de brochet, tant de mer que de rivière, en observant que le poisson d'eau douce que vous servirez, ne sente par la bourbe.

Macarolli aux Huîtres.

Vous aurez du Macarolli préparé, comme ci-devant, & un cent d'huîtres blanchies dans leur eau. Vous ferez un bord de pâte au plat où vous voulez les servir, comme l'autre ci-devant, & ferez un lit de Macarolli & de quelques huîtres. Vous les affaïsonnerez d'un peu de poivre, de muscade, d'un peu de sel, & un peu de persil haché; ensuite du parmesan & quelques petits morceaux de beurre. Continuez de même jusqu'à ce que votre plat soit plein; achevez de le poudrer de parmesan, & de le couvrir de quelques morceaux de beurre. Faites lui prendre couleur au four, & servez-le pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Maca-

M O D E R N E ,

Macarolli aux Ecrevisses.

Vous aurez du Macarolli tout fait, comme ci-devant, & les quenés d'un cent d'écrevisses, Vous aurez un plat avec un bord de pâte, comme l'autre ci-devant. Vous ferez dans le fond de ce plat un lit de parmesan, & puis un de Macarolli; ensuite un lit de beurre, & puis des quenés d'écrevisses par-dessus. Poudrez de parmesan. Continuez jusqu'à ce que votre plat soit plein; & puis faites lui prendre couleur au four, & servez pour hors-d'œuvre ou entrée.

Vermiscelli.

Mettez environ une livre de farine sur un tour à pâte, ou table bien nette. Faites un creux au milieu; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de sel, & la détrempez avec de l'eau, en observant que votre pâte reste fort dure. Etendez-la ensuite fort mince. Etant étendue poudrez-la de farine, roulez-la, parez-la des deux bouts, & la coupez par tranches aussi fines que vous pourrez. Etant toute réduite en filets, mettez une casserole d'eau sur le feu; & quand elle bouillira, vous y mettrez votre pâte que vous avez coupée en filets, & qui prend alors le nom de Vermiscelli. D'abord que l'eau aura fait deux ou trois bouillons, mettez votre Vermiscelli dans l'eau fraîche; ensuite tirez-le; égoutez-le dans une passoire, ou dans un tamis de crin. Prenez ensuite une casserole à queue aussi grande, aussi pe-

tite que vous le jugerez à propos, selon la grandeur de votre plat. Mettez-y du beurre frais, gros comme un œuf; mettez ensuite la casserole sur le feu. Faites roussir un tant soit peu de beurre. Mettez ensuite une petite poignée de Vermiscelli; assaisonnez-le d'un peu de sel, poivre, & parmesan rapé. Ajoutez-y par-tout en dedans quelques petits morceaux de beurre, continuez d'y mettre du Vermiscelli, en continuant de l'assaisonner de même, lit par lit, jusqu'à ce que votre casserole soit pleine; & puis mettez la casserole sur un fourneau fort doux, prenant garde qu'il ne brûle dans le fond. Vous lui ferez prendre couleur tout-à-tour dans la casserole, & vous aurez soin de le détacher de la casserole le mieux que vous pourrez. D'abord que vous verrez que votre Vermiscelli sera détaché, & qu'il aura pris couleur de tous côtez, vous le tournerez dessus-dessous dans le plat où vous voulez le servir. Vous mettrez ensuite votre plat sur un rechaud modéré, & vous le couvrirez d'une casserole, l'y laissant un quart-d'heure, ou bien dans un four; le mieux est de le mettre sur un rechaud. Servez chaudement, ayant soin d'égouter le beurre & les bords du plat.

Bouillon portatif en Tablettes.

Mettez dans une marmite un jarret de bœuf coupé en morceaux, un morceau de sept à huit livres de tranche de bœuf, plus, si vous le jugez à propos, selon la quantité de Tablettes que vous voulez avoir, un cuisseau de veau, & le jarret; le tout coupé en morceaux; deux ou trois vieilles poules, ou des coqs.

coqs. Vous y pouvez ajouter un coq-d'Inde, si vous voulez, un couple de perdrix, pour ceux qui veulent faire la dépense. Remplissez votre marmite d'eau; mettez-la sur le feu, & la faites écumer. Étant écumée, mettez-y un bouquet de cinq ou six pieds de celeri, une demi-douzaine d'oignons, deux ou trois carottes, six clous de girofle, une pincée de fleur de muscade, une douzaine de grains de poivre. Couvrez votre marmite, & laissez cuire le bouillon tout doucement devant le feu, afin que la marmite ne bouille que d'un côté, & laissez-le cuire l'espace de dix heures. Passez ensuite le bouillon dans un tamis de crin, & mettez la viande dedans, pour qu'elle ait le tems de s'égouter, & que le jus puisse bien sortir. Vous pouvez bien aussi passer la viande dans une serviette. Vous laisserez reposer votre bouillon jusqu'au lendemain; alors vous en ôterez la graisse, & vous mettrez votre bouillon dans une marmite sur le feu, en prenant garde de n'en pas mettre le fond, à cause des ordures qui s'y peuvent trouver. Vous le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit tellement diminué, que vous puissiez le mettre dans une casserole à queue. Vous mettrez ensuite ce bouillon dans la casserole; puis vous le mettrez sur un fourneau allumé, afin qu'il bouille toujours, & en bouillant vous ôterez l'écume qui se peut former dessus, avec le dos d'une cuillier à dégraisser, & le ferez réduire jusqu'à ce qu'il soit réduit comme la glace des fricandeaux, en le faisant bouillir sur la fin tout doucement. Mettez-le ensuite dans des plats de terre, ou d'étain, & laissez-le refroidir. Levez ensuite vos Tablettes, qui doivent être fort fermes, si vous avez observé

la

12. LE CUISINIER

la cuisson ; mettez-les sur un tamis de crin, couvrez-les d'une feuille de papier, & tenez-les dans la cuisine dans un lieu temperé, je veux dire, point trop chaud, de manière qu'elles puissent avoir de l'air ; car l'air les séchera plutôt que la chaleur. Vous aurez soin de les tourner de deux jours l'un. Vous pourrez ensuite les couper, aussi grandes, aussi petites, que vous jugerez à propos, ou bien les laisser entières. J'en fais moi-même qui pésent plus de deux livres, & qui se conservent mieux que quand elles sont coupées. Il y en a qui font un grand mystère, pour faire ces Tablettes ; mais je trouve que ce n'est rien du tout : aussi ne me donne-je point la peine de les faire ; & mes Aides en remettent tout le soin aux simples Garçons.. Quand un Maître donne des grands repas, & qu'il y a seulement une casserole de bon bouillon, d'un mitonnage, ou d'une oille, ou d'un potage aux choux, ou de navets, toutes ces sortes de bouillons sont excellens pour faire des Tablettes ; il n'y a que la couleur & le goût qui les distinguent.

Quand ces sortes de bouillons sont bien clairs, vous les mettez dans une casserole, & les faites bouillir & réduire jusqu'à ce qu'ils soient au même degré de la cuisson des glaces des fricandeaux, & ensuite mettez-les dans des plats. Etant froids, vous levez les Tablettes, & vous les mettez dans un tamis de crin ; étant séches, vous pouvez les couper, ou les laisser entières. En vous y prenant de même, vous pouvez avoir de toutes sortes de façon, en prenant vos précautions, comme je l'ai marqué ci-dessus. On peut se servir de bouillon de braises dans le même goût des autres ci-devant.

Sou-

Soupe de Fricadelle à la Royale.

Mettez dans un pot de terre environ quatre ou cinq livres de tranches de veau, & une poule. Faites les écumer; mettez-y ensuite une carotte coupée en deux, deux clous de girofle, & une feuille de noix de muscade. Faites bouillir votre pot tout doucement. Hachez environ une demi-livre de maigre de veau bien fin; mettez-le ensuite dans une casserole avec un bon morceau de bon beurre frais un peu plus gros qu'un œuf. Vous mêlerez le veau, & le beurre ensemble avec une cuillier de bois, afin qu'ils s'incorporent bien l'un avec l'autre; puis vous y mettrez quatre œufs dont vous ôterez le blanc d'un, & les mêlerez bien avec le veau. Ajoutez-y ensuite une jointée de mie de pain, & environ un gobelet de crème douce, & vous mêlerez bien le tout ensemble. Assaisonnez d'un peu de sel & d'un peu de fleur de muscade. Un quart-d'heure avant de servir, vous passerez votre bouillon dans une casserole presque pleine, & le ferez bouillir sur un fourneau. Vous formerez des balles du veau que vous aurez préparé, grosses comme des œufs de pigeon. En les formant vous les mettez dans de la mie de pain, & ensuite dans le bouillon que vous avez passé dans la casserole, & les laisserez bouillir tout au plus un demi-quart-d'heure. Vous observerez que votre bouillon soit d'un bon goût. Vous dresserez les balles dans un saladier, ou bien dans une jatte, & les tiendrez toujours sur le feu: mettez du bouillon dessus, & ensuite une poignée de mie de pain; & servez sur le champ, de peur
que

14 LE CUISINIER

que le beurre que vous avez mis dedans, n'en sorte en huile. Ce bouillon sert pour faire cuire du vermiscelli, du ris, de l'orge perlé, simplement plein une écuelle. On peut donner de ce bouillon à une personne qui est incommodée.

Potage de Melon.

Ayez des Melons, & coupez-en une pièce dans le flanc de trois doigts de large, quatre pouces de long; tirez-en la graine; ensuite une bonne partie de sa chair, & mettez la chair de ce Melon dans une marmite avec la chair d'un autre bon Melon, en y ajoutant une couple de verres d'eau; puis vous la ferez bouillir. Etant réduite en marmelade, vous la passerez dans une marmite, & vous y ajouterez un morceau de sucre, un petit bâton de canelle, une bouteille de bon vin du Rhin, ou de Champagne, & deux ou trois tranches de citron. Vous mettez votre Melon dans une marmite avec du lait, & un morceau de sucre, & vous le ferez bouillir simplement un bouillon. Vous l'ôterez du feu un demi-quart-d'heure après; vous l'égouterez; & mettez un petit cordon de pâte dans le fond d'un plat, pour tenir votre Melon droit. Mettez-le dessus, & couvrez-le de petites brochettes longues comme de grosses épingles, afin qu'il imite un hérisson. Fouëtez six ou huit blancs-d'œufs en neige; vous en couvrirez ensuite votre Melon, & le poudrez tout-autour de sucre fin légèrement, & le mettez au four; mais que le four ne soit pas trop chaud, & qu'il ne prenne point plus de couleur qu'une meringue; puis vous le retirerez.

rez. Enfin vous l'ouvrirez, & vous ferez une liaison de quatre ou cinq œufs, & la mettez avec votre marmelade de Melon, & de vin. Lorsque cela sera lié, vous ôterez le bâton de canelle, & le citron coupé en tranches. Observez qu'elle soit d'un bon goût, & point trop sucrée. Vous la mettrez dans votre Melon avec quelques tranches de pain grillé, ou séché au four. Vous le servirez chaudement, & le recouvrirez de la porte-pièce. On peut mettre deux ou trois Melons dans un plat, en les faisant dans le même goût.

Autre Potage de Melon.

Ayez une couple de bons Melons; ouvrez-en un par les côtes, comme vous avez fait l'autre ci-devant, tirez-en la chair, & celle d'un autre aussi. Mettez la chair de ces deux Melons dans une marmite avec du bon lait. Etant cuite en marmelade, passez-la dans une étamine, & remettez-la dans une marmite avec un morceau de citron verd, une pinte de bonne crème, & demi pinte de lait. Laissez-la devant le feu doucement, & préparez votre Melon. Etant préparé, mitonnez quelques tranches de pain, après avoir été grillées, ou séchées au four. Achevez de lier votre marmelade de deux ou trois jaunes-d'œufs. Observez qu'elle ne soit pas trop liée, qu'elle soit légère, & d'un bon goût, que le sucre ne domine point. Ôtez-en l'écorce de citron, & le bâton de canelle. Mettez dans le Melon votre pain mitonné & votre marmelade, autrement dite liaison. Couvrez votre Melon de la porte-pièce; & servez chaudement. Vous pouvez
mettre

16 LE CUISINIER

mettre dans un plat des Melons autant que vous jugerez à propos. On fait dans le même goût des Potages de Citrouilles, de Giraumonts de même. Le Giraumont approche de la Citrouille, excepté que la chair est jaune, & beaucoup meilleure que celle de la Citrouille.

Autre Melon à la Paysanne.

Ayez deux bons Melons ; ôvrez-en un par les côtes, & tirez-en la semence, & toute la chair. Mettez un bon morceau de beurre frais dans une casserole, & faites-lui prendre un peu de couleur ; mettez-y ensuite la chair de votre Melon, & fricassez-la si bien, qu'elle se réduise en marmelade. Ajoutez-y du sel, du poivre, un peu de muscade rapée, & mouillez-la de bon lait. Coupez ensuite la moitié d'un autre Melon par petites tranches point trop épaisses, de deux doigts de large, demi doigt de long, & poudrez-les d'un peu de farine. Mettez un bon morceau de beurre dans une poêle : quand le beurre sera à moitié roux, vous y mettrez vos petites tranches de Melon, vous leur ferez prendre couleur des deux côtes, les retirerez, & les égouterez ; & vous aurez du pain coupé en petits dez, & frit dans du bon beurre frais. Étant prêt, vous mettrez votre Melon dans le plat avec un petit cordon de pâte autour pour le tenir droit, ou bien avec de la mie de pain. Vous mettrez dans le Melon votre Melon frit. Vous observerez que la marmelade & le lait soient d'un bon goût, & que le sel ne domine point ; & vous la mettrez ensuite dans votre Melon, & du pain frit autant que vous jugerez à propos.

On

On sert ces trois Melons dans un plat à potage. On en panne un, après que les blancs d'œufs ont été mis dessus; le dernier doit rester naturel. On fait aussi un potage de Citrouille dans le même goût que ce dernier Melon.

Soupe de farine hachée à l'Allemande.

Vous mettez une couple de jointées de farine sur une table propre. Vous y casserez sept ou huit œufs dont vous ôtez la moitié des blancs. Vous détremperez ces œufs & la farine avec la lame de votre couteau. Vous la ferez hacher avec des conteaux. Etant bien hachée, vous la mettrez dans une passoire; & la première farine qui en tombera, vous la mettrez en réserve, pour la remettre avec ce qui restera dans votre passoire, pour la hacher une seconde fois. Vous ferez de même jusques à ce qu'elle soit toute passée; & quand vous voulez vous en servir, vous n'avez qu'à avoir du bon bouillon dans une petite marmite sur un fourneau, & qu'il bouille toujours à mesure que vous y mettrez la farine peu à peu, en le remuant toujours avec une cuillier de bois, de peur qu'elle ne se mette en grumolo; dans un quart-d'heure elle est cuite. Cette soupe ne laisse pas d'avoir son mérite, pourvu qu'on observe que le bouillon soit d'un bon goût. Elle imite beaucoup la saumala. Je n'y trouve pas grande différence, & elle ne laisse pas que d'être très saine. Quand vous voudrez l'avoir en couleur; vous n'avez qu'à mettre un morceau de beurre dans une casserole, & y mettre cette même farine, & la faire roussir, comme un roux; & mettre dans une petite marmite; moitié jus, moitié bouil-

lon, & y mettre votre farine rousse; & quand vous voudrez fervir, vous aurez du pain coupé en petits dez, & frit dans le beurre, que vous mettez dedans en servant. Celle-ci a également son mérite, pourvû que le bouillon soit bon. On fait aussi des soupes de gratteculs. On les fait cuire dans de l'eau; on y ajoute une bouteille de vin de Bourgogne, écorces de citron, bâtons de canelle, un peu de sucre, les croûtes d'un petit pain en potage. Quand le tout est cuit, on le passe à l'étamine; & en servant on y met du pain coupé en petits dez frit.

*Soupe à la Biere faite avec du pain bis,
nommé Pompernicle.*

Il faut avoir du pain bis, en ôter la croûte, en raper la quantité que vous jugerez à propos; pour deux bouteilles de biere, deux livres de mie de pain. Mettez fondre un morceau de beurre dans une casserole. Votre beurre étant fondu, il y faut mettre votre pain rapé, & le tenir sur le feu, en remuant toujours, jusqu'à ce que vous vous apperceviez qu'il prenne couleur, & que votre mie soit croquante; puis jetez-le sur un tamis, pour que le beurre en sorte. Mettez-le ensuite dans une marmite avec vos deux bouteilles de biere; mettez-y un morceau de sucre d'environ une demi livre, un bâton de canelle, une écorce de citron verd, une demi bouteille de vin du Rhin. Mettez le tout ensuite sur le feu, laissez-le bouillir l'espace d'un quart-d'heure; ôtez-en après la graisse, c'est-à-dire, en bouillant, ayez soin de le dégraisser. Observez qu'elle soit d'un bon goût &

& légère. Faites une liaison de trois ou quatre jaunes-d'œufs, & les détrempéz avec de la biere, ou du vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc; mettez-la dans votre biere, & ôtez-la sur le champ du feu; ensuite servez. Vous pouvez aussi la faire sans liaison d'œufs. On peut aussi y ajouter du cumin.

Autre Soupe de Biere.

Mettez dans une marmite deux ou trois bouteilles de biere. Mettez-y environ une couple de livres de pain de seigle, ou du pain bis, comme dans l'article précédent; & faites-la bouillir, aiant soin de la bien remuer avec une cuillier de bois jusqu'à ce qu'elle se mette en bouillie claire. Passez-la ensuite par un tamis de crin. Etant passée, vous la mettez dans une marmite, ou une casserole, & vous y ajouterez une demi bouteille de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc, environ une demi livre de sucre, un bâton de canelle, une écorce de citron verd; & faites-la bouillir tout doucement. Observez qu'elle soit d'un bon goût, & aussi liée que vous le jugerez à propos. Il dépend du goût de ceux qui les mangent, de les faire épaisses, ou claires.

Autre Soupe de Biere.

Ayez de la bonne biere blanche; mettez-en deux ou trois bouteilles, selon la quantité de soupe que vous voulez avoir, dans une marmite, ou casserole; ajoutez-y environ un quarteron & demi de sucre, un bâton de canelle,

20 LE CUISINIER

une écorce de citron verd. Faites bouillir le tout, & ajoutez-y, pour une bouteille de biere, un bon verre de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc. Observez qu'elle soit d'un bon goût; & pour une bouteille de biere, mettez-y trois ou quatre jaunes-d'œufs détrempez avec la même biere, & remuez-la bien, de peur que la liaison ne tourne. Passez cette biere dans un tamis; & puis servez-la dans ce que vous jugez à propos. Vous servirez à part du pain coupé en petits dez, & frit dans du beurre frais. Toutes ces soupes ont leur mérite dans ce Pays, & sont en grand usage parmi les premiers Seigneurs, sur-tout pour le soir.

Gruau, pour Entremets.

Mettez une couple de livres de gruau au feu avec de l'eau dans une marmite, & faites-le cuire l'espace de trois ou quatre heures, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Passez-le ensuite dans une étamine. Prenez le plus épais, pour en remplir un saladier, ou une jatte; mettez-le dans une casserole avec environ un demi quartier de sucre, un petit bâton de canelle, de beurre frais gros comme la moitié d'un œuf, une pincée de sel; & faites-le bouillir un moment. Versez-le ensuite dans votre saladier ou jatte sur un feu modéré, & couvrez-le d'un couvercle avec du feu dessus. Observez qu'il faut que votre gruau ait une belle couleur dessus, & qu'il faut qu'il se forme un gratin au fond de votre saladier, &c. Servez-le pour entremets.

Autre Gruau.

Votre gruau étant cuit & passé comme dans l'article précédent, mettez-en dans une casserole ce que vous jugerez à propos pour une écuelle: mettez-y un morceau de beurre frais gros comme une noix, un peu de sel; & faites-le bouillir, en le tenant aussi clair que vous le jugerez à propos. Etant d'un bon goût, servez-le avec du pain coupé en petits dez & frit dans du beurre frais. Servez à part.

Autre Gruau.

Vous aurez du gruau cuit & passé comme l'autre ci-devant; vous le mettrez dans une casserole avec un morceau de sucre, une écorce de citron verd, un bâton de canelle; vous le ferez bouillir, & le tiendrez aussi clair que vous le jugerez à propos. Ajoutez-y une couple de verres de vin du Rhin. Observez qu'il soit d'un bon goût. Passez-le; mettez-le dans un petit pot de terre couvert de papier, & tenez-le chaudement jusqu'au tems du service. Vous le servirez avec du pain coupé en petits dez & frit dans du bon beurre frais. Servez sur une assiette en particulier.

Autre Gruau à l'Angloise.

Votre gruau étant cuit, & passé comme l'autre ci-devant, mettez-en dans une casserole autant que vous jugerez à propos, pour en faire une ou deux écuelles. Mettez-y une écorce de

122 LE CUISINIER

citron, un bâton de canelle, un quarteron de sucre, plus ou moins, & faites-le bouillir, en le remuant toujours avec une cuillier de bois. Passez-le ensuite, & mettez-le dans un pot de terre proprement, en y ajoutant une couple de verres de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc, une couple de poignées de raisins de Corinthe. Couvrez votre pot avec du papier, & tenez-le chaudement auprès du feu, jusqu'au moment du service. Etant d'un bon goût, on le sert.

Autre Gruau à l'Angloise.

Votre gruaü étant cuit & passé comme il est dit ci-devant, mettez-en dans une casserole la quantité qu'il vous plaira; puis mettez-le dans un pot de terre avec une poignée de sucre blanc, un bâton de canelle, une écorce de citron verd, un verre de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc, le jus de deux ou trois citrons. Couvrez le pot, & tenez-le chaudement auprès du feu, observant que votre gruaü soit un peu lié, & d'un bon goût; & servez-le quand on vous le demande. Ces fortes de gruaux sont fort bons pour les personnes incommodées, & pour celles qui veulent conserver leur poitrine, sur-tout le soir pour le dormir.

Bouillie, ou Panade.

On doit prendre les écorces de deux ou trois citrons, selon la quantité de panade que vous voulez faire. Faites tirer ces écorces dans l'eau bouillante dans un pot de terre, bien cou-

couvert. Quand elles sont bien tirées, on doit les ôter, y mettre ensuite de la mie de pain blanc, & faire bouillir le tout ensemble. Remuez-le avec une cuillier de bois, afin que cette mie de pain se réduise en bouillie. Aiant une certaine épaisseur, prenez du bon vin du Rhin, & mettez-en la quantité que vous jugerez à propos, pour la rendre un peu plus claire, & faites bouillir le tout ensemble. Pour une panade d'une écuelle, il faut tout au moins un bon verre de vin du Rhin, au moins deux jaunes-d'œufs bien mêlés. Vous pouvez la tenir aussi claire, & aussi épaisse que vous jugerez à propos; cela dépend du goût des personnes qui la mangent. Quand vous l'avez ôté du feu, mettez-y un jus de citron, & ajoutez-y du sucre en poudre modérément. Observez qu'elle soit d'un bon goût. Dressez-la dans une écuelle, & la servez. Pour une seule écuelle, l'écorce d'un citron suffit.

Bouillie à la Frisonne.

Prenez du lait doux, pour chaque pinte une cuillerée de farine; mêlez cela ensemble, puis mettez-le sur le feu, & tournez-le avec une cuillier de bois jusqu'à ce qu'il bouille. Otez-le ensuite du feu; & mettez-y deux ou trois jaunes-d'œufs, avec un peu de sucre. On peut aussi y mettre un peu d'eau de fleur d'orange.

Soupe de pain de seigle à la Hollandoise.

Prenez un morceau de pain de seigle; ôtez-en la croûte, & fraisez la mie que vous mettez dans un pot de terre avec de l'eau. Fai-

24 LE CUISINIER

tes-la bouillir, en la remuant avec une cuillier de bois pour la former en bouillie épaisse. Mettez-y ensuite du vin du Rhin la quantité que vous jugerez nécessaire pour votre soupe. Faites-la encore bouillir, & ajoutez-y deux jaunes-d'œufs & du sucre en poudre, en observant ce que j'ai marqué touchant la panade de citron.

Soupe de Cumel à la Hollandoise.

Prenez du cumel, mettez-le dans un linge, & faites-le bouillir dans l'eau pour en tirer la force. Lorsque l'eau aura bouilli assez pour avoir pris le goût, ôtez le cumel, & mettez du pain blanc dans l'eau pour en faire une panade épaisse. Mettez-y du vin blanc fort bon, ou du vin du Rhin, pour la rendre plus claire, comme vous jugerez à propos; il ne faut pas la faire trop liquide. Vous y mettrez ensuite du sucre raisonnablement.

Orge perlé au Lait de Beurre à la Hollandoise.

Prenez de l'orge perlé la quantité que vous jugerez à propos; & faites-le cuire avec du lait de beurre l'espace de trois heures, en le remuant de tems en tems, pour qu'il ne tourne, & la marmite où il cuit, ne doit point être couverte. Etant assez cuit & assez lié, ôtez-le du feu, & ajoutez-y du sucre raisonnablement. Tirez-en dans une casserole ce qui vous en faudra pour une soue. Ajoutez-y un bon verre de lait doux ou crème, tout bouillant; mêlez bien le tout, & servez sur le champ.

Seu

Soupe au Lait de Beurre.

Prenez du lait de beurre, mettez-y de la mie de pain blanc, & faites-les bouillir ensemble. Détrempez cette mie, en la remuant avec une cuillier de bois: si elle est trop épaisse, versez-y du lait de beurre, & faites la toujours bouillir. Vous mettrez dans un linge une pincée d'anis. La mie étant bien cuite, ajoutez-y un morceau de beurre frais, ou de la crème de lait doux. On peut aussi y mettre une petite poignée de raisins de Corinthe. Ces sortes de soupes sont fort bonnes pour le soir; elles sont fort saines, & sont estimées dans ce Pays-ci.

La manière de cuire des Mastelles ().*

Faites chauffer devant le feu, des deux côtés, votre biscuit nommé *Mastelle*. Etant chaud, mettez-le dans un plat avec du lait bouillant; couvrez-le d'un autre plat, & faites-le étuver doucement. Vous l'arroserez de temps en temps avec le même lait. En le servant, vous y mettrez une liaison d'une couple de jaunes-d'œufs avec de la crème. Vous observerez qu'en faisant bouillir le lait, vous y mettrez un bâton de canelle, avec une écorce de citron & du sucre.

Poulets de vendredi à la Frisoma.

Vous aurez des petits pains blancs, longs & larges comme quatre doigts; ôtez-en la croûte

(*) C'est un Biscuit grand comme le cu d'une assiette, & de la figure des Biscuits de mer. Il se fait à Malines.

26 LIEU CUISINIER

te; trempez-les dans du lait doux, & retirez-les sur le champ. Vous les ferez frire dans du beurre frais, de manière que la couleur soit belle; puis vous les mettrez dans un plat. Prenez ensuite du vin du Rhin, mettez-y du sucre, & versez-le sur les pains. Faites-les écuver ensemble. Vous devez piquer vos petits pains avec de la canelle, en y ajoutant des raisins de Corinthe, après les avoir bien lavés & essuyés avec une serviette. Couvrez-les avec un peu de feu dessus. Il faut prendre garde qu'ils ne soient pas trop secs, & qu'ils soient toujours humides.

Soupe sèche du soir à la Hollandoise.

Vous aurez du pain de seigle, dit *Pompernickle*, que vous découperez par tranches, & du pain blanc que vous découperez aussi par tranches. Vous poserez sur le plat que vous voulez servir, une tranche de pain blanc que vous croûterez sur le pain bis; & vous continuerez ainsi jusqu'à ce que le fond de votre plat soit plein. Vous jetterez par-dessus un peu de sel avec du poivre, & vous le ferez mitonner avec du bouillon fort gras. Quand le pain sera bien mitonné, & qu'il se trouvera, pour ainsi dire croquant, vous garnirez le bord de votre plat de marmelade de pommes, & vous servirez chaudement.

Autre Soupe à la Hollandoise.

Prenez un pain blanc de sept ou huit pouces de long; vous en ôterez la croute de dessus & des

des deux côtés; & vous trancherez la mie jusques dessus la croute, sans qu'elle la quitte. Vous mettrez entre chaque tranche de pain blanc, une tranche de pain bis. Vous mettrez un peu de sel & de poivre par-dessus. Vous mettrez ensuite ce pain dans une jatte, ou plat creux; vous l'arroseriez d'un bouillon fort gras; le couvrirez d'un couvercle avec de la braise par-dessus, & vous l'arroseriez de tems en tems avec la même graisse dont vous venez de l'arroser. Etant bien croquant par-dessus, tant que faire se pourra, vous y mettrez un bon bouillon à moitié jus de veau; & vous le servirez chaudement. Il faut observer qu'on égoûte bien la graisse, avant que d'y mettre le bouillon.

Sausse à l'Espagnolle.

Prenez trois ou quatre tranches de jambon, & environ deux livres de veau; coupez le tout par morceaux, que vous mettrez dans une casserole, avec une couple d'oignons, cinq ou six gouffes d'ail, une couple de feuilles de laurier, & un demi verre de bonne huile fine; ensuite couvrez votre casserole, & mettez-la sur le feu: prenez garde qu'elle ne brûle. Quand le tout aura pris une belle couleur, vous le poudrez d'un peu de farine, & le mouillerez avec du jus & du bouillon, & une demi-bouteille de bon vin de Champagne, ou de bon vin du Rhin. Vous acheverez de lier cette sausse avec du coulis, & vous y mettrez quelques tranches de citron, après que vous en aurez ôté la peau, un peu de basilic, un peu de thim, clous de girofle, &

28 L E C U I S I N I E R

& poivre concassé. Vous aurez le soin de bien dégraisser votre saulle, & de la laisser cuire tout doucement. Observez qu'elle soit d'un bon goût, point trop épaisse & d'un bel oeil. Vous la passerez ensuite au travers d'un tamis de soye. Cette saulle peut vous servir pour toutes sortes de viandes, ou de poissons.

Cette saulle peut aussi servir pour en faire une à l'Italienne, en mettant de la ciboule, échalotte, & persil, le tout haché finement, une couple de verres de vin blanc de Champagne, deux ou trois gouffes d'ail entières, & une cuillier à bouche de bonne huile, mettant le tout dans une casserole, avec une cuillerée à pot de votre saulle à l'Espagnolle; & puis faites-la cuire. On y ajoute aussi des champignons frais, ou des truffes aussi fraîches; le tout haché finement.

Cette saulle étant cuite, vous en tirerez les gouffes d'ail. Observez qu'elle soit d'un bon goût, & la changez de casserole. Cette saulle peut aussi vous servir pour des poulets, pour des pigeons, & pour toutes sortes de viandes, & poissons.

Sauffle en Remoulade chaude.

Prenez des oignons, coupez-les par tranches, & mettez-les dans une casserole avec une ou deux cuillerées à bouche de bonne huile. Passez-les un moment sur le feu; mettez-y du jus, du coulis, un verre de vin blanc, trois ou quatre gouffes d'ail, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de fines herbes, clous de girofle, capres hachées, & persil. Observez que la saulle soit d'un bon goût. Mettez-y une cuil-

cuillier à dégraisser de moutarde ; & ensuite passez votre sausse à l'étamine. Etant passée, servez-vous-en pour tout ce que vous jugerez à propos , & pour tout ce qui demande des Remoulades chaudes.

Huile préparée pour toutes sortes de Sausses.

Vous aurez de la bonne huile d'olive que vous mettrez dans une casserole , la quantité que vous jugerez à propos. Pour deux bouteilles d'huile que vous mettrez dans une casserole sur le feu, vous y ajouterez une pomme renette coupée en quatre, un oignon coupé en deux ; & quand vous verrez que votre huile sera bien chaude , & votre oignon presque frit , mettez l'huile dans l'eau fraîche , & fouëttez-la avec une fourchette. Mettez-la ensuite dans un pot de terre , & servez-vous-en à tout ce qui demandera de l'huile.

Remoulade chaude verte , autrement dite Ravigote.

Il faut avoir de la ciboule hachée fort fine , du baume , de l'estragon , de la pimprenelle , de chacun une petite pincée. Vous mettrez le tout dans une casserole , avec un peu de jus , & une couple de rocamboles hachées. Vous le laisserez bouillir ; vous y ajouterez une couple d'anchois hachés , un peu de capres , un peu de sel , & du poivre concassé , une couple de cuillerées d'huile d'olive , & une couple de cuillerées de moutarde. Observez que vo-
tre

30 LE CUISINIER

tre fausse soit d'un bon goût; & puis mettez-y un jus de citron. Vous pouvez vous en servir pour toutes sortes de viandes, comme pigeons, poulets & autres que vous jugerez à propos. Vous pouvez aussi vous exempter d'y ajouter des anchois & des capres, si vous le jugez à propos.

Ravigote au Persil.

Faites blanchir une bonne poignée de persil à l'eau bouillante, & une demi-douzaine de piments verts. Etant blanchis, pressez-les bien; hachez le tout, & pilez-le dans un mortier, y ajoutant une gousse d'ail, une cuillerée d'huile d'olive, (en continuant de piler,) & une couple d'anchois hachez, que vous assaisonnez de sel & de poivre concassé. Vous y mettez encore une cuillerée ou deux d'huile d'olive, une cuillerée à dégraisser de coulis, ou de fausse Espagnolle, & vous remuez bien toujours la fausse avec le pilon. Tirez-la ensuite, & servez-la en particulier sur la table. Elle est bonne à manger avec le rot, & toute autre sorte de viande. Une autrefois on peut y ajouter de la moutarde, pour faire un changement.

Sauße verte à l'Oseille.

Prenez une poignée d'épinards, une poignée d'oseille, une petite poignée de persil, une petite poignée du verd des ciboules; au défaut d'épinards, ou d'oseille, vous pouvez vous servir de la poirée. Lavez-les bien; puis hachez-les, & faites-les piler dans un mortier. Etant bien pilez, pressez-les fort dans une étamine, pour

pour en faire sortir le jus. Mettez ensuite dans une casserole un morceau de bon beurre frais, un peu de sel si le beurre n'est pas salé, poivre, muscade rapée, & une pincée de farine mouillée d'un peu d'eau. Liez votre sausse, & ajoutez-y de votre jus verd que vous venez de faire, peu à peu, jusqu'à ce que vous voyez que votre sausse soit d'un beau verd, point trop foncé, & d'un bon goût. Vous vous en servirez pour toutes sortes d'entrées de poulets à la broche, ou de poulardes, din-donneaux, pigeons, & même pour des œufs frais, après avoir été épochez à l'eau.

Sausse douce pour des Cimiers.

Mettez dans une casserole du vin rouge, une demi bouteille de vinaigre, un bon morceau de sucre, un bâton de canelle long comme le doigt, une couple de tranches de citron; faites bouillir le tout. Quelque tems après vous y mettez environ une demi livre de gelée de groseille. Votre sausse étant d'un bon goût, & prête à servir, passez-la; & puis servez-la dans des saussières pour des cimiers, ou autres vénaisons cuites à la broche. On la peut aussi servir pour des levreaux.

Autre Sausse pour des Cimiers.

Vous aurez des pinevenets, desquels vous tirerez les grains de dedans; il y en a qui n'en ont point. Après les avoir épuchés, vous en mettez la quantité que vous jugerez à propos dans une casserole, en y ajoutant du sucre autant que vous le trouverez bon; vous devez
vous

vous régler selon la quantité de fausse que vous voulez faire; une couple de verres d'eau, & une demi-bouteille de vin rouge. Faites cuire ensuite le tout, en observant que le goût soit aigre & doux. On y peut ajouter aussi de la gelée de groseille avec un bâton de canelle. Votre fausse étant cuite, on la sert pour des cimiers. Une autrefois vous pouvez la passer dans un ravis; en la frotant avec une cuillier de bois pour la faire passer; vous en aurez une marmelade fort délicate.

Vous pouvez faire des fausses de gratteculs dans le même goût, ou bien laissez les gratteculs dans leur fausse; c'est une véritable fausse pour des cimiers.

Autre Sausse de Cerises noires pour des Cimiers.

Vous aurez des cerises noires la quantité que vous jugerez à propos; vous en ôterez les queue, & les ferez piler dans un mortier, & les mettez ensuite dans une casserole avec du sucre raisonnablement, une bouteille de vin rouge, deux verres de vinaigre, un bâton de canelle, une croute de pain à potage, une couple de tranches de citron; & vous mettez le tout sur le feu. Ces cerises étant cuites, & la fausse d'un bon goût, vous en ôterez la capelle, & les tranches de citron, ou bien tirez-en la marmelade en la passant à l'étamine, & servez cette fausse pour des cimiers & d'autres vénaisons. En l'hiver on a des cerises séchées; on les pile, & on s'en sert comme des fraîches.

Autre Sauce de Prunes.

Vous aurez des prunes la quantité que vous jugerez à propos, que vous mettrez dans une casserole avec du sucre, de la canelle, des tranches de citron, une bouteille de vin du Rhin, ou bien de vin rouge, & que vous ferez cuire. Etant cuites, vous les passerez dans un tamis, pour en avoir une marmelade. Elle sert pour des cimiers, quoique commune.

Sauce à la crème pour plusieurs sortes de Poissons.

Mettez dans une casserole la quantité de beurre que vous jugez à propos pour une sauce, & du sel modérément, si votre beurre n'est pas salé, une pincée de fleur de muscade en poudre, un peu de muscade rapée, de la crème de lait doux, de la mie de pain selon la quantité de la sauce, une couple d'anchois hachez & du persil haché. Faites cuire votre sauce; & quand vous avez des perches écaillées, bien appropriées, & cuites à l'eau & au sel, vous les dressez dans le plat, & vous mettez cette sauce par-dessus. Vous faites cuire des brochets pareillement, & vous vous servez de la même sauce. Elle sert aussi pour des plies, limandes, carrelets, barbuës, turbots, tranches de cabillau, autrement dit moruë fraîche: elle est aussi bonne pour la moruë salée.

Sauce au Jus d'Orange.

Mettez dans une casserole un petit morceau

34 L E C U I S I N I E R

de beurre frais gros comme la moitié d'un œuf, ou plus selon la quantité de fausse que vous devez faire, manié dans la farine ; ajoutez-y un peu de bouillon, si vous voulez l'avoir blanche, & une pincée de poivre concassé. Faites cuire votre fausse jusqu'à ce qu'elle soit liée raisonnablement. Mettez-y ensuite quelques zests d'orange bien fins, le jus de la moitié d'un orange, ou le jus entier, observant que la fausse soit d'un bon goût ; & vous vous en ferez pour ce que vous jugerez à propos.

Une autrefois, pour la rendre marbrée, vous y pouvez mettre du jus au lieu du bouillon. Une autrefois vous pouvez y ajouter de bon coulis plein une cuillier à dégraisser, ou bien une cuillerée de fausse à l'Espagnolle ; elle en sera beaucoup meilleure. Dans cette sorte de fausse on peut mettre quelques ciboules entières, pour lui donner du goût, & ensuite on les retire. Une autrefois on peut les hacher fort fines. Une autrefois on peut y ajouter des échalottes entières, & les retirer quand on sert la fausse. Il y en a qui les hachent, & qui les laissent dans la fausse ; cela n'est pas mauvais pour ceux qui aiment le haut goût. Une autrefois on y ajoute la moitié d'une rocambole, ou toute entière, mais il faut prendre garde qu'elle ne domine pas ; il vaut mieux y en mettre moins que d'y en mettre trop. Une autrefois, après que votre fausse est liée, vous piquerez une gouffe d'ail avec la pointe de votre couteau, avec lequel vous ferez faire quelques tours à votre fausse, & vous goûterez si elle a la pointe d'ail, mais imperceptiblement ; il vaut mieux y en remettre que d'y en avoir trop mis. Quand

Quand on a du jus de viandes cuites à la broche, on doit s'en servir préférentiellement au jus qu'on tire. Toutes ces sortes de sausses peuvent se faire, sans le secours du beurre, excepté la blanche, & la marbrée. On peut aussi les faire à l'huile; & elles se nomment alors *Sausse à l'Italienne*. Quand on n'a point de jus d'orange, on se sert de celui de citron.

Sausse verte pour l'Agneau à l'Allemande.

Vous aurez une poignée de bled en herbe, une petite poignée d'oseille, un verd ou deux de ciboule, ou bien une tranche d'oignon; le tout étant lavé, vous le ferez bien piler, en y ajoutant une croute de pain grillé & trempé dans du vinaigre. Le tout étant bien pilé, vous le mettrez dans une casserole; vous y ajouterez un peu de sucre, un brin de sel, & vin du Rhin. Vous observerez que cette sausse doit être aigre-douce. Ceux qui la font, c'est à eux à y donner le goût pour la rendre traitable: je ne peux donner que la manière de la faire, mais non pas le goût. Cependant on observera que le sucre n'y domine pas trop. En pilant le bled, on y ajoute quelques zests de citron; cela lui donne un goût fort gracieux. Cette sausse peut servir aussi pour des œufs qui sont pochez à l'eau; & on peut la nommer, en la servant sur des œufs, *des œufs au verdelladon*.

Sausse blonde de Perdrix.

Coupez environ deux ou trois livres de tran-

36 LE CUISINIER

ches de veau, plus ou moins, c'est-à-dire, selon la quantité de fausse que vous avez besoin. Coupez-le par petites tranches ; & les arrangez dans une casserole avec quelques tranches de bon jambon. Vous aurez une Perdrix ou deux qui aient un bon fumet, bien épluchées. Vous les couperez en quatre quartiers, & vous les arrangerez sur votre veau, & les foyes pareillement, après en avoir ôté l'amer. Vous y ajouterez aussi quelques petits oignons entiers, une carotte coupée en deux, une couple de racines de persil, une couple de pieds de celeri bien appropriés ; & une cuillerée de bon bouillon. Vous couvrirez votre casserole de son couvercle le plus juste qu'il vous sera possible, & vous la lutterez tout-au-tour avec du papier trempé dans du blanc-d'œuf, & la mettrez sur un fourneau allumé modérément. Vous observerez que, lorsque vous appercevrez que les tranches de veau voudront s'attacher à la casserole, vous la découvrirez, & leur ferez prendre couleur comme à un jus de veau, légèrement. Vous y ajouterez un morceau de beurre frais pour faire détacher le gratin. Vous les poudrez ensuite d'une bonne pincée de farine ; & vous les mouillerez d'un bon bouillon, autant qu'il en sera nécessaire. Il faut observer que cette fausse doit être fort légère. Vous y mettez une demi bouteille de vin de Champagne, plus ou moins selon la quantité de fausse que vous faites, quelques gouffes d'ail, clous de girofle, branche de thim & de basilic, & un demi verre de bonne huile d'olive. Votre fausse étant cuite, & bien dégraissée, vous la passerez dans un tamis de soye, & vous la mettrez en réserve dans un pot

pot de terre verni; & servez-vous-en au besoin. Cette sausse est très-excellente pour former des sausses à l'Italienne, pour des perdreaux dépezés, ou enfilez, pour des poulets, poulardes enfilées & autres viandes; & pour former toutes sortes de petites sausses de fantaisie, comme les suivantes.

Autre Sausse blanche pour toutes sortes de blancs, autrement dite à l'Époulette.

Vous couperez des tranches de veau bien minces, & les arrangerez dans une casserole, & des tranches de jambon bien approprié; vous observerez qu'il ne soit point mauvais. Vous y mettrez une poule coupée en quatre quartiers, en observant de même qu'il n'y ait pas de sang ni rougeur à la carcasse, une carotte coupée en deux, deux ou trois racines de persil, trois ou quatre pieds de celeri bien appropriez, & deux oignons. Vous mouillerez moitié eau, moitié bouillon, & le mettrez sur le feu, & le ferez bien écumer; ensuite vous y mettrez deux ou trois clous de girofle, une branche de thim, une de basilic, & trois ou quatre gouffes d'ail. Vous acheverez de remplir votre casserole de bon bouillon, & vous la couvrirez bien, que le couvercle joigne, & la luttèrez avec du papier trempé dans du blanc-d'œuf. Deux heures après vous détrempez de la farine avec du bouillon froid; ce qu'il sera nécessaire pour lier cette sausse légèrement, avec une demi bouteille de vin de Champagne, vin du Rhin, ou bien quelque autre bon vin blanc. Vous la laisserez cuire ainsi, & à la fin vous observerez qu'elle soit d'un bon goût, & la passerez dans un tamis.

38. LE CUISINIER

& vous vous en servirez pour tout ce qui demandera des blancs, comme pour toutes sortes de filets de volailles.

Sauſſe à l'ivoire liée.

Vous mettrez dans une casserole quelques bardes de lard, tranches de veau bien minces, & tranches de jambon; ensuite quelques tranches d'oignons. Vous y mettrez trois à quatre poulets qui vous serviront pour entrée, bien appropriés & accommodés comme pour entrée de broche. Vous mettrez l'estomac en bas sur le veau, & sur le jambon. Vous les assaisonnerez de sel, & poivre en grains modérément; un peu de basilic, & du thim, une feuille de laurier cassée en deux morceaux, & une couple de gouffes d'ail. Vous les couvrirez, & les ferez cuire feu dessus & dessous modérément, en prenant garde qu'ils ne prennent point de couleur, & que les poulets soient bien blancs. Etant cuits & prêts à servir, vous tirerez les poulets de la casserole, & les tiendrez bien chaudement. Vous mettrez dans leur casserole de votre coulis blanc la quantité qu'il en sera nécessaire; vous ferez bouillir le tout, & vous le passerez dans un tamis de crins. Vous y ajouterez ensuite le blanc d'un poulet cuit à la broche pilé, & le passerez à l'étamine. Vous observerez qu'il soit d'un bon goût. Vous y ajouterez un peu de jus de citron: vous dresserez vos poulets dans le plat que vous voulez servir, & vous mettrez votre sausse par dessus. Ceux qui voudront la faire à moindre frais, lorsque les poulets sont cuits, il n'y a qu'à mettre dans leur nourriture une pincée de farine, &

& la mouiller de bouillon. Vous y ajouterez un verre de vin blanc, & les assaisonnerez comme il est marqué ci-devant. La sausse étant d'un bon goût, on la passe dans un tamis proprement, & on la met sur les poulets. Si l'on veut, on y peut ajouter une cuillier à bouche de bonne huile pour ceux qui l'aime; cela lui donnera une excellente qualité. Comme tout le monde n'aime pas l'huile, c'est pourquoi je le laisse en arrière. Ceux qui ont des champignons, peuvent s'en servir; mais je n'en parle pas, parce qu'ils ne sont pas communs partout. On peut servir ces sortes de poulets cuits, de cette manière-là, avec toutes les sausses qu'il est possible d'imaginer. Plusieurs servent ces poulets cuits à la broche avec une sausse blanche dessus, & la nomment *Sausse à l'ivoire*; mais pour moi, voilà la manière dont j'en use. On peut couper ces poulets également par quartiers, & les servir avec une sausse blonde de perdrix, & tirer leur nourriture pour les bonifier, & faire usage de l'huile.

Sausse au Persil à l'Angloise.

Vous ferez blanchir du persil à l'eau, qui veut dire cuit, mais un peu ferme. Vous le presserez bien, & le hacherez finement. Vous mettrez dans une casserole un morceau de bon beurre, une pincée de farine, un peu d'eau, & une pincée de sel si votre beurre n'est pas salé. Vous ferez cuire votre sausse; étant cuite vous y détremperez votre persil haché. Cette sausse se met ordinairement sur des poulardes, & pigeons bouillis, jarrets de veau bouillis, pour

40 LE CUISINIER

des soles & autres poissons qui demandent une sausse au persil.

Autre Sausse au Persil.

Vous aurez du persil blanchi, & haché comme l'autre ci-devant. Vous mettrez dans une casserole une petite cuillerée à pot de votre sausse blonde de perdrix; ou bien moitié sausse à l'Espagnolle, & moitié coulis, un peu de bon bouillon, un verre de bon vin blanc, deux tranches de citron après en avoir ôté l'écorce, une couple de gouffes d'ail, & une pincée de poivre concassé; ensuite vous laisserez cuire votre sausse à une réduction raisonnable, légère. Vous en tirerez le citron, l'ail, & détrempez le persil que vous mettrez dedans sans le laisser bouillir davantage. Vous observerez qu'il soit d'un bon goût; & servez-vous-en pour tout ce qui demande sausse au persil. Cette sausse est également bonne pour toutes sortes de poulets, poulardes, dindons, dindonneaux, pigeons cuits à la broche ou bouillis, pour une poitrine de veau cuite dans une braisè qu'on nomme *Perdrouillet*. On nomme cette sausse présentement *Sausse à la pluche verte*; pour moi je ne saurois lui donner d'autre nom que *Sausse au persil*.

Autre Sausse au Persil.

Vous aurez du persil épluché par feuilles. Vous mettrez dans une casserole un morceau de bon beurre frais. Pour deux poulets, il en faut du moins un demi quarteron. Vous y mettrez une petite pincée de farine, un peu de
de

de sel si le beurre n'est pas salé, un peu de muscade rapée, une pincée de poivre concassé, un ou deux anchois hachés, une cuillier à dégraisser pleine de sausse à l'Espagnolle; ou bien de coulis, & un peu de bouillon. Vous lierez votre sausse. Etant prête à servir, vous y mettrez vos feuilles de persil sans le faire bouillir, & un citron coupé en petits dez, après en avoir ôté l'écorce. Cette sausse sert pour des poulets cuits à la broche, & poulardes, dindons, & pigeons.

Autre Sausse au Persil.

Vous mettrez dans une casserole du coulis, du jus, ou bien une sausse à l'Espagnolle, ou autrement de la sausse blonde de perdrix. Si c'est du coulis, vous y ajouterez un bon verre de vin de Champagne, une gouffe d'ail hachée, une pincée de poivre concassé, une cuillier à bouche de bonne huile, & vous le ferez bouillir; ensuite vous mettrez une poignée de feuilles de persil, & vous le laisserez cuire tout doucement sans couvrir la casserole, afin que le persil soit toujours verd. Le persil étant cuit, mettez-y un jus de citron. Observez que votre sausse soit d'un bon goût, & servez-vous en pour des poulets, pigeons, & pour tout ce que vous jugerez à propos.

Sausse à Ravigotte blanche.

Vous aurez du baume, de la pimprenelle, de l'estragon, de la petite civette, de chaque une pincée, que vous ferez bouillir un couple de bouillon; ensuite vous les hacherez, & pi-

42 LE CUISINIER

lerez bien, en y ajoutant la moitié d'une gousse d'ail. Etant pilées vous mettez ces herbes dans une casserole avec un peu de coulis blanc, une couple de cuillerée de bonne huile, une pincée de poivre, un demi verre de bon vin du Rhin, ou de Champagne. Vous ferez bouillir le tout; vous observerez que votre sausse soit d'un bon goût, & vous la passerez à l'étamine. Cette sausse est bonne pour toutes sortes de volailles, & autres viandes qu'on juge à propos. Ceux qui n'ont point de coulis blanc, peuvent se servir d'un morceau de beurre manié dans la farine, & le mouiller de bouillon, mais toujours d'huile, ou bien se servir de jaunes-d'œufs durs pilez, simplement pour lier la sausse. Le principal est d'observer que le goût soit bon, & léger, c'est-à-dire, pas trop lié. Si l'on veut, on peut la mettre en couleur, en se servant de sausse à l'Espagnolle, ou bien de la sausse blonde de perdrix. On y peut ajouter, si l'on veut, un anchois. La moutarde n'y fait pas de mal pour ceux qui l'aiment. En prenant une pincée de baume, le faire blanchir & hacher, & le mettre dans une casserole avec un peu de sausse à l'Espagnolle légère, ou de la sausse blonde de perdrix, une pincée de poivre concassé, jus de citron, cela forme une excellente sausse. L'estragon, & la pimprenelle, chacun en particulier, en les accommodant de même, forment la même sausse, & portent leur *nom propre*. L'estragon blanchi sans être haché, forme le même goût, & la pimprenelle de même; & ces sortes de sausses sont excellentes pour toutes sortes de viandes piquées, & entrées de broche.

Sauf-

Sausse au Fenouil.

Vous couperez une livre de veau par petits morceaux, une couple de tranches de jambon; vous arrangerez le tout dans une casserole; vous y mettrez un oignon coupé en quatre, & une petite carotte coupée par petits morceaux. Vous mettrez ensuite ceci à suer sur le feu tout doucement; & dès que vous appercevrez que le veau est cuit, vous y mettrez un petit morceau de beurre frais pour détacher le gratin. De plus vous y mettrez une bonne pincée de farine, & la mouillerez de bouillon, & de jus; quelque tems après vous aurez une poignée de fenouil verd que vous y mettrez pour lui en donner le goût. Vous y ajouterez une gouffe d'ail, deux clous de girofle, & vous aurez soin de bien dégraisser votre sausse. Vous observerez qu'elle soit d'un bon goût, bien dégraisée, & vous la passerez dans un tamis de soye, & servez-vous-en au besoin. Cette sausse est bonne pour des pigeons à la broche, & poulets,

Quand on a de la sausse blonde, ou du coulis, il n'y a qu'à mettre une cuillerée dans une casserole avec un peu de bouillon, & y mettre du fenouil un peu concassé; ce qui fait le même effet. Quand on n'a pas du fenouil, comme dans l'hiver, on peut se servir de ses graines. Ce n'est pas tout-à-fait si gracieux, mais cela peut passer. On tient ces sausses aussi fortes, & aussi légères qu'on le juge à propos; cela dépend de l'Officier qui travaille pour des goûts des Seigneurs. Les sausses ne sont proprement que des idées qui viennent à l'Officier en travaillant; pourvu qu'on ait bon jus, bon bouil-

44 LE CUISINIER

bouillon, bon coulis, il n'est pas difficile à celui qui a du bon-sens, de diversifier les fausses. Car avec une échalotte, jus, & coulis, fausse à l'Espagnolle, une tranche de citron, du poivre concassé, un verre de vin de Champagne, une gouffe d'ail, & une cuillier à bouche de bonne huile; en faisant bouillir tout cela un moment, & observant que le goût en soit bon, cette fausse peut servir pour toutes sortes de viandes. Une autrefois on la peut changer par un champignon haché, ou une truffe dans la saison, ou par quelques mousserons dans la nouveauté. La pierre fondamentale de cet Art, c'est le bon bouillon, & la conduite, & le bon goût de l'Officier qui travaille. Quand on est habile homme, on peut faire de peu quelque-chose de bon.

Sausse à l'ivoire claire.

Mettez dans une casserole une livre ou deux de maigre de veau coupé, quelques tranches de bon jambon. Vous y mettrez ensuite une couple de poulardes lardées de gros lard bien assaisonné. Si vous les voulez servir pour entremets froids, il faut qu'elles soient lardées ainsi: si c'est pour entrées, il ne faut point les larder; & ensuite vous les assaisonnerez de sel, & poivre en grains, quelques clous de girofle, une fleur ou deux de muscade, un oignon coupé en quatre, ou deux s'ils sont petits, & une gouffe d'ail. Couvrez-les ensuite dessus comme dessous; & vous y mettrez une couple de verre de bon vin de Champagne, ou bien de vin du Rhin. Achevez de les mouiller de bon bouillon, & deux cuilliers à bouche de bon-

bonne huile, & faites-les cuire tout doucement. Les poulardes étant cuites, & prêtes à servir, vous passerez leur bouillon dans une casserole proprement, & vous observerez qu'il soit d'un bon goût. Vous mettrez dans ce bouillon trois ou quatre blancs d'œufs un peu fouëtez pour le clarifier, car il ne sauroit être trop clair, & vous le passerez ensuite dans une chausse, ou dans une étamine en double: vous dresserez sur le champ vos poulardes, & vous mettrez cette sausse dessus; ce qui doit se faire avec promptitude. Si vous voulez les servir froids, quand la gelée est clarifiée, vous la mettrez sur vos poulardes, & vous l'arrangez le plus proprement que vous pouvez. Vous pouvez couper des poulardes en quatre quartiers, les faire cuire, & servir de même; comme aussi des poulets, des pigeons, dindonneaux, des tendrons de poitrine de veau de deux ou trois pouces longs & larges; ou bien la poitrine tout entière si on le juge à propos. Vous pouvez couper des poulets comme pour fricasser, & faire la braïse comme il est marqué ci-dessus, & y ajouter une poule coupée en quartier; & quand la poule & le veau sont cuits, vous y mettrez vos poulets dépezés, & les ferez cuire dans ladite braïse. Etant cuits vous les tirerez égouttez, les approprierez, & les dresserez dans le plat que vous voulez servir. Vous clarifierez le bouillon de la braïse comme il est marqué ci-devant, & le mettrez par-dessus vos poulets dépezés, & vous nommerez cette entrée *Fricassée de Poulets à Pyvoire*. On a soin d'y ajouter quelques tranches de citron bien fines. Une autrefois vous pouvez les mettre sur des attelets d'argent ou de bois tels qu'on les a, les arranger dans

dans un plat ; & mettre le bouillon clarifié dessus ; & le laisser refroidir , & on les sert à froid sur une serviette , ou bien pour garnir des poulardes que vous avez accommodées dans le même goût.

Saufte au Bain-marie au parfum de Celeri.

Vous aurez 2. ou 3. l. de tranches de veau coupé par morceaux ; une poule de même. Vous mettrez le tout dans une casserole ; vous le mouillerez de bon bouillon ; vous y mettrez environ $\frac{1}{2}$ l. de bon jambon bien dégraissé, 10. à 12. pieds de bon celeri coupez en tronçon. Vous ferez bouillir le tout pour le bien écumer, & sur le champ vous le mettrez dans un pot d'étain à double vis qui est faite en forme de boule ; vous y ajouterez un clous de girofle, une couple d'oignon, 2. ou 3. racines de persil ; une carotte coupée en quatre. Vous boucherez bien votre boule, & la mettrez dans une marmite pleine d'eau qui bouille. Il faut observer qu'il ne faut point que la boule touche le fond de votre marmite, ni les côtes, mais toujours suspendue dans l'eau. Si elle portoit sur le fond de la marmite, elle pourroit se fondre. Vous le laisserez cuire ainsi au moins 6. à 7. heures, & ensuite vous le passerez dans une double étamine, & vous le tiendrez dans un lieu froid, & vous vous en servirez au besoin. Ce bouillon est bon pour toutes sortes de volailles, & petits gibiers, comme pour des poulets cuits pour rôt, les dépecer, & y ajoutant de ce bouillon, un peu de beurre frais, une échaudette, cela fait une sauffte assez merveilleuse. On peut servir les poulets entiers si on le juge à propos. Au lieu de beurre, on peut se servir d'un peu de bonne huile, & une rocambola.

Avec

Avec ce même bouillon ; on peut se servir de baumè, de pimprenelle, de l'estragon, de la petite civette ; & peut se servir chaude, ou froide, pour telle viande qu'on jugera à propos. Il n'y a qu'à observer le goût en toute chose ; à quoi on doit se régler qui est le principal de tout. On peut aussi se servir de fenouil, & de cerfeuil ; & le tout, lesdites herbes chacune en leur particulier, forme une sausse qu'on peut exposer sur toutes sortes de viande, soit en braise, soit en broche.

Sausse aux Oignons.

Faites cuire des oignons dans la cendre, en observant qu'ils ne brûlent, afin qu'ils puissent rester blancs. Etant cuits vous les épluchez proprement ; & les faites piler. Vous mettrez ensuite un morceau de beurre frais dans une casserole ; étant fondu vous y mettrez vos oignons, ensuite un peu de bouillon, sel, poivre & un filet de vinaigre. Vous observerez que la sausse soit d'un bon goût, & la passerez à l'étamine ; & servez-vous-en pour des gigots de moutons à la braise, pour des poulets, & poulardes. On y peut ajouter, si on le juge à propos, un peu de safran. Une autrefois lorsque les oignons sont cuits & pilés, en les mettant dans la casserole, on n'a qu'à y mettre un peu d'huile, du jus, & de la sausse à l'Espagnolle ; ou bien un peu de bon coulis. Observez qu'elle soit d'un bon goût, & la passez à l'étamine, & servez-vous-en comme de l'autre ci-devant. Pour les jours maigres, il n'y a qu'à se servir de bouillon maigre, jus, & coulis maigre, lorsqu'on veut la faire blonde. On peut s'en servir pour toutes sortes des poissons grillés, ou bouillis.

CHA-



CHAPITRE II.

Du Bœuf.

Pain de Bœuf à l'Italienne.

Ayez un bon aloyau de bœuf; levez-en les filets, & tous les os, & la plus forte partie de la chair, & n'en laissez que l'épaisseur d'environ un doigt après la peau. Coupez ensuite tout ce que vous en avez levé, c'est-à-dire, tout le meilleur de la chair, par petits morceaux gros comme le pouce: applatissez-les bien minces avec votre couperet. Etant tous applatis, mettez-les dans un plat, ou bien dans une casserole, & les assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, gouffes d'ail, champignons, truffes fraîches, si vous en avez; le tout haché finement; ajoutez-y fines herbes, fines épices, un verre, plus ou moins, de bonne huile, une couple de jus de citrons, trois feuilles de laurier; laissez-les mariner ainsi deux ou trois heures. Hachez ensuite un morceau de veau d'une couple de livres, autant de graisse de bœuf, un morceau de lard: assaisonnez le tout de sel, poivre, persil, échalottes, ciboules, pointes d'ail, fines herbes, fines épices, environ une livre de mie de pain cuite dans du lait, & six œufs. Le tout étant bien haché, faites-en un lit sur la peau de votre aloyau, de l'épaisseur d'un écu. Faites ensuite un lit des tranches de bœuf que vous avez pré-

préparées sur la surface; vous aurez environ une demi ou une livre de jambon haché fort fin; vous en semerez sur vos tranches de bœuf que vous avez posées sur la surface; vous mettez un autre lit de tranches de bœuf par-dessus; ensuite un lit de farce, & continuerez de même jusqu'à ce que votre pain soit formé. Etant fini, vous joindrez les peaux par-dessus le mieux que vous pourrez, & le tiendrez rond, le ficellerez bien tout-autour, & le ferez cuire en bonne braise. Etant cuit, tirez-le; ôtez-en les ficelles; parez-le proprement, & le dressez dans le plat où vous voulez le servir, en mettant une sausse à l'Italienne par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois vous pouvez le paner de parmesan, & lui faire prendre couleur au four, & le servir avec une sausse à l'Espagnolle. Une autrefois vous laisserez un creux au milieu, pour y pouvoir mettre une douzaine de pigeons, avec toutes fortes de fourniture que l'on peut avoir selon les saisons. Vous pouvez vous servir de cailles, d'aloüettes, de grives, ou telles autres volailles que vous jugerez à propos.

On peut former ces Aloyaux en long, & les faire toujours de la même manière, comme il est marqué ci-dessus. On les peut faire aussi gros, ou petits qu'on le juge à propos.

Pain de Bœuf à l'Orange-Nassauvienne.

Vous aurez une couple de bons filets de bœuf tendres & mortifiez; vous les parerez de toutes leurs peaux, & les couperez ensuite par petites tranches bien minces; vous les applatirez avec le dos de votre couteau, & les met-

trez ensuite dans un plat, en les assaisonnant de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, pointe d'ail, champignons & truffes fraîches si on peut en avoir; le tout haché finement, en y ajoutant fines herbes, fines épices, demi verre de bonne huile, le jus de deux citrons, une couple de feuilles de sauge hachées, deux ou trois feuilles de laurier entières. Garnissez ensuite une casserole de bardes de lard depuis le bas jusqu'en-haut: appliquez-y de vos petites tranches de bœuf que vous avez préparées, pour former une croute; vous aurez une farce toute prête, comme il est marqué à l'Article précédent; vous en ferez un petit lit sur les-dites tranches que vous avez posées depuis le bas jusqu'en haut. Faites ensuite un lit de vos petites tranches dans le fond de votre casserole, & un lit de petites tranches de jambon bien minces, ensuite un lit de farce, & continuez de même jusqu'à la fin. Etant fini, couvrez-le de bardes de lard, & faites-le cuire au four, ou bien feu dessus & dessous. Etant cuit, tournez-le dessus-dessous; ôtez-en les bardes de lard, appropriez-le, & le dressez dans son plat où vous le voulez servir; mettez une sausse à l'Espagnolle dessus, & servez chaudement. Ceux qui ne veulent pas faire la dépense de filets de bœuf, peuvent se servir d'une noix de bœuf tendre & mortifiée.

Autre Pain de Bœuf à l'Orange-Nassauvienne.

Vous aurez deux filets de bœuf préparés comme les autres ci-devant; ayez une farce à pou-

poupeton toute prête, & une farce à la crème (*). Vous garnirez une casserole de papier beurré; vous couvrirez ce papier de farce à poupeton de l'épaisseur de deux écus; ensuite vous poserez un lit de vos petites tranches de bœuf tout-autour au fond de la casserole de la largeur de trois doigts; puis un lit de petites tranches de jambon, & un lit de farce; & continuez de même jusqu'à la hauteur de votre casserole. Vous avez un ragoût d'une demi-douzaine de petits pigeons, accompagnez de ris de veau, de crêtes, champignons, truffes fraîches si vous en avez; & le tout presque cuit, & d'un bon goût. Couvrez votre pain de vos petites tranches de bœuf; ensuite couvrez-le de bardes de lard, & faites-le cuire au four, ou bien feu dessus & dessous. Etant cuit, tournez-le dessus-dessous; ôtez-en le papier; dressez-le dans son plat; faites-y un trou de la largeur d'un écu; mettez-y un peu d'essence de jambon s'il est nécessaire: remettez la pièce dessus, & masquez-le d'essence de jambon, puis servez chaudement. On peut faire cette entrée aussi grande, ou aussi petite qu'on le juge à propos. On y peut mettre aussi des ragoûts, des filets de toutes sortes de volailles, ou de gibiers. Vous pouvez aussi former de petites timbales dans le même goût, en y mettant de petit salpicon dedans.

(*) Vous trouverez la manière de les faire toutes deux dans le Tome premier, Chapitre des Farces, pages 259. , 260.

Filets de Bœuf à l'Orange-Nafsauvienne.

Ayez un filet de bœuf ; ouvrez-le d'un bout à l'autre ; tirez-en une bonne partie de la chair ; applatissez ensuite votre filet entre deux linges aussi large que vous le pouvez faire. Coupez ensuite la chair que vous en avez tirée en petits dez ; ajoutez-y la chair d'une poularde en dez, la chair d'une perdrix de même, une couple de tranches de jambon en dez, des champignons, des truffes fraîches de même si vous en avez, comme aussi des cornichons ; assaisonnez le tout de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, pointe d'ail, fines herbes, fines épices ; vous y ajouterez un peu de farce à la crème gros comme une perdrix (*). Mêlez le tout ensemble ; remplissez-en votre filet de bœuf d'un bout jusqu'à l'autre, & le réformez, en le couvrant tout du long, pour que rien n'en sorte. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, de tranches de veau & de jambon, & quelques tranches d'oignons ; mettez-y votre filet, en le tournant en rond dans le fond de votre casserole ; assaisonnez-le d'un peu de sel, poivre, thim, & basilic, trois clous de girofle, une pincée de fleurs de muscade : couvrez-le dessus comme dessous, & faites-le cuire feu dessus & dessous tout doucement. Etant cuit, & prêt à servir, tirez-le, & prenez garde de ne pas le casser : dressez-le dans

(*) On peut trouver la manière de la faire au Tome premier page 260.

dans son plat; tirez-en la ficelle, & tenez-le chaudement. Mettez dans la casserole dans laquelle il a cuit, une cuillerée à pot de bon bouillon, & faites-le bouillir un moment; passez-le ensuite dans un tamis de soye, & mettez-le dans une casserole, & ayez soin de le bien dégraisser, & faites-le diminuer en le faisant bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à un plein verre. Ajoutez autant de bonne crème douce de lait, que vous aurez fait bouillir à part; puis, pour lier la sausse, vous y ajouterez un morceau de bon beurre frais gros comme la moitié d'un œuf manié dans la farina. La sausse étant liée, & d'un bon goût, vous la mettrez par-dessus, & servirez chaudement. Ceux qui ne voudront pas se servir de cette sausse, n'ont qu'à faire une sausse à l'Italienne, ou bien une à l'Espagnolle. Vous pouvez couper ce même filet quand il est préparé, par la moitié, & coudre les ouvertures, afin que rien n'en sorte; ou bien par deux ou trois parties, & le faire toujours cuire comme le premier, & le servir avec la même sausse; ou bien le panner de mie de pain, & lui faire prendre couleur au four. Vous le servirez sur une remoulade froide, ou chaude, ou bien une sausse à la Ravigotte. On peut faire des filets de veau de la même manière.

Tête de Bœuf à l'Angloise.

Ayez une tête de bœuf; tirez-en les os des bajoux; levez ensuite la chair des bajoux, & mettez-les tremper dans de l'eau fraîche pendant cinq ou six heures. Retirez-les ensuite; mettez-les dans un pot de terre, & assaisonnez.

nez-les de sel, de poivre, clous de girofle, fleur de muscade, petite poignée de grains de genièvre, un peu de salpêtre, cinq ou six feuilles de laurier, thim, basilic, marjolaine, sauge, un peu de romarin, un citron coupé en tranches après en avoir ôté la peau, deux bouteilles de bon vin blanc. Couvrez bien votre pot, & le laissez mariner ainsi, au moins vingt-quatre heures; faites-les cuire ensuite avec toute leur marinade, en y ajoutant autant d'eau, qu'ils puissent tremper, & faites-les cuire tout doucement. Il faut avoir un ragoût tout prêt, composé de ris de veau, de crêtes, de palais de bœuf, de champignons, de truffes séchées, de morilles séchées, ou bien de fraîches dans la saison, & de petites andouillettes de farce de godiveau. Les bajoux étant cuits, tirez-les, égouttez-les, appropriez-les, & les dressez dans leur plat. Observez que le ragoût soit d'un bon goût; mettez-le par-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez accommoder les bajoux de tête de mouton dans le même goût.

Autre Tête de Bœuf à l'Angloise en Roulades,

Levez la chair des bajoux, comme vous avez fait ci-devant; trempez ensuite les bajoux dans l'eau bouillante, pour en ôter la peau qui est en dedans; puis lardez-les de quelques gros lardons de lard, & de jambon en longueur, sans percer la fleur. Marinez-les comme les autres ci-devant, & qu'ils restent le même tems dans la marinade; au bout duquel tems vous les

rou-

roulerez bien ferrez, les fiscellerez aussi ferme que vous pourrez, & les ferez cuire avec leur marinade, en y ajoutant de l'eau. Etant cuits, vous les servirez avec le même ragoût, comme les autres ci-devant, ou bien avec une sausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne. Vous pouvez aussi les couper en tranches si vous voulez, & les servir avec une sausse à l'Espagnolle. On peut aussi les servir froids, en les laissant refroidir dans leur marinade où ils ont cuit. On accommode les bajoux de tête de veau dans le même goût, comme aussi de mouton. Pour ce qui concerne les palais, dès-lors qu'ils sont cuits à l'eau & au sel, ou bien dans une braise, on les nettoye proprement, & on les met dans un petit assaisonnement. On les panne; on les fait griller, & on les sert pour hors-d'œuvres. On sert dessus telle sausse qu'on juge à propos. On les met aussi au gratin en les mettant dans un plat avec quelque petite farce dessous. On les arrose d'un peu de coulis; & on les poudre de parmesan, ou bien on les couvre d'une barde de lard, & on les met au four, mais toujours préparé dans le même goût, sans parmesan; & ensuite quand on veut servir, on ôte les bardes de lard, & on égoute bien la graisse, en appropriant de même les bords du plat, & on met une sausse à l'Espagnolle fort légère dessus. On les trempe aussi dans des œufs pannez & frits, garnis de persil frit de même. On les met aussi en roulade avec une petite farce fine crue, & on les fiscelle, & on les met en braise. On les sert ensuite avec telle sausse qu'on juge à propos pour petites entrées, ou pour entremets, sans parler de plusieurs autres façons qu'on ne peut pas expliquer par écrit.

56 LE CUISINIER

Bœuf à la Mode à la Hollandoise.

Mettez dans un pot un morceau de bœuf de la tranche, la quantité que vous jugerez à propos ; assaisonnez-le d'un peu de sel, poivre, feuilles de laurier, basilic, & thim ; & mettez-le entièrement dans le vinaigre. Couvrez-le, & le tenez dans un lieu frais l'espace de trois ou quatre jours. Vous l'en tirerez ensuite, & le larderez de gros lards, l'assaisonnant bien de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Vous garnirez ensuite un pot de terre de quelques bardes de lard, tranches de veau, oignons coupez en tranches : Vous y mettrez votre bœuf ; l'assaisonnerez de sel, poivre, quelques clous de girofle, & le couvrirez dessus comme dessous, en y ajoutant une demi bouteille de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc. Couvrez le pot, en le garnissant tout-à-tour de pâte, afin qu'il ne prenne point d'air, & le ferez cuire doucement feu dessus & dessous, au moins l'espace de six heures. On peut le servir chaud ou froid comme l'on veut ; froid est le meilleur, & on le sert avec son jus qui doit être engelé. Une culotte de bœuf accommodée de cette même manière est excellente ; mais il faut avoir soin d'y mettre du veau suffisamment, & la mouiller d'une couple de cuilliers à pot de bon bouillon ; étant froide on peut la servir pour entremets, en la couvrant de sa gelée.

Bœuf à la Houzarde.

Vous aurez un morceau de bœuf du bas bout de la poitrine du côté des tendrons ; vous le fe-

ferrez cuire dans la marmite. Etant cuit, vous le couperez par tranche le plus mince que vous pourrez, & que les tendrons tiennent toujours après. Vous frotterez le fond du plat que vous voulez servir, d'ail rapé, ou pilé. Vous y arrangerez ensuite vos tranches de bœuf, & vous les assaisonnerez de sel & de poivre. Vous les couvrirez ensuite de grains de raisins, rouges ou blancs n'importe, pas trop mûrs, & on en peut mettre autant qu'on le trouve à propos, c'est-à-dire, que le bœuf soit toujours couvert. Vous y raperez du sucre modérément, & vous y mettrez un demi verre de vin de Champagne, ou bien du Rhin. Vous le couvrirez d'un autre plat, & le mettrez sur un fourneau allumé l'espace d'un demi quart d'heure. Vous observerez qu'il faut que les grains de raisins restent dans leurs entiers quoique cuits. On peut servir cette entrée aussi grande, & aussi petite qu'on le juge à propos.

Noix de Bœuf à la Moscovite.

Vous aurez la noix d'un quartier de bœuf qui est ordinairement le meilleur morceau de la cuisse; que le bœuf soit d'une bonne qualité, & mortifié. Vous la larderez de gros lards, & de jambon bien assaisonné. Vous garnirez une casserole ronde, ou bien une marmite, de bardes de lard & tranches de bœuf; vous y mettrez quelques tranches d'oignons, basilic, thim & laurier. Vous y mettrez ensuite votre pièce de bœuf, autrement dit la noix de bœuf. Vous l'assaisonnerez dessus comme dessous, & la couvrirez de même avec des bardes de lard & tranches de bœuf. Vous la

monillerez d'une bouteille de bon vin du Rhin, ou autre bon vin blanc, demi bouteille d'eau de vie, demi bouteille de vinaigre. Vous achèverez de la mouiller avec du petit lait. Vous couvrirez la marmite de son couvercle, & la lutterez tout-autour avec de la pâte. Vous enterrerez votre marmite dans de la braise, qui veut dire feu dessus & dessous & alentour, l'espace de 10. heures. En un mot, que la nourriture soit si courte qu'il n'y en ait simplement que pour mettre par-dessus la pièce de bœuf quand vous servez. Lorsque votre bœuf est cuit, vous le tirerez, l'égouterez, & le tiendrez chaudement dans une casserole. Vous passerez la nourriture dans laquelle il a cuit, & la dégraisseriez bien, & la metrez ensuite avec votre pièce de bœuf. Si la sausse est trop longue, vous n'avez qu'à la faire réduire simplement pour mettre sous votre bœuf. Cette sausse est fort brune, & d'un haut goût. Il faut observer qu'il n'y faut point de liaison, mais simplement sa propre nourriture; & la servir chaudement.

Autre Pièce de Bœuf à la Moscovite.

Vous aurez une noix de bœuf comme ci-devant, de la même qualité. Vous mettrez dans une casserole ronde quelques tranches d'oignons, quelques feuilles de laurier, branches de thim, basilic, deux ou trois clous de girofle, une pincée de fleurs de muscade, & vous y mettrez ensuite votre pièce de bœuf, & par-dessus des fines herbes, comme vous avez mis dessous, & l'assaisonnerez de sel, & de poivre, le tout modérément, mais pourtant suffisamment pour que

que le bœuf puisse prendre assez de sel. Vous le mouillerez ensuite d'une bonne bouteille de vin du Rhin, ou autre bon vin blanc, une demi bouteille de vinaigre, & vous acheverez de le mouiller de petit lait; c'est-à-dire, que vous mettrez du lait dans une casserole sur le feu, & lorsqu'il sera tiède, vous y mettrez un verre de vinaigre, le lait se tournera, & deviendra caillé; alors vous le passerez dans un tamis, & le clair qui en sortira, sera le petit lait, que vous mettrez avec votre bœuf, de manière qu'il sufrage au-dessus. Vous couvrirez votre casserole, & la luttrez bien tout autour avec de la pâte & du papier, & le ferez cuire feu dessus & dessous l'espace de 10. à 12. heures. Etant cuit vous en passerez la nourriture pour en tirer les fines herbes, & vous la remettrez ensuite avec la noix de bœuf, & la tiendrez chaude jusqu'au moment du service, en observant que la sausse soit fort courte.

Aloyau de Bœuf à la Tapin.

Vous aurez un bon aloyau de bœuf bien mortifié, & vous le ferez cuire à la broche, & pendant ce tems-là vous préparerez quatre à cinq ragoûts de légumes différentes, comme un de laitûë, un de chicorée, un de choux si la saison le permet, & un de pourpier. Le tout prêt, quand l'aloyau sera cuit à la broche, vous aurez un couteau suffisamment long qui puisse aller tout le long du filet, & vous enlèverez le filet en dedans, sans endommager la fleur du filet; c'est-à-dire, qu'on ne s'aperçoive pas en regardant l'aloyau, qu'on a creusé le filet; & du filet que vous avez tiré, vous en coupe-

rez

rez un bout pour boucher le trou d'où vous l'avez tiré, & le restant du filet vous le couperez en petites tranches, & vous les mettrez dans lesdits ragoûts de légumes que vous avez préparé. Vous ferez la même cérémonie de l'autre côté de l'aloyau, & vous couperez la chair de même. Vous remplirez les deux côtes de l'aloyau desdits ragoûts, en commençant par l'un, & finissant par l'autre, & boucherez les trous de manière qu'il ne paroisse pas qu'ils aient été ouverts, & le dresserez dans son plat, & mettrez telle sauce que vous jugerez à propos, soit dessus, soit dessous. Que le tout se fasse promptement, & servir chaudement, & sur-tout l'observation du goût, & de l'œil, qui est le principal de toute l'affaire.

Pieds de Bœuf marinez.

Ordinairement on fait cuire les pieds de bœuf avec les tripes, qui veut dire ventre de bœuf, & quand ils sont cuits, il faut avoir la précaution de les mettre dans un assaisonnement. Je ne m'explique pas de la manière de les accommoder; car il ne faut pas grand-chose pour faire prendre du goût à un pied de bœuf. En y mettant de l'oignon, du sel, du poivre, des fines herbes, & de l'eau, il prendra suffisamment du goût: & si on veut l'avoir mariné, on n'a qu'à y ajouter du vinaigre; & quand on les veut servir, on n'a qu'à détrempier de la farine avec de la biere, ou bien du vin, & couper vos pieds de bœuf par morceau, les mettre dedans, & les faire frire. Etant frits, on les serve avec du persil frit. On fricasse aussi ces mêmes pieds, comme on fait les pieds de mouton. Pour

Pour ce qui concerne les tripes, qui veut dire gras-doubles, après qu'ils sont cuits, vous les appropriez, & les mettez dans une casserole avec sel, poivre, oignons, & fines herbes; vous les mouillerez d'eau, & les ferez cuire, pour lui ôter le goût de la tripe. Etant cuits, vous les tirerez égouttez, & les approprierez; ensuite vous hacherez un oignon, & le passerez avec un morceau de beurre dans une casserole; puis vous les poudrez d'une bonne pincée de farine, & vous le mouillerez d'une cuillerée de bon bouillon. Vous couperez vos tripes, autrement dit gras-doubles, de la grandeur d'un pouce plus ou moins, & les laisserez cuire, & vous observerez qu'ils soient d'un bon goût. Etant prêts à servir, vous y mettrez du beurre d'écrevisse; vous trouverez la manière de le faire à l'Article des Sausses; & on nomme cette entrée *des gras-doubles au beurre d'Ecrevisse.*

Gras-doubles à la Piémontoise.

Vous aurez des épinars blanchis & bien pressés. Vous les hacherez un peu, & les mettrez ensuite dans une casserole. Vous y ajouterez des tœurs de laitue blanchis, pressés, & un peu hachés, du lard rapé, de la moëlle de bœuf hachée, la chair d'un poulet cuit à la broche hachée, & vous assaisonnerez le tout de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboule hachés, & une couple de poignée de parmesan rapé. Vous ferez chauffer le tout sur le feu, & vous observerez que le tout soit d'un bon goût; vous y mettrez trois ou quatre jaunes d'œufs, & vous le laisserez refroidir ensuite. Etant froid, vous pren-

prenez les morceaux de tripes que vous avez préparés comme à l'autre ci-devant, de la largeur & longueur de la main, & là-dessus vous mettrez vos épinars préparés environ l'épaisseur d'un doigt; vous les roulez le plus adroitement possible, & les arrangerez dans le plat que vous voulez servir; vous les arroserez de beurre frais fondu, & les panerez de parmesan, & leur ferez prendre couleur au four tout doucement, afin que la farce qui est dedans, puisse être assez chaude. Etant comme il faut, vous les servirez pour entrée.

Une autrefois quand vous aurez préparé vos épinars & vos laitues, vous y ajouterez un morceau de ruelle de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, le tout bien haché & assaisonné, deux ou trois œufs entiers, qui veut dire, blanc & jaune, une poignée ou deux de mie de pain, un peu de crème de lait doux. Vous mêlerez bien le tout ensemble, & en formerez des rouleaux comme vous avez faits ci-devant. Vous les plierez dans des morceaux d'étamines ou bien de linge, & les ferez cuire dans une braise. Etant cuits, vous les servirez avec une sauce à l'Espagnolle, ou telle autre que l'on jugera à propos. On les peut couper par tranches si l'on veut, & en servant une sauce à l'Espagnolle légère par-dessus. On peut couper ces mêmes rouleaux par tranches, les paner, & les faire frire; ils peuvent servir pour garnir d'autres plats de gras-doubles quand ils sont grands.

Pour ce qui concerne les yeux de bœuf, on les peut accommoder de la même manière que ceux de veau.



C H A P I T R E III.

Des Perdreaux.

Perdrix à la Frisante.

Ayez des Perdrix plumées & épluchées; vuidez-les, & ôtez l'amer des foyes que vous hacherez avec du lard rapé, & un morceau de beurre; assaisonnez-les avec du sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices; le tout avec modération. Vous en remplirez le corps de vos Perdrix; & passez le croupion dans le bouton, afin que rien n'en sorte. Passez une ficelle sur les deux cuisses, & faites-les refaire dans une casserole avec du beurre, ou du lard fondu, persil, ciboules en branches. Etant refaites, faites-les cuire à la broche enveloppées de bardes de lard, & de papier. Coupez ensuite deux tranches de jambon en petits dez, & mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, ou du lard fondu; mettez-les sur un fourneau à petit feu. Dès qu'il se formera un petit gratin dans le fond de votre casserole, mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez-les de jus & d'un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc; ajoutez-y des champignons, quelques truffes fraîches si vous en avez, des cornichons, & une petite poignée de capres. Vos Perdrix étant cuites, coupez-en une entièrement en filets, & mettez-la dans le ragoût que vous avez
 pré-

64 LE CUISINIER

préparé. Cifelez ensuite vos autres Perdrix sur l'estomac: détachez les aîles & les cuiffes, de manière que rien ne quitte le corps, & dressez-les dans le plat où vous voulez les servir. Observez que votre ragoût soit d'un bon goût, & ajoutez-y un peu de fausse à l'Espagnolle, ou d'autre bon coulis. Masquez vos Perdrix, & servez chaudement. Vous pouvez mettre de même des pigeons, poulets, poulardes, & dindons.

Autres Perdrix au blanc à la Frisonne.

Accommodez vos Perdrix comme les précédentes. Coupez deux tranches de jambon en filets; passez-les avec un morceau de beurre; poudrez-les d'une pincée de farine, & mouillez-les de bouillon sur le champ; mettez-y un verre de vin de Champagne; & vos petits filets étant cuits, ajoutez-y quelque champignons coupez en tranches, truffes si vous en avez, des filets de maingots, de l'achia, & des filets de cornichons. Vos Perdrix étant cuites, vous couperez une en filets que vous mettrez dans votre ragoût, avec quelques queues d'huitres, quelques échalottes hachées, persil, & une couple d'anchois. Dressez vos autres Perdrix dans votre plat, les estomacs cifelez, les aîles & les cuiffes détachées, comme les autres ci-devant. Observez que votre ragoût soit d'un bon goût; liez-le avec une liaison de jaunes-d'œufs; mettez-le ensuite sur vos Perdrix, & servez chaudement. Quand on a des Perdrix qui ont servi au rot, en les faisant chauffer dans le même ragoût, après qu'elles ont été ciselées & coupées comme les autres ci-devant, dressez-les proprement dans leur plat, comme
les

les précédentes; mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. On peut les servir au blanc, ou au roux; cela dépend de l'Officier de cuisine qui travaille. Je ne fixe pas le nombre des Perdrix; on doit se régler à la grandeur du plat. Comme aujourd'hui on sert légèrement, deux Perdrix tout-au-plus suffisent pour une forte entrée.

Perdrix piquées en figure de Lévrants.

Vous aurez des Perdrix dont vous levez les peaux; tirez les deux cuissés en arrière, sans qu'elles quittent le corps; que le cou & la tête tiennent après le corps; coupez le bec; appropriez le croupion, je veux dire, que vous ôtiez toute la chair qui est autour, afin qu'il imite la queue d'un Lévrant; & levez l'estomac de manière qu'il passe sur le dos, & l'arrêtez avec une ficelle. Mettez vos Perdrix entre deux linges, & les applatissez: piquez-les de petits lards, & les cuisses pareillement; faites-les cuire comme un fricandeau, & glacez-les de même. Etant glacées, dressez-les dans leur plat, & mettez dans leur glace un peu de beurre, un peu de bouillon, un peu de jus, un peu de coulis, un verre de vin de Champagne, une gouffe d'ail, & une tranche de citron. Observez que la sauce soit d'un bon goût, d'un bel œil, & légère. Mettez-la sur vos Perdrix, & servez chaudement. On peut accommoder de la même manière des Faifans, & des Coqs de bruyère.

Perdreux à l'Orange.

Vous aurez trois Perdreaux que vous appropriez.

66 LE CUISINIER

prire, & hacherez le foye après en avoir ôté l'amer; vous y ajouterez quelques autres foyes de volaille, du lard rapé, persil, ciboule, fines herbes, sel, & poivre. Le tout étant haché, vous en remplirez le corps de vos Perdrix, & passerez le croupion dans le bouton, & une ficelle par-dessus les cuisses; vous les ferez bien, & les ferez cuire à la broche, pliées de bardes de lard & de papier. Quand elles seront cuites, vous en prendrez une, & vous en détacherez tant les cuisses que l'estomac, que vous couperez ensuite en filets, & vous ferez piler les os de ladite Perdrix. Etant pilez, vous les mettrez dans une sausse à l'Espagnolle, que vous aurez toute prête, & les ferez passer ensuite par une étamine, & vous mettrez la-dite sausse avec les filets de la Perdrix. Vous leverez les estomacs des deux autres sans endommager les cuisses ni le corps, & vous les mettrez dans le plat que vous voulez servir, & les tiendrez chaudement. Vous couperez les estomacs en filets, & les mettrez avec l'autre Perdrix. Vous observerez que le tout soit d'un bon goût; vous y mettrez un jus d'orange, & dresserez les-dits ragoûts dans le corps de vos Perdrix, c'est-à-dire, à la place des estomacs, & servirez chaudement pour entrée. Une autrefois vous y ajouterez des huitres, ou des cornichons, ou des champignons, & des truffes fraîches quand on en a; & pour lors on trouvera cette entrée beaucoup meilleure qu'avec les autres ingrédiens. Comme tous les Pays n'ont pas des truffes, c'est pourquoi j'en marque la distinction.

Filets de Perdreaux à l'Angloise.

Ayez des Perdrix cuites à la broche ; levez-en les ailes, les blancs, & les cuisses, & les coupez en filets le plus fin qu'il vous est possible. Concassez tous les os de vos Perdreaux ; mettez-les dans une casserole avec une cuiller à pot de bouillon ; faites-le cuire & réduire à la moitié, en y mettant un petit brin de thim, une feuille de fleur de mascade, deux clous de girofle, trois ou quatre grains de poivre. Etant à leur degré de cuisson, passez-les dans un tamis de soye. Mettez vos filets dans une casserole avec un morceau de beurre frais manié dans la farine, au moins la grosseur d'un œuf pour deux Perdreaux : mettez-y le bouillon que vous avez passé, & faites chauffer vos filets ; observant qu'ils soient d'un bon goût & point trop liez. Mettez-y un jus de citron, ou un jus d'orange préférablement au citron, & servez chaudement, garnis de petites tranches de pain en entières. On peut faire un hachis de Perdrix, au lieu de les mettre en filets ; vous n'avez qu'à hacher la chair de vos Perdrix fort fin, & l'accommoder de la même manière que celles qui sont en filets.

Autres Perdreaux dépezés.

Ayez des Perdreaux cuits à la broche ; dépezés-les ; coupez les cuisses en deux, & les ailes, & les filets de l'estomac de même. Mettez le tout dans une casserole, & pilez les carcasses de vos Perdreaux. Vous aurez un coulis

68 LE CUISINIER

tout prêt de veau & de jambon, dont vous tirerez la viande : vous y mettrez vos carcasses, les passerez à l'étamine, & vous vous en servirez pour lier vos filets de Perdreaux, observant qu'ils soient d'un bon goût, & point trop liez. Vous y pouvez ajouter, si vous voulez, quelques petits oignons blancs, ou des olives defossées, ou des filets d'achia, ou de maingot, ou des pommes palmistres coupées en tranches. Une autrefois vous pouvez les mettre avec des huitres, en vous servant d'une sausse à l'Espagnolle, observant que le goût & l'œil en soient satisfaits. Vous pouvez aussi les servir sans y mettre toutes ces compositions; seulement un peu de sausse à l'Espagnolle, & le foye pilé dedans, & passé à l'étamine; en observant qu'il ne faut pas que ces Perdreaux bouillent, car autrement ils se durcissent. Toutes viandes rôties ne doivent pas bouillir dans la sausse. On peut se dispenser de couper les ailes & les cuisses en deux.

Autres Perdreaux dépez à la Bourgeoise, au vin de Champagne, qu'on peut accommoder à table, sans les avoir accommodés à l'Office de cuisine.

Il faut avoir soin de mettre sur une assiette des échalottes hachées finement, du persil de même, & de la mie de pain bien fine. Quand on sert le rôti sur table, ceux qui en veulent faire la sausse, doivent mettre un verre de vin de Champagne dans un petit plat, des échalottes hachées, du sel, du poivre, & un morceau de

de beurre, puis mettre le plat sur la lampe d'esprit de vin; & lorsqu'il bout, on y met les Perdreaux dépezés. On en peut mettre un ou deux; cela dépend du goût de ceux qui l'accoutument. On y met de la mie de pain, autant qu'il en faut pour lier la fausse: on le couvre d'une assiette pour qu'il chauffe plus vite: on y ajoute un jus de citron ou un jus d'orange avec quelques zests. On peut, si l'on veut, y ajouter une truffe hachée finement, un peu de persil, ou un champignon. Ceux qui aiment la fleur de muscade, peuvent en mettre, ou bien de la muscade rapée.

Perdrix en Damier.

Ayez des Perdrix plumées & épluchées proprement; trois suffisent pour une entrée, ou deux pour un hors-d'œuvre; fendez-les sur le dos tout du long; vuidez-les, & les applatissez un peu; hachez leur foye avec un peu de lard, une tétine de veau, quelques foyes de volaille. Assaisonnez le tout de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, truffes fraîches si vous en avez, & liez-le avec une couple de jaunes-d'œufs. Étendez ladite farce sur vos Perdrix en dedans bien unie; garnissez une casserole de quelques bardes de lard, de petites tranches de jambon, quelques petites tranches de veau, un oignon coupé en tranches, une fenille de laurier en pièces, un peu de basilic, & de thim. Mettez-y ensuite vos Perdrix; tournez les pieds dessous de manière qu'ils ne paroissent point. Ayez des ris de veau coupez en dez, du jambon aussi en dez, des foyes gras, des roignons de coqs coupez

à travers, des truffés fraîches coupées en dez, des petits œufs naturels ou artificiels coupez en dez. Vous trouverez la manière de les faire au quatrième Tome Chapitre des Oeufs page 194, qui sont propres pour des entrées de cette fin, & pour tout ce qui veut des œufs coupez. Vous commencerez par poser un petit dez de ris de veau, un de jambon, un d'œuf, un de truffes, un de foye gras, un d'œuf, un de champignon, un roignon de coq, un d'œuf, un de jambon; & continuerez de même jusqu'à ce que votre Perdrix soit toute couverte; cela imite réellement un Damier. Arrangez-le bien, afin qu'il offre un beau coup-d'œil. Faites la même cérémonie à l'autre Perdrix, & semez une pincée de poivre concassé par-dessus, avec quelques échalottes hachées fort fines de même: couvrez-les dessus comme dessous; & faites-les cuire feu dessus-dessous. Etant cuites, dressez-les dans leur plat; mettez dessus une fausse à l'Espagnolle, & servez chaudement. On trouve la manière de la faire au premier Tome, Chapitre des Coulis.

Entrée de Perdrix à la Nassauvienne.

Ayez des Perdrix au fumet qui soient bien épluchées, trois ou quatre suffisent; vuidez-les par le cou; tirez-en ensuite tous les os, de sorte qu'il ne reste que les bouts des cuisses & des ailes. Coupez ensuite une couple de tranches de jambon en petits filets, le blanc d'un poulet de même, quelques filets de cornichons, filets de truffes, & de champignons, filets de ris de veau, filets de crêtes de coqs, petits œufs naturels ou artificiels. Vous au-
rez

rez une petite farce composée de veau, de lard, de graisse de bœuf, d'un morceau de mie de pain cuite dans du lait, bien assaisonnée & liée de jaunes-d'œufs. Assaisonnez ensuite les filets (exceptez ceux de jambon) de sel, de poivre, persil, ciboules, fines herbes, une petite pointe d'ail; mêlez ensuite le tout avec la farce, prenant garde de n'en pas trop mettre, & en remplissez les corps de vos Perdrix. Faites-les refaire dans une casserole avec du beurre ou bien du lard fondu, & les ferez piquer de menu lard: étant piquées, mettez dans une casserole quelques tranches de veau & de jambon, une couple d'oignons, un bouquet fait d'un peu de ciboule, persil, thim, basilic, deux ou trois clous de girofle. Mouillez le tout de bouillon, ou d'eau, & faites-le cuire, ayant soin de le bien écumer. Quand le veau sera cuit à demi, vous y mettrez vos Perdrix; & quand elles seront cuites, vous passerez le bouillon dans un tamis de soye, & le dégraisseriez bien. Mettez-le dans une casserole assez grande, pour y pouvoir contenir simplement vos Perdrix, & faites tarir le bouillon, jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel. Mettez-y ensuite les Perdrix, le lard sur la glace, & les tenez sur des cendres chaudes jusqu'au moment du service. Etant prêtes à servir, si vos Perdrix ne sont pas assez glacées, mettez-les sur un fourneau, & ne les quittez point de vûe; faites-les toujours rouler dans la casserole. Etant d'une belle couleur, dressez-les dans le plat où vous voulez les servir, & mettez dans la-dite casserole un peu de bouillon, un peu de jus, & de coulis, un verre de vin de Champagne, ou du vin du Rhin, deux

tranches de citron, après en avoir ôté l'écorce; observant que la glace soit bien détachée de la casserole. Votre sausse étant bien dégraissée, & point trop liée, passez-la dans un tamis de soye; mettez-la sur vos Perdrix, & servez chaudement. Il faut tirer cette sausse avec toute la promptitude possible.

Autres Perdrix.

Ayez des Perdrix bien appropriées; fendez-les sur le dos, & les vuidez: tirez en tous les os, & ne laissez que les bouts des ailes, & les manches des cuisses. Ayez une farce toute prête comme aux autres ci-devant: ayez des petits oignons blancs à demi cuits à l'eau, tirez-en le cœur, & à sa place mettez-y de la farce; il faut avoir des cûs d'huitres, quelques foyes gras, des truffes fraîches, & quelques champignons; vous étendrez un lit de farce en dedans du corps de vos Perdrix; ensuite vous y arrangerez vos oignons & cûs d'huitres, des morceaux de foye gras, truffes, & champignons; au défaut des trois derniers, vous vous servirez de ris de veau: mettez par-dessus un lit de farce; conchez vos Perdrix, afin que rien n'en puisse sortir; faites-les refaire comme les autres ci-devant, & puis piquer de menu lard. Etant piquées, faites-les cuire en braise sèche, prenant garde qu'elles ne prennent pas trop de couleur, & servez-les avec une sausse à l'Espagnolle.

Autres Perdrix au Parmesan.

Ayez deux ou trois Perdrix bien appropriées, vuidez-les par le cou; tirez-en ensuite tous les os, ne laissant que les manches des ailes, & les pilons de la cuisse. Prenez toute la chair d'une poularde crue & hachée avec du lard gros comme la moitié d'un œuf: assaisonnez de sel, poivre, persil, pointes d'ail, muscade rapée, un peu de mie de pain cuite dans la crème. Mettez-y ensuite beaucoup de parmesan rapé, & remplissez-en le corps de vos Perdrix. Passez un hatelet au travers du corps, & l'attachez sur une broche; faites-les cuire, en les arrosant de beurre frais, & les panez moitié de parmesan rapé, un peu de persil, échalottes fines, & poivre concassé. Quand vous les aurez arrosées de beurre frais fondu, vous repanerez, & continuerez de même, en observant qu'il se forme une croute sur vos Perdrix. Étant cuites, vous les servirez avec une sausse à la Romaine, ou bien avec une remoulade.

Bécasses à l'Omlande.

Ayez des Bécasses plumées & épluchées proprement; fendez-les sur le dos tout du long; tirez-en tout ce qui est dedans, & hachez-le avec du lard rapé. Assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, & un peu de fines herbes; mettez le tout dans le corps de vos Bécasses. Mettez ensuite quelques tranches de veau dans une casserole, quelques petites tranches de jambon; puis mettez-y vos Bécasses avec un oignon coupé en tranches, une feuille de laurier, deux

clous de girofle, un peu de sel, deux ou trois grains de poivre : couvrez-les dessus comme dessous, & faites-les cuire feu dessus-dessous tout doucement. Quand elles seront cuites, tirez-les de la casserole. Mettez ensuite sur un fourneau la casserole où elles auront cuit, avec toute la nourriture qui est dedans. Quand vous verrez qu'il se formera un gratin au fond de votre casserole, mettez-y un peu de beurre; remuez-le avec une cuillier, poudrez-le d'une pincée de farine, & mouillez-le d'une cuillier à pot de bouillon, & du jus, deux verres de vin de Bourgogne, ou d'autre bon vin rouge un verre, & un verre de bon vin blanc. Ayez soin de bien dégraisser votre sauffe, que vous passerez dans un tamis de soye, & remettez-la dans une casserole différente. Observez qu'elle soit d'un bon goût. Mettez-y vos Bécasses, & tenez-les chaudement jusqu'au moment du service. Etant prêtes à servir, dressez-les dans leur plat; mettez un jus de citron dans la sauffe, que vous jetterez sur vos Bécasses, & servez chaudement pour entrée. La grandeur du plat doit régler le nombre des Bécasses. Vous pouvez accommoder de même des Bécassines, des Grives, excepté que dans les Grives on met quelques grains de genièvre. Vous pouvez aussi accommoder des Sarcelles, Canards. Etant bien appropriés, vous les fendez sur le dos, & les videz; hachez-leur foye avec quelque autre, du lard rapé, quelque foye de Perdrix si vous en avez, un anchois, & vous les assaisonnerez comme les Bécasses, les finirez de même, & les servirez pour entrée.

Salmi de Bécasses.

Vous aurez des Bécasses cuites à la broche, les dépécerez, & vous ferez piler dans un mortier tout ce qu'elles ont dans le corps & les reins. Vous mettrez dans une casserole une couple de verres de vin rouge, quelques échalottes hachées, du jus, un peu de coulis, & les ferez bouillir. Vous y mettrez ensuite ce que vous avez pilé de la Bécasse, & passerez le tout à l'étamine. Vous marquerez dans une casserole vos Bécasses dépécées; vous mettrez par-dessus le coulis que vous avez passé, & le tiendrez chaud jusqu'au moment du service. Etant prêtes à servir, vous y ajouterez un peu de beurre frais, un jus d'orange avec quelques zests, ou un jus de citron, ou un filet de vinaigre avant d'avoir passé le coulis; observant qu'il faut qu'il soit d'un bon goût. Vous mettrez dans le fond de votre plat quelque rôtie de pain; dressez vos Bécasses par-dessus, la fausse pareillement, & servez chaudement. Vous servez les Bécassines dans le même goût.

Bécasses à l'Italienne.

Ayez des Bécasses plumées, appropriées, & troussées; fendez-les en deux. Mettez dans une casserole quelques bardes de lard, tranches de veau & de jambon bien minces, quelques gouffes d'ail, feuilles de laurier; mettez-y vos Bécasses, après en avoir aplati chaque moitié. Vous les assaisonnerez de sel, & de poivre, & les couvrirez dessus comme dessous, en y ajoutant demi verre de vin de Champagne, ou d'autre bon

76 LE CUISINIER

bon vin blanc, deux cuillerées à bouche de bonne huile. Faites-les cuire doucement feu dessus-dessous : étant cuites, tirez les Bécasses, & les marquez dans une autre casserole. Otez les bardes de lard de la casserole, où elles ont cuit ; mouillez leur nourriture d'un peu de jus, & faites-la bouillir. Passez-la ensuite dans un tamis ; mettez dedans les entrailles pilées de vos Bécasses, en y ajoutant un peu de coulis, ou un morceau de beurre frais manié dans la farine. Observez que la sausse soit bien dégraissée dans une étamine ; mettez-la par-dessus vos Bécasses, & servez chaudement, avec jus d'orange ou de citron en servant. Vous pouvez accommoder dans le même goût des Bécassines, Grives & Aloüettes, mais point fendues en deux, ouvertes seulement par le dos sans les séparer.





C H A P I T R E IV.

Des Lévrants, & Canards.

Lièvre à la Siamoise.

Vous aurez un Lièvre que vous ouvrirez par le ventre, le vuiderez & dépouillerez, sans que la peau quitte les quatre pieds, ni la tête. Vous le larderez ensuite moitié lard, moitié jambon, bien assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices. Vous hacherez le foye après en avoir ôté l'amer; vous y ajouterez le sang qu'il peut avoir dans le corps avec un morceau de lard, & vous l'assaisonnerez de sel, de poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, champignons, truffes fraîches si vous en avez, & une poignée de mie de pain. Le tout étant bien haché, vous le mettrez dans le corps de votre Lièvre; puis vous lui remettrez sa peau, comme elle étoit auparavant: cousez-la, afin qu'il ne paroisse pas que votre Lièvre ait été dépouillé, & faites-le cuire dans du papier beurré. Etant cuit, vous le servirez dans son plat à sec, & deux sausses différentes dans deux saussières; l'une à l'Italienne, & l'autre une poivrade liée. Une autrefois vous pouvez l'ouvrir, le vuidier, y mettre une même farce, le coudre, le faire cuire ainsi, & le servir de la même manière. Au lieu de Lièvres, vous pou-

LE CUISINIER

pouvez vous servir de Lévrants. Cette entrée ne laisse pas d'avoir son mérite.

Autre Lièvre à la Siamoise.

Pour faire cette entrée, il faut avoir deux Lièvres, dont vous en échauderez un tout comme un cochon-de-lait. Etant échaudé, vous l'ouvrirez, le viderez, & en tirerez tous les os, ceux-mêmes de la tête, sans endommager la peau, ni celle de tout le corps du Lièvre. Vous l'étendrez le mieux qu'il vous sera possible, en coupant les filets de toute leur longueur, en les étendant sur la peau. Vous dépouillerez l'autre Lièvre; vous en réserverez les filets, & hacherez toute la chair de ce Lièvre avec un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, un morceau maigre de veau; vous hacherez bien le tout, & l'assaisonnerez de sel, poivre, persil, ciboules, pointe d'ail, fines herbes, fines épices, champignons, truffes fraîches si vous en avez, & vous ajouterez une mie de pain cuite dans du lait, quatre ou cinq œufs; le tout bien mêlé ensemble. Faites-en un lit sur le Lièvre que vous avez préparé, bien uni. Posez-y ensuite trois filets de lard depuis le devant jusqu'au derrière, trois de jambon, & les filets que vous avez réservés de l'autre Lièvre, deux de pistaches, & deux d'œufs. Vous remettrez ensuite un lit de la même farce dessus. Réformez la tête de votre Lièvre dans le même goût, en observant que les oreilles doivent rester à la tête. Vous reformerez votre Lièvre; puis coupez-le, & pliez-le de bardes de lard dans une étamine ou serviette, & faites-le cuire en braise.

se. Etant cuit, vous le servirez avec une fausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne. Il se peut aussi servir pour entremets; il n'y a qu'à le laisser refroidir dans la braise: étant froid, on le sert sur une serviette pliée dans un plat garni de persil, saucissons, ou mortadelles. Vous le pouvez aussi couper pour entremets, ou pour garnir d'autres gros entremets. On peut accommoder des Lapreaux dans le même gout. Une autrefois quand votre Lièvre ou Lévrant sera cuit, comme il est marqué ci-devant, en servant vous pouvez lui ôter la peau, & le servir avec une fausse à l'Italienne ou à l'Espagnolle, hors que les Maîtres ne soient prévenus d'une telle entrée, vû qu'elle ne fait pas plaisir à tout le monde, quoique je l'ai servi maintes fois.

Autre Lièvre en Crépine au sang.

Vous aurez un Lièvre dépouillé, que vous viderez, & ferez une farce avec son foye, un morceau de lard, & de veau, & l'assaisonnement ordinaire. Vous le larderez moitié lard, moitié jambon, & le ferez cuire en braise. Vous couperez environ trois livres de panne de cochon en petits dez, que vous mettrez dans une casserole, & que vous ferez à moitié fondre, & vous ajouterez une douzaine d'oignons cuits à la cendre, & bien hachez, une couple de poulets hachez cuits à la broche, une mie de pain trempée dans la crème; vous assaisonnerez de sel, poivre, persil, fines herbes, fines épices, environ une ou deux pintes de sang de cochon, ou de veau. Vous mettrez le tout sur le feu; mais ayez soin de le remuer. Etant devenu d'une certaine épaisseur, vous l'ô-

terez

80 LE CUISINIER

terez du feu, & le laisserez refroidir. Votre Lièvre étant cuit, tirez-le, faites-le égouter; & votre sang étant froid, mettez-y six jaunes-d'œufs & les blancs fouëtez en neige. Mêlez bien le tout ensemble, & mettez une crépine de veau dans un plat oval dans lequel vous devez servir votre Lièvre; mettez-y ensuite une partie de votre composition de sang, & puis votre Lièvre dessus, de-sorte que le ventre se trouve dessous. Couvrez-le ensuite du restant de votre composition de sang, & d'une crépine de veau, & l'arrêtez bien tout-autour, de peur que la crépine ne se lâche. Donnez-y la meilleure figure que vous pourrez: couvrez-le de bardes de lard, & faites-le cuire au four. Si vous ne voulez pas le couvrir de bardes de lard, arrosez-le de beurre frais, & le panez. Votre Lièvre étant cuit, ôtez-en les bardes, dégraissez-le & l'appropriez, & mettez une sausse à l'Espagnolle autour. On peut accommoder des Lapreaux dans le même goût. Cette même composition de sang peut servir pour des Lièvres en botines au sang.

Autre Lièvre en Botines.

Vous aurez un Lièvre échaudé; vous le viderez; le couperez en quatre quartiers, & en tirerez tous les os de chaque partie hors le manché. Vous réserverez les filets; vous tirerez une partie de la chair de chaque quartier, & la hacherez avec du lard, un morceau de graisse de bœuf, & assaisonnerez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, champignons, truffes fraîches si vous en avez. Le tout étant bien haché, ajoutez-

M O D E R N E. 81

tez-y les filets que vous avez réservés en petits déz, du jambon de même, quelques pistaches, cornichons, & une couple d'œufs entiers. Mêlez bien le tout ensemble, & remplissez-en les quatre quartiers du Lièvre; cousez-les, pliez-les chacun dans un morceau d'étamine, & faites-les cuire en braise. Etant cuits, tirez-les. Après les avoir égoutés, tirez-en l'étamine & les fiscelles. Dressez-les dans le plat où vous voulez les servir; mettez une sausse à l'italienne par-dessus, & servez chaudement pour entrée.

Autre Lièvre en Botines au sang en Crépine.

Vous aurez un Lièvre échaudé, coupé en quatre quartiers, accommodé de la même manière que l'autre ci-devant; vous pouvez accommoder le cou & la tête comme vous avez accommodé les quatre quartiers. Etant cuit à la braise comme l'autre ci-devant, vous le tirerez, & l'égouterez, & vous aurez du sang tout préparé, comme il est marqué à l'article du Lièvre ci-devant. Vous aurez des crépines de veau, dont vous mettrez la composition du sang dessus un morceau, ensuite un quartier de Lièvre; vous le couvrirez de la même composition de sang, le plierez de la crépine par-dessus; & l'arrêterez le mieux que vous pourrez, afin que rien n'en puisse sortir. Vous mettrez quelques bardes de lard dans une tourtière, & puis vos crépines, & vous les couvrirez de lard, & les ferez cuire au four. Etant cuits, vous en ôterez les bardes, & les met-

82 LE CUISINIER

trez égouter, & les dresserez dans leur plat avec une sausse à l'Espagnolle; alors servez chaudement. Vous pouvez accommoder des Lapreaux dans le même goût, & au lieu de Lièvres, vous pouvez vous servir de Lévrants; les bottines en sont beaucoup plus petites & meilleures. Quoique je marque des Lièvres, il n'est dit pour cela, qu'il faille se servir d'un vieux Lièvre, mais d'un trois quarts quand on le trouve.

Lévrants à l'Orange Nassauwienne.

Ayez deux bons Lévrants, faites-les échauder; étant échaudez & bien propres, videz-les, & n'en perdez point le sang qui peut être dedans. Ouvrez-les tout du long; tirez-en tous les os; coupez-les en deux de travers; dévezez-en les filets, & le meilleur des cuisses, que vous couperez par tranches bien minces; ensuite mettez-les dans un plat, & les assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, fines herbes, & fines épices; le tout modérément. Prenez ensuite tous les rebuts de la chair de vos Lévrants, dont vous ne devez point laisser de chair après les peaux; hachez tous ces rebuts de chair, en y ajoutant les foyes, après en avoir ôté l'amer. Ajoutez-y le sang de tous les deux avec un morceau de lard, une tétine de veau blanchie; assaisonnez de sel, poivre, persil, échalottes, fines herbes, & fines épices; le tout modérément: ajoutez-y une mie de pain cuite dans du lait, quatre ou cinq œufs entiers, champignons, truffes fraîches si vous en avez. Le tout étant bien haché, faites-en un lit sur chaque morceau des peaux de vos Lévrants;

en-

enfait un lit de vos tranches de Lévraults que vous avez préparées : vous y semerez du jambon cru haché. Vous aurez aussi deux perdrix coupées en tranches comme la chair des Lévraults, deux poulardes de même, dont vous mélangerez lit par lit des-dites viandes, de truffes, champignons si vous en avez, & de la farce que vous avez préparée ; chaque morceau doit être formé en long. Etant fait, vous ferez croiser les peaux l'une sur l'autre ; consez-les avec une aiguille à brider, & les deux bouts pareillement : vous les couvrirez de bardes de lard, chacun à leur particulier ; & vous ficellerez les bardes de lard dessus lesdits rouleaux. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, tranches de veau & de jambon, & quelques tranches d'oignons ; mettez-y ensuite vos rouleaux, & assaisonnez-les de sel, poivre en grains, quelques tranches d'oignons, thim, basilic, très-peu de chacun, une demi bouteille de vin de Champagne, ou bien d'autre bon vin blanc, & couvrez-les dessus-dessous. Etant cuits, tirez-les, égoutez-les ; ôtez-en les bardes de lard & les ficelles ; dressez-les proprement dans le plat où vous voulez servir pour une forte entrée, & mettez dessus une sausse à l'Espagnolle, ou bien à l'Italienne ; ou bien tirez-en leur nourriture, cela vaudra beaucoup mieux que toutes les sausses que vous y pourrez mettre. Vous pouvez également les servir en rond. Vous pouvez aussi les couper par tranches, & les servir avec telle sausse que vous jugerez à propos. Vous pouvez aussi les arroser de leur nourriture, ou de beurre frais, les paner de

84 L É C U I S I N I E R

mie, ou de parmesan, & leur faire prendre couleur au four.

Pour faire une petite entrée, un Lévrant suffit, en vous réglant sur la fourniture qui sera nécessaire. Vous pouvez former des Lapreaux dans le même goût, soit entiers, ou coupez en deux. Vous pouvez faire piquer ceux des Lapreaux de menu lard, après les avoir fait refaire dans une casserole; étant cuits, vous aurez une glace toute prête, pour les glacer.

Canards à l'Orange Nassauvienne.

Il faut avoir trois bons Canards flambez, & bien appropriez; fendez-en deux sur le dos tout du long, vuidez-les, tirez-en tous les os, & ne laissez que les manches des cuisses: tirez-en une bonne partie de la chair, coupez-la par petites tranches bien minces; la chair du troisième Canard, & celle d'une Perdrix pareillement. Mettez le tout dans un plat, ou casserole, & l'assaisonnez de sel, de poivre, persil, échalottes, fines herbes, & fines épices. Hachez un petit morceau de veau, un morceau de lard, & graisse de bœuf: assaisonnez de sel, poivre, persil, échalottes; ajoutez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait, & deux œufs entiers. Le tout étant haché, faites-en un lit sur vos Canards, & Perdrix, en y semant du jambon cru haché, des truffes fraîches, & champignons si vous en avez, en tranches, & ensuite un lit de farce, en continuant de même jusqu'à ce que vos Canards soient pleins. Étant pleins, couvez-les; attachez les pattes sur l'estomac, & faites-les cuire

cuire en braïse. Etant cuits tirez-les, égouttez-les, ôtez-en les fiscelles, dressez-les dans le plat où vous voulez les servir, & mettez dessus une sausse à l'Espagnolle avec des filets d'achia, ou bien une sausse à l'Italienne. Une autrefois vous en pouvez accommoder un seul pour une petite entrée; étant cuit, & dressé dans le plat, vous l'ouvrirez en deux, sans que les morceaux se séparent, & mettez par-dessus une sausse à l'Espagnolle légère. On peut accommoder des Sarcelles dans le même goût.

Canards à la Frisonne.

Vous aurez des Canards flambez & bien épluchez. Ayez des pommes pelées & coupées par petites tranches; assaisonnez-les de sucre modérément, de la canelle en poudre, d'écorces de citrons confits hachées, & des raisins de corinthe. Vous en remplirez le corps de vos Canards, en y ajoutant quelques morceaux de bon beurre frais; on y peut aussi ajouter des marons cuits à la cendre; & faites-les cuire à la broche, ou bien dans un pot de terre, en ayant soin de les tourner de tems en tems, & de les tenir bien couverts. Etant cuits, vous les servirez avec une autre marmelade de pommes dessous. On les fait aussi cuire à la broche, en mettant dans le corps un morceau de beurre, du sel, & du poivre; étant cuits, on les sert avec une marmelade de pommes. On accommode les Oyes & les Sarcelles dans le même goût; On accommode aussi les Oyes, & les Canards pour rôti, en y mettant beaucoup de fanges, des oignons hachés, sel, poivre, & du bon beurre frais. On sert aussi des

86 LE CUISINIER

Canards piquez de feuilles de sauge cuits à la broche. Vous pouvez accommoder des Sarcelles pareillement.

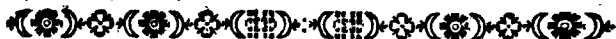
Canards en Damier.

Ayez deux Canards épluchez proprement; fendez-les sur le dos tout du long, vuidez-les, & hachez les foyes après en avoir ôté l'amer: ajoutez-y un morceau de veau, une tétine de veau blanchie, & un morceau de lard; affaifonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes fraîches si vous en avez. Ayez du jambon coupé en petits dez, des ris de veau de même, des champignons, des truffes fraîches si vous en avez, des foyes gras de volaille, des roignons de coqs coupez en deux, des cornichons coupez en dez, & des œufs artificiels en dez. Applatissez un peu vos Canards, & ayez une casserole garnie de bardes de lard, quelques tranches de veau, & de jambon, avec quelques tranches d'oignons: mettez-y ensuite vos deux Canards, de manière que les pattes ne paroissent point; ensuite mettez la farce que vous avez préparée, dans les deux Canards, & l'étendez par-tout également dans les-dits Canards. Vous ferez une enfilade de jambon en dez d'un côté, & de l'autre une de ris de veau; ensuite une de truffes de chaque côté; ensuite une d'œufs de chaque côté; puis deux enfilades de foye gras de chaque côté, de roignons de coqs, de cornichons, de champignons, ensuite une enfilade d'œufs de chaque côté, une autre de jambon de chaque côté; & continuez de même jusqu'à ce que votre Canard soit tout
cou-

couvert. Faites en-sorte que cela imite réellement un damier. Vous ferez de même à l'autre Canard. Etant finis tous les deux, vous les couvrirez de bonnes bardes de lard, & les ferez cuire feu dessus & dessous, en observant qu'il ne faut pas beaucoup de feu dessus. Etant cuits & prêts à servir, tirez-les, égouttez-les, dressez-les dans le plat où vous les voulez servir, & mettez par-dessus une fausse fort légère à l'Espagnolle, & servez chaudement.

Vous pouvez faire des Sarcelles dans le même goût, de gros Pigeons, en observant que les dez soient beaucoup plus petits. On peut faire des Grives de même, des Aloüettes, & des Cailles, en observant que les dez soient toujours plus petits.





C H A P I T R E V.

Des Volailles.

Poularde à l'Orange-Nassauvienne.

Prenez une Poularde, & l'appropriez; videz-la proprement; ôtez l'amer du foye, & hachez-le avec quelque autre foye de volaille, du lard rapé, quelques champignons hachez, & quelques truffes fraîches si vous en avez. Afaisonnez le tout de sel, poivre, persil, & ciboule, & remplissez-en le corps de votre Poularde, & faites-la cuire à la broche, bardée de lard & de papier. Vous aurez une demi douzaine de champignons que vous couperez par tranches, que vous mettrez dans une casserole avec un petit morceau de beurre frais, & que vous passerez quelques tours sur le feu; vous les poudrez d'une pincée de farine, les mouillerez moitié bouillon, moitié jus. Votre Poularde étant cuite vous en levez l'estomac sans endommager le corps, ou les cuisses. Vous vuiderez tout ce qui sera dans le corps de la Poularde, dans votre fausse, & tiendrez votre Poularde chaude. Vous couperez l'estomac en filets, & les mettrez dans la fausse. Le tout étant d'un bon goût, & prêt à servir, vous dresserez la Poularde dans le plat que vous voudrez servir, & mettrez ledit ragoût, & le servirez chaudement. Tout cela se doit faire

faire promptement. Ceux qui ont des truffes fraîches, peuvent s'en servir en guise de champignon. On peut aussi y employer une autrefois des cûs d'huitres; une autrefois des cornichons, ou bien de l'achia. Au défaut de toutes ces fournitures, on pourra se servir d'un petit oignon haché fort fin, le passer, & poudrer de farine, & l'accommoder comme les champignons.

Autre Poularde.

Vous aurez une Poularde cuite à la broche, dont vous enlèverez le blanc par gros filets. Vous pouvez vous servir du plus blanc des cuisses pareillement. Vous concasserez ensuite tout les os de cette Poularde, & les mettrez dans une casserole avec du bon bouillon, une couple de tranches d'oignon, une pincée de fleurs de muscade, & les ferez bouillir ensuite, & vous y ajouterez un petit morceau de beurre manié dans la farine; & la sausse n'étant pas trop longue, vous la passerez dans un tamis, & la mettrez avec les filets de votre Poularde. Vous aurez une autre Poularde cuite à la broche, préparée comme l'autre ci-devant; vous en lèverez l'estomac que vous réduirez en filets, & que vous mettrez avec les autres filets. Vous dresserez votre Poularde dans le plat que vous voulez servir, & vous lierez les filets d'une liaison de jaunes-d'œufs faite de crème douce, en observant que les filets soient d'un bon goût, bien blancs, & pas trop liez; puis dressez les dans votre Poularde, & servez chaudement. Une autrefois on peut y servir des cûs d'huitres, en y ajoutant une pincée de persil haché.

90 LE CUISINIER

ché. Ceux qui ont des écrevilles, y peuvent mettre les queuës.

Poulardes à l'Indienne.

Ayez une Poularde bien épluchée & flambée; fendez-la sur le dos; tirez-en tous les os, exceptez les bouts des ailes & les manches des cuisses; tirez-en une bonne partie de la chair, sans endommager la peau. Faites cuire environ une livre de ris dans du bon bouillon, c'est-à-dire, que le bouillon passe deux doigts par-dessus le ris; & d'abord que vous voyez que le ris gagne le bouillon, ôtez-le du feu, & le tenez couvert; ajoutez-y un peu de moëlle de bœuf, une pincée de fleurs de muscade en poudre, du sel s'il n'est pas assez salé, du poivre, & une rocambole. Vous aurez du safran sec & pilé en poudre; vous mettrez un peu de bouillon dessus pour en tirer la couleur, & vous le mettrez ensuite dans votre ris; c'est la manière Indienne. Au lieu de safran ce sont des racines de safran dont ils se servent, & à la place de poivre, c'est du piment. Coupez la chair que vous avez tirée de votre Poularde par petites tranches bien minces, & mettez-les dans une casserole, avec quelques petites tranches de jambon, la chair d'une perdrix coupée de même, ou bien d'un bon pigeon. Assaisonnez-les ensuite de sel, & de poivre, & d'un peu de lard fondu, & mettez-les sur le feu pour leur faire prendre du goût. Faites ensuite un lit de votre ris dans le corps de votre Poularde, & ensuite un lit de vos tranches de Poularde, après cela un lit de ris; & continuez de même jusqu'à ce qu'elle soit pleine.

ne. Coulez-la ensuite pour qu'elle reprenne sa première forme. Mettez dans le fond de votre casserole une bonne barde de lard, & mettez-y votre Poularde dessus avec quelques petites tranches de jambon. Ajoutez-y environ une demi livre de ris, plus ou moins, bien épluché, lavé, & mouillé de bouillon, & faites-le cuire feu dessus-dessous tout doucement; un bon quart-d'heure suffit, ou une demi heure tout au plus. Etant cuit, tirez votre Poularde, & dressez-la dans son plat: ôtez-en la ficelle, en observant que votre ris soit d'un bon goût, & pas trop épais, ni trop cuit (plus votre ris sera entier, meilleur il sera); mettez-le ensuite sur votre Poularde, & servez chaudement. On y met aussi du safran comme à celui que vous avez mis dans le corps de votre Poularde. Vous pouvez accommoder des Poullets & des Pigeons de même.

Autres Poulardes à l'Indienne au Parmesan.

Vous avez une Poularde flambée & bien appropriée, que vous viderez par le cou; vous en tirerez tous les os, exceptez les bouts des ailes & les bouts des cuisses. Mettez environ une demi livre de ris bien épluché & lavé dans une casserole, ensuite du bouillon la hauteur de deux doigts par-dessus, & faites-le cuire. D'abord que vous verrez que le ris gagne le bouillon, ôtez-le du feu; ajoutez-y la chair d'un poulet & d'une perdrix, une tranche de jambon haché, un morceau de bon beurre frais, & du parmesan en abondance, autant que vous
pour-

92 LE CUISINIER

pôurrez y en mettre. Remplissez-en ensuite le corps de votre Poularde. Mettez dans le fond de votre casserole quelques bardes de lard, tranches de veau & de jambon, ensuite votre Poularde, avec une demi livre de ris épluché & lavé, & mouillé de bouillon : faites-le cuire l'espace d'une demi-heure tout doucement feu dessus & dessous. Etant cuit, tirez votre Poularde, & dressez-la dans le plat où vous la voulez servir : ôtez les tranches de veau, de lard & de jambon. Observez que votre ris soit d'un bon goût, & ajoutez-y un morceau de beurre frais, & beaucoup de parmesan rapé : mettez-le ensuite par-dessus votre Poularde, rendez-le bien uni, poudrez-le de parmesan, & faites-lui prendre couleur au four, ou sous le couvercle d'une tourtière. On peut servir des Poulets, Chapons, Dindons de la même manière. Dans ce Pais-ci on accommode des Poulardes, mais on ne les connoît pas dans les Indes ; car il n'y a là que des Poules & des Poulets.

Filets de Poulardes aux Cernaux.

Ayez des Poulardes cuites à la broche ; lèvez-en les cuisses, les aîles, & le blanc ; puis coupez-les en gros filets, & marquez-les dans une casserole. Concassez ensuite les carcasses & les os, & mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon pour en tirer la substance, en y ajoutant quelques tranches d'oignons, une couple de clous de girofle, deux ou trois feuilles de fleurs de muscade. Vous les laisserez bouillir un quart-d'heure, & les passerez ensuite. Mettez un morceau de beurre frais gros
com.

comme un œuf manié dans la farine dans une casserole ; mettez-y ensuite du bouillon que vous avez tiré de vos carcasses, autant que vous jugerez à propos ; ajoutez-y des cernaux bien épluchez & blanchis à l'eau, une jointée, plus ou moins selon la grandeur du plat, & faites-les mitonner un bon quart-d'heure : plus vous les ferez bouillir, plus moëlleux ils deviendront. Mettez-les ensuite par-dessus les filets de vos Poulardes, & la saussé pareillement, en les tenant chaudement sur le feu jusqu'au moment du service. Etant prêts à servir, observez que la saussé de vos filets soit d'un bon goût, & liez-la d'une liaison de jaunes-d'œufs faite avec de la crème, & ajoutez-y un jus de citron. Dressez-les dans le plat où vous voulez les servir, & servez chaudement pour entrée. Vous pouvez couper ces filets si fins que vous jugez à propos, ou en petits dez. On se sert également de l'estomac de Dindons, de Perdreaux & de Pigeons. Il n'y a que le bon-sens, le bon goût, & le bon œil qui doivent gouverner dans toutes ces choses.

Poularde au blanc manger.

Ayez une belle Poularde bien blanche, & que la peau n'en soit pas déchirée ; flambez-la, vuidez-la par le cou ; ensuite tirez-en tous les os. Hachez & pilez une demi-livre de panne de cochon : hachez la chair d'une couple d'estomacs de poulets cuits à la broche, & mettez-la avec votre graisse de cochon ; ajoutez-y six oignons cuits à la cendre bien hachez ; pilez le tout ensemble. Vous aurez environ un quarteron de mie de pain cuite dans du lait, qua-

94 LE CUISINIER

quatre jaunes - d'œufs crus ; mettez - le tout dans une casserole , & assaisonnez cette farce de sel , de poivre , fines herbes ; & fines épices ; ajoutez - y un demi verre de crème de lait doux ; mêlez bien le tout ensemble , & remplissez - en le corps de votre Poularde . Vous arrêterez la peau du côté du cou , afin que rien n'en puisse sortir ; ensuite faites - la refaire dans une casserole avec un peu de beurre , ou bien du lard fondu . Observez que votre Poularde soit bien ronde , & bien blanche . Garnissez ensuite une casserole de bardes de lard , quelques tranches d'oignons dessus ; mettez votre Poularde dans la casserole ; assaisonnez - la d'un peu de sel , poivre en grains , un brin de thim & basilic , deux ou trois clous de girofle , & couvrez - la dessus comme dessous . Faites bouillir environ une bouteille de bon lait , en y ajoutant une bonne pincée de coriandre concassée ; passez - le ensuite dans un tamis , & mettez - le sur votre Poularde . Faites cuire votre Poularde doucement ; l'espace de trois quarts - d'heure suffit . Passez ensuite quelques champignons en tranches dans une casserole avec un morceau de beurre frais ; poudrez - les d'une pincée de farine , mouillez - les de bouillon , & laissez - les cuire , en y ajoutant une couple d'échalottes hachées , une rocambole écrasée , quelques tranches de citron après en avoir ôté l'écorce . Votre Poularde étant cuite , tirez - la , égouttez - la , puis dressez - la dans son plat . Vous observerez que votre petit ragoût de champignons soit d'un bon goût ; liez - le avec une liaison de crème , de quatre jaunes - d'œufs & d'un jus de citron . Ce petit ragoût étant lié , mettez - le sur votre Poularde , & servez chaudement . Quand on a des truffes

fes fraîches , on s'en peut servir comme de champignons. Une autrefois vous la pouvez faire cuire au four , en la couvrant de bardes de lard dessus & dessous , & la servir avec le même ragoût , ou bien avec un coulis blanc. Vous pouvez faire dans le même goût des Poulets , Dindonneaux , & Pigeons.

Poulardes en surprise , en Epigramme.

Ayez une Poularde cuite à la broche , & froide ; levez - en les aîles & les cuisses ; creusez - les en dedans , en enlevant la chair le plus adroitement qu'il vous sera possible , & tirez les gros os des cuisses. Coupez ensuite la chair que vous en avez tirée , par petits dez bien fins , les blancs de l'estomac de même ; prenez les rognures avec quelques autres cuisses de volaille , un morceau de lard blanchi , une tétine de veau blanchie ; hachez le tout , & l'assaisonnez de sel , poivre , ciboules , fines herbes , & fines épices , champignons si vous en avez ; ajoutez un morceau de mie de pain cuite dans du lait , trois ou quatre jaunes-d'œufs , & les blancs fouëtez en neige. Faites sur chacune de vos aîles & cuisses une petite bordure de la-dite farce , & de vos petits dez préparez , en y mettant un petit morceau de beurre manié dans la farine , & avec du bouillon. La fausse étant assez épaisse , d'un bon goût , & froide , vous en remplirez vos cuisses & vos aîles , les couvrirez de ladite farce , & les rendrez bien unies avec de l'œuf battu , & les panerez de mie de pain bien fine. Mettez sur une tourtière quelques bardes de lard ; arrangez-y vos cuisses & vos aîles ,
&

& faites-leur prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière. Ayez un ragoût tout prêt fait de cette manière : Ayez quelques ailes & cuisses de volaille; vous les couperez par petites tranches bien minces à plat; vous mettrez dans une casserole un petit morceau de beurre, la moitié d'un petit oignon haché fort fin, avec quelques champignons coupés en tranches, & truffes de même si vous en avez. Mettez-y ensuite vos petites tranches de volaille; ajoutez-y une pincée de persil; assaisonnez-en votre ragoût, & liez-le avec un jaune-d'œuf, & de la crème. Observez qu'il ne soit pas trop lié, & qu'il soit d'un bon goût, & dressez-le dans le plat où vous voulez servir. Vos ailes étant cuites, & d'une belle couleur, dressez-les sur le dit ragoût, & servez chaudement. Vous pouvez accommoder de la même manière des Dindons, Chapons, Poulets, & Perdrix.

Poularde en Lapreau.

Ayez une Poularde épluchée, flambée & vidée; coupez-en les jambes, les ailes; tirez les cuisses en arrière pour lui faire prendre la forme d'un derrière de Lapreau; faites passer l'estomac de votre Poularde sur les reins, en l'ajustant le mieux qu'il vous sera possible. Otez la peau des cuisses & de toute la Poularde; faites-la piquer de petit lard; laissez le cou & la tête qui tiennent après; coupez-en seulement le bec, & décharnez le croupion, afin qu'il imite la queue d'un Lapin. Etant piquée & bien allongée en guise de Lapin; mettez quelques morceaux de veau dans
une

une casserole, quelques tranches de jambon, une couple d'oignons, une carotte coupée en trois ou quatre morceaux, un bouquet fait de persil, ciboules, thim, basilic, trois ou quatre clous de girofle, une pincée de fleurs de muscade; mouillez le tout de bouillon, ou bien d'eau, en y mettant du veau davantage; mettez-le sur le feu; & quand il bouillira, vous aurez soin de l'écumer. La viande étant presque cuite, mettez-y votre Poularde en Lapreau, & la faites cuire. Etant cuite passez le bouillon par un tamis de soye dans une autre casserole; dégraissez-le bien, & faites-le tarir jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel, en prenant garde qu'il ne prenne pas trop de couleur. Mettez-y ensuite votre Poulardé, le lard sur la glace, & tenez-la chaudement sur la braise jusqu'au moment du service; afit qu'elle se glace, comme il faut. Etant prête à servir, dressez-la dans son plat, & mettez une sausse à l'Italienne dessous, ou bien une sausse à l'Espagnolle; ou bien tirez-en sa propre glace, en observant que le tout soit d'un bel œil, & d'un bon goût, & servez chaudement.

Poularde en Tortue.

Ayez une belle Poularde (ou Chapon) bien flambée & épluchée; coupez-en les pieds à deux pouces du jarret; fendez-la tout du long sur le dos jusqu'au croupion; tirez-en généralement tous les os, & la vuidez; qu'il ne reste que les bouts du jarret, & les ailes dont vous aurez coupé les bouts. Coupez ensuite une couple de tranches de jambon en petits dez fort fins; mettez-les dans une cassero-

98 LE CUISINIER.

le. avec un petit morceau de beurre frais, & faites-les suer sur un petit feu. Ayant pris un peu de couleur, vous y ajouterez la chair d'un poulet coupée en petits dez, deux morceaux de ris de veau de même, quelques champignons, truffes fraîches si vous en avez, & quelques cornichons, le tout assaisonné de sel, de poivre, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices; ajoutez-y gros comme un ou deux œufs de farce faite de veau, de lard, de graisse de bœuf, & une couple de jaunes-d'œufs; mêlez bien le tout ensemble, & remplissez-en le corps de votre Poularde; ensuite cousez-la, & prenez la tête, dont vous ferez entrer une partie du cou dans le corps de la Poularde, de manière que la tête ne paroisse que la moitié. Vous décharnerez la queue du croupion pour qu'il imite la queue d'une tortue. Vous attacherez les deux jarrets avec une ficelle, & les deux ailes pareillement. Faites la refaire dans une casserole avec un morceau de beurre ou bien du lard fondu. Etant bien refaite, essuyez-la, & nettoyez-la bien proprement; faites-la piquer d'un bouquet sur chaque cuisse; ensuite un autre bouquet dans le milieu des cuisses, deux travers de doigt plus haut que les cuisses un bouquet de chaque côté, & un dans le milieu presque contre la tête. Mettez dans une tourtière des bardes de lard, & puis votre Poularde. Mettez entre chaque bouquet un petit morceau de pâte long comme la moitié du pouce, & épais comme la lame d'un couteau; vous le ciselerez le plus proprement qu'il sera possible, afin qu'il offre un beau coup-d'œil. Couvrez ensuite la Poularde de bardes de lard, & faites-la

la cuire au four, prenant garde qu'il ne soit trop chaud, ou bien dessous un couvercle de tourtière. Etant cuite, tirez-la, égouttez-la; ôtez-en les bardes de lard & les ficelles, & dressez-la dans son plat: mettez une sausse à l'Espagnolle dessous, ou bien à l'Italienne, & servez chaudement. On peut mettre, si l'on veut, deux Poulardes pour une entrée; la grandeur du plat doit vous gouverner. Vous pouvez accommoder de même des Dindons, des Poulets, aussi gros, & aussi petits qu'on le jugera à propos; les Chapons vont dans le même rang. Je ne parle ici des Poules d'eau, ni des Chapons du Mans, parce qu'ils sont trop éloignez de nous; il n'y a que la France qui en puisse avoir; on doit se conformer selon le Pays où l'on se trouve. Vous pouvez accommoder les Pigeons en tortuë de cette même manière; quoiqu'il y en a qui les couvrent d'une abaisse de pâte, & les font cuire dans une braise à sec, sans rien mettre dans le corps. On peut cuire ces entrées en casserole, & les glacer comme un fricandeau. Je ne donne point de figures gravées pour représenter ces entrées, parce que j'espère que ceux qui les feront, les exécuteront peut-être beaucoup mieux que je n'ai écrit; je ne doute cependant point qu'on trouvera que je me suis assez bien expliqué.

Poulets à beurre d'Ecrevisses.

Ayez deux ou trois Poulets; flambez-les légèrement; coupez leur foye par morceaux avec quelque autre foye, des queuës d'écrevisses, du lard rapé, & un peu de beurre. Assaisonnez

100 LE CUISINIER

le tout de sel, de poivre, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices: mêlez bien le tout ensemble, & mettez-le dans le corps de vos Poulets. Mettez ensuite du beurre d'écrevisses entre la peau & la chair de vos Poulets, & arrêtez-la peau par les deux bouts, pour que rien n'en sorte. Faites-les refaire ensuite dans une casserole avec du beurre, ou du lard fondu. Etant refaits, faites-les cuire à la broche pliez de bardes de lard & de papier. Etant cuits, vous aurez un coulis d'écrevisses tout prêt, & d'un bon goût, ou vous ajouterez des queue's d'écrevisses, & des écrevisses dont les queue's soient desossées. Vos Poulets étant cuits, tirez-en les bardes & le papier; dressez-les proprement dans le plat où vous voulez les servir; mettez les écrevisses autour, le coulis d'écrevisses dessus, & servez chaudement. Vous pouvez accommoder des Poulardes, Pigeons, Chapons, Dindonneaux au beurre d'écrevisses, comme les Poulets ci-dessus.

Beurre d'Ecrevisses.

Ayez un cent ou deux d'écrevisses, plus ou moins; lavez-les bien deux fois; mettez-les ensuite dans une casserole avec un peu de sel, persil en branches, une cuillier à pot d'eau; couvrez-les, & faites-les cuire sur un feu clair, en les remuant. Lorsqu'elles seront rouges, c'est une marque qu'elles sont cuites; ôtez-les du feu, & épluchez-les entièrement, tant les queue's, que les casques, & les petites pâtes; observez qu'il ne reste rien dans la coquille, c'est-à-dire, le casque de vos écrevisses. Lavez-les ensuite avec de l'eau, & fai-

M O D E R N E, I O R

faites-les sécher dans une casserole sur un fourneau. Etant bien séchées, vous les ferez piler; & si elles ont de petits œufs, ou du rouge dans le corps, vous les ferez aussi piler, en y ajoutant un petit morceau de beurre gros comme la moitié d'une noix; quelque tems après vous y pourrez remettre encore un peu de beurre, en prenant garde de ne pas y en mettre trop. Ayez soin de les bien piler; car on ne sauroit trop les piler. Le tout étant bien pilé, tirez-le, & mettez-le dans une casserole avec environ une livre de beurre, plus ou moins, selon la quantité d'écrevisses: mettez ensuite la casserole sur un feu clair, & le remuez bien avec une cuillier. Dès que vous verrez que votre beurre se réduira à un beau rouge, mais prenez garde de ne le pas brûler, passez-le dans une étamine, & pressez-la bien, pour que le beurre en sorte, & servez-vous-en en tout ce qui demandera du beurre d'écrevisses.

Petits Poulets en Boudins blancs.

Ayez de petits Poulets de grain, bien épluchez, flambez, & vuidez; fendez-les sur le dos, & tirez-en tous les os. Ayez une farce de boudins blancs toute prête, faite de cette manière: Hachez le blanc d'une Poularde, ou de deux cuites à la broche, bien fin: ayez environ une livre ou deux de panne de cochon; coupez-la ensuite bien fine en petits dez; mettez-la dans une casserole, & faites-la un peu échauffer; ajoutez-y cinq ou six oignons cuits à la cendre & bien hachez, ensuite le blanc haché de la Poularde, une mie de pain à pota-

ge cuit, dans la crème, quatre jaunes-d'œufs, & trois autres blancs & jaunes. Assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, & fines épices ; mêlez bien le tout ensemble, & ajoutez-y un peu de crème de lait ; mais prenez garde de ne pas le rendre trop clair : Mettez-en un lit dans le corps de vos Poulets ; ayez un petit salpicon de filets de volaille tout prêt, fait de cette manière : Ayez un estomac de Poularde ; coupez-le en filets bien fins, & mettez-le dans une casserole avec un petit morceau de beurre manié dans la farine, & mouillez-le d'un peu de bon bouillon. Assaisonnez-le de sel & de poivre modérément, & faites-le bouillir simplement pour lier les-dits filets. Etant froid & d'un bon goût, mettez-en une ou deux cuillerées à bouche dans chaque Poulet, plus ou moins, & couvrez-le ensuite de farce ; réformez vos Poulets, & coupez-les. Garnissez ensuite une casserole de quelques bardes de lard & de tranches d'oignon ; mettez-y vos Poulets, & assaisonnez-les d'un peu de sel, poivre en grains, quelques clous de girofle, un peu de basilic, & de thim ; puis couvrez-les dessus comme dessous. Faites bouillir une pinte de lait, en y ajoutant une pincée de coriandre concassée, & passez le lait sur vos Poulets, & faites-les cuire doucement feu dessus & dessous. Etant cuits, tirez-les, égoutez-les, & nettoyez-les proprement : dressez-les dans leur plat ; mettez dessus un coulis blanc à la Reine, & servez chaudement pour petite entrée. Une autrefois vous pouvez avoir autant de morceaux de crépines que de Poulets, y ajouter quelques blancs-d'œufs fouëtz en neige dans la même far-

farce, & en mettre un peu sur chaque crépine; ensuite un Poulet, & de la farce par-dessus, les plier de la crépine, les arroser de beurre frais, les paner de mie de pain, leur faire prendre couleur au four, & les servir avec une telle sauce que l'on jugera à propos. Vous pouvez faire cette même cérémonie à tout ce qui se nomme Poulets, Poulardes & Canellon, où bien les faire griller dans une caisse de papier, en n'y ajoutant qu'un morceau de beurre frais. Étant d'une belle couleur de tous côtés, vous les pouvez servir à sec, & servir la sauce à part. Vous pouvez aussi les tremper dans des œufs, les paner, les faire frire, & les servir garnis de persil frit.

Poulets piquez de Persil.

Ayez des Poulets épluchez, flambez, & videz; coupez leur foye par petits morceaux avec quelque autre foye de volaille de même. Assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, un peu de lard rapé, & un morceau de beurre; mêlez le tout, & mettez-le dans le corps de vos Poulets; arrêtez la peau par les deux bouts, & faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre ou de lard fondu. Étant refaits, piquez-les de persil, & faites-les cuire à la broche, en les arrosant de lard fondu. Étant cuits, dressez-les dans leur plat; mettez-y telle sauce que vous jugerez à propos, & servez chaudement. On peut servir des Poulardes, & des Dindonneaux de même, comme aussi des Pigeons.

Poulets en Hatelets.

Ayez de petits Poulets ; levez-en les cuisses, les ailes, & l'estomac ; ôtez les peaux des ailes & des cuisses ; mettez-les dans une casserole, & assaisonnez-les de sel & de poivre, persil en branches, thim, basilic, ciboules, un morceau de beurre frais, quelques clous de girofle ; mouillez-les d'un peu de bon bouillon, & faites-les cuire tout doucement. Etant cuits, tirez-les, égouttez-les, trempez-les dans du beurre fondu & frais, panez-les de mie de pain, mettez-les sur des hatelets d'argent, ou de bois, & faites-les griller. Etant grillés, servez-les avec une remoulade froide, ou chaude. Si vous voulez, vous les pouvez servir frits. Quand vous les avez mis sur vos hatelets, vous les pouvez tremper dans des œufs, les paner, & les faire frire, Servez-les avec du persil frit.

Autres Poulets en Hatelets.

Vos Poulets étant dépecés, & les peaux levées, garnissez une casserole de quelques barres de lard, & y arrangez vos Poulets, en les assaisonnant de sel, & de poivre, persil en branches, ciboules, ou bien quelques tranches d'oignon, un peu de thim, basilic, & quelques clous de girofle ; couvrez-les dessus comme dessous ; mouillez-les de très-peu de bouillon, & faites-les cuire tout doucement. Etant cuits, tirez-les, égouttez-les, & enfitez-les sur des hatelets d'argent : ceux qui n'en ont point d'argent, en auront de bois. Mettez dans
une

une casserole une jointée de farine, & la détrempez avec de la biere, ou bien du vin blanc. Etant détrempee, mettez-y un demi-verre de bonne huile, ou bien du beurre frais fondu, & un peu de sel si le beurre n'est point salé : trempez vos hatelets dedans, & faites-les cuire dans du sain-doux ou dans de la bonne huile. Etant frits, servez-les avec du persil frit. Une autrefois, si vous voulez, vous n'avez qu'à les tremper dans des blancs-d'œufs un peu battus, & les poudrer de farine, les faisant frire comme les autres ci-devant. Ces sortes de Poulets en hatelets peuvent servir pour garnitures, & pour piquer dessus toutes sortes de grosses pièces.

Poulets aux Cerneaux.

Vos Poulets étant dépez & cuits à la broche, levez-en les ailes, les cuisses, & les filets de l'estomac; levez-les peaux des ailes & des cuisses; marquez-les dans une casserole avec les filets; concassez les carcasses de vos Poulets; mettez-les dans une casserole, & mouillez-les de bouillon; ajoutez-y une pincée de persil en branches, deux clous de girofle, une pincée de fleurs de muscadé, & une tranche d'oignon. Faites bouillir le tout, & le réduire à moitié: passez-le ensuite dans un tamis de soye, & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais manié dans la farine. Ayez des cerneaux la quantité que vous jugerez à propos, bien épluchez & blanchis à l'eau, & mettez-les dans la casserole où vous avez mis votre beurre, & faites-les bouillir; observez que votre sauce soit d'un bon goût; & mettez-la par-des-

matière de la faire au premier Tome, Chapitre des Coulis.

Poulets à la Prussienne.

Ayez deux Poulets cuits à la broche ; levez-en les ailes, les cuisses, & le blanc de l'estomac ; ôtez la peau des cuisses & des ailes ; frottez le plat où vous voulez les servir, de lard rapé & un peu de ciboule hachée. Arrangez-y ensuite les cuisses, les ailes, & le blanc de vos Poulets ; & mettez par-dessus un peu de poivre concassé ; couvrez-les ensuite de grains de raisins bien mûrs, & poudrez-les d'un peu de sucre. Mettez votre plat sur un rechant, & couvrez-le d'un autre plat avec un peu de feu : laissez-les mitonner un demi-quart d'heure, & servez-les sur le champ pour entrée.

Autres Poulets à la Prussienne.

Ayez de petits Poulets bien appropriés & videz ; trouffez-les comme pour bouillir, & faites-les blanchir à l'eau bouillante. Etant blanchis, couvrez-les d'une barde de lard sur l'estomac, & faites-les cuire dans votre mitonnage, en observant qu'ils ne soient pas trop cuits. Vous mettrez dans une casserole une bonne cuillerée de bon bouillon, une couple de poignées de mie de pain, gros comme un œuf de bon beurre frais, une pincée de fleurs de muscade, une ou deux poignées de pointes d'asperges blanchies à l'eau bouillante. Mettez votre casserole sur le feu, pour achever de cuire vos asperges, en observant que la sausse soit d'un bon goût, & point trop liée. Vos Poulets étant cuits, dressez-les dans leur plat, & mettez

tez un jus de citron dans votre sauffe ; mettez-la sur vos Poulets, & servez chaudement.

Autres Poulets aux petits pois.

Ayez de petits Poulets appropriez & accommodez comme les autres ci-devant, & cuits de même. Ayez de petits pois, mettez-les dans une casserole avec un bouquet de deux laitues, un morceau de beurre frais, & assaisonnez d'un peu de sel : couvrez votre casserole, & mettez-la sur le feu tout doucement. Quelque tems après poudrez vos pois d'une pincée de farine, & mouillez-les d'eau bouillante. Vos pois étant cuits, & taris, vous ôterez le bouquet de laitues ; vous ajouterez un peu de bon bouillon, & observerez qu'ils soient d'un bon goût, & la sauffe pas trop longue. Vous dresserez les Poulets dans leur plat, les pois par-dessus, & servez chaudement pour entrée.

Une autrefois vous y pouvez ajouter de la crème, ou bien les lier avec une liaison de jaunes-d'œufs. On peut faire cuire les Poulets à la broche bien blancs, & les servir avec le même ragoût de pois. On peut accommoder de même des Poulardes.

Autres Poulets aux petits pois.

Ayez de petits Poulets bien appropriez & vuidez ; ôtez l'amer des foyes, & coupez vos foyes par petits morceaux avec quelques autres foyes ; ajoutez-y du lard rapé, un peu de beurre frais, du sel, & du poivre. Mêlez le tout ensemble, & mettez-le dans le corps de vos
Pou-

110 LE CUISINIER

Poulets: arrêtez la peau par les deux bouts, pour que rien n'en puisse sortir; tournez les pieds sur le dos en dindons; passez une brochette au travers des deux cuisses pour les tenir en respect; attachez-les avec de la ficelle, & faites-les refaire dans une casserole avec un peu de beurre, ou bien du lard fondu. Mettez ensuite dans une casserole une barde de lard, quelques petites tranches de veau & de jambon. Mettez-y ensuite vos Poulets, & l'estomac dans le fond de votre casserole, & de petits pois autant que vous jugerez à propos, avec une couple de petits oignons, dont un doit être piqué de deux clous de girofle: couvrez-les dessus comme dessous; mettez-y plein une cuillerée à dégraisser de bouillon, & faites-les cuire tout doucement feu dessus-dessous.

Les Poulets étant cuits, mettez-les dans une autre casserole, tenez-les chaudement: ôtez le lard, le veau, le jambon, & les oignons; poudrez vos pois d'une pincée de farine, & mouillez-les de bouillon. Ayez soin de les dégraisser, observant qu'ils soient d'un bon goût, & mettez-les avec vos Poulets jusqu'au moment du service. Etant prêts à servir, dressez vos Poulets dans leur plat; mettez vos petits pois par-dessus, & servez chaudement.

On peut lier ces pois avec une liaison d'œufs & de crème. Vous pouvez aussi les faire cuire, sans y mettre, ni veau, ni jambon. Vous pouvez aussi accommoder de la même manière des Poulardes, Dindons, Dindonneaux, &c.

Entrée de Poulets à toutes sortes de ragoûts.

Ayez des Poulets épluchez, flambez & bien appropriez; vuidez-les, & ne coupez pas les boutons. Etant vuidez, ôtez l'amer des foyes; coupez-les ensuite par petits morceaux avec quelques autres foyes de volaille; assaisonnez-les de sel & de poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, le tout modérément, quelques champignons hachez si vous en avez, truffes fraîches, du lard rapé, & un morceau de beurre frais. Mélez bien le tout; mettez-le dans le corps de vos Poulets; passez le croupion dans le bouton, & faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre frais, ou du lard fondu; ajoutez-y quelques petites tranches d'oignons, un peu de basilic & de thim, avec un peu de sel. Observez que vos Poulets soient bien ronds & bien blancs; faites-les cuire à la broche, couverts de bardes de lard, & pliez de papier: observez qu'ils soient bien blancs, en sortant de la broche. Etant cuits, ôtez-en le papier, & les bardes; dressez-les dans leur plat, & mettez dessus un ragoût de concombres au blanc, ou bien au roux. Sur ces sortes d'entrées de Poulets à la broche vous pouvez mettre toutes sortes de ragoûts de légumes, ou toutes sortes de sausses telles qu'on peut l'imaginer: il n'y a que les sausses qui distinguent les noms. Vous pouvez aussi les paner de mie de pain, ou les poudrer de farine: à ces deux dernières on met simplement dessus des sausses

com-

112 LE CUISINIER

comme on le juge à propos, mais point de légumes.

On peut accommoder de la même manière toutes sortes d'entrées de volaille de broche ; c'est beaucoup meilleur que de se servir de farces.

Fricassée de Poulets à la crème.

Ayez une couple de Poulets bien épluchez, flambez & appropriez, & dressez-les comme l'on fait à une autre fricassée ; mettez-les dans l'eau fraîche ; égouttez-les, & essuyez-les avec une serviette ; mettez-les ensuite dans une casserole avec un bouquet fait de persil, deux clous de girofle dans le bouquet, une feuille de muscade, & un peu de thim. Assaisonnez la Fricassée d'un peu de sel, un morceau de beurre frais, une petite pincée de farine ; faites bouillir une pinte de crème, & mettez-la ensuite dans votre Fricassée de Poulets. Faites cuire ladite Fricassée ; étant cuite observez que la sausse ne soit pas trop longue, & qu'elle soit d'un bon goût : dressez-la dans son plat, & servez chaudement.

Pigeons à l'Allemande.

Ayez des Pigeons bien appropriez, bien épluchez & vuidez. Faites mittonner une couple de mie de pain, plus ou moins selon la quantité de Pigeons que vous voulez accommoder, dans du lait ; en y ajoutant un peu de la rapée, persil haché, ciboules, un peu de fleur de muscade en poudre. Assaisonnez de sel & de poivre, trois ou quatre jaunes-d'œufs pour six
Pi-

Pigeons: mêlez bien le tout ensemble, & remplissez-en vos Pigeons entre chair & cuir du côté du cou. Arrêtez ensuite la peau avec une brochette, pour que rien n'en sorte; & faites-les refaire dans une casserole avec un peu de beurre, ou du lard fondu. Faites-les ensuite cuire à la broche, & servez-les avec une sausse aux feuilles de persil, & au citron en dez. Vous en trouverez la manière au Chapitre des Sausses. On peut accommoder dans le même goût les Poulets & Poulardes.

Pigeons au sang.

Prenez six Pigeons de moyenne grosseur plumez à sec; vuidez-les proprement, & détachez la peau dessus l'estomac, en prenant garde de ne pas la casser. Farcissez ensuite vos Pigeons entre cuir & chair d'une petite farce bien fine, composée d'un morceau de lard blanchi, d'un morceau de graisse de bœuf, & d'un peu de jambon cuit. Assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, champignons si vous en avez. Le tout étant haché finement, & pilé dans un mortier, vous y ajouterez quatre jaunes-d'œufs avec du sang de Pigeon, ou de Poulet; & vos Pigeons étant farcis, vous les troufferez, & les ficellerez, afin que rien n'en sorte. Garnissez ensuite une casserole de petites tranches de veau, & quelques petites tranches de jambon, & arrangez vos Pigeons dessus avec quelques gouffes d'ail, quelques tranches d'oignon, fleur de muscade, deux feuilles de laurier, un peu de thim & basilic; couvrez-les dessus comme dessous, & faites-les cuire à sec feu dessus-dessous

tout doucement. Etant cuits, tirez-les, égouttez-les, & mettez leur nourriture sur un fourneau allumé; mettez-y une pincée de farine, & mouillez-la de bouillon & de jus avec un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc. Passez ensuite cette fausse dans une étamine de foye, & dégraissez-la bien. Dressez vos Pigeons dans leur plat, observant que la fausse soit d'un bon goût & bien liée, mais pas trop épaisse; mettez-la sur vos Pigeons, & servez chaudement.

Une autrefois on peut les servir avec une fausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne. On peut accommoder de la même manière des Perdreaux, Poulets, & Poulardes, & au lieu de les faire cuire en casserole, on peut les faire cuire à la broche; cela sera plutôt fait, & ne vous coutera pas tant, mais aussi ne seront-ils pas aussi bons. On peut faire cuire en casserole Poulets, Poulardes, Dindonneaux, Dindons, après les avoir préparés pour des entrées de broche, en garnissant une casserole de bardes de lard, tranches d'oignon, fines herbes, quelques feuilles de laurier; ensuite mettez-y votre volaille la plus dure à cuire ensemble, l'assaisonnant de sel, clous de girofle, & fleur de muscade: couvrez-la dessus comme dessous, & faites-la cuire feu dessus-dessous tout doucement. Observez qu'elle soit un peu verte, je veux dire ferme, point trop cuite. Cette méthode est fort bonne, & vous êtes assuré que vos entrées en seront fort blanches, & que vous pouvez les avoir chaudes & beaucoup meilleures que lorsqu'elles sont cuites à la broche.

Souvent un Rotisseur vous fait cuire vos entrées demi-heure trop tôt; quelquesfois elles
ne

ne sont pas assez cuites: d'autresfois elles sont brûlées; & cela arrive fort souvent. Cette méthode n'a point cet inconvenient: elle est sur-tout fort nécessaire à l'Armée; & l'on peut avoir des sausses toutes différentes, ou des ragoûts de légumes. On peut y tenir chaque volaille en son particulier, & lui donner le nom que l'on juge à propos. On doit sur-tout se servir de légumes, autant qu'on en peut avoir dans chaque saison.

Pour ce qui est du Rôt, on le fait cuire à présent dans ce Pays à la mode Angloise. Pour moi, je crois que pour manger une bonne Poularde, on doit la faire cuire à la manière Angloise; la voici: Après que la volaille est bien appropriée & vidée, on met dans le corps un morceau de beurre frais, un peu de sel & de poivre; après l'avoir troussée on la met cuire à la broche: un moment après qu'on l'a mise devant le feu, on l'arrose d'un peu de beurre frais; on la poudre, & on achève de la faire cuire. Pour bien la poudrer, il faut avoir une boîte de fer blanc percée comme un siffler, observant qu'il faut avoir de la farine bien fine, la poudrer, & l'arroser de tems en tems. La raison pourquoi je dis qu'une Poularde poudrée & arrosée est meilleure qu'une Poularde bardée; c'est que d'abord que la barde de lard qui est sur l'estomac de la Poularde, commence à être chaude, la chaleur du feu en fait sortir la graisse, casse la peau de la Poularde, & par cet incident le jus en sort; & dès que le jus en sort, il est à présumer qu'elle ne doit pas être aussi bien cuite dans son jus, que celle qui est arrosée de beurre frais, & poudrée de fine farine; car la farine empêche que

le jus n'en sorte par la croute qu'elle forme dessus avec le beurre. Ceux qui ne voudront pas m'en croire, en pourront faire l'épreuve; je veux dire, en faire cuire une bardée, & l'autre poudrée & arrosée; observant qu'il ne faut la poudrer, qu'autant qu'il le faut pour en faire une petite croute. On fait cuire de la même façon des Perdreaux, Cocqs de bruyère, Bécasses, Dindons & Pigeons; excepté qu'on plie les Perdreaux de feuilles de vigne, & on les arrose de beurre frais: les Pigeons de même, mais point de bardes de lard, ni piquez.

Il est vrai qu'une Perdrix, un Poulet, une Poularde piquée a une belle apparence, un beau coup-d'œil, & que cela est fort bon pour des grands repas; mais la première méthode me semble plus utile pour des Familles qui cherchent plutôt le bon que le beau dans ce qu'elles veulent manger.

Pour ce qui est du Rôt à la Polonoise, on met dans le corps des volailles des oignons hachez, persil, beurre, sel & poivre. En les faisant cuire à la broche, on les arrose de beurre, & on les pane de mie de pain. Cette méthode n'est pas si mauvaise; mais les Polonois font trop cuire leur viande: ils mettent aussi un bouquet de persil dans le corps de leur volaille, & assaisonnent de sel, poivre & beurre; & quand leur volaille est cuite, en servant ils tirent le bouquet: quelquefois ils hachent ce persil, & les foyes des Poulets; & mettent le tout dans une casserole avec une pincée de farine, & un peu de bouillon. On fait cuire la sausse, & on la met dessous la volaille. On en fait de même des Pigeons, Poulets, & Poulardes.

Pigeons à l'Esclavonne.

Vous aurez de petits Pigeons plumez à secs & bien appropriez. Vous les vuiderez, & en garderez les foyes que vous hacherez avec un peu de la rapée, autant d'anchois que de Pigeons hachez de même, une petite poignée de parmesan, persil, ciboule, une gouffe d'ail hachée, & un jaune-d'œuf. Le tout étant prêt, vous en remplirez le corps de vos Pigeons. Vous les mettez ensuite sur un hatelet plié de bardes de lard, & de papier, & les ferez cuire à la broche. Etant cuits, vous les dresserez dans le plat que vous voulez servir, & mettez dessus une sausse à l'Espagnolle, ou bien à l'Italienne, ou bien une sausse faite avec une couple d'anchois, un morceau de beurre manié dans la farine, & un peu de jus.

Autres Pigeons à l'Esclavonne.

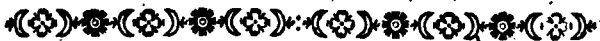
Vous aurez des Pigeons plumez & préparez comme ci-devant, & la farce que vous avez à mettre dedans, toute pareille. Vous les fendrez sur le dos, & les en remplirez. Vous garnirez ensuite une casserole de quelques petites tranches de veau & de jambon, mais non pas de zests de jambon comme on parle aujourd'hui, (je dis les choses au naturel) & quelques tranches d'oignons. Vous y arrangerez ensuite vos Pigeons; vous les assaisonnerez de sel, poivre modérément, & les couvrirez dessus comme dessous, & les ferez cuire ainsi tout doucement. Etant cuits, vous les tirerez, les égouterez, & les tiendrez chaude-

118 LE CUISINIER

ment : vous mettrez dans la casserole là-où ils ont cuit , une pincée de farine , que vous remuerez sur le feu , & la mouillerez avec un peu de bon bouillon , en y ajoutant un peu de jus , & de coulis si la fausse n'est pas assez liée , & une couple d'anchois. La fausse étant d'un bon goût & bien dégraissée , vous la passez dans un tamis de soye. Vous dresserez vos Pigeons dans le plat que vous voulez servir ; vous mettrez votre fausse dessus , & servez chaudement. Tous ceux qui font cuire de petites viandes dans le même goût que ceci , il est toujours plus à propos de tirer leur nourriture , que d'y mettre d'autre fausse,



CHA.



C H A P I T R E VI.

Des Sangliers.

Sanglier mariné.

QUand vous avez un gros Sanglier, vous en coupez premièrement la hure le plus près des épaules qu'il vous est possible: vous en levez ensuite les petits filets qui sont dans le corps; puis vous en couperez les deux jambons, & fendrez le restant du corps en deux. Vous brûlerez le tout à un feu clair, & la hure pareillement, & vous passerez une pêle à feu rouge dans les endroits où le feu n'a pas pénétré. Votre hure étant brûlée comme il faut, ôtez l'os du cou, en n'y laissant point de chair du tout: après l'avoir ôté, tirez la cervelle de la hure, & détachez ensuite le museau; mais n'en coupez aucun os, & laissez-le tout naturel: mettez ensuite la hure dans l'eau fraîche, pour la bien faire dégorger. Vous levez les épaules des quartiers de devant: coupez ensuite les quarrez, & les longes qui y tiennent. Faites dégorger le tout dans de l'eau fraîche, aussi bien que les jambons & les pieds qu'on aura soin de brûler & d'accommoder, tout comme on accommode les pieds de cochon à la Sainte Menoux. Tirez votre hure de l'eau après l'avoir bien lavée & appropriée; ficellez-la, & mettez-la dans une grande marmite: mettez-y

ensuite les jambons & tout le restant du Sanglier, en observant de mettre toujours les grosses pièces au fond de la marmite. Assaisonnez le tout de sel suffisamment pour qu'il soit assez salé quand il sera cuit, une poignée de poivre en grains, deux ou trois poignées de grains de genièvre, du basilic, thim, laurier, marjolaine, clous de girofle, & fleur de muscade. Faites-le cuire, en observant qu'il ne cuise pas trop; & qu'il reste un peu ferme. Etant cuit, ôtez-le du feu, & laissez-le refroidir dans son bouillon: étant presque froid, tirez-le morceau par morceau, & arrangez-les dans un tonneau suffisamment grand pour pouvoir contenir le tout. Passez ensuite leur bouillon, & mettez-le sur les morceaux du Sanglier, en observant que le bouillon soit d'un goût haut en sel & en vinaigre; ajoutez-y quelques grains de poivre, clous de girofle, feuilles de laurier, poignée de genièvre; & tenez-le dans un lieu tempéré, pour vous en servir dans le besoin. On le peut couvrir de graisse, & il se conservera beaucoup plus long-tems. On peut s'en servir huit jours après. Quand on servira la hure, & après qu'on l'aura déservie, on n'a qu'à la remettre dans sa même liqueur; elle s'entretiendra toujours fraîche & bonne. Vous pouvez faire de même des autres morceaux. Cette manière d'accommoder les Sangliers, n'est pas en usage en France, quoique cependant cette méthode ne doit être que très-bonne, & fort nécessaire dans les endroits où il se trouve des Sangliers; c'est ce que je puis certifier & assurer par expérience. Quand on veut le faire transporter dehors, il n'y a qu'à faire fonder le tonneau, & mettre la liqueur par le bon-

bondon. Dès qu'il est rendu à l'endroit où il doit être, on tire la liqueur, & on la fait rebouillir, en l'augmentant d'eau & de vinaigre, & d'autres assaisonnemens, s'il est nécessaire: quand elle aura bouillie, vous la laisserez refroidir; vous défoncerez ensuite le tonneau, & vous mettrez la liqueur par-dessus vos morceaux de Sanglier, en observant que le tout trempe, & vous vous en servirez dans le besoin. Pour le bien conserver, vous le pouvez couvrir de graisse. J'en ai moi-même conservé presque un an, quoiqu'ayant été transporté, & les derniers morceaux étoient aussi bons que les premiers. Si vous ne voulez pas mariner les jambons, vous pouvez les accommoder comme les jambons de Mayence, dont je donnerai la manière à la fin de ce Chapitre, quoique cependant étant cuits & marinez, ils ne laissent pas d'être plus excellens, & sans beaucoup de dépense, quand on le fait comme je l'ai marqué ci-devant. Il y en a qui employent beaucoup de vin du Rhin, ou d'autre vin blanc: Il y en a aussi qui employent du vin rouge; c'est une dépense fort inutile. Ceux qui voudront en faire l'expérience comme moi, trouveront que ce que je marque, est véritable; quoique le vin ne les gâtera pourtant pas.

Poitrine de Sanglier à l'Allemande.

Vos Poitrines étant cuites dans une marinade comme il est marqué ci-devant, vous les coupez par morceaux de la largeur de deux pouces; ôtez-en la coenne, & appropriez les morceaux que vous mettrez dans une casserole. Vous aurez ensuite des amandes douces échaudées

dées & coupées en filets. Vous ferez un roux avec de la farine; vous y mettrez vos amandes, & les mouillerez de jus, couple de verrès de vin du Rhin, plus ou moins, selon la quantité qu'on en fait, en y ajoutant un verre de vinaigre, du sucre & des raisins d'Espagne. Vous observerez que ce ragoût soit d'un bon goût; il doit être doux & piquant; vous le mettrez par-dessus vos morceaux de Poitrines, & les tiendrez chaudement jusqu'au moment du service. Quand il y auroit un mois qu'elles eussent été mises dans ladite marinade, on peut les accommoder également de cette manière-là.

Roulades de Sanglier.

Quand vous avez un Sanglier d'un an, un peu plus ou moins, vous lui coupez la hure, comme à l'autre ci-devant, & l'accommodez tout de même. Vous brûlerez ensuite le Sanglier à un feu clair le plus adroitement que vous pourrez, en observant de brûler la peau le moins qu'il vous sera possible. Pour le brûler plus facilement, il n'y a qu'à passer une broche au travers, & l'attacher dessus: on le brûle avec de la paille, ou du bois menu, & de cette manière on peut avec beaucoup de facilité brûler le Sanglier tout entier, quelque gros qu'il puisse être. Le Sanglier étant brûlé, coupez-en les jambons, & levez les petits filets qui sont en dedans, que vous ferez piquer de menu lard; & étant marinez & cuits à la broche, on les sert avec une marinade liée. On peut des cuisseaux faire des pâtés chauds, ou froids, ou les faire cuire avec des Roulades. Fendez ensuite le devant de votre Sanglier

glier en deux, & tirez-en tous les os des deux parties. Mettez le tout à dégorger dans l'eau fraîche; tirez-le ensuite de l'eau; nettoyez bien les peaux, & que le tout soit bien propre; puis vous en ferez deux rouleaux bien serrez; vous les ficellerez pareillement, & les mettez dans une marmite. Que la hure soit accommodée comme la précédente, & les jambons aussi, si on le juge à propos. Mouillez-les d'un bouillon où auront cuits une douzaine & demi de pieds de veaux, cinq ou six bouteilles de vinaigre. Assaisonnez le tout de sel, poivre en grains, clous de girofle, basilic, thim, laurier, marjolaine, une poignée de grains de genièvre, quelques oignons, & une petite poignée de coriandre concassé. Faites-le cuire, en observant qu'il trempe bien, & qu'il ne cuise pas trop: il faut que le tout reste un peu ferme. Etant cuit, & presque froid dans sa nourriture, vous le tirerez, & le mettez dans un tonneau, ou dans ce que vous jugerez à propos: vous le couvrirez de graisse, & le tiendrez dans un lieu tempéré. Quatre ou cinq jours après vous vous en servirez au besoin. Ces Roulades se peuvent également transporter comme le Sanglier ci-devant; en les mettant dans un tonneau; après l'avoir foncé, vous le remplirez de leur liqueur. Etant arrivées à l'endroit destiné, vous leur ferez la même cérémonie qu'au Sanglier précédent.

Autres Roulades de Sanglier.

Quand on peut avoir un Marcassin de trois ou quatre mois ou plus, vous l'échauderez comme un cochon de lait; vous le vuiderez ensuite,

te, lui couperez la hure & les quatre pieds, le fendrez en deux, & en couperez les deux jambons. Tirez ensuite tous les os des deux parties de devant, & faites dégorger le tout dans l'eau fraîche; puis laissez-les égoutter. Formez-en deux Roulades aussi ferrées que vous pourrez, & ficellez-les de même; ficellez en même tems la hure, après que vous aurez un peu decharné le museau; faites un paquet des quatre pieds: mettez le tout dans une marmite, & mouillez-le d'un bouillon dans lequel auront cuits une douzaine de pieds de veaux, en y ajoutant une couple de bouteilles de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc, & une bouteille de vinaigre. Assaisonnez le tout de sel, de poivre en grains, quelques oignons, clous de girofle, fleur de muscade, un peu de coriandre concassée, thim, basilic, quelques feuilles de laurier, & un peu de petite marjolaine. Faites cuire le tout; prenez garde qu'il ne cuise pas trop. Etant cuit, ôtez-le du feu, & laissez-le refroidir: tirez ensuite le tout; égouttez-le, & passez le bouillon dans un tamis. Mettez le dit bouillon dans une casserole, & ajoutez-y quelques tranches de citron, une douzaine de blancs-d'œufs fouëtés en neige. Mettez votre casserole sur un fourneau allumé, & faites-la bouillir, en remuant toujours vos blancs-d'œufs, & le bouillon ensemble. Observez que votre bouillon soit d'un haut goût, & passez-le ensuite dans une chauffe; ou attachez une serviette, ou une étamine blanche, sur les quatre pieds d'une chaise, & versez-y votre bouillon dessus: à mesure qu'il passera, vous le remettrez-dessus, jusqu'à ce qu'il soit aussi clair que vous pourrez. Appropriiez ensuite vos Roulades, en les es-

suyant

fuyant avec des serviettes blanches ; la hure & les pieds pareillement. Mettez le tout dans un tonneau, ou dans ce que vous jugerez à propos : mettez dessus le bouillon que vous avez clarifié, & couvrez-le ensuite de graisse fondue fort claire, ou bien de beurre raffiné, de l'épaisseur d'un doigt. Tenez le tout dans un lieu tempéré, & servez-vous en au besoin pour des entremets froids. Quand on a servi ces Roulades, ou les autres pièces, & qu'elles ne sont pas défigurées quand elles viennent de la table, on les peut remettre dans leur bouillon. Quand on a observé que la gelée est d'un bon goût & bien claire, dans le commencement que l'on s'en sert ; on peut servir de la même gelée, en servant la hure, les pieds, & les jambons. On en peut aussi servir sur les Roulades quand on les sert ; & le tout fort à propos. Quand on ne peut pas avoir de jeunes Marcassins, on peut se servir d'un petit Cochon, en lui faisant prendre un potage composé de thim, marjolaine, romarin, & sauge ; le tout infusé dans l'eau chaude. Etant à moitié froid, vous le passerez ; vous en ferez boire par force au cochon au moins une pinte, & le ferez courir en le battant : on peut ensuite l'affommer, l'échauder, le préparer comme le précédent, & s'en servir pareillement. En Allemagne on n'a pas besoin de prendre ces précautions, parce qu'on y peut avoir des Sangliers & des Marcassins de tout âge & de toutes espèces.

Marcassin contrefait.

Vous aurez un Cochon de lait de telle grosseur que vous jugerez à propos : vous lui ferez pren-

prendre un breuvage composé de toutes sortes d'herbes aromatiques; savoir, une petite poignée de thim, une de sauge, de marjolaine, du romarin, & du basilic; mettez le tout dans une pinte d'eau, & la moitié autant de vinaigre, en y ajoutant du sel, du poivre, clous de girofle, & faites bouillir le tout quelques bouillons. Faites le boire à votre Cochon par force; battez-le ensuite avec des baguettes tant que vous jugerez à propos, jusqu'à ce que la mort s'ensuive; puis laissez-le ainsi cinq ou six heures. Après ôtez-lui la peau jusqu'au cou, mais auparavant brûlez-lui la tête & les quatre pieds; ensuite videz-le, & faites un bouquet de toutes les herbes aromatiques dont vous lui avez fait le breuvage, & mettez-le dans le corps de votre Cochon; refaites-le ensuite sur un gril avec du feu dessous. Etant refait, piquez-le de petit lard; faites-le cuire à la broche, & servez-le pour rôti ou pour entrée avec une poivrade liée dessus.

Jambons de Sanglier.

Pour ce qui concerne les jambons de Sanglier, quand on ne les veut pas faire cuire en marinade avec tout le corps du Sanglier, après qu'ils auront été brûlés & dégorgez dans l'eau fraîche, vous les parerez de tout ce qui peut avoir de la chair meurtrie. Vous aurez ensuite un tonneau ou un baquet tout prêt, au fond duquel vous mettrez un lit de sel; puis vous y mettrez vos jambons de Sanglier, après les avoir bien frottés de sel par-tout; ensuite vous aurez toutes sortes de fines herbes séchées & réduites en poudre; savoir du basilic, thim,
lau-

laurier, marjolaine, un peu de romarin; vous aurez pareillement des épices douces, séchées & pilées, comme clous de girofle, fleur de muscade, coriandre, le tout en poudre. Vous commencerez à mettre vos fines herbes sur vos jambons, ensuite les épices douces, puis du genièvre séché & pilé, & du poivre; pour ce qui concerne les épices douces, une once suffit pour deux jambons; on ne doit pas craindre de mettre trop de fines herbes; ensuite vous y mettez environ une livre de salpêtre en poudre par-dessus, & du sel, jusqu'à ce qu'ils en soient tout couverts. Couvrez-les d'une nape & d'un couvercle, afin qu'ils ne prennent pas d'air; tenez-les dans un lieu froid, & laissez-les ainsi au moins une couple de mois. En les tirant du sel, vous les mettrez dans la lie de vin, & les y laisserez pendant deux ou trois jours; ensuite vous les en tirerez, les plierez dans du foin, & les mettrez entre deux planches, dont vous chargerez celle de dessus de pierres. Vous laisserez vos jambons ainsi au moins huit jours; ensuite vous en ôterez le foin, & les pendrez dans une chambre, ou dans quelque petit cabinet bien clos, dont la fumée n'en puisse pas sortir. Vous aurez du genièvre, bois & graines tout ensemble; vous en poudrez une jointée, que vous mettrez dans une grande terrine: vous y mettrez le feu; & d'abord qu'il flambrera, vous couvrirez le feu avec un couvercle de fer ou de cuivre, afin que le feu ne flambe pas, mais que le genièvre produise beaucoup de fumée; & pour qu'il fume toujours, il ne faut pas étouffer le feu tout-à-fait. Il faut observer que les portes & les fenêtres soient bien garnies de litières, afin que la fumée

mée ne forte point de la chambre. Vous ferez cette cérémonie deux ou trois fois par jour pendant l'espace de deux mois ; en prenant cette précaution , vous pouvez être assuré d'avoir de très-bons jambons. Ceux qui ne voudront pas se donner la peine de les fumer de cette manière , n'ont qu'à les mettre fumer dans la cheminée , mais loin du feu ; c'est cependant la véritable méthode pour faire de bons jambons de Mayence. Il faut observer , que si vous n'avez point de la lie de vin pour les mettre à tremper , il faut toujours les plier dans du foin , les presser , les faire fumer à froid , comme il est marqué ci-dessus. En les fumant avec du genièvre , on y peut mettre un peu d'herbes aromatiques. Etant préparés & fumés , comme je marque , on peut être assuré qu'on aura d'excellens jambons. Quand on les veut conserver long-tems bons & frais , on n'a qu'à les mouiller de vinaigre , ou de la lie de vin , les bien poudrer de cendre , & les reprendre , afin que la cendre sèche dessus. Faites ensuite un lit de cendre dans un tonneau , ensuite un lit de jambons , puis un lit de cendre , & ainsi alternativement jusqu'à ce que le tonneau soit plein , & tenez-le dans un lieu tempéré. On les peut mettre également dans des caisses bien closes , d'où la cendre ne puisse point sortir. De cette manière on les peut conserver aussi long-tems qu'on le souhaite , & l'on n'est point en risque d'en perdre aucun , ou qu'ils se gâtent , comme il arrive fort souvent ; faute d'attention. Le plaisir d'avoir de bons jambons , en vaut bien les frais & la peine. J'ai moi-même employé des jambons de Bayonne ,
qui

qui ont été deux ans dans la cendre , & qui ont fourni à la bouche tout ce que le meilleur jambon peut avoir de plus exquis.

*Cochon de Lait à la broche , moitié , bouilli ,
moitié rôti , sans être séparé.*

Vous aurez un Cochon de lait échaudé , trouffé , & tout prêt à mettre à la broche. Vous aurez une petite marmite qui puisse contenir le derrière de votre Cochon ; vous mettez dans la marmite environ une demi bouteille de vin blanc , de l'eau , du sel , poivre , clous de girofle , un oignon coupé en tranches , un peu de basilic , une pincée de coriandre concassé , la moitié d'un citron coupé en tranches après en avoir ôté l'écorce , & quelques bardes de lard. Vous ferez bouillir votre assaisonnement , en observant qu'il ait un bon goût , parce que le Cochon est ordinairement fade de lui-même : vous y mettrez simplement le derrière de votre Cochon , & appuyerez le reste du corps en haut , afin qu'il ne tombe point , en observant qu'il ne soit pas trop cuit. Ensuite embrochez-le , & couvrez de bardes de lard la partie bouillie , ensuite d'une abaisse de pâte sans beurre , & ensuite de papier. Etant bien ficellé , & bien assujetti , vous coucherez votre broche au feu , & le ferez cuire , en l'arrosant d'un peu d'huile. Etant cuit , tirez-le de la broche , & ôtez-en le papier , la pâte & les bardes de lard ; dressez-le dans son plat , & servez. Si on ne veut pas le faire cuire à la broche , on n'a qu'à passer une brochette au travers des deux yeux , y attacher

une ficelle, mettre la partie de derrière dans une marmite, comme il est marqué ci-devant, mettre la marmite devant le feu, le Cochon suspendu par une ficelle, & avoir soin de le faire tourner continuellement, en l'arrosant d'un peu d'huile; par ce moyen il fera tout à la fois rôti & bouilli. La première maxime est toujours la meilleure; car on ne court point risque que le derrière du cochon se casse.

Bajoux de Cochon à la Hollandoise.

Ayez un bajou de Cochon salé & fumé; détrempé-le, & faites-le cuire comme un jambon. Vous aurez des poires d'hiver coupées en deux que vous ferez cuire, en y ajoutant du sucre, de la cannelle, & des écorces de citron verd; les poires étant cuites, vous en prendrez quelques-unes que vous ferez passer par une étamine, ou par un tamis: vous remettrez la dite marmelade avec les poires; cela forme une espèce de coulis. Le tout étant d'un bon goût, vous dresserez les poires dans un plat, & le bajou de Cochon dessus, & servirez pour entrée. Vous pouvez mettre une demi-bouteille de bon vin rouge dans ces poires quand vous les faites cuire; elles en seront beaucoup meilleures. On se sert dans le même goût de toutes les autres parties du Cochon. On se sert aussi de pommes douces, on les accommode comme les poires. Cette sorte d'entrée ne laisse pas que d'avoir son mérite dans ce Pays-ci.

Cimier de Cerf à l'Allemande.

Vous aurez le derrière d'un Cerf, dont la moitié des reins tienne après, & la moitié des cuiffaux de même; vous le ficellerez, & le mettez dans une marmite; vous l'affaiffonnerez de fel, poivre, clous de girofle, oignons, bafilic, thim, laurier, quelques bardes de lard, deux ou trois bouteilles de vin du Rhin; vous acheverez de le mouiller d'eau, & le ferez cuire, en observant qu'il ne cuife pas trop, qu'il reste dans fon entier quand on le veut tirer, & que sa nourriture foit d'un haut goût. Vous aurez du pain bis qu'on nomme *Pompernicle*; c'est une sorte de pain fort noir qui n'est pas connu en France, mais bien dans ce Pays-ci: il est fait de seigle. Vous raperez du pain une assez grande quantité pour en pouvoir faire une épaisseur d'un travers de doigt sur votre Cimier; vous raperez un tiers de mie de pain de seigle que vous mêlerez avec la mie du pain noir, & la rapure d'une couple de citrons, une once de canelle réduite en poudre, & du sucre raisonnablement. Vous mêlerez bien le tout ensemble, en y ajoutant un peu de fel. Votre Cimier étant cuit, vous le dresserez dans le plat où vous voulez le servir: vous le panerez de la mie de pain préparée, en la faisant attacher sur le Cimier autant que vous pourrez, & sur les côtes pareillement; & à mesure qu'on le pane, on l'arrose de beurre frais fondu, en observant que la panure soit de l'épaisseur d'un doigt, & ensuite vous lui ferez prendre couleur au four. On le sert avec diverses sausses, dont vous trouverez la manière de les préparer au Chapitre des Sausses. Cette manière d'accommoder les

Cerfs n'est pas usitée en France, mais bien en Allemagne. Ce plat bien conditionné ne laisse pas cependant d'avoir son mérite, sur-tout quand les Cerfs sont gras.

Il y en a qui prétendent qu'il faut les larder de gros lard, qu'il faut les faire cuire dans une bonne braise, & qui les panent de mie de pain blanc, sans y mettre du sucre ni canelle, ni citron rapé. Ce n'est point la méthode; il y faut l'un & l'autre: il faut absolument du pain bis pour ces sortes de Cimiers, & qu'ils ne soient point lardez de gros lard, mais cuits naturellement. Le naturel est toujours le meilleur. Ceux qui ont des parcs où il y a des espèces de Cerfs, les font tirer dans la saison qu'ils sont gras; & l'on fait des excellens Cimiers avec cette sorte de vénaison, en Angleterre sur-tout, qui est l'endroit où ils font les meilleurs. De ces sortes de vénaison d'Angleterre, on en fait des pâtés des poitrines, après les avoir desossées & dégorgées dans l'eau. On fait aussi cuire à la broche un des cuisseaux, en parant le dessus de la noix dudit cuisseau de l'épaisseur d'un travers de doigt. Après l'avoir mis à la broche, on le couvre d'une feuille de papier beurré, & d'une abaisse de pâte par-dessus, ensuite une feuille de papier pour soutenir la pâte; le tout pour que la graisse ne fonde point, lorsqu'on fait cuire le cuisseau, mais qu'il se trouve blanc, lorsqu'on le sert à table. Il faut au moins quatre heures pour le cuire, & on le sert avec une sausse douce en particulier.



C H A P I T R E VII.

De Veau.

Veau en Tombeau d'Epicure.

JE ne donne pas cette entrée comme une entrée nouvelle; car elle est fort ancienne, mais pas fort commune. J'espère que ceux qui ne l'ont point vû faire, & qui ne l'ont point faite, ne trouveront pas mauvais que je m'explique de la manière de la faire suivant ce que j'en ai appris. Quand on veut faire cette entrée, il faut avoir un Veau nouvellement né: vous l'égorgeriez; vous lui couperiez les quatre pieds, & le mettriez dans de l'eau tiède, pour que le sang en puisse bien sortir; en même tems vous l'échauderez comme un cochon de lait; ensuite vous le vuiderez; puis vous en tirerez tous les os, en laissant seulement les bouts des jarets & l'épine du dos avec les manches des épaules. Après l'avoir laissé dégorger dans de l'eau tiède, vous le tirerez de l'eau, & le laisserez bien égouter: vous l'essuyerez avec des serviettes, & le poudrez légèrement d'un peu de sel par-tout dans le corps; ensuite vous ouvrirez une des Cuisses de votre Veau, le plus adroitement que vous pourrez, & vous en tirerez une partie de la chair. Ensuite vous y mettriez un bon ragoût composé de petits pigeons, de ris de veau,

veau, de champignons, cûs d'artichaux, crêtes de coqs, mousserons, & truffes fraîches dans la saison. Votre ragoût étant dans le Cuiffeau, mettez un peu de farce dessus, pour empêcher que le ragoût n'en sorte pas: cousez-le ensuite, & faites sortir la fiscelle en dehors, afin que quand le veau est cuit, on puisse tirer la fiscelle, sans l'endommager. Faites de même dans l'autre Cuiffeau un ragoût composé de cailles, de ris de veau, lapreaux, accompagnez de toutes sortes de fournitures qu'on peut avoir; avec des ortolans dans les Pays où ils sont communs; des venettes, bécassines, alouettes, truffes fraîches, & champignons. Il faut que le tout soit presque cuit, & d'un bon goût avant que de le mettre dans votre Cuiffeau. Vous tirerez les os d'une des Epaules le plus adroitement que vous pourrez, & une partie de la chair sans endommager la fleur, en observant que la chair qui tient à la paine de l'Epaule, doit servir pour couvrir ce que vous mettez dedans. Vous couperez par petites tranches bien minces la chair que vous en aurez tirée, & l'aplatirez avec le dos de votre couteau. Vous aurez aussi quelques petites tranches de jambon, filets de poulardes, de perdreaux, de lapreaux; le tout bien aplati avec le dos de votre couteau. Mettez le tout dans une casserole assaisonné de sel, poivre, thim, basilic, persil, ciboules, une petite gouffe d'ail; le tout haché finement avec un demi verre de bonne huile, & le jus d'un citron. Mettez ensuite votre casserole sur le feu, & quand vous vous appercevrez que tout ce qui est dedans, est chaud, vous l'ôterez du feu, & mettez cette composition à la plâte des os de l'E-

paulé

paule que vous en avez tirez, en l'arrangeant lit par lit le mieux que vous pourrez. Ensuite cousez-la le mieux qu'il vous sera possible, afin que rien n'en puisse sortir, & faites sortir la ficelle en dehors. A l'autre Epaule vous aurez un salpicon composé de toutes sortes de volailles, truffes, ris de veau, champignons, jambon, cûs d'artichaux; le tout coupé en dez; vous mêlerez le tout avec une farce de godiveau. A l'autre Epaule faites la même cérémonie. Vous desosserez la Tête qui ne doit pas quitter le corps; vous laisserez seulement le cranium, & mettez à la place de la cervelle une petite compe de petits pigeons à la cuillier, un peu de farce dessus, afin que rien n'en sorte, & la refermerez, & plierez la tête avec une étamine. Vous mettez ensuite dans le corps de votre Veau de petits pigeons échaudés, des cailles, des lapreaux, perdreaux dans la saison, des canetons dans la saison, oisons, levrauts, fricandeaux, ramereaux, aloüettes, poulardes, chapons; le tout presque cuit, & d'un bon goût, accompagné de ris de veau, crétes de coqs, cûs d'artichaux, truffes fraîches entières, champignons, mousserons, & foyes gras. Le tout étant ensemble, & bien conditionné, remplissez-en votre Veau, & le cousez, afin que rien n'en puisse sortir. Coupez ensemble deux serviettes, que vous couvrirez de bardes de lard: vous mettez votre Veau dessus, & le couvrirez ensuite de bardes de lard, & le plierez dans les serviettes. Vous aurez une bonne braise toute prête faite de cette manière: Coupez deux cuisseaux de veau en tranches, & mettez-les dans une casserole ovale, assez grande pour y pouvoir mettre vo-

tre Veau. Vous assaisonnerez votre braise de sel, poivre en grains, clous de girofle, fleur de muscade, basilic, thim, deux ou trois feuilles de laurier, & quelques oignons; mouillez votre braise avec de l'eau. Etant à moitié cuite, vous y mettrez deux ou trois bouteilles de vin de Champagne, ensuite votre Veau, en observant que votre braise soit d'un bon goût, & qu'il trempe bien dans la nourriture; faites-le cuire l'espace de deux heures; ce sera assez. Il faut que le Veau se soutienne bien dans son entier. Etant cuit, & prêt à servir, vous le dresserez dans son plat, & garnirez le bord du plat de petits pigeons piquez & glacez, de ris de veau de même, d'écrevisses, d'ailes de poulardes piquées & glacées; mettez le tout alternativement autour du plat.

Vous aurez un grand ragoût tout prêt composé de ris de veau, crêtes de coqs, de champignons, truffes fraîches selon la saison, & les queues de deux cens écrevisses, dont vous aurez pilé les coquilles pour faire votre coulis d'écrevisses, que vous mettrez avec votre ragoût d'abord que vous serez prêt à servir. Votre ragoût étant de bon goût, masquez votre Veau, autrement dit *le Tombeau d'Epicure*; garnissez-le d'hatelets piquez dessus de différentes façons, comme d'hatelets de poulets, d'autres de ris de veau & de petit lard, d'autres d'ailes de poulets glacées, & d'hatelets d'anguilles. Vous couperez la cervelle que vous avez tirée de la tête de votre Veau en gros dez; vous la marinerez, la pondrez de farine, & la ferez frire. Etant frite, vous en formerez de petits hatelets, que vous piquerez sur la tête de votre Tombeau. Observez que le
tout

tout offre un bel œil & un bon goût, & servez chaudement.

Il y a des Pays où les vaches sont grosses; par conséquent les veaux sont gros. Ainsi quand on veut faire cette entrée, il n'y a qu'à avoir la précaution d'avoir un Veau, pas encore né. Vous pouvez vous servir d'un Agneau au lieu d'un Veau, & vous n'avez qu'à l'accommoder tout de même.

*Autre Tombeau d'Epicure Solaire à
l'Orange-Nassawienne.*

Pour faire cette entrée, il faut avoir quatre fricandeaux bien minces, coupez en pointes, quatre tranches de jambon de même, six petits pigeons échaudez que la tête tienne après, & cuits dans un blanc, quatre cuisses de poulets en botines, & que les pieds tiennent après les ailes, le tout un peu plus qu'à moitié cuit dans une petite braise sèche, deux perdrix pareillement, une douzaine d'alouettes cuites dans une braise sèche, & que les têtes tiennent après, une demi douzaine de grives desossées dans la saison, & un petit salipicon dans le corps. Vous aurez une farce toute prête, comme pour un petit poupeton, un ragoût tout prêt composé de ris de veau, de crêtes, champignons, truffes fraîches dans la saison, foyes gras, quenés d'écrevisses, & quelques-unes desossées, cûs d'artichaux dans la saison, quelques gros filets de poularde; le tout presque cuit & d'un bon goût, & la fausse courte. Garnissez une casserole de bardes de lard: posez au fond de votre casserole vos quatre fricandeaux sur le lard,

& les pointes l'une contre l'autre dans le milieu de votre casserole. Entre chaque fricandeau, vous mettrez une tranche de jambon, la pointe dans le milieu, & le large contre la casserole; garnissez ensuite entre les tranches de jambon & les fricandeaux, de la farce de poupeton, & que le veau & le jambon croisent un peu l'un sur l'autre; soudez-les le mieux qu'il est possible, afin que, quand on dressera le tout, il ne s'ouvre point. Dressez ensuite un bord de votre farce haut de deux doigts, qui joigne bien avec les fricandeaux: mettez-y ensuite les six pigeons, & que les têtes sortent en dehors; vous fouderez la farce autour du cou dedit pigeons, en vous servant de jaunes-d'œufs. Vous y mettrez deux ou trois cuillerées à dégraisser de votre ragoût: mettez-y ensuite les quatre cuisses de poulets, dont les pieds sortent tout-à-fait en dehors; soudez bien la farce autour des manches des cuisses: mettez-y ensuite les quatre ailes encore en croix, & que les ailerons sortent en dehors aussi-bien que les pieds: soudez bien la farce autour des manches des ailes; puis vous y mettrez encore quelques cuillerées de votre ragoût, & monterez la farce plus haute. Vous y mettrez ensuite vos grives, avec la tête en dehors: après vous y mettrez les affes, & les cuisses de vos perdrix, en faisant sortir les pieds en dehors. Vous aurez une demi-douzaine de côtelettes de mouton cuites à la braise, mettez-les dedans, & faites que les bouts des manches des côtelettes sortent aussi en dehors de la farce. Vous acheverez de mettre le restant de votre ragoût par-dessus, & le couvrirez de la même farce à poupeton, que vous rendrez bien unie avec des œufs
bat.

battus ; vous le couvrez de bardes de lard , & le ferez cuire au four , en observant que le four ne soit pas trop chaud , crainte que les fricandeaux ne brûlent. Etant cuit , ôtez-en les bardes , égouttez-en la graisse , tournez-le dessus-dessous , & ayez soin de le bien dégraisser : prenez garde que le bord de votre plat soit bien propre ; mettez dessous une saute à l'Espagnole , & servez-le chaudement.

Une autrefois , au lieu de fricandeaux , servez-vous de côtelettes de Veau , & que les pointes des manches aillent toujours au milieu de la casserole. Vous pouvez aussi vous servir d'écrevilles entre les côtelettes & le jambon. Ceux qui pourront mieux faire cette entrée que celle-ci , en sont les maîtres. On la peut faire également avec de la pâte , au lieu de la farce.

Autre Torbeau.

Faites un bord de farce à poupeton , de la hauteur de trois doigts sur le bord du plat que vous voulez servir , & mettez quelques cuillerées à dégraisser de votre ragoût composé comme il est marqué ci-devant. Mettez-y ensuite les ailes & les cuisses en botines de poulets , dont les pieds & les ailerons sortent en dehors , en observant de bien souder la farce autour des manches des cuisses & des ailes : les ailerons & les pieds doivent être enveloppés dans du papier , afin qu'ils ne brûlent point , quand on les fait cuire. On peut y ajouter des écrevilles desossées de toutes leurs coquilles , & faire sortir les grosses pattes en dehors.

On

140. LE CUISINIER

On peut mettre toutes fortes de gibier, volaille, & autres fournitures qu'on peut avoir, dans cette entrée; en observant que chaque chose marque en dehors ce qui peut y être contenu en gibier & écrevilles, & que tout ce qui sort en dehors soit bien enveloppé de papier.

Vous pouvez le faire aussi haut que vous jugerez à propos. En finissant, vous y mettrez dessus des fricandeaux taillez en pointes, & des tranches de jambon de même: étant bien accommodé, couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, & faites-les cuire au four. Etant prêt à servir, ôtez-en les bardes de lard & de veau, & faites-lui prendre couleur au four, ou bien glacez-le avec une cuillier de glace de fricandeaux. Otez le papier des ailes & des pieds, & piquez-les tout-autour en dessus d'hatelets faits de ce qu'on jugera à propos. Observez que le bord de votre plat soit bien propre, & servez chaudement pour grosse entrée.

Il faut aussi observer que toutes les viandes soient cuites avant que de les mettre dedans; & pour le faire plus sûrement, mettez-y fort peu de sausse, mais toujours assez de fournitures pour le remplir. Quand vous voulez servir, vous n'avez qu'à lever un des fricandeaux de dessus, & y mettre autant de sausse qu'il en sera nécessaire, sur-tout de sausse à l'Espagnolle, ou bien à l'Italienne, & remettre votre fricandeau dessus.

Vous pouvez faire cette entrée d'un pied de hauteur, ou davantage, si vous le jugez à propos. Cette entrée ne laisse pas d'avoir son mérite; mais elle demande un peu d'attention.

Cuis-

*Cuisseau de Veau à la Piémontoise
en Pain.*

Ayez un Cuisseau de Veau ; ouvrez-le , & tirez-en tous les os & une partie de la chair sans endommager la peau. Coupez tout ce que vous en avez tiré , par petites tranches bien minces & battues ; ensuite mettez-le dans une casserole avec une demi-bouteille de vin de Champagne , ou autre bon vin blanc , un verre de bonne huile , deux jus de citrons , & deux gouffes d'ail : assaisonnez-le de sel , poivre concassé , fines épices , fines herbes , persil , ciboules hachées menues , champignons , truffes si vous en avez ; & mettez votre casserole avec toute votre composition sur le feu pour la faire simplement chauffer. Vous aurez une farce toute prête faite de veau , de la graisse de bœuf & du lard bien conditionné : ensuite vous formerez votre pain de Veau , en faisant un lit de farce , & un lit de vos petites tranches de veau sur la peau de votre Cuisseau en dedans ; & continuez toujours de même jusqu'à ce que votre pain soit formé ; puis vous le fermerez le mieux que vous pourrez , & le parerez le mieux que vous pourrez du côté de la fleur , & le ferez piquer de petits lards. Vous le ferez cuire dans une marmite avec des tranches de veau , & quelques tranches de jambon , oignons , clous de girofle , & un bouquet de fines herbes. Mouillez un peu votre pain , d'eau ou de bouillon , & faites-le cuire. Etant cuit , vous passerez le bouillon où a cuit votre pain , au travers d'un tamis de soye ; vous le dégraisseriez bien ; & le ferez tarir ; puis vous en glacerez votre pain tout comme un fricandeau , & le

le servez avec une sausse à l'Italienne, ou telle autre sausse qu'il vous plaira. Une autrefois vous laisserez un creux au milieu de votre pain, & y mettrez un petit ragoût de pigeonneaux, ou bien d'alojettes, ou de filets de volaille. Vous pouvez le servir sans le piquer, & le faire cuire en braise sèche. Il se pane aussi avec du parmesan, & lui ferez prendre couleur au four.

Vous pouvez aussi vous servir d'un quartier de Veau de devant. On fait cette entrée aussi grosse qu'on le juge à propos. Vous pouvez aussi vous servir simplement d'une épaule de Veau, & l'accommoder toujours de même.

Noix de Veau à la Napolitaine.

Ayez une Noix de Veau bien blanche, à laquelle vous laisserez la tétine; ouvrez-la d'un côté par la moitié, sans que les deux morceaux soient séparés; tirez-en toute la chair dans les deux parties, autant que vous le pouvez. Coupez ensuite tout ce que vous en avez tiré, par petites tranches, & un peu de mouton de même; applatissez bien le tout avec le dos de votre couteau, & mettez-le dans une casserole, en l'assaisonnant de sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil, ciboules, un peu d'ail, champignons si vous en avez, truffes fraîches, un demi verre d'huile, & le jus d'un citron. Faites chauffer le tout légèrement, & laissez-le refroidir. Faites un lit de farce dessus une partie de la Noix, dessus celle que la tétine tient après, bien mince; ensuite faites un lit de petites tranches de jambon, & un lit des petites tranches que vous avez préparées, puis un lit de farce, & continuez de même jusqu'à la fin,

en

en finissant par un lit de farce. Ramenez l'autre partie dessus, & coupez-la de-sorte que rien n'en puisse sortir. Mettez quelques tranches de veau dans une casserole, bardes de lard, quelques tranches de jambon, & votre Noix de Veau, un oignon coupé en tranches, & un bouquet avec un peu de thim, basilic, une feuille de laurier, deux bons verres de bon vin blanc, & deux cuillerées à pot de bouillon; couvrez-le dessus comme dessous, & faites-le cuire feu dessus-dessous l'espace de deux heures. Etant cuit, passez le bouillon dans un tamis de soye, & le dégraissez bien: faites-le cuire sur le feu; & dès que votre bouillon sera réduit à peu de chose, qui veut dire caramel, mettez votre Noix de Veau & la tétine dessus le caramel, afin qu'elle prenne une belle couleur. Etant prête à servir, dressez-la dans son plat, & mettez la casserole sur le feu avec un peu de beurre, pour en détacher la glace; mettez-y une bonne pincée de farine, & la remuez, ensuite du bouillon, un demi verre de vin blanc, ou de Champagne, deux tranches de citron, & pointes d'ail. La saussé étant dégraisée & d'un bon goût, passez-la dans un tamis de soye, & mettez-la dessus votre Noix de Veau, & servez chaudement.

Une autrefois, si vous ne la voulez pas glacer, vous n'avez qu'à la faire cuire de même sans la mouiller, & en tirer sa nourriture, en y ajoutant quand on l'a tirée, quelques filets d'achia, ou bien la servir avec une saussé à l'Espagnolle.

Autre Noix de Veau à la Napolitaine en surprise.

Vous aurez une Noix de Veau mortifiée, & vous la préparerez comme l'autre ci-devant; la différence qu'il y a, c'est que vous ferez un cordon dessus une partie de la Noix de Veau, de la largeur d'un pouce, & de la hauteur de deux ou trois pouces. Vous aurez une demi douzaine d'ortolans que vous mettrez dans une casserole avec un peu de lard fondu, quelques petites truffes fraîches, & champignons; mettez le tout sur le feu, & l'assaisonnez de sel & de poivre légèrement, une couple de cuillerées à dégraisser de coulis, une cuillerée à bouche de bonne huile, & un peu de jus de citron: observez que votre ragoût soit de bon goût, & mettez-le dans votre Noix de Veau préparée. Couvrez le ragoût de petites tranches de veau, ensuite d'un peu de farce. Ramenez l'autre partie dessus, & cousez-la bien tout-autour, pour que rien n'en sorte, & faites-la cuire de même que l'autre ci-devant. Tirez-en la nourriture, ou bien servez-la avec une sausse à l'Espagnolle.

Autre Noix de Veau.

Au lieu d'ortolans, vous vous servirez de petits pigeons, de ris de veau, crêtes, champignons, truffes si vous en avez, ou bien d'asouëttes, ou de grives desossées, avec un salpicon dedans, ou de cailles selon la saison, ou bien avec des filets de toutes sortes de volaille. Cette Noix de Veau se peut pi-

piquer de petit lard si on veut le faire; cela dépend de l'Officier qui la fait. On peut se servir de mouffers ou de morilles fraîches dans la saison. Dans des Pays où les Veaux sont petits, il faut avoir deux Noix de Veau, & les accommoder toujours de même, comme les autres ci-devant.

Autre Noix de Veau au sang en surprise.

Ayez une Noix de Veau la plus grosse & la plus blanche que vous trouverez; parez-la de toutes ses peaux; applatissez-la entre deux linges le plus que vous pourrez; ouvrez-la d'un côté presque en deux, sans que les deux morceaux soient séparés: des deux parties en dedans ôtez-en une bonne partie de la chair, & coupez-la par petites tranches en carré larges comme le bout du pouce, avec quelques autres morceaux de veau. Mettez-les dans une casserole avec quelques petites tranches de petit lard; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboules, fines épices, un peu d'huile, & un jus de citron: laissez-les ainsi une ou deux heures. Ayez de la panne de cochon coupée en petits dez environ deux ou trois livres; mettez-la dans une casserole sur le feu pour la faire fondre. Ajoutez-y ensuite une douzaine d'oignons cuits à la braise & bien hachez: assaisonnez de sel, poivre, persil, fines herbes, & fines épices, & remuez le tout ensemble; ajoutez-y la chair d'une couple de poulets bien hachez cuits à la broche, une mie de pain trempée dans de la crème douce, & deux bouteilles de sang de cochon, ou de veau: mêlez bien le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que cela se réduise en épaisseur, & laissez-

146 LE CUISINIER

le refroidir. Étant froid, remplissez votre Noix de Veau, & ramenez l'autre partie dessus, & cousez-les ensemble du côté de l'ouverture. Faites-la ensuite cuire dans une casserole avec des bardes de lard dessus & dessous, & avec l'assaisonnement ordinaire. Formez ensuite de petits hatelets de vos petits morceaux de veau & de lard que vous avez marinés : faites-les cuire avec votre Noix de Veau ; & quand ils seront cuits, panez-les de parmesan. La Noix de Veau étant cuite, tirez-la, égoutez-la, & mettez dans le reste du sang que vous avez mis dans votre Noix, cinq ou six blancs-d'œufs fouëtez en neige. Ayez une crépine de veau ; mettez sur un des bouts une partie de votre composition de sang : mettez-y ensuite la Noix de Veau, & l'autre partie de votre composition dessus, & ramenez la crépine par-dessus : accommodez-la de votre mieux ; couvrez-la de bardes de lard, ou bien arrosez-la de beurre fondu, & la panez de mie de pain, & faites lui prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière ; faites simplement prendre couleur à vos hatelets. La Noix de Veau étant cuite, dressez-la dans son plat, & mettez-y dessous une saussie à l'Italienne. Piquez vos hatelets dessus, & servez chaudement.

Autre Noix de Veau au sang.

Ayez une belle & bonne Noix de Veau ; parez-la, applatissez-la entre deux linges, & faites-la piquer de menu lard. Vous aurez du sang préparé comme ci-dessus. Vous ouvrirez votre Noix en deux sans que les morceaux soient

soient séparés, & tirez une bonne partie de la chair en dedans des deux parties, en les creusant. Vous mettrez autant de sang qu'une partie de la Noix en pourra contenir; piquez-la, & ramenez l'autre partie dessus, & couvez-les bien, afin que rien n'en sorte. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, & tranches de veau; mettez-y ensuite votre Noix de Veau, & le lard en dessous; assaisonnez de sel, poivre, clous de girofle, fines herbes, & quelques tranches d'oignons: couvrez-la dessus comme dessous, & faites-la cuire tout doucement, en observant que la Noix étant cuite, soit d'une belle couleur.

Vous aurez une crépine de veau que vous couperez par morceaux. Vous garnirez dix ou douze petits moules à petits pâtés de quelques petites bardes de lard: vous mettrez dans un petit moule un morceau de crépine, & vous le remplirez du sang qui vous est resté, en y ajoutant des blancs-d'œufs fouëtés en neige. Ramenez les bouts de la crépine dessus, & tournez-la sens-dessus-dessous dans les petits moules qui sont garnis de lard. Etant tous faits, vous les couvrirez de bardes de lard, & les ferez cuire au four. Votre Noix de Veau étant cuite & d'une belle couleur, dressez-la dans son plat, en y mettant une saussé à l'Espagnolle dessous. Mettez vos crépines au sang autour, & servez chaudement.

Si vous ne voulez pas y mettre une saussé à l'Espagnolle, tirez la nourriture de la Noix, & mettez-la dessous. Une autrefois, au lieu de vous servir de sang, vous n'avez qu'à vous servir de la composition de boudins blancs; elles en seront beaucoup meilleures, comme il est marqué au Chapitre des Boudins de Poulets.

Balotins en surprise.

Il faut avoir deux Noix de Veau, & les couper en tranches de toute leur largeur, bien minces, & les aplattir ensuite entre deux linges avec le plat de votre couteau: il s'en trouvera une à chaque Noix, qui est la fleur de la Noix, que vous laisserez naturellement. Vous ferez piquer les autres de petit lard; cinq suffisent pour faire une entrée. Etant piquées, vous les mettrez dans un plat; vous les assaisonnerez de sel, poivre, ciboules, jus de citron, un demi verre d'huile; & les laisserez prendre du goût. Prenez les rognures de vos tranches avec quelques autres morceaux de veau, que vous couperez par petites tranches, & que vous marinerez tout comme les autres. Vous aurez un petit ragoût avec deux pigeons à la caillee, un autre de deux cailles, un autre de filets de volaille. Vous fermerez vos Balotins avec une ficelle tout-autour: mettez dedans un ou deux petits pigeons à chaque, avec leur fourniture que je ne nomme point, & aussi autres deux, à chacun une caille & sa fourniture, autres deux de filets de volaille, puis serrez la ficelle. Ensuite vous y arrangerez vos petites tranches de veau; vous acheverez de les fermer, & les ferez cuire dans une casserole à sec avec des tranches de veau & de jambon, & avec des oignons. Mettez-y la nourriture de leur marinade, & couvrez-les dessus comme dessous: faites-les cuire tout doucement feu dessus & dessous. Etant cuits, vous en tirerez leur nourriture pour la mettre dessous, ou bien servez-vous d'une sausse à l'Espagnolle.

Au

Autres Balotins.

Vous aurez deux Noix de Veau que vous couperez de même que les premières : vous les ferez piquer & mariner, & la chair qu'il y aura de rebut, avec un peu de lard, & de graisse de bœuf. Vous hacherez le tout, & vous l'assaisonnerez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes si vous en avez, une mie de pain cuite dans du lait, & deux œufs. Le tout haché, vous y mettrez du jambon coupé en dez, un peu de lard de même, des truffes si vous en avez, champignons, & ris de veau. Vous formerez vos Balotins comme les autres ci-devant, en les remplissant de la-dite farce, & faites-les cuire en braise sèche comme les autres ci-devant. Vous les servirez avec telle sauce que vous jugerez à propos, ou bien tirez-en leur nourriture.

Roulades de Veau à l'Orange-Nassauvienne.

Ayez une Noix de Veau bien blanche & mortifiée; coupez-la par petites tranches, que vous applatirez. Etant toutes applaties, mettez-les dans un plat, assaisonnées de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, & remuez-les bien. Mettez un morceau de veau gros comme le poing, coupé par petits morceaux, dans une casserole, un morceau de lard d'une demi livre, ou trois quarterons, autant de graisse de bœuf, & une tétine de veau blanchie; assaisonnez le tout de sel, poivre, persil, ciboules, & ne point d'ail : mettez la casserole sur le feu,

pour faire fuer le veau & la graisse; hachez-le ensuite; mettez-y la mie de deux petits pains à potage cuite dans du lait, quatre ou cinq œufs entiers; pilez ensuite la farce dans un mortier pour la rendre plus fine. Etendez ensuite un morceau de crépine de veau large & long comme la moitié d'une feuille de papier: faites un lit de ladite farce dessus environ un demi pied de long, & de quatre à cinq pouces de large; puis faites un lit de vos petites tranches, & poudrez-les de jambon haché bien fins dessus, & continuez de même jusqu'à quatre pouces de hauteur. Ceux qui ont des écrevilles, y peuvent mettre les queuës, champignons, truffes fraîches, foyes gras de volaille en quartiers, filets de perdrix, de poulardes, de lapreaux; toutes sortes de fourniture y conviennent, quand on en veut faire la dépense. Le tout étant bien arrangé, pliez votre crépine bien serrée autour; attachez-la par les deux bouts avec de la ficelle; vous en pourrez faire deux ou trois rouleaux, si vous le voulez; pliez-les ensuite de bardes de lard; ficellez-les, & faites-les cuire en braise sèche. Etant cuits, tirez-les, ôtez les bardes de lard, & arrosez-les de leur nourriture: poudrez-les moitié mie de pain, moitié parmesan, & faites leur prendre couleur au four. Dressez-les dans leur plat; mettez-y une sausse à l'Espagnolle dessous, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi accommoder un Foye de Veau de même, le servir sans le paner, en mettant une sausse à l'Italienne par-dessus. Vous pouvez couper ces sortes de rouleaux par tranches, & mettre dessus la sausse que vous jugerez à propos; ou bien les paner, & leur fai-

faire prendre couleur au four. On peut les couper encore en plus petites tranches, & les arranger dans un plat où il y ait un bord de pâte; puis vous mettrez une fausse hachée par-dessus. Vous le nommerez un *Miroton à l'Orange-Nassauvienne*.

Poitrine de Veau à la mode d'Amsterdam à la Bourgeoise.

Ayez une Poitrine de Veau bien blanche; ouvrez-la par le bas, sans la séparer tout du long. Faites blanchir des laitues à l'eau bouillante, après les avoir bien lavées; faites-les presque cuire dans ladite eau; tirez-les ensuite, & mettez-les dans l'eau fraîche; puis égouttez-les, & pressez-les bien. Hachez ensuite une tétine de veau, un morceau de graisse de bœuf, & de graisse de roignon de veau, environ une demi livre de mie de pain cuite dans de la crème; ajoutez-y quatre œufs entiers: assaisonnez ladite farce de sel, poivre, persil, ciboules, thim, basilic modérément avec fines épices. Ajoutez-y ensuite les laitues, & hachez-les un peu avec ladite farce: remplissez-en votre Poitrine de Veau, & cousez-la, afin que rien n'en sorte. Beurrez ensuite un pot de terre plat, suffisamment grand pour y pouvoir contenir votre Poitrine de Veau; assaisonnez-la un peu de sel, de poivre, & de beurre par-dessus; couvrez-la ensuite, & faites-la cuire feu dessous tout doucement, en prenant garde qu'elle ne s'attache au pot. Il faut au moins trois heures pour la cuire de cette manière, & avoir soin de la tourner souvent; après quoi vous la tirerez dudit pot, & en égoutterez pres-

que toute la graisse. Vous y mettez une pincée de farine, & la mouillerez d'eau; observant que la fausse ne soit pas trop grasse, & qu'elle soit d'un bon goût: liez ladite fausse d'une liaison de jaunes-d'œufs, & dressez votre Poitrine dans son plat; mettez la fausse par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement pour grosse entrée. Il faut au moins six bonnes laitues pour cette farce de Poitrine de Veau.

Ceux qui ne voudront pas se donner la peine de la faire cuire ainsi à la braise, pourront le laisser; mais elle ne sera pas si bonne; c'est de quoi je suis sûr. On peut faire de même des Poulets, & Poulardes; le tout à la Bourgeoise, & pourtant fort bon, & sans beaucoup de dépense.

Cascalopes de Veau aux feuilles d'oseille à la Hanovrienne.

Votre Noix de Veau étant coupée par petites tranches bien minces, & blanchies, vous les marquerez dans la casserole, en y mettant du beurre, une pincée de fleurs de muscade, sel, poivre, du bouillon, une poignée d'oseille concassée, une poignée de mie de pain, & faites-les cuire. Étant cuites, & la fausse étant d'un bon goût, & point trop liée, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement. Ces sortes de Cascalopes ne laissent pas d'avoir leur mérite. Vous pouvez vous servir de volaille aussi-bien que de Veau.

Une autrefois au lieu de l'oseille mettez-y une poignée de pointes d'asperges dans la saison, après les avoir fait blanchir. Vous

ac-

accommoderez tout de même des Tendrons de poitrine de Veau.

Autres Cascalopes aux feuilles de Persil.

Ayez une Noix de Veau blanchie & mortifiée; coupez-la par petites tranches bien minces; applatissez-les avec le dos de votre couteau. Etant toutes préparées, mettez-les avec de l'eau sur le feu; ne les laissez pas bouillir, mais tirez-les sur le champ, & remettez-les dans l'eau fraîche: tirez-les ensuite, & laissez-les égoutter dans un tamis. Mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre frais, une pincée de fleurs de muscade; un peu de sel, poivre, une cuillerée à pot de bouillon, & faites-les cuire tout doucement: ajoutez-y une petite poignée de feuilles de persil, & une poignée de mie de pain, pour lier la sauce, en observant qu'elle soit d'un bon goût, & pas trop longue: mettez-y du jus de citron, & servez pour entrée.

Tendrons de Poitrine de Veau aux petits Pois, au blanc.

Ayez une Poitrine de Veau blanchie; coupez-en les Tendrons tout du long, & ensuite coupez-les par tranches bien minces, & reblanchissez-les à l'eau bouillante, & ensuite à l'eau fraîche. Après les avoir tirés, il faut les laisser égoutter, & les mettre dans une casserole avec un peu de beurre frais, ou du lard fondu, un bouquet, une tranche de jambon, si on le juge à propos; mettez-les sur le feu, & passez-les quelques tours: vous les poudrez

d'une pincée de farine, les mouillerez d'un peu de bouillon, ou bien d'eau, & les assaisonnerez de sel & de poivre. Vos Tendrons étant à moitié cuits, mettez-y de petits pois la quantité que vous jugerez à propos. Vos Tendrons & petits pois étant cuits, & la sausse point trop longue, & d'un bon goût, liez-la d'une liaison de jaunes-d'œufs, & servez chaudement pour entrée.

Une autrefois, au lieu de petits pois, quand vos Tendrons de Veau seront cuits, mettez-y des pointes d'asperges blanches, & servez-les aussi au blanc, en mettant dedans la liaison du persil menu, & un jus de citron en servant.

*Autres Tendrons de Veau à la
Hanovrienne.*

Vous aurez une Poitrine de Veau blanchie; vous en couperez les Tendrons le plus fin que vous pourrez, les ferez blanchir, & les marquerez dans une casserole avec un morceau de beurre, & les assaisonnerez de sel, poivre, une pincée de fleurs de muscade, & une jointée de petits filets de racines de persil; ajoutez-y un oignon haché: vous les passerez sur le feu, les mouillerez de bouillon, ou bien d'eau, après les avoir poudrez d'une pincée de farine.

Etant cuits, & la sausse point trop longue, liez-la avec un jaune-d'œuf; observez qu'elle soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

*Autres Tendrons de Veau à la
Hanovrienne.*

Vous aurez une Poitrine de Veau cuite à la broche; vous en paterez tout ce qui aura de
cou-

couleur par-dessus : vous couperez ensuite les Tendrons bien minces, & vous les mettrez dans une casserole avec une pincée de fleurs de maïs, poivre, sel, un morceau de beurre frais, un peu de persil haché, une bonne poignée de mie de pain, deux échalottes hachées, & les ferez cuire tout doucement l'espace d'un bon quart-d'heure. Observez que la sausse soit d'un bon goût, & point trop longue; mettez-y un jus de citron, & servez chaudement. Une autrefois vous les pouvez lier avec des jaunes-d'œufs; & au lieu de mie de pain, mettez-y un morceau de beurre manié dans la farine.

Hachis de Veau à l'Angloise.

Vous aurez du maigre de veau, que vous couperez en petits dez bien fins; vous les mettrez dans une casserole avec un peu de beurre frais manié dans la farine, du sel, poivre, une échalotte hachée, un peu de bouillon, & faites-le bouillir un moment; observez qu'il soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & servez. Vous y pouvez mettre une liaison de jaunes-d'œufs, si vous le jugez à propos, & le garnir de petits morceaux de pain coupez en étiers après qu'on l'a fait griller, ou bien de petits croutons de pain ronds, & les passer dans du beurre frais; & en garnir le bord du plat en servant.

Entrée de Veau à la Frisonne.

Ayez une Poitrine de Veau; coupez en les Tendrons tout du long; & coupez-les ensuite par tranches bien minces. Mettez un morceau de

veau de beurre bien frais dans une poêle: le beurre étant fondu, arrangez-y vos Tendrons coupez en tranches; & quand ils auront pris couleur d'un côté, vous les tournerez de l'autre: Ayant pris couleur, vous les tirerez, & vous mettrez dans une casserole du jus, sel, poivre, une couple d'échalottes hachées, trois ou quatre feuilles de laurier, un verre de vinaigre, plus ou moins, selon la grandeur de votre plat: mettez-y ensuite votre veau avec une poignée de biscuits pilez, ou bien de la chapelure de pain, & faites-le mitonner un demi-quart-d'heure; observez qu'il soit d'un bon goût, & dressez-le dans son plat, puis servez chaudement. Vous pouvez vous servir d'une autre partie de veau pour cette entrée, comme d'une longe de veau, en vous servant du maigre, & d'un carré de veau, en vous servant du filet, ou bien d'une épaule; le tout coupé par tranches, & passé à la poêle de la même manière que les tendrons ci-devant.

Dans ces entrées il faut toujours que le vinaigre domine raisonnablement, & le laurier pareillement. Dans les Pays où l'on n'a pas de biscuit, on se peut servir de la chapelure de pain.

Ruelle de Veau à la Bourgeoise.

Vous aurez une Ruelle de Veau le plus blanc qu'on peut avoir, de l'épaisseur de deux doigts, ou d'un pouce. Vous ferez des lardons de la tétine de veau bien assaisonnez, & vous en larderez votre Ruelle de Veau; au défaut de la tétine, vous pouvez vous servir de lardons de lard. Vous l'assaisonnerez de tous côtés de poivre &

& de sel modérément : on la peut poudrer d'un peu de farine. Mettez ensuite dans une casserole un peu de beurre, ou bien quelques petits morceaux de lard, & mettez votre Ruelle de Veau dessus, & couvrez la casserole que vous mettez sur un petit feu tout doucement. Quand vous verrez qu'elle a pris un peu de couleur d'un côté, vous la tournerez de l'autre, & la laisserez cuire ainsi tout doucement sans la mouiller ; & lorsqu'elle est cuite, il faut observer qu'elle doit avoir une glace couleur d'or. Vous la tirerez de la casserole en la tournant sens-dessus-dessous, & la dresserez dans le plat que vous voudrez servir. Vous mettez dans la même casserole où elle a cuit, un petit morceau de beurre frais, & une pincée de farine ; vous remettrez la casserole sur le feu, en la remuant avec une cuillier : vous y mettez ensuite un peu de bouillon, ou bien de l'eau ; vous assaisonnerez votre fausse, & vous observerez qu'elle soit d'un bon goût & d'un bel œil ; car, si la Ruelle est cuite de cette manière, la fausse aura assurément une belle couleur. Vous y ajouterez un jus de citron, ou bien du verjus, ou bien un filet de vinaigre, & vous passerez ladite fausse par un tamis, & la mettez dessous votre Ruelle de Veau. Dans les cuisines où il a du coulis, on en peut mettre un peu dans la fausse, avec du jus, un verre de vin de Champagne, & une petite pointe d'ail ; cela lui donne un goût au-dessus de la Bourgeoise. On peut faire cuire telle partie de veau qu'on juge à propos, dans ce même goût.

Petites Tranches de Veau à la Bourgeoise.

Vous aurez du maigré de veau de la cuisse, toujours le plus blanc qu'il est possible ; vous le couperez par tranches de l'épaisseur d'une lame ou deux de couteau, larges & longues comme la main : vous les battrez un peu avec le plat du couteau entre deux linges. Vous aurez une casserole propre dans laquelle vous mettrez un peu de bon beurre frais, ou bien de la moëlle de bœuf coupée finement : vous y arrangerez vos tranches de veau, & les assaisonnerez de sel & poivre modérément. Vous les mettrez ensuite sur un feu doux pour leur faire prendre un peu de couleur des deux cotez, & vous les y laisserez cuire. Vous les tirerez ensuite, & mettrez dans leur casserole une pincée de farine que vous mouillerez d'un peu de bon bouillon, un peu de coulis, une couple de champignons hachés si vous en avez, une pointe d'ail, une couple d'échalotte, un verre de bon vin blanc, ou du vin de Champagne. Vous observerez que cette sauce soit d'un bon goût : remettez vos tranches dans ladite sauce, & tenez-les chaudement jusques au moment du service. Il y en a qui nomment ces sortes de tranches de Veau, des *Semielles*. Je ne vois pas qu'il y ait du rapport ; il faut que ce soit quelque Cordonnier qui leur ait donné ce nom-là. Il y a plus de 40. ans que j'ai fait ces entrées-là ; c'est pourquoi je ne les donne pas pour nouvelles. On peut se servir également de Mouton, ou de tranches de Bœuf, de Cerf, de Cochon, & de Sanglier ; pourvû qu'on observe le goût & l'œil, & que la viande soit bien cuite, on doit être

être assuré que ces entrées se trouveront toujours bonnes & valables. Ceux qui n'ont point de casserole, peuvent se servir de pot de terre plat, & le tout en sera beaucoup meilleur.

Petites Andouillettes à l'Italienne.

Ayez une Noix de Veau bien mortifiée & bien blanche; parez-la de toutes ses peaux, & coupez-la en petites tranches bien minces que vous applatirez; il faut qu'elles soient longues de trois pouces, & larges de deux. Etant toutes préparées, mettez-les dans un plat, & assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, une pointe d'ail, fines herbes, fines épices, champignons, truffes fraîches; le tout haché finement; joignez-y un demi verre d'huile, & le jus d'un citron. Vous les laisserez mariner ainsi pendant deux heures. Vous prendrez les rognures de vos Andouillettes avec quelques autres morceaux de veau, que vous ferez hacher avec une tranche de jambon cru, de la graisse de bœuf, & du lard; le tout modérément; ajoutez-y de la mie de pain cuite dans du lait, cinq ou six jaunes-d'œufs; assaisonnez le tout de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices. Le tout étant haché, & d'un bon goût, vous étendrez vos petites tranches de veau sur une table, & vous mettez de la farce sur chacune de l'épaisseur de deux lames de couteau; vous les rendrez bien unies avec de l'œuf battu, & les roulerez bien ferrées.

Vous garnirez le fond d'une casserole de petites tranches de veau, de jambon, & de lard, & quelques tranches d'oignons; ensuite mettez-

tez-y vos Andouillettes, avec le restant de leur marinade dessus, & couvrez-les dessus comme dessous, en les faisant cuire feu dessus & dessous. Etant cuites, tirez-les, & mettez-les dans une autre casserole. Mettez dans leur nourriture une petite cuillerée à pot de jus : un moment après vous la passerez par un tamis de soye dans une autre casserole, & ayez soin de la bien dégraisser ; vous y ajouterez du coulis suffisamment pour la lier, un verre de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc, & une gouffe d'ail. Etant d'un bon goût, vous la mettez sur vos Andouillettes jusqu'au moment du service, en les tenant chaudes ; & en servant vous les dresserez dans le plat où vous voulez les servir. Observez que la sausse soit par-dessus, & d'un bon goût, & servez pour entrée, ou pour hors d'œuvre.

Une autrefois, si vous ne voulez pas tirer leur nourriture, vous n'avez qu'à les servir avec une sausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne. Vous pouvez aussi les tremper dans des œufs battus, les parer, & les faire frire, ou les paner de parmesan, & leur faire prendre couleur au four. Vous pouvez aussi les mettre sur des hatelets d'argent, & les faire cuire à la broche, en les arrosant de beurre frais, & les paner de mie de pain bien fine ; en observant qu'elles aient une belle couleur, & mettre dessous une sausse à l'Espagnolle, & vous nommerez cette entrée des *Ratons*.

Autres Andouillettes.

Coupez vos Andouillettes par tranches, mais une fois plus grandes que les autres ci-devant.
Etant

Etant coupées & bien applaties , mettez - les dans un plat ; assaisonnez - les de sel , poivre , ciboules , persil , fines herbes , fines épices , une gouffe d'ail , champignons , truffes fraîches si vous en avez , le tout haché finement , un demi verre d'huile , & le jus d'un citron : vous les laisserez mariner au moins deux heures. Vous aurez une farce toute préparée comme l'autre ci - devant , & vous aurez autant de petits tranches de jambon , que de tranches de veau : vous arrangerez vos petites tranches de jambon dessus une table , & mettez sur chacune une tranche de veau , ensuite de votre farce modérément : vous les roulerez bien serrées , & passerez une fiscelle dessus , pour les soutenir , & les ferez cuire comme les autres ci - devant , ou bien à la broche pliées de bardes de lard. Etant cuites , vous ôterez les bardes de lard & la fiscelle , & les servirez avec une sausse à l'Espagnolle. Vous pouvez une autrefois les faire grandes comme des paupiettes que l'on fait ordinairement.

Vous pouvez aussi en faire sans jambon , en faisant piquer le milieu , puis rouler les deux bouts , les fisceller , & les faire cuire en braise sèche ; elles en seront encore beaucoup meilleures ; les glacer comme les fricandeaux , & les servir avec telle sausse que l'on juge à propos , ou bien les faire cuire à la broche.

Autres petites Andouillettes à la Bourguignonne au Verjus.

Ayez deux noix de veau blanchies & mortifiées ; coupez - les par tranches bien minces , de la largeur de trois doigts & au moins de six

pouces de long, & applatissez-les entre deux linges. Vous aurez une farce toute prête comme l'autre ci-devant : vous en couvrirez les tranches de veau de l'épaisseur de deux lames de couteau, & la rendrez bien unie avec des jaunes-d'œufs ; & vous mettrez à chaque rouleau au moins une demi douzaine de grains de verjus blanchis dans de l'eau bouillante ; & les roulez ensuite ; après quoi vous les ferez cuire en braise sèche. Etant cuites, vous en tirerez leur nourriture pour en faire une sauffe. La sauffe étant prête, vous y mettrez une jointée de grains de verjus plus ou moins. Après qu'ils auront été blanchis dans de l'eau bouillante ; & la sauffe étant bien conditionnée, & d'un bon goût, dressez vos Andouillettes dans leur plat ; & mettez votre verjus & la sauffe par-dessus. Vous pouvez aussi les faire cuire à la broche pliées de bardes de lard, & de papier. Etant cuites, vous faites tomber les bardes de lard ; arrosez-les avec du beurre frais, & panez-les de mie de pain fine, & servez-les toujours avec du verjus en grains dessous. Vous pouvez aussi les faire une autrefois plus grandes ; le tout avec raison & du bon sens.

Queuës de Veaux en Fricandeaux.

Vous aurez des Queuës de Veaux, sept ou huit, selon la grandeur de votre plat ; vous les ferez bien dégorger, ensuite blanchir à l'eau, en observant qu'elles ne le soient pas trop, car autrement on ne les pourroit pas piquer. Etant piquées, vous les ferez cuire comme un fricandeau, & les glacerez de même, & les servirez avec une sauffe à l'Espagnolle, ou bien

à l'Italienne , ou avec telle autre sauce qu'on jugera à propos. Dans la saison des concombres , on peut s'en servir.

Foyes de Veaux.

Après avoir commencé par le Veau entier , j'espère qu'on ne trouvera pas mauvais que je finisse par les issues concernant le Foye. Il se peut couper par tranches bien minces , & en former un pain , en garnissant une casserole de bardes de lard , ensuite une crépine de veau , un lit de farce , un lit de tranches de foye de veau en l'assaisonnant ; on y peut ajouter , si l'on veut , un peu de champignons coupez en tranches , & autres petites bagatelles qui se trouvent dans les offices de cuisine : continuez de même jusqu'à ce que votre pain soit formé ; faites-le cuire , & servez-le avec telle sauce que vous jugerez à propos. Vous pouvez en former de petites timbales. Vous pouvez aussi les couper en petits dez , avec une bonne farce cuite & des blancs-d'œufs fouêtez en neige. Vous pouvez aussi en former des rouleaux si gros & si petits que vous jugerez à propos , en les pliant dans une crépine de veau. Faites-les cuire en braise , ou bien au four , couverts de bardes de lard ; car pour la broche vous n'en pouvez pas bien répondre : il faut toujours travailler à coup sûr. Ce n'est que le bon sens qui nous fait réussir.

Pour ce qui concerne le Foye de Veau , dès qu'il est d'une bonne qualité & bien gras , vous le couperez par tranches , & foncez une casserole d'une abaisse de pâte brisée : vous aurez du lard rapé , persil , ciboules , & fines herbes ;

164 LE CUISINIER

bes ; vous ferez un lit de lard au fond , & un lit de petites tranches de foye ; assaisonnez lit par lit de la manière nécessaire ; faites-le ensuite cuire, tournez-le, & mettez dedans telle sausse que vous jugerez à propos. Vous le pouvez aussi couper en dez, avec quelques autres fournitures. Vous pouvez aussi foncer de petites timbales de pâte, & les accommoder tout comme l'autre ci-devant. Vous pouvez vous servir de queue d'écrevisses & de toutes sortes de fournitures pour ces timbales.

Foye de Veau à la Hessoise.

Vous aurez un bon Foye de Veau ; vous le ferez hacher fin, & vous en tirerez toutes les petites peaux & nerfs qui peuvent se trouver dedans. Vous le mettrez ensuite dans une casserole ; vous l'assaisonnerez de sel, de poivre, d'un morceau de sucre, de raisins de Corinthe, un verre de vinaigre, un verre de bon vin du Rhin, un peu de jus, & vous le ferez cuire ainsi ; dans un quart-d'heure il doit être cuit : vous aurez soin de le remuer avec une cuillier, de peur qu'il ne s'attache à la casserole, & vous y ajouterez un bon morceau de beurre frais manié dans la farine. Observez qu'il soit d'un bon goût, & dressez-le dans son plat, en le garnissant de pain frit taillé en équerres. Au lieu de farine vous pouvez vous servir de coulis. Vous pouvez aussi y employer des raisins secs en ôtant les grains.

Foye de Chèvreuil à la Poêle.

Quand on a des Foyes de Chèvreuil, on les

les coupe par tranches, & on les poudre de sel fin; quelque tems après on les effuye, & on les poudre de farine. Mettez un morceau de beurre dans la poële: quand il est fondu, on y met les tranches de Foyes, & on a soin de les tourner, en observant qu'elles soient cuites comme il faut. Etant tirées de la poële, vous y mettrez une bonne pincée de farine, & la mouillerez d'un peu d'eau & d'une couple de verre de vinaigré; vous les assaisonnerez de sel, & de poivre. Observez que la sausse soit d'un bon goût, & mettez ensuite vos tranches dedans: laissez-les mitonner un moment, & servez-les ensuite. Quand on a une bonne poivrade toute prête, lorsque les tranches de Foye sont cuites, il n'y a qu'à les mettre dedans; elles en sont beaucoup meilleures, qu'avec la sausse que j'ai nommée ci-devant: mais les Chasseurs n'ont pas toujours des coulis & des jus tout prêts à la chasse, par conséquent on se sert de ce qu'on a.

Vous pouvez accommoder des Foyes de Veaux dans le même goût, lorsqu'ils sont beaux & gras. Le Foye de Chèvreuil étant coupé par tranches & assaisonné de sel & de poivre, plié de bardes de lard, & grillé, puis servi avec une sausse à l'échalotte & jus de citron, ne laisse pas que d'avoir son mérite.

Le Foye de Veau en petites Timbales.

Ayez un bon Foye de Veau, que vous ferez hacher fort fin avec un morceau de graisse de bœuf, & un morceau de lard. Le tout étant haché, vous le mêlerez avec votre Foye de Veau, & l'assaisonnerez de sel, de poivre, per-

fil, ciboules, & fines épices ; vous y ajouterez une demi douzaine d'œufs, blancs & jaunes, deux ou trois jointées de mie de pain, un verre de vin d'Espagne, ou bien de vin de Champagne ou du Rhin, une poignée de lard en petits dez, & autant de jambon ; vous mêlerez bien le tout ensemble. Vous aurez tout prêt de petites timbales garnies de papier beurré, & des crépines de veaux : vous les remplirez ensuite de votre composition de Foye de veau ; & en ramenant les crépines par-dessus, vous les couvrirez de bardes de lard, & les ferez cuire au four. Etant cuites, tournez-les sens-dessus-dessous ; après avoir ôté le papier, dressez-les dans le plat, & mettez dessus telle sauce que vous jugerez à propos ; & servez-les chaudement pour entrée. On peut former cette sorte de Foye dans des princesses, dans des pommes d'amour, dans des bonnets de Turquie, en un mot dans tel moule qu'on juge à propos. On n'a pas besoin de mettre du lard dans aucun moule ; seulement du papier beurré & des crépines.

Mou de Veau à la Hessoise.

Vous aurez un Mou de Veau bien dégorgé ; vous le ferez cuire, & le cœur pareillement ; ne les laissez pas trop cuire. Etant cuits, vous en ôterez les nerfs, & les ferez hacher. Vous hacherez ensuite un petit oignon bien fin, & le mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre ; vous ferez cuire l'oignon : étant cuit, vous le poudrez d'une bonne pincée de farine que vous mouillerez de bouillon ou bien de jus. Vous y mettrez ensuite votre Mou
ha.

haché, & l'affaïsonnez de sel & poivre modérément, un peu de sucre, mais qu'il ne domine point, & un peu de vinaigre; observez qu'il soit d'un bon goût. Vous aurez le foye coupé par tranches, assaïonné de sel & de poivre, & poudré de farine; vous le ferez cuire dans la poêle avec un morceau de beurre. Etant cuit & de belle couleur, & votre ragôût d'un bon goût, dressez-le dans le plat que vous voulez servir, & garnissez-le de vos tranches de foye, & servez chaudement pour entrée.

Fraïses de Veaux au Beurre d'Ecrevisses.

Vous aurez une Fraïse de Veau bien blanche; vous la ferez cuire à l'eau & au sel. Etant cuite, vous la dégraisserez, & la couperez par petits morceaux. Vous passerez un oignon haché fort fin dans la casserole, & le poudrez d'une pincée de farine, & la mouillerez de bouillon; puis vous y mettrez votre Fraïse de Veau. Etant prête à servir, vous y ajouterez du beurre d'écrevisses avec un jus de citron; observez qu'il ait une belle couleur, & qu'il soit d'un bon goût: dressez-la dans son plat & garnissez-la de pain frit taillé en équerres.

Têtes de Veaux en petites Roulades.

Ayez au moins trois Têtes de Veaux bien blanches; tirez-en les os des bajoux; coupez la chair qui tient aux os, autrement dite *la chair des bajoux*, des trois Têtes. Piquez-les ensuite de gros lardons de lard & de jambon en dedans, sans percer la fleur; assaïonnez-les

bien : roulez-les ensuite bien ferrées , & ficellées , & faites-les cuire dans une bonne braise. Etant cuites , tirez-en les ficelles ; dressez-les dans leur plat ; mettez ensuite une sausse à l'Italienne dessus , & servez chaudement.

Une autrefois vous pouvez les couper par tranches de l'épaisseur de deux doigts , au lieu de les laisser entières , & les servir avec une sausse à l'Espagnolle ; ou bien les arroser de coulis , & les paner de parmesan , pour leur faire prendre couleur au four , ou bien sous un couvercle de tourtière. Ces mêmes Roulades vous peuvent servir pour des petits entremets froids , ou bien pour en garnir de gros ; il n'y a qu'à les laisser refroidir dans leur braise. Reveillons-en aux os , aux cervelles , & aux yeux des têtes dont vous avez ôté les bajoux. Fendez-les en deux , & tirez-en les cervelles , & faites-les dégorgger dans l'eau tiède ; mettez les os à cuire tels qu'ils sont , sans en ôter les yeux , à l'eau & au sel. Coupez deux tranches de jambon en petits dez , gros comme des têtes d'épingles , & mettez-les dans une casserole à suer à petit feu. Quand vous verrez que le jus de votre jambon formera un gratin au fond de votre casserole , mettez-y un peu de beurre ; & poudrez-le d'une pincée de farine , en la mouillant de jus ; ajoutez-y un ris de veau coupé de même que le jambon , des crêtes de coqs , & quelques petites tranches de volaille en dez cuites à la broche ; il ne faut pas beaucoup de chaque sorte ; un peu de champignons , truffes fraîches si vous en avez.

Vos yeux étant cuits , tirez-les des os des têtes ; vous hacherez un peu de la chair qui
tient

tient après les os de la meilleure, que vous mettez dans le fond du plat que vous avez dessein de servir, avec un peu de coulis, & mettez-le sur un rechaud : tirez ensuite les prunelles des yeux ; observez que votre petit salipicon soit d'un bon goût, & remplissez-en les yeux à la place du noir : mettez-les dans le plat que vous avez préparé, & arrosez-les de coulis avec le restant du salipicon par-dessus ; poudrez-les de parmesan ; faites leur prendre couleur au four, & servez chaudement.

Une autrefois vous les pouvez servir avec une saussé à l'Italienne, après les avoir préparés, & mitonnez dans ladite saussé.

Quand ils sont cuits, on peut les servir sans salipicon, avec une saussé à l'Espagnolle, ou bien à l'Italienne. On peut servir également des yeux de Moutons & des yeux de Cerfs.

Cervelles de Veaux en Crépine à l'Orange-Nassauvienne.

Mettez dans une casserole du lard rapé, & ensuite les Cervelles que vous avez tirées des têtes de veaux, après qu'elles auront été blanchies à l'eau bouillante ; assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, quelques champignons, truffes fraîches dans la saison, & du jambon cuit ; le tout haché finement : mettez-y vos Cervelles, & assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, & fines épices ; le tout modérément. Mettez-les ensuite sur le feu, & ayez soin de les tourner, lorsque vous verrez qu'elles auront assez pris de goût.

Vous aurez une crépine de veau bien dégorgée,

gée, que vous mettrez dans une petite casserole, avec vos Cervelles; attachez avec une ficelle la crépine, ou cousez-la, en lui donnant la figure d'un petit pain, de sorte qu'il n'y ait point de pli. Vous aurez une casserole pleine d'eau bouillante sur le feu; mettez-y votre crépine, & laissez-l'y seulement un moment pour la refaire; mettez-la ensuite dans l'eau fraîche: étant froide, piquez-la de menu lard; ensuite faites-la cuire dans un blanc-d'œuf d'un bon goût. Etant cuite, glacez-la comme un fricandeau; pour être plus sûr glacez-la dans son plat, & mettez dessous une sausse à l'Espagnolle.

Pour ce qui concerne les Langues, vous les pouvez saler, & y mettre un peu de salpêtre; elles vous serviront pour entremets. La marque pour savoir quand elles seront assez salées, c'est que le bout des Langues paroît sec quand vous le maniez.

Autres Cervelles en Matelotte.

Vous aurez des Cervelles de Veau que vous aurez fait bien dégorger à l'eau tiède. Etant bien appropriées, vous les mettrez dans une casserole avec quelques tranches d'oignon, persil, thim, basilic, feuilles de laurier, sel & poivre, une couple de verres de vin du Rhin, une couple de tranches de citron pelé, de l'eau suffisamment pour les faire tremper. Faites-les cuire à demi: tirez-les ensuite pour les égoutter, & mettez-les dans une sausse à l'Espagnolle ou bien à l'Italienne, pour achever de les faire cuire. Etant cuites, en observant le goût, servez-les pour entremets.

Autres Cervelles en Matelotte.

Vous aurez des Cervelles de Veau appropriées, blanchies & à moitié cuites comme les autres ci-devant; vous les essuyerez bien, & les poudrez de farine, & les ferez frire dans du sain-doux, ou bien du beurre raffiné; ou bien de bonne huile d'olive. Etant frites, vous les mettrez dans une sausse à l'Espagnolle ou bien à l'Italienne, & vous les servirez pour entremets. On peut ajouter des champignons frais coupez en tranches dans ce ragoût, si on le juge à propos.

On peut aussi ajouter des truffes fraîches dans la saison. On peut se servir de Cervelles de Chèvreuls, Cerfs & de Moutons pour ces sortes d'entremets.

Autres Cervelles.

Vous aurez des Cervelles que vous ferez dégorger dans de l'eau tiède, & coupées en tranches ou par quartiers: vous les mettrez dans une casserole avec sel, poivre, clous de girofle, thim, basilic, feuilles de laurier, le tout modérément, un verre de vinaigre, c'est-à-dire selon la quantité de Cervelles que vous avez à accommoder, un morceau de beurre frais, ou bien une cuillerée à pot de bouillon du derrière de la marmite; & les ferez cuire dans cet assaisonnement. Etant cuites, vous les tirerez égouter, & les mettrez dans une pâte faite de farine & de biere, ou bien de vin blanc: la pâte étant faite, on y ajoute un demi verre de bonne huile, ou bien du beurre fondu; cela rend

rend la pâte plus croquante. Ensuite vous y mettez vos Cervelles, & les faites frire; après quoi vous les servez pour entremets garnies de persil frit. Toutes sortes de Cervelles comme les précédentes, peuvent être servies dans le même goût.

*Pieds de Veaux en Roulades piquez
& glacez.*

Vous aurez des Pieds de Veaux bien appropriés; vous les fendrez d'un côté tout du long; vous en tirerez les os, & les mettrez ensuite dégorger dans de l'eau tiède. Etant dégorgez, vous les en tirerez; vous les ferez égouter, & les essuyerez; après vous les étendrez sur une table, & les couvrirez d'une bonne farce crue, liée & bien assaisonnée. Vous les roulerez ensuite les uns après les autres: vous les couvrirez chacun d'une barde de lard tout-autour, & les ficellerez bien ferez; ensuite vous les mettrez dans une marmite, & vous les assaisonnerez modérément de sel, de poivre en grains, quelques clous de girofle, quelques feuilles de laurier, & basilic, & vous les mouillerez d'eau, puis vous les ferez cuire à moitié; en observant qu'ils ne soient pas trop cuits, car autrement on ne pourroit pas les piquer. Etant comme il faut, vous les ferez piquer de menu lard; puis vous aurez un bouillon tout prêt, dans lequel vous aurez fait cuire quelques tranches de veau & de jambon; vous y mettrez vos Roulades de Pieds de Veau, & vous acheverez de les faire cuire. Etant cuites, vous les en tirerez; & vous

vous passerez leur bouillon dans une casserole suffisamment grande pour y pouvoir arranger vos Roulades. Vous mettrez votre casserole sur le feu, pour y faire tarir le bouillon jusques à ce qu'il se réduise en caramel; vous y mettrez ensuite vos Roulades du côté du lard, & vous les tiendrez sur une cendre chaude, jusques au moment du service; en observant qu'elles soient bien glacées. Etant prêtes à servir, vous les dresserez dans leur plat, & vous mettrez dessous une sausse à l'Espagnolle; ou bien vous en tirerez leur glace, pour en former une sausse comme on fait aux fricandeaux.

Autres Pieds de Veaux à la Sainte-Menoux.

Vous ayez des Pieds de Veaux bien appropriez; fendez-les en deux; faites-les dégorger dans de l'eau chaude; retirez-les de cette eau, & égoutez-les; puis mettez entre deux morceaux une tranche de lard large de deux doigts, & vous les ficellerez bien serrez. Etant bien accommodés, vous garnirez une marmite de quelques bardes de lard & quelques tranches de bœuf, quelques tranches d'oignons, basilic, du thim, du sel, poivre en grains, clous de girofle, le tout modérément: vous y mettrez ensuite vos Pieds de Veaux, & les assaisonnerez dessus comme dessous; vous y ajouterez une demi bouteille de bon vin blanc, plus ou moins selon la quantité de Pieds qu'on fait; pour une demi douzaine de Pieds, on ne peut moins mettre qu'une demi bouteille, en y ajoutant un peu d'eau; puis couvrez la mar-

mi-

mite de son couvercle, & l'attez-la bien tout-
 autour avec de la pâte ou bien du papier trem-
 pé dans du blanc-d'œuf, quand la marmite
 sera chaude. Ces sortes de Pieds étant cuits,
 vous les laisserez refroidir; & quand ils seront
 froids, vous les approprierez, & les trempe-
 rez dans une sausse blanche liée un peu fort;
 ensuite vous les panserez de mie de pain, les
 ferez griller comme des pieds de cochon, & les
 servirez pour entremets. Une autrefois vous
 aurez une sausse au cochon, qui veut dire
 sausse aux oignons; & les Pieds étant grillez,
 vous les servirez dessus. Une autrefois vous
 manierez un morceau de beurre dans la farine,
 & le mettrez dans une casserole avec une cuil-
 lérée de bon bouillon: cette sausse étant d'un
 bon goût, vous y mettrez des moitié de Pieds
 de Veaux autant que vous jugerez à propos,
 selon la grandeur du plat que vous devez ser-
 vir. Ceux qui ont des champignons, peuvent
 s'en servir, ou de truffes fraîches. On peut
 lier cette sausse avec une liaison de jaunes-
 d'œufs, ou bien on y ajoute du beurre d'écre-
 visses, & on les nomme *Pieds de Veaux au Beur-
 re d'Ecrevisses*. On les peut couper par mor-
 ceaux, comme on fait des Pieds de Veaux
 cuits à l'eau & au sel, & en servant toujours
 du beurre d'écrevisses. On trouvera la manière
 de le faire au Chapitre des Sausses. Ces
 mêmes Pieds étant chauds, on peut mettre un
 peu de bonne farce cuite dans chaque mor-
 ceau, ramener les bouts l'un sur l'autre, & les
 tremper dans des œufs battus; puis les paner,
 les faire frire dans du sain-doux ou du beurre
 rafiné, & les servir garnis de persil frais pour
 hors

M O D E R N E. 175

hors d'œuvre. Vous pouvez aussi tremper les moitiés dans des œufs, & les servir de même. Vous pouvez aussi mettre ces mêmes Pieds dans une sausse à l'Espagnolle, dans une sausse à l'Italienne; & ils porteront le nom des sausses.



CHA-



CHAPITRE VIII.

De Pâtisserie.

*Pâté de Côtelettes de Mouton aux
Choux.*

COupez une couple de choux par quartiers, & les lavez : faites-les blanchir dans l'eau bouillante presque à demi-cuits ; retirez-les ensuite, & mettez-les dans de l'eau fraîche. Après les en avoir retirés, & les avoir laissés égoutter, pressez-les autant que vous pourrez, morceau par morceau, pour en faire sortir l'eau, & ôtez-en les trumeaux. Ayez ensuite un bon Carré de Mouton ; parez-le du côté du filet, & ôtez-en les os, puis coupez-le en Côtelettes, que vous aplatiez un peu ; parez les bouts des manches, en observant que les manches des Côtelettes soient fort courts. Hachez ensuite un morceau de veau gros comme un œuf, en y ajoutant un peu de lard, & un morceau de graisse de bœuf : assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, une pointe d'ail, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes si vous en avez. Etant hachés, marquez-les dans un plat, aussi-bien que vos choux, & vos Côtelettes. Mettez environ cinq livres de farine, ou moins selon la grandeur du Pâté que vous voulez faire ; pour un Carré de Mouton

il

il n'en faut guères moins que trois ou quatre livres: mettez ladite farine sur une table propre, ou sur un tour à pâte; faites un creux au milieu; mettez-y quatre ou cinq jaunes-d'œufs avec une livre & demie de bon beurre frais, plus ou moins, & le détrempez avec de l'eau fraîche, en prenant garde de n'en pas trop mettre. Fraisez bien, en observant que la pâte soit ferme: étendez-la ensuite avec votre rouleau, de moyenne épaisseur: dressez ensuite votre Pâté; en relevant les bords tout-autour de votre abaisse. Il faut que la hauteur de votre Pâté soit au moins de cinq pouces, avant que de rien mettre dedans. Mettez-y ensuite la farce dans le fond, & arrangez-y les choux & les Côtelettes, en mettant une Côtelette, ensuite un lit de choux de la largeur de deux doigts, de l'épaisseur d'un doigt, & de la longueur de quatre ou cinq. Vous assaisonnerez entre chaque Côtelette & les choux, de sel, de poivre modérément, & vous continuerez de même alternativement jusqu'à ce que votre Pâté soit plein. Vous le garnirez ensuite de quelques tranches de veau & de jambon, de beurre frais par-dessus, & de quelques bardes de lard; couvrez-le d'une abaisse de pâte, fermez-le, façonnez-le le mieux qu'il vous est possible, dorez-le, & garnissez-le de fleurs de lis, ou d'hermines tout-autour, ou de telle armoirie que vous jugerez à propos; redorez-le, & faites-le cuire au four. Étant cuit, ouvrez-le, tirez-en les bardes de lard, de veau, & de jambon, égouttez-en la graisse, mettez-y du coulis & un jus de citron, couvrez-le de son couvercle, dressez-le dans son plat, & servez-le chaudement. Vous pouvez faire la pâte avec de l'eau chaude, au lieu de froide; le

178 LE CUISINIER

Pâté s'en foutiendra beaucoup mieux, & en sera beaucoup plus facile à dresser; mais la pâte ne sera pas si bonne, ni si délicate à manger: il ne faut pas tant de beurre qu'à celle qui se fait à l'eau froide. Vous pouvez faire des Pâtés de Pigeons, & de Perdrix dans le même goût. On peut aussi les faire entre deux abaisses, & plus commodément pour ceux qui ne savent pas les dresser, & peut-être également bons, en prenant garde à l'assaisonnement, & faire la pâte à l'eau froide. On peut mettre dans ces Pâtés des morceaux de petit lard; & de petites saucisses ou saucissons. Une autrefois vous pouvez y mettre des marrons, après en avoir ôté les peaux.

Pâté de Côtelettes de Mouton aux Laituës.

Ayez un bon Carré de Mouton mortifié; retirez-en les os du côté du filet, & coupez-le en Côtelettes; parez les bouts des manches, en observant que les Côtelettes soient courtes. Ayez de bonnes laitues bien lavées, & faites-les blanchir à l'eau bouillante. Etant blanchies, mettez-les dans l'eau fraîche; retirez-les ensuite, laissez-les égouter, & pressez-les. Faites ensuite votre pâte, comme il est marqué ci-dessus; dressez votre Pâté, & mettez-y une farce comme à l'autre ci-devant: arrangez vos laitues & Côtelettes dans le Pâté, en commençant par une laitue. Quand vous aurez posé une laitue, vous l'assaisonnerez de poivre & de sel modérément; vous y mettrez ensuite une Côtelette qui couvrira presque la laitue, & l'assaisonnerez comme la laitue, de sel & de poivre modérément: vous continuerez de
même

même alternativement jusqu'à ce que votre Pâté soit plein. Étant plein, couvrez-le de bon beurre frais de l'épaisseur d'un demi doigt, en y ajoutant quelques petites tranches de veau & de jambon sur le beurre, & quelques bardes de lard; couvrez-le ensuite d'une abaisse de pâte, façonnez-le le mieux qu'il est possible, dorez-le & faites-le cuire l'espace de cinq heures. Étant cuit, ouvrez-le; ôtez-en les bardes de lard, de veau, & de jambon; observez que votre pâte soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & servez chaudement. Quand les laitues sont grosses, vous les pouvez couper en deux. Vous pouvez aussi faire ces sortes de Pâtés entre deux abaisses dans une tourtière, & on les nommera *Tourte de Côtelettes de Mouton aux Laitues*. On peut faire des Pâtés de Pigeons aux laitues de la même manière. Vous pouvez aussi les faire de Poulets, les coupant en quatre, ou les laissant entiers. Vous pourrez également les faire de Tendrons de poitrine de veau.

Pâté de Périgord.

Ayez six ou huit perdrix épluchées, flambées, bien appropriées & vidées; troussés les cuisses en dedans le corps; faites-les refaire à l'air du feu, ou dans une casserole avec du lard fondu. Étant refaites, piquez-les avec des lardons de lard de moyenne grosseur, bien assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Il faut avoir des truffes fraîches bien lavées, afin qu'il n'y reste absolument point de terre dans aucun creux; & vous les éplucherez proprement. Vous hacherez ensuite quatre

ou cinq livres de lard gras, en y ajoutant la chair d'une poularde, ou de deux poulets; ou bien un morceau de veau d'une couple de livres. Vous assaisonnerez le tout de sel, poivre, fines herbes hachées, & fines épices; & les pelures de vos truffes, vous les hacherez bien finement en particulier avec quelques petites truffes, & les foyes de vos perdrix, après en avoir ôté l'amer. Les pelures de truffes, & les foyes étant bien hachés, vous les pilerez dans un mortier; vous y ajouterez la farce de poulets & de lard, & pilerez bien le tout ensemble. Il faut avoir, pour faire ce Pâté quatre ou cinq livres de truffes fraîches, tout au moins, dont vous prenez les pelures pour les hacher. Votre farce étant hachée & bien pilée, vous en remplirez les corps de vos perdrix. Collez trois feuilles de papier l'une sur l'autre avec une pâte claire de farine mouillée d'eau, & faites-les sécher à l'air du feu: étant séchées, faites un morceau de pâte simplement d'eau & de farine: coupez ensuite des bandes de papier d'un pied de long, & cinq pouces de large: dorez vos feuilles collées de jaunes-d'œufs mêlez de farine & d'eau, de l'étenduë que vos perdrix pourront contenir dessus; vous y mettrez ensuite la bande de papier qui porte un pied de longueur, plus ou moins selon la grandeur du Pâté qu'on fait; vous en mettrez ensuite deux autres à travers chaque bout, en observant qu'il faut que ces feuilles se relevent tout-autour, pour soutenir votre Pâté, de l'épaisseur d'un pouce par-dessous la pâte. Quand le Pâté est dressé, étendez une abaisse de la pâte que vous avez faite, bien mince; puis mettez-y un lit de votre farce de l'épaisseur d'un doigt, & ar-
rangez

rangez vos perdrix dessus, en formant un Pâté en oval; ensuite mettez - y vos truffes entre vos perdrix, & dessus pareillement, & assaisonnez votre Pâté de sel & de poivre pareillement avec modération, & d'un peu de fines épices: garnissez ensuite les côtes & le dessus de vos perdrix de la même farce que vous avez mise dessous, avec un peu de bon beurre frais par-dessus; garnissez aussi les côtes & le dessus de bonnes bardes de lard; mettez - y ensuite une abaisse de pâte fort mince, & soudez - la à l'abaisse qui est dessous, le mieux qu'il vous sera possible. Dorez votre Pâté de jaunes - d'œufs mêlez de farine & d'eau: relevez les bandes de papier que vous avez mises tout - autour, & collez - les bien contre la pâte, en observant qu'elles croisent bien dans les encoignures de votre Pâté: redorez ensuite le Pâté dessus, & tout - autour de la même dorure; mettez une feuille de papier dessus, que vous fendrez aux quatre coins, afin qu'elle se colle mieux, & qu'elle ne fasse point de plis. Remettez ensuite des bandes de papier, comme vous avez mis les premières, en observant qu'elles aillent au - dessous de l'épaisseur d'un travers de doigt, afin qu'elles puissent bien soutenir votre Pâté. Il faut que ces bandes soient plus larges que les premières, qu'elles montent presque au - dessus du Pâté, qu'elles soient bien collées contre la première bande, qu'elles ne fassent point de plis, & qu'il ne se trouve point de vent entre les bandes. Faites ensuite un trou dessus votre Pâté de la grosseur d'un pouce en rondeur: faites un cornet de la moitié d'une carte, & mettez - le dans le trou que vous avez fait au - dessus du Pâté, afin que le trou ne se fer-

me point, & qu'en cuisant il puisse avoir de l'air; on nomme ce trou *la Cheminée du Pâté*. Faites ensuite quatre petites bandes de la même pâte dont vous avez fait votre Pâté, chacune de la largeur d'un pouce, & posez-les dessus le Pâté depuis les coins jusqu'à la cheminée du Pâté: il faut les poser toutes les quatre de même, & que leur hauteur soit d'un pouce, & l'épaisseur un peu plus que celle de la lame d'un couteau. Vous les cisèlerez dessus, & ferez tomber les morceaux à droit & à gauche desdites bandes: dorez-les ensuite de la même dorure depuis le haut jusqu'au bas, & faites-les cuire au four l'espace de quatre heures, en observant que votre four ne soit pas trop chaud, & que votre Pâté ne prenne pas trop de couleur. Deux heures après qu'il sera cuit, remplissez-le de bon sain-doux frais, dit *Graisse de Cochon*, ou bien de bon lard frais fondu aussi bien que la graisse de cochon. Etant froid, bouchez la cheminée d'un morceau de pâte, & tenez-le dans un lieu tempéré, & point trop humide. Quant aux têtes de vos perdrix, vous aurez soin de les approprier, & de les faire sécher. Quand vous servez votre Pâté, vous attachez avec un brin de pâte vos perdrix dessus, ou bien servez-vous de colle de poisson, en les arrangeant sur votre Pâté. On peut transporter ces Pâtes, & les garantir quatre ou cinq mois. Je les ai moi-même servis au Maître à qui j'appartiens aujourd'hui, après les avoir gardés plus de cinq mois, & il les a trouvés bons, aussi-bien que toute la compagnie. Depuis que je suis dans ce Pays, je n'ai pu recevoir aucun bon Pâté de Périgord; ils étoient tous gâtés & pourris jusques dans le cœur avant d'être ici; & cela faute de
 pour-

nourriture qu'on a voulu épargner. En suivant la méthode que j'en donne ici, ces Pâtez réussiront; car le modèle de la façon est fort beau. Si dans ce Pays-ci l'on pouvoit avoir de bonnes perdrix rouges, & des truffes fraîches, on pourroit faire ces Pâtez aussi bons qu'on les fait en Périgord; mais on n'a ici que des perdrix grises, & des truffes qu'on fait venir du Pays étranger, & qui sont à moitié passées en y arrivant: cela n'empêche cependant pas que je ne fasse des Pâtez qui imitent ceux de Périgord, & qui heureusement se trouvent bons. Dans ces mêmes Pâtez on peut y ajouter des cuisses & des ailes de poulardes piquées comme les perdrix; & quoiqu'on n'ait point des truffes, on peut faire le Pâté de la même manière que celui dont je viens de parler: les truffes seules en font la distinction. On peut se servir de faisans & de coqs de bruyère, au lieu de perdrix.

Pâté à l'Espagnolle.

Il faut avoir quatre ragoûts tous préparés. Le premier doit être de filets de lapreaux. Ayez deux lapreaux dépouillez; lavez-en les filets & les cuisses, & coupez-les en deux ou trois morceaux. Garnissez une casserole de quelques tranches de veau & de jambon; mettez-y ensuite les carcasses & les rebuts de vos lapreaux, avec un oignon coupé en tranches, & puis vos filets; assaisonnez-les de sel, poivre, clous de girofle, un peu de thim & de basilic; couvrez-les dessus comme dessous, & faites-les cuire feu dessus & dessous tout doucement. Etant

cuits, tirez-en tous les filets & les morceaux des cuisses, & mettez dans leur casserole du bouillon, du jus & du coulis de veau & de jambon, une couple de verres de bon vin de Champagne. Faites bouillir le tout; dégraissez-le & passez-le dans un tamis, en observant que la sausse soit assez liée & d'un bon goût: mettez-la sur vos filets, & tenez-les chaudement jusqu'au moment du service.

Second Ragout. Vous aurez deux perdrix bien appropriées, dépecées comme pour une fricassée de poulets: vous mettrez dans une casserole quelques petites bardes de lard, tranches de veau & de jambon, & quelques tranches d'oignons: arrangez-y ensuite vos perdrix dépecées, & les foyes de vos perdrix hachez après en avoir ôté l'amer. Assaisonnez-les de sel, poivre, thim, basilic, deux gouffes d'ail hachées, une cuillerée à dégraisser de bonne huile, & un demi verre de bon vin de Champagne. Couvrez-les dessus comme dessous, & faites-les cuire feu dessus & dessous. Etant cuites, tirez-en vos perdrix, mettez-les dans une casserole, & tenez-les chaudement. Mettez sur le feu la casserole où elles ont cuit, & faites attacher ce qui est dedans comme un jus. Dès que vous verrez qu'il s'est fait un gratin au fond de la casserole, mettez-y un petit morceau de beurre pour le détacher: poudrez ensuite votre sausse d'une pincée de farine, & mouillez-la de bouillon & de jus; en y ajoutant un peu de coulis, & un verre de vin de Champagne; vous aurez soin de la bien dégraisser, & vous observerez qu'elle soit d'un bon goût, point trop liée, mais d'un bel œil:
pas-

passez-la dans un tamis de soie; mettez-la avec vos perdrix dépecées, & tenez-les chaudement jusqu'au moment du service.

Troisième Ragoût. Vous aurez six petits pigeons échaudez, vuidez, troussés, blanchis, & appropriés. Mettez quelques bardes de lard dans une casserole, ou petite marmite, mettez-y vos pigeons; assaisonnez-les de sel, poivre, tranches d'oignon & un brin de basilic: couvrez-les dessus comme dessous; mouillez-les de bouillon, ou d'eau, & faites-les cuire. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques champignons en tranches, truffes fraîches si vous en avez, un couple de ris de veau coupez par morceaux: mettez-les sur le feu, & ayez soin de les remuer; poudrez-les d'une pincée de farine, & mouillez-la de bouillon, en y ajoutant un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc: ajoutez-y une pincée de sel, une pincée de poivre, une gouffe d'ail hachée, & deux ou trois échalottes hachées. Vos ris de veau cuits, & la sausse d'un bon goût, tirez vos pigeons, égouttez-les, mettez-les dans votre ragoût, & tenez-le chaud jusqu'au moment du service. Étant prêt à servir, vous le lierez d'une liaison d'œufs, & vous y ajouterez une cuillerée à bouche de bonne huile, & le jus d'un citron, plus ou moins; car lorsqu'il y a de l'huile, il faut que le citron domine un peu.

Quatrième Ragoût. Vous aurez un couple de petits poulets bien flambez, & épluchez; vous les découperez comme pour une fricassée, ou bien en quatre quartiers. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, & tranches d'oignon: arrangez-y vos poulets dépecés, &

assaisonnez-les de sel, poivre, persil, un peu de basilic, & de thim, deux ou trois clous de girofle, une gouffe d'ail hachée, un demi verre d'huile, un demi verre de vin de Champagne, ou du Rhin; couvrez-les dessus comme dessous, & faites-les cuire feu dessus & dessous. Etant cuits, tirez-les, & égouttez-les. Ayez une saussé à l'Italienne toute prête; mettez vos poulets dépecés dedans, & tenez-les chaudement jusqu'au moment du service. Ayez un Pâté dressé de pâte brisée, la plus mince que faire se pourra. Vous ferez quatre compartimens dans le Pâté, élevez à la hauteur du Pâté: vous les façonnerez le plus proprement que vous pourrez; le bord & le tour du Pâté pareillement. Vous formerez le couvercle sur le côté d'une casserole, ou d'un plat, en forme d'une couronne, observant qu'il soit percé à jour. Vous pouvez faire cuire votre Pâté au four, & votre couvercle pareillement, chacun en particulier, en observant que la couleur des deux parties offre un beau coup-d'œil. Etant cuit, vous le dresserez dans le plat où vous voulez le servir; vous y mettrez les quatre ragoûts préparez, observant qu'ils soient tous d'un bon goût; mettez-les dans chaque compartiment, & couvrez votre Pâté de son couvercle. On peut faire ce Pâté également en quarré, en observant qu'il soit bien dressé & bien façonné. Vous pourrez faire frire les viandes de ces quatre ragoûts, les faisant toujours cuire de la même manière: les uns panés, & les autres en pâte. Une autrefois vous y pourrez mettre tels ragoûts différens que vous jugerez à propos, & vous pouvez faire ces Pâtes aussi grands, aussi petits qu'il vous plaira, en retranchant la moitié de

de la viande, & en n'employant qu'un poulet, une perdrix, un lapreau, trois petits pigeons, avec leur petite fourniture. J'espère que ceux qui voudront suivre ladite ordonnance, s'en trouveront bien, & que le Pâté leur fera honneur. Ceux qui voudront se donner la peine de le mieux faire, en sont les maîtres.

*Pâté de Tendrons de Veau à la
Hollandoise.*

Ayez une poitrine de veau bien blanche; faites-la dégorger dans l'eau pendant deux ou trois heures; faites-la ensuite blanchir dans l'eau bouillante; puis mettez-la dans l'eau fraîche. Coupez ensuite les Tendrons par petites tranches, & marquez-les dans une cafetière. Ayez des carottes bien épluchées; coupez-les par morceaux gros & longs comme la moitié du doigt tout au plus; étant préparées mettez-les avec vos Tendrons de veau; assaisonnez le tout de sel & de poivre modérément; ajoutez-y un bon morceau de beurre, & deux ou trois échalottes hachées: mettez-les ensuite sur le feu, & faites leur faire quelques tours, afin que vos Tendrons & vos carottes prennent un bon goût; vous y pouvez ajouter des racines de persil coupées de même: ôtez-les de dessus le feu, & laissez-les refroidir. Dressez ensuite votre Pâté d'une bonne pâte brisée. Vous pouvez le dresser oval, ou à pans, ou en carré, n'importe, pourvu que le Pâté soit bien dressé, & que ce qui est dedans, soit bien cuit & bien assaisonné. Remplissez ensuite votre Pâté de vos Tendrons & racines, & mettez par dessus un morceau de beurre avec des bardes de lard; couvrez-le ensuite d'un
cou-

couverele de la même pâte ; achevez de le façonner le mieux que vous pourrez ; dorez-le & faites-le cuire pendant trois bonnes heures au four. Étant cuit, ouvrez-le, tirez-en les bardes de lard, dégraissez-le, & mettez-y un bon coulis de jambon, en observant qu'il soit d'un bon goût ; ajoutez-y un jus de citron, & servez chaudement. On fait ordinairement ces Pâtes dans le tems que les carottes sont jeunes.

Autre Pâté de Tendrons de Veau à l'Italienne.

Ayez une poitrine de Veau, comme l'autre ci-devant, & blanchie ; coupez-en les Tendrons tout du long, ensuite par petites tranches, & mettez-les dans une casserole : assaisonnez-les de sel & de poivre modérément, deux gouffes d'ail hachées, un brin de thim & de basilic haché, & trois ou quatre échalottes de même ; ajoutez-y une cuillerée à dégraisser de lard fondu. Mettez ensuite votre casserole sur le feu, & ayez soin de remuer vos Tendrons de tems en tems : ôtez-les ensuite du feu, & laissez-les refroidir. Dressez votre Pâté de la même manière que le précédent : étant dressé, mettez-y ensuite vos Tendrons, que vous couvrirez de quelques bardes de lard. Couvrez ensuite votre Pâté, façonnez-le comme vous le jugerez à propos, & faites-le cuire pendant trois heures. Étant cuit, ouvrez votre Pâté ; ôtez-en les bardes de lard, & dégraissez-le : dressez-le ensuite dans son plat, mettez-y une sausse à l'Italienne, & servez chaudement. Une autrefois vous y pouvez ajouter une douzaine de petits oignons blanchis,

chis à l'eau bouillante. Une autrefois encore on y peut ajouter une sausse à l'Espagnolle, & lui donner le nom de *Pâté de Tendrons de Veau à l'Espagnolle*: les sausses les distinguent. On peut faire ces sortes de Pâtez, de poulets dépecés, de pigeons, de perdrix, lévrauts, lapreaux, tendrons de poitrine de mouton; le tout passé, & assaisonné comme les tendrons ci-devant, en se servant d'une sausse à l'Italienne, ou à l'Espagnolle.

Pâté de Langues de Veau au sang.

Ayez une demi douzaine de Langues de Veaux, plus ou moins, selon la grandeur du Pâté; mettez-les dégorger cinq à six heures dans l'eau fraîche: poudrez-les ensuite de sel & de salpêtre, & laissez-les ainsi deux ou trois jours. Faites-les cuire ensuite dans l'eau, en y ajoutant quelques oignons, un peu de thim & de basilic: étant cuites, tirez-les, & ôtez-en la peau. Ayez environ une livre ou deux de panne de cochon, que vous hacherez; pilez-la ensuite dans un mortier, en y ajoutant du sang de cochon ou de veau peu à peu, afin que le sang s'incorpore bien avec la graisse; vous en mettrez autant que la graisse en pourra boire, observant qu'il en faut mettre très-peu à la fois: ajoutez-y une demi douzaine de bons oignons cuits à la braise; assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Ayez ensuite un Pâté dressé (ou bien entre deux abaisses de pâte); faites un lit de votre panne de cochon au sang dans le fond de votre Pâté, ensuite un lit de Langues de Veaux coupées par la moitié en longueur, ou en tranches, puis

un lit de panne au sang; un lit de Langues, encore un lit de panne au sang; couvrez-les de quelques bardes de lard; achevez de finir votre Pâté, & faites-le cuire au four pendant deux heures: Etant cuit, ouvrez-le, & ôtez-en les bardes de lard, & dégraissez-le bien: mettez-y une essence de jambon, ou un coulis de veau & de jambon. Si l'on veut, on peut mettre une couple de cuillerées à dégraisser de sang, & le faire cuire, en observant qu'il soit d'un bon goût & point trop lié, & en y ajoutant un jus de citron: mettez-le dans votre Pâté, & servez chaudement. Vous pouvez également vous servir de langues de mouton, ou de bœuf. Une autrefois, sans y mettre du sang, vous n'avez qu'à mettre une petite farce crue au fond; & en servant, vous y mettrez une sausse à l'Italienne, une autrefois une sausse à l'Espagnolle.

Petits Pâtés en Salipicon.

Coupez une tranche de jambon en petits dez, & mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre: couvrez la casserole, mettez-la sur le feu; & dès que vous verrez que votre jambon change de couleur, & qu'il se forme un petit gratin dans la casserole, poudrez-le d'une pincée de farine que vous mouillerez de bouillon & de jus: ajoutez-y des ris de veau en petits dez, des champignons, truffes fraîches si vous en avez, quelques filets de poulets ou de poulardes, cûs d'artichaux, crêtes de coqs, & cornichons; le tout en petits dez. La sausse étant d'un bon goût & courte, mettez-y un jus de citron. Le tout étant froid, foncez des moules

les à petits Pâtez d'une pâte feuilletée, remplissez-les de votre salpicon, couvrez-les d'une autre abaisse, dorez-les, puis faites-les cuire: étant cuits, servez chaudement.

Tourte de Ris de Veau à l'Angloise.

Ayez de beaux Ris de Veau bien dégorgez & blanchis. Foncez une tourtière d'une abaisse de pâte de demi feuilletage: arrangez-y vos Ris de Veau; assaisonnez-les de sel & de poivre; couvrez-les d'un peu de beurre & de bardes de lard; couvrez-les d'une autre abaisse, ensuite d'une autre petite abaisse découpée; façonnez le bord de votre Tourte, comme vous jugerez à propos; dorez-la, faites-la cuire; l'espace d'une heure & demie suffit. Mettez un morceau de beurre frais gros comme la moitié d'un œuf, manié dans la farine, dans une casserole, & mouillez-le d'une cuillerée à pot de bon bouillon; assaisonnez-le d'un peu de sel & de poivre, & faites cuire la-dite sausse. Votre Tourte étant cuite, tirez-la, ouvrez-la, & tirez-en les bardes de lard; puis vous la dégraissez, & la dresserez dans votre plat. Votre sausse étant d'un bon goût, liez-la d'une liaison de jaunes-d'œufs, & d'un jus de citron, & mettez-la sur vos Ris de Veau. Couvrez votre Tourte, & servez chaudement. On peut faire des Tourtes de poulets, & de pigeons également.

Bonnet de Turquie à la Moscovite.

Epluchez & lavez une livre de ris; marquez-le dans une casserole, & mettez-y de l'eau à deux doigts par-dessus, & faites-le cuire doucement

192 L E C U I S I N I E R

vement pendant un demi-quart d'heure : ôtez-le ensuite de dessus le feu, en observant que votre ris soit simplement crevé ; ajoutez-y un petit morceau de sucre, environ trois quarts de raisins de Corinthe, après les avoir bien lavés & essuyés, autant de raisins d'Espagne secs, après en avoir tirés les pépins, & les avoir lavés & essuyés, puis une écorce de citron confit, & un peu de canelle en poudre ; mêlez-le tout ensemble. Pendant que le tout deviendra froid, mettez environ deux livres de farine dans une casserole : faites chauffer la moitié d'une chopine de lait ; faites un creux dans votre farine, & mettez-y douze jaunes-d'œufs, six œufs entiers, & environ un verre de bonne levûre de bière : détrempez le tout avec une cuillier de bois, en y ajoutant votre lait chaud, & ayez soin de le bien remuer & de le battre avec la cuillier ; ajoutez-y environ cinq quarts de bon beurre frais simplement fondu, pour qu'il se puisse bien mêler, & continuez de le bien battre, en y ajoutant du moins un quartier de sucre en poudre, un citron rapé, & un peu de canelle en poudre. Etant bien mêlé, laissez-le reposer dans la casserole ; couvrez-le d'un linge, & tenez-le dans un lieu chaud ; une demie-heure après il doit être levé, si la levûre est bonne. Etant levé, mettez-en environ la moitié dans un grand bonnet de Turquie, après que vous l'aurez graissé de bon beurre frais : un quart-d'heure après que vous aurez mis la pâte dans votre bonnet, formez des balles de votre ris & raisins, comme des billes de billard ; mettez-les dans votre Bonnet de Turquie tout-autour, & achevez de remplir le Bonnet de la même pâte, & faites-

tes-le cuire au four sur le champ, en prenant garde que votre four ne soit point trop chaud, & laissez-le cuire une heure & demie au moins. Etant cuit, tournez-le dessus-dessous, dressez-le dans son plat, & servez-le pour gros entremets. Autant qu'on peut, il faut le servir toujours chaud; il est beaucoup meilleur que froid. Vous pouvez aussi le faire sans y mettre des raisins. On peut le former également dans des casseroles grandes ou petites, selon qu'on le juge à propos. Vous pouvez aussi le former dans de petites timbales, & vous les nommerez *des Poufs*. A cette composition de pâte, quand vous voyez qu'elle est bien levée, vous y pouvez ajouter les douze blancs-d'œufs dont vous avez employez les jaunes, bien fouëtez en neige, que vous mêlerez bien avec votre pâte. Vous pouvez séparer la pâte dans trois différentes casseroles: dans l'une vous mettrez du comin ou de l'anis; dans l'autre vous mettrez des biscuits d'amandes amères, & dans la troisième vous laisserez votre pâte telle qu'elle est. Vous aurez des moules tels que vous jugerez à propos, comme une croix de Malthe, ou d'autre figure, bien graissez de beurre. La pâte étant dedans, vous la tiendrez toujours chaude pour qu'elle puisse bien lever: étant levée suffisamment, faites cuire vos gâteaux, en prenant garde que le four ne soit pas trop chaud. Etant cuits, servez-les pour entremets, & toujours chauds tant que vous pourrez; ils sont toujours meilleurs chauds que froids.

*Gâteau d'Amandes en Bonnet de
Turquie.*

Mettez quatre livres d'amandes dans l'eau; faites-la chauffer jusqu'à ce qu'on en puisse ôter la peau: épluchez-les, & à mesure mettez-les dans l'eau fraîche. Étant épluchées, tirez-les, laissez-les égoutter; puis essuyez-les dans un linge, & faites-les piler dans un mortier le mieux que vous pourrez; mieux elles seront pilées, plus le Gâteau en sera beau; en y mettant de tems en tems un blanc-d'œuf, pour empêcher qu'elles ne se rendent en huile. Étant bien pilées, tirez-les du mortier, & mettez-les dans une casserole ronde: mettez-y les jaunes de quarante œufs; mêlez-les bien ensemble avec une cuillier de bois, & plus vous les battrez, plus beau en sera votre Gâteau; en y ajoutant trois quarterons de sucre en poudre, la rapure d'une couple de citrons, une petite poignée de fleurs d'orange pralinée & réduite en poudre; vous y ajouterez ensuite vos blancs-d'œufs fouêtez en neige bien ferme; mêlez bien le tout ensemble; ajoutez-y une bonne poignée de farine. Votre Bonnet de Turquie étant bien beurré, mettez votre appareil dedans, & faites-le cuire au four pendant deux heures au moins, en prenant garde que le four ne soit pas trop chaud. Étant cuit, tournez-le dessus-dessous, & servez-le pour entremets, chaud ou froid, ou naturel si la couleur est belle, ou glacez-le d'une glace blanche, ou une côte blanche, & l'autre rouge. Vous pouvez former ces Gâteaux dans toutes sortes de moules, comme vous le jugerez

guez à propos. On peut former des moules de papier sur un rouleau de pâte de cinq ou six pouces de hauteur, ou plus haut si vous voulez, & les faire attachés sur un platfond tout debout, prenant garde de les écarter. Etant attachés, graissez-les avec du beurre frais fondu, du haut en bas; puis remplissez-les à moitié de la composition du Gâteau d'amandes ci-dessus, & faites-les cuire au four. Etant cuits, ôtez-en le papier; mettez-les debout, ou bien couchez-les, & servez-les pour entremets.

Gâteau de Ris.

Ayez une couple de livres de Ris épluché & bien lavé; faites-le ensuite cuire, moitié eau, moitié lait, de la hauteur de deux bons pouces par-dessus, avec un bâton de cannelle; & d'abord qu'il aura bû l'eau, ôtez-le de dessus le feu, & tenez-le sur une cendre chaude, afin qu'il se réduise à sec; ajoutez-y ensuite un morceau de bon beurre frais, du sucre modérément, de l'écorce de citron verd rapée, de l'écorce de citron confit, feuille de fleur d'orange pralinée, ou de l'eau de fleurs d'orange, les jaunes de deux douzaines d'œufs, & les blancs fouëtés en neige; mêlez bien le tout ensemble. Ayez une casserole graissée de beurre; ou bien un autre moule; mettez dedans votre appareil, & faites-le cuire dans un four modéré, c'est-à-dire, point trop chaud. Etant cuit, on le peut servir avec une glace blanche, ou bouillante, ou simplement poudré de sucre; si la couleur en est belle. Vous pouvez, si vous voulez, le servir dans

196 LE CUISINIER

un plat, en faisant autour un bord de pâte pour le soutenir, ou bien un cordon de papier, & on l'ôte après qu'il est cuit; ou bien servez-vous d'un cercle de fer blanc, c'est beaucoup plus commode. Vous pouvez former vos Gâteaux de Ris dans tous les moules que vous jugerez à propos.

Timbales de Crème.

Vous aurez une bonne crème pâtissière, biscuits d'amandes amères, écorce de citron confit, fleur d'orange; vous y ajouterez des blancs-d'œufs fouëtez en neige. Vous aurez de petites Timbales graissées de bon beurre frais; vous les poudrez ensuite de mie de pain; puis vous les remplirez de votre crème préparée, & les ferez cuire au four. Etant cuites, tournez-les dessus-dessous, & servez-les pour petit entremets chaud,

Autres petites Timbales, ou Grénadins.

Vous ferez bouillir une pinte de crème, en y ajoutant du sucre modérément, un bâton de canelle, écorce de citron verd, & gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre frais; quand elle aura bouillie, vous la laisserez à moitié refroidir; vous y mettrez ensuite douze jaunes-d'œufs, & la moitié des blancs. Vous aurez de petites Timbales graissées de beurre. Vous passerez votre crème dans une étamine; puis vous en remplirez vos Timbales à demi, & les ferez cuire au four; il ne faut pas long-tems pour cuire ces sortes de
Tim-

Timbales. Etant cuites, vous aurez de la crème, que vous aurez fait bouillir: assaisonnez-la d'un peu de sucre, canelle, écorce de citron; liez-la d'une couple de jaunes-d'œufs; passez-la, mettez-la sur vos Grénadins, & servez chaudement. Une autrefois vous y pouvez ajouter des pistaches pilées, du jus d'épinars, pour les rendre verts. Une autrefois vous pouvez vous servir de chocolat; une autrefois de café; une autrefois de thé, en y ajoutant du safran, & toujours la même liaison dessus.

Pâté de Pommes à la Frisonne.

Dressez un Pâté d'une pâte brisée & aussi fine que vous la pourrez faire; dressez le aussi mince que vous pourrez, & de la hauteur que vous jugerez à propos. Ayez des pommes pelées & coupées par tranches; des coins pelez & coupez par petites tranches bien minces: faites un lit de tranches de coins dans le fond de votre Pâté; ajoutez-y par-dessus un peu de canelle en poudre, des écorces de citrons confits hachées, un peu de fleur d'orange en poudre, un peu de citron verd rapé & haché, du sucre modérément, & un petit morceau de beurre frais. Faites ensuite un lit de tranches de pommes par-dessus vos coins, & assaisonnez-les comme vous avez fait le premier lit de vos coins, en continuant de même jusqu'à ce que votre Pâté soit plein. Couvrez-le, & façonnez-le le mieux que vous pourrez; puis faites-le cuire. Etant cuit, ouvrez-le, & remuez ce qui est dedans avec une cuillier jusqu'au fond, en y ajoutant un peu de crème douce de lait: recouvrez votre Pâté, & servez-

le. Vous pouvez faire en Pâte des. une casseroles comme une timbale, en couvrant votre casseroles de petites bandes de pâte, & en les arrangeant comme si vous bandiez une tourte; mettez-y ensuite une abaisse de demi-feuilletage; remplissez-le comme l'autre ci-devant; couvrez-le, & faites-le cuire au four. Étant cuit, tournez-le dessus-dessous, & faites-y une petite ouverture, pour pouvoir remuer & préparer ce qui est dedans, comme vous avez fait l'autre. Remettez la pièce dessus; dorez-le par-tout d'eau fraîche avec du sucre dedans, & poudrez-le de sucre; faites ensuite retomber de l'eau par-dessus fort légèrement; puis repoudrez-le de sucre, & mettez-le au four, en prenant garde qu'il ne soit trop chaud. Il ne faut pas que la glace prenne couleur, & la glace que vous avez mis dessus, se doit former en candi. Vous pouvez faire ces Pâtes, en hachant les pommes & les cois bien fins & mêlez ensemble avec les assaisonnemens qu'on a dit ci-devant. Vous en pouvez faire également dans de petites timbales, ou dans ce que vous jugerez à propos.

Tourte de Pommes à la Frisonne.

Ayez des pommes pelées & coupées par tranches: foncez une tourtière d'une abaisse de pâte de feuilletage; faites ensuite un lit de tranches de pommes dessus, & que les tranches croisent les unes sur les autres; ajoutez-y un peu de citron verd rapé, de la cannelle en poudre, du sucre, des raisins de Corinthe, après les avoir bien lavés & essuyés dans un linge. Vous ferez ensuite un autre lit de tranches

ches de pommes ; assaisonnez-le comme vous avez fait le premier, & continuez de même jusqu'à ce que votre Tourte soit pleine : couvrez-la, & façonnez-la, puis faites-la cuire. Etant cuite, vous la poudrez de sucre, & la glacerez au four, ou avec une pâte rouge. Vous pouvez aussi faire ces sortes de Tourte dans une casserole si vous voulez. On fait ces Tourtes aussi grandes, aussi petites qu'on le juge à propos.

Pommes à la Chinoise.

Vous aurez de bonnes pommes pelées & coupées en quatre quartiers, desquelles vous tirez les pépins ; mettez-les dans une casserole avec du sucre modérément ; en y ajoutant des écorces de citrons verts, un bâton de cannelle long comme le doigt, & un verre d'eau : vous les ferez cuire en marmelade. Ayez de moyennes oranges confites qu'on nomme *Chinoises* ; vous les remplirez de la dite marmelade de pommes. Mettez du sucre dans une casserole avec un peu d'eau pour le fondre ; mettez-le sur le feu, & faites-le cuire jusqu'à ce que vous voyez qu'il se réduise en caramel : mettez-y ensuite vos oranges du côté de la marmelade, ensuite de la marmelade de pommes, la quantité que vous jugerez à propos selon la grandeur du plat ; six oranges pour un petit plat suffisent avec la marmelade. Vous mettrez votre casserole sur le feu, & vous y ferez toujours rouler vos oranges & la marmelade, jusqu'à ce que vous vous aperceviez que votre marmelade & les oranges aient pris une belle couleur : tournez-les en-

suite dessus-dessous , & mettez-les sur le champ dans un plat d'entremets , où il y aura un bord de pâte de feuilletage , & servez-les chaudes ou froides.

*Autre Marmelade de Pommes à la
Chinoise.*

Vous accommoderez vos pommes comme les autres ci-devant : étant cuites en marmelade aussi sèche que vous pouvez , ajoutez-y une couple d'oranges bien hachées & pilées , une douzaine de biscuits d'amandes amères , un peu de fleur d'orange sèche pralinée. Mettez du sucre dans une casserole avec de l'eau pour le fondre ; mettez-le sur le feu , & faites-le cuire jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel : mettez-y ensuite la Marmelade de pommes , & faites-la toujours rouler dans la casserole , jusqu'à ce que vous vous aperceviez qu'elle ait pris une couleur un peu foncée ; tournez-la ensuite dessus-dessous dans le plat où vous voulez la servir , en garnissant le bord du plat de petits fleurons larges comme les boutons d'un habit , & servez-la chaude ou froide. Si cette Marmelade n'est pas mangée à table la première fois , vous la pouvez couper par petites tranches larges & longues comme le ponce ; ou bien coupez-la en rond , ou en entier , ou en telle forme qu'il vous plaira ; arrangez-les proprement dans un petit plat , & mettez dessous une petite sausse faite de vin d'Espagne de la manière suivante : Mettez dans une casserole une demi bouteille de bon vin d'Espagne , plus ou moins selon la grandeur du plat , un morceau de sucre , un peu de

de canelle, & deux ou trois tranches de citron; faites cuire votre fausse: quand elle sera cuite, ajoutez-y le jus d'un citron; mettez-la dessus ou dessous vos tranches de Marmelade, & garnissez-les de petits fleurons. Une autrefois vous y pouvez mettre une fausse faite de vin du Rhin, en mettant une demi bouteille de vin du Rhin dans une casserole, un bâton de canelle, un bon morceau de sucre, & une écorce de citron verd: faites réduire le vin à la moitié, & ajoutez-y quatre ou cinq jaunes-d'œufs déliés avec un jus de citron. Votre fausse étant liée, passez-la dans un tamis de crin; mettez-la avec vos petites tranches, & servez-les chaudes, ou froides. Vous pouvez couper cette sorte de Marmelade en tranches aussi petites que vous voudrez: il faut que la fausse les couvre, qu'elles soient toujours garnies de petits fleurons, & servez-les froides. On peut encore couper cette même Marmelade en tranches aussi grosses que la moitié d'un petit doigt, & deux fois la même longueur, les rouler dans une abaisse de feuilletage mince, & bien soudée, & les faire frire dans du sain-doux, ou dans du beurre raffiné. Etant frités, poudrez-les de sucre; glacez-les avec une pêle rouge, & servez-les pour petit entremets, ou pour garniture. Vous pouvez les faire cuire au four également, & on nomme cet entremets *des Canelons*. Vous leur pouvez donner la figure d'un fuseau, les faire cuire toujours de même, & vous les nommerez *Canelons en fuseau*.

Pommes aux Corinthes à la Hollandoise.

Pelez de bonnes pommes ; coupez - les en quatre quartiers , & tirez - en les pepins . Faites un lit de marmelade de pommes dans le fond du plat que vous voulez servir pour entremets , soit d'argent , ou d'étain , n'importe ; semez une petite poignée de raisins de Corinthe sur la - dite marmelade , après les avoir bien lavés & bien essuyés : faites - y ensuite un lit de vos pommes coupées en quartiers , un lit de marmelade par - dessus , ensuite une petite poignée de raisins de Corinthe par - dessus ; faites encore un lit de pommes par - dessus , un lit de marmelade , & puis une petite poignée de raisins de Corinthe . Faites un bord de pâte , bien propre & mince ; vuidez - le par le haut , ou bien faites cuire vos pommes : étant cuites , garnissez le bord de votre plat de petits fleurons . Une autrefois , au lieu de marmelade de pommes , servez - vous de marmelade de coings , ou de marmelade d'abricots . La marmelade de coings se fait de la même manière que celle de pommes , pour ce qui concerne la cuisine .

Autres Pommes aux Corinthes à la Frisonne.

Ayez des pommes pelées , creusées , & coupées en tranches comme pour des bignets . Vous aurez des raisins de Corinthe lavés & essuyés , vous en semez une petite poignée dans le fond du plat où vous voulez les servir : faites un cordon des - dites pommes dans le fond
du

du plat; qu'elles estoient à moitié l'une sur l'autre. Le fond de votre plat étoit plein, poudrez-le de sucre, d'écorces de citrons verts rapées, de canelle en poudre, & de raisins de Corinthe par dessus. Refaites un lit comme le premier; assaisonnez-le de même, & faites un fond de pâte, en bien faites-le cuire: étant cuit, garnissez-le bord de votre plat de petits fleurs gros comme des boutons, & servez-le chaud ou froid.

Pommes à la Crème à la Fricasole.

Ayez des pommes pelées, creusez-les en dedans autant que vous pourrez, sans les percer dans les côtes, & hachez ce que vous en aurez tiré; ajoutez-y des écorces de citrons confits, de la canelle en poudre, & du sucre modérément; ensuite mettez le tout dans le fond du plat que vous voulez servir, & mettez-y dessus vos pommes; que vous remplirez d'une bonne crème patissière bien assaisonnée, avec un bord de pâte autour de votre plat. Vous le poudrez de sucre, & le ferez cuire au four. Etant cuit, servez-le pour entremets.

Pommes en surprise.

Ayez des pommes pelées & creusées comme les autres ci-devant: remplissez-les d'une bonne crème patissière fine & bien assaisonnée de biscuits d'amandes amères, d'écorces de citrons confits, d'écorces de citrons verts rapées, fleurs d'orange pralinée; observez que votre crème soit toute bouillante quand vous la mettez dans vos pommes. Vos pommes étant plei-

pleines, trempez-les dans des œufs battus ; puis poudrez-les de mie de pain, faites-les frire sur le champ, & servez-les pour entremets.

Pommes à la Frisonne ; Appelen-Bolle.

Ayez des pommes pelées (une douzaine suffit), coupez-les par tranches ; ayez une couple de petits pains à potage, coupez-les par tranches bien minces ; ayez de la canelle en poudre, des écorces de citrons confits hachées, un peu d'écorce de citron verd rapée, de fleur d'orange pralinée en poudre. Ayez une petite casserole selon la grandeur de votre plat ; beurrez-la avec du beurre frais, & puis garnissez-la de papier beurré. Faites un lit de tranches de pain dans le fond de la casserole, ensuite un lit de tranches de pommes ; assaisonnez-les de sucre, d'écorces de citrons confits, & de citrons verds, de la canelle, fleur d'orange, quelques petits morceaux de beurre frais, & de raisins de Corinthe. Refaites un lit de pain dessus, ensuite un lit de pommes ; assaisonnez lit par lit, & continuez de même jusqu'à ce que vous ayez mis tout votre appareil dedans : vous l'arroseriez d'un demi verre d'eau, & le ferez cuire au four, ou bien feu dessus & dessous, tout au moins deux bonnes heures. Etant cuit, tournez-le dessus-dessous dans le plat où vous voulez le servir : ôtez-en le papier, & servez-le sur le champ pour entremets. Ce plat ne laisse pas d'avoir son mérite dans ce Pays-ci. Je ne sais pas cependant si les Officiers de cuisine en France le trouveront de leur goût. Quoi qu'il en soit, il est nécessaire que dans de grands repas, il se trouve quelque

que plat étranger parmi ceux des François, pour faire quelque diversité à la table.

Choux de Bruges en Plaquettes.

Ayez au moins douze ou treize pintes de bon lait; mettez-le dans une grande casserole, & faites-le bouillir. Cassez six œufs frais dans une casserole; battez-les; détrempez-les avec le même lait, puis mettez-les dans votre lait sur le feu; remuez bien le tout ensemble; après quoi passez-le par un tamis, ou par une étamine. Vous mettez dans chaque casserole environ trois pintes de ce lait, ou bien dans des terrines, que vous mettez dans un lieu froid. Vous aurez un petit saladier d'argent, ou de porcelaine, que vous mettez dans un plat sens-dessus-dessous. Votre lait étant froid, levez les peaux qui se sont formées dessus, autrement dites *Plaquettes*; vous les mettez sur votre saladier de manière qu'elles fassent une figure, comme si c'étoient des feuilles de choux; poudrez-les ensuite d'un peu de sucre avec modération. Faites rebouillir votre lait; remettez-le dans les mêmes vaisseaux; laissez-le refroidir, & levez-en les plaquettes de dessus, en les arrangeant comme vous avez fait les premières; & repoudrez-les de sucre. Levez ensuite votre saladier; mettez-le sur le plat que vous voulez servir, & mettez une croquante bandée dessus, qu'on aura fait sur une petite casserole. Etant cuite, vous la dorerez de sirop; la poudrez de nom-pareille, & servez pour petit entremets.

Petits Pâtes de Grives deffées.

Coupez une bonne tranche de jambon bien mince; coupez-la ensuite en petits dez gros comme la tête d'une grosse épingle; mettez-les sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre: un moment après, poudrez-les d'une pincée de farine; mouillez-les de bouillon & de jus; ajoutez-y des ris-de-veau en petits dez, truffes & champignons si vous en avez, & quelques petits dez de volaille. Ayez une douzaine de Grives, plus ou moins selon la quantité de petites pâtes que vous voulez faire. Vos Grives étant bien appropriées, fendez-les sur le dos, & hachez avec un peu de lard tout ce qu'elles ont dans le corps, excepté le gésier; assaisonnez de de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, & ciboules. Votre petit salpicon étant froid, mettez-y la dite composition tout ensemble, & remplissez-en les corps de vos Grives, après en avoir retiré tous les os. Vous aurez de petits Pâtes dressés, autant que de Grives: vous mettrez dans le fond de chaque Pâté un peu de lard rapé ou pilé, & enfoncez une Grive: assaisonnez à l'ordinaire; mettez une petite barde de lard dessus; vous les couvrez de pâte; puis vous les façonnez, dorez, & faites cuire. Étant cuits, ouvrez-les, ôtez-en les bardes de lard, égouttez-en la graisse, & mettez dans chaque petit Pâté diverses sautes telles que vous le jugerez à propos: recouvrez-les, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement. Vous pouvez faire de petits Pâtes de Pigeons de même. Ceux qui ne peuvent pas bien dresser de

de petits Pâtes, n'ont qu'à avoir des moules à petits pâtez qui soient creux, & les faire entre deux abaisses d'un demi feuilletage; ils n'en feront que meilleurs. Vous pouvez vous servir également de Bécassines.

Petits Pâtez d'Aloüettes.

Ayez des Aloüettes, la quantité que vous jugerez à propos, bien appropriées: vuidez-les; mettez avec un peu de lard haché ce que vous en aurez tiré, excepté le gésier. Pilez le tout ensemble; assaisonnez-le de sel, poivre, persil, & ciboules, fines herbes, fines épices, une petite poignée de mie de pain, un œuf blanc & jaune. Le tout étant mêlé, remplissez-en les corps de vos Aloüettes: faites-les ensuite cuire entre des bardes de lard dans une casserole. Etant cuites, ayez un ragoût composé de ris de veau, crêtes, petits œufs, champignons & truffes fraîches si vous en avez. Vous aurez de petits Pâtez dressés aussi grands, aussi petits que vous le jugerez à propos: vous mettrez dans chacun une ou deux Aloüettes, ou plus si vous voulez, & vous acheverez de remplir ces Pâtez du ragoût de ris de veau: couvrez-les, façonnez-les, dorez-les, & faites-les cuire. Etant cuits, mettez un peu de coulis dans chacun, en observant qu'ils soient d'un bon goût; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement. Vous pouvez aussi faire ces Pâtez entre deux abaisses de pâte feuilletée dans des moules à petits pâtez, en mettant une Aloüette dans chacun. Une autrefois vous en pouvez tirer les os, & les remplir de la même farce. On peut servir aussi ces petits Pâtez, sans fai-

faire cuire les Alostettes : les petits Pâtez étant dressés, mettez au fond de chacun un peu de lard pilé; mettez-y ensuite trois ou quatre Alostettes; assaisonnez-les, & mettez un peu de beurre frais dessus avec une barde de lard: couvrez-les. façonnez-les, dorez-les, & faites-les cuire. Etant cuits, ouvrez-les; ôtez-en les bardes de lard; égouttez la graisse: mettez dans les uns une saulce à l'Espagnolle, dans les autres une saulce à l'Italienne; recouvrez-les, & servez chaudement. Une autrefois vous pouvez les desosser, & les mettre dans vos Pâtez sans être cuites.

Petits Pâtez de Pigeons à l'Angloise.

Ayez autant de petits Pigeons échaudez que vous voulez de Pâtez: vuidez-les, trouvez les pieds dans le corps; passez-les sur des brochettes; faites-les blanchir dans l'eau bouillante, & après mettez-les dans l'eau fraîche: épluchez-les ensuite. Etant épluchés, garnissez une marmite ou casserole de bardes de lard; mettez-y vos Pigeons; assaisonnez-les de sel, poivre en grains, quelques clous de girofle, un brin de thim & de basilic, un oignon coupé en quatre: couvrez-les dessus comme dessus; mouillez-les d'eau, & faites-les cuire. Ayez trois ou quatre ris de veau, plus ou moins; coupez-les par petits morceaux, & mettez-les dans une casserole; ajoutez-y des champignons coupez en tranches, des truffes fraîches si vous en avez, & un morceau de beurre, ou du lard fondu: mettez la casserole sur le feu; faites faire quelques tours à vos ris de veau dans la casserole; poudrez-les d'une
pin-

pincée de farine, & mouillez-les moitié bouillon, moitié jus. Vos ris de veau étant presque cuits, tirez vos Pigeons de la braise; égouttez-les, & mettez-les dans votre ragoût de ris de veau: achevez de lier le-dit ragoût de coulis; observant qu'il soit d'un bon goût, & froid. Il faut avoir autant de petits Pâtez dressés, comme vous avez de Pigeons, & mettre dans chaque Pâté un Pigeon, & un peu de ragoût pour l'emplir: couvrez-les, façonnez-les, dorez-les, & faites-les cuire. Étant cuits, ouvrez-les; rafraîchissez-les d'un peu de coulis, & servez chaudement pour entrée; ou pour hors-d'œuvre. Une autrefois vous pouvez mettre ces petits Pâtez au blanc, en mouillant de bouillon le ragoût de ris de veau; & quand les petits Pâtez sont cuits, vous y mettez un coulis blanc lié de jaunes-d'œufs. Ces sortes de petits Pâtez sont nommez de *petits Pâtez à la Mousquetaire* dans le *Cuisinier Royal & Bourgeois*, & une autrefois dans le même Livre, il les nomme à *la Moscovite*.

Autres petits Pâtez à l'Angloise.

Vous aurez de gros Pigeons échaudez, ou plumez à sec, vuidez, trouffez, & blanchis à l'eau bouillante. Vous aurez de petits Pâtez dressés autant que vous avez de Pigeons, & vous mettrez au fond de vos petits Pâtez une farce faite de veau, de lard, de graisse de bœuf, & assaisonnée à l'ordinaire: ou bien vous mettrez vos Pigeons dedans sans farce, & les assaisonnerez seulement de sel & de poivre; à la mode Angloise, il faut toujours que le poivre domine: couvrez-les d'un morceau

de beurre; achevez de les faire; façonnez-les, dorez-les, & faites-les cuire. Étant cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre manié dans la farine avec du jus, & faites-le cuire pour qu'il se lie: étant lié, mettez-y un jus de citron, en observant qu'il soit d'un bon goût; mettez-le dans vos petits Pâtez, & fervez. Ces sortes de petits Pâtez sont fort communs à Londres: il faut que la tête du Pigeon tienne après le corps, & qu'elle sorte au-dessus du petit Pâté. On les vend chauds ou froids, comme on veut les avoir. On fait aussi de cette manière de petits Pâtez de Côtelettes de Mouton, en observant que le bout du manche de la Côtelette paroisse au-dessus du petit Pâté.

Pain de Roignons de Veau.

Il faut avoir le Roignon d'une longe de veau cuite à la broche: vous le hacherez avec de la graisse, & le mettez dans une casserole; vous y ajouterez quatre ou cinq cuillerées à dégraisser de bonne crème patissière, deux ou trois cuillerées de pâte royale finie comme pour de petits choux, ensuite douze jaunes-d'œufs, un peu d'écorce de citron rapée, un peu d'écorce de citron confit, une douzaine de biscuits d'amandes amères, un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de fleurs pralinées, & un peu de canelle en poudre; vous mêlerez bien le tout ensemble, & vous y ajouterez les blancs de douze œufs fouëtez en neige. Vous graifferez une casserole avec du beurre; puis vous la garnirez avec du papier graiffé de beurre frais; vous mettez dedans votre composition,

&

& la ferez cuire au four l'espace d'une heure & demie. Le Pain étant cuit, vous le tournerez dessus - dessous ; vous en ôterez le papier ; puis vous le poudrez de sucre, le glacerez avec une pêle rouge, ou au four, & le servirez sur le champ. Avec cette même composition vous pouvez faire un entremets qu'on nomme *Souflet au Roignon de Veau*. Vous n'avez qu'à avoir du pain tranché, le découper comme un souflet, & mettre de la-dite composition sur une partie de ce pain, mettre un autre morceau de pain taillé en souflet sur la composition, & les approprier, les tremper dans des œufs battus, les paner de mie de pain, & les faire frire ; étant frits, les poudrer de sucre, & servir chaudement.

Bignets de Savoye de crème de Ris.

Mettez trois ou quatre cuillerées à bouche de farine de ris dans une casserole, & détrempez-la avec de la bonne crème ; ajoutez-y du sucre, un bâton de canelle, & faites-la cuire. Etant à moitié cuite, tenez-la sur un petit feu ; ajoutez-y des feuilles de fleurs d'orange pralinées en poudre, ou bien de l'eau de fleurs d'orange, un peu d'écorce de citron verd hachée & rapée. Observez que votre crème ait du corps, qu'elle soit épaisse & d'un bon goût. Poudrez votre tour à pâte, ou un plat-fond, de farine de ris, & mettez-y votre crème, en l'étendant dessus ; elle doit rester de l'épaisseur d'un doigt : étant froide, vous en formerez des morceaux gros comme des boutons, que vous rouleriez dans la farine de ris, ensuite dans des œufs battus ; puis vous les panerez, & les

ferez frire dans du fain-doux, en en mettant très-peu à la fois; & d'abord qu'ils auront pris couleur, vous les en retirerez: il faut qu'ils restent très-peu dans la poêle. Etant frits, poudre-les de sucre, & servez-les. Vous les ferez frire dans du beurre raffiné pour les jours maigres. Une autrefois vous pouvez y ajouter des blancs de poule ou de poularde bien pilez, & les faire toujours de même.

Bignets de Pain.

Prenez de la mie de quatre ou cinq pains à potage; coupez-la par tranches bien fines, mettez-la dans une casserole avec de la crème, & faites-la mitonner sur le feu; ajoutez-y du sucre, de la capelle en poudre, écorce de citron verd hachée, du citron confit haché, ou des oranges confites, de la fleur d'orange pralinée, un peu de sel, & un morceau de bon beurre frais. Etant bien mitonnée & fort épaisse, mettez-y six œufs entiers, & douze jaunes; mêlez bien le tout ensemble. Graissez une serviette avec du beurre, poudrez-la de farine, & mettez-la dans une casserole: vuidez-y votre appareil, & liez-le bien serré avec une ficelle. Ayez sur le feu une marmite avec de l'eau, qui tiende une couple de sceaux: quand elle bouillira, mettez-y votre appareil; faites-la bouillir l'espace de deux heures pour le moins: tirez-en vos Bignets ensuite, & tenez-les dans un endroit suspendu jusqu'à ce qu'ils soient froids. On peut les préparer un jour devant pour s'en servir. Vous les tirerez de la serviette, & vous les couperez par tranches; vous les couperez ensuite, soit en lozanges, soit en équerre, ou en cœur, ou telle figure

gure qu'il vous plaira; puis vous les tremperez dans des œufs battus, & les ferez frire, & vous les servirez. Une autrefois vous y pouvez ajouter des raisins de Corinthe, & d'autres raisins, après en avoir ôté les pépins, & après les avoir lavés, essuyés, & concassés avec le couteau.

Bignets de Raisins.

Ayez des raisins; coupez-les par petits bouquets de deux ou trois grains chacun; mettez-les dans une casserole, & poudrez-les de sucre, en y mettant un verre de vin d'Espagne, ou bien un peu d'eau de vie; vous les laisserez mariner comme cela une couple d'heures. Mettez une poignée ou deux de farine dans une casserole, plus ou moins selon la quantité de vos raisins, & détrempez-la avec de la bière, ou du vin blanc; observez que la pâte ne soit pas trop claire: mettez-y vos raisins, & faites-les frire dans du beurre raffiné ou du sain-doux. Etant frits, poudrez-les de sucre; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement. Il faut observer que la friture soit chaude, & que les raisins ne languissent point, car autrement il n'y reste rien, & que la pâte les couvre bien. Vous pouvez aussi faire des Bignets de cerises dans le même goût, & de bonnes prunes, surtout les *Mirabelles*.

Bignets de Crème.

Ayez une bonne crème patissière, bien assaisonnée de biscuits d'amandes amères, d'écorces de citrons verts rapés, d'écorces de citrons confits, un peu de fleur d'orange pralinée; &

vous fouëterez une demi douzaine d'œufs en neige, que vous mettrez dans la crème, en observant qu'elle soit épaisse. Vous beurrerez une tourtière; puis vous y mettrez la crème, & la ferez cuire au four. La crème étant bien cuite, vous la laisserez refroidir; ensuite vous la levez de la tourtière, & vous la couperez par tranches, puis en étièrs, ou en telle forme que vous jugerez à propos: vous les trempez dans des œufs battus, puis vous les panerez de mie de pain, & les ferez frire dans du sain-doux, ou dans du beurre raffiné pour les jours maigres. Etant frits & de belle couleur, poudrez-les de sucre, & servez-les pour entremets. Cette sorte de crème frite est beaucoup meilleure que celle qu'on fait ordinairement.

Cnoedels.

Mettez dans une casserole une petite jointée de farine, autant de mie de pain, quatre ou cinq œufs, environ trois cuilliers à bouche pleines de bonne huile, un peu de sel, & un peu de muscade rapée. Mettez un peu de lait dans une casserole; faites-le chauffer, & détrempez votre farine & mie de pain avec ce lait; observez que votre pâte soit comme une crème patissière; faites fondre un morceau de beurre gros comme une noix; détrempez-le dans votre appareil; couvrez votre casserole, & tenez-la dans un lieu tempéré, pour que la pâte lève. Etant prête à s'en servir, vous mettrez du lait dans une casserole. Vous aurez du pain coupé en petits dez frit dans le beurre, tout prêt; vous le mettrez dans votre appareil, & vous

vous le mêlerez avec la pâte. Quand votre lait bouillira, jetez-y un peu de sel: vous y mettrez plein une cuillier à bouche de votre composition, & vous continuerez à en mettre dix ou douze cuillerées selon la grandeur de votre plat; faites que votre lait bouille toujours: & pour savoir quand vos Cnoedels sont cuites, vous en tirerez une, & l'ouvrirez; dès que vous ne voyez pas de pâte liquide dans le cœur, c'est une marque qu'elles sont cuites: tirez-les de votre lait; laissez-les égouter; dressez-les dans un plat; mettez un peu de lait chaud par-dessus, un peu de beurre roussi, & servez sur le champ. Ce plat ne laisse pas que d'avoir son mérite, & est estimé dans ce Pays-ci, surtout en Allemagne. On en fait aussi, en y mettant du lard en petits dez, après avoir été frits. On en met aussi par-dessus en le servant. On en fait aussi simplement avec de la mie de pain, & avec de la farine; toujours avec le même assaisonnement qu'au précédent.

Bignet d'Omelette.

Pour faire cette sorte de Bignets, vous aurez le roignon d'une longe de veau cuite à la broche, que vous ferez hacher, ensuite assaisonner de sucre, d'écorce de citron confit, & quelques biscuits d'amandes amères; vous y ajouterez douze jaunes-d'œufs, & les blancs fouettés en neige. Vous mettrez un morceau de beurre dans une poêle: quand il sera fondu, vous y vuiderez votre composition, & la mettrez sur un petit feu, qui veut dire braise, & la couvrirez avec un couvercle feu dessus, afin

qu'elle pousse, ou vous la mettez dans un four, si vous en avez la commodité. Etant cuite, vous la tournerez dessus-dessous, & la laisserez refroidir : ensuite vous la couperez par morceaux de telle figure que vous voudrez ; vous les tremperez dans des œufs battus, les panerez de mie de pain, & les ferez frire. Etant frits, vous les servirez pour de petits entremets. Vous pouvez faire de pareils Bignets d'une omelette soufflée sans roignon de veau, mais toujours assaisonnée comme celle-ci, & faite de la même manière.

Coffrets de Jambon.

Vous aurez un jambon bouilli tel qu'on le sert ordinairement pour entremets. Lorsqu'il a servi, & qu'il est entamé, vous en couperez des tranches fort minces ; vous en parerez le gras ; & vous aurez une petite farce cuite toute prête composée d'un poulet cuit à la broche, de lard, d'une tétine de veau, & de l'assaisonnement ordinaire ; le tout étant haché, vous y ajouterez deux ou trois œufs entiers. Vous ferez des abaisses de pâte feuilletée ; vous mettrez sous le bout d'une abaisse de la-dite farce, de l'épaisseur de deux lames de couteau : mettez ensuite une tranche de jambon dessus, & de la farce par-dessus, comme vous avez mis par-dessous ; puis ramenez l'autre bout de l'abaisse par-dessus, & soudez-la le mieux qu'il vous sera possible tout-autour, & la videz comme une rissole, observant que les abaisses soient minces. Le tout étant fait, à savoir la quantité qu'on jugera à propos, vous n'avez qu'à les dorer & les faire cuire au four, ou bien dans

dans une tourtière feu dessus & dessous : étant cuits , servez - les pour entremets , & toujours le plus chaud que faire se pourra . On peut les faire frire ; mais ils sont meilleurs cuits au four , ou bien dans une tourtière . On peut faire ces Coffrets , aussi grands , aussi petits , & de la figure qu'on juge à propos . Une autrefois vous aurez de la pâte à la Royale , avec laquelle on fait de petits choux , des popelins , & des bignets ; cette sorte de pâte est assez connue : vous en mettez autant que de farce dans un mortier , en y ajoutant un peu de beurre frais , une pointe d'ail , une ou deux poignées de parmesan rapé , ou d'autre bon fromage , & quelques œufs ; observant que le tout puisse se soutenir . Une autrefois vous vous servirez simplement de la composition de ramequin ; vous les formerez comme les premiers qui sont faits avec de la farce , & les ferez cuire tout de même .

La véritable manière de faire des Gâteaux , ou des Spits-Koeken .

Prenez deux livres de farine ,
 Une livre d'amandes pilées ,
 Une livre de beurre frais , fondu , & simplement tiède ,
 Trente œufs ,
 Un quarteron de sucre ,
 Du cardamon ,
 Des noix muscades ,
 De la canelle , de chacun un peu & réduit en poudre ,
 Deux pintes de crème ,
 Une pinte de lait ;

Mélez bien le tout ensemble, observant que cette pâte ait l'épaisseur d'une crème patissière, quand elle est cuite. Vous aurez aussi dix ou douze biscuits de Savoye secs & réduits en poudre, qui serviront pour poudrer chaque lit de votre Gâteau.

La-dite composition étant préparée, vous aurez un bâton de la figure d'un canon, d'un pied & demi, ou de la grosseur & longueur que vous jugerez à propos; il faut qu'il soit bien poli & percé dans le milieu, pour qu'on y puisse passer une broche. Après l'avoir couvert d'une ficelle, & l'avoir bien graissé de lard fondu, vous le mettrez devant le feu, en le tournant toujours; & d'abord qu'il fera assez chaud pour pouvoir retenir la pâte, vous le retirerez du feu, le regraisserez de lard bien chaud, & le couvrirez dudit appareil, jusqu'à ce qu'il s'y en soit attaché de l'épaisseur d'une ou de deux lames de couteau; après quoi vous le remettrez devant le feu, & vous aurez soin de le poudrer de biscuit. Un moment après vous l'arroserez dudit appareil, & continuerez de même jusqu'à ce que votre Gâteau ait l'épaisseur d'un ou deux pouces; au dernier lit vous observerez que votre Gâteau ait une belle couleur. Etant cuit, vous tirerez la ficelle des deux bouts; & par ce moyen vous détacherez aisément votre Gâteau du moule. On le sert chaud ou froid pour entremets. Vous pouvez en faire autant que vous jugerez à propos, en augmentant la composition à proportion du nombre que vous en voulez avoir. On peut les graisser en dedans de gelée de groseille, si on le juge à propos. On peut aussi leur faire un affût comme à un canon, avec

vec de la pâte croquante, si l'on veut s'en donner la peine.

*Petit Gâteau de Citron, ou de Cedre,
Bergamotte, Chocolat, Cannelle.*

Vous mettrez trois blancs-d'œufs dans une casserole bien étamée, ou bien dans un plat de terre; vous y mettrez la rapure d'une couple de citrons, quelques gouttes de jus de citron, ensuite du sucre, & les broyerez bien fort avec une cuillier; & vous continuerez de mettre du sucre jusqu'à ce que cette pâte devienne ferme comme une pâte de feuilletage. Vous la mettrez sur une feuille de papier, en la poudrant de sucre, & vous observerez qu'elle reste de l'épaisseur d'un pouce. Vous la couperez ensuite avec un moule à bougon, en observant que la pâte monte de la moitié de l'épaisseur d'un pouce en dedans du bougon: vous poudrez une feuille de papier de sucre, & à mesure que vous les ferez, vous les arrangerez dessus, & les ferez cuire au four, ou bien dans un four de campagne; mais il faut que le four soit fort doux, autrement vous les manqueriez. On nomme ces Gâteaux, *Petits Gâteaux Indiens*. Quand vous voudrez les avoir en canelle, vous n'avez qu'à y ajouter de la canelle en poudre assez pour qu'il puisse avoir du parfum; & en chocolat vous n'avez qu'à le raper; & en cedre & bergamotte, il n'y a qu'à se servir d'essence de cedre, & de bergamotte. Si vous les voulez avoir en fleur d'orange, vous n'avez qu'à prendre des fleurs d'orange pralinées, ou bien de bonne eau de fleur d'orange.

CHA.



CHAPITRE IX.

Des Glaces & Crèmes.

Tourtes à la Glace.

VOici la véritable méthode pour faire des Tourtes à la glace. Il faut avoir des moules à neige de fer blanc de la hauteur d'un ou de deux pieds, & large de cinq ou six pouces de rondeur.

Pour faire une Tourte à la glace, il faut au moins une pinte de crème, plus ou moins selon la grandeur dont vous voulez votre Tourte : mettez votre crème dans une casserole bien étamée avec un bon morceau de sucre, & une écorce de citron verd ; faites-la bouillir ; ajoutez - y trois jaunes-d'œufs pour une pinte, un bâton de canelle gros comme le doigt, & vous la ferez bouillir, de manière que cela se lie ensemble. Passez-la sur le champ dans un tamis, ou bien dans une étamine, & mettez-la refroidir : étant froide, vous la mettrez à la glace dans un moule de fer blanc, comme il est marqué à la tête de cet article. Vous pilerez bien la glace, en y ajoutant du sel ; vous en mettrez dessous, & autour de votre moule ; & lorsque vous verrez que votre crème commence à s'attacher au moule, vous ramèneriez ce qui est dans les bords avec une houlette de fer blanc, ou une cuillier à dégraisser. Un moment après vous ferez encore la même
céré-

cérémonie, & la remuerez bien, afin qu'elle ne soit point réduite en pierres glacées, mais bien en neige. On ne sauroit trop la rendre moëlleuse par le travail. Vous aurez des abricots ouverts en deux, pelez & poudrez de sucre; vous les mettrez dans un moule à glacé, comme vous avez fait de la crème ci-devant. Votre crème étant en neige, & le moment du service, vous aurez une petite abaïsse d'amande, ou de pâte croquante toute prête; vous y dresserez votre crème, & mettrez vos abricots dessus; quatre ou cinq ou une demi-douzaine tout au plus suffisent pour une Tourte à la glace. Il ne faut pas que ces fortes de Tourtes soient chargées de fruits. Vous pouvez mettre avec cette crème toutes sortes de fruits imaginables. Premièrement des fraïses: on les poudre de sucre, & on les met à la glace, & sur la crème. Vous ôterez la petite peau des cerises, en y laissant un bout de la queue; vous les poudrez de sucre, & les mettrez à la glace. Pour ce qui regarde les framboises, vous n'avez qu'à les poudrer de sucre, & les mettre à la glace. Quant aux prunes, soient mirabelles, ou autres belles prunes, il n'y a qu'à en ôter la petite peau, les poudrer de sucre, & les mettre à la glace. Coupez les pêches en quatre, ôtez-en la peau, poudrez-les de sucre, & mettez-les à la glace. On ôte la petite peau des raisins, soient muscats, ou autres, on les poudre de sucre, & on les met à la glace. Vous pouvez vous servir de figes, en les coupant en quatre. On peut faire des Derioles à la glace: le Deriole étant dressé, on le remplit de la crème à la glace, & l'on met dessus le fruit qu'on juge à propos. Avec la même crème que ci-devant, vous pouvez
faire

faire un jambon à la glace. Il faut pour cela avoir un moule de fer blanc de la forme d'un jambon : il faut avoir au moins une douzaine d'abricots , & les faire cuire , en y ajoutant une couple de verres de vin de Champagne , un verre d'eau , une écorce de citron verd , du sucre raisonnablement ; & quand les abricots sont cuits , passez-les au travers d'un tamis , & mettez-les à la glace dans un moule de fer blanc. Vous aurez de la crème pareille à celle marquée au commencement de cet article , jusqu'à six pintes ; vous en mettrez une partie dans un moule de fer blanc , & l'autre dans un autre : dans un vous ajouterez de la cochenille préparée avec de la gelée de groseille , & un peu de marmelade de framboises pour ceux qui l'aiment. Vos trois moules étant à la glace , vos crèmes bien mêlées & bien réduites en neige , & la marmelade d'abricots pareillement , vous ferez un lit de votre marmelade d'abricots au fond du moule à jambon , bien étendu ; & ensuite vous ferez un autre lit de la crème blanche de l'épaisseur d'un doigt : après vous en ferez un troisième de la rouge de l'épaisseur de deux doigts ; ensuite vous ferez quelques veines blanches avec la blanche , & vous continuerez de même de la rouge & de la blanche par veines pour imiter le jambon. Votre moule étant plein , vous le fermerez bien , & mettrez un ruban de fil avec de la cire tout-à-tour , pour que l'eau n'y entre point. Vous aurez de la glace bien pilée avec du sel , & vous mettrez votre jambon dans un baquet avec de la glace dessus & dessous l'espace d'un quart-d'heure. Etant prêt à servir , vous le tremperez dans l'eau chaude ; vous essuyerez le moule , & vous en ôterez le ruban ; puis vous
le

le renverserez dessus - dessous , & le servirez. Vous pouvez imiter le petit salé avec les mêmes compositions. Il n'y a qu'à avoir un moule de fer blanc de la hauteur de deux pouces , d'un demi pied de large , d'un pied de long , & vous mettrez dans le fond du moule un lit de marmelade d'abricots fort mince , & ensuite un lit un peu plus épais de la blanche , un troisième de rouge , un blanc , un rouge , & vous continuerez de même jusqu'à ce que votre moule soit plein : vous le fermerez de son couvercle , comme au jambon ci - devant , en le mettant à la glace de la même manière : étant glacé , vous le tremperez dans l'eau chaude , puis vous le renverserez dessus - dessous dans une assiette plate , ou bien sur une feuille de papier , vous le couperez par tranches , & les servirez sur des assiettes , ou petits plats , ou bien vous le servirez entier.

Vous pouvez faire des œufs rouges à la glace avec la même composition. Pour cela il faut avoir des moules de fer blanc , ou bien de cuivre : ceux de cuivre sont les meilleurs ; mais il y faut une charnière , & les fermer sur le devant avec un crochet. Vous remplirez vos œufs de la crème rouge , & à mesure vous les plierez dans du papier , & les mettrez dans la glace pilée , où il y aura du sel. Etant prêts à servir , vous remplirez le fond de votre plat de crème blanche à la glace , comme ci - devant. Vous tirerez vos œufs de la glace , puis vous les tremperez dans l'eau chaude , & vous les essuyerez avec un linge : vous les mettrez ensuite dans la crème entiers , ou bien coupez par quatre quartiers , & servez sur le champ pour entremets.

Crème

Crème de Pistaches à la Glace.

Ayez des Pistaches la quantité que vous jugerez à propos ; mettez-les dans l'eau bouillante, pour en ôter la peau : à mesure que vous les éplucherez, mettez-les dans l'eau fraîche ; tirez-les ensuite, égouttez-les sur un tamis, essuyez-les dans une serviette, & faites-les piler, en les arrosant d'un peu de crème de lait doux. Mettez une pinte ou deux de crème douce dans une casserole, que vous assaisonnerez de sucre, d'un bâton de canelle, & d'une écorce de citron verd ; & quand elle aura bouillie, ajoutez-y vos Pistaches pilées, & cinq jaunes d'œufs délayez. Vous la remettrez sur le feu, pour que les jaunes-d'œufs puissent cuire : étant cuits vous l'ôterez du feu, & vous y ajouterez du jus d'épinars peu à peu, jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau verd, point trop foncé : il faut que les épinars aient été blanchis dans l'eau, & bien pressés & pilés ; & on en tire le jus, après qu'ils ont été pilés. Vous passerez votre crème dans une étamine : étant passée, vous la mettez dans des moules comme ci-devant. Vous aurez de la glace pilée avec du gros sel ; vous mettrez vos moules dans un sceau, ou autre vaisseau, & vous le garnirez de sel. Quand votre crème commence à glacer, vous la pétrissez bien avec une houlette, ou bien une cuillier à dégraisser, & travaillez-la bien, afin qu'il n'y reste point de glaçon, mais qu'elle soit en neige & moëlleuse : vous ne sauriez trop la pétrir. Etant prête à servir, vous aurez une abaisse de pâte de maffepain, dressée de la hauteur d'un pouce tout-
autour,

autour, bien mince & soutenue de bandes de papier; ou bien vous la pouvez faire cuire dans une tourtière, ou dans un plat, & cifelez les bords, ou découpez-les. Etant cuite, & froide, vous dresserez votre crème de pistaches dedans, & vous mettrez tels fruits que vous jugerez à propos, ou du moins des fruits qu'on peut avoir selon la saison.

Oeufs à la Glace imitant l'Oseille.

Ayez cinq ou six jaunes-d'œufs; mettez-les dans une casserole avec un verre de crème douce, un peu de sucre, quelques zests de citron, & un peu de canelle; faites-les un peu cuire, & passez-les dans une étamine: étant passés, mettez-les dans ce que vous jugerez à propos, à la glace. Pour les faire glacer, vous aurez de la crème blanche à la glace, bien prise & bien en neige, & de la crème de pistaches de même. Vos jaunes-d'œufs étant bien glacez, vous remplirez vos moules d'œufs de crème blanche; étant pleins, vous les fermerez: vous passerez ensuite le couteau entre les deux moitié du moule, & vous ferez un creux dans chaque moitié du moule que vous remplirez de la composition de jaunes-d'œufs; ensuite vous refermerez le moule, & vous le plierez de papier; puis vous le mettrez dans la glace, en observant qu'il soit toujours bien plein, & fermé, crainte que l'eau n'entre dedans. Un quart-d'heure après, vous mettrez un lit de crème de pistaches de l'épaisseur d'un pouce dans votre plat: vous tirerez vos œufs de la glace; vous les tremperez dans l'eau chaude, & vous les essuyerez; puis vous en ôterez les œufs, & vous

les arrangeriez sur votre crème de pistaches; puis servez sur le champ pour entremets.

On fait des fromages à la glace avec la composition de crème de pistaches marquée ci-devant. Pour qu'ils soient bien faits, il faut faire prendre la crème dans des moules de fer blanc, autrement dits, *moules à neige*; pétrifiez-la bien; mettez-la ensuite dans un moule de fer blanc, ou bien dans une petite marmite de la largeur du fond de votre plat: mettez-y de la crème de pistaches, autant que vous jugerez à propos; ferrez-la bien avec une cuillier, & remettez-la à la glace pour la serrer. Un quart-d'heure après vous tremperez le moule dans l'eau chaude, & dresserez votre fromage dans un plat, autour duquel il doit avoir un bord de pâte croquante. Vous pouvez en faire de même de la crème blanche.

Crème au Chocolat.

Mettez une couple de pintes de crème dans une casserole; un morceau de sucre, un bâton de canelle, une écorce de citron verd, & une demi livre du meilleur chocolat; mettez le tout sur le feu, faites-le bouillir, & ayez soin de le bien remuer avec une cuillier de bois. Le chocolat étant bien cuit, passez-le dans une étamine; étant froid, fouëtez-le dans une casserole avec un fouët, comme l'on fouëte les blancs-d'œufs, & rien que d'un côté. A mesure qu'il se forme de la mousse, vous la levrez dans un tamis de crin, & le mettrez sur un plat, afin que ce qui en sort, ne soit pas perdu: continuez de même, jusqu'à ce que vous en ayez assez, pour former des fromages à la gla-

M O D E R N E. 327

glace comme les autres ci-devant, ou bien pour en remplir un bonnet de Turquie, ou bien d'autres petites timbales, soit à côté de melon, ou uni. De cette même composition de crème de chocolat, sans la fouëter, vous pouvez former des fromages à la glace, comme ci-devant, les faisant glacer dans des moules à neige, avant que de les mettre dans les moules à fromages. Vous en pouvez aussi former des œufs, comme ci-devant, après que la crème de chocolat a été à la glace. Vous en pouvez former des canelons, de petits moules en croissant de fer blanc, ou d'autres figures que vous jugerez à propos.

Crème de Chocolat à l'Italienne.

Mettez trois ou quatre gobelets d'eau dans une chocolatière; mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de chocolat, un morceau de sucre, & faites-le cuire, en le remuant avec le bâton à chocolat. Etant bien détrem-pé & d'un bon goût, vuidez-le dans une cafserole; détrempez-y un ou deux jaunes-d'œufs, & remuez-le encore un peu sur le feu avec les œufs: fouëtez sur le champ le chocolat, & à mesure qu'il se formera de la mousse, mettez-la sur un tamis. Vous en pouvez faire autant que vous le jugerez à propos. Vous mettez cette mousse de chocolat dans des gobelets: vous mettez ensuite les gobelets dans des moules de fer blanc, que vous mettez à la glace. Etant glacée, on la sert dans les gobelets, ou bien on la fait prendre dans un moule, comme un fromage, ou bien dans un bonnet de Turquie, petit ou grand, selon qu'on le juge à propos.

*Bonnet de Turquie à la crème, à la
glace fouëtée.*

Ayez huit ou dix pintes de crème douce; mettez-la dans une casserole, & fouëtez-la; à mesure qu'elle moussera, vous la mettrez sur un tamis avec une écumoire. En ayant la quantité qu'il vous en faut, pour remplir un Bonnet de Turquie, soit grand, soit petit; mettez-y du sucre en poudre modérément; remuez-la avec une écumoire; remplissez-en un Bonnet de Turquie, & mettez-le à la glace comme les autres crèmes ci-devant, en le couvrant d'un couvercle, & de la glace dessus. Etant prêt à servir, trempez-le dans l'eau chaude; renversez-le dans un plat dessus-dessous, & servez.

On fait un Bonnet aussi grand, ou aussi petit qu'on le juge à propos; ce qui forme un beau plat. Vous pouvez aussi le faire dans un moule à neige de la hauteur d'un pied, & le garnir de fraises dans la saison, ou d'autres petits fruits par colonnades, depuis le haut jusqu'au bas. On peut y ajouter un peu d'eau de fleur d'orange, en la fouëtant, si on le juge à propos.

Vous pouvez aussi vous servir de crème aigre, au lieu de crème douce; elle ne laisse pas que d'avoir son mérite aussi bien que la douce. Vous pouvez aussi les faire glacer, & les servir dans des gobelets. Vous pouvez aussi les former dans de petites timbales, en les trempant dans l'eau chaude, & les renverser; vous les en tirez aisément.

Crème de Groseilles.

Faites bouillir une pinte de crème douce; ajoutez-y un bâton de canelle, une écorce de citron verd, & faites-la bouillir un bouillon. Ayez environ une livre de Groseilles épluchées; mettez-les dans une casserole, & écrasez-les avec une cuillier de bois, en y ajoutant environ une demi livre de sucre en poudre: faites-les cuire sur le feu: passez le jus & la marmelade de groseilles dans un tamis de crin; mettez ensuite ce que vous avez passé avec votre crème; ajoutez-y dix ou douze jaunes d'œufs, & passez-le tout dans une étamine. Ayez de l'eau sur le feu dans une casserole: mettez dessus le plat que vous voulez servir, & bien droit, sur lequel vous mettrez de votre crème autant qu'il en pourra tenir, & un couvercle dessus avec un peu de feu; étant cuite, elle se sert chaude, ou froide, comme l'on veut. Dans l'hiver vous pouvez vous servir de gelée de groseilles, & de jus de cerises confites pour lui donner la couleur.

Crème de Fraises.

Mettez une pinte ou deux de crème douce dans une casserole, un bon morceau de sucre, un bâton de canelle, une écorce de citron verd, & faites-la bouillir. Ecrasez ensuite des Fraises la quantité que vous jugerez à propos; au moins une bonne assiette pour un petit plat d'entremets: mettez-les ensuite avec votre crème; ajoutez-y dix ou douze jaunes-d'œufs, passez-les à l'étamine, & faites-les cuire au

238 LE CUISINIER

Bain-Marie, comme l'autre ci-devant. Vous fervez cette crème, chaude ou froide. Vous pouvez garnir le bord de votre plat de Fraïses.

Crème de Framboises.

Mettez une couple de pintes de crème douce dans une casserole avec du sucre, un bâton de canelle, & faites-la bouillir; ajoutez-y une assiette pleine de Framboises écrasées & douze jaunes-d'œufs. Passez-la à l'étamine, & faites-la cuire au *Bain-Marie* comme ci-devant, & servez-la froide, ou chaude. Dans l'hiver, vous pouvez vous servir de Framboises confites. Vous pouvez garnir le bord de votre plat de Framboises, après avoir été poudrées de sucre.

Meringues à la glace pour garnir les Fromages à la glace.

Fouétez une douzaine de blancs-d'œufs en neige; ajoutez-y environ une demi livre de sucre en poudre bien fin, en battant toujours les blancs-d'œufs: dressez-les ensuite sur du papier blanc; une douzaine à la fois suffit; poudrez-les de sucre fin, & laissez-les sur la table; mettez le couvercle d'un four de campagne dessus avec du feu modérément. Les Meringues étant cuites, levez-les sur un tamis, la glace en dessous: faites-en autant que vous le jugerez à propos, en observant qu'il faut qu'elles soient grosses chacune de la moitié d'un œuf; vous les couperez en deux, & vous les vuiderez de tout ce qu'il y a de moëlleux dedans; ensuite vous

vous remplirez chaque partie de crème à la glace bien en neige ; puis vous poserez les deux parties l'une contre l'autre, pour que cela forme un œuf. Vous les mettrez dans un moule de fer blanc qui doit être enterré dans la glace ; ou bien vous les ferez sur le champ. Vous pouvez les remplir de la crème blanche à la glace, de celle de chocolat, ou de celle de pistaches. Vous pouvez remplir aussi ces Meringues d'œufs à la Portugaise sans être à la glace, ou de crème blanche légère, ou bien de crème légère de fraises, ou bien de crème de ris, ou de blanc manger. Vous pouvez aussi les remplir de gelée, & les nommer *surprises*.

Vous trouvez ces crèmes dans le quatrième Tome page 183., & dans le troisième Tome page 263.

Marmelade de Pommes de canelle à la glace rouge, pour servir dans des abaisses de massépain, ou bien des gobelets.

Vous aurez des Pommes ou leurs pelures ; vous les ferez cuire : étant cuites, vous les jetterez sur un tamis pour en tirer l'eau. Vous aurez une demi-douzaine de Pommes pelées & appropriées, que vous mettrez dans une casserole, & que vous mouillerez de l'eau que vous avez tirée de vos Pommes, en les assaisonnant de sucre & de canelle en bâton, de sorte qu'elle domine beaucoup, & d'écorce de citron verd ; & vous ferez cuire ensuite vos Pommes. Etant cuites, vous les passerez dans un tamis de crin, & vous y ajouterez de la cochenille préparée pour leur donner la couleur :

leur: étant froides, vous les mettrez à la glace comme les autres crèmes ci-devant.

Vous pouvez avec cette sorte de crème former tel oiseau que vous jugez à propos, lorsque vous en avez fait faire le moule en fer blanc; toutes ces compositions ferrées & prises chacune en particulier, peuvent se travailler comme l'on veut; & on peut quand il est sorti du moule, le peindre avec telles couleurs qu'on juge à propos. On peut en former des perdrix, pigeons, poulets, en un mot tout ce qu'on veut.

Crème de Navets.

Vous aurez des Navets cuits simplement à l'eau: étant cuits vous les presserez bien, pour que l'eau en sorte; ensuite vous en pilerez la quantité qui sera nécessaire pour remplir un plat. Vous les ferez passer dans un tamis de crin: étant passés, vous les mettrez dans une casserole avec un morceau de bon beurre frais, un peu de sucre, & vous les passerez sur le feu, en y ajoutant de la crème de lait doux. Il faut observer que cette crème reste fort épaisse, & qu'elle soit d'un bon goût. On la dresse dans un plat pour entremets, & servez chaudement. Cette sorte de crème ne laisse pas d'avoir son mérite, & est fort bonne pour le soir.

Une autrefois quand vous l'aurez préparée comme ci-dessus, vous y ajouterez une demi douzaine d'œufs, en ôtant la moitié des blancs, & la tenant beaucoup plus claire que la première. Vous la passerez ensuite à l'étamine, & vous mettrez le plat que vous voulez servir, sur une casserole pleine d'eau sur le feu, & vous

vous mettez sur ce plat votre composition, & le couvrez d'un couvercle avec un peu de feu dessus. Elle se sert pour entremets, froide ou chaude; mais elle est meilleure chaude.

Crème de Carottes.

Vous aurez des Carottes bien appropriées que vous raperez; étant rapées, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de sel, & de la bonne crème de lait doux, & vous les laisserez cuire ainsi. Vous pouvez les servir comme les navets; ou bien y ajouter des œufs, les passer, & les faire cuire de même.

Crème d'Estragon.

Mettez dans une casserole une pinte de bonne crème de lait doux, un peu de canelle, une écorce de citron verd; du sucre modérément. Vous prendrez une couple de géfiers de poulets ou de poules, vous les ouvrirez, & vous en ôterez une petite peau qui se trouve dedans, qui renferme la mangeaille: vous les nettoyez bien proprement, & les hacherez ensuite; vous mettez le tout dans un gobelet, ou dans ce que vous jugerez à propos, & vous y mettez un peu de votre crème que vous avez préparée, en observant qu'elle ne soit pas trop chaude; ensuite vous le mettez après du feu, pour que cela prenne. Vous mettez dans votre crème une petite poignée d'Estragon blanchi à l'eau & pilé, & vous

lui ferez faire simplement un bouillon avec la crème. Vous la laisserez ensuite refroidir, pas tout-à-fait, mais seulement tiède. Vous y mettez ensuite vos gésiers que vous avez mis dans la crème qui doivent être pris. Passez le tout une couple de fois à l'étamine: étant passé, mettez le plat où vous voudrez mettre la crème, sur une cendre chaude, & versez-y votre crème, en observant que votre plat soit bien droit, pour ne pas salir les bords, & couvrez-le d'un autre plat, ou bien d'un couvercle avec un peu de feu dessus. La crème étant prise, vous la tiendrez dans un lieu froid, & la servirez pour entremets.

Crème de Baume se fait dans le même goût.

Crème de Fleurs de Sirop dans le même goût.

Crème de Pimprenelle dans le même goût.

Crème de Persil dans le même goût.

Crème d'Epinars dans le même goût.

Crème de Cerfeuil dans le même goût.

Crème à l'Ail; il n'y a qu'à piler l'Ail.

Crème de Citron; il n'y a qu'à avoir du Citron rapé, & le mettre dans la crème.

Autre Crème de Citron. Vous n'aurez qu'à avoir des Citrons cuits à l'eau, les piler, & les mettre dans une casserole avec du sucre, une bouteille de vin du Rhin, ou bien du vin de Champagne. Observez que le goût soit bon, & laissez-les refroidir. Vous y casserez ensuite une douzaine de jaunes-d'œufs; vous les passerez à l'étamine, & les ferez prendre au bain-marie, comme la crème de navets. Cette crème se peut servir à la glace, & elle vaut beaucoup mieux froide, que chaude.

Vous pouvez faire des Oranges dans le même

me goût. Elle se fait aussi avec de la crème au lieu de vin.

Crème d'Abricots. On les fait cuire dans le sucré; on les passe au tamis, & on y ajoute du bon vin du Rhin, ou de Champagne. Etant d'un bon goût, on les laisse refroidir; on y ajoute des jaunes - d'œufs; pour un petit plat au moins une douzaine. Après avoir été passés à l'étamine, on les fait cuire au bain-marie, comme ci-devant.

Pêches & Prunes dans le même goût.





CHAPITRE X.

Des Entremets.

Ecrevisses à la Polonoise.

PREnez des Ecrevisses, & les lavez dans plusieurs eaux : mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de bon beurre frais, une poignée de persil en feuilles, un bouquet composé de ciboules, de persil, d'un peu de basilic, d'une pincée de fleurs de muscade, & cinq ou six clous de girofle; ficellez bien le dit bouquet, & mettez-le avec vos Ecrevisses : assaisonnez-les de sel & de poivre, mouillez-les de biere blanche, & faites-les cuire à grand feu, jusqu'à ce que la sausse soit courte. Les Ecrevisses étant cuites, dressez-les dans leur plat; ôtez-en le bouquet, & mettez un jus de citron dans leur jus ou sausse, qui doit être fort courte, & un peu relevée; puis vous la mettez sur les Ecrevisses, & le persil en feuilles, & servez chaudement pour entremets.

Autres Ecrevisses à la Polonoise.

Ayez des Ecrevisses de bonne eau; lavez-les en plusieurs eaux. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, de petites tranches de veau, de jambon, & d'oignon, d'un bou-

bouquet composé de ciboules, de persil, de thim, de basilic; du tout fort peu; mettez-y vos Ecrevisses, prenant garde de n'y pas mettre de mortes; assaisonnez-les de sel, & de poivre: couvrez la casserole, & mettez-la sur un feu modéré. D'abord que vous appercevez que vos Ecrevisses sont cuites, tirez-les, mettez-les dans une casserole, & tenez-les chaudement. Mettez ensuite sur le feu la casserole où elles ont cuit, avec une pincée de farine, que vous mouillerez de jus & de bouillon, en y ajoutant un peu de coulis, une gousse d'ail, une couple de verres de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc. Vous aurez soin de bien dégraisser la-dite sausse, que vous passerez dans un tamis de soye; puis vous la mettrez sur vos Ecrevisses, en y ajoutant une cuillier à bouche de bonne huile, une couple de champignons si vous en avez, des truffes de même. Etant prêt à servir, vous arrangerez vos Ecrevisses dans leur plat: vous observerez que la sausse soit d'un bon goût, & un peu relevée; vous y ajouterez un jus d'orange avec quelques zests, ou bien un jus de citron, puis vous la mettrez sur vos Ecrevisses, & servirez chaudement pour entremets.

*Autres Ecrevisses pour toutes sortes
d'entrées de volaille.*

Vous aurez de petites Ecrevisses bien lavées dans plusieurs eaux; vous en couperez toutes les petites pattes, & le bout des grosses: vous les couperez en deux, & les mettrez dans une casserole, les assaisonnant de sel, poivre, persil,

fil, ciboules, champignons, échalottes, une pointe d'ail, un brin de thym & de basilic, de ces deux fort peu, & hachez finement, une couple de cuilliers à bouche de bonne huile d'olive, un verre de vin de Champagne, un peu de coulis ordinaire, un peu de jus, & un morceau de bon beurre frais. Mettez votre casserole sur le feu, couvrez-la ; & votre saussure étant cuite, pas trop longue, mais d'un bon goût, ajoutez-y un peu de citron, & mettez-la sur la volaille pour entrée. Vous pouvez vous en servir pour toutes sortes de viande. Ces mêmes Ecrevisses peuvent vous servir pour des entremets.

Entremets d'Ecrevisses à l'Orange-Nassauvienne.

Vous aurez au moins deux cens de moyennes Ecrevisses ; après les avoir lavées, vous les ferez cuire à l'eau avec fort peu de sel. Etant cuites, vous les éplucherez, & vous en garderez les queueux. Vous laverez ensuite les coquilles : étant bien lavées, vous les ferez sécher dans une casserole sur le feu, puis vous les ferez bien piler dans un mortier, en y mettant de tems en tems un peu de beurre frais. Les coquilles étant bien pilées, vous les mettez dans une casserole avec du bon beurre frais, & les ferez bien chauffer sur le feu : vous les ferez ensuite passer à l'étamine ; ce beurre se nomme *Beurre d'Ecrevisses*, dont on peut se servir dans tout ce qui demande du beurre d'Ecrevisses. Vous prendrez une partie de ce beurre, & le mettrez dans une casserole

role avec de la mie de pain , un demi verre de crème de lait , avec une partie des queuës d'Ecrevisses , coupées en petits dez , que vous mêlerez avec votre mie de pain. Etant prêt à servir, vous mettrez le tout dans un petit plat d'entremets , & vous le piquerez des plus grosses pattes d'Ecrevisses , après les avoir desfilées par le gros bout. Vous ferez ensuite un cordon de queuës d'Ecrevisses autour du pain , & continuerez de même , jusqu'à ce que le pain soit couvert ; vous y mettrez ensuite une sausse à l'Espagnolle , & vous le servirez chaudement.

Une autrefois vous n'avez qu'à mettre dans une casserole un morceau de bon beurre frais avec une pincée de farine , un peu de jus , ou de bouillon , assaisonné d'un peu de sel , si le beurre n'est pas salé , & faire cuire la sausse. Etant cuite , vous y ajouterez du beurre d'Ecrevisses , ou du coulis d'Ecrevisses ; & la sausse étant liée & d'un bon goût , vous la mettrez sur votre pain , & vous le servirez chaudement pour entremets.

Une autrefois ceux qui ne veulent pas se donner la peine de former un tel pain , n'ont qu'à prendre la mie d'un pain à potage , & le remplir d'un petit ragoût de toute sorte de petites fournitures , & de queuës d'Ecrevisses. Après que le pain est bien conditionné , il faut le faire mitonner dans une casserole avec un peu de jus & de coulis , & le dresser dans le plat , les queuës d'Ecrevisses autour , & dessus le crouton la même sausse. On peut , sans se donner toute cette peine , mettre simplement le dessus d'un petit pain dans le fond d'un plat , & l'accommoder de même.

Ecre-

Ecrevisses à la Prussienne.

Vous aurez de belles Ecrevisses que vous laverez dans plusieurs eaux : vous les mettrez dans une casserole, les assaisonnant de sel, de persil en branches, d'une petite poignée de cumin ; puis vous les mouillerez de biere, & les ferez cuire. Etant cuites, vous tirerez la casserole ; vous ôterez les petites pattes de vos Ecrevisses, que vous mettrez dans une autre casserole ; puis vous passerez leur assaisonnement par-dessus, les tenant chaudes jusqu'au moment du service, afin de les dresser pour de gros ou pour de petits entremets.

Une autrefois, après que vous les aurez lavées, vous les ferez cuire, sans les mouiller, seulement avec l'assaisonnement ordinaire, & avec un peu de cumin.

Autres Ecrevisses.

Après avoir lavé vos Ecrevisses comme les autres ci-devant, vous les mettrez dans une casserole avec du bon lait doux : un quart-d'heure après vous les assaisonnerez de sel, poivre & persil en branches ; vous les ferez cuire à grand feu, & vous les servirez comme les autres ci-devant, en faisant la même cérémonie.

Hatelets d'Ecrevisses.

Ayez de petites Ecrevisses de bonne eau bien lavées dans plusieurs eaux, & cuirez à l'eau & au sel. Etant cuites, vous en prendrez

dre les queuës avec quelques laitances de carpe blanchies , quelques morceaux de chair de carpe , foyés de brochet si vous en avez , truffes en tranches & champignons si vous en avez. Le tout étant coupé en morceaux à peu près de la grosseur des queuës des Ecrevisses , vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre frais , une ciboule hachée ; passez-le quelques tours sur le feu ; poudrez-le d'une pincée de farine & d'un peu de persil haché , & mouillez-le de bouillon ; puis vous y mettrez vos queuës d'Ecrevisses : vous assaisonnerez le tout de sel , de poivre & de fines herbes modérément. Etant d'un bon goût , vous les laisserez refroidir ; puis vous en formerez des hatelets, que vous panerez de mie de pain , & vous leur ferez prendre couleur au four , ou sous un couvercle de tourtière , ou bien attachez sur une broche ; car sur le gril , ils prendroient un mauvais goût : & si vous voulez les faire cuire , il faut les tremper dans des œufs battus , ou dans des blancs fouëtés en neige , les paner de mie de pain , ou les poudrer de farine , puis les faire frire , & les servir pour entremets.

Autres Ecrevisses en Hatelets.

Ayez des Ecrevisses moyennes ; faites-les cuire à l'eau & au sel ; ensuite épluchez les queuës , & ôtez-en toutes les petites pattes & les casques , qui veut dire la coquille , & nettoyez les corps des Ecrevisses. Mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre frais , un peu de persil haché , ciboule , fines herbes , poivre , sel modérément , un peu de lait : met-

242 LE CUISINIER

tez le tout sur le feu l'espace d'un demi quart-d'heure, pour qu'il puisse prendre du goût ; & quand il sera froid , vous enfilerez vos Ecrevisses au travers du corps avec des hatelets d'argent , ou bien de bois , les queuës toutes du même côté ; puis vous les tremperez dans du beurre frais , les panerez de mie de pain , & les ferez griller , ou bien prendre couleur au four. Une autrefois vous les pourrez tremper dans des œufs battus , & les faire cuire.

Ecrevisses de Mer à la broche.

Vous aurez des Ecrevisses de mer ; vous les mettrez dans une casserole , en les assaisonnant de sel , poivre , de bon beurre frais , d'une bouteille de vin de Champagne , ou du Rhin ; vous leur ferez faire un bouillon sur le feu. Vous en détacherez un peu le casque du côté de la queuë : vous mettrez par cette ouverture un petit assaisonnement d'un peu de lard rapé , tétines de veau cuites , & une tranche de jambon , le tout haché finement , en y ajoutant quelques champignons hachés & truffes fraîches si vous en avez ; assaisonnez le tout de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil , ciboules , & faites-en entrer autant que vous pourrez sous le casque : vous lierez ensuite le casque avec une ficelle ; après quoi vous embrocherez vos Ecrevisses sur des hatelets de fer ou de bois ; puis vous les attacherez sur une broche , & les ferez cuire , en les arrosant de la marinade où vous les aurez à moitié fait cuire. Etant cuites , passez dans un tamis de soye le reste de la marinade avec laquelle vous les aurez arrosées , & ajoutez-y un peu de sausse à l'Espagnolle ,

gnolle, un jus de citron, ou d'orange, & servez la sausse à part avec vos Ecrevilles. Ceux qui n'ont point de sausse à l'Espagnolle, n'ont qu'à se servir d'un morceau de beurre manié dans la farine, en y ajoutant un peu d'eau ou du jus. On sert ordinairement une couple de ces Ecrevilles pour un petit plat, & l'on doit choisir les plus belles. On peut également accommoder les Ecrevilles d'eau douce.

Oeufs en Crépine à la Napolitaine.

Vous aurez un morceau de pâte à la Royale gros comme le poing, plus ou moins selon la quantité d'Oeufs que vous voulez apprêter, & deux fois aussi gros de parmesan rapé: vous mettrez le tout dans un mortier; vous y ajouterez un ou deux blancs de poulet hachés, une tranche de jambon cuit hachée, cinq ou six œufs, plus ou moins selon la quantité de farce; assaisonnez le tout de persil, ciboules, pointe d'ail, sel & poivre modérément: pilez le tout ensemble, & garnissez des moules à petits pâtés de bardes de lard. Ayez ensuite de petits morceaux de crépine de veau; vous mettrez un de ces morceaux de crépine dans un moule à pâté où il n'y aura point de bardes de lard; vous y mettrez un peu de cette farce étendue dessus; vous y casserez ensuite un Oeuf frais, & le recouvrirez de la même farce. Vous ramènerez le bout de la crépine par-dessus, & vous mettrez un des moules que vous avez garni de bardes de lard, dessus, en le tournant sens dessus-dessous, afin que l'Oeuf en crépine reste dans celui qui a des bardes de lard. Vous ferez la même cérémonie à tous les autres, &

244 LE CUISINIER

vous les arrangerez ensuite dans une tourtière en les couvrant de bardes de lard, & vous les ferez cuire feu dessus-dessous, ou bien dans un four. Il faut qu'ils y restent très-peu, de peur que les Oeufs ne durcissent; mais cependant qu'ils soient cuits. Etant cuits, vous les dresserez dans leur plat; vous mettrez dessus une sausse à l'Espagnolle, & servez chaudement pour entremets. Une autrefois vous pouvez les arroser de beurre frais, & les paner moitié de mie de pain, moitié de parmesan, & servir la sausse dessous. On peut servir telle sausse qu'on jugera à propos.

Autres Oeufs à la Napolitaine.

Vous aurez des Oeufs pochez à l'eau, autant que vous jugerez à propos; les plus mollets sont les meilleurs: vous aurez autant de morceaux de crépine de veau coupées en rond; vous passerez une ficelle autour pour la plisser comme une bourse; puis vous la mettrez dans un moule à petits pâtés: vous mettrez dedans de la même farce qu'aux autres ci-devant: vous y mettrez ensuite un de vos Oeufs que vous avez poché à l'eau, & vous le couvrirez par-dessus de la même farce: ferrez ensuite la ficelle, pour que rien n'en sorte; trempez-les dans des œufs battus, panez-les de mie de pain, & faites-les frire. Etant frits, vous en tirerez la ficelle, & vous les servirez à sec garnis de persil; ou bien servez dessous telle sausse que vous jugerez à propos. Vous pouvez aussi retrancher le parmesan & la pâte-royale, & vous servir de mie de pain cuite dans du lait à la place de la pâte à la Royale.

Au-

Autres Oeufs à l'Italienne.

Vous mettrez environ plein une cuillier à bouche de bonne huile d'olive préparée; ensuite vous y mettrez du parmesan rapé: vous y caserez des Oeufs autant que vous le jugerez à propos; vous les assaisonnerez ensuite d'un peu de sel & de poivre concassé, & d'un peu de muscade rapée, quelques cuillerées à bouche de crème de lait doux; vous les poudrez de parmesan; puis vous les ferez cuire entre deux feux, & les servirez pour entremets.

Autres Oeufs à l'Italienne.

Vous aurez des Oeufs pochez à l'eau bien appropriez tout - autour; vous en tirerez les jaunes, & à la place du jaune, vous remplirez les blancs de crème de farine de ris, en y ajoutant quelques cuillerées de marmelade d'abricots, & de biscuits d'amandes amères. Etant pleins, vous les arrangerez dans le plat où vous voulez les servir: vous mettrez ensuite dans une casserole une demi bouteille de vin du Rhin, ou de Champagne, ou de Hongrie, avec un citron coupé en tranches, un bâton de cannelle, & du sucre modérément. Vous ferez bouillir un bouillon votre vin, que vous mettrez ensuite sur vos Oeufs, & vous les mettrez sur un réchaud l'espace d'un demi quart-d'heure, pour qu'ils puissent prendre le goût du vin: vous en tirerez ensuite le vin, & le remettrez dans une casserole avec un peu de bon beurre frais, & une liaison de trois ou quatre œufs liez avec de l'eau. La sausse étant liée, vous

la mettez dans un tamis, ensuite sur vos Oeufs, & vous servirez chaudement pour entremets. Dans cette sorte d'Oeufs on peut mettre de la marmelade d'abricots, ou marmelade de pommes bien fine, ou bien d'une crème blanche légère, ou crème de chocolat, ou crème de pistaches.

Oeufs à la Westphalienne.

Vous aurez des Oeufs pochez au beurre, ou au lard, ou bien au sain-doux. Vous aurez du lard maigre coupé en dez, ou bien du jambon; vous le ferez fuer dans une casserole; & d'abord que vous vous appercevrez qu'il est cuit, vous le poudrez d'une pincée de farine, & vous la mouillerez de jus, & d'un verre de vinaigre. Vous aurez soin de bien dégraisser votre sausse, & vous y ajouterez une pincée de poivre concassé; observez qu'elle soit d'un bon goût. Vous dresserez vos Oeufs dans le plat que vous voulez servir, & vous mettrez par-dessus la sausse & le lard, & vous servirez chaudement pour entremets. Une autrefois vous couperez votre lard long comme la moitié d'un doigt, & large d'un pouce; & après l'avoir fait fuer & préparé comme l'autre ci-devant, vous dresserez vos Oeufs, & la sausse & le lard par-dessus.

Autres Oeufs à la Westphalienne.

Vous aurez du lard coupé en petits dez, gros comme des têtes de grosses épingles, ou comme de petits pois: vous en ferez sortir la graisse, en y ajoutant du lard gras, pour qu'il y ait de la graisse suffisamment pour pouvoir pocher

pocher vos Oeufs. Vous mettrez ensuite un peu de lard fondu, & de votre lard en petite dez dans une petite poêle, ou casserole, & vous y casserez un Oeuf, en observant que votre Oeuf doit être le plus rond qu'il vous sera possible, & que le lard s'attache après, & que le jaune de votre Oeuf soit toujours mollet. Etant tous pochés, vous les dresserez dans leur plat, & vous mettrez un peu de coulis dans une casserole avec un demi verre de vinaigre; & une pincée de poivre concassé. Vous observerez que la sauce soit d'un bon goût; vous la mettrez sur vos Oeufs, & servirez chaudement pour entremets.

Oeufs au court Bouillon.

Vous aurez du bon corps de bouillon d'un bon goût; vous y mettrez deux verres de bon vin blanc; & quand il bouillira, vous y casserez trois Oeufs frais l'un après l'autre: lorsqu'ils auront bouillis un moment, vous observerez qu'ils ne durcissent point, mais qu'ils soient bien mollets. Vous continuerez de même jusqu'à ce que vous en ayez la quantité suffisante pour remplir un plat. Vous mettrez ensuite dans ce bouillon quelques tranches de citron, après en avoir ôté l'écorce, & deux ou trois blancs-d'œufs fouêtés en neige, pour que votre bouillon soit le plus clair qu'il vous sera possible: vous le passerez ensuite dans une fausse, ou étamine, & vous observerez que votre bouillon soit bien clair, comme une gelée, que vous mettrez sur vos Oeufs, en servant fort chaudement.

On peut pocher ces Oeufs à l'eau, ils en seront

ront également bons , & mettre dessus une sausse à l'yvoire quand on en a de faite. On peut rendre ces sortes de sausses de telle couleur qu'on le juge à propos , en se servant de safran ; mais tout le monde n'aime pas ce goût-là. On peut se servir de jus d'épinars , celui-ci est plus gracieux , & la sausse sera d'un verd clair ; ou bien d'oseille , ou de persil. On peut se servir aussi de l'estragon & de verd de fenouil dans le même goût , pourvu que le bouillon soit toujours bon & bien clair.

Oeufs pochez à l'Italienne.

Vos Oeufs étant pochez à l'eau , vous les tremperez dans des œufs battus , & vous les panerez , moitié mie de pain , moitié parmesan ; puis vous les ferez frire ; il faut observer que vos Oeufs n'y fassent qu'y entrer & sortir : étant frits , vous les servez avec telle sausse que vous jugez à propos , sans oublier un filet de vinaigre , ou bien jus de citron. S'il falloit mettre toutes les qualitez & propriétés de la manière qu'on peut accommoder les œufs , & de l'utilité qu'ils font pour la cuisine , une rame de papier ne suffiroit pas ; ainsi je laisse à ceux qui nomment la cuisine une Chymie , à en faire le détail , parce qu'ils leur seront nécessaires pour les ouvrages qu'ils ont envie de mettre au jour. Voici pourtant une manière de conserver les Oeufs , après en avoir fait long-tems usage , que je ne puis me dispenser de donner au Public , & le tout au naturel.

Vous aurez un Oeuf frais ; vous mettrez un peu de cire dans un des bouts pour y attacher une ficelle ; ensuite vous le suspendrez ,
&

& le peindrez de tout côté avec de la peinture. Quand il sera peint, & la peinture sèche, vous ôterez la cire, & vous mettrez en sa place de la peinture. La peinture étant sèche, vous pouvez conserver ces Oeufs, frais comme le premier jour; l'espace de six mois, & même plus d'un an; ils seront toujours bons: il les faut tenir dans de la cendre, ou bien dans du son. Quand on veut les faire cuire, il faut avoir la précaution de les laver bien proprement; & quand l'eau bouillira, vous mettrez vos Oeufs dedans; puis vous ôterez l'eau du feu, & vous y mettrez un peu d'eau froide, & les couvrirez. C'est-là la véritable manière pour faire cuire un Oeuf frais comme il faut, en prenant garde qu'il n'y reste pas trop: on peut en casser un par la pointe, pour voir s'ils ne se cuisent pas trop. S'ils ne sont pas lavés, on ne peut pas les faire cuire. Ceux qui ne voudront pas le croire, n'ont qu'à en faire l'épreuve, & le tout sans Chymie.





CHAPITRE XI.

De Mouton.

Gigot de Mouton à l'Italienne.

IL faut avoir un Gigot mortifié, en tirer tous les os & la chair, de-sorte qu'il n'en reste que très-peu après la peau tout à l'entour en dedans, & que le manche tienne après la peau; coupez ensuite toute la viande que vous en avez tirée par petites tranches bien minces, & applatissez-les avec le dos de votre couteau. Le tout étant préparé, mettez-le dans une casserole, & assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboules, une gouffe d'ail, fines herbes, champignons, truffes fraîches si vous en avez, le tout haché finement; mettez-y un verre de bonne huile, & le jus d'une couple de citrons; mettez-le un moment sur le feu, & tournez-les. Lorsque vous verrez que votre viande aura senti la chaleur, vous l'ôterez du feu, & vous réformerez votre Gigot, en faisant le premier lit de petites tranches de jambon bien minces & bien battues; ensuite vous ferez deux lits de la chair que vous avez préparée, ensuite encore un de jambon, & continuerez de même jusqu'à ce que votre Gigot soit réformé; vous fermerez ensuite l'ouverture en la couvant: faites-le cuire dans une marmite garnie de lard en bardes, tranches de bœuf, ou de veau,

veau, & vous l'assaisonnerez de sel, poivre en grains, clous de girofle, feuilles de laurier, fines herbes, oignons, demi bouteille de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc, une couple de cuilliers à pot de bouillon, ou d'eau; puis couvrez-le dessus comme dessous, en le faisant cuire tout doucement feu dessus & dessous l'espace de trois ou quatre heures. Etant cuit, tirez-le, laissez-le égouter, dressez-le dans son plat, & mettez dessus une sausse à l'Italienne, ou à l'Espagnolle (*).

Une autrefois vous pouvez mettre entre chaque lit une farce de godiveau : parez-le au-dessus; piquez-le de petit lard, & faites-le toujours cuire de même. Etant cuit, vous le glacerez tout comme un fricandeau, & vous mettrez dessous une sausse à l'Espagnolle.

Une autrefois, sans le piquer, vous pourrez le poudrer de parmesan, lui faire prendre couleur au four, & le servir comme les autres. On fait cette cérémonie ordinairement dans de grandes tables, qui sont continuelles matin & soir, lorsqu'ils n'ont pas été coupez.

Une autrefois vous le pouvez couper en deux ou trois tranches, les dresser dans votre plat, les faire chauffer tout doucement, & les masquer d'une sausse légère à l'Espagnolle.

Une autrefois vous le pouvez couper par petites tranches bien minces, les ranger dans le plat, où vous avez fait un petit bord de pâtes feuilletée, & les servir avec une sausse hachée, ou à l'Italienne. Vous nommerez cette entrée *Miroton à l'Italienne*. Vous pouvez accommoder des Épaules de Mouton de la même manière

(*) Vous trouverez la manière de le faire au premier Tome Chapitre des Coulis.

nière que les Gigots, & les glacer sans les faire piquer de petit lard.

Quarré de Mouton à la Piémontoise.

Ayez un Quarré de Mouton mortifié; parez-le, & ensuite du côté de la fleur vous ouvrirez en deux le filet de votre Quarré, sans qu'il se détache des côtes: tirez-en ensuite la chair autant qu'il vous sera possible, sans endommager la fleur du filet. Coupez ensuite la chair que vous en avez tirée par petites tranches bien minces & battues, avec quelques blancs de perdrix si vous en avez, ou bien ne vous servez que du mouton. Mettez vos petites tranches de mouton dans une casserole, avec quelques tranches de jambon bien minces; assaisonnez-les de sel, poivre, persil, fines herbes, fines épices, la moitié d'une gouffe d'ail, ciboules, le tout haché finement, truffes, champignons si vous en avez, mousserons frais dans la saison, un demi verre de bonne huile d'olive, & un jus de citron. Mettez votre casserole sur le feu, pour faire simplement chauffer vos petits filets; arrangez-les ensuite dans le filet dont vous avez tiré le tout; réformez votre filet comme il étoit auparavant, & coupez-le, afin qu'il reste dans sa forme, comme si vous ne l'aviez pas ouvert. Garnissez ensuite une casserole de quelques bardes de lard, tranches de veau, & tranches d'oignon; mettez-y ensuite votre Quarré, que vous assaisonnerez d'un peu de sel, poivre, deux ou trois clous de girofle, thim, basilic, un verre de vin de champagne, ou d'autre bon vin blanc; & vous le couvrirez dessus comme dessous, en le faisant

fant cuire doucement feu dessus & dessous. Etant cuit, vous aurez une farce cuite toute prête, à laquelle vous ajouterez cinq ou six blancs-d'œufs fouëtez en neige. Votre Quarré de Mouton étant cuit, vous aurez une crépine de veau, que vous mettrez dans une tourtière; vous y mettrez ensuite une partie de votre farce, puis votre Quarré de Mouton, ensuite l'autre partie de la farce sur le filet de votre Quarré de Mouton; ramenez la crépine par-dessus, en la perçant, afin que chaque manche des Côtelettes puisse sortir au travers de la crépine, tant dessus que dessous, si vous avez, dis-je, des crépines assez grandes pour cela. Vous l'arroseriez enfin de beurre fondu, ou de lard; vous le panerez de mie de pain, & lui ferez prendre couleur au four, ou sur une tourtière; vous pouvez aussi le paner de parmesan: étant coloré, & la farce cuite, vous le dresserez dans son plat, en mettant une sausse à l'Espagnolle dessous, ou bien à l'Italienne; vous le garnirez de petits hatelets, & vous servirez chaudement. Une autrefois vous pouvez le servir avec une sausse à l'Italienne tout naturellement, ou tirer la nourriture dans laquelle il est cuit. Une autrefois vous le pouvez piquer de petit lard, & le faire cuire toujours de même, le glacer comme un fricandeau, & le servir avec telle sausse qu'on jugera à propos. Encore une autrefois, vous n'avez qu'à le couper par morceaux de trois Côtelettes en trois Côtelettes, ou de deux en deux, & vous l'accommoderez comme il est marqué ci-devant. Ces sortes de Côtelettes se peuvent servir dans la saison des petits pois, avec une sausse d'épinars nouveaux dessous, ou de concombres au blanc, ou de lai-

254 LE CUISINIER

faites, ou telle sausse qu'on jugera à propos. Vous pouvez mettre des Quarrez & des Côtelettes de veau dans le même goût.

Epaule de Mouton en Papillotes.

Ayez une Epaule de Mouton mortifiée ; ouvrez-la du côté des côtes, & tirez-en tous les os, n'y laissant que le manche : cifelez-la ensuite tant en long qu'en travers, sans aller jusqu'à la fleur, & mettez-la dans un plat : assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes, fines épices, le tout modérément ; persil, ciboules hachées, échalottes, pointes d'ail, truffes, champignons si vous en avez, deux jus de citrons par-dessus, puis vous l'arroserez d'un bon verre d'huile, & la laisserez une couple d'heures avant que de la faire cuire. Ensuite vous aurez du lard rapé ; vous prendrez deux feuilles de grand papier, sur lesquelles vous ferez un lit de ce lard rapé, de la grandeur de votre Epaule, & vous la mettrez dessus. Faites encore un lit de lard fort mince, & mettez ensuite deux autres feuilles de papier dessus, que vous attacherez avec celles de dessous au manche : plissez ensuite votre papier tout-autour de votre Epaule, le mieux qu'il vous sera possible ; faites-la cuire au four dans une tourtière ; couvrez-la de quelques bardes de lard, crainte que le papier ne brûle, & laissez-la cuire une heure & demie. Etant cuite, dressez-la dans son plat à sec, & servez deux sausses, une à l'italienne, & une au jus de rocamboles.

Rein de Mouton rissolé.

Conpez les deux devants & les deux derrières de mouton, & prenez le Rein, & fiscellez-le. Mettez dans une braisière quelques bardes de lard, & tranches de bœuf: mettez-y ensuite votre Rein de Mouton; assaisonnez-le de sel, de poivre, fines herbes, oignons, quelques clous de girofle; mouillez-le ensuite de bouillon, ou d'eau, de manière qu'il puisse tremper, & faites-le cuire raisonnablement, observant que son bouillon soit d'un bon goût. Etant cuit, tirez-le; ôtez-en la fiscelle, panez-le de mie de pain, & faites-lui prendre couleur au four. Etant prêt à servir, dressez-le dans son plat, & servez-le pour une grosse entrée; mettez une fausse à l'Italienne dessous, & servez chaudement. On peut servir des Longes, & des Quarrez de Mouton de la même manière pour de petites entrées.

Neques de Mouton.

Il faut avoir sept ou huit Gigots de Mouton auxquels vous enlevez un morceau qui est long comme la main, & large de même; il y a un os qu'on nomme *l'os de la Nourrice*; il se trouve directement à la pointe. Vous tirerez la chair de dedans ce morceau tant que vous pourrez, sans endommager la fleur d'aucun côté. Vous en accommoderez un de la même composition que le Gigot à l'Italienne. Pour l'autre, vous couperez du jambon en petits dez, & les passerez dans la casserole; vous y ajouterez quelques filets de volaille, truffes, champignons
frais

frais si vous en avez, au défaut de frais, vous vous servirez de fecs, cornichons, & ris de veau. Un autre, vous le remplirez d'une farce à la crème : un autre vous le remplirez d'une composition de bressole à l'Italienne : un autre vous pouvez le remplir avec un ou deux pigeons. Observez que le tout soit assaisonné modérément, & fermez-le le plus adroitement que vous pourrez, afin que rien n'en puisse sortir. Pour les tenir plus larges, vous mettrez une tranche bien mince de la même viande dessus, & couvrez-la tout-autour. Cette cérémonie étant faite à tous vos Neques, garnissez ensuite une casserole de quelques bardes de lard, tranches de veau & de jambon, quelques tranches d'oignons : arrangez-y vos Neques, que vous assaisonnerez de sel, poivre en grains, trois ou quatre clous de girofle, un peu de fleur de muscade, un peu de thim & de basilic, une couple de feuilles de laurier, deux gouffes d'ail, un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc : couvrez-la dessus comme dessous, & faites-les cuire feu dessus & dessous tout doucement l'espace de trois heures. Etant cuits, laissez-les égouter ; ôtez-en les ficelles, & dressez-les proprement dans le plat où vous devez les servir ; mettez une saussé à l'Italienne dessus, & servez chaudement pour entrée. Une autrefois vous les pouvez accommoder de deux en deux de la même manière que je marque. Vous en pouvez faire piquer un ou deux de petit lard, & les glacer ; deux autres les glacer sans les piquer ; deux autres les servir comme les premiers au naturel ; deux autres les paner de parmesan, & leur faire prendre couleur au four ; deux autres les paner de mie de pain, & leur

leur faire prendre couleur au four. Le tout étant préparé, vous les dresserez dans le plat où vous devez les servir avec une sausse à l'Espagnolle dessous, & servez-les chaudement pour entrée. Cette sorte d'entrée paroît d'une grande dépense, à cause de la quantité des gigots de mouton; mais, quand on est dans de grosses maisons qui tiennent grande table, & qu'il y a beaucoup de famille à nourrir, en prenant à chaque gigot qu'on y employe, ce petit morceau que je marque, dans un jour ou deux on peut faire cette entrée sans faire des fraix. Pour moi, je la puis faire en deux jours sans fraix, à cause de la quantité de viande qui se consomme.

Gigot de Mouton à l'Indienne.

Ayez un Gigot de Mouton; tirez-en toute la viande en dedans, & les os, & réservez la noix pour en faire de petites bales: coupez toute la viande par petits morceaux gros comme le bout du petit doigt. Lavez ensuite une livre de ris, mettez-le dans une casserole avec de l'eau froide ou chaude; qu'il y en ait du moins deux doigts par-dessus; & faites-le bouillir: d'abord que vous vous appercevrez qu'il n'y en a plus que la hauteur d'un travers de doigt dessus, vous l'ôterez du feu, le mettez sur de la cendre chaude couverte; & lorsqu'on vous verrez que votre ris aura bû son eau, & qu'il sera bien dans son entier sans l'avoir remué, vous y mettrez un morceau de beurre, du sel, des racines de safran pilées, & du petit piment rouge, qu'on nomme *Piment enragé* dans les Indes, à cause de la force qu'il a. Comme en Europe il peut se faire que quelques Offi-

tiers de cuisine, ou autres ne connoissent pas ces sortes de racines de safran, & le piment, à moins qu'ils n'aient été en Portugal, ou aux Indes, comme moi, on pourra y ajouter deux ou trois gouffes d'ail hachées, & au lieu de piment, y mettre du poivre, & du safran pilé, dont on aura tiré l'eau pour donner la couleur au ris, trois clous de girofle, & un peu de canelle; le tout réduit en poudre. Vous y mettrez ensuite la viande que vous avez hachée; vous en remplirez votre Gigot, & le fermerez bien, afin qu'il n'en puisse rien sortir. Coupez la noix que vous avez réservée par tranches de toute sa largeur, & applatissez-les un peu entre deux linges avec votre couperet: plissez une des tranches tout-autour comme une bourse, remplissez-la de la même composition que votre Gigot, & faites-en autant des autres tranches. Mettez dans le fond d'un pot de terre ou marmite un morceau de tranche de mouton ou de bœuf, puis votre Gigot, & les bales que vous avez faites de votre noix, & mouillez-les avec de l'eau: on les assaisonne de sel, clous de girofle, piment & de jus de safran Indien. Le Gigot étant presque cuit, vous y mettrez une livre de ris préparé comme le premier; l'espace d'un demi quart-d'heure suffit pour le cuire. Le tout étant cuit, vous dresserez votre Gigot dans le plat, le ris par-dessus, les petites bales autour, & vous l'arrosez avec un peu de mantegué, qui veut dire beurre fondu. Une autrefois, au lieu de mettre les bales autour du Gigot, vous les dresserez dans un plat, & leur ferez prendre couleur au foir. On accommode de cette manière des côtelettes de mouton, des poulets, des

des pigeons, & par-tout du ris, Quoique je le nomme mouton, ce n'est pourtant que du cabri ; car le mouton est fort rare dans les Indes, aussi-bien que le bœuf, & le veau ; on y voit plus de buffes, que de bœufs.

*Autre Gigot de Mouton francisé
à l'Indienne.*

Tirez toute la viande d'un Gigot de Mouton mortifié, comme vous avez fait à l'autre précédent ; coupez-en la noix par tranches de toute sa largeur, & applatissez-les entre deux linges avec le plat d'un couteau ; passez ensuite une ficelle tout-autour de chaque tranche, pour qu'on puisse les fermer comme une bourse. Epluchez & lavez une livre de ris ; mettez-le dans une casserole, & mouillez-le sur le champ d'un bon bouillon, tout au moins deux doigts au-dessus de votre ris ; & d'abord qu'il bouillira, vous le couvrirez & l'ôterez de dessus le fourneau, & le mettrez tout doucement sur une petite braise : d'abord qu'il aura bû son bouillon, il sera assez cuit. Vous aurez donc soin que toute la viande que vous en avez tirée, excepté la noix que vous avez préparée, soit coupée par petites tranches bien minces & bien battues : assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules ; & lard fondu ; vous le ferez chauffer légèrement : observez qu'il soit d'un bon goût, & votre ris pareillement. Faites un lit de ris dans votre Gigot fort mince, ensuite un lit de la viande que vous avez préparée, après cela un lit de ris, & continuez de même jusqu'à ce

R 2

que

que votre Gigot soit plein ; étant rempli, vous fermerez l'ouverture avec une fiscelle. Vous mettrez dans une marmite quelques tranches de bœuf, ou de veau, puis votre Gigot, que vous assaisonnerez d'un peu de sel, deux ou trois clous de girofle, une couple d'oignons & d'un peu de poivre : mouillez-le d'un peu de bouillon, & faites-le cuire doucement feu dessus & dessous. Formez ensuite vos bales de la même composition du Gigot ; & quand votre Gigot sera presque cuit, vous aurez une livre de ris lavé, & vous le mettrez avec ; l'espace d'un demi-quart d'heure suffit pour le cuire. Etant cuit & prêt à servir, tirez votre Gigot, ôtez-en la fiscelle, & dressez-le dans son plat. Observez que le ris soit d'un bon goût, mettez-le sur votre Gigot, & servez chaudement. Ceux qui le trouvent à propos, peuvent le paner de parmesan ; ou bien ceux qui l'aiment, peuvent l'y employer.

Bales Indiennes.

Les Bales que vous avez préparées & cuites avec le Gigot, doivent vous servir. Vous ferez une petite abaisse ronde de feuilletage pour chaque Bale dont vous ôterez la fiscelle, & les mettrez dessus. Vous couvrirez chaque Bale de ris, & lui ferez prendre couleur au four, ou sous une couvercle de tourtière. Dressez-les dans leur plat, & servez pour une entrée. Ceux qui n'aiment pas le parmesan, peuvent les poudrer de mie de pain, ou les laisser naturelles.

Gigot à l'Esclavonne.

Ayez un bon Gigot de Mouton, bien mortifié, & d'une bonne qualité. Vous hacherez une douzaine ou deux d'anchois, du persil, de la ciboule, de l'ail, quelque blanc de volaille haché, & un morceau de lard; vous pilez le tout ensemble, en y ajoutant un peu de fines herbes, poivre concassé, une jointée de parmesan rapé, une poignée de mie de pain, & une couple d'œufs. Le tout étant pilé ensemble, vous ferez des incisions avec votre couteau jusques dans le cœur du Gigot, & vous remplirez ces incisions de cette composition: il ne faut pas que votre couteau soit trop large, les incisions en seroient trop grandes, & vous en ferez autant qu'il sera possible, dessus & autour du Gigot. Les incisions étant toutes pleines, vous mettrez dessus chaque incision une gouffe d'ail, en la couvrant ensuite de papier; puis vous le ferez cuire à la broche. Etant cuit, vous le dresserez dans son plat, en mettant dessus une sausse à l'Espagnolle avec quelques anchois pilez dedans. Vous pouvez servir un carré de mouton dans le même goût, un cuisseau de veau, poulets, poulardes, dindons & canards. Je mets la volaille avec la boucherie pour empêcher les Critiqueurs de dire qu'on répète trop souvent, quoique cependant ceci méritoit d'être mis au rang des volailles pour en faire la distinction. Souvent un habile homme n'a pas besoin de livre; le sachant de soi-même, il peut faire les choses dans tel goût qu'il lui plaît: mais un apprenti est différent, à cause que celui-ci

requiert qu'on lui détaille chaque chose ; & c'est dans cette vûe que j'ai répété souvent sur chaque matière.

Salipicon d'un Gigot de Mouton.

Vous aurez un bon Gigot de Mouton bien tendre & mortifié, que vous ferez cuire à la broche. Etant cuit, vous le laisserez refroidir ; ensuite vous en levez la peau de dessus, en y laissant un peu de chair après, & que le manche y tienne : il faut que cette peau ne soit pas plus large qu'une assiette. Vous la mettez ensuite dans une casserole avec un peu de beurre frais ; vous l'assaisonnerez de sel & de poivre, puis vous la panerez de mie de pain, & la ferez griller pour mettre sur votre salipicon. Vous couperez la chair de votre Gigot en petits dez, en observant qu'il n'y ait point de nerfs ; on en coupe autant qu'il en faut pour un petit plat ou pour un grand : vous les mettez dans une casserole avec une bonne poignée de cornichons coupez en petits dez sans les faire blanchir, ou de mingot, ou bien de l'achia, une petite poignée de capres fines si on en a, ou bien de grosses ; vous y ajouterez de la sausse à l'Espagnolle suffisamment, une couple d'échalottes hachées, & vous ferez chauffer le tout, en prenant garde qu'il ne bouille. Etant d'un bon goût, vous le dresserez dans le plat que vous voulez servir, en mettant dessus la peau du Gigot que vous avez fait griller, & vous servirez chaudement pour entrée, ou pour hors-d'œuvre.

Une autrefois vous pouvez avoir un ragoût de concombres coupez en dez, & mettre dedans

dans votre Mouton coupé comme il est marqué ci-dessus.

On peut servir au blanc, si on le juge à propos; & pour cet effet il n'y a qu'à mouiller le ragoût de concombres avec du bouillon, & le lier avec une liaison d'œufs, & mêler le tout ensemble.

Gigot de Mouton, en Hérisson.

Vous aurez un bon Gigot de Mouton bien mortifié; vous le ferez cuire dans une bonne braise. Vous ferez de petits hatelets de ris de veau, de lard, & foye gras ou autres foyes de volaille, & quelques champignons si vous en avez: vous les formerez sur de petites brochettes de bois de la longueur d'un doigt; vous les tremperez dans des œufs battus; les panerez, & les ferez frire. Votre Gigot de Mouton étant bien frit, vous l'égonterez, & le dresserez proprement dans le plat que vous voulez servir, en mettant dessus une sausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne; ou bien une sausse aux oignons passée; ou bien telle sausse qu'on jugera à propos. Vous piquerez les petits hatelets dessus; puis servez chaudement.

Presque généralement dans tous mes Livres les sausses suivent les entrées. Cela n'a pas empêché que je n'aie mis une petite répétition de toutes sortes de Sausses à la fin du Chapitre des Potages tant en gras, qu'en maigre; ainsi l'on pourra chercher dans ce Chapitre les sausses pour toutes sortes de viandes.

Gigot de Mouton à la Nassauvienne.

Ayez un bon Gigot de Mouton bien mortifié; tirez-en toute la chair en dedans, & les gros os, ne laissant que le manche attaché à la peau, en observant de ne point endommager la fleur: gardez-en la noix, & hachez tout le reste de la chair avec un derrière de lièvre, un morceau de lard, & un peu de graisse de bœuf; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, pointe d'ail, champignons, truffes fraîches si vous en avez, & six œufs. Le tout étant haché, il faut avoir deux tranches de jambon préparées & coupées en dez, deux perdrix de même, une poularde, une vingtaine de petits dez de lard, des champignons de même, des truffes fraîches si vous en avez. Mêlez le tout avec la chair de votre Gigot, & ensuite réformez le Gigot de la dite chair hachée, & fermez l'ouverture le mieux que vous pourrez, avec une fiscelle, & faites-le cuire en braise sèche. Etant cuit, laissez-le égoutter; ôtez la fiscelle, & dressez le proprement dans son plat. Faites un trou au-dessus de votre Gigot de la largeur de deux doigts en rondeur, observant qu'il ne faut pas aller jusqu'au fond; vous en tirerez la pièce, & à sa place mettez-y une sausse à l'Italienne: coupez une tranche de la pièce que vous en avez tirée, & mettez-la sur l'ouverture; mettez ensuite dessus une sausse à l'Espagnolle, & servez chaudement. Une autrefois vous pouvez mettre dans votre sausse à l'Espagnolle des queues d'huitres, ou bien des truffes fraîches, ou des filets d'achia, ou bien de mingot. Une autrefois

fois vous pouvez faire un trou de quatre pouces en rondeur presque jusqu'au fond ; & de ce que vous en aurez tiré, vous en couperez une partie par filets, ou par dez, & vous garderez la pièce pour en couvrir l'ouverture. Vous aurez un ragoût tout prêt composé de quelques filets de perdreaux, poulets, ou poulardes, de truffes fraîches si vous en avez, & champignons : votre ragoût étant d'un bon goût, mettez-y les filets ou dez que vous aurez tirés de votre Gigot, & remplissez votre Gigot dudit ragoût ; mettez la porte-pièce dessus, pour que rien n'en puisse sortir, & qu'on ne s'apperçoive pas qu'il ait été ouvert, & mettez dessus une fausse à l'Espagnolle. Vous trouverez la manière de la faire au Tome premier, Chapitre des Coulis.

Grenadins de Mouton.

Vous couperez la noix que vous avez gardée de votre gigot de mouton, par tranches de son plat, & vous les applatirez entre deux linges ; puis vous les ferez piquer de petit lard. Étant piquées, vous aurez de petites timbales garnies de petites bardes de lard : mettez dans chacune une tranche piquée de votre noix de mouton. Vous aurez un ragoût tout prêt de pigeons avec leur fourniture, & que la tête tiende après ; ou dans la saison des grives & des alouettes, vous vous en servirez au lieu de pigeons : votre ragoût étant d'un bon goût, vous mettrez un peu de farce de la composition de votre gigot ci-devant dans le fond, tout-autour, & jusqu'en haut de votre Grenadin ; vous y mettrez ensuite un petit pigeon, ou deux s'il les peut contenir, avec la fourniture, gar-

déz-en la tête & le cou : vous le couvrirez de la dite farce, en le rendant bien uni avec des œufs battus ; puis vous le panerez de mie de pain. Vous ferez de même à tous les autres : couvrez-les de quelques bardes de lard, & faites-les cuire au four. Etant cuits, tournez-les dessus-dessous, ôtez-en les bardes de lard, & dressez-les proprement dans le plat où vous voulez les servir. Faites un trou à côté, ou bien dessus, pour y faire entrer le cou avec la tête qui tient après vos pigeons, & mettez-y telle sausse que vous jugerez à propos. On peut faire ces sortes de Grénadins avec différentes fournitures ; comme par exemple un de pigeons, un de cailles, un de salipicons, & dans la saison un de grives, & un d'alouettes.

Gigot de Mouton à la Prussienne.

Ayez un Gigot de Mouton ; coupez-en le manche. Mettez dans une marmite quelques bardes de lard, tranches de bœuf, quelques oignons, branches de thim, basilie, cinq ou six clous de girofle, une pincée de fleurs de muscade : mettez-y votre Gigot avec une poignée de sel, mouillez-le d'eau, & faites-le cuire doucement. Il faut avoir une douzaine de grosses carottes, toutes de leur longueur ; les jaunes sont les meilleures : quand vous les aurez bien épluchées, vous les creuserez par le gros bout, la longueur d'un demi pied, ou bien jusqu'au bout si vous pouvez ; vous les remplirez ensuite d'une farce composée de viande de mouton, de graisse de bœuf, ou de lard, ou bien d'une farce de veau ; c'est beaucoup plus délicat. Vos carottes étant toutes remplies, vous attacherez au bout de chacune un morceau

ceau d'étamine, ou de linge, pour empêcher que la farce en sorte. Votre Gigot étant cuit, vous passerez son bouillon dans un tamis, & vous vous en servirez pour faire cuire vos carottes. Vos carottes étant cuites, vous dresserez le Gigot dans son plat, & les carottes autour, après que vous en aurez ôté le linge. Vous aurez dans une casserole du jus & un morceau de beurre manié dans la farine pour le lier; vous y ajouterez une pincée de poivre concassé; observez qu'il soit d'un bon goût, & mettez-le sur votre Gigot & carottes, & servez chaudement. Vous pouvez vous servir de la moitié d'un gigot, ou d'une rosette, ou d'une épaule; ou de la moitié d'une épaule, ou d'un carré: ou bien découpez-en les côtes deux à deux; faites-les toujours cuire de même, & servez-les.

Gigot de Mouton en Balon.

Fendez tout du long un Gigot de Mouton; tirez-en tous les os & une partie de la chair, que vous hacherez avec un derrière de lièvre, un morceau de lard, & un morceau de graisse de bœuf: assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, champignons, truffes si vous en avez, avec une demi douzaine d'œufs. Tout étant bien haché, ajoutez-y du jambon en dez, du lard, une perdrix, une poularde de même: mêlez bien le tout avec votre farce; faites-en un lit sur la peau de votre Gigot de Mouton, & mettez dessus une demi douzaine de pigeons accompagnez de ris de veau, de crêtes, champignons, truffes si vous en avez, morilles, mouf-

mousserons dans la saison : recouvrez-le du restant de votre farce, ramenez les peaux de votre Gigot, & formez-le en rondeur; pliez-le ensuite dans une étamine ou serviette, & faites-le cuire en braïse mouillée. Etant cuit, servez-le avec une sausse à l'Espagnolle, ou bien poudrez-le de parmesan, & faites-lui prendre couleur au four.

Filets de Mouton dépeçez.

Faites cuire des Quarrez de Mouton à la broche: ayez en même tems des concombres pelez & coupez en olives un peu gros, afin qu'ils marquent plus quand on y met des Filets de Mouton coupez; faites mariner vos concombres, en les assaisonnant avec un peu de sel, poivre, deux ou trois clous de girofle, un oignon coupé en quatre morceaux, un demi verre de vinaigre, & autant d'eau. Vous les laisserez mariner l'espace d'une ou deux heures; tirez-les ensuite, & pressez-les dans une serviette ou étamine pour en tirer l'eau. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, ou bien du lard fondu, & mettez-la sur le feu; étant chaud, mettez-y vos concombres, & remuez-les de tems en tems: lorsqu'ils ont pris un peu de couleur dorée, égouttez-en le beurre, & poudrez-les en même tems d'une pincée de farine, en les mouillant moitié bouillon, moitié jus, & faites-les cuire. Etant cuits & d'un bon goût, achevez de les lier de coulis: vous y mettrez ensuite des Filets de Mouton coupez par petites tranches bien fines, Vous pouvez vous servir également de Gigots de Mouton, de Filets de Bœuf; en observant que

que le tout soit coupé bien fin , & le ragoût de concombres d'un bon goût. Ces entrées peuvent servir pour tous ceux qui aiment des viandes découpées.

Au lieu de concombres , on peut se servir de chicorées , en coupant la viande toujours de la même manière.

Ces fortes d'entrées ne laissent pas d'avoir leur mérite pour ceux qui s'y connoissent ; mais pour ce Pays-ci , il y en a fort peu qui en aient connoissance. Il faut avoir les Filets tout entiers , les Gigots de même , & on peut toujours servir des concombres dessus. Ces fortes de Filets se peuvent servir avec un ragoût d'huitres , ou dans l'hiver avec des filets de cornichons ; & vous les nommerez *Filets aux Cornichons* ; ou bien d'achia coupée en filets , ou bien de pommes de Palmistres coupées en tranches.

Quartier d'Agneau à l'Angloise.

Ayez un Quartier d'Agneau ; levez-en l'épaule ; coupez le quarré ; ensuite coupez la poitrine en trois ou quatre morceaux. Tirez les os de l'épaule , de-sorte qu'il n'y reste que le manche : piquez-la ensuite de trois ou quatre lardons de lard en dedans , & autant de lardons de jambon , observant que les lardons ne percent pas la fleur ; roulez-la ensuite bien ferme , & liez-la avec de la ficelle. Garnissez une casserole ou petite marmite de quelques bardes de lard , avec un oignon coupé en tranches : mettez-y votre épaule & la poitrine que vous avez coupée par morceaux ; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre ; couvrez-les dessus comme

me dessous; mouillez-les de bouillon, & faites-les cuire. Etant cuits, vous panerez les morceaux de poitrine, & les ferez griller: vous couperez le quarré de mouton en côtelettes, que vous poudrez de sel & de poivre, ensuite de farine, & vous les ferez cuire à la poêle, en prenant garde qu'elles ne cuisent pas trop. Vous aurez des épinars préparez, & d'un bon goût, tout comme pour un entremets (c'est le véritable goût Anglois; & comme en France on aime les goûts plus relevez, vous n'avez qu'à l'appuyer de l'essence de jambon): dressez les épinars dans le plat où vous voulez les servir; mettez dessus votre épaule d'agneau en roulades, & les morceaux de poitrine grillez autour en distance; ensuite vos côtelettes entre les morceaux de poitrine, & servez chaudement. Vous pouvez vous servir d'aricots coupez en filets. On y sert aussi des carottes coupées en filets d'un bon goût en blanc à sausse courte, des navets de même; aussi des pommes de terre cuites à l'eau & au sel; & on les sert avec du beurre lié dessus. On y sert aussi des choux-fleurs. Vous pouvez servir de toutes ces sortes de légumes pour un plat; & mettre dessus votre Quartier d'Agneau préparé comme ci-devant. Il dépend du goût de ceux qui travaillent, de mettre un peu de chaque sorte de ces légumes: cela forme une fort belle entrée, qui convient fort dans ce Pays-ci; mais je ne sai pas, si elle conviendra à Messieurs les François. Ce que j'en écris, n'est pas pour la France seule, mais pour tout le monde.

*Trois Entrées tirées d'un Quartier
d'Agneau.*

Ayez un Quartier d'Agneau; levez-en l'Epaule, & ôtez-en tous les os, ne laissant que le manche: tirez ensuite la chair qui est dans l'Epaule, sans endommager la fleur, ni la peau qui tient à la paine, qui doit servir pour recouvrir ce que vous mettrez dedans. Vous couperez ensuite la chair que vous en avez tirée, par petites tranches bien minces, que vous applatirez: vous ferez de même à la chair d'une perdrix si vous en avez, & d'un poulet; au défaut de l'un & de l'autre, vous vous servirez d'un peu de veau, ou de mouton mortifié. Mettez le tout dans une casserole, en l'assaisonnant de sel, poivre, persil, ciboules, pointes d'ail, fines herbes, fines épices, champignons, truffes si vous en avez, le tout haché finement, un jus de citron, & un demi verre de bonne huile; faites chauffer le tout: quand vous vous appercevrez qu'il est chaud, vous l'ôterez du feu, & vous l'arrangerez dans votre Epaule lit par lit, en y ajoutant quelques petites tranches de jambon; ramenez ensuite la peau qui tient à la paine, & fermez-la le mieux qu'il vous sera possible. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, quelques petites tranches de veau & de jambon, un oignon en tranches, deux feuilles de laurier en pièces; mettez-y ensuite votre Epaule; couvrez-la dessus comme dessous, & faites-la cuire à sec feu dessus & dessous. Etant cuite; dressez-la dans son plat, & ser-

servez-la chaudement avec une sausse à l'Italienne, ou tirez sa nourriture.

Vous pouvez la servir glacée tout comme un fricandeau, lorsque vous aurez une glace toute prête; elle vous offrira un plus beau coup-d'œil; & servez le tout chaudement.

Entrée du Quarré.

Vous couperez le Quarré de ce Quartier d'Agneau, vous le parerez, & le ferez piquer de petits Jards: étant piqué, faites-le cuire dans une casserole; glacez-le, & mettez dessus telle sausse que vous jugerez à propos. Une autrefois vous le pouvez couper par côtelettes, les parer proprement, les aplatis, les poudrer de sel & de poivre, ensuite de farine, les faire cuire à la poêle, & les servir avec des épinars dessous. Ces sortes de côtelettes qui ne sont point panées, sont à la façon Angloise. Quand vous les faites griller, vous mettez en les tournant un peu de beurre sur chaque côtelette: étant cuites, on fait encore de même, un peu de jus dessous, & une échalotte hachée.

Entrée de la Poitrine.

Après avoir fait blanchir la Poitrine, coupez-la par tranches, & passez-les à la casserole avec un morceau de beurre, un bouquet assaisonné de sel & de poivre, poudré d'une pincée de farine, & mouillé de bouillon, & faites-les cuire. Étant cuites, vous lierez votre sausse avec des œufs & avec un jus de citron.

Une autrefois vous pouvez faire cuire à demi

mi votre Poitrine dans son entier, la couper ensuite par petites tranches, & les mettre dans une casserole avec un morceau de bon beurre, assaisonnées de sel & de poivre, d'une pincée de fleur de muscade, d'une pincée de farine, & sur le champ les mouiller de bouillon, & les faire cuire. Etant cuites, vous y mettrez une bonne poignée de mie de pain pour lier la sauce, & une petite poignée de feuilles de persil, observant que la sauce ne soit pas trop épaisse, mais d'un bon goût, avec un jus de citron en servant. Une autrefois vous y pouvez mettre des pointes d'asperges au lieu de persil. Une autrefois, au lieu de l'un & de l'autre, on y peut mettre des racines de persil en filets, & vous la nommerez *Tendron à la Polonoise*.

Epaule de Mouton rissolée.

Battez bien une Epaule de Mouton mortifiée, & cassez-en tous les os, excepté le manche: piquez-la ensuite de lard & de jambon bien assaisonné, & faites-la cuire dans une braise de bon goût. Etant cuite, panez-la de mie de pain, & faites-lui prendre couleur au four.

Autre Epaule de Mouton en Roulades.

Ayez une Epaule de Mouton mortifiée; ouvrez-la en dedans, & tirez-en tous les os, ne laissant que le manche: lardez-la ensuite en dedans de travers de lard & de jambon bien assaisonné, sans percer la fleur, & assaisonnez-la ensuite de sel, poivre, persil, fines herbes, fines épices, pointes d'ail, champignons & truffes fraîches si vous en avez, ou mousserons

dans la faïson; le tout haché finement. Roulez-la ensuite aussi ferrée que vous pourrez, & ficellez-la avec toute l'attention possible. Après l'avoir fait cuire dans une bonne braïse, servez-la avec un ragoût de navets, ou de petits oignons, ou de concombres dans la faïson, ou bien une saussé hachée. Ces sortes d'Epaules peuvent se servir froides pour entremets, en les coupant par tranches.

Vous les pouvez aussi servir pour entrée en tranches, & avec telle saussé que vous jugerez à propos. Vous pouvez encore les servir en tranches au parmesan, en les arrosant d'un peu de coulis, puis les paner de parmesan, & leur faire prendre couleur au four.

Côtelettes de Mouton à la poêle.

Coupez en Côtelettes un Quarré de Mouton, & les applatissez: parez les manches des Côtelettes, & poudrez-les d'un peu de sel & de poivre des deux côtes; poudrez-les ensuite d'un peu de farine. Mettez un morceau de beurre dans la poêle: quand il sera fondu, mettez-y vos Côtelettes, & ayez soin de les faire cuire en les tournant; étant cuites, & d'une belle couleur, tirez-les; & mettez dans la poêle une bonne pincée de farine, que vous mouillerez d'un peu de jus; ajoutez-y des échalottes hachées, une rocambole, & un filet de vinaigre. Observez que la saussé soit d'un bon goût: dressez-la dans un plat; mettez vos Côtelettes dessus, & servez chaudement. Ce petit plat est bon pour ceux qui courent la poste, ou pour la Campagne. Vous pouvez égale-
ment

ment vous servir de la Longe, & du Gigot, en les coupant par petites tranches. Quand on n'a point de jus, on se sert d'eau pour mouiller la sausse: & si on a des tablettes de bouillon, on en peut mettre une pour bonifier la sausse.

Entrée de Mouton à la Paloise.

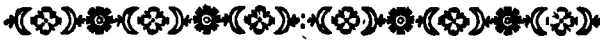
Vous aurez un Quartier de Mouton de devant; vous en prendrez la poitrine & les côtelettes: vous couperez les côtelettes de deux à deux, ou d'une à une, & les tendrons & la poitrine en morceaux d'un pouce de large. Vous mettrez votre Mouton dans une casserole avec sel & poivre, quelques clous de girofle; vous le mouillerez d'eau, & le ferez cuire. Etant cuit, vous hacherez un oignon que vous passerez avec un morceau de beurre dans une casserole; vous le poudrez ensuite d'une bonne pincée de farine, que vous mouillerez du bouillon où a cuit le Mouton: vous aurez une bonne pincée de cumin en poudre que vous y ajouterez, & vous observerez qu'il soit d'un bon goût; puis vous y mettrez votre Mouton que vous avez fait cuire, & servirez chaudement pour entrée.

Ce même Mouton étant cuit dans la casserole, vous pouvez avoir des navets bien blanchis & tournez de telle figure qu'on le jugera à propos, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre; & lorsque le beurre est seulement fondu, vous les poudrez d'une bonne pincée de farine, que vous mouillerez du bouillon où a cuit le Mouton.

276 LE CUISINIER

ton. Vous observerez qu'ils soient d'un bon goût; ensuite vous y mettrez votre Mouton, en observant que la sauffe soit courte; & l'on nomme cette Entrée *Aricot à la Hollandoise* ou à la *Bourgeoise*, parce que la dépense en est fort petite, & ne laisse pas que d'être fort bonne, & meilleure & plus naturelle que celle qu'on met au roux.





C H A P I T R E XII.

De Poisson.

Brochet à l'Orange-Nassauvienne.

IL faut avoir un gros & beau Brochet écaillé, vuïdé & lavé ; coupez-en ensuite la chair, que vous hacherez ; ajoutez-y la chair d'une carpe, ou bien de quelque autre poisson de mer, ou d'eau douce. Votre chair de poisson étant hachée, mettez-y aussi gros de beurre que vous avez de chair de poisson, & mêlez-le bien avec la chair ; ajoutez-y du moins une livre de mie de pain cuite dans du lait, une omelette d'une douzaine d'œufs, ensuite huit jaunes-d'œufs, & les blancs fouêtez en neige : assaisonnez votre farce de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, fines herbes, & fines épices ; ensuite prenez un plat oval où vous dresserez cette farce de la figure d'un Brochet, en y laissant un creux dedans, pour y pouvoir mettre un ragoût. Posez la tête dans un bout du plat, garnissez-la de farce ; & mettez la queue à l'autre bout du plat. Mettez-y ensuite un ragoût composé de cette manière : Ayez quelques autres petits brochets cuits à l'eau & au sel ; levez-en les filets que vous marquerez dans une casserole avec un morceau de beurre frais, quelques filets de carpe, & des laitances de carpe, truffes fraîches & champignons.

Vous passerez les truffes & les champignons dans une casserole avec un morceau de beurre frais; vous les poudrez d'une bonne pincée de farine, & vous les mouillerez de bouillon de poisson; en y ajoutant une couple de verres de bon vin blanc, quelques cûs d'artichaux, queuës d'écrevisses, quelques écrevisses après en avoir déossé les queuës: mettez-les ensuite sur vos filets de poisson, & faites-les un peu bouillir ensemble; observez que le tout soit d'un bon goût, & achevez de le lier de coulis maigre, ou bien de coulis d'écrevisses; & laissez-le refroidir. Etant froid, d'un bon goût, & lié suffisamment, mettez-le dans la farce que vous avez dressée dans un plat; couvrez-le ragoût de la même farce, & rendez-le bien uni avec des œufs battus, en observant qu'il ait la figure d'un Brochet autant que vous pourrez. Ayez de petites coquilles d'huitres plates que vous aurez laissé quelques jours dans l'eau; en vous en servant, vous les laverez avec de l'eau chaude: étant bien propres, vous en couvrirez votre Brochet, en formant un rond autour de la tête, de manière qu'elles croisent l'une sur l'autre en forme d'écailles de poisson. Vous en formerez ensuite un autre rond; observez que les pointes des écailles aillent sous le premier rond; & vous continuerez de même jusqu'à la queuë: votre Brochet doit en être tout couvert depuis le bas jusqu'en haut. On peut aussi commencer par la queuë, en observant qu'il faut que les pointes des coquilles entrent un peu dans la farce, afin qu'elles puissent bien tenir. Vous plierez les bouts de la tête & de la queuë de papier beurré. Vous aurez quatre pieds de dindons ou de poules cuites; vous les

les couvrirez de la même farce, & vous en poserez un de chaque côté de la tête; vous observerez que ces pieds soient couverts de farce, & autant étendus qu'il se pourra, & que les ongles soient séparées l'une de l'autre; ces deux pieds étant posés, vous les couvrirez d'écaillés de carpe le plus adroitement qu'il sera possible: ensuite vous poserez les deux autres pieds du côté de la queue, & les accommoderez comme les deux premiers. Lorsque vous y formez ces quatre pattes, il se nomme *Brochet en Kemang*. Faites-le cuire au four: observez de bien nettoyer le bord du plat, & ôtez le papier de la tête & de la queue. Vous pouvez mettre quelques petits poissons frits dans la gueule de votre Brochet, ou bien un citron en servant. On peut le servir pour relever de potage, ou bien pour une grosse entrée, & servir deux fausses différentes dans deux sautées. Vous pouvez accommoder des Carpes dans le même goût, mais sans pieds. On peut aussi se servir de Schelvisch, ou bien d'un Cabillau, qui veut dire en François Morue fraîche. La même composition de farce de ce Brochet vous peut servir pour former la figure d'un pigeon, qu'on nomme *Pigeon en maigre*. Vous pouvez aussi former la figure d'un poulet, ou d'un canard, en un mot de tel oiseau qu'on juge à propos, en observant qu'il y ait toujours un petit ragoût maigre de ce qu'on jugera à propos, dans le corps des figures que vous formerez. On les peut faire cuire dans du bouillon maigre, & les servir sur les potages maigres, ou bien les servir pour entrée avec telle fausse qu'on jugera à propos, ou les tremper dans des œufs, les paner, & les faire frire. Cette même farce peut vous

servir à plier des filets de Soles dedans de telles figures que vous voulez. On lui peut donner la figure de toutes sortes de petits poissons ; mais que le poisson soit cuit avant de le mettre dedans. Il n'y a que le génie qui peut vous faire réussir.

Timbale de Brochet en coquilles à l'Orange-Nassauvienne.

Vous garnissez une casserole ronde ou à queue, selon la grandeur que vous jugez à propos, de coquilles d'huitres creuses, ou pareilles à celles du Brochet précédent. La casserole étant bien garnie de coquilles, vous les couvrirez de farce depuis le bas jusqu'au haut de la casserole ; la farce doit être faite de la même manière que la précédente : vous y mettrez un ragoût composé comme l'autre ci-devant ; vous le couvrirez de la même farce, ensuite de coquilles d'huitres, & le ferez cuire au four. Etant cuit, tournez-le dessus-dessous, & ferez-le avec deux sausses différentes dans deux saussières.

Vous le pouvez aussi former en bonnet de Turquie, au lieu d'une casserole. Vous pouvez encore vous servir de coquilles de moules au lieu d'huitres, & à mesure que vous poserez des coquilles, vous poserez la farce dessus ; car sans cette précaution vos moules ne pourroient pas se soutenir. Vous pouvez vous servir de toutes sortes de chair de poisson, pourvu qu'ils ne sentent pas la bourbe. Vous pouvez encore vous servir de filets de Soles, Turbots, Barbuës, Vives, Truites, Lotes ; tous ces pois-

poissons sont bons pour mettre dans toutes sortes d'entrées d'emballage.

Autre Brochet en gras à l'Orange-Nassawienne.

Ayez une couple de moyens Brochets , levez-en les filets après que vous les aurez nettoyez. Coupez environ trois ou quatre livres de veau de la cuisse par petits morceaux , & mettez-les dans une casserole ; ajoutez-y une couple de livres de graisse de bœuf coupées en morceaux , environ une livre de lard gras coupé en morceaux , quelques champignons hachez , truffes fraîches si vous en avez : assaisonnez de sel , poivre , persil , ciboules , pointes d'ail , fines herbes , & fines épices. Mettez votre casserole sur un fourneau allumé l'espace d'un demi quart-d'heure , en prenant soin de remuer de tems en tems ce qui est dans la casserole : vous l'ôterez du feu , & le laisserez refroidir. Etant froid , vous le hacherez , en y ajoutant les filets des Brochets ; puis vous y mettrez environ une livre de mie de pain cuite dans du lait , six œufs entiers , & six jaunes ; vous fouëterez en neige les blancs de ces six que vous mettrez dans votre farce. Le tout étant bien haché , vous en dresserez sur un plat oval , d'un bout à l'autre , deux murailles de la hauteur de trois ou quatre doigts : vous aurez un gros Brochet dont vous couperez la tête & la queue ; vous poserez la tête dans un bout du plat , & la queue dans l'autre , en les assujettissant toutes les deux avec de la farce. Vous ferez cuire le corps du Bro-

chet à l'eau & au sel: étant cuit, vous en ôterez les écailles; ensuite vous levez le Brochet par filets que vous marquerez dans une casserole, en y ajoutant des huitres blanchies dans leur eau, selon la saison; dans tous les mois qui sont marquez d'un R, les huitres sont bonnes. Vous aurez un bon ragoût tout prêt, composé de ris de veau, champignons secs ou bien frais, truffes fraîches si vous en avez, queue d'écrevisses, olives desossées, crêtes, & foyes gras. Observez que le ragoût soit d'un bon goût, & mettez-le avec les filets du Brochet, & les huitres. Le tout étant froid, mettez-le dans votre plat entre les deux murailles de farce; couvrez-le de farce, & rendez-le bien uni avec des œufs battus. Observez tant que vous pourrez, qu'il ait la figure & grosseur d'un Brochet: couvrez-le ensuite de coquilles d'huitres plates, bien appropriées, en commençant depuis les pieds jusqu'à la tête; & vous y poserez quatre pieds, comme vous avez fait au premier Brochet, ou bien quatre figures de moyens poissons faites de la même farce. Pliez la tête de papier, & la queue pareillement, & faites-le cuire au four: étant cuit, nettoyez les bords du plat, & servez chaudement avec deux sausses différentes dans deux saussières; l'une à l'Italienne, & l'autre à l'Espagnolle. Une autrefois vous pouvez le couvrir de coquilles de moules.

Autre Brochet à l'Orange-Nassauwienne.

Ayez un bon Brochet, ou une couple de moyens; écaillez-les, vuidez-les, cifelez-les, & ôtez-en la tête; coupez-les en deux de travers,
&

& poudrez-les d'un peu de sel. Mettez-les dans une casserole, en y ajoutant un bouquet fait de persil, ciboules, un peu de basilic & de thim, deux ou trois clous de girofle dedans, & une pincée de fleurs de muscade; vous y ajouterez cinq ou six oignons, & une demi douzaine de gousses d'ail entières: mettez-y ensuite une couple de bouteilles de vin du Rhin, ou bien du bon vin blanc, & mettez cuire vos Brochets à grand feu, pour que le feu y prenne; & d'abord que le feu s'éteindra, mettez-y une couple de verre d'eau, ayant soin de tourner vos Brochets. La sausse étant devenue courte, & les Brochets cuits, tirez-les, & dressez-les dans le plat où vous voulez les servir: tirez-en les oignons & le bouquet, & mettez dans leur sausse une bonne pincée de persil haché; trois ou quatre anchois hachés, une pincée de poivre concassé, gros comme deux œufs de bon beurre frais manié dans la farine, que vous mettrez par petits morceaux dans votre sausse. La sausse étant liée, & d'un bon goût, mettez-la sur vos Brochets, & servez chaudement. Vous pouvez accommoder toutes sortes de poissons d'eau douce dans ce même goût. Les Esturgeons & les Saumons sont fort bons étant accommodés de cette manière, aussi-bien que les Truites, Vives, Lotes.

Entrée de Filets mêlez à l'Espagnolle.

Il faut avoir autant de sortes de poissons que vous pourrez: étant bien appropriés, vous les levez par filets, & les marquez dans une casserole; vous les assaisonnez de sel, poivre, per-

fil haché, trois ou quatre gouffes d'ail hachées, quelques champignons & truffes fraîches hachées si vous en avez, une couple de verres de vin de Champagne ou d'autre bon vin blanc, & un demi verre de bonne huile; mettez-y de la sauffe à l'Espagnolle raisonnablement, & faites-les cuire. Etant cuits & d'un bon goût, faites une omelette de douze œufs environ, & mettez-la dans une casserole de manière qu'elle déborde de tous côtez; mettez-y ensuite le ragout de filets, en observant de n'y pas mettre trop de sauffe: ramenez les bords de votre omelette par-dessus, & faites une autre petite omelette pour achever de couvrir l'ouverture. Mettez le plat que vous voulez servir dessus, & tournez votre casserole dessus-dessous: arrosez ensuite votre pain de beurre frais, poudrez-le de parmesan, & faites-lui prendre couleur au four. Etant cuit, faites dessus une petite ouverture en rond, & mettez-y le restant de votre sauffe, en y ajoutant un peu de sauffe à l'Espagnolle si vous le jugez à propos, ou d'autre coulis. Si vous les voulez avoir en maigre, vous n'avez qu'à vous servir de la sauffe à l'Espagnolle maigre, du jus d'oignon, & de l'huile. On peut ajouter à ces Filets des huitres & des queuës d'écrevilles. Vous pouvez aussi les servir sans les former en pain, & les nommer *Filets à l'Italienne* ou à la *Piémontoise*. Vous pouvez aussi les servir poudrez de parmesan.

Carpes aux Navets.

Vous aurez des Carpes bien écaillées, vidées & coupées par quartiers. Après les avoir fendues en deux, & bien lavées, vous les met-
trez

trez dans un plat ; vous les poudrez de sel, un peu de poivre, quelques tranches d'oignons, & du vinaigre : vous les laisserez ainsi pendant une couple d'heures ; ensuite vous les essuyerez bien, les poudrez de farine, & les ferez frire dans du beurre raffiné, ou bien de l'huile. Etant frites & prêtes à servir, vous les dresserez dans leur plat avec un ragoût de navets par-dessus, blanc ou roux, n'importe ; pourvu que les navets soient bien cuits, & d'un bon goût. Vous pouvez accommoder des Brochets dans le même goût.

Perches à la Genevoise.

Ayez une couple de belles Perches, & de bonne eau ; écaillez-les, & vuidez-les par l'ouye sans les ouvrir ; lavez-les proprement, essuyez-les, & mettez-les dans une casserole, en les assaisonnant de sel, un peu de poivre, une couple d'oignons, dont l'un sera piqué de trois ou quatre clous de girofle, & une couple de feuilles de fleurs de muscade. Une demi-heure avant que de servir, mettez-y une ou deux bouteilles de vin du Rhin, ou bien d'autre bon vin blanc ; faites-les cuire à grand feu, de sorte que le feu prenne dans le vin. Quand le feu s'éteindra, vous tournerez vos Perches, & vous acheverez de les faire cuire : étant cuites, tirez-les, & dressez-les dans leur plat ; il faut prendre cette précaution, crainte qu'elles ne cassent, en finissant la sausse. Tirez-en les oignons & la fleur de muscade, & mettez dans la sausse gros comme un œuf de beurre frais manié dans la farine : achevez de lier votre sausse ; observez qu'elle soit courte, & d'un
bon

bon goût ; mettez-la sur vos Perches, & servez chaudement. Quand on n'a pas de grosses Perches, on peut se servir de moyennes.

Les Truites à la Genevoise s'accoutument dans le même goût, excepté qu'on ne doit pas y mettre de la farine. Il y en a qui mettent de fines herbes avec du beurre dans le corps des Truites, mais cela ne vaut rien ; car il emporte toute la bonne qualité que la Truite peut avoir.

Vous pouvez accommoder de petits Saumons dans le même goût, ou bien coupez en tranches. Les Vives & les Lotes sont excellentes, étant accommodées de la même manière.

Saumon mariné.

Ayez du bon Saumon frais coupé en tranches point trop épaisses : étant lavées, essuyez-les avec une serviette ; poudrez-les ensuite de sel menu, & un moment après de farine. Vous aurez ensuite de l'huile dans une poêle sur de feu ; étant chaude, vous y mettrez deux ou trois tranches selon la grandeur de la poêle, & vous aurez soin de les tourner. Observez qu'elles soient d'une belle couleur, & point trop cuites : étant assez cuites, laissez-les égoutter, & poudrez-les sur le champ de sel menu. Faites la même cérémonie à toutes les tranches que vous voulez préparer, & laissez-les refroidir. Étant froides, vous mettrez dans le fond d'un pot de terre quelques clous de girofle, poivre en grains, & quelques feuilles de laurier ; ensuite vous y ferez un lit de tranches de Saumon frites, que vous assaisonnerez dessus comme dessous, en y ajoutant un peu de sel,

envi-

environ une bouteille de bonne huile, plus ou moins selon la quantité, & continuez de faire la même cérémonie à toutes vos tranches. Etant toutes arrangées, vous y mettrez moitié vinaigre & moitié vin du Rhin jusqu'à ce que vos tranches de Saumon trempent dedans. Vous les tiendrez dans un lieu tempéré. On en fait usage quand on le juge à propos. Vous pouvez accommoder les Truites dans le même goût, & les Esturgeons pareillement.

Saumon à l'Italienne.

Vous ayez du Saumon salé de trois à quatre jours; vous en levez la peau, vous le coupez par tranches de la longueur & largeur d'un pouce, que vous mettez dans l'eau; & sur le champ vous mettez une casserole sur le feu avec moitié eau moitié vinaigre, & tranches d'oignons fort fines: vous y mettez vos tranches de Saumon, pour leur faire seulement un bouillon; ensuite vous les arrangerez dans une casserole bien proprement, & mettrez dessus une sausse à l'Italienne tout-à-fait finie, & vous les tiendrez chandement jusqu'au moment du service.

Autre Saumon à l'Italienne.

Vous ayez du Saumon frais que vous coupez par petites tranches, comme l'autre ci-dessus. Vous mettez dans une casserole une bouteille de vin blanc: assaisonnez de sel, poivre en grains, clous de girofle, thim, basilic, & feuilles de laurier. Quand votre vin bouillira, vous y mettez le Saumon que vous laisserez cuire

cuire une couple de bouillon ; ensuite vous le tirerez , & l'égouterez ; puis vous le mettrez dans une casserole , & dessus une sausse à l'Italienne finie , & vous le tiendrez chaudement jusqu'au moment du service. On peut également se servir d'une sausse à l'Espagnolle.

Soles à l'Escavèche.

Ayez la quantité des Soles que vous jugerez à propos ; on en peut accommoder trois ou quatre à la fois , ou deux si l'on veut. Ayez donc trois ou quatre Soles écaillées , vidées , lavées , & bien essuyées ; poudrez-les de farine , & faites-les frire dans l'huile , ou dans du beurre raffiné. Etant frites , poudrez-les d'un peu de sel menu , & laissez-les refroidir ; puis mettez-les dans un pot de terre plat , avec quelques tranches de citron après en avoir ôté l'écorce , & le jus de deux ou trois citrons : assaisonnez-les d'un peu de sel , & de poivre modérément , une couple de gouffes d'ail coupées en morceaux ; ajoutez-y ensuite de l'huile. Deux ou trois jours après on peut s'en servir dans le besoin. On peut les conserver aussi long-tems qu'on veut , pourvû qu'elles soient bien couvertes d'huile.

Autres Soles à l'Escavèche.

Ayez des Soles écaillées , lavées , & essuyées ; poudrez-les de farine , & faites-les frire : étant frites , coupez-en les bouts des queue & des têtes ; ensuite coupez-les en deux ou trois en travers , & arrangez-les dans un pot de terre. Mettez dans une casserole autant de vinaigre qu'il

qu'il en faut pour pouvoir faire tremper vos Soles; assaisonnez-le de sel modérément, poivre concassé, oignons en tranches, quelques clous de girofle, quelques gouffes d'ail coupées en tranches, & quelques feuilles de laurier; faites ensuite bouillir le tout: quand il aura fait un bouillon, ôtez-le du feu, & mettez-y quelques tranches de citron, après en avoir ôté l'écorce; ajoutez-y un quart d'once de safran séché & pilé (il en faut tout autant pour quatre ou cinq Soles), & une couple de verres de bonne huile. Observez que votre marinade soit d'un bon goût, & que le sel y domine un peu, pour que vos Soles puissent prendre un bon goût, & mettez-la sur le champ sur vos Soles. Deux jours après vous pouvez vous en servir, en y ajoutant un peu de leur marinade. On en peut faire une aussi grande quantité qu'on juge à propos, & on peut les conserver fort long-tems. On peut accommoder des Truites, & des tranches de Saumon dans le même goût.

Anguilles fourées.

Ayez de belles Anguilles, & toujours les meilleures; dépouillez-les sans casser la peau, videz-les, puis lavez-les: piquez-les ensuite avec la pointe de votre couteau, & poudrez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, un peu de salpêtre en poudre; arrosez-les de vinaigre, laissez-les mariner ainsi au moins vingt-quatre heures; remettez-les ensuite chacune dans leur peau, poudrez-les de sel après; attachez bien la peau; puis exposez-les à la cheminée pour les faire fumer. Au bout de

290 LE CUISINIER

quelques jours vous pouvez les faire cuire l'espace d'un demi quart-d'heure en tranches, avec des feuilles de laurier. Vous pouvez les servir froides pour entremets.

Roulades d'Anguilles à l'Angloise.

Ayez des Anguilles, les plus grosses sont les meilleures; dépouillez-les; ouvrez-les d'un bout à l'autre du côté du ventre, sans que les moitiés se séparent: ôtez-en ensuite l'arrête d'un bout à l'autre, lavez-les, & les essuyez; puis poudrez-les de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Faites une petite farce avec un morceau de chair d'Anguille: étant hachée, ajoutez-y une jointée de mie de pain, plus ou moins selon la quantité d'Anguilles que vous aurez; pour une Anguille il faut pour le moins six jaunes-d'œufs; ajoutez-y un morceau de beurre gros comme un œuf; pilez le tout dans un mortier: assaisonnez la-dite farce de sel & de poivre, quelques échalottes hachées, persil, & du thim. La farce étant bien pilée, étendez-la sur votre Anguille bien unie d'un bout à l'autre. Ayez des épinars blanchis bien pressés; faites-en un filet de la grosseur d'un petit doigt depuis un bout jusqu'à l'autre: roulez ensuite votre Anguille la plus serrée que vous pourrez, en commençant du côté de la tête; puis couvrez la roulade d'un ruban de fil de la largeur de deux doigts ou d'un pouce. Mettez-la ensuite dans une petite marmite avec des tranches d'oignons, thim, basilic, feuilles de laurier, clous de girofle, poivre en grains, un morceau de beurre, une demi bouteille de vin blanc, de l'eau suffisamment pour faire trem-

tremper seulement la roulade, & du sel raisonnablement; faites-la cuire l'espace d'un quart-d'heure. Etant cuite, tirez-la, ôtez-en le ruban, dressez-la dans le plat où vous la voulez servir, & mettez-y dessus une sausse hachée, ou bien un ragoût d'huitres; ou laissez-la refroidir dans sa nourriture. Etant froide, vous en ôtez-le ruban, la couperez par tranches, & la servirez pour petit entremets froid, ou coupez-la seulement en deux. On peut faire autant de roulades qu'on juge à propos.

Autres Roulades d'Anguilles à l'Angloise.

Ayez deux ou trois belles Anguilles dépouillées, vidées & lavées; fendez-les d'un bout à l'autre, sans que les deux moities se séparent, & levez-en l'arrête; poudrez-les ensuite d'un peu de sel & de poivre. Hachez environ un quarteron de maigre de veau, autant de lard, & de graisse de bœuf. Le tout étant bien haché, pilez-le dans un mortier, & ajoutez-y une bonne jointée de mie de pain, une douzaine de jaunes-d'œufs; assaisonnez le tout de sel, poivre, persil haché menu, échalottes, fines herbes, & fines épices; après quoi vous étendez la-dite farce sur une de vos Anguilles bien unie d'un bout à l'autre. Faites ensuite un filet d'épinars blanchis, gros comme le petit doigt, dans un des bouts du côté de la tête, trois travers de doigt plus loin un filet de pistaches, ensuite un filet d'épinars, puis un d'œufs: roulez-la ensuite en commençant du côté de la tête le plus adroitement qu'il vous sera possible, & couvrez-la bien serrée d'un ruban de fil, autrement dit *Padoux*. Fai-

292 LE CUISINIER

tes la même cérémonie aux autres. Mettez ensuite dans une marmite quelques tranches de veau & de jambon, & quelques bardes de lard: assaisonnez-les de sel, poivre, clous de girofle, thim, basilic, feuilles de laurier, une bouteille de vin blanc: mouillez le tout de bouillon ou d'eau, & faites-le cuire. Le veau étant cuit, mettez-y vos roulades d'Anguilles, & faites-les cuire l'espace d'un bon quart-d'heure. Étant cuites, vous les pouvez servir avec une sauce à l'Espagnolle, ou à l'Italienne; ou bien laissez-les refroidir dans leur braise: étant froides, servez-vous-en pour entremets froid, entières ou coupées en deux, ou bien en tranches.





C H A P I T R E XIII.

De Boudins.

Boudins blancs de Poisson.

Prenez de la chair de Brochet, & de Perche; au défaut de Perche & de Brochet, servez-vous de la chair de Cabillau, qui veut dire *Morus fraîche*, & de Schelvisch, ou d'un poisson qui se nomme Lubine, ou du Vaudréuil qui se trouve en Provence. On peut se servir de toutes ces sortes de poissons pour faire des Boudins blancs. Vous en hachez la quantité que vous jugez à propos. Vous aurez de la mie de pain trempée dans de la crème un peu chaude; vous y ajouterez du bon beurre frais presque aussi gros que vous avez de poisson; vous y mettrez en même tems votre chair de poisson hachée, & vous ferez un peu chauffer le tout ensemble, en y ajoutant un peu de crème de lait doux: étant bien mêlé ensemble, vous l'ôterez du feu, & vous y ajouterez pour la pesanteur de deux livres de chair de poisson hachée, une douzaine d'œufs blancs & jaunes battus ensemble; une demi douzaine d'oignons cuits dans la cendre & hachez; assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Vous aurez des boyaux de bœuf bien nettoyez, que vous remplirez de votre composition, mais pas trop pleins, crainte qu'ils ne crévent. Vous

formerez vos bouts de Boudins aussi longs que vous le jugerez à propos. Ayez une casserole sur le feu presque pleine moitié de lait, & moitié d'eau, avec un bon morceau de beurre; assaisonnez d'un peu de sel, poivre, une petite poignée de coriandre concassé; puis vous y mettez vos Boudins sur le champ, & vous aurez soin de les remuer, & de les percer avec une grosse épingle, crainte qu'ils ne crévent: s'ils restent un demi quart-d'heure sur le feu, c'est assez: vous les laisserez refroidir dans leur nourriture. Etant froids, laissez-les égoutter, puis essuyez-les; & quand vous voudrez vous en servir, vous n'aurez qu'à les faire griller sur du papier beurré.

Autres Boudins de Saumon.

Ayez trois ou quatre tranches de Saumon frais hachées; mettez-les dans une casserole; ajoutez-y environ une livre de mie de pain cuite dans la crème, & presque aussi gros de beurre fondu que de chair, une douzaine d'œufs entiers battus, six autres œufs sans les blancs, une demi douzaine d'oignons cuits à la cendre, une couple de verres de vin d'Espagne, ou bien de vin de Bourgogne; assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & une petite pointe d'ail: mêlez bien le tout ensemble, & entonnez-le dans des boyaux de bœuf sans les trop remplir. Le tout étant entonné, formez vos Boudins aussi longs que vous jugerez à propos. Mettez dans une casserole une demi bouteille de vin blanc, autant de vinaigre, & de l'eau suffisamment pour y faire tremper vos Boudins; ajoutez-y du sel, poivre,

poivre, clous de girofle, feuilles de laurier, thim, basilic, oignons en tranches, une petite poignée de coriandre concassé, & un bon morceau de beurre. Faites ensuite bouillir le tout; & quand il aura fait quelque bouillon, ôtez la casserole de dessus le feu, & mettez vos Boudins dedans: ensuite remettez la casserole sur un feu modéré, afin que vos Boudins puissent cuire tout doucement, & ayez soin des les piquer, crainte qu'ils ne crévent. Il faut fort peu de tems pour faire cuire ces Boudins. Vous les laisserez refroidir dans leur nourriture: étant froids, laissez-les égouter, puis essuyez-les. Quand vous voulez vous en servir, faites les griller avec du papier beurré dessous. Pour faire cette sorte de Boudins, vous pouvez au défaut de Saumon vous servir de Truites & de chair de carpes.

Boudins de Brochets aux Ecrevisses.

Faites cuire une couple de moyens Brochets à l'eau & au sel; étant cuits, ôtez-en les écailles, & levez la chair de vos Brochets, en observant qu'il n'y reste point d'arrêtes. Hachez la chair; étant hachée: ajoutez-y les queues d'un cent d'Ecrevisses; il faut qu'elles soient simplement concassées: mettez-le tout dans une casserole, & presque aussi gros de bon beurre frais que de chair, & les œufs de vos Ecrevisses; il faut faire cette sorte de Boudins quand les Ecrevisses ont des œufs: ajoutez-y une couple de jointées de mie de pain plus ou moins selon la quantité de chair de poisson que vous avez; pour la pesanteur d'une livre de chair de poisson hachée, il faut du moins deux jointées de mie de pain, une douzaine d'œufs;

& le tiers des blancs été. Mêlez bien le tout avec une cuiller de bois, en y ajoutant une pinte de crème de lait doux; assaisonnez de sel, de poivre modérément, d'un peu de fleur de muscade en poudre: entonnez ensuite cette composition dans des boyaux de bœuf. Vos Boudins étant formés; vous les ferez cuire moitié eau, moitié lait, avec l'assaisonnement des Boudins blancs ci-devant, en prenant soin de les faire griller de la même manière. Dans les endroits où il n'y a point des Brochets, ni des Ecrevisses, on peut se servir des meilleurs poissons de mer qu'on peut avoir, & au lieu d'Ecrevisses; on se sert d'Houmars, autrement dits Ecrevisses de mer ou bien Langoustes.

Boudin de Lièvre.

Vous aurez un Lièvre, videz-le; ensuite levez-en la peau la plus entière que vous pourrez; réservez-en les filets, & faites hacher tout le restant de la chair, en y ajoutant le poumon, le foye, & le sang qu'il a dans le corps, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf: hachez bien le tout ensemble, & assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, fines herbes, & fines épices; ajoutez-y un morceau de pain cuit dans du lait, & cinq œufs. Ayez des lardons de lard tout prêts, gros comme le tuyau d'une plume, & des lardons de jambon pareillement: coupez les filets que vous avez réservés, comme le jambon & le lard. Votre farce étant hachée, étendez la peau de votre Lièvre sur la table, & faites-y un lit de farce d'un bout jusqu'à l'autre: mettez-y ensuite un filet de jambon, ensuite un de lard,

lard, puis un de vos filets de Lièvre, & continuez de même jusqu'à ce que la peau de votre Lièvre soit cuverte; ensuite mettez par-dessus le restant de votre farcé. Ramenez les peaux l'une sur l'autre; cousez-les: pliez ensuite ce Boudin dans une serviette ou étamine, ficellez la, & faites-le cuire dans une braise. Etant cuit, laissez-le égoutter, puis dressez-le proprement dans le plat où vous voulez le servir; mettez par-dessus une fausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne, ou une fausse hachée, & servez chaudement pour entrée. Une autrefois vous pouvez le paner de parmesan, lui faire prendre couleur au four, & servir dessous telle fausse que vous jugerez à propos. On peut faire un Boudin du Quartier d'Agneau de devant dans le même goût, en se servant de veau pour en faire la farce, & les filets d'Agneau coupez comme les filets de Lièvre.

Autre Boudin de Lièvre au sang.

Ayez un Lièvre que vous dépouillerez; coupez-le en deux de travers: fendez-le devant en deux, & tirez-en les os des deux parties: tirez ensuite toute la chair, de manière qu'il n'en reste que la peau. Faites la même cérémonie aux deux quartiers de derrière; ensuite hachez toute la chair que vous en avez tirée; ajoutez-y un bon morceau de lard, & le foye après en avoir ôté l'amer, & pilez bien le tout dans un mortier. Coupez en dez environ une livre ou deux de panne de cochon; mettez-la dans une casserole, & faites-la à moitié fondre: ensuite mettez-y votre chair de Lièvre hachée & pilée, une demi douzaine d'oignons

cuits à la cendre & hachez, un morceau de mie de pain trempé dans la crème, six œufs battus, & une bouteille de sang de cochon ou de veau; assaisonnez de sel & de poivre, fines herbes, & fines épices. Mettez le tout sur le feu, & mêlez-le bien ensemble, en y ajoutant une couple de verres de vin d'Espagne; & lorsque votre composition se remettra en épaisseur, ôtez-la du feu, & laissez-la refroidir. Etant froide, étendez les peaux de vos quartiers de Lièvre, que vous applatirez un peu avec le plat d'un couperet; puis mettez dessus autant de votre composition que chaque partie en pourra tenir. Faites ensuite croiser la peau d'un côté par-dessus l'autre; cousez-la pour qu'elle ne se lâche, & cousez les deux bouts pareillement. Garnissez ensuite une casserole de quelques bardes de lard, & mettez-y vos Boudins que vous assaisonnerez de sel, de poivre, clous de girofle, thim, basilic, une couple de feuilles de laurier, & une couple de verres de vin blanc: couvrez-les dessus comme dessous, & mouillez-les d'une couple de cuillerées à pot de bouillon, ou d'eau, & faites-les cuire. Etant cuits, vous pouvez les servir avec une sausse à l'Italienne, ou avec une Ravigote, ou bien les laisser refroidir dans leur nourriture. Cette sorte de Boudins est nécessaire quand on fait de grosses entrées de boucherie en Boudins. Comme ordinairement il reste beaucoup de cette composition de Boudins, vous n'avez qu'à en former des Boudins dans des morceaux de crépine de veau, & les faire cuire comme les autres, en les faisant griller quand on veut s'en servir.

Boudins de Foye de Cochon.

Hachez un Foye de Cochon: étant haché, faites-le passer dans une passoire, afin que les nerfs qui peuvent y être, passent dans la passoire. Ayez quatre ou cinq livres de cochon du côté du ventre presque cuit, que vous couperez en petits dez, & que vous mêlerez avec le Foye, en y ajoutant une douzaine d'oignons cuits à la cendre, une chopine de crème après y avoir fait bouillir une bonne pincée de coriandre concassé, six œufs blancs & jaunes: assaisonnez le tout de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices; observez qu'il soit d'un bon goût, ensuite entonnez-le dans des boyaux de cochon, ou de bœuf, & formez vos Boudins aussi longs que vous jugerez à propos. Etant tous faits, faites-les blanchir à l'eau comme un Boudin au sang, & ayez soin de les piquer, crainte qu'ils ne crévent: tirez-les ensuite, & mettez-les dans l'eau fraîche; & quand vous voulez vous en servir, vous n'avez qu'à les griller comme d'autres Boudins. Une autrefois, au lieu de Foye de cochon, vous pouvez vous servir de Foyes gras de volailles; les Boudins en seront beaucoup meilleurs. Ces sortes de Boudins ne laissent pas d'avoir leur mérite, & sont fort estimez dans ce Pays-ci.

La raison pourquoi j'ai écrit cette sorte de Boudins, est parce qu'un certain *Quidam* métamorphosé en Auteur, a trouvé mauvais que j'aie marqué des Boudins de Foyes de volaille. Ce n'est que le propre d'un Ignorant de critiquer une personne qui fait part au Public de ce qu'il a découvert à la faveur d'une aussi grande atten-

attention, que d'une longue pratique. Est-ce à dire que, parce qu'en France on n'a pas la connoissance de cette sorte de Boudins, est-ce à dire qu'on ne doit point le mettre en usage ? Pour moi je crois qu'on doit se servir de tout ce qui est mangeable.

Boudins de Lapreau.

Dépouillez un Lapreau, videz-le, coupez-le en quatre quartiers, & le desosse, en prenant garde de ne point casser la fleur : tirez-en la chair autant que vous pourrez, & faites-la hacher avec un morceau de lard. Etant bien hachée, ajoutez-y la chair hachée d'un poulet cuit à la broche, gros comme le poing de mie de pain cuite dans du lait, trois oignons cuits à la cendre & hachez : pilez le tout dans un mortier, & ajoutez-y quatre œufs ; assaisonnez-le tout de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Coupez en dez environ une livre de panne de cochon, au défaut de panne de cochon, servez-vous de lard gras à moitié cuit : mêlez bien le tout ensemble, & mettez-y un peu de crème de lait doux. Etendez les peaux de vos quatre quartiers de Lapreau ; & mettez-y de votre composition autant que vous le jugerez à propos : formez vos Boudins, & coupez-les, afin que rien n'en puisse sortir ; & si vous avez de votre composition de reste, formez-en des Boudins dans des morceaux de crépine de veau. Garnissez ensuite une casserole de quelques bardes de lard, & tranches d'oignons ; arrangez-y vos Boudins ; assaisonnez-les de sel, poivre en grains, clous de girofle, thym, & basilic ; couvrez-les dessus
comme

comme dessus, & mouillez-les de lait dans lequel vous aurez fait bouillir une pincée de coriandre concassée, & faites-les cuire tout doucement. Etant cuits, vous pouvez faire griller ceux qui sont en crépine, & les servir avec une remoulade chaude dessous; & les autres vous pouvez les servir avec une sausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne, sans les griller. Vous pouvez aussi les poudrer de parmesan, & leur faire prendre couleur au four. Ces sortes de Boudins sont fort nécessaires pour les grosses entrées qu'on fait en Boudins.

*Autres Boudins de petits Lapreaux
en Bouteille.*

Echaudez une couple de petits Lapreaux pour en ôter seulement le poil; desossez-les ensuite en commençant par la tête; observez qu'il ne faut point les ouvrir; & dépouillez-les de leur peau. Tirez les os des quatre pieds sans percer la peau; tirez-en ensuite toute la chair, & hachez-la aussi fine que vous pourrez, avec environ un quarteron de lard gras. Etant bien hachée, pilez-la dans un mortier, avec deux oignons cuits à la cendre & hachez, un morceau de mie de pain cuit dans la crème, & quatre œufs; mêlez bien le tout ensemble en le pilant; ajoutez-y de la crème de lait doux pour le rendre liquide, dans laquelle vous aurez fait bouillir une pincée de coriandre concassée, & un quarteron de panne de cochon coupée en fort petits dez, & assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Mettez ensuite une de vos peaux de Lapins
dans

dans une bouteille auffi claire qu'on la peut avoir , & observez de mettre un morceau de farce dans votre peau de Lapin , pour que rien n'en sorte par derrière : entonnez ensuite autant de votre composition que la peau en pourra contenir, en observant cependant de ne la point trop remplir , crainte qu'elle ne crève. Coufez ensuite l'ouverture & le museau , & laissez-le tomber dans la bouteille, en ayant soin de garder un bout du filet avec quoi vous l'avez cousu, afin que quand les Lapreaux sont cuits, il ne faille que tirer le filet. Lorsque vos deux Lapreaux sont dans la bouteille, mettez-y un verre de bon lait ; bouchez la bouteille, & mettez-la dans une marmite avec de l'eau, en observant de mettre quelques petits morceaux de bois sous la bouteille, afin qu'elle ne touche point le fond de la marmite. Faites la bouillir ainsi au moins deux heures ; & quand vous les voulez servir, vous pouvez couper la bouteille en rondeur avec le diamant d'un Vitrier, sans cependant l'ouvrir tout-à-fait ; ou bien laissez ce plaisir aux Seigneurs qui sont à table, qui pourront la couper eux-mêmes avec leur diamant. Vous pourrez servir deux sausses différentes, telles qu'on jugera à propos. Ceux qui voudront faire cette sorte d'entrée en bouteille, doivent avoir la précaution d'avoir des bouteilles faites exprès, ou se servir de bouteilles ordinaires. Ceux qui ne voudront pas les servir en bouteille, n'ont qu'à les faire toujours dans le même goût, & les faire cuire comme les Boudins de Lapreaux ci-devant. Vous pouvez en faire de Pigeons, & de Poulets dans le même goût, & vous servir de leur propre chair, comme on fait des Lapreaux.

Bou-

Boudins de Pigeons.

Ayez une demi douzaine de gros Pigeons bien appropriez ; coupez-en les pieds & les aîles en deux ; levez-en les peaux des deux parties sans les casser ; hachez ensuite la chair & le foye, en y ajoutant une demi livre de lard gras. Le tout étant haché, pilez-le dans un mortier, en y ajoutant un morceau de mie de pain cuit dans du lait, trois oignons cuits à la cendre & hachez, & six œufs. Coupez ensuite en petits dez environ trois quartiers de panne de cochon ; servez-vous de lard gras à moitié cuit ; ensuite mettez le tout ensemble dans une casserole, & assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & mettez-la sur le feu pour faire chauffer le tout ; ajoutez-y environ une chopine de sang de cochon ou de veau, & remuez-le toujours sur le feu, jusqu'à ce qu'il se réduise à une certaine épaisseur : alors vous l'ôterez du feu, & le laisserez refroidir. Vous mettrez ensuite sur chaque morceau de vos peaux autant de la-dite composition que vous jugerez à propos : coupez-les le mieux qu'il vous sera possible, & faites-les cuire comme les Boudins de Lapreaux ci-devant. Etant cuits, vous les pouvez servir avec telle sauce que vous jugerez à propos, ou les tremper dans des œufs battus, & les faire frire, ou bien les ranger dans le plat où vous voulez les servir, & les arroser de bon coulis, les poudrer de parmesan, & leur faire prendre couleur au four. Cette sorte de Boudins est fort nécessaire pour de grosses entrées en Boudins. Vous pouvez former des
Bou-

Boudins de Perdrix dans le même goût que ceux de Pigeons.

Boudins de Poulets.

Ayez quatre Poulets bien appropriés, videz-les, & coupez-en les aîles & les pieds; coupez-les en deux; levez-en ensuite la peau, & faites hacher la chair avec environ trois quarterons de lard gras. Pilez-la ensuite dans un mortier, en y ajoutant deux ou trois oignons cuits à la cendre & hachez, un morceau de mie de pain cuit dans du lait, environ une demi livre de panne de cochon coupée en petits dez, & au défaut de la panne, servez-vous de lard gras à moitié cuit : mêlez le tout ensemble, & assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices modérément; cinq ou six œufs moitié sans le blanc, & environ une couple de verres de crème. Mettez le tout dans une casserole sur le feu, pour qu'il se réduise à une certaine épaisseur; laissez-le ensuite refroidir: étant froid, remplissez-en chaque morceau de vos peaux de poulets en longueur; cousez-les le mieux qu'il vous sera possible, & faites-les cuire dans une casserole avec quelques bardes de lard, & l'assaisonnement ordinaire, & mouillez-les de lait où vous aurez fait bouillir une pincée de coriandre concassé. Étant cuits, vous les pouvez faire griller, en mettant du papier beurré dessous, ou les tremper dans des œufs battus, les paner de mie de pain, & les faire frire. Cette sorte de Boudins est aussi nécessaire pour des entrées en Boudins. Il reste ordinairement de cette composition; ainsi vous n'avez qu'à en former des Boudins dans des crépines de veau.

Bou-

*Boudins d'un Quartier de Veau de devant
à l'Orange-Nassauvienne.*

Desossez un Quartier de Veau de devant de tous ses os, sans gâter la fleur : tirez-en ensuite toute la chair qui est bonne pour hacher, & hachez-la aussi fine qu'il est possible, en y ajoutant une couple de livres de lard gras. Pilez ensuite le tout dans un mortier : étant pilé, mettez-le dans une casserole, & ajoutez-y une couple de jointées de mie de pain, une couple de verres de crème, une douzaine & demi d'œufs battus ; assaisonnez le tout de sel, poivre, ciboules, échalottes, fines herbes, & fines épices. Etendez ensuite la peau de votre Quartier de Veau, & battez-la avec le plat de votre couperet : mettez-y ensuite un lit de votre farce ; puis arrangez dessus des boudins de sang, des boudins blancs de poulets & autres, des boudins de lièvres, de lapins & de pigeons, saucissons, & saucisses. Le tout étant bien arrangé, couvrez-le du restant de la farce, & ramenez les peaux l'une contre l'autre, & cousez-les le mieux que vous pourrez : pliez ensuite le Boudin dans une serviette, & garnissez une casserole ovale de quelques bardes de lard, & tranches de veau, dans laquelle vous mettrez votre Boudin, & vous l'assaisonnerez de sel, de poivre, clous de girofle, basilic, thim, feuilles de laurier, & une poignée de coriandre concassée. Couvrez-le dessus comme dessous, mouillez-le de tout, & faites-le cuire : étant cuit, servez-le avec une sausse à l'Italienne, ou à l'Espagnolle. Une autrefois vous pouvez le paner de parmesan,

306 LE CUISINIER

lui faire prendre couleur au four, & le servir avec telle sausse que vous voudrez.

On peut faire la même entrée avec un Quartier de Mouton de devant, ou d'un Agneau, ou avec un Dindon sans le fendre, mais en tirant les os du côté du cou, & la chair pour en faire la farce, & le remplir toujours de toutes fortes de boudins, en faisant la farce de la même composition des boudins de poulets. On les peut faire cuire à la broche, ou en braise, & les servir avec telle sausse que vous jugerez à propos. Le Boudin de Veau, ou de Mouton, ou d'Agneau, après qu'il est cuit en braise comme il est marqué ci-devant, on le pane de mie de pain, & on le sert avec une sausse à l'Espagnolle dessous, ou avec une remoulade chaude. On le peut aussi paner de parmesan, & lui faire prendre couleur au four.

Sabot au Sang.

Coupez environ deux livres de panne de cochon en petits dez; mettez la ensuite dans une casserole, & faites-la fondre presque à demi: mettez-y la chair d'une poularde, ou de deux poulets cuits à la broche, hachée finement, trois ou quatre oignons cuits à la cendre hachez, une demi bouteille de vin d'Espagne, deux jointées de mie de pain, une bouteille de sang de cochon, ou bien de veau, huit œufs les blancs & les jaunes battus; assaisonnez le tout de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices: mettez la casserole sur le feu, & remuez ce qui est dedans avec une cuillier de bois, & faites-le cuire jusqu'à ce qu'il se réduise en épaisseur; laissez-le ensuite refroidir. Etant froid,

met-

mettez une crépine de veau dans une courtière ; mettez votre composition de sang sur la crépine, & pliez ensuite la crépine par-dessus, & cousez-la, crainte qu'elle ne lâche de quelcôté : faites-lui prendre la figure d'un Sabot de bois autant que vous pourrez ; cela dépend de l'adresse de celui qui travaille ; ensuite arrosez-le de beurre fondu, panez-le de mie de pain, & achevez de le faire cuire au four. Etant cuit, dressez-le dans son plat, après en avoir ôté les filets. Faites une ouverture dessus de trois pouces de large, & de cinq ou six de long, & gardez la porte-pièce pour le couvrir : creusez-le ensuite en dedans, & mettez-y à la place de ce que vous en avez tiré, une compôte de petits pigeons à la cuillier, avec toutes sortes de fournitures. Observez que le tout soit d'un bon goût, & lié avec du sang ; mettez-le ensuite dans votre Sabot, recouvrez-le de la porte-pièce ; ensuite piquez-le de petits hatelets tout-autour longs comme le doigt ; vous les piquerez dans le bas du Sabot. On peut faire les hatelets de ce qu'on juge à propos, & servir avec une sausse à l'Espagnolle dessous. Une autrefois vous pouvez y mettre des pigeons dépecés comme une fricassée de poulet & liée au sang, ou des filets de canards, ou des grives, ou des moviettes dans la saison.

*Manière de faire des Sautissons de
Boulogne.*

On prend deux livres de maigre de bœuf, une livre de cochon de la cuisse, mais pas trop gras ; hachez-le tout : après quoi, assaisonnez

V *

d'

d'épices douces composées de cette manière : Muscade, fleur de muscade, clous de girofle, canelle, coriandre, une pincée de poivre, cardamom réduit en poudre (c'est la graine de la salade à la Capucine; c'est toute l'explication qu'on peut en donner en François), & en prendrez le cœur que vous réduirez en poudre, & que vous mêlerez avec autant de poivre; vous y mettrez du cumin, & du salpêtre mêlé avec du sel raisonnablement. Quand vous aurez pilé le tout, vous y ajouterez une demi douzaine de clous de girofle entiers, & vingtaine de grains de poivre blanc, plus ou moins selon la quantité de Saucissons que vous voulez faire. Vous entonnerez le tout dans de gros boyaux de bœuf & dans des vessies de veau; ils se nomment alors *Mortadelles*. Après les avoir tous faits, bien remplis, bien serrés & ficellez, vous aurez une marmite sur le feu pleine d'eau; où vous tremperez vos Saucissons les uns après les autres, en les y laissant un moment; cette manière est fort bonne, parce qu'elle tend la peau, & fait par-là que l'air ne peut point les gâter. On les fait ensuite secher dans une cheminée, où l'on brûle du bois, ou bien à la fumée froide comme les jambons; ils en seront beaucoup meilleurs. Si l'on veut que cette sorte de Saucissons aient la pointe d'ail, on n'a qu'à piler de l'ail, & l'en frotter seulement.

Boudins au sang de Fraïse de Veau.

Vous aurez une couple de Fraïses de Veau bien appropriées & bien blanchies; vous y mettrez cuire dans une marmite, ou pot

terre, avec une couple d'oignons, un bouquet composé de ciboule, persil, deux ou trois clous de girofle, un peu de thim & de basilic; vous y ajouterez environ deux livres de bon lard gras, deux ou trois tranches de citron après en avoir ôté l'écorce, un morceau de beurre manié dans la farine seulement pour rendre l'eau blanche, un peu de sel & poivre en grains. Vos Fraises étant cuites, vous les en tirerez, & vous les égouterez, puis vous les hacherez, avec le lard que vous avez mis cuire avec vos Fraises. Vous mettrez le tout dans une casserole, & le ferez chauffer: vous y ajouterez une pinte ou deux de sang de veau, ou de cochon. Vous y mettrez un tiers de crème de lait doux, dans laquelle vous aurez fait bouillir une pincée de coriandre concassé, & une douzaine d'oignons cuits à la braise. Le tout étant bien mêlé, & d'un bon goût, vous l'entonnerez dans des boyaux de bœuf ou de cochon. Ensuite vous garnirez une casserole de bardes de lard & tranches d'oignons, & vous y mettrez vos Boudins que vous assaisonnerez d'un peu de sel & de fines herbes: vous les couvrirez dessus comme dessous, & les mouillerez moitié d'eau, moitié de lait, & les ferez cuire ainsi. Ceux qui ne veulent pas en faire la dépense, peuvent les faire cuire à l'eau: ils n'en seront pas tout-à-fait si bons; mais ils peuvent passer. Les uns & les autres se servent grillez.



CHAPITRE XIV.

Des Légumes.

Surcroute faite & prête dans vingt-quatre heures.

IL faut avoir des choux, les couper en quatre quartiers, & en tirer toutes les grosses côtes; coupez-les ensuite le plus fin qu'il sera possible; mettez-les dans un seau avec deux ou trois poignées de sel (cette quantité suffit pour deux ou trois choux), une once de cumin, & un bon verre de vinaigre; mêlez bien le vinaigre avec le reste, en y ajoutant une pincée de safran qu'on a fait tirer dans le vinaigre. Mettez ensuite un plat dessus pour les presser, & avez soin de les bien remuer de deux en deux heures; & si l'on fait cette sorte de Surcroute dans la saison qu'il y a des bourgeons de vigne, on en peut mettre une trentaine: au bout de vingt-quatre heures elle est mangeable. Tirez-la ensuite du seau, c'est-à-dire la quantité qui est nécessaire pour faire un plat; pressez-la bien poignée par poignée, tant qu'il n'en sorte plus aucun jus, & ôtez-en tous les bourgeons de vigne; mettez-la ensuite dans une casserole, & mouillez-la d'eau, ou bien de bouillon, & faites-la cuire l'espace de deux bonnes heures, en prenant garde qu'elle ne brûle, & en obser-
vant

vant qu'elle soit à sec. Mettez-y ensuite du beurre & une petite pincée de poivre, & tenez-la toujours sur le feu, en prenant garde que le beurre ne se mette pas en huile; s'il se met en huile, il faut y mettre de la crème douce de lait. Vous y pouvez mettre des queuës d'huitres. Si vous n'avez pas mouillé la Surcroute de bouillon, elle peut vous servir pour les jours maigres. On y peut ajouter des filets de brochets, après avoir été cuits à l'eau, & à sec, ou grillez, ou bien frits & levez en filets; mêlez-les avec votre Surcroute, & servez chaudement. La Surcroute se peut faire dans la nouveauté des choux, en attendant que les choux viennent à leur maturité, pour en faire la provision de l'année. Le plat est fort bon pour un Languedocien, quand il a bû trop de vin de Bourgogne; cela lui raccommoquera l'estomac & la tête.

Pour faire de la Surcroute, dite ordinairement Suur-Kool, qui puisse se conserver.

Prenez des choux blancs & des choux de Savoie, autrement dits choux de Milan, qui soient bien fermes, de chacun la moitié; mettez ces choux pour deux ou trois semaines dans un endroit sec, soit au grénier, soit à la cave. Prenez une grande cuve, & coupez-y vos choux bien fins, & à mesure que vous les couperez, jetez-les dans votre cuve, en les assaisonnant, pour cinq ou six choux, d'une bonne poignée de sel en poudre, de cumin, de grains de genièvre, & de pois jaunes secs, selon la quantité de vos choux; mettez-les en-

V 4

suite

suite lit par lit dans un tonneau où vous les voulez conserver, en pilant chaque lit, & observant de garder toujours un trou au milieu des choux, pour en pouvoir tirer l'eau à mesure que le trou se remplit. Etant bien pressés, vous les couvrez de feuilles de choux: mettez-y un couvercle qui emboîte bien le tonneau, & qui soit percé de plusieurs trous, mais qui porte sur les choux; mettez ensuite des pierres sur votre couvercle pour les bien presser. Quand vos choux ont fini de fermenter, vous en ôtez les feuilles; puis vous les couvrez d'un gros linge, & vous y mettez votre couvercle comme auparavant.

Quand vous voudrez faire usage de votre Surcroute, vous pouvez vous en servir un mois après, & vous la pouvez conserver de cette manière, tant qu'il vous plaira. Il faut observer que quand on en prend, il faut toujours tenir la Surcroute égale, & la recouvrir du couvercle chargé de pierres: de plus si l'eau gagne le dessus, on doit avoir soin de l'ôter à mesure que l'on se sert de la Surcroute.

*Manière de servir la Surcroute
en maigre.*

Lorsque vous voudrez vous en servir, vous ôterez premièrement un peu du dessus, qui d'ordinaire est jaune, & vous en prendrez la quantité que vous jugerez à propos: vous en ôterez les pois, & vous la presserez bien poignée par poignée, en la mettant dans une casserole; vous l'y ferez baigner dans l'eau; vous la couvrirez, & la mettrez sur le feu,
Etant

Etant cuite, & n'y ayant point d'eau, vous y ajouterez du beurre, à savoir pour un plat, une bonne demi livre: vous la laisserez sur le feu, la remuant de tems en tems, & en prenant garde qu'elle ne brûle. Vous aurez une queue de brochet cuite à l'eau & au sel: étant cuite, vous la levez par filets, & les arrangez avec votre Surcroute dans la casserole, en remettant la Surcroute qui est cuite par-dessus, & en y ajoutant de la bonne crème du lait doux avec un peu de muscade rapée. Vous la remettrez sur le feu l'espace d'un quart-d'heure tout doucement. Etant prêt à servir, observez que votre Surcroute soit d'un bon goût, & dressez-la dans votre plat avec les filets, en prenant garde qu'il ne doit pas y avoir de fausse, mais que la crème soit bien incorporée dans la Surcroute.

Autre manière de servir la Surcroute en maigre.

Prenez la quantité nécessaire de Surcroute; épéchez-la, puis pressez-la, & marquez-la dans une casserole, comme la précédente, & mouillez-la d'eau pour la faire cuire. Etant cuite, & lorsqu'il n'y aura plus d'eau, mettez-y pour un plat une bonne demi livre de beurre, une chopine de crème douce, & un peu de muscade rapée; mettez-la sur le feu, & ayez soin de la remuer, de peur qu'elle ne brûle; ajoutez-y des huitres, des filets de poissons cuits, comme de soles, filets de brochets. Observez que votre Surcroute soit d'un bon goût, & sans fausse; dressez-la dans votre plat, & ser-

314 LE CUISINIER

vez chaudement. Vous y pouvez mettre une queue de brochet grillée en servant si vous le jugez à propos, ou bien des truites : on y ajoute aussi des queues d'écrevilles.

Autre Surcroute en maigre.

Prenez de la Surcroute, & préparez-la comme la précédente. Etant cuite, vous en ferez un lit dans une casserole ; vous y mettrez ensuite deux ou trois tranches de cabillau, qui veut dire moruë fraîche, ou bien des soles après avoir été bien écaillées, lavées & essuyées, ou bien des perches bien appropriées, ou bien des truites ou des tranches de saumon, des queues d'écrevilles, des huitres, avec du bon beurre frais, muscade rapée, & de la crème douce de lait. Recouvrez votre poisson de ladite Surcroute ; ensuite mettez du beurre frais par-dessus, & arrosez-la de crème ; mettez-la sur un feu modéré, prenant garde que votre Surcroute ne brûle dans le fond de votre casserole. Une demi-heure, ou trois quarts-d'heure après, votre poisson doit être cuit : mettez le plat que vous devez servir sur la casserole, & tournez-la dessus-dessous, & servez sur le champ.

Autre Surcroute en gras.

Prenez la quantité nécessaire de Surcroute ; ôtez-en les pois, & pressez-la bien poignée par poignée ; mettez-la dans une casserole, & mouillez-la d'eau : mettez dessus trois ou quatre morceaux de petit salé que vous trouverez bon, après l'avoir lavé, pourvu qu'il ne soit pas

pas trop salé ; & s'il l'est trop, il faut le faire cuire à part à demi, le mettre ensuite dans votre Surcroute, & les faire cuire ensemble. Le petit salé étant cuit, tirez-le, & tenez-le chaudement : achevez de faire cuire votre Surcroute jusqu'à ce que l'eau soit entièrement consommée ; ajoutez-y du beurre modérément, en observant que le goût soit bon : au lieu de beurre, vous y pouvez mettre de la bonne graisse de rôti, ou bien d'oye. Etant d'un bon goût, dressez-la dans votre plat, & mettez votre petit salé dessus, ou bien dessous, comme vous le jugerez à propos.

Une autrefois vous y pouvez faire cuire des saucisses, & les faire griller, & les mettre autour quand vous voudrez servir.

Une autrefois vous y pouvez mettre des cuisses d'oyes, ou des canards à moitié cuits à la broche, & coupez en deux après, ou bien des canards fumez & salez cuits à part, ou bien des sarcelles. On y sert aussi des perdrix à moitié cuites à la broche, & coupées en deux après. Vous pouvez y ajouter aussi des queues d'écrevilles & d'huitres comme dans les maigres. Vous pouvez vous servir de jambon également comme du lard. On peut aussi y ajouter de bons cervelas, & des saucissons de Boulogne. On sert aussi des pieds & des oreilles de cochon ; un lièvre rôti à la broche après avoir été piqué de gros lard, & mariné ; on peut le servir entier, ou bien en morceaux dessus, selon la grandeur de vos plats : le tout en observant que la Surcroute soit bien cuite, & qu'il n'y reste point d'eau, & point trop grasse, ni trop maigre ; il vaut pourtant mieux qu'elle soit trop grasse, que trop maigre. Quand

cet

cette Surcroute devient trop salée à force de la garder, il n'y a qu'à la laver dans l'eau fraîche, & la bien presser poignée par poignée, en la tirant de l'eau.

Choux rouges à la Hollandoise.

Ayez des Choux rouges la quantité que vous jugerez à propos pour un plat, ou pour deux; ôtez-en toutes les mauvaises feuilles, & coupez-les en quatre quartiers; coupez les trognons de ces quartiers aussi fins que vous pourrez le faire: étant coupez, mettez-les dans une casserole; assaisonnez-les de sel & de poivre, & mouillez-les d'eau, en sorte que l'eau surmonte au-dessus; mettez-y un morceau de beurre gros comme le poing pour le moins, un verre de vinaigré; couvrez la casserole, & mettez-la sur un fourneau allumé. Etant cuits & l'eau entièrement consommée, ajoutez-y du beurre, un peu de muscade rapée, & remuez-les; observez qu'ils soient d'un bon goût, en y ajoutant du sel, s'il n'y en a pas assez, un filet de vinaigre, mais qu'il n'y domine pas beaucoup. Vos Choux étant d'un bon goût, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez-y autour des côtelettes de mouton, ou bien des saucisses grillées, & servez chaudement pour entrée.

Autres Choux rouges.

Ayez des Choux rouges coupez bien fins, comme les précédens; mettez-les dans une casserole, mouillez-les d'eau, & assaisonnez-les de sel & de poivre, un morceau de beurre
gros

gros comme le poing, & du sucre de même gros-
 seur ; couvrez votre casserole , & faites cuire
 vos Choux : étant à moitié cuits , ajoutez - y
 une demi bouteille de bon vin rouge pour un
 grand plat , & laissez-les toujours sur le feu ,
 en prenant garde qu'ils ne brûlent , & en ob-
 servant que leur eau soit tellement consom-
 mée, qu'ils soient, pour ainsi dire, à sec; ajou-
 tez - y encore un morceau de beurre frais , en
 le mêlant avec les Choux. Observez qu'ils
 soient d'un bon goût , & point de fausse , &
 que le sucre ne domine pas beaucoup : dressez-
 les ensuite dans le plat que vous devez servir ;
 garnissez le bord du plat comme ci - devant , &
 servez chaudement pour entrée.

Autres Choux rouges.

Ayez quatre ou cinq Choux , n'en prenez
 que les cœurs ; coupez-les en quatre quartiers ,
 & ôtez-en les trumeaux : mettez-les dans
 une casserole , & mouillez-les d'eau , en - sorte
 qu'elle passe par - dessus ; ajoutez - y du sel , au
 moins une livre de sucre , un bon morceau de
 beurre frais , une bouteille de vin rouge , un
 bon bâton de canelle ; couvrez la casserole , &
 faites-les cuire. Etant cuits & la fausse étant
 fort courte , ajoutez - y de la gelée de groseil-
 les , au moins une livre pesant ; vous tiendrez
 toujours vos Choux sur le feu. Etant prêts à
 servir , dressez-les dans leur plat ; observez que
 la fausse soit fort courte , & qu'elle soit épaisse
 comme une gelée de groseilles ; mettez-la sur
 vos Choux , & servez chaudement pour en-
 trée. On peut mettre des saucisses grillées au-
 tour.

On

On sert aussi des Choux rouges de cette manière : Après qu'ils sont coupez bien fins, on les met dans une casserole avec un bon morceau de beurre ; assaisonnez-les de sel, de poivre, & de vinaigre modérément : mettez la casserole sur le feu, & faites-leur faire quelques tours, jusqu'à ce que vous vous aperceviez que vos Choux soient un peu plus que bien chauds ; ensuite vous les dresserez dans votre plat, & mettrez tout-autour des harangsaurets. On y peut ajouter du petit lard coupé en dez, & frit dans la poêle. On fait aussi des Salades de ces Choux, après qu'ils sont coupez bien fins ; & on les assaisonne de la même manière qu'une autre salade.

Boere-Kool, autrement Choux de Paysans.

Ces sortes de Choux ne sont pas communs en France, quoique pourtant il y a des Choux de Paysans qui sont verts ; lorsqu'ils sont gelés, ils peuvent être aussi bons que les Choux frisez de ce Pays-ci. Il y en a de deux sortes de ces derniers, savoir des verts, & des rougeâtres ; ces Choux sont bons après la gelée. Quand vous voulez vous servir de ces Choux, il n'en faut prendre uniquement que le cœur, & en jeter les grandes feuilles. Vous fendez le cœur en quatre, ou en six, & vous le coupez environ de trois doigts de longueur ; puis mettez-les dans l'eau pour les bien laver. Vous aurez de l'eau bouillante sur le feu, dans laquelle vous aurez jeté une bonne poignée de sel ; vous y mettrez vos Choux pour les faire blan-

blanchir ; étant presqu'à demi cuits, tirez-les ensuite, & faites-les égouter. Mettez-les dans une casserole, en y ajoutant du bon beurre frais, sel & poivre modérément ; il vaut mieux en mettre deux fois que d'en mettre trop ; mettez-y ensuite des saucisses, des marons grillez à la braise, ou bien cuits à l'eau, & ôtez-en toutes les peaux petites & grosses ; vous y ajouterez une jointée, ou une poignée de gruau selon la quantité des Choux que vous préparerez, une cuillerée de bouillon, ou de l'eau au défaut de bouillon : couvrez la casserole, & mettez-la sur un fourneau allumé pas trop fort. Quand vous vous appercevrez que les saucisses seront cuites, ôtez-les, & ajoutez-y un petit morceau de sucre de la grosseur d'une noix pour un bon plat : remuez bien vos Choux ; observez qu'ils soient d'un bon goût, & faites griller vos saucisses. Dressez vos Choux dans un plat, en mettant vos saucisses autour, & dessus, & servez chaudement pour entrée.

Dans ces mêmes Choux, en la place de saucisses, on peut ajouter des cuisses d'oyes, & les mettre cuire comme les saucisses, ou bien des canards cuits à demi à la broche, & coupez en deux, des farcelles de même, ou perdrix. Vous pouvez aussi servir du petit salé, en le faisant cuire à part, ou s'il n'est pas trop salé, vous pouvez le faire cuire, comme les saucisses, avec les Choux. Après les avoir épluchés, conpez & lavez comme ci-devant, il faut les mettre dans une marmite, & les assaisonner de sel & de poivre, & y mettre le petit salé avec, & les faire cuire sur un feu lent. Après que vos Choux sont cuits, tirez-les, égoutez-les en l'eau ; ajoutez-y un morceau de beurre, & des

des marons comme ci-devant, & un peu de sucre; observez qu'ils soient d'un bon goût, & dressez-les dans leur plat, & mettez le petit salé dessus; servez chaudement pour entrée. Ces sortes de Choux se nomment *Choux de Payfans à l'Allemande*.

Choux à la Prussienne, au Parmesan.

Ayez un bon Chou de Savoye, dit Chou de Milan; ôtez-en toutes les mauvaises feuilles, & faites-le blanchir; étant blanchi, tirez-en le cœur. Mettez dans une casserole quelques bardes de lard, quelques tranches d'oignons, quelques clous de girofle, & quelques feuilles de fleur de muscade; mettez-y votre Chou, après l'avoir creusé; les trognons doivent être au fond. Faites cuire les cœurs d'une couple de Choux, ou d'un s'il est gros, à l'eau & au sel: étant cuit, mettez-le dans l'eau fraîche; ensuite tirez-le, égouttez-le, & pressez-le bien pour en tirer l'eau; après quoi hachez-le, & mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre, en l'assaisonnant de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices; faites-le ensuite mitonner sur le feu un demi quart-d'heure. Hachez un morceau de graisse de bœuf environ d'une livre & demi, avec un morceau de lard: étant bien haché, ajoutez-y une couple de jointées de mie de pain avec six œufs; mêlez bien le tout ensemble, en l'assaisonnant de sel & de poivre, persil, ciboules, échalottes hachées, fines herbes, & fines épices, & une jointée de parmesan rapé. Farcissez ensuite votre Chou depuis le bas jusqu'en haut, de l'épaisseur d'un bon pouce. A votre Chou que vous avez
passé

passé à la casserole, ajoutez-y une jointée de mie de pain, trois ou quatre œufs, une bonne jointée de parmesan rapé; mêlez bien le tout ensemble, & mettez-le dans votre Chou, & recouvrez-le de la même farce dont vous avez farci le Chou, puis couvrez-le de feuilles de choux; mouillez-le d'une cuillerée de bon bouillon; & en le cuisant, ayez soin de l'entretenir de bouillon, & faites-le cuire feu dessus & dessous tout doucement. Etant cuit, égouttez-en le bouillon & tournez-le dessus-dessous; ôtez-en les bardes de lard, les oignons, & les clous de girofle. Mettez un morceau de beurre manié dans la farine dans une casserole avec du jus, & faites-le cuire pour que le jus soit lié: étant d'un bon goût, mettez-le sur votre Chou, & servez chaudement, ou bien servez-vous de coulis.

Une autrefois vous le pouvez faire en maigre, en vous servant de chair de carpes & de brochets, du beurre au lieu de graisse & de lard. Accommodez-le toujours de la même manière que l'autre ci-devant. Vous pouvez le faire également avec des laitues, & en petites timbales.

Pain de Choux.

Ayez une noix de veau; parez-la de toutes ses peaux; coupez-la ensuite en tranches bien minces que vous applatirez. Garnissez une casserole de bardes de lard bien minces; arrangez-y ensuite les tranches de veau. Vous aurez une farce toute prête faite de veau, de lard, de graisse de bœuf; vous aurez une couple de choux bien blanchis, passez, & d'un

bon goût; vous en mettez une bonne partie avec votre farce, que vous mêlerez bien, que vous mettez dans votre casserole; & que vous étendrez par-tout sur vos tranches de veau de l'épaisseur de deux pouces. Ajoutez au restant des Choux des filets de poulardes, avec du bon coulis, en observant qu'il soit d'un bon goût, & que vous en ayez assez pour remplir le cœur de votre Chou. On y peut ajouter une jointée de parmesan rapé, si on veut, ou bien de bon fromage frais, mais point des filets de volaille; à leur place, on y peut ajouter quatre ou cinq œufs frais, & le tout bien chaud en le mettant dans le cœur du Pain de Choux. Lorsqu'il est plein, recouvrez-le de farce & de tranches de veau, & faites-le cuire au four, ou bien feu dessus & dessous. Etant cuit, vous le pouvez servir avec du coulis, ou avec une essence de jambon. Vous pouvez former également de petites timbales. Si vous voulez l'avoir en maigre, vous pouvez vous servir de chair de carpes & de brochets, & les peaux vous serviront à la place des tranches de veau, en garnissant la casserole de papier beurré & poudré de mie de pain, autant que vous pourrez y en faire attacher, & ensuite vos peaux de poissons, & ferez toujours votre pain comme l'autre ci-devant. Vous pouvez aussi mettre un hachis de poissons dans le cœur de votre chou, & le servir avec une fausse maigre.

Pain de Choux rouges à la Hollandoise.

Il faut avoir des Choux rouges, & les préparer comme les autres ci-devant; il n'y a que la couleur des Choux qui en fasse la distinction.

Pour

Pour les mettre à la Prussienne, on n'a qu'à les accommoder comme il est marqué dans l'article du Chou à la Prussienne, soit en gras, soit en maigre. Pour ce qui concerne les autres, on n'a qu'à faire la meme cérémonie; mais, au lieu de veau, se servir de tranches de jambon bien fines: & si on ne veut pas faire la dépense de se servir de jambon, servez vous de feuilles de Choux rouges, & en les faisant cuire, vous les mouillerez d'un peu de bouillon, & d'une couple de verres de bon vin rouge; étant cuits, servez-les avec telle sauce qu'il vous plaira.

Choux à l'Allemande.

Vous aurez des Choux blancs; vous les éplucherez feuille par feuille, & les ferez blanchir dans l'eau à moitié cuits; vous garderez quatre ou cinq des plus belles feuilles & des plus entières; vous presserez le restant des Choux, mais qu'il n'y ait point de côtes; vous les hacherez, & les mettrez dans une casserole avec un morceau de bon beurre frais: vous les assaisonnerez de sel, & de poivre, & les mettrez sur le feu doucement, afin qu'ils achevent de cuire; vous y ajouterez ensuite du fromage mou tout frais fait, la pesanteur au moins d'une livre, plus ou moins selon la grandeur de votre plat, une douzaine d'œufs blancs & jaunes battus auparavant. Le tout étant bien mêlé, & d'un bon goût, vous prendrez un peu de crème de lait doux, & vous la verserez dans le plat que vous voulez servir; puis vous étendrez par-dessus les feuilles que vous avez réservées, en observant qu'il n'y ait point de côtes. Votre appareil étant tout couvert de feuilles, vous l'arroserez de beurre frais fondu, le panerez

324 LE CUISINIER

de mie de pain, & le ferez cuire au four, en prenant garde qu'il ne soit pas trop chaud: il faut aussi prendre garde que les Choux n'aient pas beaucoup de couleur. Etant cuits, on les sert pour entrée.

Autres Choux à la Crème au Parmesan.

Vous aurez des Choux préparez comme les précédens, que vous marquerez dans une casserole après les avoir hachés, en y ajoutant du bon beurre frais; vous les assaisonnerez de sel, poivre, persil, un peu de ciboule, fines herbes, & fines épices, le tout modérément: vous acheverez de les faire cuire doucement sur le feu, & vous les poudrez d'une bonne pincée de farine, que vous mouillerez de bonne crème douce; vous y ajouterez une jointée de parmesan rapé: vous l'ôterez ensuite du feu, & vous y mettrez une douzaine d'œufs entiers battus. Vous garnirez votre plat tout-autour de feuilles de Choux qui aillent presque jusqu'à la moitié du plat; vous y mettrez votre appareil; puis vous releverez les feuilles par-dessus tout-autour, & vous acheverez de les couvrir de feuilles de Choux comme les précédens; ensuite vous les arroserez de beurre frais, les panerez de parmesan, & les ferez cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière, & vous servirez pour entrée.

Choux-fleurs marinez.

Vous aurez des Choux-fleurs; les plus blancs sont toujours les meilleurs; vous les éplucherez, & les mettrez dans l'eau fraîche. Vous aurez de l'eau dans une marmite sur le feu, dans

dans laquelle vous aurez détrempé une poignée de farine, avec un morceau de beurre frais & du vinaigre ; un verre de vinaigre suffit pour une vingtaine de Choux : quand l'eau bouillira, vous y mettrez vos Choux que vous laisserez bouillir quatre ou cinq bouillons ; vous les mettrez ensuite dans l'eau fraîche. Vous mettrez dans un tonneau, ou dans tel autre vaisseau que vous jugerez à propos, de l'eau suffisamment, pour que vos Choux-fleurs puissent y tremper quand vous les aurez mis dedans ; vous y mettrez ensuite une assez grande quantité de sel, pour que l'eau se trouve en saumure : & pour voir si elle est bonne, vous y mettrez un œuf ; lorsqu'il flotte, c'est une marque que la saumure est bonne ; vous y mettrez vos Choux-fleurs, les tiendrez dans un lieu tempéré, & les couvrirez de l'épaisseur d'un doigt de beurre fondu. Quand vous voudrez vous en servir, vous n'aurez qu'à les faire détrempier dans l'eau fraîche, les faire cuire comme on fait ordinairement, & les servir comme on juge à propos. Cette sorte de Choux-fleurs ne laisse pas d'avoir son utilité, sur-tout dans de grands hivers, quand on ne trouve point de légumes ; ou pour des maisons de campagne qui sont éloignées des Villes : c'est d'ailleurs un ménage pour les maisons de campagne qui veulent se donner la peine de les accommoder, au lieu de les laisser gâter dans leurs jardins.

On peut accommoder d'autres Choux de la même manière, en les coupant en deux. Vous pouvez aussi accommoder des artichaux, en les faisant presque cuire ; des laitues, de la chicorée, du celeri, des oignons, & de petits oignons, en y ajoutant moitié vinaigre & moitié

faumure. Cette sorte d'oignons est fort nécessaire pour des salades, & pour toutes sortes d'entrées. Toutes ces provisions sont aussi fort nécessaires sur mer.

Choux-fleurs pour conserver secs.

Vous aurez des Choux-fleurs des plus blancs; vous les éplucherez proprement, en les laissant entiers le plus qu'il vous sera possible; puis vous les blanchirez à l'eau bouillante, en y ajoutant du sel, & un filet de vinaigre pour les tenir blancs. Etant blanchis, vous les tirez égoutter, & les mettez sur des vanettes ou dans un four tiède pour les sécher; & lorsqu'ils seront secs, vous les mettez dans un lieu sec. Quand vous voudrez vous en servir, vous les mettez un jour d'avance tremper dans de l'eau tiède, & vous acheverez de les faire cuire dans une eau blanche moitié lait, comme on fait les autres Choux-fleurs; ensuite vous les servirez de même. Cette sorte de Choux-fleurs ne laisse pas que d'avoir son mérite, & sont surtout fort nécessaires à ceux qui vont sur la mer. Il n'y a qu'à observer de les mettre tremper le soir, & avoir soin de les changer d'eau.

Laituës pour Entrée au blanc.

Ayez des Laituës pommées; levez-en toutes les mauvaises feuilles, de sorte qu'il n'en reste que les cœurs; lavez-les bien, & faites-les blanchir dans l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, & mettez-les dans l'eau fraîche; puis vous les en tirerez, les égoutterez & les presserez pour en faire sortir l'eau: marquez-les dans une casserole; assaisonnez-

nez-les d'un peu de sel & de poivre, d'un morceau de beurre frais manié dans la farine que vous mouillerez de bouillon, & faites-les cuire doucement. Etant cuites & d'un bon goût, & vos laitues autant entières que faire se pourra, lèvez-les d'une saulce d'œufs avec un jus de citron, & dressez-les dans le plat où vous voulez les servir. Mettez dessus telle sorte de volaille que vous jugerez à propos, piquées, ou non piquées, & toutes sortes de viandes de boucherie; exceptez-en les grosses pièces de bœuf, piquées, ou non.

Noix confites au vinaigre pour toutes sortes d'Entrées, ou pour servir en guise de Salade avec le Rôt.

Il faut avoir la quantité de Noix que vous jugerez à propos; il faut les avoir bien tendres, les percer julques dans le cœur avec une grosse épingle tout par-tout, les faire tremper dans l'eau l'espace de cinq ou six jours, en les changeant d'eau de tems en tems: vous les ferez ensuite bouillir à grande eau, jusqu'à ce que vous vous apperceviez qu'elles sont moëlleuses, ou tendres; puis vous les remettrez dans l'eau fraîche encore une couple de jours. Vous les mettrez ensuite dans ce que vous jugerez à propos, avec moitié eau, moitié vinaigre: vous les laisserez ainsi trois ou quatre jours, afin que l'amertume en sorte entièrement. Vous les mettrez ensuite dans des pots, en les couvrant de vinaigre, & en les assaisonnant de sel modérément, de clous de girofle, de fleur de muscade, & de poivre en grains: couvrez ensuite chaque pot d'un bouchon de liège, & d'une feuille de parchemin mouillé, ou bien d'une vessie de bœuf, ou de cochon; vous les fice-

lerez bien, & les tiendrez dans un lieu tempéré. Quand vous voudrez vous en servir, vous n'aurez qu'à les couper par tranches ou par quartiers que vous mettrez dans l'eau pour en tirer le vinaigre, & ensuite vous les ferez blanchir à l'eau bouillante. On les sert avec une sausse à l'Espagnolle, ou une essence de jambon, de même qu'avec toutes sortes de volaille, ou gibier, ou viandes de boucherie. Sans les faire tremper, on peut les servir en guise de salade avec le rôti. Cette sorte de Noix est bonne pour des Bourgeois; elle sert beaucoup à aiguiser leur appétit lorsqu'ils mangent une élanche de mouton: la peine est plus grande que les fraix.

Persil séché, pour conserver pour l'Hiver ou pour la Marine.

Vous aurez du Persil que vous ferez sécher au four; étant séché, vous le tiendrez dans un lieu sec dans des boîtes. Ce Persil est fort utile en hiver, étant d'ordinaire fort rare & fort cher dans cette saison. Pour vous en servir, vous n'avez qu'à le mettre tremper dans de l'eau tiède le soir d'avance; par ce moyen il reprend sa couleur qui est presque aussi belle qu'en été, & sa force est toujours la même que dans cette saison.

Le Cerfeuil s'accommode dans le même goût. Il est fort nécessaire pour faire des potages de Cerfeuil à la Hollandoise, ou pour faire des bouquets pour des potages de fanté en gras ou en maigre. Cette sorte de Cerfeuil est fort utile pour les personnes qui vont sur mer. Les fraix en sont fort petits, puisqu'il n'y a rien autre qu'à les faire sécher.

RE-

REMARQUES
SUR
LE CUISINIER
ROYAL ET BOURGEOIS.

AVERTISSEMENT.

JE crois que le Public ne trouvera pas mauvais que je joigne ici mes Remarques sur un extrait fidèle de ce que j'ai trouvé de meilleur dans le Cuisinier Royal & Bourgeois imprimé à Paris 1739. chez la Veuve Prud-homme Libraire au Palais.

RE-



REMARQUES


SUR

LE CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS.



CHAPITRE XV.

Quartier d'Agneau à l'Angloise.

 Aites rotir à la broche un Quartier d'Agneau de devant; maniez ensuite un morceau de bon beurre frais, avec persil, ciboule, échalottes, fines herbes hachées, sel, poivre, muscade, & un peu de farine. Quand le Quartier d'Agneau est cuit, vous le retirez de la broche, & le mettez dans un plat que vous mettez sur un réchaud, où vous aurez mis une bonne cuillerée de bouillon ou deux: levez d'un côté l'épaule du Quartier d'Agneau proprement, & étendez dessous le beurre qui se fondra; remuez-le afin que cela ne tourne point; ajoutez

tez à cela un jus d'orange, & servez pour entrée.

A quoi sert cette Farine sous une épaule d'Agneau, pour la refermer ensuite ? Il me semble qu'il seroit mieux de mettre la farine dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de bouillon, on de jus, & de l'eau, & du poivre concassé, faire cuire la sausse ; y mettre ensuite un jus d'orange avec quelques zestes, ou jus de citron : & quand le Quartier d'Agneau est cuit, on lève l'épaule comme il est marqué, & l'on met dessous du bon beurre frais étendu (c'est-à-dire entre l'épaule & les côtes) du poivre concassé, & du sel ; refermez l'épaule ; mettez le Quartier d'Agneau dans un plat, & mettez la sausse dessous. Ce Quartier d'Agneau ne doit point être nommé à l'Angloise, mais bien à la Bourgeoise.

Bignets à la Quandò.

Cassez six œufs dans une casserole, battez-les bien, & délayez-y un peu de farine ; mettez-y du sel, & la rapure d'un citron verd, de l'eau de fleurs d'orange & de la canelle en poudre ; ensuite délayez-y un demi septier de lait : il faut que votre pâte soit un peu épaisse. Délayez dans une casserole de la farine avec un peu d'eau de vie ; qu'elle soit un peu épaisse. Versez l'autre pâte où sont les œufs peu à peu dedans, en délayant bien le tout ensemble. Faites chauffer votre sain-doux ; quand il sera assez chaud, trempez votre fer à Bignets dedans pour qu'il chauffe : quand il est assez chaud, tirez-le & le trempez aussi-tôt dans la friture, pour que la pâte se détache du fer, & qu'el-

qu'elle cuise dans la friture. Vous continuez toujours de même, jusqu'à ce que la poêle à frire soit pleine de Bignets : vos Bignets étant cuits de belle couleur, tirez-les, & les égouttez. Vous recommencerez, & continuez toujours de même, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte : ensuite vous les rangez sur une feuille de cuivre ; vous les poudrez de sucre fin, & les mettez au four pour les glacer, ou bien servez-vous de la pelle rouge : quand ils sont glacés, dressez-les dans un plat, & servez-les pour entremets.

Je suis surpris qu'on puisse écrire dans un livre une telle ordonnance ; moi qui ai le premier mis cette sorte de Bignets au jour en France à la connoissance des plus habiles du Royaume, à qui je me suis fait un plaisir de les montrer, & qui les ai écrits dans le quatrième Tome pag. 294. de ma première Edition, où l'on peut toujours les voir. Cet Auteur ordonne d'en remplir la poêle ; chose impossible : on ne peut en cuire qu'un à la fois ; encore ne réussira-t-on pas, si on ne prend garde à la façon de la pâte. Leur propre nom est Bignets en Pavots. Je dis qu'on ne peut en faire qu'un à la fois, parce que, s'il n'a pris sa couleur dans le moule, il s'étendra & perdra entièrement sa forme.

Pouding bouilli.

Faites bien hacher deux livres de graisse de bœuf, une écorce de citron verd confit : le tout étant haché, mettez-y demi livre de raisins de Corinthe, demi livre de raisins d'Espagne, dont vous ferez ôter les pépins, dix jaunes-d'œufs crus ; mêlez bien le tout ensemble. Ensuite prenez une serviette blanche, & la

la beurrez & la farinez bien; mettez votre composition dedans, noûtez-la avec une ficelle bien serrée en rond; & la mettez bouillir dans un chaudron d'eau bouillante; au moins deux heures. Votre Pouding étant cuit, tirez-le, & le faites égouter; ôtez-le de la serviette, & le dressez sur un plat. Faites fondre du bon beurre, & l'arrosez dessus; mettez-y force sucre en poudre dessus; & servez bien chaud pour entremets.

Qui a jamais vu faire un Pouding sans pain, sans farine, & sans ris? Il ne peut être qu'une masse. S'il y ajoutoit de la mie de pain cuite dans du lait, le Pouding seroit encore passable; mais c'est vouloir tremper le monde, & avoir son argent par des voyes extraordinaires. Il ne convient point aux François de vouloir donner des préceptes sur la manière de bien composer un Pouding: il en faut laisser l'honneur à la Nation Angloise.

Pouding bouilli.

Prenez la mie d'une demi douzaine de pains à potage, ou bien la mie de quelque autre bon pain blanc; vous la couperez par tranches, que vous mettrez dans une casserole; vous y mettrez ensuite du lait seulement pour mouiller le pain; il faut observer que cette mie de pain soit fort épaisse, en sorte qu'une cuillier à bouche puisse tenir droite dedans: vous la mettrez un peu sur du feu, & détrempez-la bien avec une cuillier de bois, afin que le pain soit bien mêlé; ensuite vous y raperez un citron, un peu de canelle en poudre, une écorce de citron confit bien hachée, un morceau de beurre frais seulement fondu; mêlez bien le tout ensemble,
&

& ajoutez y un peu de sel. si le beurre n'est pas salé, & très peu de sucre; sur trois livres de mie de pain que vous voulez employer, il faut tout au moins un quarteron d'œufs, qu'on peut puffer même jusqu'à trente, en ôtant la moitié des blancs; vous y ajoutez environ une livre de raisins d'Espagne après les avoir lavés & en avoir tiré les pépins; vous y mettez aussi au moins une livre ou une livre & demie de raisins de Corinthe, un verre de vin d'Espagne si vous en avez, mais il peut bien se faire sans cela. Vous beurrerez ensuite une serviette la largeur d'un plat, & la poudrez de farine: vous mettez cette serviette dans une casserole, sur laquelle vous verserez autant de votre composition que vous jugerez à propos; ensuite vous la pliez, & la ficellerez fort ferrée. Vous aurez une marmite pleine d'eau qui bouille continuellement; vous y mettez votre Pouding; l'espace d'une heure & demie suffira pour le cuire. Vous mettez dans une casserole environ trois ou quatre verres de bon vin du Rhin, l'écorce d'un citron vert, un petit bâton de canelle long comme le doigt, & un peu de sucre; vous ferez bouillir le tout: lorsque cela aura bouilli, vous y ajouterez gros comme deux œufs de bon beurre frais manié dans la farine; & lorsque votre fausse sera liée, & votre Pouding cuit, vous le dresserez dans son plat, & la fausse par-dessus, & le servirez chaudement. Cette même qualité de Pouding se sert dans un plat, soit d'argent ou d'étain; mais il n'y faut pas des raisins d'Espagne, ni de Corinthe, mais bien quelques morceaux de moëlle de bœuf piquez dessus, & se nomme *Pouding à la moëlle*. Il faut observer qu'il faut toujours un bord de

pâte

pâte sèche sans beurre autour du plat pour soutenir le Pouding. On peut tirer de cette composition quatre qualitez de Poudings, c'est-à-dire, quand la composition est faite, il n'y a qu'à faire quatre portions : dans l'une vous y mettez les raisins secs ; dans l'autre les raisins de Corinthe ; dans une autre vous aurez tiré le jus d'une couple de jointées d'épinars, dont vous mettrez une partie de ce jus verd dedans, & vous garderez l'autre partie pour la fausse, & en le servant on le piquera de filets d'amandes & de pistaches ; dans le dernier, l'écorce d'orange confite, & un peu d'eau de fleurs d'orange, & quelques biscuits d'amandes amères, & on nommera ce Pouding, *Pouding d'Orange*. Ces quatre qualitez se peuvent servir dans un même plat. On le peut faire dans des timbales, ou pommes d'amour, en un mot dans tels petits moules qu'on le juge à propos. Vous aurez soin de beurrer la serviette, & de la poudrer ensuite de farine, d'attacher les moules dans le coin de la serviette, & de les jeter ensuite dans une grande marmite qui bouille continuellement ; les Poudings seront d'abord cuits. On peut faire la fausse comme elle est marquée ci-devant ; & en prenant cette fausse, on peut y ajouter un peu de jus d'épinars que vous avez réservé : & quand vous vous servirez d'autre vin que de vin du Rhin, il faut observer qu'il y faut mettre du jus de citron ; car il faut que cette fausse soit un peu piquante, & que le sucre n'y domine pas. Une autrefois vous n'avez qu'à graisser des moules à petits pâtés de beurre frais, & ensuite les poudrer de mie de pain, remplir vos moules de cette composition, & les mettre au four ;
dans

dans un quart-d'heure de tems elles sont cuites. Vous pouvez les servir pour un plat, ou bien pour garnir les plats des autres ci-devant; ou bien on peut les tremper dans des œufs battus, les paner, & les faire frire, & ils servent pour entremets en guise de crème frites. Tous ces Poudings ci-dessus, étant coupez par tranches & taillez de telle figure qu'on veut, trempez dans des œufs, & panez & frits, sont aussi bons que la crème frite, & peuvent servir pour entremets. Voilà donc la véritable manière de faire un Pouding, & non pas celle qui est ici dans cette Remarque. Les Poudings dans lesquels il entre de la graisse de bœuf, sont détrempez avec de la farine & des œufs, & se nomment *Poudings d'Haymarket*, autrement dits *Poudings communs*.

Salé à la Purée verte.

Ayez un genou de Porc salé : s'il est trop salé, vous le ferez tremper dans l'eau une demi heure; ensuite vous le retirerez & le nettoyez; vous le ferez cuire dans de l'eau avec un oignon piqué d'un clou de girofle. Etant cuit, vous parerez la peau dudit Salé, que vous levez, & roulerez sur son manche; vous le dresserez dans un plat, & le servirez avec une purée verte, dont la manière est expliquée ci-devant Lettre D, & servirez pour entrée ou hors-d'œuvre.

Voilà une Entrée bien nouvelle! Elle méritoit bien de la faire sonner dans le monde, & de l'annoncer dans les gazettes, comme une nouvelle intéressante. Pour faire cette Entrée, il n'est pas nécessaire d'être Cuisinier.

Sabot au Sang.

Coupez une Noix de veau de la largeur d'une assiette ; parez-la, & la piquez de menu lard. Étendez dans une casserole des tranches de bœufs battues & des bardes de lard ; renversez dessus votre Noix de veau, le lard en dessous ; mettez dessus une crépine de cochon que vous plisserez & ficellerez comme une bourse tout-around avec une aiguille. Coupez de la panne de cochon en petits dez, faites-la dégourdir dans une casserole sur le feu ; mettez-y ensuite une chopine de sang de cochon ; assaisonnez-la de sel, poivre & fines épices ; faites-la épaissir en la remuant sur le feu ; mettez-la ensuite dans votre crépine, ferrez-la avec sa ficelle ; recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard, comme dessous ; assaisonnez le tout comme une braïse, & faites-le cuire dans le four, ou entre deux braïses. Etant cuit, tirez la Noix de veau de la casserole ; dressez-la dans un plat ; déficellez la crépine ; mettez ce qui est dedans tout autour ; jetez une essence de jambon dessus, & servez pour entrée.

A quoi bon de mettre cuire du sang dans une crépine sur une Noix de veau, pour le semer ensuite autour ? Il n'y a qu'à le faire cuire dans une casserole en particulier, sans se donner tant de peine.

Aloyau à la Maître-d'Hôtel.

Ayez un bon Aloyau bien gras, qui soit mortifié ; dégraissez-le, & parez-en bien le filet ; lardez-le de lard & de jambon, assaisonnez de

fi-

fines herbes & fines épices : couvrez-le tout-
 autour d'une bonne farce ; vous trouverez
 la manière de la faire à l'article des Cro-
 quets , Lettre G. du premier Tome ; ensuite
 enveloppez-le de tranches de veau bien min-
 ces ; ficellez-le bien de peur que la farce ne
 tombe, & le faites cuire à la broche. Pendant
 qu'il cuit , faites une sausse au jambon de cette
 manière : Prenez trois tranches de jambon, &
 les coupez en dez : mettez-les dans une cas-
 serole avec un peu de beurre frais ; couvrez la
 casserole, & la mettez sur un fourneau pour la
 faire suer. Quand cela commencera à s'atta-
 cher, poudrez-le d'un peu de farine, & le
 mouillez d'un peu de jus & coulis ; ajoutez-y
 des champignons hachés que vous faites cuire
 ensemble. Ayez soin de le bien dégraisser de
 tems en tems. Votre sausse étant cuite, reti-
 rez-la de dessus le feu, & ajoutez-y une pin-
 cée de petites capres ; si elles sont grosses,
 hachez-les ; mettez-y encore un anchois lavé
& haché, deux échalottes aussi hachées, un
 peu de gros poivre & un jus de citron. L'A-
 loyau étant cuit à propos, tirez-le de la bro-
 che, déficellez-le, ôtez-en les tranches de
 veau & la farce, si vous le jugez à propos ;
 dressez-le proprement dans un plat ; incisez le
 filet, & versez la sausse au jambon par-dessus,
& le feryez chaudement pour grosse entrée.

*A quoi sert de farcir un Aloyau, pour en ôter
 la farce quand il est cuit ? Un bon Aloyau naturel
 cuit en braise, ou à la broche, est meilleur pour des
 Maîtres-d'Hôtel qui cherchent toujours ce qu'il y a
 de meilleur.*

Crème de Pistaches à la Glace.

Faites boire ce que pourront deux œufs entiers de farine ; ajoutez ensuite six jaunes-d'œufs que vous délayerez bien , du sucre en poudre , un peu de sel ; évitez le trop de sucre ; ajoutez à cela une pinte de lait , & la faire bien cuire en remuant sur un fourneau. Echaudez une demi livre de pistaches ; pilez avant une feuille d'écorce de citron confit , un peu de citron verd haché , un peu de marmelade de fleurs d'orange , quatre biscuits d'amandes amères ; mêlez le tout en votre crème , & la mettez dans la Tourte ; arrangez dessus votre fruit , soient abricots , pêches , fraises , raisins , muscats ; poudrez du sucre par-dessus. Il faut avoir une ferche de fer blanc qui soit séparée d'un rond de fer blanc au milieu , bien juste & bien soudé ; faites un trou par le bas de la ferche au-dessus de la séparation , pour que l'eau qui se fond , puisse s'écouler. Mettez votre Tourte sur une feuille de cuivre ou de fer blanc faite exprès pour cela ; mettez-la sur la glace ; couvrez de votre machine de fer blanc : mettez-y bien de la glace pilée en la partie d'en-haut ; foupoudrez de gros sel ; entourez si vous pouvez , encore la ferche de glace & de sel autour , afin que cela prenne promptement , & servez pour entremets. .

Voilà une charmante manière de faire une Tourte à la glace ! La manière est donc venue de mettre de la farine dans une crème à la glace ? Je renvoie au Chapitre des Glaces ceux qui voudront savoir la manière de les faire dans toutes les formes.

Pigeons à la Royale.

Prenez six Pigeons de volière; plumez-les à sec; vuidez-les, & les trouffez proprement. Faites une petite farce bien fine, & les farcifiez dans le corps; ensuite vous les passez dans du lard fondu; & lorsqu'ils sont refaits, vous les piquez de petit lard, & les faites cuire à la broche. Etant cuits, vous les servez au jus de veau, ou à l'essence de jambon, ou au coulis d'écrevisses. On peut les mettre cuire comme des fricandeaux, & les servir glacez de même; mais, en cuisant, il faut y mettre deux tranches de jambon, une rouëlle de veau, un bouquet, des champignons, un oignon piqué de quatre clous de girofle; & quand ils sont presque finis, vous les changez de casserole, & passez la sausse par l'étamine sur vos Pigeons, & leur faites prendre couleur. A l'égard de la sausse, vous pouvez poudrer légèrement le gratin de farine, & mouiller de jus de veau, & le dégraissez; passez-le au tamis, mettez-le dans le plat, & vos Pigeons dessus, & servez pour entrée.

Comment nommer à la Royale des Pigeons en fricandeaux? Ce n'est rien de nouveau: le nom est ce qu'il y a de plus beau.

Langue de Bœuf au Sang.

Elle se fait de même que les autres viandes au sang, à la réserve qu'il faut piquer la Langue de lard & de jambon, assaisonner le lard de fines herbes & de fenouil haché, pour que le goût soit déguisé. Ces sortes d'entrées-là

sont bonnes dans le Printems, attendu que vous trouvez le fenouil frais. Au lieu du sang de cochon, il faut avoir du sang de volaille, & mettre un demi jus de citron dedans, pour qu'il ne se caille point. Chaque Officier doit savoir cette manière-là.

Toutes ces sortes de Mets au sang se servent avec une petite essence.

Il n'étoit pas nécessaire de mettre cette Entrée-là pour nouvelle, puisque depuis que je suis à la Cuisine, je l'ai vu servir, & je l'ai servi. Cet Auteur soi disant, n'étoit pas encore au monde. Quand un homme veut critiquer, il ne faut pas qu'il tire rien des Anciens pour le faire passer pour quelque chose de nouveau.

Poulets au Verjus.

Prenez deux Poulets, épluchez-les bien, & les vuidez; flambez-les avec un papier: farcissez-les dans le corps d'une farce de leurs foyés, graisse de veau & lard blanchi, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; mettez-en un peu entre cuir & chair; ensuite faites-les revenir dans une casserole avec beurre & lard fondu, un oignon coupé en deux, deux clous de girofle, un peu de basilic, sel, poivre & muscade. Etant revenus, mettez-y vos coquilles d'écrevis-faits; tirez-les de la casserole, & les faites cuire à la broche. Coupez dans une grape de verjus, point trop mûr, de petits bouquets avec la grape; jetez-les dans l'eau bouillante pour les faire changer de couleur; ensuite tirez-les, & les égouttez: faites les un peu mitonner dans une essence de jambon; ajoutez-y un peu de verjus liquide. Vos Poulets étant cuits, tirez-les de la broche; dressez-

sez-les dans un plat; jetez la sauffe & le verjus en grape dessus; & servez pour entrée.

Quel est ce cabos! Que signifient ces coquilles d'écrevis-faits? Je ne trouve point qu'elles aient un grand rapport avec les Poulets. Ceux qui ne se connoissent point en cuisine, ne comprennent rien dans cette méthode: l'extrait en est cependant fidèle.

Casse-Museaux.

Prenez du fromage à la crème, quatre œufs frais, un quarteron de beurre frais, un demi-litron de fleur de farine, & un peu de sel; faites une pâte molette du tout. Quand la pâte est faite, laissez-la reposer; puis taillez les Casse-Museaux comme des petits choux, & les mettez cuire au four, qui ne soit point bien chaud; & au bout d'un quart-d'heure, vous les tirez pour les fendre, & les remettez au four pour les achever de cuire.

Carpe au jus de Lapin.

Ayez une moyenne Carpe, écaillez-la, & l'essuyez; vuidez-la par l'ouye: ensuite faites entrer par l'ouye un morceau de beurre manié avec de fines herbes hachées, & épicerics nécessaires; ensuite enveloppez-la dans une étamine ou serviette propre. Vous aurez un bon Lapreau de bon fumet: vous mettrez dans une casserole des tranches de veau & jambon, & votre Lapin coupé par morceaux dessus, quelques oignons, carottes, panais, champignons entiers; vous ferez suer le tout sur un fourneau allumé, jusqu'à ce qu'il soit at-

taché comme un jus. Etant ainsi attaché, vous retirerez toute la composition qui est dans la casserole, sur un plat, & vous mettez dans la dite casserole où est le jus attaché, un bon morceau de beurre avec une poignée de farine; vous la ferez cuire à demi roux, & la mouillerez avec du bon vin blanc; ensuite vous remettrez le veau, jambon & lapin, & tous les autres ingrédients dans la casserole. Ayant écumé un peu du plus gros, vous y mettez votre Carpe enveloppée dedans, & la ferez cuire. Etant cuite à propos, vous la retirerez, & laisserez égoutter; étant essuyée avec un linge bien propre, vous la dresserez dans un plat suivant sa grandeur, & y mettez par-dessus une sausse à l'Espagnolle, & servirez proprement pour entrée.

Je trouve fort inutile de tirer le jus d'un Lapin pour le mettre dans une braise, afin de faire cuire une Carpe, & d'y ajouter de la farine. Il seroit plus à propos de tirer la sausse du Lapin; & quand la Carpe est cuite, de la mettre dessus avec telle fourniture qu'on juge à propos.

Gâteau Royal.

Coupez une Noix de veau de la largeur d'une assiette, que vous ferez piquer de menu lard, & coupez-en une autre de même largeur sans piquer, pour la recouvrir: garnissez une petite casserole de bardes de lard, & renversez la Noix piquée dedans, le lard en-dessous; faites une petite abaisse de farce liée au fond sur la Noix de veau; vous ferez monter un petit bord

bord de la même farce tout-à-tour, & y mettez ensuite un ragoût de foies-gras, truffes vertes, &c. Couvrez le ragoût d'un peu de farce fort mince, & de l'autre Noix de veau. Passez votre main dans deux œufs battus, & le dorez: couvrez-le de deux ou trois bardes de lard; mettez-le cuire feu dessus, & dessous un peu moins: étant cuit, servez-le avec une essence de jambon & jus de citron pour entrée.

Pourquoi à une Noix de veau en surprise donnez-vous le nom de Gâteau Royal? & de plus mal ordonné.

Gâteau de Savoye.

Fouëtez en neige une douzaine de blancs-d'œufs; mêlez-y peu à peu les jaunes, & autant pesant de sucre en poudre que les douze œufs. Coupez en long un quarteron de pistaches pelées, & autant d'amandes douces coupées de même; passez-les sur le feu dans une casserole avec du sucre comme pour griller; ajoutez-y du citron verd rapé: jetez cela dans votre pâte, & mêlez bien le tout ensemble; versez le tout dans une casserole ou poupetonnière, & le mettez cuire au four. Étant cuit à propos, faites une glace blanche avec du blanc-d'œuf, du sucre en poudre & jus de citron; battez bien le tout ensemble, & en couvrez le Gâteau. Faites quelque petit dessein dessus avec de l'écorce de citron confit coupée; mettez-le un moment au four pour sécher la glace; ensuite retirez-le de la casserole, dressez-le dans un plat, & servez pour entremets.

346 Remarques sur le *Éc.*

Qui peut faire un Gâteau de Savoye sans farine ? Cher Ami, vous avez des secrets tous particuliers, que nul autre ne découvrira jamais. Je vous conseille cependant de ne plus oublier la farine dans vos Gâteaux de Savoye.

F I N.



T A.



T A B L E

D E S

M A T I E R E S

Contenues en ce
CINQUIÈME VOLUME.

CHAPITRE PREMIER.

Des Potages, & des Sausses.

B ouillon qu'on appelle mitonnage, autrement dit	
Bouillon pour toutes sortes de Potages,	Pag. 1
Potage de Cerfeuil à la Hollandoise Bourgeoise,	2
Potage de Santé,	3
Potage au Vermiscelli,	4
Façon de Macarolli,	6
Autre Macarolli que l'on nomme Taillerins,	7
Autre Macarolli,	ibid.
Macarolli aux Huitres,	8
Macarolli aux Ecrevisses,	9
Vermiscelli,	ibid.
Bouillon portatif en Tablettes,	10
Soupe de Fricadelles à la Royale,	13
Potage de Melon,	14
Autre Potage de Melon,	15
Autre Melon à la Paysanne,	16
Soupe de farine bachée à l'Allemande,	17
Sou-	

TABLE DES

<i>Soupe à la Biere faite avec du pain bis nommé Pompernic,</i>	18
<i>Autre Soupe de Biere,</i>	19
<i>Autre Soupe de Biere,</i>	ibid.
<i>Gruau, pour Entremets,</i>	20
<i>Autre Gruau,</i>	21
<i>Autre Gruau,</i>	ibid.
<i>Autre Gruau à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Autre Gruau à l'Angloise,</i>	22
<i>Bouillie à la Frisonne,</i>	ibid.
<i>Bouillie à la Frisonne,</i>	23
<i>Soupe de pain de Seigle à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Soupe de Cumei à la Hollandoise,</i>	24
<i>Orge perlé au Lait de Beurre à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Soupe au Lait de Beurre,</i>	25
<i>La Manière de cuire des Mastelles,</i>	ibid.
<i>Poulets de Vendredi à la Frisonne,</i>	ibid.
<i>Soupe sèche du soir à la Hollandoise,</i>	26
<i>Autre Soupe à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Sausse à l'Espagnolle,</i>	27
<i>Sausse en Remoulade chaude,</i>	28
<i>Huile préparée pour toutes sortes de Sausse,</i>	29
<i>Remoulade chaude morte, autrement dite Ravigote,</i>	ibid.
<i>Ravigote au Persil,</i>	30
<i>Sausse verte à l'Oseille,</i>	ibid.
<i>Sausse douce pour des Cimiers,</i>	31
<i>Autre Sausse pour des Cimiers,</i>	ibid.
<i>Autre Sausse de Cerises noires pour des Cimiers,</i>	32
<i>Autre Sausse de Prunes,</i>	33
<i>Sausse à la Crème pour plusieurs sortes de Poissons,</i>	ibid.
<i>Sausse au Jus d'Orange,</i>	ibid.
<i>Sausse verte pour l'Agneau à l'Allemande,</i>	35
<i>Sausse blonde de Perdrix,</i>	ibid.
<i>Autre Sausse blanche pour toutes sortes de blancs, autrement dite à l'Epoulette,</i>	37
<i>Sausse à l'Ivoire lité,</i>	38
<i>Sausse au Persil à l'Angloise,</i>	39
<i>Autre Sausse au Persil,</i>	40
<i>Autre Sausse au Persil,</i>	ibid.
<i>Autre Sausse au Persil,</i>	41
<i>Sausse</i>	41

M A T I E R E S.

<i>Sausse à Ravigore blanche,</i>	41
<i>Sausse au Fenouil;</i>	43
<i>Sausse à Pyvoire claire,</i>	44
<i>Sausse au Bain-marie, au parfums de Celeri,</i>	46
<i>Sausse aux Oignons,</i>	47

C H A P I T R E II.

De Bœuf.

P ain de Bœuf à l'Italienne,	Pag. 48
<i>Pain de Bœuf à l'Orange-Nassauvienne,</i>	49
<i>Autre Pain de Bœuf à l'Orange-Nassauvienne,</i>	50
<i>Filets de Bœuf à l'Orange-Nassauvienne,</i>	52
<i>Tête de Bœuf à l'Angloise,</i>	53
<i>Autre Tête de Bœuf à l'Angloise en Roulades,</i>	54
<i>Bœuf à la mode à la Hollandoise,</i>	56
<i>Bœuf à la Houzarde,</i>	ibid.
<i>Noix de Bœuf à la Moscovite,</i>	57
<i>Autre Pièce de Bœuf à la Moscovite,</i>	58
<i>Aloyau de Bœuf à la Tapin,</i>	59
<i>Pieds de Bœuf marinez,</i>	60
<i>Gras-doubles à la Piémontoise,</i>	61

C H A P I T R E III.

Des Perdreaux.

P erdrix à la Frisonne,	Pag. 63
<i>Autres Perdrix au blanc à la Frisonne,</i>	64
<i>Perdrix en figure de Lévraults,</i>	65
<i>Perdreaux à l'Orange,</i>	ibid.
<i>Filets de Perdrix à l'Angloise,</i>	67
<i>Autres Perdreaux dépezés,</i>	ibid.
<i>Autres Perdreaux dépezés à la Bourgeoise, au vin de Champagne, qu'on peut accommoder à table sans les avoir accommodés à l'Office de Cuisine,</i>	68
<i>Per-</i>	

TABLE DES

<i>Perdrix en Damier,</i>	69
<i>Entrée de Perdrix à la Nassauvienne,</i>	70
<i>Autres Perdrix,</i>	72
<i>Autres Perdrix au Parmesan,</i>	73
<i>Bécasses à l'Orlande,</i>	ibid.
<i>Salmi de Bécasses,</i>	75
<i>Bécasses à l'Italienne,</i>	ibid.

C H A P I T R E I V.

Des Lévrants & Canards.

L <i>Lièvre à la Siamoise,</i>	Pag. 77
<i>Autre Lièvre à la Siamoise,</i>	78
<i>Autre Lièvre en Crépine au sang,</i>	79
<i>Autre Lièvre en Botines,</i>	80
<i>Autre Lièvre en Botines au sang en Crépine,</i>	81
<i>Lévrants à l'Orange-Nassauvienne,</i>	82
<i>Canards à l'Orange-Nassauvienne;</i>	84
<i>Canards à la Frisonne;</i>	85
<i>Canards en Damier,</i>	86

C H A P I T R E V.

De Volaille.

P <i>Oularde à l'Orange-Nassauvienne,</i>	Pag. 88
<i>Autre Poularde,</i>	89
<i>Poulardes à l'Indienne,</i>	90
<i>Autres Poulardes à l'Indienne au Parmesan,</i>	91
<i>Filets de Poulardes aux Cerneaux,</i>	92
<i>Poularde au blanc manger,</i>	93
<i>Poulardes en surprise, en Epigramme,</i>	95
<i>Poularde en Lapreau,</i>	96
<i>Poularde en Tortue,</i>	97
<i>Poulets au Beurre d'Ecrevisses,</i>	99
	Beurre

M A T I E R E S.

<i>Beurre d'Ecrevisses,</i>	102
<i>Petits Poulets en Boudins blancs,</i>	101
<i>Poulets piquez de persil,</i>	103
<i>Poulets en Hâtelets,</i>	104
<i>Autres Poulets en Hâtelets,</i>	ibid.
<i>Poulets aux Cerneaux,</i>	105
<i>Poulets en Damier,</i>	106
<i>Poulets à la Prussienne,</i>	108
<i>Autres Poulets à la Prussienne,</i>	ibid.
<i>Poulets aux petits pois,</i>	109
<i>Autres Poulets aux petits pois,</i>	ibid.
<i>Entrée de Poulets à toutes sortes de ragouts,</i>	111
<i>Fricassée de Poulets à la Crème,</i>	112
<i>Pigeons à l'Allemande,</i>	ibid.
<i>Pigeons au sang,</i>	113
<i>Pigeons à l'Esclavonne,</i>	117
<i>Autres Pigeons à l'Esclavonne,</i>	ibid.

C H A P I T R E VI.

De Sanglier.

S <i>Anglier mariné,</i>	Pag. 119
<i>Poitrine de Sanglier à l'Allemande,</i>	121
<i>Roulades de Sanglier,</i>	122
<i>Autres Roulades de Sanglier,</i>	123
<i>Marcassin contrefait,</i>	125
<i>Fambons de Sanglier,</i>	126
<i>Cochon de lait à la broche, moitié bouilli, moitié rôti,</i>	
<i>sans être séparé,</i>	129
<i>Bajoux de Cochon à la Hollandoise,</i>	130
<i>Cimier de Cerf à l'Allemande,</i>	131

CHA:

TABLE DES

CHAPITRE VII.

De Veau.

V Eau en Tombeau d'Épicure,	Pag. 133
<i>Autre Tombeau d'Épicure Solaire à l'Orange-Nassauvienne,</i>	137
<i>Autre Tombeau,</i>	139
<i>Cuisseau de Veau à la Piémontoise, en Pain,</i>	141
<i>Noix de Veau à la Napolitaine,</i>	142
<i>Autre Noix de Veau à la Napolitaine, en surprise,</i>	144
<i>Autre Noix de Veau,</i>	ibid.
<i>Autre Noix de Veau au sang en surprise,</i>	145
<i>Autre Noix de Veau au sang,</i>	146
<i>Balotins en surprise,</i>	148
<i>Autres Balotins,</i>	149
<i>Roulades de Veau à l'Orange-Nassauvienne,</i>	ibid.
<i>Poitrine de Veau à la mode d'Amsterdam à la Bourgeoise,</i>	151
<i>Cascalopes de Veau aux feuilles d'Oseille à la Hanovrienne,</i>	152
<i>Autres Cascalopes aux feuilles de Persil,</i>	153
<i>Tendrons de Poitrine de Veau aux petits Pois au blanc,</i>	ibid.
<i>Tendrons de Veau à la Hanovrienne,</i>	154
<i>Autres Tendrons de Veau à la Hanovrienne,</i>	ibid.
<i>Hachis de Veau à l'Angloise,</i>	155
<i>Entrée de Veau à la Frisonne,</i>	ibid.
<i>Ruelle de Veau à la Bourgeoise,</i>	156
<i>Petites Tranches de Veau à la Bourgeoise,</i>	158
<i>Petites Andouillettes à l'Italienne,</i>	159
<i>Autres Andouillettes,</i>	160
<i>Autres petites Andouillettes à la Bourguignonne au verjus,</i>	161
<i>Queues de Veau en Fricandeaux,</i>	162
<i>Foyes de Veaux,</i>	163
<i>Foye de Veau à la Hessoise,</i>	164
	Foye

M A T I E R E S.

<i>Foye de Chevreuil à la Poëlle,</i>	164
<i>Foye de Veau en petites Timbales,</i>	165
<i>Mou de Veau à la Hefbife,</i>	166
<i>Fraife de Veau au Beurre d'Ecreviffes,</i>	167
<i>Têtes de Veaux en petites Roulades,</i>	ibid.
<i>Cervelles de Veaux en Crêpine à l'Orange-Naffau-</i> <i>vienne,</i>	169
<i>Autres Cervelles en Matelotto,</i>	170
<i>Autres Cervelles en Matelotte,</i>	171
<i>Autres Cervelles,</i>	ibid.
<i>Pieds de Veau en Roulades piquez & glacez,</i>	172
<i>Autres Pieds de Veau à la Sainte-Menoux,</i>	173

C H A P I T R E V I I I.

De Pâtisserie.

P âté de Côtelettes de Mouton aux Cboux, Pag.	176
Pâté de Côtelettes de Mouton aux Laituës,	178
Pâté de Périgord,	179
Pâté à l'Espagnolle,	183
Pâté de Tendrons de Veau à la Hollandoife,	187
Autre Pâté de Tendrons de Veau à l'Italienne,	188
Pâté de Langues de Veaux au fang,	189
Petits Pâtés en Salspicon,	190
Tourte de Ris de Veau à l'Angloife,	191
Bonnet de Turquie à la Mofcovite,	ibid.
Gâteau d'Amandes en Bonnet de Turquie,	194
Gâteau de Ris,	195
Timbales de Crème,	196
Autres petites Timbales, ou Grénadins,	ibid.
Pâté de Pommes à la Frifonne,	197
Tourte de Pommes à la Frifonne,	198
Pommes à la Chinoife,	199
Autre Marmelade de Pommes à la Chinoife,	200
Pommes aux Corinthes à la Hollandoife,	202
Autres Pommes aux Corinthes à la Frifonne,	ibid.
Pommes à la Crème à la Frifonne,	203
Pommes en furprife,	ibid.
Tome V.	2
Pommes	

TABLE DES

<i>Pommes à la Frisonne, Appelen-Bolle,</i>	204
<i>Cheux de Bruges en Plaquettes,</i>	205
<i>Petits Pâtes de Grives desossées,</i>	206
<i>Petits Pâtes d'Alouettes,</i>	207
<i>Petits Pâtes de Pigeons à l'Angloise,</i>	208
<i>Autres petits Pâtes à l'Angloise,</i>	209
<i>Pain de Roignons de Veau,</i>	210
<i>Bignets de Savoye de Crème de ris,</i>	211
<i>Bignets de Pain,</i>	212
<i>Bignets de Raisins,</i>	213
<i>Bignets de Crème,</i>	ibid.
<i>Cneedels,</i>	214
<i>Bignet d'Omelette,</i>	215
<i>Coffrets de Jambon,</i>	216
<i>La véritable manière de faire des Gâteaux, ou des</i>	
<i>Spits-Koeken,</i>	217
<i>Petits Gâteaux de Citron, ou de Cedre, Bergamotte,</i>	
<i>Chocolat, Canelle,</i>	219

C H A P I T R E IX.

Des Glaces & Crèmes.

T <i>Oùries à la Glace,</i>	Pag. 220
<i>Crème de Pistaches à la Glace,</i>	224
<i>Oeufs à la Glace imitant l'Oseille,</i>	225
<i>Crème au Chocolat,</i>	226
<i>Crème de Chocolat à l'Italienne.</i>	227
<i>Bonnet de Turquie à la Crème à la Glace fouëtée,</i>	228
<i>Crème de Groseilles,</i>	229
<i>Crème de Fraises,</i>	ibid.
<i>Crème de Framboises,</i>	230
<i>Meringues à la Glace pour garnir les Fromages à la</i>	
<i>Glace,</i>	ibid.
<i>Marmelade de Pommes de Canelle à la Glace rouge,</i>	
<i>pour servir dans des abaisses de massépain, ou bien</i>	
<i>des gobelets,</i>	231
<i>Crème de Navets,</i>	232
<i>Crème de Carottes,</i>	233
	Crème

M A T I E R E S

<i>Crème d'Estragon,</i>	233
<i>Crème de Beaume,</i>	
<i>Crème de fleurs de Sirop,</i>	
<i>Crème de Pimpernelle,</i>	
<i>Crème de Persil,</i>	
<i>Crème d'Epinars,</i>	
<i>Crème de Cerfeuil,</i>	234
<i>Crème à l'ail,</i>	
<i>Crème de Citron,</i>	
<i>Autre Crème de Citron,</i>	
<i>Crème d'Orange,</i>	
<i>Crème d'Abricots,</i>	
<i>Crème de Pêches,</i>	235
<i>Crème de Prunes,</i>	

C H A P I T R E X

Des Entremets.

E <i>Crevisse à la Polonoise,</i>	Pag. 236
<i>Autres Ecrevisses à la Polonoise,</i>	ibid.
<i>Autres Ecrevisses pour toutes sortes d'Entrées de Vo-</i>	
<i>laille,</i>	237
<i>Entremets d'Ecrevisses à l'Orange-Nassauvienne,</i>	238
<i>Ecrevisses à la Prussienne,</i>	240
<i>Autres Ecrevisses,</i>	ibid.
<i>Hatelets d'Ecrevisses,</i>	ibid.
<i>Autres Ecrevisses en Hatelets,</i>	241
<i>Ecrevisses de Mer à la broche,</i>	242
<i>Oeufs en Crêpe à la Napolitaine,</i>	243
<i>Oeufs à la Napolitaine,</i>	244
<i>Autres Oeufs à l'Italienne,</i>	245
<i>Autres Oeufs à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Oeufs à la Westphalienne,</i>	246
<i>Autres Oeufs à la Westphalienne,</i>	ibid.
<i>Oeufs au court-Bouillon,</i>	247
<i>Oeufs pochez à l'Italienne,</i>	248
<i>Manière de conserver les Oeufs,</i>	ibid.

T A B L E D E S

C H A P I T R E X I.

De Mouton.

G igot de Mouton à l'Italianne,	Pag. 250
Quarré de Mouton à la Piémontoise,	252
Epaule de Mouton en Papillottes,	254
Rein de Mouton rissolé,	255
Neques de Mouton,	ibid.
Gigot de Mouton à l'Indienne,	257
Autre Gigot de Mouton francisé à l'Indienne,	259
Bales Indiennes,	260
Gigot à l'Esclavonne,	261
Salipicon d'un Gigot de Mouton,	262
Gigot de Mouton en Hérifson,	263
Gigot de Mouton à la Nassauvienne,	264
Grenadins de Mouton,	265
Gigot de Mouton à la Prussienne,	266
Gigot de Mouton en Balons,	267
Filets de Mouton dépezés,	268
Quartier d'Agneau à l'Angloise,	269
Trois Entrées tirées d'un Quartier d'Agneau;	
Entrée de l'Epaule,	271
Entrée du Quarré,	272
Entrée de la Poitrine,	ibid.
Epaule de Mouton rissolée,	273
Autre Epaule de Mouton en Roulades,	ibid.
Côtelettes de Mouton à la poêle,	274
Entrée de Mouton à la Polonoise,	275

C H A P I T R E X I I.

De Poissons.

B rochet à l'Orange-Nassauvienne,	Pag. 277
Timbale de Brochet en coquilles à l'Orange-Nassau-	280
vienné,	280
autre	

M A T I E R E S

<i>Autre Brochet en gras à l'Orange-Nassauvienne,</i>	281
<i>Autre Brochet à l'Orange-Nassauvienne,</i>	282
<i>Entrées de Filets mêlez à l'Espagnolle,</i>	283
<i>Carpes à la Navois,</i>	284
<i>Perches à la Genevoise,</i>	285
<i>Saumon mariné,</i>	286
<i>Saumon à l'Italienne,</i>	287
<i>Autre Saumon à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Soles à l'Escarvèche,</i>	288
<i>Autres Soles à l'Escarvèche,</i>	ibid.
<i>Anguilles fourrées,</i>	289
<i>Roulades d'Anguilles à l'Angloise,</i>	290
<i>Autres Roulades d'Anguilles à l'Angloise,</i>	291

C H A P I T R E X I I I .

De Boudins.

B oudins blancs de Poisson,	Pag. 293
Boudins de Saumon,	294
Boudins de Brochet aux Ecrevisses,	295
Boudin de Lièvre,	296
Autre Boudin de Lièvre au Sang,	297
Boudins de Foye de Cochon,	299
Boudins de Lapreau,	300
Autres Boudins de petits Lapreaux en bouteille,	301
Boudins de Pigeons,	303
Boudins de Poulets,	304
Boudins d'un Quartier de Veau de devant à l'Orange-Nassauvienne,	305
Sabor au Sang,	306
Manière de faire des Saucissons de Boulogne,	307
Boudins au sang de Fraise de Veau,	308

TABLE DES

CHAPITRE XIV.

Des Légumes.

S urcrouse faite & prêt dans vingt-quatre heures,	Pag. 310
Pour faire de la Surcrouse, dite ordinairement Suur-	
Kool, qui puisse se conserver,	311
Manière de servir la Surcrouse en maigre,	312
Autre manière de servir la Surcrouse en maigre,	313
Autre Surcrouse en maigre,	314
Autre Surcrouse en gras,	ibid.
Cboux rouges à la Hollandoise,	316
Autres Cboux rouges,	ibid.
Autres Cboux rouges,	317
Boere-Kool, autrement Cboux de Paysans,	318
Cboux à la Prussienne, au Parmesan,	320
Pain de Cboux,	321
Pain de Cboux rouges à la Hollandoise,	322
Cboux à l'Allemande,	323
Autres Cboux à la Crème, au Parmesan,	324
Cboux-fleurs marinez,	ibid.
Cboux-fleurs pour conserver secs,	326
Laitues pour Entrée au blanc,	ibid.
Noix confites au Vinaigre pour toutes sortes d'En-	
trées, ou pour servir en guise de Salade avec le	
Rôt,	327
Persil séché pour conserver pour l'hiver ou pour la	
Marine,	328

MATIERES.



T A B L E

D E S

REMARQUES

S U R

LE CUISINIER

ROYAL ET BOURGEOIS.

C H A P I T R E X V.

Q uartier d'Agneau à l'Angloise,	Pag. 331
Bignets à la Quandò,	332
Pouding bouilli,	334
Autre manière de faire un Pouding bouilli,	ibid.
Salé à la Purée verte,	337
Sabot au Sang,	338
Aloyau à la Maître-d'Hôtel,	ibid.
Crème de Pistaches à la Glace,	340
Pigeons à la Royale,	341
Langue de Bœuf au sang,	ibid.
Poulets au Verjus,	342
Casse-Muscoux,	343
Carpe au jus de Lapin,	ibid.
Gâteau Royal,	344
Gâteau de Savoie,	345

F I N.