

MANUEL
DU CUISINIER
ET
DE LA CUISINIÈRE,

A L'USAGE DE LA VILLE ET DE LA CAMPAGNE ;

**Contenant toutes les Recettes les plus simples pour faire
bonne chère avec économie , ainsi que les meilleurs
Procédés pour la Pâtisserie et l'Office ;**

PRÉCÉDÉ D'UN TRAITÉ SUR LA DISSECTION DES VIANDES ;

**Suivi de la manière de conserver les substances alimentaires ,
et d'un Traité sur les Vins ;**

par M. Cardelli,
ANCIEN CHEF D'OFFICE.

NEUVIÈME ÉDITION ,

**Revue , considérablement augmentée et ornée
d'un grand nombre de figures.**

PARIS,
A LA LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,
RUE HAUTEFEUILLE , N.° 10 BIS.
1833.

EXPLICATION

DES SIGNES EMPLOYÉS DANS LE COURS DE CET OUVRAGE,
INDIQUANT LES PROPRIÉTÉS DES SUBSTANCES ALIMEN-
TAIRES.

Lorsqu'elles sont bonnes , on les désigne par	B.
Très-bonnes.....	T. B.
Mauvaises.....	M.
Très-mauvaises.....	T. M.
Faciles à digérer.....	F. A D.
Difficiles à digérer.....	D. A D.
Échauffantes.....	E.
Relâchantes.....	R.



AVANT-PROPOS.

DANS cette nouvelle édition du *Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière*, ainsi que dans toutes les précédentes, nous n'avons pas voulu employer l'art de faire naître l'appétit, lorsqu'il n'existe pas, ou de stimuler les besoins factices en agaçant les désirs des gourmands, par l'entremise des substances employées pour donner de la saveur aux diverses préparations nutritives; c'est même parce que nous devons de plus en plus avoir acquis la certitude de son utilité générale, et qu'il ne peut cesser d'offrir encore quelques nouveaux avantages à tous ceux ou à celles qui auraient envie de le consulter, que M. Cardelli, pour mieux remplir son objet, vient en l'augmentant de le disposer dans un ordre absolument différent, et qui, plus méthodique, doit aussi beaucoup mieux correspondre avec l'ensemble de la collection des *Manuels* formant une *Encyclopédie des Sciences et des Arts*.

L'auteur, en se soumettant à toutes les additions et corrections nécessaires à son objet, n'a jamais eu d'autre envie que de persister dans les moyens de se rendre utile, non seulement aux cuisiniers habiles, mais encore aux cuisinières, aux bonnes ménagères, aux dames à la campagne, et à tous ceux enfin qui voudraient connaître au juste la nature, l'usage et les effets qui résultent des changemens qu'éprouvent les alimens par leur préparation, en les soumettant à une chaleur plus ou moins long-temps continuée, et en les assaisonnant de tant de manières différentes.

L'expérience seule a été son guide, et comme beaucoup d'autres livres ont été publiés sur le même sujet, il les a tous examinés avec attention; ce n'est qu'après en avoir pris con-

naissance qu'il a été de plus en plus assuré que le *Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière* se trouve être le plus rapproché du véritable but pour lequel il l'a publié ; soit en indiquant les moyens de faire bonne chère avec le moins de dépense possible , soit en faisant connaître l'action des substances portées dans l'intérieur de l'estomac , afin de détourner les indigestions ou les rendre beaucoup moins fréquentes , en augmentant les vraies jouissances qu'on peut trouver à bien vivre : telles ont été les raisons principales pour lesquelles M. Cardelli s'est flatté que cette nouvelle édition ne pourrait manquer d'offrir à ses lecteurs le même intérêt que celles qu'il avait publiées auparavant.

Les jeunes gens qui entrent dans le monde et qui voudraient faire preuve de savoir à table , apprendront par son Manuel à bien découper quelque pièce qu'on puisse leur présenter ; l'auteur indique toutes les méthodes consacrées par l'usage : les ménagères y trouveront toutes les recettes les plus économiques ; les gourmards , la meilleure manière de réveiller , de stimuler les jouissances gastronomiques ; les dames à la campagne , des occupations agréables en suivant ses préceptes , pour montrer leur adresse à confectionner la pâtisserie légère : les gourmets sauront apprécier ce qu'il a dit des vins.

Puisse son Manuel devenir obligé pour tout cuisinier curieux de méditer avec attention les divers objets soumis à ses talens ; qu'il soit le guide de la jeune fille qui , au sortir de son village , se trouve stimulée par la noble ambition de rivaliser avec tous les cordons bleus de la capitale , avec toutes ces grosses cuisinières devenues aussi rondes par la vapeur des sauces que par leur mémoire de dépense ; qu'il soit l'alphabet de tous ces jeunes imberbes qu'on élève à la hauteur du fourneau , et qui sans principes assurés , même après

quatre ou cinq ans d'apprentissage , éprouvent encore de la difficulté lorsqu'ils ont besoin de bien trousseur une poularde , dépecer un lapin , larder une pièce de gibier , et faire ; d'après la vraie méthode , une bonne fricassée de poulets ; enfin , qu'il ne quitte jamais les mains de tous ceux qui , avec le désir bien prononcé de manger les choses bonnes , voudraient encore connaître les moyens d'en varier tous les assaisonnemens , afin de soutenir constamment l'action de leur estomac , ne jamais avoir d'indigestions , éviter la médecine et les médecins : M. Cardelli n'ayant jamais eu d'autre ambition , trouverait son but parfaitement rempli.

Enfin si , d'après l'opinion d'un célèbre professeur d'hygiène , la santé , considérée dans ses principaux attributs , est cet état dans lequel toutes les parties du corps ont une disposition , un degré de force tel , que les fonctions vitales s'exécutent avec facilité , se succèdent avec ordre , s'enchaînent , se prêtent un mutuel secours , et concourent chacune à l'entretien , à la conservation de l'existence , *la nutrition , qui en fait partie* , a donc aussi pour objet la préparation , l'entretien des matériaux du corps , par la manière dont elle s'exécute ; elle indique , non seulement l'état des organes qui lui sont propres , mais encore l'énergie générale ; enfin , comme elle s'opère particulièrement par la *digestion* , qui répare , chauffe ou rafraîchit , entretient , excite ou déprime les forces , détermine la santé , la longévité , *elle tient à tout , et tout tient à elle*. Voilà même pourquoi *les saveurs* ou impressions sapides ont presque toujours la plus grande influence sur les différens actes qui composent la digestion ; *bonnes* , agréables , la sécrétion de la salive se fait bien , la mastication se prolonge , la déglutition , la chyification , sont faciles , promptes ; *mauvaises* , désagréables , répugnantes , la mastication est pénible ; la déglutition difficile ; tantôt il y a sécheresse et cons-

triction des organes, tantôt un flux de salive froide et aqueuse; quelquefois nausées, vomissemens; il n'y a pas jusqu'à l'odorat, la vue, et même l'ouïe, qui n'y soient pour quelque chose..... C'est donc dans la seule intention de procurer à tous les lecteurs de notre Manuel *des impressions sapides, bonnes, agréables, pour leur faire prolonger la mastication, et leur rendre la digestion aussi prompte que facile*, que nous publions cette nouvelle édition; puisse notre promesse avoir été remplie! La suite nous prouvera donc de plus en plus que la *gourmandise* ne doit pas être considérée, et encore moins être prise en aussi mauvaise part qu'on a coutume de le faire, bien au contraire, le mérite essentiel du vrai gourmand ne doit consister que dans la recherche des choses bonnes, et principalement dans son affection particulière de toutes les substances alimentaires bien préparées pour l'entretien de son existence et celle des autres, et dans toutes les circonstances de la vie.

METHODE A SUIVRE

POUR BIEN DÉCOUPER ET SERVIR A TABLE.

DU BŒUF.

Bouilli. Après avoir choisi et séparé la partie la plus épaisse du morceau de bœuf qui est sur table ; après l'avoir dépouillé de tous les alentours tendineux ou gras, couper ses tranches plus ou moins épaisses et longues, en travers des fibres musculaires ; les placer sur une assiette en nombre suffisant pour chacun de ceux qui doivent en manger ; ajouter une fourchette, et faire circuler.

Bœuf à la mode. Suivre la même manière que pour le précédent, en observant toutefois de couper transversalement les lardons dont il a pu avoir été piqué.

Aloyau. Enlever les filets intérieurs et extérieurs, les couper dans leurs travers et par tranches plus ou moins épaisses, en faire autant de morceaux qu'il y a de convives à table, les placer avec symétrie sur une assiette, ajouter une fourchette, et faire circuler. (*Voyez pl. I, fig. 1.*)

Le filet, ainsi que la langue, de quelque manière qu'on ait pu les faire cuire ; se coupent aussi par tranches plus ou moins épaisses, et toujours transversalement, pour les offrir de même que les précédents. Puisque les parties qui se trouvent dans leur milieu doivent être considérées comme les meilleures, parce qu'elles sont aussi réellement bien plus tendres, on les offre assez ordinairement aux personnes à qui l'on désire témoigner quelque déférence.

DU VEAU.

Carré de veau. Enlever d'abord le filet, puis le rognon ; les couper aussi par tranches ; mais comme les côtes et la portion de vertèbres auxquelles elles sont jointes, doivent toujours avoir été fendues en travers, il devient facile de les séparer totalement pour les poser, accompagnées d'une fourchette, sur les morceaux du filet et du rognon, et les présen-

ter ensuite au choix des convives, par le moyen de l'assiette sur laquelle on les met en circulation. (*Voyez pl. I, fig. 2.*)

La tête de veau. De quelque manière qu'elle puisse avoir été préparée avant de la mettre sur table, les parties les meilleures, celles qui doivent être préférées, et offertes en premier lieu, sont les yeux et tout leur pourtour; les joues, en remontant jusqu'aux oreilles; séparer ensuite les os, découvrir la cervelle, pour la servir avec une cuiller, et mieux encore avec une truelle, sur chacun des morceaux qui auront été coupés, à mesure qu'ils auront été présentés. (*Voyez pl. I, fig. 3.*)

La langue de veau doit être découpée comme le carré, d'abord par filets, ensuite par tranches plus ou moins épaisses, ou plus ou moins grosses.

Le carré se sert par morceaux plus ou moins considérables, quelque puisse être d'ailleurs leur forme.

La poitrine. En séparant les côtés des tendons, pour faire des morceaux de la grosseur qui peut être jugée convenable, on les multiplie suivant le nombre des personnes à qui l'on doit en offrir.

DU MOUTON.

Le gigot. Prendre le manche, qui doit toujours avoir été enveloppé dans une feuille de papier, le placer devant soi, et avec la main droite, armée d'un couteau long et bien tranchant, couper perpendiculairement, en commençant par en bas, et faire autant de tranches minces qu'il pourra s'en trouver dans toute sa longueur et son épaisseur; enlever ensuite la portion musculaire de l'avant-pied (*la souris*); on les retourne pour l'achever comme dessus, lorsqu'on ne veut rien en laisser que les os. (*Voyez pl. I, fig. 5.*)

L'épaule. En la découpant par tranches plus ou moins grosses, il convient d'observer que la chair la plus rapprochée des os, ainsi que celle qui est dans l'enfoncement formé par la crête de l'omoplate, est toujours la plus tendre et la meilleure; qu'il faut, par conséquent, l'offrir la première, et pour marquer la déférence. (*Voyez pl. I, fig. 6.*)

Le carré doit être découpé et servi de la même manière que celui du veau rôti.

Agneau. Lorsqu'il est par sa moitié tout entière, on la

coupe en deux parties égales dans toute sa longueur; on sépare les côtes en passant le couteau entre chacune d'elles. Quant aux gigots, après les avoir désarticulés, on en fait des tranches plus ou moins épaisses en les laissant recouvertes de leurs membranes rissolées. (*Voyez pl. I, fig. 4.*)

DU SANGLIER ET DU COCHON.

La bure d'un sanglier, comme la hure de Troyes, le plus ordinairement servies en entier, se partagent dans leur travers, en commençant un peu au-dessus des défenses; on coupe ensuite des tranches minces dans toute l'épaisseur, par en haut comme par en bas, après avoir rapproché les deux parties qui restent l'une contre l'autre, pour empêcher le contact de l'air et les entretenir dans leur fraîcheur.

Le cochon de lait. Séparer la tête auprès des épaules, couper la peau rissolée aussi proche des os qu'il sera possible, pour la servir par portions plus ou moins larges. Beaucoup de personnes ne mangent que cette partie d'un cochon de lait, parce que généralement ses chairs sont fades et peu agréables au goût; mais le plus souvent cela ne dépend que de la manière dont il a été préparé.

Le jambon, gros ou petit, se coupe toujours par tranches minces, et aussi longues qu'il est possible, mais prises en travers dans toute son épaisseur: on observe seulement qu'elles soient également grasses et maigres.

DU LIÈVRE ET DU LAPIN.

Lorsqu'ils sont entiers, enlevez les deux filets qui recouvrent le râble, tout le long du dos en partant des côtes, pour descendre jusques auprès des cuisses; découpez-les transversalement par portions plus ou moins grosses, suivant leur épaisseur: enlevez d'un côté des os de la cuisse la partie la plus épaisse; détachez-les de leurs articulations; mettez à part la queue, et ce qui se trouve à l'entour, afin de la présenter à ceux pour qui l'on doit avoir quelque déférence. (*Voyez pl. I, fig. 14 et 15.*)

Si l'on n'en servait que la moitié, comme elle est toujours le râble, faites comme il vient d'être dit précédemment.

DE LA DINDE.

Après l'avoir couchée sur un des côtés, enfoncez d'une main la fourchette à découper dans l'épaisseur des muscles situés au pourtour de l'aile ; avec l'autre main appuyez un peu fortement le couteau, en plongeant sa lame près du manche, jusque dans l'articulation, de manière qu'en prolongeant la section sans quitter, vous puissiez parvenir à l'enlever tout d'une pièce en la soulevant ; piquez ensuite la fourchette dans la partie la plus épaisse de la cuisse, pour arriver, en passant le couteau pardessous, jusqu'à l'articulation avec le croupion ; soulevez et finissez de la détacher de ce qui la retient par le dessus : séparez le pilon de la cuisse, après avoir fait de même pour les deux côtés ; s'il en reste, enlevez tout le blanc le long du sternum (les sots l'y laissent) ; séparez le croupion en deux ou trois parties ; brisez la carcasse si vous le jugez nécessaire.

Pour en conserver la moitié intacte, couchez la dinde sur le dos, faites une section parallèle et longitudinale entre les deux cuisses, en partant des côtes, et en la prolongeant jusqu'au croupion ; renversez la pièce et soulevez avec la fourchette, en appuyant avec le couteau sur le milieu du dos ; séparez sa partie inférieure, et faites ce qu'on nomme vulgairement le bonnet d'évêque, (Voyez pl. I, fig. 8.)

Si elle est truffée, recueillez avec le plus grand soin les tubercules qu'elle contient dans une assiette séparée, afin de les offrir ensuite aux amateurs.

POULARDE, POULET, CHAPON.

Découpez et servez toutes les parties de ces pièces de volaille de la même manière, et en suivant les mêmes procédés que nous venons d'indiquer pour la dinde. (Voyez pl. I, fig. 7 et 9.)

DE L'OIE.

Après avoir, par deux sections longitudinales, enlevé les filets des deux côtés du sternum (l'os qui est sur la poitrine), séparez-les dans toute leur étendue ; partagez-les ensuite en

deux, quatre ou six portions transversales ; achevez de soulever les ailes en les prenant par-dessous et par en bas, faites de même pour les cuisses, et servez.

DU CANARD.

Lorsqu'on le sert rôti, suivez le même procédé que celui qui vient d'être exposé en parlant de l'oie ; préparé autrement, séparez d'abord les ailes et les cuisses, enievez nettement les aiguillettes pour les partager en long ou en travers.

Toutes les autres pièces de volaille ou de gibier à plume se découpent par les mêmes procédés, et absolument de la même manière que toutes celles dont il vient d'être fait mention. (Voyez pl. I, fig. 10.)

DES PIGEONS.

On les coupe en quatre parties égales : on offre les cuisses les premières ; elles doivent même toujours être présentées aux personnes pour lesquelles on doit avoir de la déférence. (Voyez pl. I, fig. 13.)

DES PERDRIX.

On doit les découper comme toutes les autres volailles dont il vient d'être parlé plus haut ; mais dans celle-ci, les ailes, et tout ce qui se trouve dans les alentours, sont les morceaux auxquels on doit donner la préférence. (V. pl. I, fig. 12.)

DES BÉCASSES.

Elles se découpent aussi de la même manière que toutes les autres, et par les procédés que nous avons indiqués. (Voyez pl. I, fig. 11.)

DU POISSON.

Généralement, pour servir un poisson, quel qu'il soit, on a le plus grand soin de ne jamais le couper avec la lame d'un couteau, ou de tout autre instrument en fer ; on se sert tou-

jours d'une cuiller, ou mieux encore d'une truelle d'argent, pour le partager avant de l'offrir à table.

Du turbot. En appuyant assez fort avec une cuiller ou truelle pour arriver jusqu'à l'arête, depuis sa tête jusque près de sa queue, tirez une ligne droite dans toute la longueur, faites-en d'autres transversales, et servez la partie du poisson comprise entre chaque ligne; lorsqu'un des côtés est fini, enlevez l'arête et continuez de la même manière sur tout ce qui se trouve en dessous, et qui fait partie du dos; il ne faut jamais perdre de vue que dans le turbot, les barbes et leur pourtour sont les morceaux choisis, ceux qu'on offre les premiers et par déférence particulière. (Voyez pl. I, fig. 16.)

La truite. Tracez également sur elle une ligne droite depuis la tête jusqu'à la queue, faites-en de même de transversales, servez ce qui se trouve entre chacune; retournez la truite lorsque c'est fini, pour achever le partage de ce qui se trouve en dessous. (Voyez pl. I, fig. 16.)

La carpe. Après en avoir séparé la tête pour la présenter à ceux à qui elle pourrait être agréable, enlevez la peau qui la recouvre tout entière pour la servir par parties également coupées comme dans la truite. (Voyez pl. I, fig. 20.)

Du brochet. On sépare la tête d'abord, pour l'offrir aux amateurs; pour tout le reste, suivre les mêmes procédés que pour tous les autres. (Voyez pl. I, fig. 17.)

Du barbeau. Suivant sa grosseur et son étendue, tirez également des lignes en long et en large, et faites autant de portions qu'il y aura de personnes à servir. (V. pl. I, fig. 18.)

Observation. Telle est, en peu de mots, l'exposition de la méthode à suivre pour bien découper et servir à table. Ce n'est que par l'habitude qu'il est possible d'arriver à le faire avec aisance, facilité et dextérité. Nous aurions pu multiplier les détails, la seule crainte de paraître minutieux nous en a empêché; au surplus, un simple coup d'œil jeté sur la planche et les figures qui y sont tracées, pourra encore la faire comprendre beaucoup mieux que tout ce qu'on serait à même de dire sur un sujet qui ne demande qu'à être essayé pour l'exécuter sans crainte, et réussir, quand même ce serait pour une première fois.

L'essentiel, lorsqu'on est chargé de découper, sans être même obligé de servir, puisque ceci regarde les maîtres de maison, c'est de le faire avec une fourchette à trois pointes,

assez solide pour résister à la force qu'on est obligé quelquefois d'employer, avoir ensuite un bon et large couteau, bien affilé surtout : après avoir sorti la pièce qui doit être découpée hors du plat où elle a été mise sur table, crainte de répandre la sauce qui pourrait se trouver dessous, étant assis, ou debout si le besoin l'exige, on y procède avec dextérité, célérité et propreté : enfin, pour peu que l'on ait une connaissance même superficielle des articulations ou de la disposition générale des os qui peuvent se trouver dans le morceau sur lequel on opère, cela ne peut plus être long ni difficile de ranger toutes les parties séparées avec ordre sur des assiettes, à mesure qu'il serait nécessaire d'en faire circuler pour que tout le monde puisse être servi selon son choix, et mieux encore suivant son goût.



DU SERVICE.

Par le mot *service* nous ne comprenons que l'ordre et l'arrangement, la disposition particulière dans laquelle tous les mets qui doivent rester sur la table pendant tout le temps du repas sont placés et enlevés d'après les usages reçus. L'on pourrait encore y joindre la manière d'en faire les honneurs ; mais elle est hors de nos attributions.

Tout repas un peu considérable ou marquant se compose le plus ordinairement de quatre *services*, distincts les uns des autres par tous les plats qui doivent être consommés.

Dans le *premier*, autrefois beaucoup plus compliqué qu'à présent, se trouvent tous les potages, soit gras ou maigres, les hors-d'œuvre chauds ou froids, ainsi que les relevés de potages, soit en gras, soit en maigre, avec toutes les entrées. Voyez chacun des articles qui les concernent dans le cours de l'ouvrage, pour celui-ci comme pour les suivants.

Dans le *second*, on comprend tous les rôtis, soit avec la viande de boucherie, la volaille, le gibier ou le poisson, et toutes les salades ; ce qui est préférable au mélange que l'on en faisait autrefois avec les entremets que l'on était obligé de laisser refroidir avant d'y arriver.

Dans le troisième, sont compris tous les pâtés chauds ou froids, tous les entremets, qui, de cette manière, après avoir été servis bouillans, ne peuvent pas manquer d'être mangés aussi chauds qu'il est possible.

Dans le quatrième, enfin, qui est le dessert, se trouvent tous les fruits crus, en compotes, les confitures. Comme c'est surtout aux yeux que ce service doit parler, il ne faut rien négliger pour l'embellir, ainsi que l'observe judicieusement l'auteur très-sobre de l'ancien *Almanach des Gourmands*; et l'on y parviendra si l'on n'épargne rien pour qu'il offre une grande variété, et si l'on entremêle comme il faut les différentes sortes d'éléments dont il se compose, de manière que deux assiettes de même nature ne soient jamais trop voisines. Cependant, lorsque l'abondance des fruits sera telle qu'elle empêchera de suivre cette règle, il faudra seulement avoir grand soin d'en varier les espèces et les couleurs. Il est bien entendu que les glaces ou les fromages glacés ne doivent jamais paraître sur la table qu'à la fin du dessert; ils prennent alors la place de quelques assiettes de fruits que l'on enlève à des distances égales. (V. pl. II, les fig. 1, 2, 3 et 4, pour l'ordre et l'arrangement des quatre services.)

Comme nous avons cherché à éloigner, autant que possible, toute espèce de complication dans l'ordre et l'arrangement des différens services, nous nous sommes par conséquent borné à l'indiquer pour une table de douze personnes, parce que ce nombre est presque toujours préféré par tous ceux qui n'aiment pas trop se rencontrer dans des réunions trop nombreuses, et que sur les dimensions et l'étendue d'une table ovale on doit s'y trouver à l'aise et surtout avoir les coudées franches.

1.^{er} service. (Voyez la planche II.) Deux Potages et ses relevés, A A, placés aux deux extrémités du plateau; quatre hors-d'œuvre froids, B B B B; quatre hors-d'œuvre chauds, quels qu'ils soient, C C C C; six entrées choisies à volonté, D D D D D D.

2.^e service. Deux salades, A A; deux rôtis en poisson, B B; deux de gibier à poil, C C; deux en gibier à plume, D D; deux volailles, E E; l'huilier et la saucière, F F, à chaque extrémité, doivent y être de première obligation.

3.^e service. Deux pâtés froids aux extrémités, A A; six plats d'entremets, B B B B B B, avec huilier et saucière, C C.

Fig. 17.

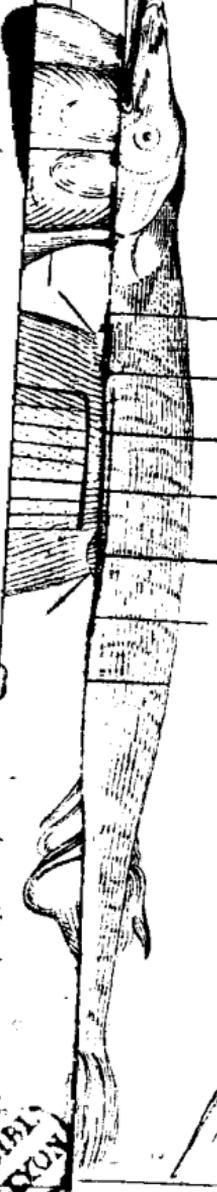


Fig. 22.

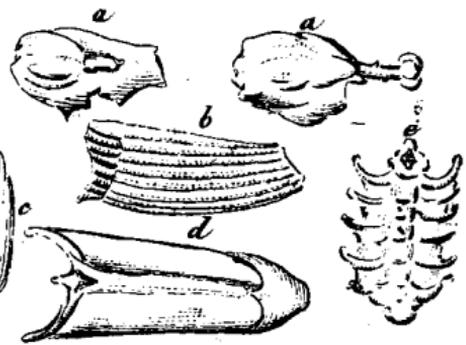
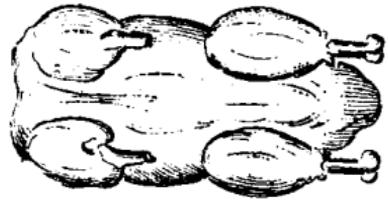
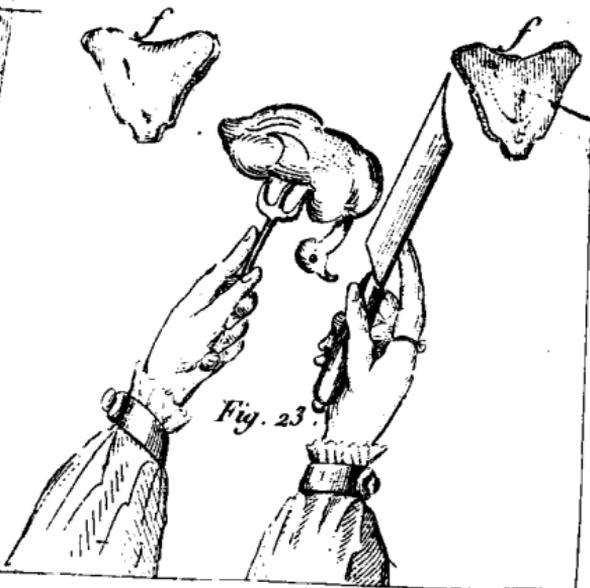


Fig. 23.



LIBRA
RY

4.^e *service*. Dessert, qui consiste en deux corbeilles des fruits de la saison, ou deux pyramides en pâtisserie légère aux extrémités de la table, A A ; six assiettes et quatre compotiers pour biscuits, macarons, sucreries de toute espèce, compotes de fruits à moitié sucre, B B B B ; les amandes, raisins secs, les figues grasses desséchées près du plateau, C C ; le fromage, D D ; à l'extrémité du plateau, qui doit être surmonté de deux ou trois candelabres chargés de bougies, ou éclairé par des lampes surmontées de globes en cristal dépoli, de manière à ne pas faire mal aux yeux.

Voici un menu de douze couverts présenté par un des plus fins gourmets de la capitale.

1.^{er} *service*. — *Un potage riz à la turque. Six hors-d'œuvre froids, deux hors-d'œuvre chauds, croustade de gibier, caisses de foies gras. Un relevé, chapon aux truffes. Quatre entrées, un sauté de filets de perdreaux aux truffes, des riz de veau, filets de sol au gratin, un pâté chaud avec des cailles.*

Entre les deux services, un bol de punch à la romaine

2.^e *service*. — *Trois rôtis, un faisán, un pâté de Strasbourg, une friture d'éperlans. Quatre entremets, des cardons au jus, des truffes à la serviette, un soufflé de riz, une gelée au marasquin.*

3.^e *service*. — Douze à quinze plats de dessert.

La table du milieu figure un fer à cheval pour des réunions nombreuses ; nous l'avons tracée pour 48 personnes. Quant à l'arrangement des plats qui doivent tenir la ligne du centre, il doit être disposé dans l'ordre que nous venons de décrire.

D'après ces données, il sera toujours extrêmement facile d'augmenter à volonté le nombre des couverts et du menu qu'il convient de servir dans toutes les circonstances ; aussi toutes les richesses du gastronome sont-elles contenues dans ce Manuel ; il peut choisir suivant son caprice, sa volonté, ses goûts, et surtout suivant ses moyens.

DE LA DÉCORATION.

La planche III sert à indiquer à tous ceux qui, par besoin de prouver leur savoir-faire, voudraient employer les divers

ornemens qui s'y trouvent réunis pour parvenir à décorer, et rendre agréable la variété des mets placés sur les tables d'apparat : car si ce qui plaît aux yeux, peut ou doit exciter l'appétit, comment arriver à ce dernier but sans employer l'ordre, l'arrangement, et même la symétrie convenable? Tout doit donc être réuni pour satisfaire les sens, exciter les sensations, faire naître l'appétit, le besoin, les désirs des convives; enfin la décoration ne servirait-elle qu'à donner une idée des soins apportés par le cuisinier dans ses préparations alimentaires, qu'elle deviendrait déjà assez recommandable et susceptible même de ne pas devoir être jamais négligée dans quelque circonstance que puisse se trouver celui qui a besoin d'y avoir recours.

En général on exécute le décor de tant de manières différentes, qu'il deviendrait trop long de les décrire; mais les plus ordinaires sont : 1.^o les gelées blanches et diversement colorées, coupées avec des moules ou emporte-pièces de fer-blanc taillés pour obtenir les différens dessins numérotés 1, 2, 3, 4, 5, et 6. Voyez pour faire les gelées tous les articles qui les concernent dans le cours de l'ouvrage. On les prépare encore avec des croustons passés dans la friture; 2.^o avec des œufs cuits durs coupés dans tous les sens, fig. 7, 8, 9, 10, 11 et 12; on emploie aussi les jaunes séparés des blancs, on les alterne avec des filets d'anchois, des cornichons, des fines herbes et des blancs d'œufs hachés très-menus; 3.^o avec tous les légumes préparés par la cuisson, tels que les betteraves, les carottes, les navets, les petits oignons, les pommes de terre, en les mélangeant de manière à obtenir autant de variation dans les ornemens qu'ils peuvent eux-mêmes varier par la forme naturelle; on parvient à les multiplier à l'infini; il ne s'agit que d'avoir des moules à découper de toute grandeur et de toute dimension, ce qui simplifie singulièrement le travail qu'exigerait pour le faire tout autre instrument tranchant.

D'après les dessins sous les numéros 13, 14, 15, 16, 17, 18, jusqu'à 24, on pourra en avoir une idée aussi nette que précise; 4.^o enfin avec les pâtes à modeler, à pâtisserie légère (*Voy.* aussi ce dernier article), que l'on peut colorier de manière à obtenir une diversité de bordures extrêmement agréables, et tellement variées, qu'il serait difficile de les juger sans les voir en place. Tout ne dépendra encore que de

l'intention particulière de celui qui aura besoin de les mettre en usage, ainsi que du temps dont il pourra disposer pour les rendre plus ou moins simples ou compliquées. En examinant les traits compris depuis le N.^o 25 jusqu'à 36, on sera facilement convaincu de ce qui vient d'être exposé.

La planche IV sert à confirmer par différens modèles ce que nous venons d'avancer. Les numéros 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11 et 12 représentent et peuvent donner une idée extrêmement exacte, non seulement de la manière de dresser, mais encore de décorer avec des gelées ou tout autre moyen, les galantines, les aspics, les pâtés de volailles, de riz, de gibier à plumes ou autre (*Voy.* ces différens articles dans le cours de l'ouvrage), qu'on désirerait servir chauds ornés avec des légumes taillés comme il est indiqué par les dessins précédens, ou froids, entourés des gelées colorées et nuancées de diverses manières, en y ajoutant, pour varier, les œufs durs, les cornichons, les anchois, les filets de langue de bœuf à l'écarlate, les jaunes d'œufs, les fines herbes, toujours d'après les différentes formes dont on aurait fait un choix adapté à l'épaisseur, la grosseur plus ou moins volumineuse de la pièce à mettre sur table pour être servie chaude ou froide.

Les numéros 2 et 6 donneront une idée de la manière dont on peut découper pour ornemens les betteraves ou autre substance capable de rendre une salade plus ou moins agréable à l'œil, et pour y ajouter en même temps divers ingrédiens susceptibles d'en augmenter la fourniture; ici les câpres, les cornichons, les jaunes d'œufs, les capucines dans leur floraison, les mauves, la bourrache, la chicorée sauvage, le bouillon blanc, toutes peuvent être mises en usage avec la plus entière sécurité. Pour en faire l'assaisonnement, on prend une saucière ou tout autre vase dans le fond duquel on met le sel et le poivre que l'on fait dissoudre dans le vinaigre, puis on y ajoute l'huile nécessaire, et l'on agite le tout ensemble, pour verser ensuite sur la salade avant de la retourner; de cette manière tout se trouve intimement lié avec l'autre, et la salade en est beaucoup meilleure et plus agréable à manger.

Les numéros 4 et 8 sont deux plats d'entremets ou de dessert arrangés de la manière qu'il convient d'employer pour les fruits, les beignets, les meringues, les oranges, et autres substances sucrées, les buissons de friture, les écrevisses.

Quant aux asperges, lorsqu'on ne veut pas les coucher, on les pare, on les coupe suivant leur grandeur, on les arrange circulairement en exhaussant par des abaisses en pâte à noudles graduées suivant leur hauteur et le nombre qu'on peut en avoir à placer pour arriver à représenter un buisson pyramidal plus ou moins volumineux : ce qui flatte davantage les yeux que de les tenir couchées dans toute leur longueur sur un plat où elles ne seraient qu'amoncelées.

On pourrait certainement s'étendre bien davantage sur les divers ornemens à mettre en œuvre pour la décoration et l'arrangement de tous les mets préparés en cuisine ; les entremets sucrés pourraient fournir une ample matière ; le dessert n'en offrirait pas moins ; mais les bonnes dispositions observées dans toutes les coupures agréables que nous avons rassemblées suffiront pour prouver qu'en cuisine, comme partout ailleurs ; tout ce qui se rapporte aux formes circulaires, ovoïdes plus ou moins allongées, entremêlées de quelques autres pour varier leur uniformité, devra être préféré à toutes ces masses agglomérées qui tendraient à ne présenter à l'œil que des carrés anguleux plus ou moins épais ; dans l'un comme dans l'autre cas il ne sera pas difficile de distinguer l'homme qui aura reçu ou acquis par lui-même quelques principes de l'art du dessin ; avec très-peu de moyens il parviendra, beaucoup plus promptement que tout autre, à rendre plus ou moins agréable à l'œil la chose la plus indifférente.

Aujourd'hui, l'étalage des restaurateurs, des marchands de comestibles, des charcutiers, et surtout celui des pâtisseries, prouveraient l'utilité des ornemens en cuisine, né fût-ce que pour plaire aux yeux ; et si les derniers, pour pièces de dessert, confectionnent, avec les fruits, les confitures, les pâtes sucrées, des cascades, des ruines, des portiques à colonnes, des fontaines et autres sujets plus ou moins pittoresques, on verra que, sous le rapport du dessin, leurs progrès sont déjà avancés ; pour ce qui regarde les confiseurs, bientôt ils ne sauront plus à quoi ils devront avoir recours pour faire du nouveau ; leur procédé d'imitation est arrivé au dernier degré de perfection.

APPENDICE

A L'EXPLICATION DES PLANCHES.

DANS la première, la figure 21 indique la section d'une langouste, par son milieu pour en séparer toutes les chairs contenues dans l'intérieur et y ajouter une des sauces indiquées dans ce Manuel (*Voyez l'article*).

La figure 22 sert à compléter ce que nous avons déjà dit sur la méthode à suivre en découpant un canard ou une oie, et sous les lettres *a, b, c, d, e, f*, sont représentés tous les morceaux séparés en *b*, on peut prendre une idée du nombre des tranches à faire dans un de ses filets.

La figure 23 indique la méthode à suivre pour découper une perdrix avec autant de grâce que de légèreté.

Dans la seconde planche, nous avons ajouté une table nouvelle, disposée pour six personnes qui désireraient se trouver à leur aise devant un repas dans lequel deux entrées et deux hors-d'œuvre auraient été disposés sur la table avant que les convives ne soient en place.

Les figures 1, 2 et 3 donnent une idée suffisante de l'arrangement qu'on peut faire prendre à tous les fruits de la saison amoncelés dans une corbeille ou un vase.

Sous la figure 4 sont représentées des oranges à la vestale ; après en avoir séparé la pulpe par une ouverture faite à la partie supérieure, on les remplit avec du sucre en poudre sur lequel on verse de l'eau-de-vie ordinaire et suffisante quantité d'esprit de vin pour y mettre le feu : elles doivent être apportées flamboyantes.

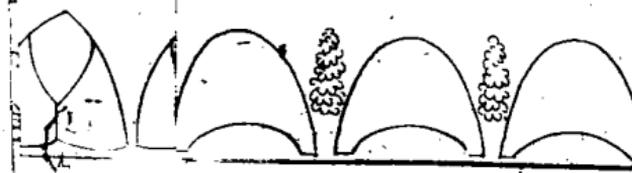
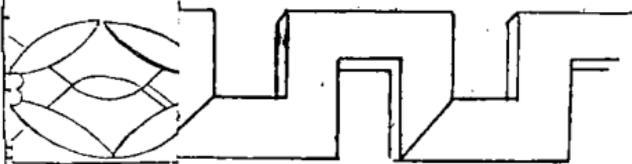
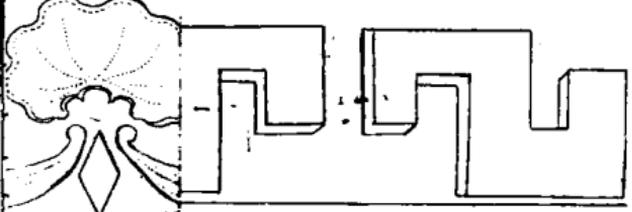
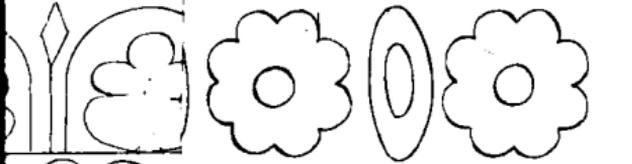
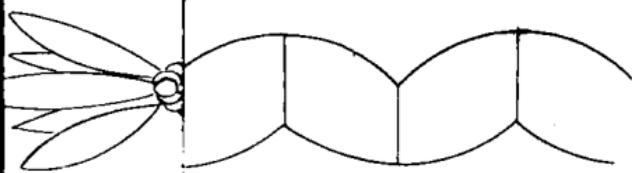
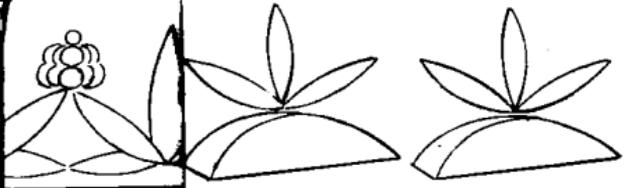
Les figures 5, 6, 7, 8 et 9, suffiront pour indiquer la forme et la disposition des vases dans lesquels on a l'habitude de servir toutes les confitures sèches ou liquides.

Dans la troisième planche, sous les N.^{os} 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, et 9, se trouvent indiquées autant de manières à suivre dans l'arrangement des différentes espèces de pâtisseries : leur disposition particulière doit toujours dépendre du goût de

celui qui est chargé de choisir la place qu'elles devront occuper sur la table ; le N.º 2 représente une corbeille de nougat ou autre substance un peu ferme , susceptible de renfermer dans son intérieur le pied d'autant de bouquets préparés avec les fleurs de la saison , et qui seront distribués à tous les convives à l'ouverture du dessert ; les N.ºs 2 et 3 doivent être placés aux extrémités et sans rien changer à la disposition de tout ce qui se trouve aux alentours.

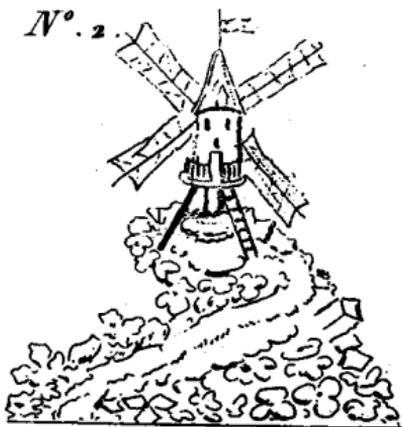
Les six autres seront arrangés et disposés de la même manière que les précédens.

Dans la quatrième planche , sous les N.ºs 1 , 2 , 3 et 4 , se trouvent encore quatre autres groupes de pâtisseries légères montées sous des formes différentes et qui peuvent être tellement variées qu'il serait superflu d'entrer ici dans de plus grands détails ; depuis le N.º 5 jusqu'à 12 , nous avons cherché à rendre grande partie des arrangemens aussi réguliers qu'apparens qu'il est facile de donner à des assiettes fournies en pâtisseries de dessert.

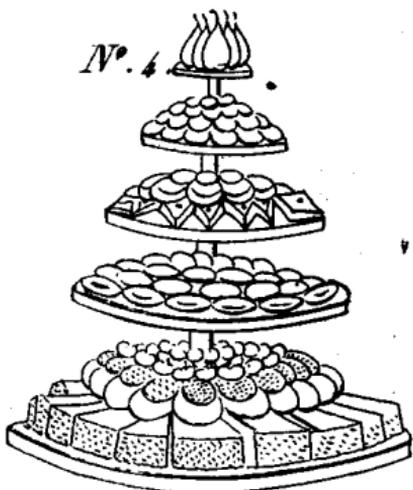


Manuel du Cuisinier Pl. IV.

N^o. 2.



N^o. 4.



N^o. 12.



BIEN
LEON

MÉTHODE A SUIVRE

POUR BIEN PRÉPARER ET SERVIR LE CAFÉ.

Le café est actuellement d'un usage si répandu, il est devenu tellement indispensable à la suite du repas, que nous croyons très-utile d'exposer ici les divers procédés et la meilleure méthode à suivre pour en extraire tout ce qu'il est susceptible de procurer d'agréable, soit sous le rapport de l'économie domestique, soit sous celui du besoin des jouissances qu'on en éprouve dans toutes les circonstances de la vie.

Un cuisinier, et beaucoup plus souvent encore une cuisinière, doit être à même de préparer le café de la manière la plus simple, et l'obtenir en même temps le meilleur qu'il est possible; comment arrivera-t-elle au degré de connaissances requises en pareil cas, si l'on ne parvient à lui faire remarquer que tout ce qui est susceptible de détruire instantanément les qualités premières de la précieuse fève qui le fournit? car le café procure à tous ceux qui en prennent des jouissances si grandes au sortir d'un repas, et il s'en fait tous les matins une si grande consommation, qu'il est, avec juste raison, considéré comme un stimulant nécessaire et dont il serait souvent dangereux de supporter la privation.

En effet, qui n'a pas trouvé plus d'une fois l'occasion de comparer une tasse de café bien fait, avec cette décoction amère obtenue avec la racine de chicorée, brûlée et réduite en poudre grossière; que l'on ose encore décorer du nom de café? Disons donc maintenant ce qui peut rendre le café aussi bon qu'il puisse être, soit qu'on le prenne à l'eau, soit qu'on y ajoute du lait ou de la crème.

Que le café soit originaire de l'Inde ou de l'Arabie; que les Turcs ou les Anglais aient cherché à le défendre ou à le propager; que Procope, exprès venu de la Sicile, soit le premier qui l'ait fait goûter aux gourmets de la grande ville, c'est fort indifférent; il n'en est pas moins vrai que tous ses avantages, comme ses inconvénients, sont actuellement bien connus. Passons encore sous silence la manière de le cultiver, et considérons-le tel qu'on le trouve dans le commerce, sans

cependant avoir la moindre confiance dans les noms que lui donnent les épiciers, pour tromper la crédulité des acheteurs ; ainsi les principaux cafés sont le *Moka*, le *Bourbon*, le *Martinique*, celui de *Cayenne* et de *Saint-Domingue* : tous ces noms sont tirés des lieux où ils ont pris naissance. Quoi qu'il en soit, toutes ces variétés de café, considérées dans leur état de crudité, contiennent, d'après les analyses exactes qu'on en a faites, un acide particulier connu sous le nom d'acide malique, une substance gommeuse, un principe colorant jaunâtre, une matière cristallisable d'une amertume très-marquée, une huile essentielle légèrement grasse et excessivement aromatique, enfin une substance sucrée, dure et même ligneuse.

Quelques chimistes viennent de nommer *cafféine* un principe blanc, soyeux, cristallisable, volatil, amer, soluble dans l'eau et dans l'esprit de vin, peu soluble dans l'éther, et qu'ils sont parvenus à retirer du café non brûlé.

Tandis qu'après torréfaction, c'est-à-dire après qu'ils ont été brûlés, ils contiennent une matière amilacée provenant de la décomposition de l'albumine et du mucilage qu'ils renferment, et qui est pourvue d'une amertume particulière, d'une huile essentielle aussi aromatique qu'elle est volatile, et de la partie ligneuse qui est charbonnée.

Mais pour ne rien perdre de tout ce qui est agréable à prendre, il faut apporter les plus grandes attentions à brûler le café ; il existe des limites dans sa torréfaction au-delà desquelles on ne doit plus rien espérer de bon ; enfin, quel que soit le café en grains que vous ayez choisi chez le marchand, il ne faut en brûler que très-peu à la fois. Après l'avoir mis dans un moulin en tôle, il doit être exposé à un feu doux que l'on augmente peu à peu, tourné très-lentement jusqu'à ce qu'il soit parvenu par degrés successifs à une belle couleur rougeâtre, semblable à la canelle, en évitant surtout de le noircir et d'en faire du charbon ; après l'avoir retiré promptement du moulin, on l'enferme du mieux qu'il est possible dans un vase de faïence, de marbre ou de porcelaine, de manière à ce que la substance aromatique ne puisse pas s'échapper ; peine refroidi, il se trouve luisant et chargé d'une substance grasse, huileuse, essentiellement aromatique.

Lorsqu'on désire faire le café, après tous ces préliminaires

indispensables à sa préparation, il ne faut en moudre que ce qui est nécessaire, et surtout le moudre très-fin toutes fois que le besoin l'exige; placé de suite dans une cafetière à la *Dubelloy*, comprimez-le doucement pour le rapprocher, et versez dessus suffisante quantité d'eau bouillante, pour qu'elle filtre doucement et puisse en sortir chargée de tout ce qui est soluble dans le café qu'elle traverse. Le plus ordinairement on emploie une once de café en poudre pour trois tasses; mais chacun peut très-facilement en augmenter ou bien en diminuer la dose, suivant qu'il serait nécessaire de l'obtenir plus ou moins fort; on le met ensuite sur un feu doux, sans le faire bouillir, afin qu'il conserve la chaleur requise à l'instant de le verser dans les tasses, où il doit être encore brûlant au moment de le prendre: chacun y met plus ou moins de sucre; il est même des personnes qui paraissent le préférer sans y rien ajouter; on assure que ce sont les seuls gourmets capables de savourer le café dans la plénitude des sensations délicieuses qu'il procure.

Pour plus amples détails, voyez le *Manuel du Limonadier et du Confiseur*, qui fait partie de notre collection.



MÉTHODE A SUIVRE

POUR BIEN OUVRIR LES HÛÎTRES.

ENTENDEZ-LES crier au milieu des rues de Paris, d'une voix glapissante et enrouée par quelques petits verres d'eau-de-vie: *A la barque! à la barque!* cela veut dire: Achetez des huitres. La vente de ce comestible pendant le courant de 1830 n'est montée qu'à 771,884 fr., somme beaucoup moindre que celle des années précédentes: aussi que de jouissances il est résulté de ce mollusque bivalve, si cher aux gourmands, qui prétendent encore n'en avoir jamais éprouvé le moindre mal, quand même ils les auraient mangées avec excès, tant leur estomac les digère avec facilité.

Une grande partie des boutiques de la rue Montorgueil, décorées de l'inscription de grand bureau d'huitres vertes et

blanches, les renferme à mesure qu'elles arrivent; elles y sont entassées dans des cloyères, et ne sortent de là que pour être livrées à la consommation.

Quellés que puissent être toutes les dissertations plus ou moins savantes faites par les naturalistes sur les diverses espèces d'huitres, sur leur manière de se reproduire, leur parage pour les engraisser, nous ne parlerons que de celles qui sont avouées par les amateurs, et livrées au commerce dans une grande partie du nord de l'Europe, et surtout à Paris; elles y arrivent de la baie de Cancale, sur les côtes de la Manche, entre le bourg de ce nom, le mont St-Michel et St-Malo.

Quoi qu'il en soit, on a toujours considéré les huitres, mangées sans aucune espèce de danger jusqu'au nombre de dix douzaines, comme une substance alimentaire, facile à digérer, incapable de nuire; on les a même vantées outre mesure chez les anciens et chez les modernes, soit qu'on les avale cuites, crues, broyées sous la dent ou sans être mâchées, avant ou après le repas du matin ou du soir; on a dit que c'était un des meilleurs soutiens de l'estomac, susceptible d'entretenir la liberté des évacuations abdominales: on assure que les médecins eux-mêmes, qui ne laissent pas que d'en faire usage avec le plus grand plaisir, les prescrivent comme médicamenteuses et fortifiantes, capables de stimuler avec une énergie toute particulière les forces vitales, et surtout de redonner aux désirs érotiques assoupis un nouveau degré d'activité.

Pour reconnaître celles qui sont fraîches, il faut s'en assurer par la dégustation, et en les voyant ouvrir soi-même, si elles sont bien pleines d'eau très-claire, capable de les couvrir sur toute la surface de leur chair, sans aucune tache et contenues dans la coquille inférieure, qui doit être aussi lisse que luisante; remarquer si l'écaillière éprouve plus ou moins de difficulté à séparer la coquille supérieure; bien prendre garde que l'huitre ne soit entr'ouverte avec des bords mous qu'on puisse écraser avec les doigts. Si l'eau qu'elles renferment est styptique, âcre ou mordicante, elles auront été imprégnées d'eau salée: il faut les rejeter impitoyablement, et en exiger de plus fraîches, quand même elles auraient été fournies par une écaillière en réputation.

Prises vivantes dans la cloyère, ce n'est que lorsqu'on détache les huitres de leur coquille inférieure qu'elles cessent

d'exister : aussi doit-on les faire ouvrir seulement , en se réservant la satisfaction de les en séparer soi-même à mesure qu'on les mange ; car il n'y a pas de doute que mises sous la dent lorsqu'elles sont encore toutes vivantes , les huitres ne soient infiniment meilleures que lorsqu'on les a laissées languir , étalées et ouvertes sur un plat ou des assiettes. Quelques-uns même poussent la recherche jusqu'à ne les manger qu'une à une et au sortir des mains de l'ouvreuse ; ils se réservent par ce moyen le plaisir de les séparer de la coquille par le moyen d'une petite fourchette à trois dents , sur l'une desquelles se trouve une petite lame assez coupante pour la couper et l'isoler sans effort.

Lorsqu'on veut ouvrir soi-même des huitres , on prend de la main droite un couteau à lame courte , arrondie à son extrémité et non affilée ; dans la main gauche , recouverte d'un linge , on place horizontalement la coquille convexe pour ne pas perdre l'eau qu'elle renferme ; la lame du couteau , introduite dans la charnière , on l'abaisse pour la relever de suite , et avec de légères secousses alternatives , la coquille supérieure se sépare un peu ; il ne faut plus que glisser la lame du couteau pour la détacher complètement. Pour peu qu'on ait répété cette manœuvre quelquefois , on acquiert facilement l'habitude , et dans quelque lieu qu'on en ait besoin , on ne se trouve pas privé de manger des huitres faute de savoir les ouvrir.

Encore plusieurs grandes questions relatives aux huitres. Doit-on les manger avant ou après le potage , saupoudrées de poivre , mignonnette , et arrosées de jus de citron , de verjus ou de vinaigre ? Nous pourrions assurer que , dans le premier cas , c'est fort indifférent , puisque , la plupart du temps , dans les circonstances où l'on mange les huitres , il n'est pas mention de potage , qu'elles remplacent très-bien. Quant à la mignonnette , il faut en être économe , parce que l'excès porte sur la vessie et les organes urinaires ; pour les acides , nous les regardons sinon comme inutiles , au moins comme superflus , la sapidité des huitres n'ayant besoin d'autre véhicule et encore moins d'être masquée par des substances étrangères. Ce n'est que dans le cas où l'on serait incommodé pour en avoir mangé une trop grande quantité , qu'alors nous conseillerions l'usage des acides , et surtout le vinaigre , plus tôt que le lait , préconisé en pareille occurrence ; mais pou-

peu qu'on apporte de sobriété dans l'usage des huitres, comme partout ailleurs, pour peu qu'on les ait arrosées de quelques demi-verrées de bon vin blanc, léger, agréable et peu spiritueux, on a fait un repas digne d'être cité dans toutes les annales de la gourmandise, comme dans toutes les réunions gastronomiques.

On peut encore séparer de leur coquille toutes les plus grosses huitres, pour les plonger pendant quelques minutes dans l'eau bouillante et les conserver ensuite dans de l'eau chargée de sel, avec addition d'une plus ou moins grande quantité de vinaigre : c'est ainsi que se préparent les *huitres marinées*, servies comme hors-d'œuvre : mais il faut en manger très-peu, car souvent elles sont pénibles et même très-difficiles à digérer.

De toutes les analyses chimiques auxquelles les huitres aient pu se trouver soumises, il en est résulté qu'elles contiennent une eau salée peu différente de l'eau de la mer, des phosphates de fer et de chaux, de l'osmazome, de la gélatine, du mucus, et une matière animale souvent assez chargée de *phosphore*, considéré dans tous les temps comme un des aphrodisiaques les plus énergiques qui soient connus jusqu'à présent.



MANIÈRE

DE RECONNAÎTRE LES BONS MELONS.

UNE saveur, une odeur particulière, une pulpe aussi fondante qu'elle est sucrée, indiquent presque toujours qu'un *melon est à point*, c'est-à-dire bon à manger. Mais comment venir à bout de lui reconnaître ces qualités avant d'avoir insinué l'instrument tranchant dans les côtes d'un cantaloup? comment le distinguer de tous ces autres melons, d'espèces si variées, qu'étaient à nos yeux, pendant quatre à cinq mois de l'année, tous les Normands placés sur les parapets, les trottoirs, dans l'angle des rues, ou parmi ceux qui sont mis en avant sur l'étalage des marchands de comestibles? Que de

difficultés s'élèvent dans l'esprit de l'homme, qui les considère, et prévenu d'avance que sur le nombre qu'on expose à ses regards il n'y en a peut-être pas un seul qui soit bon ! Essayons donc de diminuer l'embarras de l'amateur qui veut faire son choix avec la certitude de ne pas perdre son argent, indiquons, autant qu'il pourra dépendre de nous, tous les signes auxquels il lui serait difficile d'entendre le plus petit reproche sur le melon qu'il vient de partager et d'offrir à ses convives, afin de leur aiguïser l'appétit : c'est un acte assez important pour lui, comme pour ceux qui vont partager son diner.

On débite actuellement des melons de tant de variétés et d'espèces différentes, qu'il serait bien difficile d'entrer dans tous les détails qui servent à les caractériser ; mais dans les principaux, tels que les cantaloups, les coulommiers ; dans ceux d'Espagne, de Grave, de Honfleur, de Langeais, de Malte ; entre les maraichers, les prescots et les sucrons, nous ne voyons que les noms seuls qui puissent être capables d'en faire le mérite, ou la réputation ; elle serait, il n'y a pas à en douter, beaucoup mieux fondée sur les qualités essentielles qu'ils devraient avoir pour être bons, et répondre à toutes les peines et aux fatigues du jardinier qui en a pris soin depuis leur plantation jusqu'à l'instant de leur maturité parfaite ; mais il en est autrement.

Quoi qu'il en soit, l'amateur reconnaîtra sur la couche qu'un melon est bon à manger, lorsque la substance aromatique qui s'en échappe frappe sensiblement et d'une manière agréable son odorat ; lorsque, dans le pourtour de la queue et dans quelques autres places plus ou moins éloignées, il se fait des déchirures superficielles, mais marquées ; lorsqu'il est complètement coloré par une teinte jaunâtre et orangée, et surtout s'il n'existe plus aucune place verte dans toute l'étendue de son écorce : cueillis dans cet état on conseille de les laver, après quoi on les essuie avec un morceau de laine ; mais cette opération qui est sinon inutile, peut tout au moins être regardée comme superflue ; cependant il faut toujours laisser aux melons une queue plus ou moins longue, et les déposer dans un endroit frais, à l'abri de l'humidité, et surtout de la grande lumière, si toutefois on était obligé d'attendre qu'ils fussent un peu plus avancés pour les manger.

Mais lorsque l'amateur sera forcé d'acheter un melon, il

est nécessaire que, sans écouter toutes les conversations du marchand, il jette un coup d'œil rapide sur sa collection entière; et répudiant tous ceux qui sont tachés, aplatis, allongés, renflés ou coniques, il cherchera celui qui sera de moyenne grosseur, bien fait, avec des côtes bien placées, bien prononcées et également séparées de haut en bas, d'une couleur franche et déterminée; et une fois qu'il le tient dans la main, il faut qu'il soit lourd, et qu'en le pressant avec le pouce, tout prêt de sa queue verte, aussi-grosse qu'arrondie, il cède doucement et revienne de suite; ensuite qu'en l'approchant instantanément du nez, il puisse, en l'éloignant, en conserver l'odeur au moins pendant quelques minutes. Enfin, si par hasard il arrivait que le melon eût été trop long-temps exposé à l'ardeur du soleil, une immersion continuée pendant une ou deux heures dans la glace ou l'eau fraîche, suffirait pour lui rendre toutes ses qualités premières.

Telles sont les attentions générales à avoir pour ne pas se tromper et encore moins se trouver trompé dans le choix si douteux d'un bon melon; qu'on a coutume de servir le plus ordinairement avec le bœuf, et de suite après le potage; on l'arrose d'un peu de vin pur; mais pour le présenter, on en coupe du côté de la queue d'abord une couche transversale, afin de le découronner; ensuite on passe un couteau à lame d'acier ou d'argent dans l'intérieur de chacune de ses côtes pour le séparer en autant de tranches qu'il peut se trouver de convives, qui, lorsqu'il leur parvient sur le plat ou l'assiette, choisissent celle qui leur convient; les uns mangent le melon avec du sucre, d'autres avec du poivre et même du sel, ce qui est encore préférable au sucre.

La chair du melon peut très-bien se confire avec la cannelle et le girofle; on peut en faire des compotes qui, pendant l'hiver, servent encore à accompagner le bœuf. Par le moyen du miel, ou mieux encore avec le sucre, et l'addition d'autres fruits, tels que les poires de beurré et de bon-chrétien, auxquelles on ajoute des carottes coupées par tranches minces, on fait une espèce de raisiné très-agréables et très-recherché dans certains départemens de la France.

La plus grande partie des confiseurs n'emploient que les écorces vertes du melon, pour remplacer celle du citron, surtout lorsque ces dernières deviennent rares. Confites dans le vinaigre, elles sont beaucoup plus agréables que les corni-

ehons ; il n'est pas jusqu'aux graines du melon, dont on tire une huile particulière, qui, desséchées et réduites en poudre fine, ne soient mises en usage pour composer une pommade cosmétique, à qui l'on attribue la grande propriété d'enlever les taches de rousseur partout où elles peuvent se rencontrer.

ANNUAIRE ET CALENDRIER

NUTRITIFS.

Contenant l'indication sommaire de tous les produits destinés pour la table, que peuvent fournir chacun des mois de l'année, extraite de toutes les connaissances gastronomiques reconnues d'une utilité générale. On y a joint le sommaire de tout ce qui s'y débite pour la consommation et d'après les renseignements les plus usuels. Ainsi, le public trouvera donc non seulement tout ce qui peut lui être d'un usage journalier, mais encore, dans ce cadre assez petit pour être à la portée de tout le monde, et qui sera facilement compris par les différentes personnes qui pourront en avoir continuellement besoin, tous les motifs nécessaires pour déterminer leur choix ou leur dépense.

JANVIER. Dans ce mois, où il existe tant de motifs de se réunir autour d'une table bien servie, on trouve en abondance, dans le gibier, la viande et la volaille étalées, les alouettes, les bécasses, les bartavelles, le bœuf, les canards domestiques et sauvages, le chevreuil, le coq de bruyère, les faisans, la gélinotte, le lièvre, le mouton, l'oie grasse et l'oie sauvage, les perdrix de toute espèce, le pluvier doré, les rouges-gorges, le sanglier, la sarcelle, le vanneau, et enfin le veau de Pontoise ou de Rivière.

Dans le poisson, le cabillaud, les crevettes, les éperlans, l'esturgeon, les huîtres, les limandes, les merlans, le saumon, la truite et le turbot tiennent un rang distingué.

Dans les légumes, les cardons, le céleri, les champignons,

les choux-fleurs, les épinards, les salsifis, les scorsonères, les truffes.

FÉVRIER. Comme dans le mois précédent, on trouve toutes les viandes de boucherie, telles que le bœuf, le mouton, le veau; les marchands de comestibles et les étalages des marchés sont aussi bien fournis en gibier et volaille de toute espèce; la Halle commence à se couvrir de verdure hâtives, par des petites laitues, par les radis, les raves, et même par des asperges nouvelles, surtout si le froid n'a pas été rigoureux; on y trouve enfin les légumes conservés en cave, comme les cardons, les champignons, le céleri, les choux-fleurs, beaucoup de salades de toute espèce, enfin des truffes.

La marée, qui arrive fraîche et en abondance, fournit des cabillauds, des crevettes, des éperlans, des esturgeons, des huîtres blanches et vertes, des limandes, des merlans, de la raie, du saumon, de la truite, et enfin des turbots.

Quant au poisson d'eau douce, excepté la carpe, qui n'est pas aussi bonne ni aussi recherchée, parce qu'elle fraie, tout le reste se trouve en abondance.

MARS. Presque tous les comestibles, la viande de boucherie, le gibier, la volaille deviennent moins abondans. Cette rareté tient sans doute à la saison, qui en empêche les arrivages; d'autres l'attribuent aux jours d'abstinence, qui en retardent le débit; cependant on en trouve assez pour satisfaire aux besoins; mais aussi que d'anguilles, de barbeaux, barbillons! combien de barbues, de brêmes, de brochets, de carrelets! Les carpes de toute grosseur, accompagnées des écrevisses, sont étalées toutes vivantes, les goujons, les homards, la lotte l'ombre, la perche, les soles et les vives achèvent de garnir les marchés au poisson avec une profusion aussi variée que remarquable.

AVRIL. Outre la foire aux jambons, qui dure pendant trois jours, et qui en trois heures se trouve installée par deux rangs de voitures pleines de cochonnailles fumées ou non fumées, les boutiques de tous les marchands sont plus fournies que jamais en provisions de toute espèce; la Vallée et les marchés rivalisent par le nombre d'agneaux, de chapons, de cochons de lait, de faisans, de lapereaux et de lièvres; par des pigeons nouveaux, par des poulardes et poulets gras, enfin par l'affluence des mauviettes et des vanneaux.

A tout le poisson de mer, encore aussi frais que dans les mois précédens, il faut ajouter l'alose et le maquereau. L'augmentation visible de tous les produits du jardinage vient encore ajouter au luxe des provisions gastronomiques.

MAI. Dans ce mois la quantité et la qualité de toutes les viandes de boucherie se soutiennent; mais la volaille est beaucoup moins bonne, et surtout beaucoup moins abondante; les perdrix sont rares, c'est le moment de leur ponte; mais on rencontre beaucoup de pigeons, quelques bécasses, des râles.

Les poissons de mer, toujours aussi frais qu'abondant, se trouvent encore augmenté par les aloses et les maquereaux.

Tous les verduriers étalent, ainsi que les marchandes de la Halle avec une profusion marquée, les concombres, les laitues, les pelis pois, des romaines, des radis, des raves, déjà accompagnés de quelques fraises printanières.

JUIN. Aucun changement dans les viandes à la boucherie; mais à la Vallée, comme dans tous les autres marchés, les chapons, les coqs vierges, les dindonneaux, les pigeons, les poulardes garnissent abondamment l'étalage.

La morue, la raie, la truite ajoutent encore au poisson de mer.

Des petits artichauts, les choux-fleurs, les concombres, les fèves de marais, les petits pois augmentent les légumes frais; les fruits rouges et quelques melons en primeur sont déjà assez nombreux pour fournir aux besoins.

JUILLET. Tous les étalages de boucherie, charcuterie et autres marchands de comestibles sont approvisionnés comme d'habitude; c'est aussi le premier instant où se montrent les cailles, les dindonneaux, les lapereaux, les levreaux, les pigeons et les jeunes poulets.

Dans le poisson de mer, les limandes, les maquereaux, les moules, la raie, le saumon et les soles sont communs.

Dans les légumes, les artichauts, les concombres, les haricots nouveaux de toute espèce, les petits pois.

Dans les fruits, les abricots, les cerneaux, tous les fruits rouges, les melons, les prunes.

AOUT. Comme dans la plus grande partie de ceux qui l'on précédé, ce mois présente la même magnificence dans l'étalage des viandes de boucherie; il faut ajouter en gibier les cailles, les marcassins, les perdreaux; en charcuterie, le cochon de lait; tous les légumes dans leurs fraîcheurs; dans

les fruits on voit paraître les amandes nouvelles, les melons de toute espèce, les pêches fondantes et déjà les mûres.

SEPTEMBRE. Pas de différence dans la grosse viande ; mais en gibier, des bécassines, des cailles, des grives, des lapereaux de garenne, des levreaux, des perdreaux rouges et gris ; en volaille, les canetons, les chapons, les poulardes et les poulets ; en poisson, des anchois, des carrelets, des crevettes, des éperlans, des esturgeons, des homards, des huîtres des merlans, de la raie, des sardines fraîches ; enfin les saumons et les turbots augmentent encore les provisions de bouche. Quand aux légumes, ce sont les artichauts, les cardons, le céleri, les truffes ; et pour les fruits, le chasselas, les marrons, les noix fraîches, les pêches, quelques pommes et les poires.

OCTOBRE. Aux viandes de boucherie il faut joindre le mouton de pré-salé. Les volailles se composent de canetons, chapons, dindons, pigeonneaux, poulardes et poulets de toute sorte. Le gibier augmente par l'apparition des bécasses, des bec-figues, des cailles, des faisans, des lapereaux, des levreaux, des mauviettes, des perdreaux, des rouges-gorges et outardes. La marée fraîche brille de toute sa splendeur avec les harengs nouveaux, dans le poisson d'eau douce, l'anguille, le brochet, la carpe, les écrevisses, tout est excellent. Dans la grande multitude de légumes frais, on distingue l'artichaut, le céleri, les concombres, les épinards, les pois tarjifs.

Les principaux fruits consistent en figes, raisins de vignes, accompagnés des poires et des pommes.

NOVEMBRE. On trouve dans ce mois, 1.^o toutes les viandes ordinaires, à la boucherie ; 2.^o en gibier, tous les canards sauvages, les lapins de garenne, les lièvres, les mauviettes, les perdreaux et perdrix ; 3.^o en volaille, les canetons les chapons, les dindons, les oies grasses, les pigeons, poulardes et poulets, 4.^o dans le poisson de mer, on remarque l'esturgeon, le hareng frais, les huîtres blanches et vertes, les limandes, maquereaux, merlans, moules, la raie, le rouget, la vive ; 5.^o parmi les légumes, on peut faire choix d'artichauts, de cardons, de céleri, chicorée, épinards, laitues et même des truffes ; 6.^o enfin parmi les fruits se trouvent les grenades, les marrons, les oranges, les poires et les pommes de toute espèce.

DÉCEMBRE. Pareille abondance dans toutes les viandes étalées dans la boutique des bouchers. Parmi les volailles, on peut faire un choix dans les chapons, les dindons, les pigeons, les poulets. Dans le gibier, on trouve des faisans, des lapereaux et des levreaux de garenne, des mauviettes, des perdrix de toute couleur, les pigeons ramiers, des pluviers dorés, des vanneaux.

Dans le poisson d'eau douce, l'anguille, le brochet, la carpe, la tanche et la truite se disputent la préférence.

Dans la marée, le cabillaud, le carrelet, l'éperlan, l'esturgeon, le hareng, les huitres, les limandes, les moules, le merlan, la raie, le saumon, les soles, les turbots, les vives.

Pour les légumes frais, si la saison ne permet pas de conserver ceux de l'année, on peut encore avoir recours à tous ceux qui sont cultivés, en serres chaudes; c'est un luxe assez bien placé et qui active l'industrie du jardinier.

Quant aux fruits, on ne peut les étaler qu'après avoir pris toutes les précautions que nécessite la meilleure manière de les conserver; c'est même l'instant où ils procurent le plus de jouissances à l'œil comme au palais; on les associe aux oranges et à tous les fruits secs qui nous arrivent en profusion des départemens méridionaux, et de la Provence principalement... (*Voyez, pour plus grand développement de cet annuaire, le vocabulaire des substances alimentaires les plus renommées, et des villes qui les produisent, qui se trouve à la fin du volume.*)

PRÉCEPTES GÉNÉRAUX.

SUR LES METS DESTINÉS A ÊTRE SERVIS FROIDS.

QUELS que puissent être les substances alimentaires destinées à être servies pour les manger froides, toutes doivent d'abord être cuites d'après les prescriptions indiquées, ensuite couvertes de gelées, entourées de sauces blanches ou vertes, de haut goût, quelques-unes posées sur du beurre choisi, la plus grande partie décorée avec des truffes, des

32 SUR LES METS DESTINÉS A ÊTRE SERVIS FROIDS.

blancs de volaille, des filets de langues à l'écarlate entourées avec de la gelée coupée de toutes formes et proportionnées à leur grosseur; les aspics doivent être transparents et ornés, les pains de fois gras bien unis, ceux de volaille, de gibier, placés et au milieu d'ornemens fins et choisis: les galantines doivent être farcies et parsemées de truffes découpées de toute manière, circonscrites avec des filets de langue de veau ou de la tétine bien préparée.

Tous les poulets destinés à figurer dans un repas à froid seront dressés avec la forme pyramidale au milieu d'une sauce très-claire surmontée d'une truffe de grosseur proportionnée et couronnée de deux crêtes blanches implantées dans le milieu; toutes les saillies seront couvertes par de la gelée hachée menue.

On décore la noix de veau avec la tétine après l'avoir glacée et entourée de gelée très-transparente; dans les côtes de bœuf, on met l'os à nu pour la couvrir et entourer de gelée découpée; le filet doit rester tel qu'il est dans son état naturel, seulement on le décore avec la gelée. La galantine de volaille se traite de la même manière. Les salades avec les blancs de poulet doivent être entourées par des filets d'anchoix baignés d'une sauce piquante, on place dans le centre un œuf dur coupé par moitié, surmonté d'un cœur de chicorée, de romaine, ou de laitue implanté dans le milieu.

Pour le poisson, si l'on a choisi le saumon, on lui laisse sa couleur naturelle, mais on le couvre de gelée coupée avec symétrie que l'on entremêle par des filets de langue à l'écarlate, avec des truffes, des blancs de poulet émincés; et quel que puisse être l'entourage, on doit le faire d'une seule couleur. L'anguille coupée par tronçons posés les uns sur les autres se masque avec le beurre ou la gelée, dans lesquels on plante des petits bouquets d'estragon. Les filets de sole se moulent avec la gelée pour les servir ensuite dans une forme circulaire, on doit faire de même pour les filets de turbot, pour la truite, le saumon, la barbue, la perche.

Dans tout ce qui doit être exécuté avec les croûtons, on doit tous les recouvrir avec des blanquettes de volailles truffées, ou non truffées, soit avec de l'escaloppe, soit avec des filets de levreau, enfin avec une mauviette ou bien un morceau de tout autre gibier, toujours avec mélange, accompagnement ou décoré d'une gelée.



AVIS.

COMME l'auteur a, dans le cours de cet ouvrage, cherché à indiquer les différentes propriétés des substances alimentaires, après leur préparation culinaire, de même que leur action sur l'estomac, et tout ce qui peut résulter de leur usage, voici l'explication des signes dont il s'est servi pour y parvenir d'une manière aussi simple que facile dans toutes les circonstances dont il a parlé :

Ainsi, lorsqu'elles sont bonnes, il le désigne par B.

Très-bonnes T. B.

Mauvaise M.

Très-mauvais. T. M.

Facile à digérer F. A. D.

Difficile à digérer D. A. D.

Echauffantes E.

Relachantes. R.

Il est facile d'apercevoir qu'il est encore éloigné de satisfaire à tous les détails dans lesquels il eût été nécessaire d'entrer pour en donner une connaissance exacte et parfaite ; mais ceux qui voudraient acquérir, en pareil cas, des notions plus étendues, pourraient avoir recous au *Manuel d'Hygiène*, par M. Morin, qui se trouve aussi dans notre collection, et se vend chez le même libraire.

MANUEL

DU CUISINIER

ET

DE LA CUISINIÈRE.

INTRODUCTION.

QUELS que soient la nature, le nombre ou la diversité des substances qui sont destinées à servir pour la nourriture de l'espèce humaine en général, nous ne devons, dans ce Manuel, les considérer que d'une manière particulière, et ne nous en occuper que sous le rapport de leur meilleur mode de préparation en cuisine. Ainsi en les exposant les unes après les autres, peu nous importe qu'elles soient plus ou moins susceptibles d'entretenir ou de réparer les forces journalières, qu'elles soient plus ou moins faciles à digérer, nous ne chercherons pas à nous immiscer dans un examen qui serait au-dessus de notre portée, qu'elles soient prises parmi les végétaux ou dans les animaux, nous ne voulons qu'exposer la meilleure manière de les apprêter à l'aide de la cuisson : nous ne dirons que les assaisonnemens qu'il est convenable d'employer, soit pour les rendre agréables à manger, soit pour les empêcher de devenir nuisibles, et si l'on nous accuse de stimuler l'appétit, nous recommanderons la sobriété et la tempérance.

Quoique l'excitation à provoquer le manger soit un des grands reproches que l'on fasse le plus ordinairement à tous les ouvrages de cuisine, il n'en est pas moins vrai que, dans cette

nouvelle édition du *Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière*, nous ferons tous nos efforts pour ne pas le mériter ; économie, bonté, simplicité dans tous les produits, nous ont constamment guidé dès son origine : enfin si pour l'augmenter en le perfectionnant, nous avons toujours suivi la même marche : espérons donc encore avoir semblable accueil.

Mais comme dans le plus grand nombre des circonstances de la vie, et surtout d'après nos habitudes, savoir préparer un *bon bouillon* n'est pas une chose indifférente, nous commencerons par exposer la meilleure manière de s'y prendre pour l'obtenir sans peine ; c'est même dans la sensualité des gens sobres que nous avons cherché les principes qui constituent l'excellence d'un pot-au-feu et du bouillon qui en résulte. On ne les trouverait certainement pas ailleurs, car il est prouvé qu'avec tout ce que l'art d'un chef peut inventer de grandiose ou de recherché pour la cuisine d'un homme opulent, il ne peut rien produire de semblable ; il ne doit même rien faire qui puisse approcher du simple bouillon préparé par une bonne ménagère, lorsqu'elle ne suit en tout et pour tout que les seules règles prescrites pour le confectionner.

Observons d'abord que c'est dans le choix du morceau de bœuf, pris frais et à point, que doivent résider les premières qualités d'un bon bouillon ; qu'il faut, par conséquent, préférer *le gîte à la noix, le trumeau, la culotte*, et surtout sa *pointe, la tranche, la poitrine, le bas aloyau* pour le faire excellent ; et comme c'est par son moyen seulement que l'on fait aussi les meilleurs potages, dans tous les endroits où l'on mettra à contribution le pot-au-feu pour mouiller d'autres ragouts, on ne pourra jamais rien faire que de très-médiocre, quelques soins que l'on prenne pour le conserver toujours plein.

Ainsi le bouillon bien fait, considéré comme base essentielle de la nourriture employée pour soutenir les forces d'un malade, ou pour entretenir dans un état d'activité continuel celles des personnes en bonne santé, ne saurait donc être trop recommandé à tous ceux qui s'occupent de la préparation des alimens, afin d'y apporter la plus grande attention. C'est aussi pourquoi, parmi les nombreuses manières de préparer les potages indiquées dans tous les traités de cuisine, nous avons fait choix des meilleurs et des plus simples pour compléter ceux que nous avons publiés auparavant.

DES POTAGES.

BOUILLON GRAS.

En prenant depuis deux, quatre, et jusqu'à six livres de bœuf, que vous mettez dans quelque marmite que ce soit, ajoutez une pinte d'eau par livre; placez ensuite devant un feu doux, que vous augmenterez peu à peu pour extraire de la viande tout ce qui reste encore des parties sanguinolentes, et que l'on désigne sous le nom *d'écume*; enlevez-les à mesure qu'elle se présente à la surface jusqu'à ce qu'il ne paraisse plus rien; laissez le tout au moins pendant huit heures consécutives, exposé à une chaleur égale et modérée; au bout de quatre heures, ajoutez-y trois carottes de moyenne grosseur, deux navets, quatre poireaux, un panais, tous coupés par leur milieu; joignez-y un bouquet de persil plus ou moins gros, un oignon brûlé dans lequel seront implantés deux ou trois clous de girofle, du sel en suffisante quantité; au moyen d'eau chaude contenue dans une cafetière placée dans le voisinage, ajoutez-en de la nouvelle à mesure que la première s'évapore: que si vous y ajoutez une volaille entière, ne fût-ce même que la moitié d'une vieille poule, l'abatis d'un dindon, ou des os de mouton rôtis, vous obtiendrez par ce procédé, aussi simple que facile à exécuter, tout ce qu'il y a de meilleur en bouillon gras ordinaire. (T. B.)

BOUILLON MAIGRE.

Coupez six carottes en rouelles minces, autant de navets et d'oignons bien menus, un chou, un panais, un pied de céleri de même: mettez le tout dans une marmite, et ajoutez une verrée d'eau ordinaire, un quarteron de beurre frais et un bouquet de persil; faites bouillir jusqu'à ce que l'eau soit évaporée, ajoutez ensuite un litre de pois ou de haricots, et de l'eau en quantité suffisante pour obtenir le bouillon nécessaire; laissez mijoter pendant trois heures; après avoir assaisonné convenablement, passez le tout à travers un tamis. On peut même se servir de cette préparation pour faire au maigre toutes les espèces de potages indiqués au gras.

BOUILLON AVEC LE POISSON.

Coupez par tronçons plus ou moins gros, les carpes, les anguilles, ou autres poissons que l'on aura de disponibles, les placer dans une casserole avec des oignons coupés en rouelles, exposez le tout sur une feu très-doux, pour en obtenir le jus, au bout d'une heure ajoutez du bouillon gras ou maigre suivant le besoin, ou la volonté, cette espèce de potage se connaît encore sous le nom de *Bouille Abaine*.

(*Voyez plus bas Soupe à la Provençale.*)

BOUILLON D'ÉCREVISSES, ENCORE DÉSIGNÉ SOUS LE NOM DE BISQUE AUX ÉCREVISSES.

Faire une purée d'écrevisses en les pilant dans un mortier, la passer au tamis, la mouiller de bouillon gras ou maigre, en verser un peu d'avance pour humecter les croûtons, et n'ajouter le reste de la purée qu'à l'instant même où elle doit être servie. (*Voyez au chapitre du Poisson l'article ÉCREVISSES.*)

BOUILLON, POTAGE ET HACHIS A LA MINUTE:

Hacher menu une demi-livre de viande, avec une carotte, un oignon, un navet, un peu de céleri, un clou de girofle; mettre dans une casserole, verser dessus un litre d'eau, ajouter du sel, et faire bouillir le tout ensemble en l'écumant; après une demi-heure, passez au tamis.

Pour le faire au riz, au vermicelle, à la semoule, il suffit d'enfermer une de ces substances dans un petit sachet, et de le mettre dans l'eau sur le feu au même instant: on délie le sac, on verse dans une soupière et le bouillon par-dessus; passez des fines herbes au beurre avec un peu de farine, mouillez avec le bouillon, laissez le tout un peu épais, ajoutez le hachis, du sel, du poivre, des œufs pochés; en une demi-heure vous obtiendrez bouillon, potage et hachis.

BOUILLON (GRAND).

Très-usité dans les fortes cuisines pour servir à mouiller

toutes les sauces, les ragoûts et partout où il est besoin d'ajouter une substance liquide sans avoir recours à l'eau ordinaire; il s'obtient au moyen d'un morceau de bœuf plus ou moins volumineux pris dans l'aloüau, la poitrine, la culotte ou la noix; après l'avoir ficelé et placé dans une marmite remplie d'eau, après l'avoir écümé et conduit absolument de la même manière que le pot-au-feu, on y ajoute les légumes accoutumés et tous les ingrédients pour l'assaisonner: sa cuisson terminée, on passe le bouillon au tamis pour le conserver et s'en servir au besoin.

Observations.

Quel que soit le potage qui doit être préparé comme substance nutritive, il faut d'abord placer les croûtes préparées pour lui servir de base dans la soupière, les humecter avec le bouillon chaud, et ne les y faire baigner qu'à l'instant de le mettre sur table; si l'on veut on peut encore lui donner des goûts différens, soit en y ajoutant une plus ou moins grande quantité de petits oignons blanchis et cuits dans le bouillon avec un peu de sucre, avec des carottes nouvelles coupées et cuites de même avec le bouillon, avec des navets revenus et roussis dans le beurre, quelques-uns y ajoutent les poireaux passés aussi dans le beurre jusqu'au rotix; dans la saison on y met des pointes d'asperges, des petits pois, des laitues entières ou coupées en quatre, de la romaine émincée, souvent même une poignée de laitue, autant d'ozeille, une pincée de cerfeuille cuite de même dans le bouillon, peuvent aussi contribuer à varier le goût du potage, en plus grande quantité on ferait une julienne, une jardinière. (Voyez ces potages.) Nous avons dit assez pour justifier toutes leurs dénominations; enfin nous terminerons par un avis très-essentiel; car si par quelque circonstance on se trouvait obligé de conserver la viande pendant huit jours, pour la faire cuire ensuite, comme cela devient impossible à l'air libre, on la couperait par portions égales et suffisantes pour chacun des jours où l'on veut les employer, et dans autant de pots différens, que l'on place tous devant le feu jusqu'à ce qu'ils soient écümés. Au bout d'un heure, et sans autre préparation que celle-ci, on laisse refroidir, on les met ensuite dans un endroit d'où l'on puisse facilement les reprendre pour les

employer jour par jour ; de cette manière , on peut avoir de la viande fraîche et du bouillon en tout temps.

**BOUILLON DE COLIMAÇONS, DE GRENOUILLES, DE POULET,
DE MOU DE VEAU.**

Les bouillons de colimaçons, de grenouilles, de poulet, de veau, de mou de veau, ne sont et ne doivent être confectionnés que pour les individus à qui ils auraient été prescrits par le médecin : nous renvoyons pour la meilleure manière de les faire, au Manuel des Gardes-Malades ; en effet, si par le mot bouillon l'on désigne le produit de la décoction lente et graduée de la chair d'un animal agréable et bon à manger, après l'avoir assaisonné par habitude, et pour l'aider à la digestion, ce decoctum alors ne peut être considéré dans un Manuel de cuisine que pour servir aux ressources de l'alimentation journalière : il n'était donc besoin, pour remplir ce but, que de chercher à indiquer la meilleure manière de l'obtenir.

CONSOMMÉ.

A des débris de toute espèce de viande, ajoutez une poule, un jarret de veau, avec de l'eau en suffisante quantité ; vers le milieu de leur cuisson, faite à un feu doux, écumez et mettez les légumes avec l'assaisonnement nécessaire ; laissez réduire ; lorsque le tout est cuit à son point, dégraissez et passez au tamis. (T. B.)

CROÛTE AU POT.

Sur une quantité suffisante de la croûte d'un pain bien coloré et bien cuit, on jette assez de bouillon pour laisser ensuite le tout mijoter sur un feu doux et se réduire un peu sans arriver à la siccité ; lorsqu'elle sera assez gratinée, ajoutez encore un peu de bouillon dégraisé, pour le servir avant de le manger.

On emploie ce potage comme véritable moyen de restaurer toutes les personnes fatiguées par des excès ; on le conseille après un bain nécessaire pour rétablir la perspiration cutanée, dans toutes les affections douloureuses de l'estomac ; dans ses

délabremens, on a recours à la croûte au pot, comme fortifiant et très-facile à diriger. (T. B.)

GARBURE A LA DÉARNAISE.

Faire blanchir un chou de moyenne grosseur avec quatre laitues pommées : laisser égoutter pour les mettre ensuite dans une casserole avec des tranches de petit lard, un morceau de jambon dessalé, un saucisson et deux cuisses d'oie ; faites cuire avec du bouillon non salé, en ajoutant un bouquet de persil et deux oignons piqués avec deux clous de girofle ; égouttez ensuite la viande et les légumes, chacun de leur côté ; passez le bouillon, dégraissez, tirez à clair, et avec de la mie de pain de seigle coupée par tranches minces, faites une couronne dans un vase creux, en entremêlant le pain, le lard, les laitues, le tout coupé par quartier ; remplissez le milieu de la couronne avec une purée quelle qu'elle soit : posez le jambon, les cuisses d'oie par-dessus ; faites des tranches avec le saucisson pour placer à l'entour ; laissez gratiner sur un feu doux, servez avec le fond à part, clarifié, et le plus chaud possible.

GARBURE A LA CHANTILLY.

Avec de la tranche de bœuf, du jaret de veau, une perdrix, deux pigeons ficelés pour être conservés en entier, garnissez de carottes, navets, oignons, poireaux, céleri, assaisonnés avec les clous de girofle, lorsque toutes ces viandes seront cuites et posées à l'exception du bœuf sur un plat assez profond, arrangez pour leur entourage d'autres carottes, navets, oignons, et poireaux taillés en rond, de moyenne grosseur et conservés entiers, cuits dans un autre bouillon sucré, versez sur le tout le premier bouillon obtenu avec les viandes après l'avoir passé au tamis de soie.

GARBURE AUX CHOUX.

Faire dessaler un morceau de jambon, le mettre cuire avec suffisante quantité d'eau dans une marmite, avec autant de lard de poitrine ; ajouter des carottes, des oignons, un ou plusieurs choux coupés par quartier, après avoir été blanchis

dans l'eau bouillante ; le tout arrivé au point de cuisson convenable , mettre au fond d'un plat creux des tranches de pain bien minces , placer le jambon par-dessus , ensuite un lit de chou , un lit de pain , un autre de chou ; quelques-uns ajoutent du fromage de Gruyère ou de Parmesan ; environner le pourtour du plat avec le lard coupé par émincée , mouiller avec le premier bouillon , laisser gratiner sur un feu continu ; au moment de servir , égoutter la graisse , adjoindre dans un vase à part tout ce qui reste de bouillon pour ceux qui voudraient en ajouter... : Souvent on remplace le jambon par des perdrix , et l'on sert alors le bouillon gras.

GARBURE AU FROMAGE.

Partager un ou deux choux par morceaux plus ou moins gros , les laisser égoutter après les avoir fait blanchir , les mettre ensuite dans une casserole avec du bœuf , du jambon , et une volaille ou une perdrix , ajouter des carottes , des oignons , du sel , du poivre , de la muscade , mouiller le tout avec du bouillon gras et laisser pendant trois ou quatre heures au moins sur le feu , placer alternativement dans la soupière un lit de pain , un lit de fromage de Gruyère jusqu'à ce qu'elle soit pleine , tremper avec le bouillon et laisser sur la cendre chaude jusqu'au gratin.

GARBURE AVEC LE GIRAUMONT.

Le choisir dans son état de maturité parfaite , enlever la peau , l'éplucher , le couper par tranches égales , le faire blanchir à l'eau bouillante avec du sel , l'égoutter et rendre les morceaux absolument pareils ; les mettre dans une casserole avec du beurre , du sel , de la muscade et un peu de mie de pain : mouiller avec de la crème ; replacer sur le feu en remuant continuellement , de crainte que la panade ne s'attache à la casserole ; couper du pain de seigle par tranches pareilles à celles de giraumont , mettre la moitié de la panade dans un vase creux , ranger par-dessus le pain et le giraumont en faisant une couronne , la recouvrir avec ce qui reste de panade , et la mettre sur un feu doux pour gratiner lentement ; arroser le tout avec de la crème très-chaude et du beurre frais , en servir à part pour ceux qui voudraient rendre cette garbure liquide.

Celle avec le *potiron* se fait de la même manière.

GARBURE A LA GRIMOD.

M. de la Regnière veut qu'on fasse cuire après les avoir ficelés l'un avec l'autre un chapon (à son défaut un poulet) un pigeon de volière ou autre, et le morceau de tranche de bœuf obligé, garnis avec des carottes, des navets, des oignons, du céleri, des poireaux assaisonnés avec des clous de girofle, qu'ensuite l'on prépare séparément de belles laitues pomées, des petits oignons, des carottes, des navets coupés en dés pour les placer sur les viandes en formant un buisson; enfin, qu'après avoir passé au tamis de soie le bouillon provenant de l'ébullition des viandes, il soit servi à côté de la garbure afin que chacun puisse en prendre ce qui lui convient.

GARBURE AUX LAITUES.

Choisir une plus ou moins grande quantité de belles laitues fraîches, blanches et bien pomées; les faire blanchir à l'eau bouillante en les conservant entières, laisser refroidir et égoutter pour les ficeler; mettre ensuite dans une casserole des tranches de veau mélangées de bardes de lard, placer dessus les laitues assaisonnées, et ajouter trois carottes coupées en rouelles, trois oignons et deux clous de girofle; mouillez avec de bon bouillon, faites mijoter pendant quelque temps sur un feu doux, égouttez et coupez les laitues, par tranches longues; dans un plat creux; faites un lit avec de la mie de pain, un lit de laitues et successivement, jusqu'à ce qu'elles soient toutes employées; versez du bouillon passé au tamis, et placez sur le feu pour faire gratiner.

GARBURE MAIGRE.

Faire un bouillon maigre et de consistance avec les pois desséchés, les carottes, l'oignon, le céleri; le passer au tamis, faire frire dans une casserole d'autres carottes, du céleri avec un morceau de beurre; dans celle-ci, lorsqu'elles seront à moitié cuites, ajouter le premier bouillon en laissant mijoter jusqu'à cuisson parfaite: on peut y adjoindre des quartiers de carpe, de tanche ou de tout autre poisson,

même des cuisses de grenouilles : cela ne peut servir qu'à rendre le bouillon meilleur ; exprimer ou passer au tamis pour achever la garbure ; faites cuire le chou blanchi et coupé par quartiers avec le beurre , et au lieu de bouillon gras ne prenez que du bouillon maigre.

GARBURE A LA POLIGNAC.

Dépouillez de leur grosse écorce le nombre de marrons d'Auvergne convenable pour votre potage , jetez-les dans l'eau bouillante afin de leur enlever la seconde pellicule qui les recouvre , après avoir posé au fond d'une casserole , des tranches de veaux sarmonnées de bardes de lard , ajoutez du thym , du laurier , des clous de girofle , des carottes , des oignons , un bouquet avec les feuilles vertes du céleri et par-dessus tout cela les marrons assaisonnés de gros poivre , couvrez ensuite avec de nouvelles bardes de lard , mouillez avec du bouillon et laissez cuire pendant l'espace d'une heure sur un feu très-doux , après avoir égoutté et coupé les marrons par le milieu , faites un lit de pain , un lit de marrons , jusqu'à ce que tout soit employé , en formant plusieurs bandes au dessus , tirez à claire le bouillon qui en est résulté , trempez le pain avec , et continuez de faire bouillir jusqu'au gratin ; très-souvent on se contente de faire cuire les marrons dans le bouillon fortement assaisonné avec le sel , le poivre , le thym , le laurier et même l'ail , toujours on y ajoute des oignons et des carottes.

GARBURE A LA RAVETTE.

Choisir des ravets , des carottes , des poireaux , les couper par tranches et morceaux , les mettre dans une casserole pour cuire avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient glacés , mouiller avec le bouillon gras , (ou avec de l'eau et du beurre si on la veut au maigre) pour laisser sur le feu pendant deux heures , au moins quinze minutes avant de servir , on ajoute de la purée avec l'oseille ou toute autre plante herbacée , assaisonner convenablement.

GARBURE A LA VILLEROI.

Prendre des carottes , des navets , des oignons , du céleri ,

des poireaux, des laitues, un peu de cerfeuil, couper le tout par tranches minces, faire revenir les racines dans le beurre et ensuite les herbes, mouiller avec le bouillon gras, (avec de l'eau pour le maigre) laisser sur le feu jusqu'à cuisson parfaite, en ajoutant du sucre, faire un lit de pain, un lit de légumes; saupoudrez de gros poivre jusqu'à ce que la soupière soit pleine, mouiller avec le bouillon des légumes sans le dégraisser, achever sur un feu doux jusqu'à ce que la garbure soit arrivée au gratin.

GARBURE A L'OGNON.

Lorsqu'on en a que de gros, on retranche les têtes et les queues, on coupe le reste par rouelles; on les laisse entiers lorsqu'ils sont petits: après les avoir fait revenir et rouscir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils aient acquis une belle couleur brune, on met dans un plat, et alternativement, un lit de pain, un lit d'ognon; saupoudrez de poivre, mouillez le tout de bouillon gras ou maigre, et laissez gratiner sur un feu doux mais continu.

JULIENNE AU GRAS.

Coupez en filets menus ou bien en tranches minces, carottes, navets, panais, poireaux, céleri, pommes de terre, oignons, de chaque partie égale; hachez une laitue, oseille et serfeuil; faites revenir le tout dans du beurre frais, et mouillez avec suffisante quantité de bon bouillon gras; placez sur un feu doux jusqu'à ce que le tout soit parfaitement cuit; versez ensuite dans une soupière dans laquelle, si vous le desirez, vous aurez ajouté, soit du pain, soit du vermicelle, ou tout autre pâte, ou mieux encore, une petite quantité de fécule de pomme de terre; on peut même avec des pointes d'asperges, avec des petits pois, dans la saison, rendre une julienne extrêmement agréable.

JULIENNE AU MAIGRE.

On la confectionne de la même manière que la précédente, en se servant d'eau seulement; à laquelle on ajoute le beurre nécessaire, ou mieux encore avec du bouillon maigre. (Voyez ce mot.)

MACARONI AU GRATIN.

Après avoir fait cuire le macaroni avec du bouillon ; après y avoir ajouté du sel, du poivre, de la muscade rapée, lorsqu'il cède facilement sous le doigt, on le retire, on le met ensuite dans une casserole avec du beurre, du fromage de Gruyère coupé menu, ou de Parmesan rapé, de gros poivre et un peu de crème ; lorsque le fromage file, versez le macaroni sur un plat, panez-le avec une mie de pain mélangée de fromage menu ou rapé, arrosez de beurre un peu chaud, et faites prendre couleur au tout, soit sous un four de campagne, soit avec un pelle rougie d'avance.

ORGE PERLÉ.

On désigne sous ce nom l'orge privée de son écorce ; après l'avoir lavée à l'eau tiède, on la laisse tremper pendant quelques heures, pour la faire cuire ensuite avec du lait en y ajoutant un assaisonnement convenable, ou avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit bonne à manger.

En alongeant le liquide dans lequel s'opère l'ébullition, en écrasant l'orge, en passant le tout à travers un linge ou bien un tamis, on fait ce que l'on désigne ordinairement sous la dénomination de crème d'orge ou gruau, qui, prise en boisson, ne laisse pas que d'être plus ou moins nourrissante. L'orge, cuite avec l'eau seulement, passée et tirée à clair, fait encore, selon la consistance qu'on lui donne, un aliment ou une boisson alimentaire ; mais il faut l'aromatiser avec l'eau de fleur d'oranger, ou toute autre substance analogue, et y ajouter du sucre ou du sel pour lui donner plus de saveur.

PANADE.

Faire mitonner sur un feu doux et assez long-temps continué la quantité de pain nécessaire avec l'eau ordinaire ; lorsqu'il est réduit en pulpe ou bouillie, y ajouter du beurre et du sel comme assaisonnement ; après quelques instans d'une ébullition continuée, faites une liaison avec un jaune d'œuf, et servez.

Nourriture excellente pour les enfans et les vieillards. On ne saurait trop la faire cuire et l'assaisonner convenablement, car lorsqu'elle est fade, loin de soutenir l'action de l'estomac, elle ne sert qu'à le débilitier.

POTAGE ARTÉSIEIN.

Faire frire, dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur blonde agréable, des morceaux de mie de pain blanc aillés de quelque manière que ce soit, faire ensuite avec les pois, ou autres légumes, une purée verte bien assaisonnée et assez claire pour les étendre facilement dans la soupière ou ils auront été placés d'avance, enfin pour terminer y ajouter quantité suffisante de bon beurre frais à l'instant même de le mettre sur table. Préparé de la même manière et dans une purée de lentilles ce potage se nomme *potage à la Chantilly*.

POTAGE A LA CAMÉRANI.

Faire suffisamment cuire dans une casserole, avec du beurre frais, des carottes, des navets, des panais, des choux, les poireaux, enfin, une plus ou moins grande quantité de tous les légumes qui peuvent se trouver pendant la saison, coupés et hachés le plus menu qu'il sera possible; y ajouter ensuite une douzaine de foies gras de volaille, aussi coupés par morceaux; faire blanchir à part du macaroni saupoudré de poivre, pour la laisser ensuite égoutter; prendre une soupière qui puisse aller sur le feu, mettre dans le fond un lit de fromage de Parmesan rapé ou du Gruyère; continuer dans le même ordre jusqu'à ce que la soupière soit pleine, couvrir et laisser mitonner sur un feu doux, jusqu'à ce que le tout soit parfaitement cuit.

POTAGE DU CHASSEUR.

A la campagne, après une chasse où le gibier s'est abondamment présenté, on peut se régaler du potage indiqué, quoiqu'au premier coup d'œil il paraisse un peu difficile à exécuter; on est bien dédommagé par les jouissances qu'il procure.

Il consiste à lever légèrement les filets et les chairs d'un

lapereau et de quelques perdreaux que l'on conserve à part; tous les débris qui en restent, on les fait bouillir avec deux livres de jarret de bœuf; on y ajoute les légumes nécessaires pour les faire cuire comme le pot-au-feu.

Après avoir broyé ensemble les chairs mises à part, on les passe au tamis, et l'on en confectionne des quenelles; ensuite l'on fait une panade avec de la mie de pain, et le bouillon terminé, on laisse gratiner avec addition de quelques jaunes d'œufs.

Cette préparation achevée, dans un morceau de la tétine d'un veau cuit avec le beurre frais, on mêle parties égales des quenelles, de panade et de cette dernière, en assaisonnant avec sel, poivre, muscade, des truffes ou des champignons; on broie de nouveau dans le mortier en ajoutant quelques jaunes d'œufs, et l'on termine par le mélange d'un blanc d'œuf battu à la neige.

Faites de cette pâte une saucisse longue, que vous couperez par boules plus ou moins grosses, placez-les sur un couvercle beurré pour faire tomber doucement dans le bouillon extrêmement chaud, dégraissé et clarifié; la cuisson des quenelles terminée, mettez-les dans une soupière, versez le bouillon et servez.

POTAGE A LA CONDÉ.

Versez, sur des croûtes de pain desséchées ou grillées, une purée de haricots rouges bien cuite avec du bouillon gras ou maigre, et passée au tamis de crin, comme nous le dirons tout à l'heure.

POTAGE A LA CRÉCY.

Après avoir coupé, par tranches minces, suffisante quantité de carottes, céleri, navets, poireaux, oignons, on les passe au beurre, on les fait bouillir jusqu'à ce que le tout soit réduit en une pulpe homogène que l'on passe au tamis, après y avoir ajouté l'assaisonnement convenable et quelque fois des émincées de jambon ou du sucre, de manière à le rendre agréable.

POTAGE AU CHOU.

Faire blanchir un chou dans l'eau bouillante, le laisser

ensuite égoutter, le couper par quartiers plus ou moins gros ; après avoir jeté l'eau qui vient de servir, ayez à part quelques carottes et des oignons coupés par tranches ; après avoir placé dans le fond d'une casserole quelques bardes de lard, mettez par-dessus les quartiers de chou, les carottes et les oignons ; mouillez le tout avec suffisante quantité de bouillon gras ; parvenu au point de cuisson convenable, dressez et servez. Enfin si après avoir fait blanchir le chou on se contente de le passer au beurre sans l'amener au roux et de l'assaisonner en achevant de le cuire dans suffisante quantité d'eau on le nomme alors POTAGE AU CHOUX, *maigre*.

AUTRE.

Faire cuire ensemble un morceau de petit salé, égale quantité de poitrine de mouton, un saucisson de grosseur moyenne ; après avoir écumé le tout, ajoutez un chou plus ou moins volumineux, blanchi à part dans l'eau bouillante, bien égouté et aussi coupé par quartiers, laissez parvenir au point de cuisson convenable, et servez en mettant le chou par-dessus.

On ne conseillera aucun de ces potages gras ou maigres à toutes les personnes qui pourraient se trouver dans un moment de convalescence, surtout à la suite d'une affection de l'estomac, mais à tous les individus forts, robustes, bien portans, à tous ceux à qui la continuité des potages préparés avec le bœuf semblerait fastidieuse, ils sont aussi bons pour varier leur nourriture, qu'ils pourraient leur être agréables, surtout s'ils n'en avaient pas l'habitude.

POTAGE A LA DESCLIGNAC.

Après avoir battu dans un litre de bouillon gras, quinze jaunes d'œufs, on les passe deux fois au tamis, on met ensuite ce mélange dans un vase de terre, ou d'étain, que l'on plonge pendant quelque temps dans l'eau bouillante, après avoir mis le bouillon très-chaud dans la soupière, on coupe les œufs coagulés par tranches plus ou moins épaisses avec une écumoire pour les poser les uns sur les autres, et jusqu'à ce que le potage en soit aussi bien fourni qu'il en est besoin pour le servir.

POTAGE A L'EAU DE CHICORÉE.

Coupez menu de la chicorée blanche bien lavée et mondée d'avance ; la passer au beurre, sans la faire roussir, verser dessus suffisante quantité d'eau, ajouter du sel, du poivre, un peu de muscade, laisser bouillir pendant une heure et au moment de verser sur le pain coupé dans la soupière, ajouter une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs.

DES POTAGES FARINEUX.

Ils sont d'autant plus commodes que tout le monde peut les bien faire et les rendre excellens : le riz, parmi eux, occupe le premier rang. (Voyez chacun des articles qui le concernent) ; on obtient encore avec lui un potage, que l'on désigne sous le nom de *crème*, extrêmement légère et salubre pour les malades en convalescence ; en y ajoutant des purées, tout le monde peut s'en accommoder.

Avec le sagou et le salep on confectionne aussi de bons potages pour les malades ; mais comme dans le commerce toutes ces substances sont sophistiquées de manière à ne plus les reconnaître, on leur préfère, avec juste raison, la fécule de pomme de terre, qui d'ailleurs est presque la même chose.

La vermicelle dont nous parlons plus bas, peut aussi, comme le riz, supporter les sucs des tomates pendant l'automne, et beaucoup mieux de fromage de toute espèce, même le parmesan rapé.

Le semoule ou semouille, espèce de pâte réduite en grains, pareils à ceux du millet, admet les mêmes assaisonnemens, et se prépare aussi de la même manière.

Les lazagnes constituent un excellent farineux pour préparer au maigre un potage délicieux ; c'est encore une des pâtes d'Italie qui s'allie le mieux avec le fromage, après le macaroni et le vermicelle.

Le macaroni est plutôt employé comme entremets que pour faire des potages ; dans tous les cas, le parmesan est son associé obligé dans quelque occasion que ce soit.

Les gruaux d'avoine, ceux d'orge, de farine de maïs ou blé de Turquie, fournissent, les deux premiers, des pota-

ges qui n'ont rien d'agréable, et qui cependant sont bons et recherchés par ceux qui y sont habitués; quant à la troisième, l'espèce de bouillon qui se prépare avec elle sert de nourriture presque habituelle, à plusieurs contrées de la France; la Bourgogne, la Franche-Comté, sont de ce nombre: on y fait des gaudes, soit au gras, soit au maigre; peu de personnes en mangent à Paris.

Mais c'est principalement vers la fin de l'hiver et au renouvellement de la belle saison, lorsque les légumes sont rares, que les potages farineux doivent être employés en les variant, et en leur donnant les goûts qui peuvent paraître le mieux convenir.

POTAGE AU FROMAGE.

Dans le fond d'une soupière qui puisse aller sur le feu, étendez une couche de fromage de Gruyère coupé menu, entremêlez avec de petits morceaux de beurre frais. recouvrez avec du pain coupé par tranches minces, continuez de la remplir alternativement. et terminez par une couche de fromage et de beurre; mouillez le tout de bouillon gras ou maigre chaud, laissez ensuite mitonner jusqu'au gratin et l'évaporation presque total du bouillon; au moment de servir ajoutez-en du nouveau et un peu de poivre, en observant de le laisser un peu épais, car c'est une des conditions de ce potage.

POTAGE A LA GEAUFRET.

Faire cuire sous la cendre une quantité suffisante de pommes de terre farineuses, après les avoir peluré et mondé on les broie dans un mortier avec un tiers de blancs ou autres chairs de volaille et demi-livre de beurre, ce mélange terminé on y ajoute huit à dix jaunes d'œufs, de la mignonette, un peu de muscade rapée et du sel; si la pâte qui en résulte est trop épaisse on l'éclaircit avec de la crème, ou du lait, ensuite on la prend par cuillerée à bouche pour la jeter dans l'eau bouillante assaisonnée de beurre et de sel, enfin lorsque les boulettes sont parvenues au degré de cuisson convenable on les retire pour les laisser égoutter, et les placer ensuite dans la soupière afin de verser le bouillon bien chaud par-dessus.

POTAGE AU GIBIER.

Levez les gros filets de six perdreaux, les chairs les plus épaisses d'un lapereau, que vous mettez à part; faites un consommé avec leurs débris et deux ou trois livres de jarret de bœuf, dans lequel vous ajouterez des légumes et l'assaisonnement ordinaire. Après avoir enlevé toutes les parties membraneuses et tendineuses des morceaux, séparez-les, et après les avoir pilées dans un mortier, après avoir pané, mélangez de nouveau avec petite quantité de mie de pain dans un peu de consommé et deux jaunes d'œufs; laissez-la devenir épaisse et gratinée en l'agitant continuellement; mélangez ce que vous aurez broyé avec partie égale de panade et un morceau de beurre frais (quelques-uns conseillent de suppléer au beurre par un morceau de la tétine de veau cuite dans un blanc); ajoutez, du sel; du poivre, de la muscade rapée, des truffes ou des champignons; broyez le tout dans un mortier en y mêlant de nouveau deux jaunes d'œufs et un blanc battu et fouetté en neige; divisez la pâte en boulettes plus ou moins grosses, que vous placerez sur une assiette plate pour les glisser toutes à la fois et le plus doucement possible dans le consommé bouillant, dégraissé et prêt à être servi; les boulettes cuites, placez le tout dans une soupière, ajoutez du bouillon une quantité suffisante et servez.

POTAGE AUX HERBES, *encore appelé soupe.*

Dans le moment des saisons douces et tempérées, épluchez de l'oseille, de la laitue; ajoutez-y un peu de poirée et du cerfeuil; hachez le tout, et faites revenir sur le feu avec un morceau de beurre frais; lorsque le tout est bien amalgamé et assez cuit, mouillez avec suffisante quantité de bouillon gras ou maigre et servez au moment qu'il est prêt à bouillir sur le pain préparé d'avance dans la soupière.

POTAGE A LA JARDINIÈRE.

Prendre des pommes de terre, des navets, des carottes, des céleri, des poireaux quantité suffisante, après les avoir

coupés par morceaux plus ou moins gros, on met le tout dans une casserole placée sur un feu doux pour les blanchir, on achève ensuite leur cuisson avec du bouillon gras ou maigre, sur la fin on y ajoute des petits pois, des pointes d'asperges ou autres légumes suivant le lieu et la saison.

NOTA. LE POTAGE A LA FAUBONNE est le même, à l'exception qu'on fait prendre couleur aux légumes en les passant au beurre, au lieu de commencer par les blanchir avant la cuisson.

POTAGE AUX HUITRES.

Prendre suffisante quantité d'huitres ou de moules et même les deux ensemble; lorsqu'elles sont ouvertes, les mettre dans une casserole, posée sur un feu doux pour leur faire jeter un bouillon avec l'eau qu'elle renferment; les retirer et laisser égoutter, faire cuire ensuite deux oignons émincés avec suffisante quantité de beurre frais dans lequel on ajoute une pincée de farine, l'étendre avec l'eau qu'on a obtenu en commençant, lorsqu'il est bouillant, jetez y les huitres, avec des croûtons de pain rousis jusqu'au blanc dans le beurre, liez le bouillon avec trois ou quatre jaunes d'œufs.

POTAGE DIT A LA JAMBE DE BOIS.

Avec un morceau du jarret d'un bœuf dont on retranche l'extrémité pour laisser dépasser l'os à peu près de la longueur d'un pied, mettez dans une marmite une livre de tranche, ajoutez de bon bouillon préparé d'avance et deux litres d'eau ordinaire; faites écumer et assaisonnez avec des clous de girofle, une douzaine de carottes coupées, six oignons, dix à douze pieds de céleri, six navets en quartiers plus ou moins gros; ajoutez à cela une vieille poule, deux perdrix; mettez le tout devant le feu pendant douze heures au moins. D'un autre côté faites cuire dans une casserole, rouelle de veau dix livres, dix pieds de céleri, mouillez-les avec le bouillon de l'autre à mesure qu'il se fera et prendra de la consistance, dégraissez et au moins un heure avant de servir, ajoutez le produit de cette seconde casserole à la première marmite.

Le tout étant parvenu à un point de cuisson convenable,

mettez dans une casserole la quantité de pain à potage jugée nécessaire ; faites-le mitonner dans le bouillon , dressez ensuite dans un plat à soupe ; entourez avec les légumes cuits dans le bouillon . placez droit et dans le milieu l'os du jarret coupé exprès d'avance ; achevez de mouiller et servez très-chaud. Ce potage fait pour figurer au milieu d'une grande réunion, empêche de rien manger de tout ce qui pourrait le suivre.

POTAGE AUX KNEPFLES.

Dans une casserole assez grande cassez deux œufs , ajoutez ensuite les jaunes de six autres , un quart de muscade rapée , une pincée de gros poivre , et du sel , faites du tout un mélange exact en incorporant , peu à peu , un litre de farine à peu près , d'une manière assez épaisse pour qu'en le prenant avec une cuillère à bouche , on puisse facilement le faire tomber avec l'extrémité du doigt , dans du bouillon très-chaud , on forme ainsi des boulettes oblongues , (knepfles) plus ou moins arrondies toujours suffisamment cuites , après quinze ou vingt minutes d'ébullition , il n'y a plus qu'à les retirer du feu et lorsque le tout est un peu refroidi , dégraisser et servir.... Ce potage est maigre en faisant des knepfles avec l'eau bouillante dans laquelle on ajoute du beurre.

Mais si on détrempe le mélange , et qu'il soit assez liquide pour passer dans les trous d'une cuillère percée , si avec les mêmes assaisonnemens , on ajoute encore une cuillerée de persil haché très-fin et qu'on , fasse tomber peu à peu cette pâte dans le bouillon bien chaud , alors c'est ce que l'on désigne sous le nom de *Potage à la Xavier*.

POTAGE A LA CUSELLE.

Après avoir coupé de grosseur et de forme semblable des navets , des poireaux , des carottes en nombre plus ou moins considérable , suivant la quantité de potage dont on peut avoir besoin , après y avoir ajouté autant de petits ognons que de tête de celeri , on fait blanchir le tout , on jette cette première eau pour achever de cuire avec le bouillon , et l'on assaisonne convenablement , après avoir versé dans la soupière

on recouvre le tout avec des laitues entières, cuites séparément avec du bouillon et entre deux bardes de lard.

POTAGE AU LAIT D'AMANDES.

Jetez dans l'eau bouillante vingt-cinq ou trente amandes douces, deux ou trois amandes amères; après quelques minutes, enlevez la pellicule qui les recouvre, pilez-les dans un mortier en les arrosant d'un peu d'eau pour les empêcher de devenir huileuses; faites bouillir un demi-setier d'eau ou de lait, que vous versez sur les amandes pilées en agitant le tout, passez ensuite à travers un linge ou un tamis, pour ajouter ensuite dans les potages au riz, au vermicelle ou autres, suivant le désir ou le besoin, mais seulement à l'instant même de l'employer. On l'a encore appelé *soupe à la jacobine*, parce qu'on y ajoutait de la chair de perdrix et de chapon désossée, hachée menu avec le bouillon d'amandes.

C'est un moyen excellent mis en usage pour restaurer les estomacs délabrés et à qui toute nourriture solide devient insupportable; comme il est cependant nécessaire de prendre quelque chose pour se soutenir et arriver au rétablissement de la santé, ce potage convient presque toujours; dans ce cas, on doit y avoir recours au moins quatre fois en vingt-quatre heures, quelle que soit d'ailleurs la quantité qu'il soit possible d'en supporter instantanément.

POTAGE AUX LAITUES.

Après avoir choisi un nombre convenable de belles laitues, après les avoir ficelé on les fait cuire dans le bouillon destiné pour la confection du potage sur lequel il suffit de les servir pour l'usage qu'on se propose d'en obtenir.

POTAGE A LA LANGUEDOCIENNE.

Préparer et couper menues toutes les plantes potagères dont on vaudra le composer, les faire frire à moitié avec de l'huile d'olive, laisser égoutter et mêler ensuite avec suffisante quantité de purée de pois verts; y ajouter du bouillon gras, ou de l'eau lorsqu'on le veut au maigre, et laisser cuire le

tout sur un feu doux pendant trois heures, assaisonnez convenablement et au moment de servir, versez sur les croûtes émincées de la grosseur des légumes, de manière que le potage ait une consistance un peu épaisse, quelques fois on y ajoute encore un peu d'huile en versant le bouillon.

POTAGE AU MACARONI.

Mettre de bon bouillon sur le feu; à l'instant qu'il sera prêt à s'enlever et à bouillir, y jeter un quantité plus ou moins considérable de macaroni cassé par morceaux; au bout d'un quart d'heure d'ébullition, ralentir le feu de manière à ne laisser que mijoter; ajouter du fromage de Gruyère ou de Parmesan; on peut encore y mêler une petite quantité de fécule de pomme de terre à l'instant de le servir, pour le rendre plus épais, et même servir le fromage à part, car pour peu que le potage soit chaud, le mélange peut très-bien se faire au moment même de le manger.

POTAGE AU MOUTON.

Prendre deux, trois ou quatre livres d'épaule ou de gigot d'un mouton; suivant la quantité plus ou moins considérable de bouillon qui sera nécessaire; ficeler, mettre dans une marmite avec de l'eau ordinaire, et micux encore, avec de l'autre bouillon fait à part avec le bœuf pour donner plus de consistance; faire bouillir d'abord pendant deux heures, y ajouter des navets, des carottes et autres légumes, des oignons piqués de girofle, du céleri coupé par morceaux, un peu de gingembre; après quatre ou cinq heures d'ébullition continuée sur un feu doux, dégraissez et passez au tamis pour servir le tout ensemble dans une soupière.

POTAGE AUX POIREAUX.

Partagez d'abord les poireaux en travers par leur hauteur et dans la longueur d'un à deux pouces, coupez-les ensuite par filets plus ou moins gros, passez-les au beurre jusqu'à ce qu'ils soient roux, versez de l'eau et du bouillon par-dessus, ajoutez de la cannelle, du poivre et du sel, laissez le tout bouillir pendant trente ou quarante minutes, pour verser sur le pain coupé d'avance dans la soupière.

POTAGE AU NATUREL.

Placez les unes sur les autres, dans une soupière plus ou moins grande, suffisante quantité de croûtes de pain desséchées au four, ou grillées de manière à ce qu'elles soient roussies sans être brûlées. Puisez dans la marmite à l'endroit où se fait l'ébullition pour éviter de prendre la graisse; versez sur les croûtes, à travers un tamis, une quantité de bouillon suffisante pour les imbiber parfaitement: au moment de porter le potage sur table, achevez de remplir la soupière; mettez les légumes à part sur une assiette, et servez le tout en même temps.

POTAGE AUX NOUDLES.

Après avoir pétri un demi-litre de farine avec quatre jaunes d'œufs, suffisante quantité d'eau et un peu de sel. après avoir bien assemblé et abaissé, on roule la pâte sur elle-même pour la couper en filets minces, que l'on saupoudre d'un peu de farine, pour la jeter ensuite et la faire cuire dans le bouillon, au bout d'une demi-heure les nouilles étant bonnes à manger on y ajoute seulement un peu de muscade ou de gros poivre, avant de verser le potage dans la soupière; quelques uns conseillent d'employer les blancs d'œufs seulement, d'autres les prennent en entier.

POTAGE AU POISSON.

Avec deux merlans, un carrelet, un morceau d'anguille de mer, coupés par tronçons, placés dans une demi-livre d'huile d'olives chauffée dans un casseroles; une pincée de persil, une gousse d'ail, une feuille de laurier, une pincée de fenouil, du sel; ajoutez l'eau nécessaire, faites bouillir pendant quinze ou vingt minutes, et versez en passant au tamis sur le pain préparé dans la soupière.

POTAGE A LA POLACRE.

Choisir des pommes de terre longues, à peu près de la même grosseur, les faire cuire à l'eau, et les couper par tran-

ches minces, en mettre suffisante quantité dans une soupière pour remplacer le pain, ensuite versez dans du bon bouillon dans lequel on aura jeté une forte poignée de fenouil haché très-menu, et qu'on aura laissé bouillir pendant un demi-heure avant de servir.

POTAGE PRINTANIER.

Prendre suffisante quantité de laitue, pourpier, oseille, cerfeuil, un litre de pois verts; mettre le tout dans une casserole, y ajouter du beurre frais, du sel, du poivre, et laisser bouillir à petit feu; passer à travers un tamis pour extraire de tout une purée claire; jetez dedans du pain ou du riz cuit séparément assaisonné de la même manière, et faites encore mijoter pendant un quart d'heure: au moment de servir, ajoutez-y une liaison avec le jaune d'œuf.

POTAGE AUX PURÉES.

Généralement considérées, c'est avec juste raison qu'on dit que toutes les purées étaient préférables aux grains et à toutes les plantes qui les fournissent, parce qu'il ne reste d'elles que la fécule qu'elles contiennent, et que leur enveloppe corticale qu'on en sépare ne se digère presque jamais: aussi on ne les prescrit point aux malades; il n'y a que les individus bien portans, et surtout après quelques exercices violens, ou avec un estomac bien disposé, qui puissent se permettre d'en faire usage sans crainte. Nous devons donc ne pas hésiter à désigner toutes leurs préparations, surtout dans la confection des potages, auxquels elles donnent beaucoup plus de consistance; on les emploie encore seules et pour servir de garnitures à un grand nombre de substances alimentaires, ou pour augmenter l'épaisseur des sauces, avec lesquelles on ne craint jamais de les associer.

POTAGE A LA PURÉE DE CAROTTES.

Mettre une demi-livre de beurre frais dans une casserole, y ajouter une certaine quantité de carottes rouges coupées par tranches minces, et huit ou dix oignons aussi partagés en quatre; remuez le tout de manière à ce que rien ne s'attache au

fond; pendant ce temps, mouillez de temps en temps avec du bouillon, et ajoutez-y un morceau de sucre gros comme un œuf; laissez cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures jusqu'à ce que les carottes puissent s'écraser parfaitement; après les avoir mises dans une étamine, broyez et arrosez-les avec leur bouillon mis à part: prenez garde que la purée soit claire et qu'elle ne bouille trop long-temps, car elle contracterait de l'âcreté. Ecumez, dégraissez, et faites réduire à petit feu jusqu'à une consistance convenable, soit pour perfectionner le potage, soit pour masquer les entrées.

POTAGE A LA PURÉE DES CINQ RACINES.

Quelle que soit celle que l'on choisisse parmi les carottes, le céleri, les navets, les ognons ou les panais, en les prenant même toutes ensemble et en suivant pour chacune d'elles les procédés que nous avons indiqués, après les avoir fait cuire à l'eau ou au bouillon, on obtient autant de potages que l'on peut trouver de goûts différens; il ne s'agit plus que de les assaisonner convenablement.

Les purées n'étant et ne devant être faites qu'avec les farines ou sécules de graines céréales, ou bien avec les pulpes les plus tendres des plantes légumineuses qui sont le plus ordinairement employées pour servir à la nourriture de l'homme, elles méritent, par conséquent, dans l'art de préparer les substances alimentaires, les plus grandes attentions; ainsi l'on ne saurait apporter trop de soins dans la manière de les rendre susceptibles d'être digérées avec facilité, et c'est par leur assaisonnement convenable, plus encore que par toute autre chose, qu'on pourra se flatter d'en venir à bout; elles doivent même être comprises dans la classe des alimens favorables à la nutrition.

POTAGE AUX CONCOMBRES.

Faire cuire dans l'eau suffisante quantité de concombres épluchés et coupés par petits morceaux, retirer du feu après leur cuisson achevée, les laisser égoutter, les écraser dans une passoire, les mouiller, avec du lait qui aura bouilli avant de s'en servir; assaisonner de sel ou de sucre, et au moment où tout est prêt à entrer en ébullition, le verser sur le pain coupé très-mince.

POTAGE AUX CROUTONS AVEC PURÉE.

Taillez des morceaux de mie de pain plus ou moins gros et épais, en leur donnant une forme quelconque; les faire frire ensuite dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils aient acquis une couleur rousse plus ou moins foncée; les placer dans une soupière, et verser par-dessus une purée claire faite avec des pois, des haricots, des lentilles ou autres légumes.

POTAGE A L'ESSENCE DE VOLAILLE OU DE GIBIER.

Dans un mortier de marbre, briser, piler et broyer tous les débris de volaille ou de gibier que vous aurez pu rassembler; les faire cuire ensuite pendant l'espace d'une ou deux heures; passer le tout et tirer à clair pour achever le potage.

POTAGE A LA PURÉE DE LENTILLES, DE POIS VERTS.

Faire cuire dans du bouillon des lentilles ou des pois, y ajouter une carotte et un ou deux oignons, les écraser, les passer au tamis ou dans une passoire; la purée finie, y mêler suffisante quantité d'autre bouillon: laissez ensuite bouillir pendant quinze ou vingt minutes, et versez sur le pain préparé d'avance dans la soupière.

POTAGE A LA PURÉE DE HARICOTS.

Faire cuire avec de l'eau ou du bouillon les haricots, quelle que soit leur couleur, y ajouter une carotte et deux oignons, les écraser et les passer au tamis ou dans une passoire, en versant dessus de temps en temps un peu de bouillon; la purée finie, la laisser bouillir pendant quinze ou vingt minutes, et l'amener au degré de consistance convenable pour la verser sur le pain préparé d'avance.

POTAGE A LA PURÉE DE POIS SECS.

Mettre dans une casserole avec suffisante quantité de bouillon, pour qu'ils puissent tremper, des pois verts secs, cassés et dépouillés de leur écorce; à mesure qu'ils se réduiront en

purée, ajouter de l'autre bouillon, remuer de temps en temps pour qu'ils ne s'attachent point; parvenus au point de cuisson convenable, ajouter encore du bouillon pour l'éclaircir; laisser sur le feu pendant une heure; versez ensuite sur des croûtes rôties ou des croûtons passés et roussis au beurre.

POTAGE AUX PURÉES MAIGRES.

Au lieu de bouillon, il ne faut employer que de l'eau ou du bouillon maigre, ne pas ménager le beurre, et avoir attention de saler les légumes ou les racines pendant leur cuisson.

POTAGE AU POTIRON.

Faire cuire dans l'eau suffisante quantité de potiron bien mûr, épluché et coupé menu; lorsqu'il est cuit, laissez égoutter; écrasez-le ensuite dans une passoire, mouillez avec du lait que vous aurez précédemment fait bouillir, assaisonnez avec le sel ou le sucre, faites bouillir, et versez sur du pain coupé très-mince.

POTAGE A LA PURÉE D'OZEILLE.

Prendre deux poignées d'ozeille, y joindre deux laitues, les faire blanchir sur un feu doux, les laisser égoutter lorsqu'elles sont sorties du feu, faire cuire à part un litre de pois nouveaux, broyez le tout ensemble, le passer au tamis et mettre cette purée dans une casserole en y ajoutant du bon bouillon, lui donner de la consistance en mêlant encore des pois ou des pointes d'asperges, quatre onces de beurre frais, et au moment de servir, une forte pincée de cerfeuil haché fin pour verser très-chaud sur des croûtes préparées à l'avance.

POTAGE A LA PURÉE DE GIBIER SEULEMENT.

Piler, broyer et réduire en purée, en les mouillant avec du bouillon, les chairs de toute espèce de gibier qui pourra se trouver à votre disposition pour confectionner ce potage: en faire cuire à part les os, après les avoir cassés et brisés, avec d'autre bouillon: passez le tout et tirez à clair pour dé-

layer la purée confectionnée avec la chair ; la faire cuire pendant quinze ou vingt minutes, et la verser ensuite sur des croûtons préparés d'avance et mis dans une soupière.

POTAGE A LA PURÉE DE MARRONS.

Prendre des marrons crus, leur enlever la première écorce, les faire bouillir ensuite un instant dans l'eau, pour les dépouiller entièrement de toutes les autres pellicules, avec un morceau de mie de pain imbibée de bouillon ; les broyer dans un mortier, faire la purée, la passer et y ajouter de nouveau bouillon ; laissez cuire ensuite pour la verser sur des croûtons placés dans une soupière, après l'avoir un peu sucrée.

POTAGE A LA PURÉE DE MARRONS ET DE PERDRIX.

Faire rôtir une perdrix, enlever la peau qui la recouvre, et la désosser lorsqu'elle est parfaitement cuite, pour piler et broyer les chairs dans un mortier, avec cinquante marrons grillés qu'on aura aussi fait bouillir d'avance dans suffisante quantité de bon bouillon : passez le tout au tamis, lorsque le mélange est exact ; mettre sur un feu doux pour mijoter avec du pain préparé pour le potage ; achever ensuite comme pour toute autre espèce de purée.

POTAGE AUX RABIOLES.

Faire d'abord un mélange avec des quenelles de volaille, du fromage de Parmesan rapé, de la bourrache hachée mince, après avoir été blanchie dans l'eau bouillante, du fromage à la crème assaisonné avec de la muscade, de la canelle, de la mignonette ; le tout lié avec des jaunes d'œufs pour farcir les rabioles.

Enfin prendre une livre de farine, la détremper en commençant par son milieu avec trois œufs frais, la manier pour la laisser ensuite aussi longue et aussi mince qu'on le peut ; après avoir également étendu la farce par-dessus, on mouille la pâte et on la replie de manière à faire une enveloppe, en appuyant les doigts sur les bords ; on la coupe dans toute son épaisseur, par carrés d'un à deux pouces de surface, on les garde ainsi préparés sur des couvercles de casse-

roles, au moment de servir le potage on plonge les rabioles dans du bouillon très-chaud, dans cinq ou six minutes elles surnagent et sont assez cuites pour les mettre par couche dans la soupière, sur chacune desquelles après avoir rapé du fromage de Parmesan on verse une cuillerée détouffade ou de jus aussi chaud qu'il est possible de le faire, jusqu'à ce que le tout soit employé.

POTAGE A LA REINE.

Avec suffisante quantité de riz crevé dans de l'eau bouillante et bien égoutté d'avance, pilez dans un mortier de marbre des blancs de volaille rotie; faites avec le tout une purée claire, en y ajoutant du bouillon; passez-là à travers un tamis de crin; tout ce qui ne pourra point passer de votre purée, ajoutez-le aux autres débris que vous réunirez avec les os comminés et brisés dans le mortier: placez ensuite ce second mélange sur un feu doux, laissez mijoter au moins pendant une heure, retirez la casserole de dessus le feu, passez le bouillon en entier, et trempez le potage préparé avec du pain ou autres pâtes, selon votre choix, et n'y ajoutez la première purée de blanc qu'au moment de le servir.

LE MÊME, FAÇON DE HOLLANDE.

Prendre une certaine quantité des os de jeunes animaux soit de volaille soit, de veau, les casser grossièrement, puis les faire bouillir pendant trois ou quatre heures dans de l'eau à laquelle on aura ajouté des carottes, de l'ognon et tout ce qui est nécessaire pour un bon assaisonnement, passer ensuite à travers un linge pour tirer à clair et l'employer premièrement à braiser un ou deux poulets coupés par morceaux, secondement pour cuire du riz. Enfin de ce qui se trouve dans les deux casseroles, faites un mélange que vous servirez assez clair en y ajoutant un peu du fond de vos poulets; passez au tamis, lorsque vous placerez le tout dans la soupière.

POTAGE AVEC LES TOMATES.

Choisir des tomates dans leur maturité parfaite, les couper en deux pour en extraire les pépins et exprimer le suc,

les mettre ensuite dans une casserole avec des émincées de jambon, des oignons, un bouquet de persil et du beurre frais; pour faire cuire, il faut commencer par un feu très-doux, y jeter ensuite, au moment de bouillir, la croûte d'un pain à potage, passer le tamis après avoir mouillé avec du bouillon, dégraisser et ajouter un peu de sucre... La purée de tomates ainsi préparée, peut servir à confectionner des potages avec toutes les pâtes, lorsqu'elles ont été d'abord blanchies, et qu'en suite elles ont achevé de cuire dans de bon bouillon, avec le macaroni et même avec le riz.

POTAGE A LA TORTUE.

Dans une première marmite, faire cuire deux livres de tranche de bœuf, auxquelles on ajoute la moitié d'une volaille et demi-livre de veau, mouiller avec du consommé et du blanc de veau, assaisonner le tout avec un oignon implanté de quelques clous de girofle et avec deux carottes coupées par rouelles, la cuisson achevée, passez le tout à la serviette pour s'en servir comme il va être dit.

Dans une seconde marmite, jeter les morceaux d'une moitié de tête de veau blanchie et parée, y ajouter un navet préparé avec quelques piments enragés, du mais, de la muscade, achever la cuisson dans le premier consommé auquel on ajoute du vin de Madère, ou d'autre, mettre dans ce potage des champignons, des petits morceaux de riz de veau, des crêtes, des rognons de poulets, des quenelles de volailles et au fond de la soupière deux œufs pochés sur lesquels on verse le tout, enfin si par hasard on trouve qu'il n'est pas assez consistant, on y ajoute encore de la gelée de volaille, ou du beurre piment. (*Voyez plus bas, Soupe à la Tortue*).

POTAGE A LA VIERGE.

Faire bouillir pendant quelques minutes dans une chopine de bouillon gras, mie de pain blanc, deux onces; pilez dans un mortier des blancs de volaille rôtie, six amandes douces mondées de leur écorce, autant de jaunes d'œufs cuits durs; faites du tout un mélange exact, passez-le à travers un linge ou un tamis; ajoutez une verrée de crème, assaisonnez convenablement, et conservez la chaleur d'un bain-marie; faites

monner des croûtes de pain dans un peu de bouillon gras ; au moment de servir, versez le coulis par-dessus sans le faire bouillir davantage , parce qu'il tournerait.

PURÉE DE MARRONS SEULEMENT.

Choisir de beaux marrons ou de grosses châtaignes , les dépouiller de leur écorce première , les faire bouillir dans de l'eau pour enlever leur seconde pellicule ; avec un demi-litre de lait pour quinze marrons ou vingt-cinq châtaignes ; faire bouillir le tout jusqu'à cuisson parfaite : après les avoir broyés , écrasés , on les passe au tamis ou dans une passoire pour les remettre sur le feu , en y ajoutant suffisante quantité de sucre , un peu de canelle en poudre , un peu de vanille ou de toute autre substance aromatique agréable ; lorsque l'ébullition est prête à se manifester , agitez avec un moulinet en le tournant avec les mains , et la versez au moment de la prendre ou d'en faire l'usage qu'on se propose. On considère cette préparation comme semblable à celle du *chocolat* , nous ne pouvons nous empêcher d'observer qu'elle en diffère beaucoup , quoiqu'elle puisse cependant être employée dans beaucoup de circonstances à peu près pareilles à celles qui pourraient nécessiter l'usage des produits du cacao.

PUDDINGS.

1.^o *Indian puddings*. Dans un sac de toile , mettre de la farine de maïs ou blé de Turquie , de la graisse de porc , du sel , du poivre , bien délayés l'un avec l'autre ; placer le sac dans une chaudière d'eau bouillante , et l'y laisser prendre quatre heures de suite.

2.^o *Rici pudding*. Dans du riz crevé , faites le même mélange que pour le précédent , et cuisez de la même manière. On mange celui-ci avec une sauce de beurre fondu et de la mélasse.

3.^o *Apples pudding*. Des pommes coupées par rouelles très-minces , mêlées avec de la farine ordinaire , et cuites comme dans le premier cas , se mangent avec du beurre fondu et de la mélasse.

4.^o *Bread pudding*. A du pain émietté avec des œufs et du lait , pour le mouiller seulement , ajoutez de la canelle

en poudre, du clou de girofle, des épices, et un peu de beurre; mettez le tout dans un vase, et faites cuire sous le four de campagne.

5.^o *Meal pudding*. Délayer de la farine avec du lait et des œufs, y ajouter de la canelle, enfermer le tout dans un sac de toile, et faire cuire pendant trois ou quatre heures dans l'eau bouillante.

6.^o Les *plumbs puddings*, et *all others kind of puddings*, se font comme le dernier, en y ajoutant des fruits de toute espèce, coupés par rouelles: on les mange avec du sucre fondu dans le beurre, avec de la mélasse dans laquelle on ajoute des épices de toute espèce.

Le *spoon milk*, ou *east pudding*, n'est fait qu'avec de la farine de blé de Turquie délayée dans l'eau, mise dans un sac pour la faire bouillir; après quoi on la mange, mêlée avec du lait.

7.^o *Eggs pudding*. On délaye des jaunes d'œufs avec du sucre; on mêle les blancs avec de la farine et du lait, pour amalgamer ensuite le tout ensemble, et faire cuire sous un four de campagne.

RIZ A LA CRÉOLE.

Après avoir bien lavé à plusieurs eaux tièdes la quantité de riz que l'on veut employer, on le fait blanchir dans une première eau que l'on jette, et l'on continue de faire cuire un peu plus que crevé pour le servir, ainsi préparé dans une soupière; dans une autre vase à côté on y joint un ou deux poulets, préparé de la manière suivante.

Après les avoir coupés comme pour une fricassée, on les passe au beurre, on les assaisonne avec un bouquet garni de clous de girofle auquel on ajoute des piments enragés et une pincée de safran, après avoir suffisamment mouillé avec du bouillon on y jette une quantité plus ou moins grande de petits oignons revenus dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds, on achève de faire cuire par un feu très-vif pour manger et servir l'un avec l'autre.

RIZ A LA FAUBONNE.

Couper par morceaux des navets, des oignons, des poireaux, des carottes, y ajouter un bouquet de persil, du thym, du

laurier, faire revenir le tout, dans le beurre, verser de l'eau, y mettre du riz en quantité suffisante, lorsqu'on juge qu'il est assez cuit ou assaisonne avec le sel, le poivre pour le servir très-chaud.

RIZ AU GRAS.

Lavez de suite et avec plusieurs eaux différentes, une once de riz par personne; après avoir laissé égoutter, placez le tout sur feu très-doux, avec suffisante quantité de bon bouillon; entretenez le même degré de chaleur jusqu'à ce que le riz soit parfaitement cuit; quelques-uns conseillent encore d'y ajouter ensuite un peu de jus préparé avec le veau.

Ce potage est recommandé particulièrement à tous ceux qu'une malencontreuse indigestion force de garder la chambre et de ne pas aller dîner en ville: en le prenant trois ou quatre fois dans un jour, son effet n'est pas long à se faire sentir, par la cessation complète des accidens.

RIZ A L'ITALIENNE.

Faire cuire du riz lavé à grande eau, et le conserver à part, couper par tranches minces un chou très-serré, raper du lard frais que l'on assaisonne avec le persil, ajoutez de l'ail, du poivre, du sel et une pincée de fenouille, mettez le tout sur un feu très-doux: pour le faire cuire à l'étouffée, au bout de trois quarts d'heure y mettre le riz et du bouillon, laisser cuire encore pendant quinze minutes avant de servir, y raper un peu de fromage de Parmesan, à son défaut recourir au Gruyère un peu sec, ou autre.

RIZ AU LAIT.

Laver une once de riz par personne, mettre le lait sur le feu; lorsqu'il est prêt à bouillir, jeter le riz dedans, faire cuire à petit feu, et ajouter du sel ou du sucre: au moment de servir, ajouter une liaison avec le jaune d'œuf.

Pour le faire au lait d'amandes, il faut monder de leurs écorces quatre onces d'amandes douces, en les mettant tremper dans de l'eau froide, et six amandes amères; les piler dans un mortier, en y ajoutant du lait; passer le tout au

tamis, ou dans un linge, en pressant fortement, et verser dans le potage au moment de servir.

RIZ AU MAIGRE.

Au lieu de lait ou de bouillon gras, on ne prend que de l'eau ordinaire, après avoir ajouté l'assaisonnement convenable et un morceau de beurre frais, plus ou moins gros : on n'y met de la liaison avec le jaune d'œuf qu'au moment de le servir, et un peu de muscade ou de sucre à volonté.

RIZ A L'OGNON.

Coupez des oignons par morceaux plus ou moins gros, les faire revenir dans le beurre, lorsqu'ils sont un peu plus que blonds, verser dessus suffisante quantité d'eau, ajouter du sel, du poivre et faire cuire pendant une heure et demie, passer le tout à travers un tamis pour y faire cuire le riz nécessaire pour la quantité de potage voulue : quelques-uns y laissent l'oignon entier, mais le plus souvent on en met que le bout. On peut faire un potage avec le vermicel en le préparant de la même manière, mais il ne faut pas laisser bouillir pendant plus de vingt à trente minutes.

RIZ AUX PURÉES DIFFÉRENTES.

Dans le riz bien épluché, lavé à plusieurs eaux, égoutté et cuit dans le bouillon gras ou maigre, ajoutez, au moment de le servir, la purée de quelque espèce de légume que ce soit, mais préparée à l'avance ; faites bouillir ensuite, pendant quelques minutes, avant de le mettre dans la soupière pour le servir.

RIZ A LA TURQUE.

Dans une quantité suffisante de riz, cuit un peu épais avec le bouillon gras, ajoutez de la teinture de safran et du piment en poudre ; parvenu au point de cuisson convenable, mettez le tout dans une casserole beurrée dans son pourtour ; placez sur un feu doux, renversez-le sur un plat pour le ser-

vir en ajoutant du bouillon dans un autre vase pour les personnes qui veulent le manger moins épais.

●
SOUPE AU LAIT.

Faire bouillir la quantité de lait jugée nécessaire, et placée sur un feu très-doux; y ajouter du sel ou du sucre pour assaisonnement, le verser ensuite bouillant sur le pain préparé d'avance; au moment de servir, ajoutez une liaison avec le jaune d'œuf.

Mais si dans une pinte de lait chaud on verse quatre jaunes d'œufs et qu'en remuant continuellement sur le feu on les fasse coaguler sans les laisser bouillir, avec un peu de sel et du sucre... *C'est un potage au lait lié*, on le verse alors sur la mie d'un pain mollet car en pareil cas elle est bien préférable à tout autre.

En coupant des carrés de cette même mie de pain depuis trois à six lignes d'épaisseur, sur deux à trois ponces de largeur et de longueur, si on les saupoudre de sucre pour les faire griller sur un feu doux et verser dessus du lait chaud lié ou non lié avec les jaunes d'œufs, *c'est le potage à la Mona o.*

On peut même encore prendre les mies de pain, saupoudrées de sucre pour les passer au beurre jusqu'au blond et verser ensuite le lait liée avec les jaunes d'œufs, on fait alors *le potage à la Détiller.*

Si l'on fait bouillir le lait après avoir jeté dedans une certaine quantité d'ognons coupés en dés et passés au beurre jusqu'au roux et qu'on leur laisse le temps de cuire, pour verser dans ce mélange suffisante quantité de pomme de terre délayée au paravant avec de l'eau et en la tournant très-doucelement, on fait *un potage à la fécule de pomme de terre, à l'ognon* qu'il faut toujours un peu saler et sucrer assez pour le rendre moins fade et meilleur à manger.

Lorsque du lait est prêt à bouillir, si l'on y jette doucement de la semoule pour qu'elle s'étende parfaitement sans se grumer, ajoutez un peu de sel et du sucre et remuez par intervalle jusqu'à ce qu'elle soit cuite.... C'est le seul moyen de bien faire *une semoule au lait.*

Mais considéré comme substance nutritive, le lait est un des moyens le plus généralement employés pour les enfans nés sans, comme dans les autres instans de la vie; on le prend à

toutes les heures du jour, soit pur, soit ajouté à d'autres substances liquides agréables au goût; il est même beaucoup d'individus qui ne vivent absolument que de lait; c'est un fluide d'un blanc clair, tirant un peu sur le jaune, légèrement douceâtre et sucré, et qui provient d'une élaboration particulière qui se fait dans les mamelles des animaux qui le fournissent le plus abondamment. Nous ne devons parler ici que de celui de vache, quoique celui de chèvre, d'ânesse et de brebis soit assez généralement mis en usage: quelqu'il soit, on y distingue trois substances absolument différentes les unes des autres, et désignées sous le nom de butireuse, caséuse, et enfin le sérum, ou *petit lait*. La première s'obtient par le repos, la seconde par l'addition d'une matière acidule, telle que la présure, le vinaigre, le jus de citron; la troisième et le résultat de la séparation qui s'opère dans la décomposition des trois substances réunies, lorsque le lait, après avoir été reposé, est soumis à des conditions nouvelles; c'est avec cette dernière qu'on confectionne les fromages de tous les goûts et de toutes les espèces. Nous ne devons pas ici nous étendre davantage pour ce qui regarde l'emploi du lait en cuisine: ces détails suffisent, quand au régime purement laiteux. (*Voyez le Manuel des Gardes-Malades.*)

SOUPE AU LAPIN.

Mettre un chou de moyenne grosseur coupé en quatre dans une marmite avec suffisante quantité d'eau pour blanchir, jeter cette première eau qui est toujours âcre, en remettre de la nouvelle avec un morceau de lard, deux carottes, deux oignons, un bouquet fait avec le persil, le thym et le laurier, ajoutez du sel et du poivre; dans le cas où le lapin serait vieux on le mettrait cuire en même temps que tout le reste et au bout de deux heures tout doit être bon à manger, s'il est jeune il suffit de ne l'ajouter que vers la fin, mais dans l'une ou l'autre circonstance il faut toujours partager l'animal en cinq à six morceaux; seulement nous devons prévenir que les lapins de Garenne, même un peu avancés, sont ici meilleurs que les lapins domestiques, avec lesquels il est toujours bien facile de suppléer aux premiers, enfin qu'après avoir mangé la soupe on a par le moyen que nous indiquons, de quoi suffire aux besoins de l'estomac en satisfaisant son appétit avec le chou, le lard et le lapin.

SOUPE A L'OGNON.

Couper l'ognon par tranches minces, le faire roussir dans suffisante quantité de bon beurre ; lorsque l'ognon est bien coloré, versez de l'eau chaude, ajoutez du sel, un peu de poivre, et à l'instant où tout est prêt à bouillir, versez sur le pain, en passant au tamis : souvent on y ajoute du fromage de Gruyère, coupé menu avec le pain.

Moyen usité dans toutes les contrées ou l'usage du vin, porté un peu au-delà des limites habituelles, produit de la fatigue à l'estomac, et exige le lendemain quelque moyen aussi simple que peu dispendieux pour se remettre dans son premier état de santé.

SOUPE A L'OGNON ET AU LAIT.

Après avoir préparé l'ognon comme il vient d'être dit, n'ajoutez qu'une très petite quantité d'eau pour imbiber le pain ; faites chauffer à part le lait, et lorsqu'il sera prêt à bouillir, versez sur le tout, et mangez à l'instant même.

SOUPE A L'OSEILLE.

Faire fondre dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, une plus ou moins forte poignée d'oseille épluchée, lavée et coupée grossièrement : lorsqu'elle sera cuite, ajoutez suffisante quantité d'eau, et l'assaisonnement nécessaire ; lorsque le tout sera prêt à bouillir, jetez-y le pain ; laissez mitonner un peu, et versez dans la soupière : au moment de servir, mettez une liaison avec le jaune d'œuf.

SOUPE A LA PROVENÇALE OU AU POISSON.

Couper en filets minces des carottes rouges, des oignons, les faire revenir dans une casserole, avec suffisante quantité de bonne huile d'olive ; y ajouter un bouquet de persil, une ou deux feuilles de laurier, une gousse d'ail ; mouillez avec un peu d'eau, et assaisonnez lorsque le tout sera bien cuit ; passez au tamis, et dans le tout mettez des soles, des limandes, des merlans ou autres : lorsque le poisson sera cuit, retirez de ce

bouillon ce que vous jugerez nécessaire pour le potage : on peut encore y ajouter un peu de tincture de safran : placez dans la soupière des croûtes de pain colorées : versez dessus un peu d'huile, et tout le bouillon, en le passant au tamis, sans excéder ce qui serait nécessaire pour baigner tout le pain. On peut très-bien remplacer l'huile par le beurre frais, et faire ensuite, pour le poisson qui a servi, telle sauce qui pourrait paraître convenir.

SOUPE A LA TORTUE.

Faire cuire une tête de veau choisie, la désosser; ensuite, dans un roux bien fait, mettre dans une casserole un jarret de veau, avec un bouquet garni, des oignons, de l'écorce de citron rapée, du sel, du poivre; exprimer et passer au tamis; ajouter dans ce coulis la cervelle du veau conservée à part, des huitres, un peu d'essence d'anchois, de bon vin blanc, le jus de deux citrons, la tête de veau en entier, coupée par filets ou en émincées, et des blancs de volaille; faire cuire le tout à petit feu dans cet assaisonnement, après y avoir ajouté une douzaine de boulettes confectionnées avec des œufs, aux quelles vous en adjoindrez d'autres faites avec de la viande, des blancs de volaille, des truffes ou des morilles.

Les premières boulettes qui figurent ici les œufs de tortue, sont un mélange avec le jaune d'œuf ordinaire, cuit dur, écrasé et assaisonné avec la muscade, du jus de citron, du poivre et du sel, maniés et pétris avec du beurre frais, de manière à ce que le tout ait assez de consistance pour en faire des boulettes bien rondes, grosses comme des œufs de pigeon, qu'on y ajoute un peu auparavant de servir.

C'est par l'habitude qu'on a d'employer, au lieu de soupière une écaille de tortue, pour lui faire prendre couleur au four, et à le servir, que ce ragoût a pris le nom de *soupe à la tortue*; mais dans une timbale, ou dans une croûte de pâté qui en aurait la forme, il n'en serait pas moins bon, et si, au lieu de poivre ordinaire, on emploie le poivre rouge, il ne doit y entrer qu'en très-petite quantité.

VERMICELLE AU GRAS.

Dans le bouillon mis sur le feu, au moment où il est prêt à

bouillir, jetez le vermicelle froissé dans la main, sans être cependant réduit en poudre; remuez ensuite jusqu'à l'instant de la seconde ébullition; lorsqu'il est cuit, versez le tout dans une soupière, pour le servir de manière à ce qu'il soit mangé le plus tôt qu'il sera possible.

Avec la semoule et toutes les autres pâtes d'Italie, on prépare encore d'autres potages qui sont à peu près semblables, et en s'y prenant de la même manière que pour le vermicelle.

Avec le macaroni, avec les lazagnes, on confectionne encore des potages; mais il convient de faire cuire ces pâtes dans le bouillon gras, en les remuant continuellement pour les empêcher de ne faire qu'une masse agglutinée tout entière; on y ajoute même du fromage de Gruyère, ou mieux encore du Parmesan.

Enfin on peut encore varier à l'infini, tous les goûts à donner à ces espèces de potages, en y ajoutant une plus ou moins grande quantité de légumes taillés en très-petits morceaux, ou filets, que l'on fait cuire avant de les mélanger, et que l'on assaisonne d'une manière convenable.

VERMICELLE AU LAIT.

A l'instant où le lait va bouillir, ajoutez le vermicelle froissé et cassé avec la main, remuez et agitez jusqu'à ce qu'il ait recommencé à bouillir: souvent encore on prépare le *vermicelle au lait d'amandes*, en ajoutant au lait ordinaire une quantité suffisante de suc, préparé avec quelques amandes douces et amères dépouillées de leur écorce, en les faisant tremper dans l'eau froide et pilées dans un mortier, on y verse un peu de lait et l'on exprime à travers un linge..... On les assaisonne l'un et l'autre, soit avec le sel ordinaire, soit avec le sucre en poudre incorporé dans un peu de miel.

• VERMICELLE AU MAIGRE.

Comme le précédent; mais au lieu de lait, on n'emploie que de l'eau, en y ajoutant du beurre frais, l'assaisonnement et la liaison convenables.

Toutes les pâtes qui servent à confectionner les divers potages dont nous avons parlé, soit qu'elles nous viennent de l'Italie, de l'Allemagne, ou des fabriques françaises, n'en sont pas moins bonnes à mettre en usage pour varier les

substances nutritives, et commencer les repas, si le bouillon dont on se sert pour les préparer n'a pas été mal fait. Enfin, pour aider à subvenir aux ragôts et à toutes les sauces inventées par les chefs de cuisine, un bon potage au vermicelle ou au riz, quand même on y ajouterait une julienne ou des purées, ne peut servir qu'à bien disposer l'estomac à recevoir les autres alimens qui en sont une suite obligée; et tous ceux qui, par dégoût ou par suite de fatigue dans la digestion, n'en reconnaîtraient pas les avantages, sont très à plaindre.

Observations.

Les relevés des potages sont le plus ordinairement pris dans un aloyau rôti, avec addition de sauce piquante, un morceau de bœuf à la mode, le bouilli avec une garniture quelle qu'elle soit, quand elle ne serait qu'avec le persil; un brochet, un saumon, ou une truite rôtie; les chapons et poulardes au gros sel, au riz; les dindes en daube avec ou sans truffes; le filet d'aloyau avec toutes les sauces piquantes; un jambon froid: si on le sert chaud, il faut qu'il soit rôti; une longe de veau au sortir de la broche; une matelote; les gros pâtés chauds ou froids, une tête de veau accompagnée d'une sauce piquante; un gros poisson, tel que le cabillaud; un morceau d'esturgeon, de raie; un turbot, mais avec une sauce blanche faite avec le beurre et les câpres.

DES HORS-D'OEUVRE.

Ils sont de deux espèces, les chauds et les froids; mais pour l'ordinaire on ne prend que les derniers: les autres servent d'entrées. On peut très-bien s'en passer sans intervertir l'ordonnance et l'arrangement d'un service habituel et ordinaire, mais ils sont presque exigés dans les repas un peu considérables. Quoi qu'il en soit, si vous jouissez de toute la plénitude de vos fonctions digestives, usez sobrement des hors-d'œuvre.

HORS-D'OEUVRE CHAUDS.

Pour la manière de les préparer, voyez chacun des articles auxquels ils appartiennent:

Biftecks.	Caisse de foies gras.
Boudins noirs et blancs.	Côtelettes d'agneau.
Pieds de cochon aux truffes.	Petits pâtés au jus.

Rissoles. Petits pâtés au naturel.
Saucisses avec ou sans truffes. Rognons à la brochette.

On compte encore dans le nombre des hors-d'œuvre chauds, les andouilles et les andouillettes de toute espèce, les aubergines, les crabes, écrevisses ou homards; les cervelles de mouton ou de veau frites; les cuisses d'oie, mais avec une sauce très-relevée, telle que la tartare; la fraise de veau frite ou à la vinaigrette; les filets de mouton avec une marinade; les lapereaux, pieds de veau, pigeons frites, grillés ou relevés avec une sauce piquante; les œufs à la coque, en omelettes de toute espèce; les oreilles, les pieds et la queue de mouton ou de veau, frites ou accompagnés d'une sauce relevée avec le vinaigre et la moutarde.

HORS-D'ŒUVRE FROIDS.

Cornichons.	Artichauts à la poivrade.
Un melon.	Des figes.
Olives.	Filets d'anchois.
Pain de beurre.	Sardines.
Petites raves.	Saucisson.
Radis.	Thon mariné.

On sert ordinairement le beurre frais en petits pains, en coquilles, en vermicelle, en le râclant avec la pointe d'un couteau, en le passant à travers un linge clair, épais et mouillé d'avance, pour qu'il ne se déchire pas par la torsion qu'on est obligé de faire pour l'obtenir.

Les sardines et les anchois se coupent en longueur, en filets plus ou moins fins, après avoir été lavés à plusieurs eaux pour les dessaler; on les place en losange, et l'on remplit les intervalles avec des jaunes d'œufs cuits durs, hachés menu, et des fines herbes, de manière à former un carré jaune et vert.

Les saucissons, que l'on sert le plus souvent crus, se coupent en tranches extrêmement minces.

DES SAUCES.

Excipient ou mode de préparation particulière qui s'exécute, soit en ajoutant une nouvelle combinaison avec des substances étrangères aux alimens qu'il convient de préparer, et dans lesquelles on les fait bouillir plus ou moins long-temps, soit avec l'extrait de celles dont on ne veut pas les séparer

pendant leur cuisson. Mais, dans ce cas, on y ajoute les stimulans nécessaires pour les rehausser, et leur donner une sapidité quelconque, ce qui les rend échauffans ou rafraichissans, suivant leur degré d'action sur les membranes de l'estomac.

On les divise en grandes et petites sauces : leurs qualités principales doivent consister dans tout ce qui est en état d'exercer une action plus ou moins vive et marquée sur les houppes nerveuses de la langue, sur le palais, et tout ce qui constitue l'organe du goût : mais principalement sur les glandes maxillaires ; elles doivent faire venir l'eau à la bouche. Lorsqu'elles sont trop douces, elles ne causent aucune sensation, leur objet est manqué ; si elles sont âcres, elles brûlent et emportent la bouche, au lieu de procurer une sapidité agréable ; en effet, combien de substances alimentaires qui n'ont de mérite en cuisine que par la sauce avec laquelle on les prépare !

Nous ne donnons ici que les principales, et dans toutes celles où nous recommandons d'ajouter de la farine, nous devons avertir qu'il est bien préférable de ne se servir que de la fécule de pomme de terre ; par ce moyen, on fait des sauces beaucoup plus consistantes et qu'il est même inutile de laisser réduire.

ASPIC.

Prendre une ou deux volailles, un morceau de veau, du jambon et quelques pieds de veau désossés, en proportionnant le tout suivant la quantité d'aspic dont on peut avoir besoin ; mettre le tout dans une marmite et remplir avec de l'eau ; placée d'abord sur un feu très-vif, laissez écumer et y ajoutez du basilic, du laurier, du thym, un bouquet avec le persil et la ciboule, quelques morceaux de carotte, de l'ognon, pour laisser mijoter le tout pendant quatre heures ; passez au tamis, et y ajoutez une cuillerée à bouche de vinaigre ou de vin blanc, quelques clous de girofle, du macis, de la mignonnette et du sel ; fouetter à part des blancs d'œufs avec du vin blanc, et mêlez le tout ensemble après avoir remis sur le feu. On retire au bout de quelques minutes, on laisse refroidir et clarifier, pour verser sur un grand plat et laisser coaguler en couches plus ou moins épaisses, pour servir au besoin. La première condition de cet aspic est un

assaisonnement convenable ; la seconde , qu'il soit parfaitement dégraissé.

Lorsqu'on veut colorer cet aspic , on y parvient , soit en faisant d'avance rôtir les volailles dont on se sert , soit en y ajoutant un lapereau ; enfin avec du caramel en plus ou moins grande quantité. On le décolore par le moyen du jus de citron. On désigne encore cette préparation sous le nom de *Mirepois* , et pour peu qu'il soit passé plus clair et décoré avec des feuilles d'estragon coupées en losanges et blanchies , on le nomme *Aspic clair*.

BÉCHAMEL.

Faites réduire à grand feu de la sauce tournée , mouillée avec de l'essence de volaille ou du consommé ; remuez continuellement avec une cuiller pour qu'elle ne s'attache pas ; parvenue à sa consistance , ajoutez-y deux verrées de crème bouillante , en tournant toujours ; passez au tamis de crin , et servez.

BÉCHAMEL MAIGRE.

Faire un mélange extrêmement clair avec une cuillerée de farine delayée dans une pinte de bon lait , y ajouter un morceau de beurre de trois ou quatre onces , du sel , et un peu de muscade , laisser bouillir le tout pendant quinze ou vingt minutes , et terminer par y mélanger encore dix à douze onces de beurre en les tournant continuellement et très-doucement , de crainte que cette préparation ne vienne à tourner en huile , telle est la sauce la plus ordinairement employée pour servir toute espèce de poissons et les légumes qu'on désire gratiner tels que les choux-fleurs , salsifix..... etc.

BEURRE D'ANCHOIS.

Lavez bien les anchois , ôtez leurs arêtes , essuyez-les , hachez et pilez dans un mortier ; lorsqu'ils sont réduits en pâte , incorporez la masse avec le double de son volume de beurre frais.

BEURRE D'ÉCREVISSES.

On ne se sert que des coquilles ; on les pile , et on les met avec quatre fois autant de beurre ; quand il est chaud , sans être foux , on le passe à l'étamine , en le faisant tomber dans l'eau fraîche.

BEURRE AUX FINES HERBES.

Prenez une certaine quantité de cerfeuil, joignez-y moitié pimprenelle, estragon, civette, cresson alénois : faites blanchir le tout, et hachez fin, pour mélanger ensuite avec de bon beurre frais.

BEURRE DE HOMARD.

Il suffit pour l'obtenir de broyer du beurre frais avec les œufs d'un homard et de passer au tamis pour en extraire tout ce qui pourrait se trouver de dur sous la dent.

BEURRE DE MONTPELLIER.

Faire un mélange dans un mortier de marbre, avec des jaunes d'œufs cuits durs, des anchois, des câpres, des cornichons, du gros poivre, saler le tout, et verser dessus une verrée de ravigote, piler et broyer pour en faire une pâte un peu épaisse, ajouter deux nouveaux jaunes d'œufs crus, de l'huile d'olives, et du vinaigre, passer au tamis et le verdir avec des épinards.

Nota. On peut d'ailleurs, suivant la volonté, varier toutes les préparations butireuses, avec l'ail, l'échalotte, l'estragon, les pluches, le persil, la ravigote ou son vert seulement avec celui des épinards blanchis ou non d'avance, mais toujours hachés menus avant de les incorporer avec le beurre qui ne peut et ne doit ici leur servir que de véhicule.

BEURRE DE PIMENT.

Il se fait en incorporant avec le beurre frais suffisante quantité de piment en poudre.

BLANC.

Mélangez une demi-livre de graisse de bœuf, autant de graisse de lard, un quarteron de beurre frais, deux carottes, deux oignons coupés par leur milieu, un bouquet aromatique, un peu de laurier, le suc d'un citron, du sel, de gros poivre et deux verrées de bouillon ; faites bouillir pendant quelque temps, alors on peut y faire cuire toutes les viandes que l'on désire.

BLOND DE VEAU.

Placez dans une casserole des morceaux de cuisseau de veau avec une verrée de bouillon ; faites-les suinter pendant

quelque temps sur un feu doux ; ajoutez ensuite un peu de bouillon ou du consommé.

BOUQUET GARNI.

Réunissez une certaine quantité de persil, de thym, de ciboules, une feuille de laurier ; repliez-les en deux, et liez fortement avec de la petite ficelle, pour qu'il ne s'éparpille pas.

BRAISE.

Dans tout le fond d'une casserole garnie avec des bardes de lard, du veau ou du bœuf coupé par tranches minces, assaisonné avec le sel, le poivre, le persil, la ciboule, le thym, le laurier, quelques clous de girofle, des oignons, des carottes coupées en rouelles, placez ce que vous aurez à faire cuire, ajoutez une verrée de vin blanc, de l'eau, et mieux encore du bouillon, pour que la pièce baigne suffisamment ; mettez le tout sur un feu doux et long-temps continué, après avoir fermé aussi hermétiquement que possible, pour empêcher toute évaporation.

On désigne sous le nom de *braise blanche*, celle qui se fait avec quelques bardes de lard et quelques tranches de veau seulement avec un assaisonnement semblable ; on ne s'en sert que pour les petites pièces, les poulets maigres, les pigeons ; mais pour les grosses, et surtout pour braiser un gigot, on a recours à la première.

CAPRES ET CAPUCINES CONFITES.

On met tout simplement les câpres dans de bon vinaigre, avec addition d'un peu de sel ; et pour les empêcher de se moisir, ou de se gâter, il faut que le vinaigre les surpasse de deux pouces. Quand aux capucines, il n'est besoin que de les laisser flétrir à l'ombre, avant que de les projeter dans le vinaigre.

CARAMEL.

Dans un poëlon de cuivre non étamé, mais très-propre, mettez sur un feu vif une certaine quantité de sucre blanc ; tournez, agitez, jusqu'à ce qu'il ait acquis une belle couleur brune ; retirez le poëlon du feu ; ajoutez égale quantité d'eau, et remuez jusqu'à parfait mélange. On s'en sert ordinairement pour colorer le bouillon, les sauces, etc.

CORNICIONS CONFITS.

Brossez ou frottez d'un linge rude les cornichons, gros ou petits; saupoudrez-les de sel ordinaire; au bout de quelque temps, jetez-les dans l'eau fraîche; retirez et laissez égoutter; mettez-les ensuite dans un pot de faïence, de porcelaine ou de grès, en y ajoutant quantité suffisante de perce-pierre, d'estragon, poivre-long, de petits oignons, et un peu d'ail; remplissez avec de bon vinaigre bouillant; retirez-le vingt-quatre heures après; faites bouillir et versez de nouveau jusqu'à trois fois: après avoir laissé parfaitement refroidir, couvrez les pots avec du parchemin mouillé, et conservez à l'abri de la lumière et de l'humidité. Lorsque le vinaigre est excellent, il suffit de bien nettoyer les cornichons, et les y laisser baigner à mesure qu'on les récolte; après le deuxième mois on les trouve bon à manger.

COULIS.

Mettez dans une casserole suffisante quantité de roux; mouillez avec du bouillon lorsqu'il est chaud; en remuant avec une cuiller de bois; faites écumer et bouillir doucement pendant une heure au moins, après y avoir ajouté un bouquet de persil; passez au tamis de crin et dégraissez; lorsqu'il est dans la terrine, il se forme une pellicule à la surface, qu'on enlève et qu'on jette, pour se servir du coulis lorsqu'on en a besoin.

CULS D'ARTICHAUTS.

Prenez ceux d'automne, ôtez le foin, coupez l'extrémité des feuilles à ras; après les avoir parés et fait blanchir à l'eau bouillante, laissez égoutter; placez-les sur des claies, et mettez-les au four, exposés à une chaleur modérée pendant l'espace d'une heure, pour les replacer dans un courant d'air: répétez cette manœuvre jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement desséchés, pour être conservés dans un endroit sec, et s'en servir au besoin.

ESSENCE D'ASSORTIMENT.

Dans un poëlon de terre placé sur le feu, mettez une demi-bouteille de vin blanc, une demi-verrée de vinaigre, le suc de deux citrons, trois onces de sel, une demi-once de gros poivre, un peu de muscade et de macis, quatre clous de girofle, autant de feuilles de laurier, un peu de thym, un

bouquet de persil assez gros, une petite gousse d'ail, dix échalottes pilées, et une once de mousserons secs; lorsque le tout est prêt à bouillir, ralentissez le feu, et laissez sur la cendre chaude pendant six ou sept heures; passez à l'étamine et filtrez, pour conserver dans des flacons bien fermés, et l'employer à petite dose, dans un infinité de circonstances.

ESSENCE D'AIL.

Elle se fait de la même manière; mais la dose est de six gousses d'ail, autant de clous de girofle, le quart d'une muscade, deux feuilles de laurier, pour une bouteille de vin blanc.

ESSENCES DE GIBIER.

Suivez le même procédé avec tous les débris de gibier de toute espèce, tel que le lièvre, lapin, perdrix, chevreuil et autres. Si pour lui donner plus de concistance on y ajoute des viandes de bœuf et de veau en proportion, si on les garnit avec des carottés, des oignons, pour peu qu'on y mélange une sauce espagnole bien dégraissée et qu'on fasse mijoter jusqu'à réduction convenable, on peut obtenir outre l'essence de gibier, *la sauce à son fumet*, il ne faut plus que la choisir claire, ou épaisse, suivant qu'il sera nécessaire de s'en servir pour les entrées de broche et pour toute espèce de gibier pané ou grillé.

ESSENCE DE LÉGUMES.

Choisir, nettoyer, couper par quartiers plus ou moins gros, une quantité à peu près égale de carottes, de navets, oignons, céleri, laitues, y ajouter une poignée de cerfeuil, mettez le tout dans un marmite assez grande pour qu'elle ne soit remplie qu'au tiers avec du bœuf, du veau, une vieille volaille; mouillez ensuite avec du bouillon gras ordinaire, ajoutez du sel et autres assaisonnemens qui vous paraîtront convenables; enfin lorsque le tout sera arrivé au degré de cuisson parfait, passez au tamis pour conserver et vous en servir au besoin.

ESSENCE DE VOLAILLE.

Concassez dans un mortier tout ce que vous aurez de débris de volaille, rôtie ou non; mettez-le ensuite dans une casserole; ajoutez un oignon, une carotte, un bouquet de persil; mouillez le tout avec du bouillon ou de l'eau seule.

ment ; assaisonnez d'une manière convenable ; faites cuire à petit feu , et passez au tamis de soie.

ÉTOUFFADE.

Dans une noix des bœuf piquée avec de filets de jambon enfoncez quelques clous de girofle , ainsi préparés mettez-la dans une casserole épaisse avec des oignons, des piments enragés et de la muscade, mouillez avec du vin blanc (de Madère), et du bon bouillon ; placée sur un feu ardent, faites bouillir, arrivée à glace laissez-la sur des cendres très-chaudes pour achever de noircir sans brûler, car elle serait amère, ajoutez-y des parures de volaille, ou de veau, lorsqu'elle sera parvenue au degré de cuisson convenable, passez au tamis, dégraissez avant que d'y mélanger encore trois cuillerées d'espagnole, laissez réduire et dégraissez de nouveau, pour servir au besoin comme le jus.

GRATIN POUR GARNITURE.

Avec du veau cru ou déjà cuit, coupé par petits morceaux et mis dans une casserole avec du beurre, ajoutez des fines herbes, des champignons, du persil, de l'échalotte, du sel, du poivre et autres épices ; laissez pendant quinze à vingt minutes, sur un feu un peu vif en remuant de temps en temps, séparez la viande, coupez-la d'abord très-mince, pour la broyer dans un mortier de marbre avec égale quantité de foie de quelque espèce que vous puissiez les avoir, après les avoir blanchi d'avance en calculant alors tout ce qui se trouve déjà préparé, joignez-y autant de panade et du beurre au tiers de cette dernière ; assaisonnez selon votre goût, maniez tout l'un avec l'autre, ajoutez pendant cette opération, deux ou trois œufs cassés, et autant de jaunes seuls, l'amalgame terminée, conservez-le pour être mis par tout où vous le jugerez nécessaire comme *garniture*.

GELÉE.

Prenez une livre de trumeau de bœuf, un pied de veau entier dont vous retirerez l'os principal, une livre de jarret du même, la moitié d'une poule ; mettez le tout dans une marmite, avec suffisante quantité d'eau ; écumez, salez convenablement, et y ajoutez deux carottes et deux oignons ; la cuisson terminée, retirez les viandes qui peuvent encore servir, passez cette gelée au tamis de soie, clarifiez avec du blanc

d'œuf comme pour la glace (*voyez ce mot*) en y ajoutant un peu de jus de citron ; laissez refroidir , pour servir à la garniture de toute espèce d'objets.

GLACE.

Avec des débris de viande et de volaille , faites un consommé que vous passerez au tamis ; remettez ensuite sur le feu , et y ajoutez deux ou trois blancs d'œufs battus en neige ; remuez jusqu'à ce qu'il soit bouillant ; retirez la casserole sur un coin du fourneau , et mettez du feu sur son couvercle ; après quelques minutes , lorsque les blancs d'œufs sont pris , passez à travers une serviette mouillée ; réduisez à grand feu ce que vous aurez obtenu , en remuant avec une cuiller de bois pour empêcher qu'il ne s'attache ; la glace faite , versez dans un pot pour l'usage. Pour s'en servir , on en met un peu dans une petite casserole , sur un feu doux ; lorsqu'elle est chaude , on en applique une couche légère sur les entrées , au moyen d'un pinceau fait avec des barbes de plumes. C'est ce que l'on désigne sous le terme de *glace de cuisson*.

GLACE AVEC LES RACINES.

Prendre un morceau de jarret de veau , le mettre dans une casserole assez grande pour y joindre une plus ou moins grande quantité de carottes , navets , oignons , céleris , poireaux ou autres racines , suivant la saison , mouiller avec du bouillon ou de l'eau , assaisonner à volonté , et faire cuire à petit feu ; passer le tout au tamis , et laisser ensuite réduire jusqu'à ce qu'il soit parvenu à consistance requise , conserver à part , pour servir au besoin.

JUS.

Mettez dans une casserole des bardes de lard , de la rouelle de veau coupée par tranches , des émincées de jambon , des issues de viande , de volaille ou de gibier ; ajoutez des oignons , des carottes coupées par rouelles , un bouquet de persil , du sel , du poivre , une verrée d'eau , et mieux encore du bouillon gras ; laissez réduire le tout pendant deux heures sur un feu doux ; dégraissez et conservez dans un vase de faïence , pour colorer les potages , faire les coulis : on peut , au lieu d'eau ou de bouillon , se servir de vin de toute espèce , même d'eau-de-vie plus ou moins spiritueuse.

JUS MAIGRE.

Après avoir fortement beurré le fond d'une casserole, on le couvre avec des racines et des oignons coupés par tranches minces; ce mélange placé sur le feu et réduit, faites-le bouillir; mouillez avec du bouillon maigre; assaisonnez avec le sel, le poivre, le persil, la ciboule, l'ail, le thym, le laurier et quelques clous de girofle, des champignons coupés menu; faites bouillir le tout pendant une heure, et passez au tamis pour vous en servir au besoin.

LIAISONS.

La bonne manière de les faire dans toutes les circonstances est de prendre, depuis un jusqu'à trois ou quatre jaunes d'œufs frais séparés de leurs blancs, de les délayer avec quelques cuillerées de la sauce qui doit les recevoir jusqu'à ce que le mélange en soit exact, et les verser ensuite doucement dans le tout placé hors du feu; faire épaissir en replaçant sur le fourneau, mais sans arriver à ébullition complète, et pour servir à l'instant même.

MENUS DROITS MAIGRES.

Coupez en suffisante quantité et par filets plus ou moins longs, gros ou épais, des betteraves, des carottes, du céleri, des navets; faites-en cuire, chacun de leur côté, dans un bouillon maigre (*Voyez ce mot*); sortez-les ensuite pour les faire égoutter et les jeter dans un ragoût préparé avec le beurre et l'oignon coupé aussi par filets, laissez mijoter le tout plus ou moins long-temps, et au moment de servir relevez ces menus en y ajoutant de la moutarde, du verjus, du vinaigre ou du jus de citron.

POËLE.

Après avoir passé au beurre des morceaux de jambon et de lard, ainsi que des débris de veau, ajoutez une carotte ou un oignon coupés par petits morceaux; mouillez avec du bouillon; ajoutez-y un bouquet de persil, et laissez bouillir pendant quelques minutes: cette sauce est très-utile pour toute sorte de volaille.

POIVRADE.

Faites réduire dans une casserole une grande verrée de vin blanc; ajoutez ensuite une échalotte coupée menu, un bouquet de persil, du sel, du poivre et quantité suffisante de

bouillon ; clarifiez ensuite, et servez lorsqu'elle est de bon goût ; au lieu de vin on peut employer le vinaigre.

RAVIGOTE.

Joignez une quantité suffisante de consommé à une cuillerée de sauce tournée ; mettez dans une casserole, dégraissez, faites bouillir ; lorsqu'elle est de bon goût, ajoutez-y cerfeuil, persil, estragon, pimprenelle et civette, hachés, blanchis à l'eau bouillante, et bien égouttés sur un tamis ; mettez un filet de vinaigre, et servez.

REMOULADE.

Dans un vase de faïence, mettez deux cuillerées de moutarde, du sel, du gros poivre, quantité suffisante ; ajoutez une cuillerée de bon vinaigre, du persil, des échalottes hachées menu, et deux jaunes d'œufs crus ou cuits ; faites d'abord ce premier mélange, que vous achèverez ensuite avec une cuillerée de sauce tournée et deux ou trois autres cuillerées d'huile d'olives ; battez bien le tout ensemble. Cette remoulade sert à manger l'anguille à la tartare, les volailles froides, etc.

ROUX.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre plus ou moins gros ; lorsqu'il sera fondu, ajoutez de la farine à proportion de sa grosseur ; dès qu'il commencera à bouillir, ralentissez le feu et entretenez-le doux pendant à peu près trois heures ; remuez souvent ; une fois parvenu à une belle couleur blonde, retirez le tout de la casserole, et conservez dans un vase pour vous en servir au besoin.

ROUX BLANC.

De la même manière que le précédent, excepté qu'on le laisse moins long-temps sur le feu.

SAUCE ALLEMANDE.

A de la sauce tournée ajoutez du bouillon, clarifiez et écumez, dégraissez et y ajoutez des champignons ; lorsque le tout est assez réduit, ajoutez pour liaison deux ou trois jaunes d'œufs. On la sert sur les volailles, les tendons de veau, etc.

SAUCE AUX ANCHOIS.

Après avoir bien lavé les anchois, après avoir ôté leurs

arrêtes, on les hache très-menu, on les met dans une casserole, avec un coulis clair de veau et de jambon, poivre, sel, muscade et épices; on fait chauffer, réduire à consistance convenable, souvent, pour lui donner une pointe, on ajoute le suc de citron.

Elle est recommandée pour les aloyaux rôtis, les lièvres à la broche; on la fait avec du jus de ces pièces, un peu de bouillon, des anchois hachés grossièrement, des câpres, estragon, poivre et vinaigre, et, en général, on sait que l'anchois s'emploie avantageusement dans toutes les sauces piquantes.

SAUCE AU BEURRE NOIR.

Faites chauffer dans une poêle un morceau de beurre jusqu'à ce qu'il soit noir, sans cependant le faire brûler; écumez et versez sur votre objet préparé; remettez la poêle sur le feu, et versez dedans un filet de vinaigre et un peu de sel; lorsqu'il est bouillant, répandez-le sur le beurre.

SAUCE BLANCHE.

Maniez ensemble un morceau de beurre et un peu de farine ou de fécule; ajoutez du sel et de l'eau en suffisante quantité; mettez sur le feu et tournez continuellement; parvenue au degré de consistance convenable, ajoutez du suc de citron, du vinaigre et même un peu de muscade.

Toutes les fois qu'il sera utile d'avoir cette sauce faite à l'avance, on délayera la fécule avec l'eau; après y avoir ajouté le sel, le poivre, la muscade ou autres assaisonnemens nécessaires, et fait bouillir en tournant sans discontinuer, on la retire pour la laisser exposée à une chaleur douce, de manière à mijoter seulement, et à l'instant même où elle devra être employée, on ajoutera le beurre avec un filet de vinaigre, ou bien un peu de suc de citron, suivant les goûts et le but qu'on se propose.

SAUCE BLONDE.

Après avoir fait chauffer dans une casserole suffisante quantité de beurre bien frais, on y jette deux pincées de farine, on remue, on agite, et lorsque le tout est de bonne couleur, on mouille avec du jus, du coulis ou bouillon.

SAUCE BRUNE.

Prendre une certaine quantité de bœuf, du veau à pro-

portion, des débris de volaille de toute espèce, ajouter quelques carottes et de l'ognon, mouiller avec de l'eau, placer sur un feu vif, lorsque l'eau est évaporée ralentir le feu afin de colorer sans griller; tout ce qui est dans la casserole étant parvenu au blond foncé, mouiller une seconde fois avec du bouillon ou de l'eau; si on manque du premier, mettre du sel et du poivre, ajouter un bouquet composé avec le persil, la ciboule, le laurier, des clous de girofle, quelques champignons, achever la cuisson des viandes: au bout de trois heures passer le tout au tamis de soie, faire un roux, le délayer avec ce qui a été extrait des viandes pour laisser bouillir pendant une heure à très-petit feu, dégraisser et passer encore au tamis, on fera en sorte que cette sauce soit d'un goût agréable, suffisamment colorée, et assez liée pour être conservée, afin de s'en servir au besoin.

SAUCE A LA BONNE FEMME.

Hachez grossièrement des champignons, carottes, oignons, panais, ciboules et persil, faites revenir avec un bon morceau de beurre frais; mouillez avec du bouillon; assaisonnez; après une heure d'ébullition, passez cette sauce au tamis, et y ajoutez, au moment de servir, de la mie de pain, que vous aurez fait bouillir dans du lait, et que vous aurez aussi passée au tamis.

SAUCE AUX CAPRES ET AUX CORNICHONS.

C'est une sauce blanche, dans laquelle pour remplacer le vinaigre, le verjus et le citron, on y ajoute des capres, ou des cornichons coupés par tranches, au moment de la servir.

SAUCE DES CHASSEURS.

Faire bouillir jusqu'à cuisson parfaite, dans suffisante quantité de lait, de la mie de pain blanc, y ajouter du beurre, du sel, du poivre, pour un assaisonnement agréable; on la mange avec toute espèce de gibier sortant de la broche.

SAUCE A LA CRÈME.

Maniez dans un casserole un morceau de beurre frais et une cuillerée de farine, en mouillant avec une verrée de crème bouillante; faites réduire en tournant, pour qu'elle ne s'attache pas; versez ensuite peu à peu deux autres verrées de

crème ; passez lorsqu'elle est cuite à point. On s'en sert ordinairement pour différens poissons, et pour les entremets faits avec les légumes et les œufs. On peut même l'assaisonner avec le sel, ou bien encore y ajouter du sucre, suivant le goût.

SAUCE A LA DIABLE.

Prendre suffisante quantité de chapelure ; après l'avoir mise au fond d'une casserole, on ajoute du sel, du poivre, quelques échalottes hachées menues, du vinaigre et de l'eau en proportion avec ce que l'on veut obtenir de sauce, on y incorpore assez de beurre pour la rendre agréable, et l'on fait bouillir tout à la fois, pendant quelques minutes, assez pour lui donner une consistance convenable, et susceptible d'être mise en usage comme la suivante.

SAUCE A EMPLOYER PARTOUT.

Dans un litre de bouillon ordinaire, mêlez un demi-litre de vin blanc ; assaisonnez avec le sel, le poivre, l'écorce de citron, deux feuilles de laurier, et un peu de vinaigre ou de verjus ; laissez le tout infuser sur un feu doux, et continué pendant dix à douze heures ; passez et tirez à clair pour vous en servir partout, sur le gibier, les légumes, le poisson ou la volaille : on la conserve même sans qu'elle éprouve aucune espèce d'altération pendant plusieurs jours, après qu'elle a été faite.

SAUCE ESPAGNOLE.

Faites bouillir et écumer dans une casserole une certaine quantité de coulis, auquel vous ajouterez de l'essence de gibier, de celle de volaille, ou même du bouillon ; dégraissez, et passez au tamis.

On la prépare encore avec parties égales de coulis et de bouillon, une verrée de vin blanc, un bouquet de persil et de ciboule, une feuille de laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, deux ou trois cuillerées à bouche d'huile d'olive, une pincée de coriandre, un oignon coupé par tranches ; faire bouillir le tout pendant deux heures ; dégraissez ; tirez à clair, ajoutez du sel et du poivre.

Avec des truffes, des champignons, et suffisante quantité de consommé réduit, dégraissé, la sauce passée à l'étamine et consistante, on lui donne la couleur avec du jus ; elle est désignée sous le nom d'*espagnole travaillée*.

La *maigre* se fait en beurrant une casserole dans tout son fond après y avoir ajouté des carottes et des oignons coupés par rouelles, des tronçons de poissons de toute espèce; après avoir fait tomber le tout à glace, on mouille avec du bouillon maigre, on fait bouillir de nouveau, on lie la sauce avec un roux, et l'on ajoute de l'ail, des champignons et du vin blanc, pour laisser réduire à consistance convenable; passez, tirez à clair, et conservez pour vous en servir au besoin.

SAUCE A L'ESTRAGON.

Comme la précédente, en y mettant que l'estragon seul, au lieu de toutes les autres plantes aromatiques.

SAUCE GENEVOISE.

Délayez un peu de roux que vous mouillerez avec du vin rouge; finissez la sauce à l'ordinaire, dégraissez et passez au tamis. Elle sert pour toute sorte de poisson.

SAUCE A LA GUIÉTARD.

Quelque soit le poisson que vous ayez à accommoder au blanc, après l'avoir fait cuire convenablement, mettez dans une casserole du sel, du poivre et du vinaigre, pour les faire bouillir pendant quelques minutes; laissez ralentir le feu et y ajoutez du beurre en suffisante quantité, pour le tourner avec une cuiller de bois; il faut continuer jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu, afin de le servir de suite.

AUTREMENT.

Pour faire la même sauce à froid, on prend une certaine quantité de jaunes d'œufs que l'on délaye avec de l'huile; on y ajoute le sel, le poivre et le vinaigre peu à peu, jusqu'à ce que le mélange soit exact et assez consistant.

Lorsqu'on veut s'en servir pour les asperges, ou en faire des œufs brouillés, on y ajoute de la muscade.

SAUCE HACHÉE MENU.

Après avoir haché menu des échalottes, des cornichons, on ajoute suffisante quantité de persil, on fait cuire le tout dans un roux, avec plus ou moins de bouillon de glace, ou de jus suivant le besoin.

AUTRE HACHÉE MENU.

Avec du persil, des échalottes, des champignons mis dans une casserole, versez une verrée de vinaigre, ajoutez de la mignonette, laissez réduire, étendez ensuite dans suffisante quantité de bouillon et d'espagnole, après une nouvelle réduction, dégraissez et pour achevez joignez-y des câpres, des cornichons, aussi coupés très-menu, et des anchois broyés et mélangés avec un peu de beurre, laissez le tout, après avoir transvasé dans une autre casserole, exposé sur un feu très-doux, ou mieux encore au bain marie pour vous en servir au besoin.

SAUCE HOLLANDAISE.

Mélez un morceau de beurre, un peu de farine, ajoutez un filet de vinaigre, un peu d'eau, du sel, de la muscade râpée et une liaison de jaunes d'œufs; mettez ensuite sur le feu, en la tournant continuellement; ayez soin de ne pas la laisser bouillir, parce qu'elle se caillebotterait.

AUTRE HOLLANDAISE.

Mélangé exactement dans une casserole deux jaunes d'œufs, une cuillerée de farine et quatre onces de beurre frais, assaisonnez avec le sel, le poivre, la muscade, et le suc exprimé de deux citrons, y ajouter une demi-verrée d'eau ordinaire; exposer sur un feu doux, et tourner doucement jusqu'à liaison parfaite pour s'en servir ensuite sur les légumes, et surtout avec le poisson de toute espèce.

SAUCE ITALIENNE.

Faites un roux blanc, mouillez-le de bouillon, écumez lorsque la sauce est à son point, dégraissez et passez au tamis de soie.

AUTRE A LA ROMAINE.

Mettre dans une casserole et faire revenir sur un-feu vif, du veau, du jambon coupés menu, la moitié d'une volaille, des carottes, des oignons, du thym, du laurier, du basilique, quelques clous de girofle, du sel et du beurre, le tout en quantité déterminée d'après ce que l'on peut présumer en avoir besoin; ajouter en remuant avec ce premier fond, des jaunes d'œufs cuits durs et broyés les uns avec les autres, remettre la casserole sur le feu, après avoir mouillé avec du bon bouillon, y incorporer peu à peu le double de crème;

achever de faire bouillir à grand feu et en tournant toujours, si la sauce était trop épaisse éclaircissez avec la crème, passez-la au tamis et conservez pour vous en servir partout où le besoin l'exige.

MAÎTRE-D'HÔTEL.

Faire une sauce blanche, à laquelle on ajoute du jus de citron ou un filet de vinaigre et un peu de persil haché très-fin.

MAÎTRE-D'HÔTEL FROIDE.

On manie ensemble et à froid du persil haché menu, avec un morceau de beurre; du sel, du poivre en quantité convenable, et le jus d'un citron. On s'en sert ordinairement pour le bifeck, les macquereaux, etc.

SAUCE MAGNONAISE.

Mettez une pleine cuiller à ragôdt de sauce tournée avec des jaunes d'œufs, assaisonnez, et remuez avec une cuiller de bois, en y versant doucement de l'huile d'olive au moment où elle prend consistance; ajoutez le jus d'un citron ou un filet de vinaigre.

MÉNAGÈRE.

Après avoir placé la casserole sur un feu très-doux, faire bouillir pendant une demi-heure deux onces de mie de pain blanc, un quarteron de beurre fondu, assaisonnez avec les échalottes, la ciboule, le persil et les quatre épices; au moment de servir ajoutez un peu de verjus, de vinaigre ou de suc de citron.

SAUCE AU VINAIGLE (DITE A PAUVRE-HOMME).

Mettez dans une casserole du bouillon et du vinaigre en suffisante quantité, ajoutez du sel, du poivre et cinq ou six échalottes coupées menu, une forte pincée de persil haché très-fin; mettre sur le feu jusqu'à la cuisson complète des échalottes, et faites réchauffer dans cette sauce tout ce qui pourrait vous rester de viandes rôties quelles qu'elles soient.

SAUCE PIQUANTE.

Mélangez une verrée de bouillon et de vin blanc; faites réduire à moitié; ajoutez du persil, des échalottes et toute autre espèce de fourniture que vous pourrez juger convenable; assaisonnez; faites bouillir pendant quelques mi-

nutes ; au moment de servir , exprimez le suc d'un citron , et ajoutez un peu d'huile.

AUTREMENT.

On fait encore la sauce piquante , en jetant des échalottes coupées menues dans un roux , fait avec le beurre et la farine , que l'on étend avec du bouillon et du vinaigre d'égale quantité , après avoir assaisonné convenablement on y ajoute de la chapelure , au bout de quelques minutes d'ébullition on la verse et l'on recouvre le tout avec des cornichons coupés par tranches minces.

SAUCE POIVRADE.

Prendre six oignons , les couper par tranches , autant d'échalottes hachées menues , six clous de girofle , deux ou trois feuilles de laurier , du thym , du persil , des carottes coupées , faire revenir le tout dans une casserole avec suffisante quantité de beurre et deux pincées de farine , ajoutez ensuite une verrée d'eau , autant de vin et une cuillerée à bouche de bon vinaigre , faire bouillir pendant une demi-heure et assaisonner convenablement avec les quatre épices.

AUTRE POIVRADE.

Avec une demi-poignée de feuilles de persil , deux pincées de ciboule hachée menue , du thym , du laurier , une forte pincée de poivre pulvérisé très-fin , un peu de beurre et une verrée de vinaigre qu'on fait réduire sur un feu doux , on ajoute un tiers de bouillon et deux tiers d'espagnole , pour passer ensuite le tout au tamis et s'en servir au besoin.

SAUCE PORTUGAISE.

Sur un fourneau dont le feu ne soit pas très-fort , placez une casserole , dans laquelle vous mettez quatre ou six onces de beurre frais , et deux jaunes d'œufs crus , une cuillerée de jus de citron , du poivre grossièrement pulvérisé et un peu de sel ; tournez sans discontinuer , et de temps en temps prenez la sauce avec la cuiller pour la laisser retomber ; agitez fortement pour lier les jaunes d'œufs avec le beurre , et y ajoutez un peu d'eau lorsqu'elle est trop épaisse. On ne doit la faire qu'à l'instant de la servir. M. Grimod de La Reynière conseille d'y râper de la muscade et d'y mélanger du safran en poudre , et deux ou trois gousses de piment enragé écrasées , pour la terminer ensuite comme il vient d'être dit.

SAUCE A LA PROVENÇALE.

Dans deux jaunes d'œufs mettez une cuillerée de sauce allemande, du jus de citron, du piment en poudre, de l'ail pilé; assaisonnez, et laissez sur la cendre chaude en tournant continuellement, et y ajoutant peu à peu de l'huile d'olive.

SAUCE A LA PLUCHE.

Après avoir mouillé un peu de sauce tournée avec de l'essence de volaille, clarifiez; lorsque le tout est réduit à point, on ajoute un morceau de beurre, que l'on vanne; faites blanchir des feuilles de persil coupées par petits morceaux; lorsqu'elles sont rafraîchies et égouttées, on les met dans la sauce, avec une liaison de jaunes d'œufs et du jus de citron.

SAUCE AU RAIFORT.

Après avoir enlevé sa première écorce, rapez le raifort aussi fin que possible; ajoutez ensuite du sel et du vinaigre. On le mange encore au naturel, avec une sauce blanche.

SAUCE RAVIGOTE.

Prenez du cresson, du cerfeuil, de l'estragon, de la pimprenelle suffisante quantité, hachez le tout ensemble et faites bouillir pendant l'espace d'un quart d'heure, dans un mélange fait avec partie égale de bouillon et de vinaigre, retirez la casserole du feu et pour achever la liaison, faites-y fondre en agitant continuellement un bon morceau de beurre mélangé d'avance avec de la farine.

SAUCE ROBERT.

Passez au beurre des oignons coupés en petits dés; lorsqu'ils ont acquis une belle couleur, mouillez avec la sauce espagnole; arrivée au bon goût, et au moment de la servir, mélangez avec soin la moutarde que vous y ajouterez, sans la faire bouillir. On peut encore, avec du bouillon ou de l'eau seulement, du sel, du poivre, et les oignons cuits avec une pincée de farine, mélanger la moutarde au moment de servir, ce qui est plus simple.

SAUCE A SALMI.

Mélez avec de la sauce espagnole une verrée de vin blanc, des échalottes et un bouquet aromatique; ajoutez des débris de perdreaux pilés avec un peu de consommé; dégraissez,

réduisez à point, et passez au tamis de crin. On peut encore y ajouter des truffes coupées par tranches minces, mais on ne les fait bouillir que lorsque la sauce est tirée à clair.

SAUCE A LA TARTARE.

Dans une quantité suffisante de moutarde, jetez du sel, du poivre, des échalottes, du cerfeuil et de l'estragon hachés menu, quelques cuillerées de vinaigre; remuez et agitez le tout jusqu'à ce que le mélange soit exact; ajoutez ensuite de l'huile d'olive, deux parties contre une de moutarde, assaisonnée auparavant; si vers la fin la mixture était trop épaisse, on l'éclaircit par addition de vinaigre, pour la servir dans une saucière ou la verser sur les substances à manger par son moyen.

SAUCE TOMATE.

Prenez une once de sucre par tomate, faites-le cuire jusqu'au caramel dans une bassine; ajoutez le dixième en poids d'ognons coupés en dés; lorsqu'ils auront pris couleur, jetez-y les tomates avec du sel, du gros poivre, des clous de girofle et de la muscade, à dose convenable; faites bouillir à grand feu: lorsque le tout sera cuit à consistence, passez au tamis; remettez sur le feu, jusqu'à ce que le mélange ait assez de fermeté et devienne solide en le jetant sur une assiette; versez cette marmelade dans des pots de faïence; couvrez de papier double, et conservez dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. On peut la confectionner sans y ajouter de l'ognon; elle peut alors servir dans un plus grand nombre de sauces. Il suffit alors d'étendre cette préparation dans du bouillon, ou tout autre liquide pour faire une sauce tomate, toutefois qu'on peut en avoir besoin.

AUTRE SAUCE TOMATE.

Coupez dans leur milieu six tomates, exprimez l'eau qu'elles contiennent; mettez-les dans suffisante quantité de sauce tournée, ajoutez le quart d'un oignon, un bouquet de persil et un filet de vinaigre; faites bien bouillir le tout ensemble; passez, dégraissez et faites réduire.

LA MÊME A LA BOURGEOISE.

Coupez les tomates en travers, en faire deux ou quatre parties, y ajouter de l'ognon aussi coupé par tranches minces, une pincée de persil, du thym, des clous de girofle, du sel

et suffisante quantité de beurre frais, faire bouillir le tout dans une casserole, laissez réduire au tiers, passez au tamis pour l'employer avec toute sorte de viandes cuites.

LA MÊME A LA FRANÇAISE.

Prendre une plus ou moins grande quantité de tomates à leur maturité parfaite, les mettre dans une casserole avec du sel, du poivre et autres substances aromatiques, les faire cuire jusqu'à réduction d'un tiers, passez le tout au tamis, y ajoutez du bouillon et du beurre assez pour qu'elle ne soit, ni trop claire, ni trop épaisse.

LA MÊME A L'ITALIENNE.

Choisir les tomates bien mûres, y joindre moitié oignons du thym, du laurier et du beurre en quantité suffisante, les faire cuire sur un feu doux, après les avoir encore assaisonné avec le sel, les gousses de piment enragé et une pincée de safran, étendre avec du bouillon, laissez arriver à consistance nécessaire pour passer au tamis et s'en servir en temps et lieux.

SAUCE AUX TRUFFES.

Pour la faire au blanc, prenez de la sauce tournée et une verrée de vin blanc; faites bouillir; mêlez les truffes coupées par tranches minces; faites-les cuire dans la sauce, ou du bouillon gras, suffisante quantité; au moment de servir ajoutez un morceau de beurre en remuant sans l'exposer sur le feu.

La sauce au roux se fait de même; mais il faut se servir de la sauce espagnole.

SAUCE VERTE.

De la même manière que la sauce blanche (*voyez ce mot*), en y ajoutant, au moment de la servir, un peu de vert d'épinards.

VELOUTÉ, OU SAUCE TOURNÉE.

Hachez menu plusieurs champignons, du persil et des échalottes; faites revenir dans une casserole avec un peu de beurre; ajoutez un peu de farine; mouillez avec du bouillon ou bien un verre de vin blanc; faites bouillir lentement, et dégraissez avec soin.

VERJUS, MANIÈRE DE LE PRÉPARER.

Après l'avoir égrainé, après l'avoir broyé dans un mortier,

fermez le marc dans un linge assez fort pour le soumettre à la presse, et en exprimer entièrement tout le suc qu'il contient; passez ensuite à la chausse, et clarifiez; ajoutez quatre gros de sel blanc par chopine de fluide que vous aurez obtenu; imprégnez les bouteilles dans lesquelles vous le conserverez, d'une vapeur sulfureuse, pour l'empêcher de fermenter et de se gâter; pour cela, attachez à l'extrémité d'un fil de fer le quart d'une mèche soufrée; allumez et plongez jusqu'au milieu de la bouteille; fermez par le moyen d'un bouchon de liège adapté au fil de fer, et laissez remplir de vapeur: vous pourrez le conserver pendant bien long-temps, pourvu qu'il soit dans la cave.

SAUCE AU VERJUS.

Pour faire une sauce avec le verjus, tel que nous venons d'en indiquer la préparation, on le mêle avec égale quantité de bouillon, on y ajoute quelques échalottes coupées menues, après avoir exposé le tout sur un feu très-doux et sans faire bouillir, au bout de quinze à vingt minutes on verse sur les viandes qui doivent avoir été grillées d'avance, c'est même la manière la plus convenable de les manger.

VERT D'ÉPINARDS.

Faites cuire des épinards, pressez-les en exprimant l'eau qu'ils contiennent, hachez-les très-fin, passez à l'étamine, c'est leur produit qui sert à verdier et colorer les sauces.

On peut encore le faire avec des épinards crus; après les avoir pilés, on en exprime le suc à travers un linge, on les fait bouillir, et l'on emploie la partie colorante qui se sépare de l'eau.

VINAIGRE AROMATIQUE.

Dans quatre litres de bon vinaigre, laissez infuser pendant un mois, et à la chaleur de l'atmosphère, poivre en grains, deux gros, girofle et muscade, de chaque un demi-gros; sel une poignée; feuilles fraîches d'estrragon, quatre onces; échalottes, dix; ail, une gousse; thym, un gros; fleur de sureau, quatre gros; tanaisie odorante, une once. Filtrez et y ajoutez eau-de-vie ordinaire, une verrée, pour conserver ensuite dans des bouteilles bien bouchées, et s'en servir au besoin.

VINAIGRE D'ESTRAGON.

De même que le précédent, en mettant feuilles fraîches

d'estragon, deux onces, et en ajoutant par litre de vinaigre une petite verrée d'eau-de-vie.

Observation.

Ainsi, les jus, les essences de toute espèce, les coulis, les glaces, le consommé, le velouté, toutes les sauces assaisonnées de tant d'ingrédients différens, aromatiques, acidules, sont extrêmement recherchés et mis en usage, pour stimuler et agacer les houppes nerveuses de la langue, *et faire venir l'eau à la bouche.* Mais nous ne cesserons pas de le répéter, soyez-en sobres, n'en chargez pas trop votre estomac; car ce n'est pas tout que de manger, il faut digérer: c'est par le moyen de cet organe central qu'on se donne des idées gaies, ou bien la mélancolie; calculez, d'après cela, quelles peuvent être les suites d'une mauvaise digestion, ne fût-elle que lente ou pénible, et ce que vous éprouverez à la suite d'un grand repas servira à vous rendre compte de notre assertion, qui n'est que trop fondée sur l'expérience.

DES SUBSTANCES STIMULANTES

EMPLOYÉES POUR LA CUISINE.

En cuisine, comme partout ailleurs, un peu d'aide fait grand bien: ainsi les stimulans sont utiles et même nécessaires. Parmi toutes les substances qu'on emploie pour donner du goût, et surtout pour donner de l'action à tous les organes de la digestion, les épices tiennent le premier rang; elles nous arrivent d'Orient et même d'Amérique: viennent ensuite les plantes aromatiques indigènes, le sel et tout ce que l'on conserve avec lui, les acides végétaux, les plantes apéritives.

Le poivre, dans les épices, est le plus commun, et presque universellement employé en cuisine; il y en a du blanc et du noir, quoique le produit du même arbre; c'est sa préparation qui en fait la différence; car celui qu'on désigne comme blanc n'est que l'autre privé de son écorce; cependant il est moins âcre, moins piquant; dans le commerce on le connaît sous le nom de poivre de Hollande ou d'Angleterre; réduit en poudre plus ou moins grossière, on le vend chez les épiciers sous la dénomination de *poivre fin*; et par *mignonnette*, on comprend l'espèce qui est préparée avec le poivre blanc seulement concassé: on ne se sert de celle-ci

que pour manger des huîtres, la soupe aux choux, les salades, etc.

Parmi nous, et dans toutes nos préparations de cuisine, on se sert bien rarement du piment, ou poivre-long, qui est une plante extrêmement âcre et échauffante : elle ne peut guère convenir qu'à des palais blasés, aussi en Angleterre ce stimulant est d'un très grand usage.

Le girofle, stimulant aromatique, après le poivre, est une des épices les plus employées, et les clous de girofle sont d'un assez grand usage. On les implante dans un ognon brûlé, pour donner de la couleur et du goût au bouillon ; on les met dans toutes les braises, dans beaucoup de ragoûts ; dans les entremets préparés avec les légumes ; leur parfum, assez agréable, est d'un goût presque général ; mais il faut avoir soin de les retirer avant de servir : leur odeur suffit.

La muscade, stimulant très-énergique, fait encore partie essentielle des épices qui doivent se trouver dans toutes les cuisines ; on choisit les noix muscades les plus saines, que l'on râpe sur les ragoûts, à mesure que l'on en a besoin : elle s'accorde bien avec toutes les braises et une grande partie des sauces blanches : elle est obligée dans les œufs au miroir, les choux-fleurs, etc.

Le macis, stimulant, mal désigné sous le nom de fleur de muscade, puisqu'il n'est que sa seconde écorce, est rarement employé dans les sauces et les ragoûts ; il est destiné à tous les entremets sucrés, auxquels il donne un goût plus fin et plus agréable que ne le ferait la muscade.

La cannelle, excitant tonique, n'est pas aussi employée en cuisine que pour l'office, les confitures et les liqueurs ; on peut néanmoins s'en servir, dans plusieurs circonstances, avec un succès certain. On la connaît, chez les épiciers, sous le nom de *cannelle de Chine*, et sous celui de *cannelle lettre rouge*, ou de Ceylan : cette dernière est la meilleure, la seule même qui soit employée par les cuisiniers, les officiers de bouche et les confiseurs. Il n'est guère possible d'employer l'autre que dans les distillations.

Le gingembre, tonique aromatique, racine d'une plante originaire des Indes et des Antilles, que nous recevons confite, ou le plus ordinairement encore, desséchée, par la voie du commerce, âcre, aromatique, brûlante, et d'un arôme assez agréable, quoique très-fort, est la base de toute

sophistication des épices, et surtout du poivre : il est très-peu usité parmi nous ; les Anglais et les Hollandais l'emploient beaucoup.

Tel est à peu près le nombre des épices les plus usitées en cuisine : réduites en poudre extrêmement fine, on les mélange à doses convenues, que l'on varie encore suivant l'emploi qu'on veut en faire ; ce sont les quatre épices qu'il convient de mettre en usage pour que les ragoûts ne soient point fades ou trop aromatisés.

Viennent ensuite les stimulans, qui croissent naturellement dans nos pays, qu'ils soient arbustes, plantes, graines ou racines cultivées dans les jardins : autrefois ils nous tenaient lieu de toutes les épices que les deux Indes fournissent maintenant en Europe.

Le premier de tous est *le laurier* : ses feuilles aromatiques servent le plus souvent à parfumer divers ragoûts ; mais il en faut très-peu mettre, même dans les bouquets garnis : il est appelé *laurier-sauce*, parce qu'on l'emploie ordinairement dans les braises et dans beaucoup d'entrées. Il en est un autre, connu sous le nom de *laurier-cerise*, dont on ne se sert que pour donner au lait l'odeur et le goût des amandes ; mais comme c'est à l'acide prussique, poison des plus violens, qu'il doit cette propriété, il faut en user à très-petite dose : une ou deux feuilles au plus, c'est assez pour une pinte de lait.

Le thym, aromatique excitant, qu'on associe au laurier-sauce, pour les bouquets garnis, entre aussi dans les braises ; son odeur forte et très-aromatique empêche de l'employer à haute dose ; on peut aussi lui assimiler *le petit basilic*, qui est encore assez usité pour augmenter le haut goût partout où il en est besoin.

La marjolaine, tonique stimulant, plante très-aromatique, et d'une odeur presque aussi forte que le thym, est employée de même, et on en obtient des résultats semblables.

La sarriette, dont l'usage n'est pas tout-à-fait aussi commun que celui du thym, jouit encore de propriétés à peu près semblables : les fèves de marais et quelques autres légumes ne peuvent guère être assaisonnés sans elle. Ces deux dernières s'emploient fraîches ; le laurier et le thym se conservent pendant long-temps, et quoique desséchés, ils ne perdent rien de leur substance aromatique.

La coriandre, stimulant, d'une odeur aromatique qui se rapproche beaucoup de celle de l'anis et du fenouil, peut souvent servir pour assaisonnement; mais les confiseurs, et surtout les distillateurs, en tirent un bien plus grand parti que les cuisiniers.

On peut encore joindre à ces diverses substances aromatiques, *l'estragon, le persil, la ciboule, l'échalotte, le cerfeuil, l'ache, l'ognon, l'ail*; mais on ne les considère pas comme essentiellement chargés de l'arome particulier capable de stimuler les organes de la digestion: cependant on ne peut guère s'en passer dans toutes les préparations alimentaires; le persil principalement est presque obligé dans tout et partout; il n'est pas le plus petit ragoût où les moindres cuisinières ne le fassent entrer.

L'avis le plus essentiel à donner à tous ceux ou celles qui sont chargés de la préparation des alimens, de les rendre, au moyen de la cuisine, plus susceptibles d'être digérés, est de ne pas abuser des stimulans connus sous le nom d'épices; et quoique les autres aromates de nos jardins soient beaucoup moins dangereux, leur abus serait encore nuisible, surtout aux estomacs faibles et délicats. En tout il convient de tenir un juste milieu, car, si manger fade ne procure aucune sensation agréable, manger de haut goût et trop aromatisé peut devenir dangereux.

GARNITURES ET RAGOÛTS.

CRÊTES, ROGNONS DE COQS.

Coupez-les à leurs extrémités; et, pour les blanchir en les dégorgeant du sang qu'elles peuvent encore contenir, lavez-les plusieurs fois, et laissez-les dans l'eau chaude; retirez-les lorsque vous apercevrez que l'épiderme s'enlève; essuyez avec un linge propre, sans les écraser; faites cuire dans du bouillon un peu gras; ajoutez un jus de citron pour les conserver dans leur blancheur. On ne mêle les rognons qu'au moment où les crêtes sont prêtes à être parfaitement cuites, quoiqu'on les ait fait dégorger en même temps. (E.)

CROUTONS.

Avec de la mie de pain, dit de ménage, rassie et plus ou moins ferme, coupez des tranches un peu épaisses, que vous découperez ensuite de telle forme qu'il vous conviendra;

faites fondre du beurre dans une casserole ; lorsqu'il est à une chaleur suffisante, jetez les croustons, et laissez les frire jusqu'à ce qu'ils aient acquis une belle couleur ; placez-les sur un linge pour égoutter, et servez partout où il en est besoin. (D: A. D.)

FARCE CUITE.

Coupez du lard et du veau dont vous aurez ôté tous les ligamens et les tendons, en petits morceaux gros comme un dé ; passez au beurre, après avoir saupoudré de sel et de poivre ; retirez lorsqu'ils sont cuits, et laissez refroidir ; hachez menu en ajoutant un morceau de mie de pain imbibée de bouillon ; mêlez le tout avec une liaison de jaunes d'œufs, joignez-y des truffes, des champignons coupés fin et passés au beurre. (E.)

On peut confectionner cette farce avec de la volaille, du gibier, des filets de poisson.

FINANCIÈRE.

Mettez un peu de consommé dans une sauce tournée (*Voy.* ce mot) ; lorsqu'elle est presque réduite, mettez des champignons et des ris de veau passés au beurre ; lorsqu'ils sont cuits, ajoutez des crêtes et des rognons de coqs, des foies de volaille coupés par lames et blanchis ; suivant le goût, joignez-y des truffes coupées mince, des culs d'artichauts, des quenelles de volaille, et, au moment de servir, une liaison de jaunes d'œufs.

On fait la financière au roux, en y ajoutant de la sauce espagnole et du consommé, plus une verrée de vin blanc. (B.)

FRITURE.

On donne le nom de friture à la cuisson de toutes sortes de viandes, poissons, légumes, fruits, etc., opérée dans une poêle, par l'intermédiaire de l'huile ou de la graisse : quoiqu'elle soit souvent mise en usage autant pour varier les alimens que pour mettre à profit une infinité de pièces qu'on serait obligé de tenir à l'écart, pour en confectionner d'autres pour lesquelles cette préparation exige beaucoup moins de temps ; enfin, quoiqu'elle soit extrêmement facile à confectionner, et, pour ainsi dire, à la portée de tous ceux qui s'occupent de cuisine, rien n'est plus rare qu'une friture bien faite.

Elle se compose de différentes substances ; pour la plus

commune, on emploie de la graisse du pot-au-feu, celle de bœuf ou de veau, pour la plus délicate, on a recours au sain-doux; toutes ces graisses, après avoir été fondues exposées sur un feu doux long-temps continué, après avoir été écumées, passées et tirées à clair, se conservent dans un pot à friture, pour s'en servir au besoin. C'est avec cette dernière que l'on fait des beignets et toutes les préparations où doit entrer le sucre, pour les rendre agréables.

Mais il est reconnu que c'est avec la bonne huile d'olive, que se font les fritures les plus fines, les plus délicates; elles sont plus croquantes, elles ont un coup-d'œil blond extrêmement agréable. On dispose tout d'avance de manière à faire chauffer promptement, et à un degré de chaleur très-élevé, par le moyen d'un feu très-clair, excité ou ralenti suivant le besoin. Mais tout cela ne suffit pas encore; comme il n'y a que le poisson qu'on roule seulement dans la farine après l'avoir desséché pour le faire frire, quelle que soit d'ailleurs la graisse mise au feu, il faut avoir soin de préparer la pâte qui sert ordinairement d'enveloppe à tout ce qui est jeté dedans. On la fait avec de la belle farine, des jaunes d'œufs, un peu de bière ou d'eau-de-vie, et une petite quantité d'huile; elle doit être coulante, légère, d'une consistance particulière; si elle est mate, trop épaisse; si on ne la fait pas avec la bière ou l'eau-de-vie, et au moins deux ou trois heures d'avance, on n'obtiendra rien de bon, quand même la friture serait excellente et chauffée convenablement.

On peut soumettre à la friture les viandes de boucherie, les volailles, tous les poissons de mer et d'eau douce, le gibier, les fruits, les légumes, les pieds, les oreilles, les cervelles de veau; celles de mouton, et les œufs; elle devient souvent d'autant plus précieuse que c'est par son moyen qu'on parvient, comme nous l'avons dit plus haut, à faire reparaitre sous un déguisement convenable tout ce qui ne pourrait plus être servi une seconde et même une troisième fois.

GODIVEAU.

Dépouillez un morceau de rouelle de veau de toutes ses membranes et tendons, ôtez toute la graisse. joignez-y le double de graisse de bœuf aussi dépouillée, et la plus sèche qu'il sera possible; hachez et mêlez le tout en ajoutant un

peu d'eau et deux jaunes d'œufs ; piles dans un mortier avec un autre jaune d'œuf et de l'eau ; assaisonnez d'une manière convenable ; joignez -y du persil coupé menu , et pochez comme les quenelles. (D. A. D.)

MARINADE.

Avec parties égales de vinaigre et d'eau, coupez les oignons par tranches, du persil, de l'ail, du sel et du poivre. Lorsqu'on désire mariner des légumes pour frire, comme des salsifis, du céleri, on supprime l'ail et l'oignon. On marine aussi avec de l'huile, avec la même addition d'assaisonnement. On peut encore le faire de la manière suivante : fondez un morceau de beurre dans une casserole, ajoutez une carotte et un oignon coupés en émincées, avec suffisamment de poivre, sel, ail, laurier et persil ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, et un tiers de bon vinaigre ; après cuisson convenable, passez au tamis. On peut mariner ainsi toutes les viandes ou volailles qu'on voudra faire frire, et pour abrégier le temps, faites chauffer la marinade. (E.)

OGNONS GLACÉS.

Épluchez de gros oignons sans endommager la tête, placez-en suffisante quantité dans une casserole, pour qu'ils puissent tenir les uns à côté des autres ; lorsque vous aurez fait fondre un morceau de beurre, vous le mettrez dedans, avec un peu de sel et à peu près une once de sucre, et par-dessus une verrée de bouillon par douzaine : lorsqu'ils sont cuits et qu'ils ont pris couleur, retournez-les, enlevez-les et placez-les autour de l'entrée à laquelle vous les avez destinés, au moyen d'une fourchette ; remettez un peu de bouillon ou du vin dans la casserole, pour détacher ce qui reste de glace ; versez le tout après l'avoir passé au tamis. (B.)

POMMES POUR FRITURE.

Cassez et battez des œufs comme pour faire une omelette, une quantité proportionnée à ce que vous désirerez avoir de friture ; trempez dedans les pommes que vous voudrez y soumettre ; roulez-les ensuite dans la chapelure de pain bien sèche et bien fine ; ayez la plus grande attention que tout soit parfaitement couvert ; plongez et laissez le temps nécessaire pour atteindre une belle couleur. (D. A. D.)

PURÉE DE CARDONS.

Après avoir fait cuire les cardons dans un blanc, on les coupe en très-petits morceaux, on ajoute pour les mouiller dans la casserole suffisante quantité de bon bouillon, velouté ou consommé, lorsqu'on voit qu'ils sont réduits en pâte, on les passe au tamis, on examine si la purée n'est pas trop épaisse; dans ce dernier cas on l'étend avec de la crème réduite, mais sans jamais faire bouillir, pour l'entretenir dans un état de chaleur convenable, on la met sur un bain marie.

PURÉE DE CAROTTES.

Coupez des carottes quantité suffisante; ajoutez deux oignons émincés; passez le tout au beurre; mouillez avec du bouillon ou de l'eau ordinaire; faites cuire jusqu'à ce qu'elles puissent être écrasées pour traverser la passoire, en les mouillant avec un peu de leur premier bouillon; remettez sur le feu avec du jus ou beurre frais; faites réduire à consistance convenable; dégraissez avant de servir.

PURÉE DE CHAMPIGNONS.

Épluchez proprement des champignons, après les avoir lavé mettez-les sur le feu dans un peu d'eau, à laquelle vous aurez ajouté le suc exprimé d'un citron; après les avoir sauté, laissez égoutter, hachez-les aussi fins que possible pour les passer dans une serviette, les tordre, et les presser en comprimant fortement, mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole, un nouveau jus de citron et les champignons hachés pour les y laisser jusqu'à ce que le tout soit devenu huileux; mouillez avec du bouillon ou du consommé, et laissez réduire jusqu'à ce que la purée soit bien conditionnée, saupoudrez de poivre et changez de vase, pour conserver et vous en servir au besoin.

PURÉE DE CHICORÉE.

Lorsque vous aurez choisi, épluché, lavé, blanchi et haché, une quantité suffisante de chicorée, achevez de la faire cuire dans une casserole, après y avoir ajouté du bouillon, du jus ou du consommé et même du velouté, enfin du beurre si on la veut au maigre, avec de la crème et un peu de sucre, tournez jusqu'à liaison complètement terminée, passez au tamis pour vous en servir à votre gré.

PURÉE DE LÉGUMES SECS.

Que vous ayez choisi des haricots, des pois, des lentilles, dans leur état de sécheresse, faites-les cuire dans l'eau avec du sel et un bouquet; écrasez, comminuez-les dans une passoire, en y ajoutant l'eau qui a servi à leur cuisson; remettez sur le feu; ajoutez du beurre, et assaisonnez convenablement pour l'usage.... On peut confectionner ces purées en les faisant cuire avec un morceau de lard, et les mouillant avec du bouillon; elles seront alors au gras. La purée de légumes frais, verts ou herbacés se fait en suivant les mêmes procédés, seulement on conseille d'y ajouter plus ou moins de verts d'épinards, pour qu'elles soient un peu plus agréables à l'œil.

PURÉE DE MARRONS.

Faire cuire des marrons sans les griller, de manière seulement à leur enlever toute l'enveloppe qui les environne; passez-les au beurre dans une casserole, et mouillez avec une verrée de vin blanc; placez sur un feu doux; parvenus au point convenable, écrasez et passez; ajoutez du jus ou des fonds de cuisson; laissez réduire, et servez.

PURÉE DE NAVETS.

Même procédé que pour les deux précédentes.

PURÉE D'OGNONS.

Comme les précédentes, à l'exception qu'on y ajoute un peu de vin blanc, et qu'on a l'attention de ne point laisser ni la tête ni la queue de l'ognon, qui pourraient lui donner de l'âcreté; mieux vaut encore les faire blanchir dans l'eau bouillante, et les laisser égoutter avant que de s'en servir pour faire la purée.

Pour la faire brune, après avoir épluché et coupé les oignons par rouelles, en séparant la tête et la queue, passez-les au beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds; mouillez avec du bouillon ou autre sauce préparée; laissez réduire et lorsque vous présumerez qu'ils sont assez liés, passez-les au tamis; remettez sur un feu très-doux; assaisonnez tout ce qui se trouvera dans la casserole d'une manière convenable; ne faites pas bouillir mais conservez la purée chaude au bain marie.

Dans le cas où vous n'auriez que du bouillon pour mouiller,

ajoutez-y une cuillerée de farine, lorsque les oignons seront blonds joignez-y aussi un morceau de sucre, pendant qu'ils réduiront et avant de les passer au tamis.

PURÉE D'OSEILLE OU FARCE.

Hachez l'oseille, en y ajoutant de la poirée, des cœurs de laitue et du cerfeuil en petite quantité, pour la mettre ensuite sur le feu dans une casserole, avec un morceau de beurre; lorsqu'elle sera réduite, mouillez avec du bouillon ou de l'eau; passez au tamis; remettez sur le feu, et ajoutez du jus ou des jaunes d'œufs.

On la fait au maigre, en la mouillant avec du lait, et y ajoutant aussi des jaunes d'œufs. (R.)

PURÉE DE POMMES DE TERRE.

Après les avoir fait cuire à la vapeur, après les avoir épluchées, vous les broyez et pilez dans un mortier, en y ajoutant du bouillon; après les avoir passées au tamis, mettez-les dans une casserole avec du beurre et du nouveau bouillon; parvenues à consistance de bouillie un peu épaisse, vous servez avec des croûtons implantés tout autour.

On la prépare de même au maigre, en ajoutant de la crème au lieu de bouillon, et du sucre; on dresse la purée sur un plat, on saupoudre avec du sucre, et on glace avec la pelle rougie au feu, et mieux sur le four de campagne. (*Entremets.*) (B.)

PURÉE DE RACINES.

Choisir de belles carottes, les couper en rouelles minces, y joindre un tiers d'oignons coupés de même, faire fondre du beurre dans une casserole, y jeter les racines; remuer et mouiller en y ajoutant du sucre; faire bouillir doucement pendant trois heures; essayer avant de les sortir si elles peuvent s'écraser facilement; les séparer du bouillon en les broyant pour les passer au tamis, en les mouillant de temps en temps; remettre dans la casserole sur le feu; éclaircir s'il le faut avec ce qui reste de leur première cuisson; lorsqu'elles sont arrivées au point de réduction et de cuisson convenable, dégraisser et s'en servir, de manière à pouvoir masquer les entrées par leur moyen.

Nota. Quelle que soit la purée que vous voudrez confectonner, quelque goût que vous désiriez y ajouter, suivez en

tout et pour tout les procédés que nous venons d'indiquer. (E.)

QUENELLES.

On les fait avec de la volaille, du gibier, du poisson ou du veau. Hachez menu une demi-livre au moins de chacune de celles que vous aurez choisies; passez au tamis à quenelles; ajoutez de la mie de pain cuite dans du bouillon; broyez le tout ensemble dans un mortier avec du beurre, du sel, du poivre; lorsque le mélange est parfait, cassez deux ou trois œufs dont vous ne prendrez que les jaunes; amalgamez-les et incorporez-y les blancs fouettés en neige, au moyen d'une cuiller de bois.

Tout cela fini, faites chauffer du bouillon, ou de l'eau à laquelle vous ajouterez alors du beurre et du sel; lorsqu'elle est bouillante, posez dedans les quenelles, en y procédant de la manière suivante: prenez une pleine cuiller à bouche de la farce préparée, unissez avec un couteau trempé dans l'eau chaude; placez la cuiller sur l'eau tiède, et renversez sur un papier blanc; lorsqu'il est rempli, faites bouillir le bouillon, placez-y aussi doucement que possible le papier chargé; les quenelles détachées, enlevez-les; retirez la casserole, et dix minutes après sortez les quenelles.

Leur proportion consiste dans partie égale de pain et de viande, et un peu plus de beurre; chacune d'elles doit être pilée à part, et ensuite toutes ensemble; on essaie par une petite quantité du mélange: si elles sont trop fermes, ajoutez du beurre; si elles étaient légères, remettez de la mie de pain, car elles exigent les plus grandes attentions pour être bien faites. (D. A D.)

RAGOUT DE CHAMPIGNONS.

Après avoir mis dans une casserole, du sel, du poivre, un peu de muscade, du persil, de la ciboule hachée menu, une ou deux cuillerées à bouche de vinaigre, ajoutez les champignons préparés et nettoyés à l'avance; placez le tout sur un feu doux, et laissez bouillir pendant un quart d'heure; au moment du service, ajoutez une liaison. (V. ce mot.) (E.)

RAGOUT A LA CHAPILOTTE.

Même procédé que pour la financière au roux, excepté qu'on y ajoute des marrons, des saucisses coupées en quatre,

et du petit lard de poitrine. Mais si on taille des carottes en olives, si on y ajoute autant de navets que d'ognons et de marrons après les avoir fait blanchir d'abord, et ensuite cuire dans un consommé un peu sucré, si on les laisse entières et qu'on les garnisse avec des morceaux de petit lard et des champignons cuits séparément, dans de l'eau ordinaire, enfin si on mélange le tout et qu'on termine par une sauce espagnole, pour servir bouillant, c'est le *ragout chipolata*.

RAGOUT DE CHOUX.

Faire blanchir un chou entier, ou sa moitié seulement, s'il est un peu gros. Après l'avoir retiré et mis à l'eau froide, exprimé avec les mains, ôté les grosses côtes et ce qui reste de sa racine, on le met dans une casserole avec du beurre en suffisante quantité, on y ajoute du bouillon et une pincée de farine, on colore avec quelques cuillerées de jus, et on laisse réduire à petit feu, après l'avoir assaisonné de sel, poivre, muscade, pour servir de lit à toute espèce de viande et comme *entrée*. (E.)

RAGOUT FINANCIER.

Mettre dans une casserole des champignons, des truffes assaisonnées avec des petits piments enragés, verser dessus du vin blanc sucré (Mader ou autre), de la gelée de veau et un peu de tomate, faire réduire en y ajoutant de la sauce espagnole, un peu de blanc de veau, dégraisser, passer au tamis, séparer les champignons, les truffes et y joindre des crêtes, des rognons, des quenelles et du riz de veau ou d'agneau coupé par tranches plus ou moins épaisses, pour servir selon les occasions.

RAGOUT DE FOIES.

Prendre les foies entiers, après en avoir séparé avec précaution les vésicules du fiel (les amers); après les avoir tous fait blanchir pendant quelques minutes dans l'eau bouillante, on les met dans une casserole en y ajoutant suffisante quantité de jus ou du bon bouillon et un demi-verre de bon vin blanc; on assaisonne ensuite avec un bouquet de persil, de la ciboule, un peu d'ail, du sel, du poivre; au bout d'une demi-heure on dégraisse pour servir de suite comme *entrée*. (E.)

RAGOUT (*Garniture de*).

Faire un bon choix de crêtes, de rognons de coqs, de

foies gras ou autres de riz d'agneaux, ou de veaux, de champignons, de truffes, préparer de bonnes quenelles, mettre à quantité égale tous ces objets dans une casserole, les faire cuire dans la sauce espagnole travaillée, lorsqu'on veut avoir un ragout blanc on ajoute une liaison de jaunes d'œufs suivant la quantité de sauce nécessaire aux différentes garnitures que l'on doit conserver à part pour s'en servir au besoin.

RAGOUT DE LAITANCES.

Choisir un certain nombre de belles laitances de carpes, les dépouiller de tout leur entourage, les faire dégorger, les jeter ensuite dans de l'autre eau un peu salée, acidulée avec le vinaigre jusqu'à ce qu'elles aient bouilli dedans l'espace de quelques minutes, ensuite les faire égoutter sur une serviette, remettre la casserole sur le feu avec du velouté et de la sauce allemande, ajouter beaucoup de beurre pour achever la cuisson des laitances qu'on y jette en les arrosant de jus de citron. Avec toutes les langues de poissons et principalement avec celles de carpes dont il faut un grand nombre en les préparant de la même manière que leurs laitances, on obtient le *ragout de langues de carpes*.

RAGOUT MÉLANGÉ.

Avec des culs d'artichauts à moitié cuits, ainsi que des champignons coupés par morceaux, quelques foies gras aussi coupés par tranches mis dans une casserole; ajoutez un morceau de beurre, un bouquet de persil, de la ciboule, une gousse d'ail, du sel, du poivre, une pincée de farine, et mouillez suffisamment avec du bouillon ou du vin blanc; au bout d'une demi-heure de cuisson, dégraissez et servez pour entrée: si au lieu de bouillon l'on y associe une liaison avec le jaune d'œuf et la crème, on peut par ce moyen préparer ce *ragout au blanc*. (E.)

RAGOUT DE MORILLES.

La Morille, est une espèce de champignon, bonne à manger, on en choisit une quantité plus ou moins grande des plus belles, après les avoir bien lavées et nettoyées de tout ce qu'elles peuvent encore conserver de la terre où elles ont été recueillies, on les fait blanchir à l'eau bouillante, lorsqu'elles sont

égouttées on les remet dans une casserole avec du beurre et du jus de citron, passez et mouillez de nouveau avec une sauce rousse ou blanche pour les finir comme les champignons. (*Voyez plus haut ce ragout.*)

Le *Mousseron* qui est encore une autre espèce de champignon, se prépare de la même manière.

RAGOUT DE NAVETS.

Choisir des navets de grosseur moyenne et égale, lorsqu'ils sont très-gros, les couper à volonté et de la même forme pour les blanchir dans l'eau salée, lorsqu'ils sont rafraîchis, achever de les faire cuire dans du bon bouillon, y ajouter ensuite une sauce allemande, remettre chauffer au bain marie sans pousser à l'ébullition et dans le cas où la sauce deviendrait trop épaisse l'éclaircir avec du beurre frais.

RAGOUT A LA PROVIDENCE.

Avec du lard coupé en très-petits morceaux, des saucisses à la chapilote, ajoutez des champignons, des marrons, des quenelles moulées en forme des saucisses et des truffes, mouillez le tout placé dans une casserole, avec du vin de Madère ou autre et du consommé, joignez-y des crêtes et des rognons de coqs, versez dessus de l'étouffade clarifiée et lorsque vous serez prêt de l'employer, ajoutez encore des olives tournées, blanchies d'avance.

RAGOUT TOULOUSIN.

Il est à peu près le même que celui que nous avons désigné sous le nom de *financier*. Puisqu'on emploie pour le faire des fournitures semblables; on les met dans une casserole avec de la demi-glace confectionnée avec la volaille, excepté les quenelles qu'on fait chauffer à part, et on achève de faire cuire très-doucement à la chaleur du bain marie sans faire le moindrement bouillir, dans le cas où la sauce serait trop épaisse, on aurait recours au consommé de volaille ou autre pour l'éclaircir et la faire arriver au point convenable.

RAGOUT EN TORTUE.

On le fait de la même manière que la financière au roux, en ajoutant à la sauce espagnole du piment rouge, une verrée de vin d'Espagne et tout ce qui se trouve dans la financière,

des jaunes d'œufs cuits durs, des croûtons frits, des écrevisses et de petits cornichons entiers. (E.)

RAGOUT DE TRUFFES.

Après avoir pelé des truffes, après les avoir coupées par tranches plus ou moins épaisses, on les met dans une casserole, avec du beurre, de la ciboule, un bouquet de persil, des clous de girofle et une pincée de farine; on mouille avec partie égale de bouillon et de vin; après une demi-heure d'exposition sur un feu doux, l'on dégraisse et l'on ajoute un peu de coulis pour servir en *entremets*. (E.)

RIS DE VEAU.

Parez cette espèce de glande en enlevant ses membranes environnantes et les vaisseaux sanguins qu'elle renferme; faites dégorgé à plusieurs eaux tièdes; parvenue à son degré de blancheur, mettez-la dans l'eau froide pour la raffermir; laissez égoutter, coupez par morceaux, et passez-la dans le beurre, en saupoudrant d'un peu de sel fin. (T. B.)

Pour peu qu'on veuille s'écarter des principes que nous venons d'exposer d'une manière assez étendue dans ces deux chapitres pour confectionner les sauces, les garnitures; les ragoûts, la friture, les purées et autres substances alimentaires qui y sont mentionnées, on courtait les risques non seulement de les manquer, mais encore de les rendre plutôt nuisibles qu'agréables. Toutes sont plus ou moins faciles à digérer; il faudrait un traité particulier pour juger de chacune d'entre elles; nous nous contenterons le dire seulement que tous ceux qui auraient l'occasion d'en faire usage doivent au moins savoir ou présumer d'avance ce qu'ils peuvent manger sans crainte, comme ce qu'ils doivent éviter ou prendre en plus ou moins grande quantité; il n'est personne qui ne soit à même de faire sur lui quelque observation journalière sur l'état de ses fonctions digérantes, depuis leur commencement jusqu'à leur entière terminaison; car la tranquillité de l'esprit, celle du corps, l'exercice à pied sans fatigue, la distance d'un repas à un autre, une bonne ou une fâcheuse nouvelle, une verrée d'eau sucrée à la glace pendant les chaleurs, le travail du cabinet, les affections morales tristes, une indisposition de l'estomac, tout doit entrer en considération dans l'usage des aliimens dont nous venons d'indiquer les meilleurs modes de préparations particulières.

DÙ BOEUF.

Observation.

Les principales entrées de bœuf sont les préparations suivantes : le bœuf aux fines herbes avec une sauce piquante , le bœuf à la mode , à la poulette ; les cervelles en matelote et à la poulette ; tous les biftecks, quel que soit leur entourage ; le filet rôti sur un lit de chicorée cuite, ou avec une sauce tomate ; le gras-double à la poulette, la langue à l'écarlate , l'entre-côte grillée , le miroton , le palais de bœuf au gratin , et la queue de bœuf en hoche-pot.

ALOYAU.

Parez-le bien , en ôtant d'avance toutes les parties membraneuses ou tendineuses qui ne présenteraient rien de bon lorsqu'elles seraient rôties ; faites mariner pendant vingt-quatre heures dans l'huile avec du sel fin , des oignons coupés par tranches , du persil , du laurier , etc. Ficelez et entourcz de papier beurré ; mettez en broche ; un instant avant de l'en sortir , ôtez le papier pour qu'il puisse prendre couleur. On peut le garnir avec des pommes de terre frites , et une sauce piquante qui sera dans une saucière pour le servir. (*Rôt.*) (T. B.)

ALOYAU CUIT EN PARTIE DANS LE SUIF.

Lorsqu'on a choisi un bon aloyau , on le porte chez un fondeur de suif en branche , et lorsque le suif est prêt à bouillir , on le descend avec une corde dans la chaudière , et on l'y laisse jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit , on le fait ensuite égoutter , puis on les porte dans un lieu frais , en sorte que le suif , saisi par l'air extérieur , forme enveloppe et en quelque sorte une croûte autour de l'aloyau. Lorsqu'on veut le faire rôtir , on le met à la broche devant un feu bien clair ; alors tout le suif en découle , et l'on se garde bien de l'arroser avec ; mais ce suif , en fermant les pores de l'aloyau , a empêché son jus de sortir , en sorte que , lorsqu'il est cuit (toujours saignant) , qu'on le sert à table , et qu'on l'y découpe en tranches minces , il rend un jus considérable. (*Rôt.*) (F. A. D.)

BIFTECK.

En anglais *beefsteak* : coupez le filet de bœuf par tranches un peu épaisses et en travers , ou mieux encore le filet du de-

dans de la seconde pièce d'un aloyau ; aplatissez , et faites mariner dans l'huile ou le vinaigre avec un peu de sel fin ; mettez cuire sur le gril exposé à un feu vif et ardent ; mêlez d'avance du beurre frais, du sel, du persil haché fin, le jus d'un citron ; placez le bœuf grillé, sans être trop cuit, par-dessus, et servez : le plat doit avoir été chauffé auparavant.

On entoure le bifteck avec des pommes de terre frites, des cornichons coupés, du cresson ; souvent on se sert de beurre d'anchois, d'écrevisses, au lieu de le prendre aux fines herbes (*Entrée*) (T. B.) Pour faire un bifteck sauté *à la glace*. On coupe le filet en morceaux de deux à trois et jusqu'à quatre onces, on leur donne une forme ronde après les avoir aplatis et parés, on les jette dans un sautoir avec du beurre, on saupoudre de sel et de poivre au moment de servir on les saute, et lorsqu'ils sont à peu près cuits on verse dessus du vin de Madère ou autre, pour dresser chacun des biftecks, un peu de beurre de piment, ou de fines herbes. Quand au bifteck *grillé à l'anglaise*, il est coupé comme l'autre, mais on le saupoudre de sel et de poivre, pour le tremper dans le beurre fondu et le rouler ensuite dans la mie de pain, lorsqu'il est sur le plat, on verse dessus une sauce à la maître d'hôtel.

Pour les sauter *aux olives*, on se sert de beurre ou de graisse, on les pose à l'entour du plat, pour les mettre sur table, et dans leur milieu, on verse un ragôût d'olives. (*Entrée*) (T. B.)

BOEUF A L'ÉCARLATE.

Prenez de la culotte ; après l'avoir désossée et piquée de gros lard, frottez avec du sel, des épices en assez grande quantité ; placez ensuite dans une terrine avec du thym, du genièvre en grain, du basilic, du laurier, des clous de girofle, de l'ail coupé menu, de l'ognon coupé par rouelles ; couvrez la terrine en enveloppant le couvercle d'un linge pour empêcher le contact de l'air. Au bout de quatre à cinq jours, retournez et laissez encore autant de temps. retirez et mettez-la dans un linge, ficélez, et faites cuire dans une marmite, avec de l'eau, des oignons et un bouquet aromatique. On peut servir cette pièce chaude avec une sauce espagnole froide, avec du raifort rapé et mis à part. (*Entrée*) (B.)

BOEUF AUX FINES HERBES.

Dans un plat dont le fond est garni de beurre avec des fines

herbes hachées et de la chapelure, mettez le bouilli coupé en tranches aussi minces que possible; ajoutez par dessus des fines herbes, de petits morceaux de beurre et un nouveau lit de chapelure; placez sur le tout un feu doux; fermez d'un couvercle sur lequel vous mettrez du feu; lorsque le bœuf a gratiné, vous le servez. On peut y ajouter des cornichons ou des câpres. (*Entrée.*) (T. B.)

BOEUF A LA MODE.

Piquez de gros lard un morceau de tranche que vous épiceriez et mettez dans une casserole, avec des carottes, des oignons, un pied de veau désossé et tout l'assaisonnement convenable; mouillez avec du bouillon ou du vin blanc; entourez le couvercle avec un linge, et faites cuire à un feu doux et prolongé.

On peut le servir chaud ou froid; mais on doit passer au tamis tout le jus qui en provient. (*Entrée.*) (T. B.)

BOEUF A LA POULETTE.

Mettez dans une casserole le bœuf coupé par tranches minces avec un morceau de beurre; lorsqu'il sera fondu, ajoutez une forte pincée de farine; remuez et mouillez avec un peu d'eau; assaisonnez avec du sel, du poivre et un bouquet de persil, lorsque vous serez prêt à le servir, mettez une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre. (*Entrée.*) (B.)

BOUILLI.

A l'article *Potage au naturel*, nous avons indiqué les morceaux qu'on doit choisir et préférer pour faire de bon bouillon; quant au bouilli, on le sert soit au naturel entouré de persil, soit à la sauce piquante, aux tomates, etc.

Il nous reste encore à donner des détails sur les diverses manières de pouvoir tirer le parti le plus avantageux d'un morceau de bœuf bouilli.

CERVELLES DE BOEUF.

Plongez la cervelle dans l'eau tiède, pour dégorger le sang et enlever la pellicule qui la recouvre; laissez-la encore dans une nouvelle eau tiède; jetez-la ensuite dans de l'eau bouillante pour la faire blanchir; au bout de quelques minutes, retirez-la pour la mettre de suite dans l'eau fraîche: faites cuire à point, avec suffisante quantité d'eau, le jus d'un ci-

tron, du sel, un oignon coupé par tranches, du persil, du laurier; retirez-la ensuite pour l'accommoder. (*Entrée*) (B.)

CERVELLES AU BEURRE NOIR.

Faites cuire les cervelles dans la marinade, laissez-les égoutter; après les avoir dressées sur un plat, ajoutez une sauce au beurre noir. On les pare de persil frit. (*Entrée*) (D. A D.)

CERVELLES FRITES.

Après les avoir laissées égoutter au sortir de la marinade, trempez les cervelles dans la pâte à frire (*voy. ce mot*), jetez-les dans la friture; lorsqu'elles seront d'une belle couleur, retirez et laissez égoutter sur un linge sec. On les sert entourées de persil frit, et coupées en morceaux de moyenne grosseur. (*Entrée*) (D. A D.)

CERVELLES EN MATELOTE.

Dans un peu de sauce espagnole que vous ferez d'abord, ajoutez une verrée de vin blanc ou rouge; ajoutez des petits oignons passés au beurre, et des champignons; la sauce finie, jetez-y les cervelles coupées en morceaux; après un seul bouillon vous pouvez servir, en y adjoignant des culs d'artichauts, des écrevisses, des croûtons plus ou moins gros, des quenelles, etc. (*Entrée*) (E.)

CERVELLES A LA POULETTE.

Placez les cervelles dans une casserole, avec du beurre, quantité suffisante; saupoudrez de farine, mouillez avec un peu d'eau, ajoutez des petits oignons, des champignons et un bouquet; assaisonnez convenablement, et laissez cuire à petit feu: au moment de servir, mettez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron. (*Entrée*) (E.)

Observation.

On peut encore préparer et servir la cervelle du bœuf en la faisant cuire dans de l'eau avec le sel et le poivre, du thym, du laurier, un bouquet de persil, des carottes, de l'oignon et un filet de vinaigre. Cette manière se désigne à la *bourgeoise*, on se sert aussi de la *Magnonaise*, de *matelotte*, de *sauce piquante*, de celle *aux tomates*, etc.

CÔTE DE BŒUF PIQUÉE ET BRAISÉE.

Suivez le même procédé que pour faire le bœuf à la mode. (*Entrée*) (B.)

CROQUETTES DE BOUILLI.

Dans du bouilli haché très-fin, ajoutez un quart de chair à saucisses, quelques pommes de terre cuites à l'étouffée et bien écrasées, ainsi qu'une mie de pain trempée dans du lait, et des fines herbes; faites du tout une pâte dont vous ferez des boulettes que vous roulerez dans la chapelure très-fine: jetez-les dans la friture, ou laissez-les cuire dans une casserole avec du beurre, sortez-les et versez dessus une sauce piquante. (*Entrée.*) (B.)

CROQUETTES DE PALAIS DE BOEUF.

Coupez le palais de bœuf cuit et paré en émincées, ou bien en petits dés; jetez-les dans une sauce tournée que vous aurez laissée bien réduire, afin qu'elle soit plus consistante; retirez et roulez dans la mie de pain, pour les plonger dans un mélange d'œufs cassés et battus comme pour l'omelette; saupoudrez fortement de chapelure fine, et faites frire. (*Entrée.*) (E.)

ENTRE-CÔTE A LA BOURGEOISE.

Après l'avoir fait revenir dans une casserole, avec un morceau de beurre frais, couvrez le feu et laissez cuire doucement, après avoir assaisonné convenablement; cuite à point, retirez-la, dégraissez la glace, que vous détacherez avec un peu de bouillon, passez ensuite au tamis et versez sur l'entre-côte. (*Entrée.*) (T. B.)

ENTRE-CÔTE GRILLÉE.

Après l'avoir aplatie, faites mariner dans l'huile avec du sel, des branches de persil, une ou deux feuilles de laurier et un oignon coupé par rouelles; au bout de vingt-quatre heures, exposez-la sur le gril placé sur un feu vif, et retournez, pour la retirer lorsqu'elle sera cuite à point et la servir avec du jus ou une sauce piquante, après l'avoir parsemée de morceaux de cornichons. (*Entrée.*) (T. B.)

ENTRE-CÔTE AU VIN.

Mettez votre entre-côte à la braise avec une verrée de vin de Madère ou de Malaga et autant de bouillon; lorsqu'elle est cuite, passez-le fond au tamis de soie, dégraissez, faites réduire et versez par-dessus. (*Entrée.*) (E.)

Observations.

Une entre-côte peut encore se manger avec le *beurre d'enchois* ; si on le fait seulement cuire à feu vif après l'avoir piquée de lard, fortement épicé et dans son jus, en y ajoutant du beurre elle sera préparée à *la bonne femme*. Si après l'avoir fait cuire, elle est placée entre des choux assaisonnés de quelque sauce que ce soit, on la désigne sous le nom d'entre-côte *aux choux* ; on la fait encore aux *coucombres* coupés par morceaux ou par rouelles, cuits avec une espagnole au jus, en le mettant clair par-dessous, qu'on peut encore remplacer par une *sauce hachée*. On en fait aussi l'entourage avec des *laitues* glacées, des petits oignons cuits roux, ou avec une purée de gros poussée jusqu'au brun, la fournissent aux *ognons* ; avec les *petites racines* quelles qu'elles soient, elle est bonne, comme à la *sauce piquante* ; pour la faire à la provençale, on remplace le beurre, le jus et autres mouillages, par l'huile d'olive cuite dans le vin blanc avec de l'ail ou plutôt de l'échalotte, on peut la coucher sur des *rocamboles*, enfin lorsqu'on se trouve avoir des tomates bien mures on peut les employer pour la préparer avec la *sauce tomate*.

FILET À LA BRAISE.

Piquez-le comme pour le mettre à la broche ; faites cuire comme la côte de bœuf. On peut le servir à toute espèce de sauce, suivant le désir ou la volonté. (*Entrée.*) (T. B.)

FILET DE BŒUF EN CHEVREUIL.

Coupez en quatre ou cinq parties sur la longueur, un morceau de filet du poids d'une livre à peu près ; après l'avoir dépouillé de la graisse et des parties membraneuses ou tendineuses, aplatissez et piquez-le ; faites mariner dans du vinaigre et un peu d'eau avec des oignons coupés en rouelles, du sel, du persil, du laurier, de l'ail. Au bout de vingt-quatre heures, retirez de la marinade et l'exprimez dans un linge ; mettez ensuite du beurre dans le plat à sauter ; lorsqu'il est fondu placez vos filets du côté où se trouve le lard ; quand ils ont pris couleur, on les retourne : lorsqu'ils sont assez cuits, faites égoutter sur un linge ; dressez en mettant dessous un croûton de pain frit ; versez dans le plat à sauter une poivrade, une sauce tomate ou piquante ; faites bouillir pendant quelques minutes, et versez sur les filets. (*Entrée.*) (T. B.)

FILET DE BOEUF RÔTI.

Après l'avoir fait mariner comme le précédent, et piqué de lard, mettez-le en broche de la même manière : on le sert aussi, comme l'aloyau, avec les pommes de terre frites, ou une sauce piquante dans une saucière.

Il est encore meilleur, beaucoup plus fin et d'une plus grande délicatesse, lorsqu'au lieu de le piquer, on le fait revenir dans un casserole avec du lard, pour le mettre rôti ensuite. (*Rôt.*) (T. B.)

FILET SAUTÉ DANS SA GLACE.

Il se fait par le même procédé, en détachant la glace du filet avec un peu de bouillon et de glace. (*Voyez ce mot.*) (*Entrée.*) (T. B.)

FILET DE BOEUF SAUTÉ AU VIN DE MADÈRE.

Coupé en travers, et de l'épaisseur du doigt, après avoir été aplati, faites-le mariner avec un peu d'huile ou du beurre fondu et du sel fin ; mettez ensuite un morceau de beurre dans un plat à sauter ; placez dessus les morceaux de filet, exposez-les à un feu ardent ; ayez soin de les retourner ; lorsqu'ils sont cuits, dressez sur un plat, et détachez la glace avec une verrée de vin de Madère. (*Entrée.*) (T. B.)

FILET SAUTÉ AUX TRUFFES.

Même procédé, lorsqu'il est cuit, jetez dans le plat la sauce aux truffes (*Voyez ce mot*) qui s'incorpore avec le beurre et la glace du filet. (*Entrée.*) (T. B.)

FILET DE BOEUF AU VIN DE MADÈRE.

Le filet étant piqué de lard fin, vous le tournez et l'attachez par les deux extrémités, pour qu'il reste contourné et rond ; placez-le dans une casserole avec oignons, carottes et un bouquet ; mouillez avec une verrée de consommé et deux verrées de vin de Madère, pendant quelques minutes faites bouillir à grand feu, ralentissez et laissez-le mijoter ; mettez du feu sur le couvercle pour dessécher le lard ; retirez lorsqu'il est assez cuit ; passez ensuite le fond au tamis, après y avoir ajouté du beurre gros comme une noix. (*Entrée.*) (E.)

Observations.

Quoique nous ayons mentionné sept manières différentes de préparer un filet de bœuf, nous devons encore indiquer

les principales cuissons dont il est susceptible, car on le *braise à la bourgeoise*, en le piquant de gros lard, et en le faisant cuire avec des carottes, des oignons, un bouquet garni, des aromates, des choux et du bouillon, pour le servir après cuisson convenable. On en fait des *beefsteacks*, en le choisissant un peu gros pour le couper par tranches épaisses de dix à douze lignes, qu'on assaisonne, et fait griller à un feu vif et qu'on recouvre avec une sauce à la maitre-d'hôtel, piquante, espagnole réduite, au beurre d'anchois, ou aux tomates, enfin avec un jus clair, pour les garnir de cornichons, de pommes de terre frites, etc.

On le saute coupé aussi en *beefsteack* avec des *champignons*, de la *laitue*, des *rocamboles*, des *cornichons*, des *truffes*, des *oignons glacés*, des *tomates*, enfin avec toutes les sauces où entrent les vins sucrés de Malaga, Madère et autres, on peut le rendre plus ou moins agréable; pour le faire à la polonaise, on choisit un beau filet que l'on émince ainsi que l'oignon et l'écorce de citron qu'il faut y joindre; après avoir farci une casserole on fait un lit de beurre, un lit de filet, un autre d'oignon et successivement, on assaisonne avec le sel, le poivre, la muscade, la canelle, le citron, on ajoute de la mie de pain ou de la chapelure; pour faire cuire au four et après qu'il est retiré le manier ensemble, et servir sur un plat en lui donnant une forme convenable.

GRAS-DOUBLE.

Faites-le d'abord cuire, après l'avoir bien nettoyé, avec oignons, carottes, persil, thym, laurier, girofle, sel et gros poivre, et suffisante quantité d'eau; laissez égoutter et coupez par morceaux larges comme quatre doigts; crouvrez ensuite de beurre manié avec persil, ciboule, un peu d'ail haché très-fin, sel et poivre: servez avec une sauce piquante.

NOTA. On peut faire cuire le gras-double dans le blanc et pour le préparer en *hâtelets*, on le coupe par carrés ou par losanges de pareille grandeur, on le nièle avec un nombre égal de petits morceaux de lard, de poitrine et de champignons, qu'on y ajoute entre-liés les uns à côtés de autres sur un atelet; on recouvre le tout avec la sauce préparée, lorsqu'elle est refroidie, on le trempe deux fois de suite à l'œuf pour le faire frire jusqu'au blond, et servir avec une sauce

tomate. Pour le mettre *en caisse*, il faut d'abord préparer celle-ci de la grandeur et de la forme voulue ; garnir le fond , avec des fines herbes entre des quenelles , ou autre préparation en forme de farce à garniture , alterner avec le gras-double coupé en rond , recouvrir le tout avec les fines herbes , saupoudrer de mie de pain , arrosez de beurre fondu , et faites gratiner sous le four de campagne , versez dans une sauce espagnole ou autre , au moment de servir. On le mange aussi après qu'il a été bien cuit d'avance , assaisonné avec le sel , le poivre , la muscade rapée , pané et grillé sur un feu vif après avoir été fortement imprégné de bonne huile. Si on le coupe en petits morceaux , si on le mêle avec des champignons , du lard , de la mie de pain , des jaunes d'œufs , assaisonné ensuite avec le sel , le poivre , la muscade ou autres épices , et de l'ail ; si on enferme ce mélange dans des morceaux d'épipoon (crêpine) de cochon et qu'on aplati comme une saucisse , on fait griller comme les *crépinettes* , pour les servir avec la sauce tomate ; on le sert à la *poulette* , à la *lyonnaise* ou à la purée d'ognon , à la *milanaise* , ou *italienne* , enfin à la sauce robert , (*Voyez* les différens articles qui s'y rapportent.) (*Entrée.*) (D A D.)

HACHIS.

Hachez le bœuf très-fin ; mettez sur le feu ; ajoutez un peu de jus , un peu de graisse de volaille ou autre ; mouillez avec du bouillon et un peu de vin blanc ; faites mijoter , après l'avoir assaisonné convenablement ; servez lorsqu'il est de bon goût. Pour le faire avec un morceau de filet de bœuf cuit ou cru , on la dépouille de toutes les parties tendineuses ou grasseuses , on le hache aussi fin que possible , on jette le tout dans une sauce espagnole très-chaude ; au moment de servir , on y ajoute du beurre et placez à l'entour des œufs cuits molets , ou des croûtons roux. (*Entrée.*) (B.)

ATREAU DE PALAIS DE BŒUF.

Après avoir fait cuire le palais de bœuf , l'avoir laissé égoutter , fendez-le en deux sur sa longueur et sa largeur , étendez par-dessus une couche de farce cuite et roulez chaque morceau , que vous panez et faites frire. On le sert entouré de persil frit. (*Entrée.*) (D. A D.)

LANGUE DE BŒUF A LA BRAISE.

Dépouillée comme ci-dessus , piquez la langue avec du

petit lard maigre ; placez dans le fond de la casserole des bardes et la langue par-dessus, avec oignons, carottes, champignons coupés par morceaux, persil, laurier, poivre et sel ; mouillez avec une verrée de bouillon et de vin blanc ; couvrez encore avec d'autres bardes de lard, placez la casserole sur un feu doux, avec de la braise allumée sur le couvercle ; au bout de six heures retirez la langue cuite, fendez-la par son milieu dans la longueur, et servez une sauce piquante. (*Entrée.*) (B.)

LANGUE DE BOEUF A L'ÉCARLATE.

Après l'avoir parée et laissée blanchir à l'eau bouillante, essuyez et frottez avec du salpêtre pulvérisé, jusqu'à ce qu'elle en soit bien imprégnée ; vous la mettez dans une terrine avec des clous de girofle, du poivre en grains, du basilic, du laurier et du thym ; versez dessus ensuite de l'eau bouillante très-chargée de sel, laissez tremper pendant six jours ; retirez au bout de ce temps, laissez-la cuire dans deux pintes d'eau avec carottes, oignons, thym, basilic, laurier, gros poivre, girofle et un peu de la saumure ; arrivée à point, versez dans une terrine avec le bouillon, et laissez refroidir le tout ensemble. (*Entrée.*) (E.)

LANGUE DE BOEUF AU GRATIN.

Après l'avoir fait cuire à la braise, laissez refroidir ; coupez par tranches, mettez au fond d'un plat du beurre manié avec du persil ; de la ciboule, de l'estragon, des câpres, des échalottes et des enchois menus ; posez dessus des morceaux de langue, et alternativement couvrez le tout de ce qui vous reste ; mouillez avec du bouillon et du vin, laissez gratiner ensuite. (*Entrée.*) (E.)

LANGUE EN MATELOTTE.

Braisez la langue, enlevez la peau qui la recouvre, coupez-la ensuite par rouelles, passez le fond dans lequel elle aura cuit, dégraissez, placez le tout dans une casserole avec deux verres de vin rouge, des petits oignons passés au beurre, des champignons et un morceau de beurre manié avec un peu de farine ; la sauce réduite à point, dressez sur des croûtons coupés par lames, et versez la sauce par dessus. (*Entrée.*) (E.)

LANGUE DE BŒUF EN PAPILOTTE.

La langue cuite et coupée par tranches plus ou moins épaisses, recouvrez-les de beurre manié aux fines herbes, champignons coupés fin, mie de pain, poivre et sel; enveloppez le tout dans du papier beurré, et faites griller sur un feu doux. (*Entrée.*) (E.)

LANGUE DE BŒUF EN PAUPIETTES.

Détachez de la langue tous les cartilages qui sont à son extrémité la plus grosse; plongez-la pendant quelques minutes dans l'eau bouillante, pour la dépouiller de son épiderme, et faites cuire dans le pot-au-feu; retirez, laissez refroidir; coupez en tranches plus ou moins épaisses, que vous étalez sur de la farce cuite, roulez les morceaux enveloppés d'une barde de lard, et mettez en broche au moyen d'un hâtelet; les bardes cuites à point, saupoudrez avec de la mie de pain, faites prendre une belle couleur, et servez avec une sauce piquante. (*Entrée.*) (B.)

Observations.

Toute langue de bœuf après sa première cuisson, peut être préparée et servie: 1.^o *en atelets*, c'est-à-dire qu'après l'avoir partagée par morceaux de grosseur et de forme semblable on les traverse par un atelet, pour les plonger dans des œufs battus, et les rouler dans de la mie de pain, ensuite les faire griller ou rôtir très-légèrement avant que de les recouvrir d'une sauce quelconque; 2.^o Avec des *champignons*; 3.^o avec des *cornichons*, dans ces deux circonstances, on la recouvre avec la sauce lorsqu'elle a été partagée dans son milieu et sur sa longueur, on place à l'entour tout le reste qui peut lui servir pour ornement; 4.^o Avec les *épinards* entourées de tranches de citrons; 5.^o Avec les *racines* de toute espèce dont on se sert encore pour varier leur entourage.

MIROTON.

Faites revenir dans le beurre des oignons coupés par rouelles; mouillez avec du bouillon, jetez-y le bœuf coupé par tranches; laissez bouillir un peu, et servez: on peut y ajouter de la moutarde, ou un filet de vinaigre. (*Entrée.*) (B.)

PALAIS DE BŒUF.

Après avoir été plongés dans l'eau bouillante pendant quin-

ze ou vingt minutes, on les met dans l'eau fraîche, on les retire, et on laisse égoutter; mis ensuite sur le gril, on les retire lorsque la peau qui les recouvre se détache facilement; on en fait autant pour la substance noire qui les tapisse de l'autre côté: après les avoir parés, on les fait cuire dans un blanc. (*Voyez ce mot.*) (*Entrée.*) (B.)

PALAIS DE BOEUF EN ALLUMETTES.

Après l'avoir coupé dans sa longueur et même transversalement en émincées, ou petits filets plus ou moins gros comme des allumettes, faites-les mariner dans du bouillon fortement chauffé et relevé avec le vinaigre, des quatre épices, du sel, du basilic, du thym, du laurier, du girofle, quelques oignons coupés par tranches minces; ajoutez-y un morceau de beurre manié de fines herbes et un peu de farine. Après deux ou trois heures, faites égoutter le tout pour le jeter dans une pâte de farine délayée avec de la bière et des jaunes d'œufs, pour les faire frire, et servir de suite bouillant sur un lit de persil aussi passé dans la friture.

Quelques-uns se contentent de les faire mariner dans le suc de citron avec suffisante quantité de sel et de persil, pour les faire frire comme nous venons de l'indiquer.

On les désigne encore sous le nom de *meus droits* lorsqu'on les jette dans des oignons passés au fromage de Parmesan, aiguisés avec le filet de vinaigre ordinaire et un peu de moutarde de Dijon ou aigre.

PALAIS DE BOEUF A LA BÉCHAMEL.

Même procédé que ci-dessus, excepté qu'on se sert d'une sauce à la béchamel. (*Voyez ce mot.*) (*Entrée.*) (E.)

PALAIS DE BOEUF EN BLANQUETTE.

Mettez dans une sauce allemande, lorsqu'elle est presque cuite à point, le palais de bœuf, que vous aurez coupé en petits morceaux carrés; au moment de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs avec un jus de citron. On peut le garnir avec des croûtons. (*Entrée.*) (B.)

PALAIS DE BOEUF EN COQUILLES.

Après l'avoir fait cuire à point, on le coupe par tranches minces pour les jeter dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, du fromage rapé (le Parmesan est le meilleur), on le verse ensuite dans des coquilles pour saupoudrer

le tout avec de la chapelure, ou de la mie de pain et du fromage rapé, après avoir versé par-dessus un peu de beurre fondu, on le met sous le four de campagne.

Le gras-double en coquille se fait de même.

PALAIS DE BŒUF EN FILETS.

Le palais de bœuf cuit doit ensuite être coupé en filets de la grosseur et de la longueur du doigt ; on fait revenir ensuite des oignons avec un morceau de beurre, et on les jette dedans ; mouillez avec du bouillon, assaisonnez de bon goût ; ajoutez un bouquet ; et au moment de servir, un peu de moutarde. (*Entrée.*) (E.)

PALAIS DE BŒUF AU GRATIN.

Le palais de bœuf bien cuit, laissez égoutter, coupez-le en batreaux que vous enduirez de farce cuite ; au fond d'un plat, mettez une couche de farce, dressez dessus les batreaux, remplissez leur intervalle avec de la farce, couvrez le tout d'un papier beurré, et faites gratiner sur le four de campagne ; parvenu au point de cuisson convenable, dégraissez et versez au milieu une sauce financière. (*Entrée.*) (B.)

PALAIS DE BŒUF GRILLÉ.

Coupez des filets avec le palais de bœuf, lorsqu'il est cuit ; mettez pendant quelques heures dans une marinade composée d'huile, de sel, gros poivre, persil, ciboule, oignons coupés par tranches, et d'un jus de citron ; au bout de quelque temps retirez-les ; après les avoir panés, faites griller, et servez avec une sauce piquante. (*Entrée.*) (E.)

PALAIS DE BŒUF A L'ITALIENNE.

Coupez en deux le palais de bœuf ; lorsqu'il est retiré du blanc et bien égoutté, ôtez tout ce qui pourrait être resté de la partie noire ; faites une sauce italienne rousse (*voyez ce mot*), et le laissez mijoter dedans, coupé par petits morceaux carrés ; servez-le ensuite, après l'avoir garni de croûtons. (*Entrée.*) (B.)

Observation.

Pour peu qu'un cuisinier joigne l'adresse à l'intelligence, il peut préparer des palais de bœuf à toutes les sauces et pour tous les goûts, en les mettant dans du velouté lié avec des jaunes d'œufs, il les sert à la méthode *allemande* ; surtout s'il

ajoute un bouquet de persil, il peut choisir encore le *beurre d'anchois* ou autres; s'il a recours à la mie de pain il en fera des *croquettes*, des *atraux*, il pourra même les faire manger à la *lyonnaise* en cachant le palais dans une purée d'ognons rousis jusqu'au brun et assaisonnés convenablement.

QUEUE DE BOEUF EN ROCHE-POT.

Choisir une queue de bœuf, la séparer en autant de morceaux qu'il s'y rencontre de surfaces articulaires; après les avoir fait revenir dans un roux, on y ajoute suffisante quantité de carottes coupées par rouelles, et après avoir assaisonné le tout convenablement, on laisse cuire à consistance requise.

QUEUE DE BOEUF A LA MATELOTE.

Coupez-la par morceaux; faites cuire à moitié dans du bouillon; faites rousir une cuillerée de farine dans du beurre; mouillez avec le bouillon; placez les morceaux de queue avec de petits oignons passés au beurre, deux verrées de vin rouge, un bouquet aromatique, du sel et du poivre, et faites cuire à petit feu: le tout arrivé au point convenable, dressez au fond du plat avec des croûtes de pain, sur lesquelles vous les entourerez avec les petits oignons recouverts de la sauce au moment de servir. (*Entrée.*) (B.)

QUEUE DE BOEUF A LA SAINTE-MENEHOULD.

Faites blanchir dans l'eau bouillante une queue coupée par morceaux, mettez-la cuire dans le pot-au-feu, ou de la manière suivante: au fond d'une casserole couverte de bardes de lard, vous placez les morceaux de queue; ajoutez sel, poivre, carottes, oignons et un bouquet; laissez refroidir, et trempez dans l'huile avec du sel, du poivre, persil et ciboule hachés fin; pavez et faites griller pour servir avec toute espèce de purée que vous jugerez convenable.

On peut la servir encore lorsqu'elle est cuite, bien chaude et au sortir de sa braise, avec une sauce aux *champignons*; avec des *choux braisés*, à la *sainte-menehould*; après l'avoir panée et en la faisant gratiner sous le four de campagne, aux *navets* en lui fournissant une sauce analogue; avec des *oignons glacés*, posés dans le pourtour et en pyramide avec la purée de lentilles, d'ognons, de pois, et autres racines dans toutes les saisons.

ROGNONS DE BŒUF.

Les choisir frais, et bien dépouillé de la graisse qui les environne, les partager en morceaux plus ou moins gros, pour les mettre dans un plat à sauter beurré d'avance; assaisonnez avec le sel, le poivre, la muscade; placez-le sur un feu un peu vif, et retournez pour qu'ils cuisent également; mélangez du beurre avec de la farine, et placez-le sur chacun des morceaux de rognons à peu près également; arrosez avec du vin blanc et un peu d'eau-de-vie; saupoudrez le tout avec du persil haché très-menu.

ROGNONS DE BŒUF SAUTÉS.

Après avoir coupé les rognons par tranches minces, jetez-les dans une poêle avec du beurre; ajoutez un hachis fait avec le persil, l'échalotte et des champignons; assaisonnez avec le sel, le poivre, la muscade, et placez le tout sur un feu très-vif; liez ensuite avec une pincée de farine en mouillant avec un peu de vin blanc et de la sauce espagnole, ou autre sans faire bouillir; ajoutez encore du beurre et le suc exprimé d'un citron, pour servir chaud après avoir bordé avec des croûtons.

VINAIGRETTE.

Dans le fond d'un plat, mettez du sel, du poivre, un peu de moutarde et une cuillerée de vinaigre; battez le tout; ajoutez ensuite des fines herbes, des échalottes, des cornichons coupés très-fin; faites le mélange avec deux ou trois cuillerées d'huile d'olive, et tournez dedans votre bœuf coupé d'avance par tranches minces. (*Entrée*) (B.)

Observation.

Tout individu dont l'estomac peut facilement digérer une tranche de bœuf préparée de quelque manière que ce soit, prise parmi celles que nous venons d'exposer, est certain, non seulement de se procurer une jouissance inconnue pour ceux qui le dédaignent, mais encore de se faire un fond capable de lui permettre d'attendre ce qui pourra lui convenir dans le reste du repas où il est invité. L'habitude, le besoin surtout, qui est une seconde nature en pareil cas, oblige souvent à satisfaire le premier appétit par un morceau de bœuf bouilli; la volaille, le gibier, la pâtisserie, rien n'égale, rien ne peut procurer un état de bien-être semblable à celui

qu'éprouve l'homme content d'une émincée, assez copieuse pour apaiser la faim qui le stimule au commencement d'un grand comme d'un médiocre diner. On aura beau remplacer le bouilli par un turbot, une matelote, un filet rôti; par la tête de veau, le rôtis avec les pommes de terre, la poularde au riz, le chapon au gros sel; rien pour l'amateur ne pourra tenir lieu du morceau *de culotte*, coupé par tranches plus ou moins épaisses.

DU VEAU.

Observation.

Les principales entrées de veau sont toutes les blanquettes, le carré rôti aux fines herbes, le carré à la provençale, les côtelettes à la bourgeoise, en papillotes, les cervelles en matelote, un gâteau fait avec le foie ou celui-ci préparé à la bourgeoise, le mou à la poulette, au roux; la langue, les pieds aussi à la poulette; les oreilles farcies frites, le riz en fricandeau.

AMOURETTE.

Après l'avoir dépouillée de toutes les membranes qui l'environnent, on la coupe par morceaux qu'on fait dégorger ensuite à l'eau chaude, on fait blanchir et frire comme la cervelle. (*Entrée.*) (E.)

AMOURETTES DE VEAU COMPOSÉES A LA CRÈME.

Prendre suffisante quantité de la tétine, ou de toute autre glande du veau; après l'avoir passée pendant quelques minutes à l'eau bouillante, on l'augmente en y ajoutant les blancs d'une poularde ou de deux poulets rôtis, et une petite quantité de lard; après avoir haché le tout bien fin, on assaisonne avec du sel, du poivre, de l'échalotte, du basilic, et même un peu de muscade; on passe ensuite dans une casserole avec du beurre frais quelques champignons coupés fins, auxquels on ajoute un bouquet garni, une tranche de jambon et suffisante quantité de bouillon, que l'on fait bouillir jusqu'à ce que le tout soit épaissi; après en avoir retiré les champignons, le bouquet et le jambon, on y jette une quantité suffisante de bonne crème fraîche et bien consistante, puis on laisse refroidir; ensuite, à l'aide d'un petit entonnoir de fer-blanc, on pousse le mélange dans des boyaux de cochon ou de dindon nettoyés et préparés d'avance en les fice-

lant, à l'extrémité; on les jette dans l'eau bouillante pendant quelques minutes, et on achève de les faire cuire après les avoir enveloppés dans des bardes de lard. Pour les servir, on les recouvre d'une sauce à la crème; soit qu'on les laisse dans leur entier, soit qu'on les coupe par morceaux plus ou moins longs.

Pour frire ces amourettes de veau on les trempe dans une pâte préparée avec de la farine délayée avec la bière et des jaunes d'œufs, et l'on a soin de les ficeler à cinq, six ou huit pouces de longueur; parvenues à la couleur requise, on exprime par-dessus le jus d'un citron à l'instant de les servir.

Telle est la principale manière de confectionner ce que l'on désigne en cuisine sous le nom d'*amourettes*; mais le goût, le caprice et le désir de satisfaire les appétits au moment d'un repas, peuvent faire varier à l'infini leur composition et les principaux ingrédients qui leur servent de base. Puisque pour remplir ce but, on conseille encore d'avoir recours à la cervelle et à sa moëlle allongée, contenue dans le milieu des vertèbres, depuis la sortie de la tête jusqu'à la queue.

BLANQUETTE DE VEAU.

Coupez en émincées ce qui vous reste de veau rôti; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre; saupoudrez de farine: quand il est fondu, mouillez avec suffisante quantité d'eau; ajoutez du sel, du poivre, un bouquet; dans la sauce réduite, vous mettez une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre; on peut y ajouter des champignons et des petits oignons. (*Entrée.*) (T. B.)

CARRÉ DE VEAU BRAISÉ.

Dans une casserole foncée de bardes de lard, placez le morceau de veau avec carottes, oignons, un bouquet, du sel et du poivre; recouvrez avec d'autres bardes de lard, et mouillez avec du bouillon; ajoutez un papier par-dessus; lorsqu'il est cuit, servez avec toutes sortes de légumes, telles que chicorée, concombres, épinards, oseille, champignons, tomate, etc. avec toute espèce de sauce ou de garnitures. (*Entrée.*) (B.)

CARRÉ DE VEAU RÔTI AUX FINES HERBES.

Après avoir paré le morceau de veau coupé carré, après

l'avoir piqué de lard fin, laissez-le dans une marinade aux fines herbes pendant l'espace d'une ou deux heures; embrochez-le en le couvrant avec ce qui en reste dans une enveloppe de papier beurré; lorsqu'il est cuit, ôtez le papier et les fines herbes, mettez-les dans une casserole avec du jus, un peu de beurre manié de farine, une verrée de bouillon et le suc d'un citron; liez la sauce et passez de l'œuf battu sur le veau; panez-le ensuite, faites-lui prendre couleur à un feu vif, et servez avec la sauce par-dessous. (*Entrée.*) (F. A D.)

CARRÉ DE VEAU PIQUÉ ET RÔTI.

Paré et piqué de petit lard, faites-le mariner, mettez-le à la broche dans une feuille de papier beurré; un moment avant de servir, ôtez le papier jusqu'à ce qu'il ait pris couleur, et servez avec une sauce tomate, une poivrade ou autre. (*Rôt.*) (F. A D.)

CARRÉ DE VEAU A LA PROVENÇALE.

Avec quatre onces d'huile d'olive, du sel, du poivre, un bouquet, vous mettez dans une casserole le morceau de veau, que vous faites cuire sur un feu doux: ayez soin de le retourner de temps en temps pour lui faire prendre couleur; quand il est cuit, servez avec une sauce italienne, à laquelle vous ajouterez le fond de cuisson. (*Entrée.*) (E.)

CASIS A LA BOURGEOISE.

Même procédé que pour le carré. (*Entrée.*) (E.)

CASIS A LA PROVENÇALE.

Après l'avoir mis dans l'huile, il faut suivre les mêmes procédés que pour le carré de veau. (*Entrée.*) (E.)

CERVELLES DE VEAU EN MATELOTE.

Après avoir fait dégorger les cervelles dans l'eau chaude, après avoir enlevé toutes les membranes qui les recouvrent, faites cuire dans moitié bouillon et moitié vin, ou dans l'eau avec du vinaigre, du sel et du poivre; cuites à point, vous les mettez de nouveau dans une casserole avec du vin et du bouillon, de chaque une verrée; ajoutez ensuite un bouquet garni, du sel, du poivre, des petits oignons et des champignons passés dans le beurre; après quelques momens d'ébul-

lition, jetez-y du beurre manié de farine, laissez réduire, et versez cette sauce sur les cervelles dressées sur le plat.

Les corvelles du veau, comme toutes les autres, peuvent être préparées de la même manière; en aspic, au beurre d'écrevisses; au beurre noir, dans la friture; à la sauce hollandaise; en matelote, à la maître-d'hôtel; à la poulette, avec la sauce tomate, la sauce verte, etc. (*Voy. ces articles.*) (*On peut les employer comme entrées.*) (E.)

CÔTELETTES DE VEAU BRAISÉES AUX TRUFFES.

Piquez-les, lorsqu'elles ont été parées, avec du gros lard et des truffes coupées en filets; couvrez le fond d'une casserole avec des bardes de lard; mettez les côtelettes dessus avec une ou deux carottes, un oignon, du sel, du gros poivre, un bouquet, et recouvrez avec d'autres bardes; mouillez avec du bouillon et autant de vin blanc; faites cuire à petit feu; arrivées au point de cuisson, retirez-les. Dégraissez la cuisson; faites réduire; ajoutez une cuillerée de jus, et, si cela convient, une cuillerée de tomates en marmelade; versez dessus. (*Entrée.*) (E.)

CÔTELETTES DE VEAU A LA DRUE.

On les pique avec des morceaux de jambon et de lard ordinaire, entremêlés avec des truffes; on fait un rond de toute la largeur de la côtelette, en rétrécissant jusqu'à ce qu'elle soit toute piquée: on les met ensuite dans le plat à sauter avec du beurre; lorsqu'elles sont revenues, retirez-les, et laissez refroidir. On les pare en coupant l'extrémité des lardons, et en mettant l'os à découvert en les arrondissant; ensuite on les fait cuire à petit feu dans une casserole, en les mouillant avec un peu de glace, un bouquet avec du papier par-dessus, et couvrant le tout d'un couvercle chargé de braise allumée; quand elles sont cuites; on les retire, on détache la glace avec un peu de beurre manié de farine, on dresse les côtelettes avec un croûton placé entre chacune d'elles, et l'on renverse la sauce par-dessus. On peut encore les servir avec toute autre espèce de sauce ou de purée qui peut paraître agréable, ou se trouver à disposition. (*Entrée.*) (E.)

CÔTELETTES DE VEAU A LA LYONNAISE.

Il faut les piquer avec du lard, des cornichons et des filets

d'anchois ; on les fait mariner après dans l'huile pendant une heure au moins , avec du sel , du gros poivre , des échalottes , des fines herbes et du persil haché ; enveloppez-les ensuite de bardes de lard , et faites cuire dans la marinade.

Mettez un peu de beurre et une pincée de farine dans une casserole , avec des fines herbes et des échalottes hachées ; mouillez avec le fond de la cuisson bien dégraissé ; et , pour servir , ajoutez le jus d'un citron ou bien un filet de vinaigre. (*Entrée.*) (E.)

CÔTELETTES DE VEAU PANÉES ET GRILLÉES.

Lorsqu'elles ont mariné pendant une heure ou deux dans l'huile , avec des fines herbes , du sel , du poivre , un jus de citron ou un filet de vinaigre , on les retrempe dans la marinade , et on les saupoudre de mie de pain qu'on aplatit avec la main , pour les faire griller sur un feu doux , et les servir avec une sauce à la ravigote. (*Entrée.*) (F. A D.)

CÔTELETTES DE VEAU PIQUÉES.

Après avoir paré les côtelettes , aplatissez avec un couperet mouillé ; piquez-les ensuite avec du lard fin , et faites cuire comme le carré de veau piqué et braisé : on peut les servir avec toutes les sauces dont nous avons fait mention plus haut. (*Entrée.*) (F. A D.)

CÔTELETTES DE VEAU EN PAPILOTES.

Faites-les mariner comme ci-dessus ; hachez des fines herbes avec du lard ; mêlez avec de la mie de pain ; saucez-les ensuite dans la marinade ; saupoudrez avec de la mie de pain , et enveloppez-les dans une feuille de papier huilée ou beurrée ; faites ensuite griller sur un feu doux , pour les servir dans le papier. (*Entrée.*) (F. A D.)

CÔTELETTES DE VEAU SAUTÉES.

Faites fondre un morceau de beurre dans le plat à sauter ; mettez dedans les côtelettes , après les avoir parées , aplaties et saupoudrées de sel fin ; placez-les sur un feu vif , et lorsqu'elles auront pris couleur d'un côté , retournez-les de l'autre ; mettez-les , lorsqu'elles sont cuites , avec des croûtons coupés symétriquement , sur un plat ; on verse ensuite un peu de bouillon et de vin dans le plat où elles ont cuit pour détacher sa glace , on les recouvre avec.

On peut les servir avec une financière , avec un ragoût aux

champignons, avec des truffes, ou tels autres légumes qu'on peut avoir à sa disposition. (*Entrée.*) (B.)

CÔTELETTES DE VEAU A LA SAINT-GARAT.

On les passe au beurre, après les avoir parées et piquées de lardons maigres; on met ensuite des bardes de lard dans le fond d'une casserole, et quelques tranches de jambon; on couche les côtelettes dessus, et on couvre le tout avec d'autres bardes; ajoutez deux carottes, deux oignons, un bouquet; mouillez avec du bouillon, et faites cuire à petit feu dessus et dessous; retirez-les lorsqu'elles sont cuites à point; passez le fond au tamis, faites réduire avec un peu de jus, et servez. On peut encore mettre dessous la sauce tomate ou autre, un ragoût de champignons, etc., de la chicorée, des concombres. (*Entrée.*) (E.)

ÉPAULE DE VEAU A L'ÉTOUFFADE.

Foncez une braisière ou une casserole avec des bardes de lard, placez dessus une épaule de veau avec des carottes, des oignons, un bouquet, du sel et du poivre; mouillez avec du bouillon, ajoutez un filet de vinaigre ou des tranches de citron sans écorcé et sans pepins, faites cuire à un feu doux dessus; passez, dégraissez, et faites réduire le fond de cuisson: on peut encore la désosser et la piquer à volonté. (*Entrée.*) (F. A D.)

ÉPAULE DE VEAU FARCIE.

A peu près de même que pour la *galantine*, lorsqu'on l'a entièrement désossée, sans attaquer le dessus, couvrez-la en dedans avec une farce (*voyez* ce mot); roulez ensuite et ficellez; enveloppez avec des bardes de lard, que vous fixerez aussi avec une autre ficelle; cousez-la dans une toile claire; foncez une braisière avec des bardes; mettez l'épaule dessus avec des carottes, des oignons, un bouquet, du sel, du poivre, ainsi que les os brisés et un pied de veau, mouillez avec moitié vin, moitié bouillon; faites cuire à petit feu; arrivée à point, retirez, ôtez le linge, la ficelle, et laissez refroidir; passez le fond de la cuisson, clarifiez après avoir dégraisé, faites réduire, passez de nouveau, et laissez refroidir; lorsque la gelée est prise, parcez le morceau dans tout son entier. (*Entrée.*) (T. B.)

ÉPAULE DE VEAU EN GALANTINE.

Coupez menu une livre de lard, autant de maigre de veau, hachez l'un avec l'autre pour en étendre l'épaisseur d'un pouce sur tout ce qui reste d'une épaule de veau moyen; désossée et parée; entremêlez dans la farce des lardons, des filets de langue à l'écarlate; recouvrez avec une omelette bien mince, dans laquelle il y aura du vert d'épinards, on peut y surajouter des nouveaux lardons, des truffes coupées par tranches, plus ou moins épaisses ou autres garnitures; après les avoir assaisonné convenablement, roulez la chair de l'épaule sur sa longueur; enveloppez-la d'un linge clair et la maintenez ainsi, roulée au moyen d'une ficelle nouée à des intervalles plus ou moins rapprochés. Foncez une braisière avec des bardes de lard, des couennes, des tranches de veau; après y avoir couché l'épaule ficelée, mettez dans le pourtour des pieds de veau blanchis à part, les os séparés et cassés grossièrement; ajoutez du sel, du poivre, des carottes, des oignons, quelques clous de girofle, un bouquet de persil avec du thym, du laurier, de la ciboule; remplissez avec du bouillon, ou de l'eau, trois heures d'exposition sur un feu un peu vif, suffisent pour cuire à point, mais avant de retirer pour faire refroidir, on s'en assure en piquant dans l'intérieur: on passe au tamis ce qui reste dans la braisière, et pour clarifier on y jette deux œufs battus, pour que la gelée soit moins fade on ajoute du laurier, un peu de poivre, des quatre épices et on la remet sur le feu pendant vingt ou trente minutes; après avoir laissé refroidir, on en recouvre l'épaule on la met à l'entour, très-souvent on garde deux tiers de la farce de garniture, et on emploie le reste pour entourage, mais il faut alors y ajouter quelques jaunes d'œufs pour lui donner un peu plus de consistance.

ÉPAULE DE VEAU AUX PETITES RACINES.

On peut aussi préparer une épaule de veau avec les petites racines, en suivant à peu près les mêmes procédés que pour la galantine, mais au lieu de la remplir avec une farce on se contente de la piquer avec du lard fin, on place dans son entourage toutes les petites racines cuites, en même temps dans la braisière, ou à part avec une sauce quelle qu'elle soit, et on recouvre le tout avec la gelée qui en résulte, pour la laisser refroidir ensuite.

ÉPAULE DE VEAU RÔTIE.

On enlève l'extrémité désignée sous le nom de manche, on l'embroche ensuite dans toute sa longueur, après l'avoir ficelée dans l'intérieur d'un papier beurré, qu'on arrose très-souvent; ôtez le papier lorsqu'elle est presque cuite, afin qu'elle puisse prendre couleur; et servez avec du jus. (*Rôt.*) (T. B.)

FOIE DE VEAU BRAISÉ A LA BOURGEOISE.

Piquez avec du lard un foie de veau aussi blond que possible; mettez mariner dans du vin blanc pendant au moins douze heures; placez-le dans une casserole enveloppé de bardes de lard, avec des carottes, oignons, un bouquet, poivre, sel, et par-dessus tout une couche de bardes de lard; mouillez avec du bouillon et deux verrées de vin blanc; ajoutez-y les tranches d'un citron auquel vous aurez ôté l'écorce et les pepins; faites cuire à petit feu; placez sur le couvercle de la casserole du feu et de la braise allumée; le tout cuit à son point, faites réduire et servez avec des cornichons. (*Entrée.*) (D. A. D.)

FOIE DE VEAU A LA BROCHE.

Après l'avoir piqué de gros lard dans son intérieur, on le met en broche avec des hâtelets, et on le sert avec une sauce piquante; pour éviter de le piquer par-dessus, on le recouvre avec de longues bardes de lard ou bien avec un morceau de panne assez large; on l'arrose ensuite avec une sauce piquante, ou autre suivant le goût et la volonté (*Rôt.*) (D. A. D.)

FOIE DE VEAU A L'ÉTOUFFADÉ.

De même que le précédent, lorsqu'il est cuit, on fait une poivrade, dans laquelle on passe un peu du fond de la cuisson; on fait réduire et on la sert. (*Entrée.*) (D. A. D.)

FOIE DE VEAU A LA POËLE.

Laissez fondre le beurre dans la poêle, faites-y revenir le foie coupé par petits morceaux, saupoudrez de farine; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; ajoutez du sel, du gros poivre, fines herbes hachées, et laissez cuire, ce qui se fait en très-peu de temps; lorsqu'ils sont entièrement raffermis et qu'ils ne suintent plus, retirez-les. (*Entrée.*) (D. A. D.)

FOIE DE VEAU SAUTÉ.

Coupez-le en morceaux de quatre ou cinq pouces de long sur huit à dix lignes d'épaisseur; aplatissez-les d'ucement en frappant légèrement avec un couperet; faites fondre du beurre dans le plat à sauter; mettez les morceaux dedans; saupoudrez de sel et de poivre, et placez sur un feu très-vif; lorsqu'ils sont colorés d'un côté, retournez-les; lorsqu'ils ne suintent plus, dressez-les avec des croûtons dans l'intervalle; ajoutez un peu de sauce italienne ou du vin blanc pour détacher ce qui reste au fond du plat; lorsque le beurre est bien mêlé à la sauce, versez sur tout le contenu. (*Entrée.*) (D. A D.)

FRAISE DE VEAU.

Dégorgée et blanchie à l'eau bouillante pendant l'espace d'un quart-d'heure, on la retire, on la fait rafraîchir, on enlève tout ce qui paraît ne pas convenir, on laisse égoutter pour cuire à petit feu avec lard, oignons, un bouquet garni, poivre, sel, et moitié bouillon, moitié vin blanc; lorsqu'elle est assez cuite, retirez, faites réduire la cuisson, passez, et y ajoutez, au moment de servir, des cornichons coupés et un filet de vinaigre. (*Hors-d'œuvre.*) (R.)

FRAISE DE VEAU FRITE.

Lorsque la fraise est cuite, on la coupe par morceaux qu'on fait ensuite baigner dans de la marinade tiède; après avoir laissé refroidir, on trempe dans une pâte à frire et on jette dans la poêle. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

FRICANDEAU.

Avec un morceau de rouelle épaisse de deux pouces, que vous aurez piquée et parée en dessus de lardons fins, et placée dans une casserole avec un peu de beurre, du poivre, du sel et un bouquet, mouillez avec du bouillon, faites cuire à petit feu: lorsqu'il est cuit, placez dans une autre casserole, le lard en dessus pour le colorer, en y ajoutant un peu de sucre; dégraissez la cuisson, dont vous vous servirez pour accommoder l'oseille, les épinards, la chicorée, etc. Pour servir, placez le veau par-dessus. (*Entrée.*) (B.)

GATEAU DE FOIE DE VEAU.

Hachez et pilez ensuite un foie de veau, une demi-livre de

graisse et autant de lard ; mêlez bien avec des champignons et des oignons coupés, passés au beurre, six jaunes d'œufs avec les blancs fouettés, du sel, du poivre et un petit verre d'eau-de-vie ; garnissez le fond d'une casserole de terre ou de fer battu, avec des bardes de lard ; placez dedans tout le hachis avec des truffes coupées par tranches, et recouvrez de bardes de lard ; mettez sur un feu doux avec un couvercle garni de braise ardente ; lorsqu'il est cuit, retirez et laissez refroidir dans la casserole ; trempez-la ensuite dans l'eau bouillante, et détachez le gâteau, en le renversant sur un plat pour enlever les bardes qui y adhèrent, et le saupoudrer ensuite de chapelure fine. (*Entrée.*) (D. A D.)

LANGUE DE VEAU.

Après l'avoir détachée de la tête préparée au naturel, comme il est indiqué plus bas, on la met sur le gril pendant quelques minutes, pour la paner ensuite et la servir avec une sauce piquante ou autre ; mais, le plus généralement encore, on la prépare comme celle du bœuf, et en suivant les mêmes procédés. (*Voyez plus haut ces différens articles.*) (*Entrée.*) (B.)

LONGE DE VEAU RÔTIE.

C'est la portion du veau où se trouve attaché le rein (rognon) ; il est toujours utile d'ôter un peu de la graisse qui l'environne, et surtout de séparer les articulations des vertèbres (ou jointures) ; on roule ensuite toute la partie du flancbet qui le garnit, et on le fait rôtir recouvert d'une feuille de papier beurré, que l'on supprime un instant avant de servir, pour lui faire prendre couleur ; mais pour la rendre beaucoup plus délicate, on la plonge pour la laisser mijoter pendant deux ou trois heures de suite dans une suffisante quantité de lait pur ; on augmente le feu avant que de la servir, arrosée avec du beurre frais et du jus de citron : préparée de cette manière, elle demande à être mangée très-chaude. (*Entrée.*)

MIROTON DE FOIE DE VEAU.

Lorsqu'il reste du foie de veau pour le lendemain, on le coupe par morceaux de forme ronde, que l'on fait chauffer dans un peu de bouillon ; on les dresse ensuite avec des croûtons frits posés par intervalles, et l'on arrose d'une sauce aux champignons. (*Entrée.*) (D. A D.)

MOU DE VEAU A LA POULETTE.

Dégorgés à l'eau tiède, blanchis à l'eau bouillante, coupés par morceaux, rafraichis et bien égouttés, les poumons de veau (le mou) se mettent dans une casserole avec du beurre qu'on saupoudre de farine; on les retourne souvent; on les mouille avec de l'eau ou du bouillon, on assaisonne: on y met un bouquet; cuits à point, on y ajoute une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre. (*Entrée.*) (B.)

MOU DE VEAU AU ROUX.

Préparés comme ci-dessus, on les fait revenir dans un roux; on mouille avec du bouillon ou de l'eau; on ajoute des champignons, du sel, du poivre et des petits oignons. (*Entrée.*) (B.)

NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Coupez des lardons de moyenne grosseur, et les assaisonnez avec du sel, du poivre, des quatre épices du persil, de la ciboule, du thym, du laurier, bâché très-fin; après les avoir laissés séjourner pendant quelque temps dans cet assaisonnement, enfoncez-les dans la noix sans la traverser; et lorsque vous l'aurez battue auparavant avec le plat d'un couperet entouré d'un linge..... sicelez ou cousez-la pour l'empêcher de se contracter sur elle-même. Après avoir beurré et bardé de lard le fond d'une casserole, placez la noix dessus pour la faire cuire entourée de deux carottes et quatre oignons coupés par rouelles, quelques feuilles de laurier, et suffisante quantité de bouillon; recouvrez le tout d'un papier beurré, faites bouillir d'abord et ensuite mijoter au moyen d'un feu doux placé sous la casserole et son couvercle; arrivée à point, retirez-la, et passez le fond de cuisson pour le faire réduire à consistance de glace et la verser par-dessus la noix, entourée de légumes. On peut remplacer cette glace par une sauce tomate et une purée faite avec l'oseille, avec la laitue, la chicorée cuite... (*Entrée.*) (T. B.)

NOIX DE VEAU A LA GELÉE.

Mettez cuire la noix dans une casserole, après l'avoir piquée de gros lard, et avec des carottes, des oignons, un bouquet, du sel, du poivre, des parures de viandes et un pied de veau; mouillez avec du bouillon; lorsqu'elle est cuite, retirez et laissez refroidir; passez la cuisson; faites réduire et

clarifiez ; lorsque la gelée est consistante et froide , on s'en sert pour parer la noix. (*Entrée.*) (T. B.)

OREILLES DE VEAU FARCIES FRITES.

Couvrez le fond d'une casserole avec des bardes de lard ; placez dessus les oreilles échaudées , propres et dégorgees ; recouvrez-les avec d'autres bardes ; ajoutez-y carottes , oignons , un bouquet garni , un citron coupé par tranches minces : assaisonnez et mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc ; faites cuire à un feu doux ; laissez-les égoutter , pour les remplir de farce cuite et les faire frire , après avoir été panées à l'œuf. (*Entrée.*) (E.)

OREILLES DE VEAU A LA SAINTE-MENEHOULD.

Après avoir préparé et fait cuire les oreilles d'après les procédés dont nous venons de parler précédemment , après les avoir remplies de farce , si on le désire , il faut les paner au beurre et à l'œuf , et les placer sous le four de campagne jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur. (*Ent.*) (E.)

OREILLES DE VEAU A LA RAVIGOTE.

Les oreilles cuites comme nous l'avons dit , on les égoutte ; après avoir paré et fendu en lanières plus ou moins fines toute leur extrémité cartilagineuse , on les sert avec une sauce à la ravigote. (*Hors d'œuvre.*) (B.)

PIEDS DE VEAU FRITS.

Préparés , cuits à point , coupés par morceaux ou en filets de moyenne grosseur , les pieds de veau se mettent dans une marinade au vinaigre ; égouttés ensuite on les trempe dans une pâte à frire , on les jette dans la poêle et on les sert entourés de persil frit. (*Entrée.*) (E.)

PIEDS DE VEAU AU NATUREL.

Les pieds de veau se nettoient et se blanchissent comme la tête ; on les fend pour enlever l'os principal ; on les met cuire dans le pot au feu , et on les sert avec une sauce préparée avec du bouillon , auquel on ajoute du sel , du poivre , du vinaigre et des fines herbes. (*Entrée.*) (B.)

PIEDS DE VEAU A LA POULETTE.

.. Lorsqu'ils sont désossés et cuits , coupés par morceaux , on les met dans une casserole avec du beurre qu'on sau-

poudre de farine; mouillez avec du bouillon ou de l'eau; ajoutez un bouquet, des champignons, des petits oignons, du sel, du poivre, et l'on fait bouillir à petit feu; à la sauce réduite à moitié, on ajoute une liaison de jaunes d'œufs avec le jus d'un citron ou un filet de vinaigre, pour que la liaison ne tourne pas, il faut avoir soin d'attendre que la sauce ne soit plus très-chaude. (*Entrée.*) (B.)

On peut encore les arranger au roux, ou de telle autre manière qu'on le désire, aux tomates, à l'italienne, etc.

POITRINE DE VEAU FARCIE.

Enlevez l'extrémité des os des côtes; séparez la chair qui est dessous celle qui est dessus; introduisez dans l'intervalle une farce cuite, et recousez les chairs; mettez au fond d'une casserole ou d'une braisière des lardes de lard, et la poitrine par-dessus, recouverte par d'autres bardes; ajoutez des carottes, des oignons, un bouquet, du sel, du poivre; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; faites cuire à petit feu dessus et dessous; lorsqu'elle est cuite, passez le fond, et sur-ajoutez un peu de bouillon; faites réduire, et y mettez un peu de jus ou le suc d'un citron. (*Entrée.*) (B.)

POITRINE DE VEAU GLACÉE.

Après avoir coupé la poitrine en carré, on enlève tout ce qui est sur les côtes, puis on découpe le plus longuement possible; on roule le tout en dedans et on ficelle; on fait cuire avec carottes, oignons, un bouquet de persil, poivre, sel; on mouille avec une ou deux verrées de bouillon; les légumes cuits, retirez-les, et la poitrine un peu avant que la cuisson soit parfaite; passez le fond au tamis de soie, dégraissez et faites réduire presque jusqu'à la glace; mettez la poitrine dedans pour lui faire prendre couleur; retirez de la casserole, enlevez la ficelle, dressez et colorez avec un pinceau trempé dans la glace; on sert dessus, pour garniture, des légumes, ou telle autre purée ou sauce que l'on désire. (*Ent.*) (B.)

QUEUES DE VEAU BRAISÉS.

On coupe par morceaux, on les fait blanchir, on les accommode comme celles du bœuf. (*Entrée.*) (B.)

QUEUES DE VEAU A LA SAINTE-MENEHOULD.

Mettez cuire à petit feu dans une casserole les queues de veau blanchies et coupées, ajoutez du bouillon, une verrée

de vin blanc, du lard, un bouquet garni, de l'ognon, des carottes, des panais, du sel, du poivre, les tranches d'un citron entier, dont on aura enlevé toute l'écorce et les pépins. Retirez lorsqu'elles sont arrivées à point; laissez réduire la cuisson, passez et y ajoutez deux ou trois jaunes d'œufs, pour lui donner de la consistance; remettez-les dans la sauce, et de là sous le four de campagne, pour les colorer. (*Entrée.*) (B.)

QUEUES DE VEAU A LA POULETTE.

Blanchies et coupées par morceaux, mettez-les dans une casserole avec du beurre; saupoudrez de farine, et mouillez avec de l'eau; ajoutez un bouquet, des champignons et des petits oignons; au moment de servir, dégraissez; ajoutez une liaison avec les jaunes d'œufs, un jus de citron ou un filet de vinaigre. (*Entrée.*) (B.)

RIS DE VEAU EN BIGARRURE.

Ne sont rien autre, sinon qu'ils ont été piqués par moitié avec du lard, une autre moitié avec des truffes; on les fait cuire comme les ris de veau aux truffes (page 141), et l'on sert avec toute espèce de sauce. (*Entrée.*) (E.)

RIS DE VEAU EN CAISSE.

Blanchissez et coupez par morceaux comme pour les fricandeaux, faites cuire de même, et trempez dans une marinade; faites des caisses avec du papier fort pour les y placer; imprégnez fortement de beurre fondu tiède, sur lequel vous jetez de la mie de pain, mis sur le grill placé sur des cendres très-chaudes, vous recouvrez par-dessus avec une pelle rougie, ou le four de campagne. (*Entrée.*) (F. A D.)

RIS DE VEAU EN FRICANDEAU.

Dégorgés à plusieurs eaux tièdes, on les jette ensuite dans de l'eau fraîche pour les raffermir; après avoir égoutté, on les pique fin, pour être mis dans la casserole avec du bouillon et un peu de glace, et par-dessous un rond de papier; placez sur un feu doux en-dessous et en-dessus, pour faire cuire le lard; arrivés à point, on les retourne pour leur faire prendre couleur seulement. On peut les servir ensuite à l'oseille, à la chicorée, à la purée d'ognons, à la sauce tomate, à la sauce verte, à la sauce aux truffes, etc (*Entrée.*) (B.)

RIZ DE VEAU FRITS.

On les met dans une marinade tiède, composée de beurre, de jus de citron, de fines herbes, échalottes et ciboules hachées, bouillon, poivre, et sel, après les avoir blanchis auparavant; au bout d'une heure, sortez de la marinade, laissez égoutter, trempez dans une pâte à frire, et jetez dans la poêle. On les sert entourés de persil passé dans la friture. (*Entrée.*) (D. A D.)

RIS DE VEAU EN PATÉ CHAUD DE CROUTE DE RIZ.

Dans un bouillon bien gras, faites crever un quarteron de riz; assaisonnez; retirez du feu; et écrasez avec une cuiller de bois; laissez refroidir dans une terrine, et continuez de l'écraser, en ajoutant un peu d'eau froide; faites tiédir, et placez-en de l'épaisseur d'un doigt, sur lequel vous coucherez les ris préparés comme pour un fricandeau; on les recouvre de riz et on leur fait une espèce de calotte qu'on lisse avec la main mouillée; aux deux tiers de la hauteur, on trace une ligne circulaire dorée avec un œuf battu, et saupoudrée de chapelure fine et blonde; recouvrez avec le four de campagne; lorsque le pâté est pris, vous enlevez sa calotte et versez dessus la garniture d'une tourte. (*Entrée.*) (F. A D.)

RIS DE VEAU EN PAPILLOTE.

Blanchis dans une sauce comme pour la langue, ou dans du bouillon, laissez refroidir, et formez des papillotes avec du papier fin huilé ou beurré. (*Entrée.*) (B.)

RIS DE VEAU A LA POULETTE.

Les ris de veau blanchis, presque cuits, rafraichis, égouttés, et placés dans une casserole avec un morceau de beurre qui, lorsqu'il est fondu, doit être, ainsi que les ris de veau, bien saupoudré de farine; remuez et mouillez avec suffisante quantité d'eau; assaisonnez, mettez un bouquet de persil; lorsqu'ils sont cuits à point, ajoutez des champignons et des petits oignons cuits à part; au moment de servir, ajoutez encore une liaison de jaunes d'œufs avec le jus d'un citron. (*Entrée.*) (B.)

RIS DE VEAU AUX TRUFFES.

Après les avoir blanchis, égouttés, on les fend par inci

sions, dans lesquelles on introduit des tranches de truffes minces; faites cuire comme le fricandeau, et servez avec une sauce aux truffes. (*Entrée.*) (E)

Observation.

Telles sont déjà plusieurs des méthodes indiquées le plus généralement pour préparer en cuisine cette espèce de glande qui est spécialement désignée, et comme sous le nom de RIS, mais comme on ne la trouve que dans les animaux très-jeunes, dont elle est le *pancréas* (mot qui veut dire *totte chair*), et qu'elle est dans les veaux beaucoup plus considérable que dans tous les autres; comme par sa délicatesse elle a toujours été l'objet d'une attention particulière chez les cuisiniers, puis qu'enfin dans son état de fraîcheur, et surtout d'après une bonne cuisson préparatoire, elle est susceptible de varier plus qu'autre chose, un des mets les plus recherchés, et en même temps les plus faciles à digérer; nous ajouterons..... qu'on prépare *le ris de veau à l'allemande*, c'est-à-dire qu'après l'avoir mis dégorger, blanchir et rafraîchir, on le coupe par portions plus ou moins grosses, pour les faire cuire dans suffisante quantité de glace de veau, à laquelle on ajoute du beurre, pour les laisser sur le feu pendant quinze à vingt minutes, et les jeter ensuite dans une sauce allemande en pleine ébullition; on les mélange avec des truffes coupées par tranches, avec des champignons et l'on termine par un peu de beurre et le jus d'un citron; il peut ainsi préparé servir de garniture à du riz, sur lequel on le placerait avec symétrie.

A l'anglaise, lorsqu'après avoir été disposés comme de coutume, on les fait cuire dans une demie glace pendant l'espace d'une demi-heure et qu'ensuite, après les avoir laissés égoutter, on les jette dans un mélange fait avec le beurre et les jaunes d'œufs, pour les passer deux fois de suite et leur faire prendre couleur, en les mettant sur le gril ou bien en les exposant sous le four de campagne.

On en fait des *atriaux*, lorsque préparés de la même manière, on les partage en carrés longs, parallèles, pour les faire cuire dans leur sauce, pour les mélanger avec de la tétine de veau aussi cuite et coupée par tranches minces, en les passant alternativement au travers d'un bâtelet pour les passer à l'œuf, les mettre sur le gril et verser dessus lorsqu'ils

sont dans un plat de la sauce tomate, ou de toute autre es pèce choisie d'après le goût.

On les met en *hâtelets à la gélatine*, si après les avoir fait cuire dans le beurre avec du citron étendu par du bouillon ou du consommé, on les coupe en ronds et qu'on les mélange avec une égale quantité de truffes, jointes à des tranches de langue à l'écarlate, pour les mettre sur de la gelée qu'on laisse refroidir d'abord au fond d'un moule, en alternant jusqu'à ce qu'on puisse les couvrir complètement de la gelée pour les servir froids; pour les sortir il suffit de chauffer très-légerement les parois du moule.

Si dans *une caisse* de papier épais et huilé, l'on enferme des carrés de ris de veau cuits d'avance avec une sauce à papillotes, et qu'après avoir mis par-dessus de la sauce à *hâtelets*, on saupoudre avec de la mie de pain bien fine, et qu'on vienne à recouvrir le tout avec du beurre fondu, pour faire prendre couleur avec la pelle ou le four de campagne, on obtient des ris de veau en caisse.

Les casselettes de ris de veau se préparent en moulant et en donnant à du beurre frais une forme en cœur, carrée, ronde, ou ovale, pour le tremper ensuite dans des œufs cassés et battus; afin de le recouvrir à deux ou trois reprises différentes suivant l'épaisseur qu'on veut leur donner, avec de la mie de pain très-fine, que l'on applique par-dessus en appuyant avec la lame d'un couteau un peu large, comme le beurre ne sert dans cette occasion que de support, on pratiquera dans l'enveloppe une ouverture dans la partie la plus basse, pour les faire sortir en les retirant de la friture, et lorsqu'elles sont d'un-jaune foncé, posées sur un plat, ces casselettes que l'on peut confectionner de même avec du riz bien cuit d'avance et assez épais, pour qu'il puisse s'endurcir sous le four de campagne, se remplissent avec le ris de veau cuit dans une sauce allemande, dans une sauce tomate ou toute autre suivant le goût, le caprice ou la volonté.

Pour faire des *ris de veau en coquilles*, on les coupe par petites tranches minces avec égale quantité de champignons; on les fait bouillir avec de la sauce allemande et un peu de l'ace, après y avoir ajouté du beurre, du persil et le jus d'un citron; pour remplir des coquilles que l'on saupoudre de mie de pain mélangée de parmesan, on humecte la superficie avec du beurre fondu, et on leur fait prendre couleur par

l'approche d'une pelle rougie au feu, ou sous un four de campagné.

Pour les *crépinettes* avec le ris de veau, on le prépare comme d'habitude, ensuite on fait cuire de l'ognon avec le beurre, le sel, le poivre, l'ail, le laurier, la muscade; on y ajoute du consommé, du bouillon, du velouté, de manière à confectionner une pâte ou purée d'ognon, plus ou moins épaisse, dans laquelle on trempe le ris de veau pour l'enfermer dans un morceau de l'épiplon (toilette), de porc frais en l'applatissant avec la main, pour lui donner la forme de *crépinette* que l'on pose sur un feu doux, et qu'on recouvre après avec une sauce quelle qu'elle soit.

Le ris de veau à l'*espagnole* ne diffère des autres, que parce qu'on a recours à la sauce espagnole, réduite pour l'employer dans le vol-au-vent, les pâtés chauds; les casseroles de ris dont il est presque la garniture obligée dans l'apparat. A ce sujet, ajoutons que toutes les *garnitures*, dont le ris de veau est la base, se préparent de la même manière, en les faisant cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, et posées ensuite entre chaque ris de veau assaisonnés avec des carottes, des oignons, du laurier, des clous de girofle, du sel, du poivre et suffisante quantité de bouillon pour baigner le tout; après vingt-cinq minutes retirez du feu pour s'en servir à volonté.

Lorsqu'on veut avoir des *ris de veau glacés*, il faut avant tout les faire cuire à l'eau bouillante, les piquer fin, foncer ensuite une casserole avec des bardes de lard, quelques tranches de veau; ajoutez des carottes, de l'ognon, des clous de girofle, du laurier; placez dessus le ris de veau égoutté; mouillez ensuite de manière qu'il ne baigne qu'à moitié; recouvrir avec une feuille de papier enduite de beurre; mettre du feu dessus et dessous, après une demi-heure de cuisson examinez la couleur, pour les poser ensuite sur toutes les purées, et de préférence sur celles de cardons et de tomates.

Dans les *ris de veau au gratin*, on les partage en morceaux plus ou moins gros, lorsqu'ils sont cuits on les amalgame avec de la pâte à quenelles, et le double d'un mélange composé avec les champignons, le persil, l'échalotte; les truffes passés sur le feu avec du beurre et du lard rapé; mouillé avec du vin, assaisonné avec du laurier, de l'ail et réduit; tous les morceaux de ris placés étant posés en cou-

ronne, saupoudrez de chapelure; arrosez de beurre fondu; mettez sur un feu doux, recouvrez avec le four de campagne pendant quinze ou vingt minutes, et terminez par une sauce.

Quant à la *marengo*, il suffit d'après les préparations préliminaires de les partager, et d'en faire sauter les morceaux dans de l'huile d'olives, assaisonnée avec le sel, le poivre, la muscade; enfin de retirer tout ce qui en reste au bout de quinze à vingt minutes d'exposition sur le feu, pour après l'avoir arrosé de beurre fondu, ajouter des champignons, des truffes, du persil haché, un peu de sauce espagnole réduite ou autre, dans laquelle on aura incorporé des tomates, achever en faisant bouillir pour servir le plus chaud qu'il sera possible.

Pour les avoir à la *saint-cloud*, même préparation avant que de les piquer avec six clous de girofle, pour les faire cuire avec une glace ou du consommé de volaille ou autre; les placer ensuite en couronne et par-dessous une financière, une sauce tomate, ou allemande.

Les *ris de veau sautés* se coupent par tranches minces sur leur épaisseur, que l'on met dans un sautoir; après les avoir assaisonné de sel, de poivre, de muscade, on verse dessus du beurre, on les laisse sur un feu vif jusqu'à ce qu'ils soient cuits pour les servir avec une sauce italienne, soit avec un tout autre ragoût, une sauce espagnole à moitié liée aussi suivant le désir, le goût et même les caprices, elles sont toutes bonnes dans cette circonstance.

RISsoles DE VEAU.

Coupez en dés du veau rôti; passez au beurre avec une pincée de farine; mouillez avec du bouillon; ajoutez persil, ciboules hachées, sel, poivre; faites réduire jusqu'à ce que la sauce s'attache à la viande; retirez du feu; versez sur un plat; laissez refroidir, avec une pâte formée de farine, de beurre et de l'eau, dans laquelle on a fait fondre un peu de sel et ajouté un jaune d'œuf, formez une abaisse très-mince; mettez dessus la viande en petits tas séparés; couvrez d'une autre abaisse; découpez la pâte autour des tas, pincez ensemble le bord de chacun d'eux, pour les réunir, et faites frire. (*Entrée.*) (E.)

ROGNONS DE VEAU A LA POËLE.

Partagé en deux dans sa longueur, on le coupe en émin-

cées ; on le saute ensuite dans la poêle avec un morceau de beurre et un peu de farine ; on mouille avec du vin blanc et du bouillon ; on y ajoute du persil haché sans le laisser bouillir, parce qu'il durcirait ; cuit à point, on sert avec un filet de vinaigre. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

ROGNON DE VEAU SAUTÉ.

Coupez comme ci-dessus, on le met dans le plat à sauter avec du sel et du beurre ; quand il est cuit, on le retire ; on détache le beurre avec un peu de sauce italienne, à laquelle on ajoute du jus de citron. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

RÔTIES DE ROGNON DE VEAU.

Après l'avoir fait cuire à la broche, on fait une farce en le bûchant avec sa graisse, après y avoir ajouté des champignons et des fines herbes hachés et passés au beurre, du sel, du poivre. On lie cette farce avec quelques jaunes d'œufs ; on passe au beurre des tranches de mie de pain ; quand elles ont pris la couleur, on étend par-dessus de la farce préparée d'épaisseur d'un doigt ; on recouvre avec de la chapelure ou de la mie de pain très-fine ; on dore avec des œufs battus ; on les repasse de nouveau, et on les met sur un plat, sous lequel sont des cendres chaudes ; pour couvrir le tout d'un four de campagne pour donner une belle couleur ; on peut encore les mettre sur le gril, et leur faire prendre couleur avec une pelle rouge. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

ROUELLE DE VEAU DANS SON JUS.

Passez au beurre et laissez cuire dans son jus, et à très-petit feu, la rouelle lardée de gros lard ; servez-la ensuite dedans, après l'avoir dégraissée. (*Entrée.*) (T. B.)

SAUTÉ DE VEAU AU SUPRÊME.

Coupez et aplatissez des morceaux de veau de l'épaisseur du doigt ; donnez-leur la forme que vous jugerez convenable ; faites fondre un morceau de beurre dans le plat à sauter, et mettez les morceaux saupoudrés de sel ; retournez-les ; dressez-les avec des croûtons frits ; détachez le beurre avec un peu de sauce tournée et un peu d'autre beurre, et versez par-dessus le veau pour servir de suite. (*Entrée.*) (E.)

TENDONS DE VEAU EN ASPIC.

Les tendons de veau et non pas les *tendrons*, quoique

l'expression soit assez généralement adoptée, probablement parce qu'ils ne présentent rien qui soit dur, sont toutes les parties des côtes non encore ossifiées, qui aboutissent à l'os qui partage la poitrine sur le devant, on les recherche assez en cuisine, parce qu'ils sont entièrement couverts par des muscles, qui n'étant pas encore arrivés à leur degré complet de développement, résistent peu sous la dent, et sont extrêmement délicats... On les prépare donc en aspic, c'est-à-dire qu'après avoir coupé les tendons par morceaux plus ou moins gros; après les avoir paré et fait cuire à l'avance dans toute espèce de sauce qu'on aura pu choisir; on fait prendre de la gelée dans un moule cylindrique, en le tenant plongé dans la glace; on le renverse et après y avoir arrangé circulairement tous les morceaux, on termine en remplissant ce qui reste de vuide par une mayonnaise ou par toute autre espèce de sauce.

TENDONS DE VEAU AU BLANC.

On partage les tendons par morceaux plus ou moins gros; on les fait blanchir à l'eau bouillante; après les avoir laissé refroidir on les pare, pour les faire revenir dans le beurre saupoudrés d'un peu de farine; on mouille avec du bouillon, assaisonné par le sel, le gros poivre, un bouquet de persil, des champignons, qu'on laisse cuire pendant une heure et demie; on y ajoute des petits oignons; on laisse réduire la sauce que l'on passe au tamis, en la conservant chaude sur un bain marie; au moment de servir on verse une liaison avec le jaune d'œuf; après avoir placé par-dessus le tout avec les champignons et les petits oignons.

TENDONS DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Coupés par morceaux de grosseur égale; faites blanchir des tendons de veau à l'eau bouillante; laissez refroidir et égoutter pour les faire revenir dans la casserole avec le beurre saupoudré de farine; mouillez-les avec l'eau dans laquelle ils ont blanchi qui aura été passée au tamis; assaisonnez convenablement; ajoutez des champignons, un bouquet, lorsqu'ils seront presque cuits mettez des petits oignons; dressez le tout sur un plat et après avoir tiré à clair la sauce, au moyen d'un linge peu serré ou d'un tamis; ajoutez avec la liaison un jus de citron, ou du vinaigre.

TENDONS DE VEAU A LA CHARTRÈUSE.

Prendre un nombre suffisant, de petites carottes, autant de petits navets, les tailler de la même forme et de la même manière, pour les faire cuire dans du consommé, en y ajoutant des petits oignons, quelques laitues, des haricots verts, des petits pois; ces légumes doivent être mis à part pour servir à garnir l'intérieur d'un moule, en observant de les arranger avec symétrie et pour qu'ils puissent plaire à l'œil; coupez et disposez les laitues de façon qu'elles puissent soutenir l'intérieur, et que rien n'échappe étant renversé sur le plat; après avoir clarifié ce qui a servi à la cuisson des légumes en le passant au tamis; faites réduire, et y ajoutez de la sauce espagnole avec un peu de gelée; placez les tendons cuits à part pendant trois ou quatre heures, dans une casserole foncée de bardes de lard sur les légumes; et renversez le tout, si dans le fond il y avait de l'eau, on l'aspirerait avec un chalumeau pour ne rien déranger.

TENDONS DE VEAU FRITS.

Frits, panés et au soleil. Il n'y a pas grande différence; dans le premier cas, on le fait blanchir et revenir; on les met ensuite dans une marinade cuite, pendant une heure au moins et pendant deux heures au plus; laissez égoutter; roulez-les dans une pâte pour faire frire, servez avec du persil frit...; dans le second, lorsque les tendons ont été blanchis et revenus dans le beurre, on mouille avec une petite quantité de bouillon mélangé d'un peu de farine; assaisonnez, faites cuire, lorsque la sauce est réduite et refroidie, trempez dans du blanc d'œuf, saupoudrez de chapelure, répétez trois ou quatre fois avant que de les jeter dans la friture; recouvrez avec le persil frit...; *au soleil* on ne les désigne encore sous ce titre, que parce qu'ils peuvent sortir plus ou moins jaunes de la friture, après avoir été panés et enduits avec le blanc d'œuf.

TENDONS DE VEAU A LA JARDINIÈRE.

Les tendons préparés et cuits d'avance, étant placés avec ordre et symétrie au fond d'un plat, on leur fait dans le pourtour un cordon de laitues cuites, assez épaisses pour le décorer en y enfonçant des petites racines coupées par compartimens uniformes, et posées les unes sur les autres, de manière à

établir une pyramide ; elles doivent avoir été cuites d'avance dans une sauce convenable.

Pour la *jardinière, façon bourgeoise*, on fait seulement roussir les petites racines dans la sauce des tendons ; on les sucre légèrement pour en détruire l'âcreté ; après y avoir ajouté du poivre, on les place sur les laitues cuites à part avec des bardes de lard ; mouillées de bouillon gras.

TENDONS DE VEAU AU KARI.

Méthode française. Après avoir blanchi et paré les tendons, on les fait revenir dans le beurre saupoudré de farine ; on mouille avec du bouillon ; mettez dans la casserole en même temps que les tendons des émincées de lard maigre ; assaisonnez avec la poudre de kari ; ajoutez vers la fin des culs d'artichauts et des petits oignons ; servez le tout après y avoir mis une liaison avec les jaunes d'œufs.

Méthode indienne. L'assaisonnement des tendons est le même, excepté qu'on y fait dominer le safran, ensuite on le sert à côté d'un pain de riz préparé de la manière suivante, mettre crever avec de l'eau seulement quatre onces de riz ordinaire par personne ; laissez égoutter sur un tamis ; beurrer une casserole et le faire dessécher sur un feu doux ; le mettre sous un four de campagne pour lui faire prendre couleur..... ; lorsqu'au lieu d'eau on fait cuire le riz avec du bouillon, et qu'on ajoute du sel, du poivre, de la muscade ; on prépare un kari à la bourgeoise.

TENDONS DE VEAU A LA MAYONAISE.

Après les avoir blanchi et paré, on les fait cuire bien assaisonnés suivant le goût ; on les laisse refroidir dans leur glace ; on les pose en cercle sur un plat, pour les masquer d'une mayonnaise froide, et les décorer ensuite avec des câpres, des cornichons, des anchois, des betteraves et des feuilles d'estragon blanchies à l'eau bouillante ; on garnit le pourtour avec de la gelée découpée ou autre chose susceptible d'être servi à froid.

TENDONS DE VEAU A LA MILANAISE.

Après les avoir aussi coupé par morceaux, on les met en presse pour les aplatir ; lorsqu'ils sont parés et égalisés, on les plonge dans de la gelée, de manière à les en recouvrir sur toutes les faces, pour les placer ensuite circulairement et en

faire une couronne, sur du macaroni préparé à l'italienne également glacé; ces tendons se servent dans une casserole d'argent, ou dans un plat profond, sur des croûtons légèrement imprégnés de blancs d'œufs, et saupoudrés de fromage de Parmesan rapé.

TENDONS DE VEAU POÊLÉS.

Faire cuire dans une casserole foncée avec des bardes de lard, pendant l'espace de trois ou quatre heures des tendons de veau coupés et parés; après avoir versé dessus *une poêle*, c'est-à-dire une sauce faite à part avec un mélange de veau, de lard, beurre, carottes, oignons assaisonnés de thym, laurier, basilic, girofle, sel, poivre; aiguisé de jus de citron... et dans le cas où ces premiers moyens manqueraient, on y supplée en faisant cuire les tendons avec ce qui reste de parures; mouillez avec du bouillon, ou de l'eau, auxquels on ajoute des carottes, oignons, un bouquet de persil, ciboule, laurier, clous de girofle, poivre et sel; à l'instant de servir on sépare les tendons que l'on dispose sur un plat, enfin après avoir passé au tamis tout ce qui reste dans la casserole, on fait chauffer pour verser dessus.

TENDONS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES.

Faites blanchir, passez au beurre et mouillez avec de l'eau et du bouillon; ajoutez un bouquet, et lorsqu'ils sont presque cuits, ajoutez les asperges coupées menues, ou bien après en avoir fait le ragout d'avance et à part.

TENDONS DE VEAU AUX POIS.

Lorsqu'on a fait blanchir et revenir dans le beurre, saupoudrez de farine; mouillez avec du bouillon; ajoutez du sel, du poivre et un bouquet, lorsqu'ils seront prêts d'être cuits, jetez-y les pois avec un peu de sucre, et au moment de servir une liaison avec les jaunes d'œufs délayés dans de la crème.

TENDONS DE VEAU A LA PROVENÇALE.

Il suffit de les recouvrir avec de l'oignon, qu'on fait d'abord cuire dans l'huile d'olives avec de l'ail, pour les laisser ensuite égoutter et remettre bouillir à petit feu; après avoir assaisonné de manière que le piment domine, et après y avoir ajouté une cuillerée de sauce espagnole et une verrée de vi-

naigre, qu'on peut remplacer par le verjus, ou le suc de citron.

TENDONS DE VEAU AU RIZ.

Avec suffisante quantité de riz cuit, de manière à former une pâte solide, dont on mettra la moitié au fond d'une casserole, sur laquelle seront placés les tendons en cercle; pour les recouvrir avec tout le reste du riz; faire dretre à la masse entière la forme d'un pâté, en y pratiquant des cannelures avec une carotte arrondie également; lui donner de la couleur au four, et terminer en recouvrant par une sauce ou tout autre ragoût au choix.

TENDONS DE VEAU EN TERRINE.

On les fait cuire d'abord comme si on voulait les préparer au blanc; on les mouille ensuite avec suffisante quantité de bon bouillon ou de consommé, de manière à bien baigner toutes les garnitures; on y ajoute des champignons, un bouquet complet, du sel, du poivre et toute espèce d'assaisonnement de bon goût; on fait cuire à part des morceaux de noix et de ris de veau, des crêtes, des rognons, des quenelles de volaille; après les avoir fait égoutter, on les mêle aux tendons et les champignons pour compléter la terrine; enfin pour achever la liaison, on y incorpore des jaunes d'œufs jusqu'à consistance requise; il est bon avant tout de passer la sauce au tamis, avant de la verser sur ce qui doit composer la terrine.

Enfin pour compléter tout ce qui est relatif aux tendons de veau, et à la manière de les bien préparer; nous terminerons par dire qu'on en fait des macédoines; qu'on les met à la sauce allemande, aux purées d'oseilles et d'autres légumes, aux champignons sans addition d'autre chose, à la financière, à la chicorée, aux tomates, etc., et qu'il n'est guère de préparations modifiées par l'art du Cuisinier, dans lesquelles ils ne puissent être compris.

TÊTE DE VEAU FARCIE.

Blanchie et désossée, vous enlevez de la tête de veau, la langue, la cervelle, ainsi qu'une portion des muscles partout où ils sont les plus épais; ajoutez un morceau de rouelle du même pour augmenter la quantité de chair; un peu de graisse de bœuf et des fines herbes; vous hachez bien le tout et le

pilez dans un mortier, en y ajoutant des jaunes d'œufs pour bien lier et donner de la consistance ; assaisonnez et joignez-y une verrée d'eau-de-vie ; remplissez les enveloppes de la tête avec ce hachis ; relevez et cousez avec du gros fil, en conservant sa première forme ; enveloppez d'un linge fin, et faites cuire à petit feu dans un chaudron, dont elle puisse remplir la capacité entière, avec du bouillon, du vin blanc, auquel vous ajouterez carottes, oignons, panais, un bouquet garni, des clous de girofle, sel, gros poivre, et un citron coupé par tranches ; après trois heures, retirez et dressez.

Passant ensuite au tamis une partie de la cuisson, ajoutez des champignons, des anchois hachés, un peu de jus ; faites réduire, et au moment de servir exprimez le jus d'un citron, et coupez des cornichons en quantité suffisante. (*Entrée et relevé.*) (B.)

TÊTE DE VEAU AU FOUR.

La tête de veau préparée comme il est dit plus haut, on remplit la place occupée par la cervelle et la langue, qu'on a ôtées, avec de la farce cuite (*voyez ce mot*) ; quand la peau est rapprochée, on passe dans une panure (*voyez ce mot*) ; on l'arrose ensuite avec du beurre fondu, et saupoudré de nouveau avec de la mie de pain posée sur une plaque : on lui fait prendre couleur au four ; ainsi préparée, on la sert avec une sauce en tortue, dans laquelle on ajoute la cervelle et la langue coupées par morceaux ; on place autour des écrevisses, des croutons, des petits pâtés. (*Entrée.*) (B.)

TÊTE DE VEAU FRITE.

Coupez de même par morceaux tout ce qui reste de la tête, mettez-les mariner, plongez-les ensuite dans la friture, après les avoir imprégnés de pâte préparée pour cet objet. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

TÊTE DE VEAU EN MATELOTE.

Faites bouillir pendant quinze minutes les morceaux d'une tête de veau dans la sauce à matelote (*voyez ce mot*), et servez comme entrée.

Même procédé pour les sauces tomates, à l'italienne, à l'allemande, etc. (E.)

TÊTE DE VEAU AU NATUREL.

Lorsqu'une tête de veau est bien dégorgée, bien échau-

dée, laissez-la séjourner pendant une demi-heure dans l'eau bouillante, et ensuite dans l'eau fraîche; sortie et essuyée, on la renverse sur une table, on ouvre les mâchoires inférieures, et on ôte les deux os; vous faites de même pour les supérieures jusqu'aux arcades qui renferment les yeux et toute la partie supérieure de la tête; on rapproche tous les muscles, on l'enveloppe avec un linge propre, et on lie avec de la petite ficelle, après l'avoir frottée de jus de citron pour en conserver la blancheur, pour la faire cuire dans un blanc (voyez ce mot). Au bout de trois heures d'ébullition, bien suffisante pour qu'elle soit cuite, retirez; laissez égoutter; puis enlevez ce qui reste des os, et rapprochez la peau qui les recouvre; on la sert entière couchée sur du persil à l'entour, avec une sauce piquante dans une saucière: on la compose ordinairement d'échalottes, de persil, auxquels on joint du sel, du gros poivre, qu'on fait bouillir dans du vinaigre.

La seule manière de préparer une tête de veau, récemment séparée du corps de l'animal, pour la rendre susceptible d'être mangée, consiste à la plonger dans de l'eau presque bouillante, de l'en sortir au bout de quinze à vingt minutes, pour arracher avec la main, ou bien une lame de couteau émoussée sur le tranchant, tout le poil qui la recouvre d'un côté; la plonger une seconde fois et en faire autant sur l'autre côté; on la laisse ensuite baigner dans l'eau fraîche pour dégorger et blanchir, lorsqu'elle en est sortie il suffit de l'essuyer, pour lui faire subir la cuisson indiquée plus haut.

TÊTE DE VEAU EN TORTUE.

Pour tout ce qui peut rester d'une tête de veau servie la veille, soit cuite au naturel et même farcie, faites un ragoût en tortue (voyez ce mot); après avoir tout coupé en morceaux plus ou moins gros, faites-les bouillir dedans pendant quinze ou vingt minutes, et servez.

On peut même servir une tête entière avec le même ragoût. (B.)

VEAU EN CAISSE.

Avec du papier fort, faites une caisse de la grandeur du morceau de veau; il ne doit jamais avoir plus d'un pouce et de mi d'épaisseur; après avoir huilé le papier, placez le veau avec des fines herbes, des champignons, des échalottes hachés menus, du sel et du poivre, un peu d'huile, sur le grill,

et par-dessus un autre papier huilé ; lorsqu'il est cuit d'un côté, on retourne de l'autre, pour le servir dans la caisse, en y ajoutant un jus de citron. (*Entrée.*) (E.)

VEAU EN PAUPIETTES.

Lorsque le veau est coupé en tranches minces aplaties et taillées de la grandeur jugée convenable, on étend dessus de la farce cuite ; après les avoir roulées les unes après les autres, et recouvertes d'une barde de lard, attachée avec du fil, on les embroche dans des hâtelets, pour les retenir et les faire cuire ; on les sert ensuite avec une sauce piquante. (*Entrée.*) (B.)

VEAU RÔTI A LA LANGUEDOCIENNE.

Arrosez le veau avec une marinade faite avec de l'huile, des anchois, du sel, du poivre et le jus d'un citron, pendant qu'il est au feu ; lorsqu'il est arrivé à son point de cuisson, servez avec tout ce qui est dans la léchefrite, après avoir bien dégraissé. (*Rot.*) (E.)

Observation.

Nous n'avons pas craint de nous étendre un peu sur les différentes manières de préparer toutes les parties d'un veau, soit qu'on veuille les rendre agréables au goût, soit qu'on ne désire rien autre chose que d'en faire un aliment aussi sain qu'il peut être facile à digérer. Beaucoup de personnes, qui le considèrent comme rafraichissement ou laxatif, s'abstiennent d'en faire usage ; beaucoup d'autres, au contraire, ne trouvent aucune autre viande rôtie capable de le remplacer : quoi qu'il en soit, dans l'une comme dans l'autre de ces circonstances, il faut toujours faire choix de ce qui peut convenir aux forces de l'estomac, car bien souvent on attribue à la nature des alimens qui sont d'un usage ordinaire, les légères incommodités qui dépendent d'une tout autre disposition ; aussi nous regardons, d'après l'expérience, la chair des jeunes animaux en général, comme un des alimens les plus faciles à digérer, et le veau se trouve dans ce cas.

DU MOUTON.

Observation.

Les entrées qu'on peut faire en cuisine avec la chair du mouton sont les suivantes : le carré au persil, la cervelle à

toute sauce, les côtelettes de même, l'épaule roulée en saucisson, un gigot quel qu'il soit, un hachis fait avec tous les débris, la langue cuite de toute manière, les pieds offrent le même avantage, il faut autant qu'il est possible choisir la pièce, ou le morceau à cuire dans les moutons de prés salé, où des ardennes, parce qu'après l'avoir laissé mortifier le temps nécessaire il est non seulement susceptible d'être imprégné des différentes substances aromatiques qu'on y ajoute pour les rendre plus faciles à digérer, mais il a encore l'avantage de se trouver aussi agréable au goût que tendre sous les dents, lorsqu'on vient à le manger, il ne faut donc pas être étonné que le mouton soit si généralement adopté pour la nourriture de l'homme civilisé.

BOULETTES DE HACHIS DE MOUTON FRITES.

Après avoir haché très-fin le mouton, ajoutez le quart de son poids en chair à saucisse, une mie de pain trempée dans du lait, des pommes de terre cuites, des fines herbes hachées, du sel, du poivre et deux ou trois jaunes d'œufs; maniez le tout ensemble et formez des boulettes que vous roulez dans la mie de pain pour les faire frire. On peut les servir avec une sauce piquante ou aux tomates. (*Entrée.*) (E.)

CARRÉ DE MOUTON AU PERSIL.

Après avoir enlevé les membranes, les peaux qui recouvrent le morceau de carré, piquez-le avec des branches de persil; faites ensuite mariner dans l'huile avec du sel et du poivre, pour le faire rôtir et le servir avec une sauce composée de câpres, persil, ciboules, échalottes et anchois hachés bien menus; ajoutez deux jaunes d'œufs cuits durs, du sel et du poivre bouillis pendant quelques instans dans du bouillon: avant de servir, joignez-y le jus d'un citron. (*Entrée.*) (E.)

ESCALOPES DE MOUTON A L'HUILE.

Dans une verrée de bonne huile d'olive, faire mariner pendant une heure, en ajoutant suffisante quantité de sel, de poivre, d'ail, de basilic, de ciboule et d'échalottes, un peu de persil, quelques champignons hachés menus, des tranches de filet de mouton coupées plus ou moins épaisses; placez-les ensuite dans une casserole assez grande pour qu'elles ne se touchent pas; faites un feu vif jusqu'à ce qu'elles se détachent en les remuant; il faut très-peu de temps pour les cuire,

lorsque le mouton est de bonne qualité ; arrosez avec une verrée de vin de Champagne, un peu de bouillon et de blond de veau : après quelques minutes d'ébullition, dégraissez et servez avec peu de sauce, aiguisée d'un peu de citron. (*Hors-d'œuvre.*) (B.)

CERVELLES DE MOUTON.

Elles se préparent absolument de la même manière que celles du bœuf et du veau ; mais elles sont bien moins délicates, et par conséquent moins recherchées.

CÔTELETTES A LA CHICORÉE.

Même procédé que pour les *côtelettes à la Soubise* (page 157), excepté qu'on les dresse sur de la chicorée bien cuite et bien assaisonnée d'avance. On peut faire de même pour les épinards. (*Entrée.*) (T. B.)

CÔTELETTES A LA FINANCIÈRE.

Leur préparation ne diffère en rien des autres, à l'exception que dans leur milieu on verse un ragout financier ; on peut aussi le faire aux truffes, aux champignons, à toutes les purées. (*Entrée.*) (T. B.)

CÔTELETTES AUX LAITIUES.

Au lieu de croûtons, placez entre chacune des côtelettes une laitue cuite au jus, et servez avec un ragout de racines, ou bien une sauce espagnole. (*Entrée.*) (T. B.)

CÔTELETTES DE MOUTON AU NATUREL.

Pour qu'elles soient tendres, laissez mortifier le morceau de mouton dans lequel on doit les couper ; parez-les enlevant le gros os de l'extrémité, les peaux, tendons, la graisse ; applatissez avec un coupe-ret mouillé, avec le couteau donnez-leur une forme arrondie, débarrassez l'os de la chair musculaire qui l'enveloppe, laissez le bout de la côte à nu, pour qu'on puisse facilement la prendre avec les doigts lorsqu'elle est cuite ; faites-les sauter dans une casserole avec du beurre, ou cuire sur le gril exposé à un feu assez vif et plus ou moins long-temps continué (*Entrée.*) (T. B.)

CÔTELETTES PANÉES ET GRILLÉES.

Trempez dans de l'huile ou du beurre fondu les côtelettes parées, mettez-les sur le gril, après les avoir panées d'avance. (*Entrée.*) (T. B.)

CÔTELETTES PIQUÉES ET GLACÉES.

Il est absolument nécessaire de les couper très-fortes; après les avoir parées et piquées fin avec des lardons de jambon, on les passe au beurre pour les raffermir; laissez égoutter; parez de nouveau lorsqu'elles sont froides; laissez l'extrémité découverte, et coupez les lardons à ras de la côtelette; remettez dans la casserole avec un morceau de la glace préparée dont nous avons donné la recette, un peu d'eau, et mieux encore un peu de bouillon, et un papier beurré pour entourage; parvenues à une belle couleur, lorsqu'elles sont bien glacées, dressez avec des croûtons frits dans l'intervalle; servez ensuite avec toute sauce ou ragôtt agréable. (*Entrée.*) (B.)

CÔTELETTES A LA SAUCE TOMATE.

On les prépare comme les suivantes, et l'on y ajoute une sauce tomate bien finie. Faites de même aussi pour les côtelettes à la sauce italienne, allemande, etc. (*Ent.*) (T. B.)

CÔTELETTES A LA SOUBISE.

Faites-les cuire dans le plat à sauter, dressez-les en couronne et un croûton frit dans chaque intervalle, versez dans le milieu une purée d'ognons blancs. (*Entrée.*) (T. B.)

ÉMINCÉE A LA BOURGEOISE.

On ajoute à du bouillon le jus du gigot, des échalottes et des fines herbes hachées, une verrée de vin blanc, du sel, du poivre et du beurre; on fait bien cuire les échalottes; la sauce finie, on y jette les restes du gigot coupés par morceaux, que l'on fait seulement chauffer sans bouillir, pour être ensuite servis avec un filet de vinaigre et des cornichons. (*Ent.*) (B.)

ÉMINCÉE A LA CHICORÉE.

Après avoir fait cuire et préparé la chicorée (*voyez ce mot*) de manière à ce qu'elle soit prête à être servie, on y met l'émincée sans la faire bouillir, et l'on sert avec des croûtons; faites la même chose avec tous autres légumes. (*Ent.*) (B.)

ÉMINCÉE AUX CONCOMBRES.

Coupez les concombres par morceaux de moyenne grosseur, jetez-les dans une friture nouvelle, bien chaude; lorsqu'ils ont pris couleur on les retire et on les met dans une

sauce espagnole ; réduite à point , on y jette l'émincée qu'on fait chauffer sans bouillir , et l'on sert avec des croûtons. (*Entrée.*) (D. A. D.)

ÉPAULE DE MOUTON BRAISÉE.

Cassez les os par-dessous avec le dos du couperet ; faites cuire dans la braisière foncée de bardes de lard ; ajoutez-y ce que vous aurez de parures de viandes , des carottes , des oignons , un bouquet ; mouillez avec du bouillon ; on la sert avec sa cuisson réduite , ou sur de la chicorée ou autres légumes , ou sur telle espèce de purée qu'on peut désirer. (*Entrée.*) (T. B.)

ÉPAULE DE MOUTON EN SAUCISSON.

Désossée et étendue le plus qu'il est possible , recouvrez-la avec telle espèce de farce que vous jugerez convenable , même avec de la chair à saucisses , en y ajoutant des champignons et des cornichons hachés , roulez-la sur elle-même ; cousez dans un linge blanc ; faites cuire avec des carottes , des oignons , un bouquet , du sel et du poivre , mis dans du bouillon ; quand tout est cuit , retirez l'épaule ; passez la cuisson au tamis ; dégraissez ; faites réduire en y ajoutant un peu de jus , et servez-la comme un saucisson. (*Entrée.*) (E.)

GIGOT A L'ANGLAISE.

Après avoir cousu dans un linge très-serré le gigot ; on le plonge dans un chaudron plein d'eau , à laquelle on ajoute des carottes , des navets et du sel ; deux heures après qu'il a bouilli , on le sort du linge qui le renferme , et on le dresse avec des légumes autour , pour le servir accompagné d'une sauce au beurré fondu et d'un huilier garni. (*Entrée.*) (B.)

GIGOT A LA BONNE FEMME.

Otez l'os du quasi , repliez le manche , après en avoir coupé l'os très-court , faites-le revenir dans le beurre ; mouillez avec un peu de bouillon , assaisonnez ; ajoutez un bouquet , faites cuire à petit feu : on le sert sur des pommes de terre , des haricots ou autres légumes , accommodés avec la graisse qui en sort. (*Entrée.*) (B.)

GIGOT A LA FLAMANDE.

Ployez le manche raccourci ; faites cuire dans une marmite

avec du bouillon, du sel, du poivre, une gousse d'ail et un bouquet garni; on le sert avec une saucé piquante ou toute autre. (*Entrée.*) (B.)

GIGOT RÔTI.

Il est nécessaire de le choisir court, d'une chair brunâtre et mortifiée; mettez-le à la broche, et faites rôtir; ayez soin d'arroser souvent; pour le servir, on le place sur des haricots, des pommes de terre, de la chicorée, de la purée d'ognons accommodés avec son jus, etc.; et lorsqu'il en reste, on fait avec toutes les émincées dont nous venons de parler plus haut. (*Rôt.*) (T. B.)

GIGOT A LA SERVIETTE.

Après l'avoir enveloppé dans un linge ou une serviette blanche et fortement serrée, plongez le gigot dans une marmite pleine d'eau bouillante, que vous laisserez continuer de bouillir pendant une heure et demie; si son poids est de quatre livres, on conseille un quart d'heure de plus, et si on veut le manger encore saignant; une demi-heure pour ceux que l'on désire avoir bien cuits, sans aucune préparation, en laissant ensuite au goût des amateurs tous les assaisonnemens qu'ils seraient tentés d'y ajouter. (*Entrée*) (T. B.)

GIGOT DE SEPT HEURES.

Désossez le gigot; piquez de gros lard; ficelez sur lui-même; foncez la braisière avec des bardes; posez dessus; couvrez de nouvelles bardes; ajoutez des carottes, des oignons, un bouquet, du thym, du laurier, les os du gigot et des parures de viande; mouillez avec deux verrées de bouillon et une de vin blanc; faites cuire à très-petit feu dessus et dessous; arrivé au point de cuisson, dressez-le, mettez à l'entour les légumes; passez le fond dans lequel il a cuit; faites réduire et versez dessus.

On peut encore le servir à la chicorée, aux haricots, à la purée d'ognons, etc. Le gigot à l'eau, comme le gigot braisé, se prépare de la même manière. (*Entrée.*) (T. B.)

GIGOT EN TERRINE.

Faites des tranches de l'épaisseur de deux doigts à peu près, avec un gigot désossé; piquez-les de lard un peu gros; mettez au fond d'une terrine qui puisse seulement le renfermer, des bardes de lard maigre, posez dessus une

tranche de votre gigot, couvrez-la d'une couche de fines herbes et de champignons hachés, du sel, du poivre et même des truffes; mettez une nouvelle tranche, une nouvelle couche, et successivement jusqu'à ce que la terrine soit remplie; couvrez le tout de bardes de lard; mouillez avec une verrée de vin blanc; lutez le couvercle et faites cuire à petit feu; arrivé à point, passez et dégraissez la cuisson; faites réduire, et servez-la avec un jus de citron. (*Entrée.*) (B.)

GIGOT AUX TRUFFES.

Après avoir désossé le gigot, après avoir enlevé de son milieu une demi-livre à peu près de la chair qu'il renferme dans son intérieur, hachez des truffes avec, pour le garnir ensuite et remplacer ce qui a été enlevé; piquez de gros lard et ficellez; piquez-le ensuite avec des truffes coupées en filets; laissez-le se mortifier pendant vingt-quatre heures dans le garde-manger; au bout de ce temps, faites-le cuire à petit feu, entouré de bardes de lard, et mouillez avec du vin blanc; passez la cuisson, faites réduire et servez. (*Entrée.*) (E.)

HACHIS DE MOUTON RÔTI.

Après avoir ôté du pourtour des chairs toutes les membranes et les tendons, hachez-les très-fin, en y joignant des pommes de terre cuites, ou des marrons grillés, des fines herbes et des champignons passés au beurre, avec une cuillerée de farine que vous laissez roussir; mouillez avec du bouillon et ajoutez le hachis; lorsqu'il est de bon goût, servez avec des croûtons à l'entour. Il est nécessaire que la sauce où l'on met le hachis soit épaisse; on peut même, au lieu de croûtons, mettre dessus des œufs pochés. (*Entrée.*) (D. A D.)

HARICOT DE MOUTON.

Coupez en petits morceaux un carré de mouton; faites revenir; saupoudrez de farine; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; ajoutez un bouquet, du sel, du poivre; lorsqu'il est à moitié cuit, ajoutez les navets passés au beurre et colorés; dégraissez avant de servir, et y ajoutez du caramel; on peut aussi y mettre des pommes de terre et même des marrons. (*Entrée.*) (B.)

LANGUES BRAISÉES.

Les langues blanchies et piquées avec du lard fin, sont mises dans le fond d'une casserole garnie de bardes, sur lesquelles on les place; après les avoir encore couvertes d'autres bardes, on y ajoute des carottes, des oignons, un bouquet, du sel, du poivre; on mouille avec du bouillon ou de l'eau, pour faire cuire à un feu doux; lorsqu'elles sont à point, passez la cuisson au tamis, faites réduire, et servez, en y ajoutant des cornichons et des câpres. (*Entrée.*) (B.)

LANGUES AU GRATIN.

Faites-les cuire et dépouillez-les de la peau qui les recouvre; on met sur un plat qui aille au feu, de la farce cuite, un pouce d'épaisseur à peu près; on pose dessus les langues, la grosse extrémité en dehors; on remplit les intervalles avec de la même farce, on couvre les langues de bardes de lard et sous un double papier beurré, pour mettre gratiner sur un feu doux couvert par le four de campagne.

Quand le gratin est formé, on enlève le papier, les bardes, on dégraisse et on les sert avec un ragout aux truffes ou une sauce italienne. (*Entrée.*) (B.)

LANGUES DE MOUTON GRILLÉES.

Après avoir été préparées et cuites comme il est dit plus haut, on les dépouille de la peau épaisse qui les enveloppe, pour les fendre en deux dans leur longueur; on les trempe dans une marinade à l'huile et aux fines herbes; on les pane à l'ordinaire, pour les faire cuire sur le gril et les servir avec une sauce piquante. (*Entrée.*) (B.)

LANGUES DE MOUTON A LA LIÉGEOISE.

Après les avoir fait cuire comme on vient de le dire ci-dessus, on coupe en tranches deux ou trois oignons; on les passe au beurre avec une pincée de farine; on mouille avec du vin blanc et du bouillon; on ajoute échalottes, persil, champignons et ciboules hachés très-fin, du sel, du poivre, un jus de citron ou un filet de vinaigre; on y place les langues et l'on fait réduire à point. (*Entrée.*) (B.)

LANGUES DE MOUTON EN PAPILLOTE.

Après les avoir parées et fait blanchir à l'eau bouillante, laissez égoutter et faites cuire avec des carottes, des oignons,

du poivre et du sel, un bouquet, de l'eau et du bouillon, arrivées à point convenable, on les dépouille de la peau qui les enveloppe; après les avoir fendues dans leur longueur, on les entoure de papier huilé, et après les avoir plongées dans une sauce quelconque, on les met sur le gril. (*Entrée.*) (B.)

LANGUES DE MOUTON AUX TOMATES.

Quand elles sont préparées et cuites comme il a été dit pour les langues en papillote, on les dresse en couronne avec un croûton frit dans les intervalles, pour les couvrir d'une sauce tomate, ou toute autre qui peut convenir ou paraître agréable. (*Entrée.*) (E.)

Observation.

A ces différentes méthodes généralement adoptées pour préparer les langues de mouton, on peut en ajouter encore plusieurs autres; mais ici nous devons les mentionner seulement pour ne pas les passer sous silence, car elles ne sont pour ainsi dire qu'une répétition de ce qui a été déjà indiqué dans beaucoup d'autres articles à peu près semblables.... Ainsi on les met *en hâtellets*, lorsqu'après les avoir entremêlées avec des morceaux de tétine, coupées carrées comme les langues elles-mêmes, et recouvertes d'une gelée épaisse retenue vers leurs extrémités; on les maintient par un hâtellet qui les traverse après les avoir enduit de blanc d'œuf, on les passe pour leur faire prendre couleur sous le four de campagne, et les servir avec une sauce à volonté.

En cartouches, c'est-à-dire qu'on les coupe sur une longueur de trois à quatre pouces, par morceaux carrés qu'on enveloppe d'un papier blanc huilé de même longueur; on les recouvre de gelée; après les avoir enfermés on les met pour griller sur un feu très-doux, et les servir ensuite sur un jus, ou bien avec une sauce plus ou moins épaissie par l'évaporation.

En crépinettes, lorsqu'elles sont apprêtées, coupées, aplaties pour les enfermer dans un morceau d'épiploon (toilette de cochon), celles d'agneau peuvent aussi se préparer de même; mais on les environne d'une sauce aux champignons assez épaisse, pour être également enfermées et contenues dans la même enveloppe que celles du mouton; avant de les servir on les met sur le gril, pour leur faire prendre couleur.

En émincées, c'est-à-dire coupées par tranches minces, pour être ensuite incorporées dans une purée d'ognons, avec de la chicorée cuite, avec des concombres aussi coupés par tranches plus ou moins épaisses.

Aux fines herbes, on les fait cuire et après les avoir mis sur un plat, on les entoure d'une sauce dans laquelle on fait entrer toutes les fines herbes dont on peut disposer; saupoudrés ensuite avec de la chapelure; on les arrose de beurre fondu; on achève de les mouiller avec le vin blanc pour les faire réduire, et colorer sous le four de campagne.

Aux navets, il suffit de faire cuire ces derniers dans une sauce quelconque, pour en recouvrir les langues au moment de les arranger; lorsqu'on ne veut pas se servir de leur cuisson pour les navets, mais alors il faut dans ce cas les faire revenir au beurre, assaisonné de gros poivre, et y ajouter du sucre.

A la nivernaise, en les couchant sur des laitues cuites; après les avoir passé et plongé dans une gelée, dont on achève la décoration avec des carottes ou autres légumes, disposés avec symétrie et à volonté.

Aux petites racines, lorsqu'après avoir distribué les langues, on les plonge parées dans de la gelée pour les mettre sur un plat, et arranger un buisson au milieu, avec des petites racines cuites à part; lorsqu'on emploie la sauce des langues bien assaisonnées pour faire roussir les légumes à garnir, et qu'on y ajoute un peu de sucre, c'est à la *bourgeoise*.

NOTA. *Les langues d'agneaux*, c'est-à-dire du mouton pris dans les premiers mois de sa naissance, offrent au Cuisinier des langues beaucoup plus tendres sous la dent, que toutes celles dont il a été question jusqu'à présent, aussi peuvent-elles être servies de même, et après avoir subi les mêmes préparations; cependant il en est encore deux que nous ne devons pas oublier, la première désignée sous le nom de *mateloté*, n'est absolument que la sauce de ce nom dont on les recouvre pour les manger; la seconde consiste à ajouter à la sauce dont on fait usage du fromage de Parmesan rapé; ensuite après avoir saupoudré et recouvert les langues avec de la chapelure, qu'on retient à leur surface au moyen du blanc d'œuf; on saupoudre encore de Parmesan rapé, et l'on arrose avec du beurre fondu pour faire prendre couleur sous le four de campagne.

OREILLES DE MOUTON PARCIÉS.

Après les avoir fait dégorger et blanchir, on met cuire les oreilles dans un blanc; on laisse égoutter pour les remplir de farce, après les avoir passées au beurre fondu, panées, et mis par-dessus des œufs battus; après les avoir panées une seconde fois, faites frire et servez avec du persil frit. (*Entrée.*) (B.)

PIEDS DE MOUTON FRITS.

Il faut les préparer de même que lorsqu'on veut les faire cuire à la poulette, et suivre les mêmes procédés que pour les pieds de veau. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

PIEDS DE MOUTON AU GRATIN.

Lorsqu'ils sont cuits, faites un gratin (*voyez langue de mouton*), et les mettez sous le four de campagne. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

PIEDS DE MOUTON A LA LYONNAISE.

Après avoir fait cuire comme à la poulette (*voyez plus bas*), après les avoir coupés par morceaux, et retiré les gros os, coupez des oignons très-minces, que vous ferez revenir dans la casserole avec du beurre et une pincée de farine; lor qu'ils sont roux et que la farine est mêlée, mouillez avec du bouillon; dégraissez, faites réduire, et jetez -y les pieds de mouton avant que de servir. On peut encore les servir à la purée d'oignons, avec des croûtons frits. (*Entrée.*) (E.)

PIEDS DE MOUTON A LA SAINTE-MENEHOULD.

Cuits dans l'eau seulement, ôtez les gros os, mettez-les dans une casserole avec du beurre, des fines herbes hachées, du sel, du poivre; faites réduire, retirez ensuite pour laisser refroidir; trempez-les dans la sauce, et après les avoir panés et mis sur le gril, exposés à un feu doux, servez avec une sauce piquante. (*Entrée.*) (E.)

PIEDS DE MOUTON A LA POULETTE.

Les pieds de mouton échaudés, faites-les blanchir à l'eau bouillante, enlevez avec soin ce qui reste de laine, et les faites cuire au blanc; retirez-les et enlevez les gros os; passez la cuisson, laissez-la réduire après y avoir ajouté des champignons, du sel, du poivre et du persil haché fin, un morceau de beurre et du bouillon; remettez les pieds de mouton

dans la sauce, et avant de servir ajoutez une liaison de jaunes d'œufs avec un jus de citron. (*Entrée.*) (F. A D.)

PIEDS DE MOUTON, SAUCE ITALIENNE, TOMATE, ETC.

Après avoir fait toute espèce de sauce que l'on désire, ou qui peut paraître convenable, on y met les pieds de mouton désossés et cuits comme nous l'avons dit, en suivant le procédé indiqué pour les préparer à la lyonnaise. (*Entrée.*) (D. A D.)

Observation.

Il est encore quelques préparations de cuisine, qui servent à rendre les pieds de mouton ou d'agneaux susceptibles de fournir à l'alimentation des mets plus ou moins recherchés comme entrées ou hors-d'œuvres; ainsi on les fait *au blanc*, lorsqu'après les avoir désossés; on les fait cuire à petit feu pour les assaisonner convenablement, et y ajouter une liaison avec le jaune d'œuf... à la *bourgeoise*, en suivant le même moyen, mais il faut y joindre le persil haché très-fin; un peu de farine et finir par le jus d'un citron.. *farcis*, pour cela on les désosse, on les remplit d'une farce quelle qu'elle soit; on les coud pour la maintenir dans l'intérieur; on garnit une casserole avec la graisse de bœuf, le lard, des tranches de veau assaisonnées de citron (le jus), le girofle, le thym, le laurier, les carottes et les oignons pour achever leur cuisson; après les avoir décousu, on les masque de quelque manière que ce soit; pour les servir à la sauce espagnole, aux tomates, aux diverses purées, surtout à celle d'oignons, à la provençale.

POITRINE DE MOUTON A LA SAINTE-MENEHOULD.

Mettez la poitrine de mouton dans une casserole foncée de bardes de lard, avec des oignons, des carottes, un bouquet; du sel, du poivre, et mouillez avec du bouillon; lorsqu'elle est cuite à petit feu, enlevez les os; saupoudrez de poivre et de sel fin; dorez avec du beurre fondu; panez avec de la mie de pain; mettez ensuite sur le gril pour servir, accompagnée d'une sauce piquante.

On peut la faire cuire dans le pot-au-feu, pour la préparer ensuite et la servir à toute espèce de légumes, purées ou ragoûts. (*Entrée.*) (E.)

QUEUES DE MOUTON BRAISÉES.

Dans une casserole foncée de lard, mettez les queues de

mouton avec des carottes, des oignons, un bouquet, du sel, du poivre, une verrée de vin blanc, autant de bouillon; faites cuire à petit feu: arrivées à point, il faut les retirer, les laisser égoutter, pour les servir avec des laitues, de la chicorée, des racines, avec toute espèce de purée, et même accompagnées d'un ragoût financier. (*Entrée.*) (B.)

QUEUES DE MOUTON FAITES.

Cuites et préparées comme il a été dit plus haut, on les coupe par morceaux plus ou moins gros, on les passe au beurre et une seconde fois à l'œuf; on les fait frire pour les entourer de persil frit; au lieu de mie de pain, on peut les plonger dans de la pâte à friture. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

QUEUES DE MOUTON GRILLÉES.

Lorsqu'elles sont cuites comme ci-dessus, on les trempe dans l'huile, et, après les avoir panées, on les met sur le grill, exposées sur un feu doux; on les sert ensuite avec une ravigote, une purée d'oseille, une sauce réduite, sur de la chicorée, sur toutes les purées de plantes légumineuses avec les tomates, la marinade, etc. (*Hors-d'œuvre.*) (B.)

ROGNONS A LA BROCHETTE.

Après les avoir dépouillés, après les avoir fendus sans les séparer entièrement, on les traverse avec une petite brochette, pour les tenir étalés et bien ouverts; mettez ensuite un peu de beurre dans le fond d'une casserole, et les rognons dedans; placez le tout dans un feu vif; lorsqu'ils sont cuits, dressez-les en garnissant leur intérieur d'une boulette de beurre manié avec des fines herbes, ou du beurre d'anchois et un peu de jus de citron. Quelques-uns les font cuire à la broche après les avoir piqués de lard très-fin et enfilés comme des mauviets pour les retenir; on les arrose de beurre frais manié avec du piment. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

ROGNONS DE MOUTON AU VIN DE CHAMPAGNE.

La pellicule qui les enveloppe doit avant tout être enlevée, pour les couper en deux et les émincer; jetez les morceaux dans le plat à sauter avec un peu de beurre; saupoudrez de farine; lors qu'ils sont presque cuits, mouillez avec une verrée de champagne; assaisonnez, et y ajoutez des fines herbes hachées très-fin. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

RÔTI SANS PAREIL.

Farcir une belle olive avec des câpres et des anchois ; après l'avoir fait mariner dans l'huile. l'enfermer dans un bec-figue, ou tout autre oiseau dont la délicatesse est connue , pour le mettre ensuite dans un plus gros , tel qu'un ortolan ; prendre une mauviette , dont on supprimera les pâtes et la tête , pour entourer les deux autres , et la recouvrir d'une barde de lard très-mince. Mettez la mauviette dans l'intérieur d'une grive , parée et troussée de même , la grive dans une caille , la caille dans un vanneau , celui-ci dans un pluvier , pour l'envelopper d'un perdreau ; enfermez ce perdreau dans une bécaïse , celle-ci dans une sarcelle , pour passer dans un pintadeau , ensuite à un jeune canard sauvage , de là dans une poularde , arrivez au faisan , que vous recouvrirez avec une oie , après quoi vous mettrez le tout dans une poule-d'Inde que vous enfermez dans une outarde. Que si , par hasard , il se trouvait quelque chose de vide à remplir , vous auriez recours aux truffes , marrons et saucisses , dont vous feriez une farce. Placez le tout dans une casserole de suffisante capacité , avec des petits ognons piqués de clous de girofle , des carottes , du jambon coupé en petits morceaux , du céleri , un bouquet garni , mignonnette , quelques bardes de lard , poivre , sel , épices fines , coriandre , une ou deux gousses d'ail ; mettez cuire sur un feu doux continué pendant vingt-quatre heures , ou , mieux encore , dans un four un peu chaud ; dégraissez et servez sur un plat chaud.

Abstraction faite d'une complication aussi grande , on peut varier à l'infini , suivant les lieux et les saisons , cette manière de préparer plusieurs objets dans un seul. (*Rôt.*) (B.)

SELLE DE MOUTON A L'ANGLAISE.

Cuite de la même manière que la suivante , laissez refroidir ; enlevez la peau qui recouvre ; versez par-dessus la surface entière une sauce anglaise , dans laquelle il doit y avoir un peu plus de jaunes d'œufs ; parez ; arrosez de nouveau avec du beurre fondu ; recouvrez encore de mie de pain ; faites prendre couleur au four de campagne , et servez avec une sauce espagnole. (*Entrée.*) (E.)

SELLE DE MOUTON BRAISÉE.

Enlevez la pointe des vertèbres attachés au filet , le flan-

chet et la graisse ; après avoir roulé la selle et ficelé , foncez une casserole de bardes de lard , dans lesquelles vous la placerez avec des carottes , des oignons , un bouquet , des parures de viandes , s'il y en a ; recouvrez avec d'autres bardes ; faites cuire à petit feu dessus et dessous ; arrivée au point de cuisson , défilez , enlevez les membranes qui recouvrent , parez et glacez convenablement ; servez ensuite avec un peu de fond de la cuisson passée au tamis , avec tel ragoût de légume ou purée qui puisse être agréable. (*Entrée.*) (T. B.)

Observation.

Si l'on mange près de cinq cent mille moutons dans l'intérieur de Paris pendant une seule année , cela peut bien , selon nous , passer pour une preuve incontestable de la bonne qualité et de l'excellence même des diverses préparations que nous venons de décrire , pour rendre leur chair susceptible d'alimenter les estomacs ; en effet , depuis la simple côtelette posée pendant quelques instans sur les charbons ardents , jusqu'au superbe gigot de présalé parfumé avec l'ail , tout en est bon , pourvu que la cuisson et l'assaisonnement répondent au goût et à l'appétit de ceux qui veulent se nourrir avec l'innocent quadrupède. Quant à l'agneau , qui vient après lui , c'est manger son bien en herbe que de vouloir le soumettre aux préparations susceptibles de le rendre mangeable. Il sera , quoiqu'on en dise , toujours considéré comme une viande gélatineuse , plus ou moins difficile à digérer ; les substances acides , les aromates et tout ce que l'art du Cuisinier a pu imaginer pour lui donner de la sapidité , serviraient encore à prouver que , sans un pareil secours , il n'y aurait pas moyen d'en faire usage ; il serait plus convenable d'attendre qu'il fût arrivé à l'adolescence , pour jouir en même temps de toute sa tendreté , ainsi que du fumet particulier qui délecte les vrais gourmands , comme les convalescens à qui le médecin , par faveur ou par signe de guérison , vient de permettre d'en faire usage.

A G N E A U.

Les cervelles , les oreilles , les langues , les côtelettes , les tendons et les pieds de l'agneau se préparent de la même manière que ceux de mouton ; il est inutile de se répéter.

AGNEAU RÔTI A LA BÉARNAISE.

Après avoir piqué un quartier d'agneau, du côté de la peau, avec des lardons fins, du côté opposé vous étendez du beurre fondu; panez avec de la mie de pain, des fines herbes, du sel, du poivre; enveloppez le tout d'un papier beurre, et lorsqu'il est presque cuit, ôtez l'enveloppe, recouvrez encore le côté pané avec une nouvelle mie de pain, faites prendre couleur, et servez en arrosant de jus de citron ou de vinaigre. (*Rot.*) (R.)

CARRÉ D'AGNEAU A LA PÉRIGORD.

On prépare souvent, et surtout dans le cas où il est besoin d'avoir un mets d'entrée distingué, le carré d'un agneau; après l'avoir paré et passé au feu avec de l'huile d'olive, du persil, de la ciboule, du sel et du poivre, quelques champignons coupés menu, on fonce la casserole de bardes de lard, de quelques tranches de veau assaisonné, on y ajoute des truffes coupées ou entières, on recouvre de lard et de quelques rouelles de citron, pour faire cuire le tout sur un feu très-doux, et le servir avec son entourage arrosé avec la sauce dégraissée et tirée à clair. (*Entrée.*) (R.)

ÉPAULE D'AGNEAU EN BALLON.

Après l'avoir désossée et coupée en rond, de manière à lui donner une forme ballonnée, faites blanchir et piquez de lard fin, pour la mettre cuire sur une braise peu ardente; cuite à point, défilez, laissez égoutter pour glacer ensuite, et la servir sur de la chicorée, de la purée d'ognons, ou toute autre sauce. (*Entrée.*) (R.)

ÉPAULE D'AGNEAU AUX TRUFFES.

Désossez l'épaule, piquez en dedans avec des truffes coupées en lardons, assaisonnez; donnez-lui une forme ronde; piquez le dessus avec du lard fin; faites cuire dans une braisière à petit feu, avec assaisonnement convenable: servez-la avec sa cuisson réduite. (*Entrée.*) (R.)

ÉPIGRAMME D'AGNEAU.

On prend le quartier du devant entier, on enlève l'épaule que l'on met cuire à la broche; on sépare les six côtelettes; on met cuire la poitrine dans une braisière; quand elle est cuite, on la coupe en six morceaux que l'on taille comme des

croûtons en lames; on les pane; on les fait griller; on fait cuire les côtelettes dans un plat à sauter, on les dresse avec un croûton frit, un des morceaux de poitrine, et successivement. On verse dessus une sauce tournée, dans laquelle on a mis la chair de l'épaule coupée par émincées, et quelques champignons. (*Entrée.*) (R.)

FILETS D'AGNEAU A LA BÉCHAMEL.

Dans une béchamel préparée comme nous l'avons indiqué à l'article *des sauces*, on ajoute les filets d'agneau lorsqu'ils sont rotis et coupés assez menu; mais il faut avoir soin, au moment de servir, de faire chauffer le tout sans bouillir: on les considère aussi comme *entrée*. (R.)

FILETS D'AGNEAU A LA CONDÉ.

Après avoir paré des filets d'agneau coupés depuis le carré jusqu'au collet, après les avoir piqués d'anchois et des cornichons, on les fait mariner dans du beurre mélangé avec de la bonne huile d'olive, et assaisonnée avec des champignons, de la ciboule, des échalottes, des câpres, hachés menu; on y ajoute du sel, du poivre, des quatre épices, du basilic en poudre, de la chapelure de pain en quantité suffisante, deux jaunes d'œufs cuits durs; on enveloppe les morceaux de filets dans une couche épaisse de cette farce par le moyen de morceaux de crépine, ensuite avec des hâtelets; on les attache à la broche, et on les recouvre d'un papier fort huilé ou beurré; lorsqu'ils sont cuits, on les retire pour les paner et verser dessus une sauce au beurre avec blanc de veau, du citron coupé par tranches minces, et de la muscade râpée; on laisse sur le feu jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance convenable. (*Entrée.*) (E.)

GALANTINE D'ÉPAULE D'AGNEAU.

Enlevez les chairs jusqu'à la peau qui les recouvre; après l'avoir désossée, ajoutez-y volume égal de lard; hachez le tout pour le broyer dans un mortier avec du sel et du poivre; étendez la peau enlevée sur un linge blanc, et la farce par-dessus, puis des lardons, des truffes et des cornichons coupés fins; roulez-la ensuite en l'enveloppant avec le linge; ficellez et faites-la cuire braisée, en y ajoutant un pied de veau; arrivée au point de cuisson, déficélez, laissez refroidir.

dir ; coupez par tranches plus ou moins épaisses , que vous garnissez de la gelée. (*Entrée.*) (R.)

ISSUES D'AGNEAU AVEC DU PETIT LARD.

La tête , le cœur , les poumons , le foie et les pieds d'agneau , dégorés et blanchis , on les fait cuire dans le bouillon ; on y ajoute des morceaux de petit lard , un bouquet garni , des carottes et des oignons ; pour la sauce , on met deux verrees de bouillon , du persil , de la ciboule , du thym , du laurier , de l'ail , quelques clous de girofle , des échalottes , une cuillerée d'huile d'olive ; après avoir fait infuser le tout pendant quelque temps sur un feu très-doux , on tire à clair en passant au tamis pour la servir très-chaude dans une saucière ou sur les issues disposées dans un plat , la tête au centre , la cervelle mise à découvert et entourée de tout ce qui reste : on regarde ce plat comme *entrée*. (R.)

PASQUELINE.

Prenez toutes les issues d'un agneau , faites cuire la tête et les pieds comme ceux du veau ; ajoutez le foie et les poumons (le mou) ; coupez par petits morceaux les pieds , le foie et le mou dans un ragoût de champignons ; ajoutez une liaison de jaunes d'œufs , et versez tout le mélange sur la tête. (*Entrée.*) (R.)

Comme le *chevreau* ne peut et ne doit subir d'autres préparations que celles de l'agneau , dont nous venons de parler , nous nous abstenons de les répéter ; il suffira de les lire et d'y avoir recours pour en tirer un parti convenable.

QUARTIER D'AGNEAU RÔTI.

Il ne diffère en rien de tous les rôtis ordinaires préparés avec le mouton , le bœuf ou le veau , mais il est meilleur , comme nous l'avons indiqué plus haut , rôti à la béarnaise ; lorsqu'il est froid , on peut l'accommoder en blanquette et l'entourer de ses côtelettes grillées et panées. (R.)

ROSBIF D'AGNEAU A LA BARBARINE.

Après avoir choisi un rosbif d'agneau bien tendre , après en avoir enlevé toute la peau qui le recouvre , on en cisèle les deux côtés par des ouvertures placées à un pouce de distance , puis avec des tranches de petit lard , de truffes , d'oignons , de foies gras , de filets d'anchois , on remplit toutes les cisures , ensuite on mêle du lard râpé et de la moelle de

bœuf qu'on assaisonne avec le persil, la ciboule, les échalottes, du sel, du poivre, un peu de basilic et même de la muscade râpée; on y ajoute six jaunes d'œufs cuits durs et trois jaunes crus, pour piler et amalgamer le tout ensemble afin d'en couvrir le morceau d'agneau dans son entier; on surmonte le tout d'une crépine, ou de la peau qui en a été préalablement enlevée; on fait cuire dans une braise; lorsque l'agneau est arrivé à son point, on le dresse sur un plat, bien dégraissé, et après l'avoir arrosé d'une glace de veau, faite exprès au moment de le servir. (*Entrée.*) (B.)

TÊTE D'AGNEAU.

Otez la mâchoire inférieure et désossez la tête jusqu'au-dessous de l'œil, faites blanchir, et ensuite mettez cuire dans un blanc pour la servir avec un ragoût aux champignons, en tortue, avec une sauce à l'italienne ou à l'allemande. (*Entrée.*) (R.)

DU COCHON.

Observation.

Les entrées avec le cochon consistent dans ses côtelettes grillées ou à la poêle, auxquelles on ajoute une sauce quelle qu'elle soit; des tranches de jambon; ses rognons cuits au vin, les queues braisées.

ANDOUILLES.

On choisit les gros intestins ou boyaux les plus gros du cochon; après les avoir lavés, bien nettoyés et fait dégorger pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche, laissez égoutter et essuyez; on les partage en filets avec de la chair coupée aussi de même, et de la panne hachée en petits morceaux; ajoutez du sel, du poivre, des plantes aromatiques pilées, et remplissez d'autres boyaux avec ce mélange, faites-les de la grosseur convenable, liez-les aux deux bouts, et mettez dans le saloir. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

ANDOUILLES A LA BÉCHAMEL.

Cette façon de préparer les andouilles, consiste à faire suer dans une casserole un morceau de jambon avec du beurre, de l'assaisonner avec de l'ail, du thym, du laurier, de l'échalote et du persil; mouiller ensuite avec du bon lait; passer au tamis après avoir laissé réduire, épaissir le tout en

y ajoutant de la mié de pain pour mélanger avec la chair de pore frais ; des morceaux de panne , du lard et de la fraise de veau ; y ajouter des jaunes d'œufs crus ; assaisonnez de nouveau avec le sel , le poivre , les quatre épices , la muscade ou autres aromates ; remplir avec le tout une portion de gros intestin plus ou moins longue ; la lier par les deux extrémités pour faire cuire dans du lait ou du bouillon aromatisé d'un nouveau bouquet ; pour les servir , on les achève en les mettant sur le gril comme les autres.

On peut encore bien autrement en varier les goûts , en prenant soit du gras double , soit de la langue , soit du palais de bœuf ; en y ajoutant des couennes cuites d'avance avec de l'ognon et des jaunes d'œufs , que l'on assaisonne d'une manière convenable par le sel , le poivre , la muscade ou les quatre épices , avec lesquels on remplit un morceau d'intestin , pour achever de faire cuire dans le bouillon avec autant de vin blanc , de Madère ou autre , aromatisé de girofle et d'un bouquet , en y joignant quelques carottes , et de l'ognon , il faut toujours laisser refroidir l'andouille dans son assaisonnement.

ANDOUILLES DE TROYES.

Faire cuire une fraise de veau comme nous l'avons indiqué , y ajouter une tétine ; laissez égoutter , et coupez en filets ; hachez des champignons , du persil , des échalottes , coupez des truffes en morceaux ; passez le tout au beurre ; mouillez avec du vin blanc , auquel vous ajouterez un peu de jus ou de fond de cuisson ; assaisonnez ; faites réduire ; ajoutez la fraise et la tétine , et des jaunes d'œufs une demi-douzaine , pour lier le tout ensemble ; faites chauffer sans bouillir , et en remuant sans discontinuer ; remplissez alors des boyaux avec ce mélange , liez les deux bouts sans trop distendre , et donnez-leur une forme carrée. On les fait cuire à un feu doux , dans du vin , dans du bouillon ; on les met sur le gril comme celles du cochon. Elles ne peuvent guère se garder que pendant l'espace de quelques jours seulement. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

BOUDIN.

Coupez des oignons en petits dés , passez-les au beurre ou au saindoux sans qu'ils prennent couleur ; coupez aussi très-fin de la panne , une livre par pinte de sang ; mêlez le tout

ensemble, en y ajoutant des fines herbes hachées menu, du sel, des épices, de la crème; ficeliez par un bout les boyaux auparavant bien ratisés, nettoyés et enfilés sur un entonnoir; lorsqu'ils sont entièrement pleins, liez-les avec une seconde ficelle; ayez soin de ne pas le faire trop long; faites cuire dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'en piquant avec une épingle le sang ne sorte plus; retirez, laissez égoutter et sécher; coupez par morceaux plus ou moins longs; ne faites pas bouillir l'eau, parce qu'il croquerait. On le cuit sur le gril ou dans la poêle.

Préparation extrêmement indigeste, quoique recherchée, qui, sans les épices et autres substances dont on mêle le sang de l'animal immonde, ne pourrait se manger en aucune manière; placé dans le hors-d'œuvre, il serait à désirer qu'il fut placé tout-à-fait hors de nos goûts, surtout depuis que les charcutiers le confectionnent avec le sang de tous les autres animaux tués par les bouchers, et qu'ils trouvent maintenant avec abondance dans tous les abattoirs.

BOUDIN BLANC.

Mêlez des blancs de volaille pilés avec pareille quantité de paine, des oignons coupés par petits dés, cuits dans du bouillon, du sel, des épices et de la mie de pain, cuite avec de la crème; pilez encore le tout ensemble pour qu'il soit bien amalgamé, ajoutez des jaunes d'œufs et de la crème; remplissez les boyaux, et faites cuire dans l'eau avec moitié lait; arrivé à point, piquez, et faites griller dans une caisse de papier huilé. D'après cette méthode de préparer le boudin, on peut facilement en faire avec les chairs du faisán, avec celles d'unievre, d'un per lrix, d'un lapin, avec tout ce que renferment les écrevisses, les homards, avec les foies gras des animaux de toute espèce. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

CERVELAS.

Choisissez la chair entrelardée, hachez-la avec du persil, de la ciboule, un peu d'ail suivant le goût; assaisonnez le tout convenablement, remplissez de ce mélange des boyaux de grosseur et de longueur convenables, liez les bouts, mettez-les pen lant quelques jours dans la cheminée pour les fumer; et pour les manger, faites-les cuire pendant deux ou trois heures. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

CERVELAS A L'ITALIENNE.

Hachez de la chair maigre de cochon avec son quart en poids de lard ordinaire ; assaisonnez avec des épices, du sel, de la coriandre et de l'anis en poudre fine ; versez sur ce mélange moitié vin blanc et moitié sang de cochon encore chaud ; faites des filets avec la chair de la tête de l'animal, pour les introduire avec le reste dans des boyaux que vous liez à la longueur convenable, faites cuire et exposez-les à la fumée. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

CERVELLES DE COCHON.

Elles se préparent de la même manière que celles du bœuf, et toutes les autres dont nous avons déjà fait mention. (*Entrée.*) (D. A D.)

COCHON DE LAIT EN BLANQUETTE.

Les restes du cochon de lait rôti se coupent par morceaux plus ou moins gros ; on les passe au beurre, et après avoir mouillé avec de l'eau ou du bouillon on ajoute un bouquet, du sel et du poivre ; la blanquette finie, ôtez le bouquet, et remplacez le par une liaison de jaunes d'œufs, le jus d'un citron pour servir. (*Entrée.*) (R)

COCHON DE LAIT FARCI.

Comme il est toujours pris dans l'âge le plus tendre, et que naturellement il doit être un peu fade à manger, les moyens indiqués pour en rehausser le goût, ne sont pas à dédaigner : ainsi lorsqu'il est échaudé, vidé et préparé comme pour le mettre en broche, on le couche sur le dos, on lui fait avec un instrument bien tranchant, une incision longitudinale qui le partage en deux, depuis le col jusqu'à la queue, on le désosse avec assez d'adresse, pour ne pas entamer la peau, la tête doit rester entière, pour le remplir ensuite avec une farce préparée de la manière suivante.

Hachez menu, pour le broyer ensuite dans un mortier, un foie de veau ordinaire pilé avec égale quantité de lard, ajoutez-y pour broyer de même, du thym, du piment, de la petite sauge, de la menthe, du sel, du poivre ; des quatre épices et autres aromates qui vous paraîtraient convenables, remplissez tout l'intérieur de l'animal avec ce hachis entremêlé de gros lardons couchés en travers, rapprochez la peau avec un carlet et de la petite ficelle pour lui faire prendre sa

forme naturelle ; après l'avoir frotté avec une citron , enfermez le cochon de lait dans un linge fin bien blanc , ficelé par les deux extrémités , couchez-le dans une braisière et laissez cuire à très-petit feu , après avoir mouillé avec moitié vin et moitié bouillon , laissez refroidir dans le fond de cuisson , sortez-le de son enveloppe avec ménagement pour ne pas le briser ; couchez-le sur un serviette étendue sur un plateau.

Autrement. Dépouillez le foie d'un cochon de sa vésicule , du fiel (amer) pour le broyer dans un mortier avec du bouillon , de la mie de pain , de la tétine et du beurre égale quantité , ajoutez des fines herbes , de la petite sauge , de la menthe , quatre jaunes d'œufs , et deux blancs ; faites du tout un mélange exact dont vous remplirez l'intérieur du cochon de lait , et vous le ferez cuire à la broche en l'arrosant avec de l'huile d'olives , pour le servir ajoutez-y une sauce piquante , ou autre de haut goût.

COCHON DE LAIT RÔTI.

Lorsqu'il est échaudé , retroussé , et bien enduit dans l'intérieur avec du beurre manié de fines herbes , du sel , du poivre , on le met en broche et on l'arrose avec de l'huile , pour rendre la peau plus délicate et plus croquante. (*Rôt.*) (R.)

CÔTELETTES GRILLÉES.

Mettez-les sur un feu clair , au moyen d'un gril bin mince et séparé convenablement ; lorsqu'elles ont été retournées , et arrivées au point de cuisson , saupoudrez de sel et de poivre , pour servir avec une sauce piquante ou préparée avec de la moutarde. (*Entrée.*) (B.)

CÔTELETTES DE COCHON A LA POËLE.

Coupées , parées et aplaties , mettez les côtelettes dans la poêle , avec un peu de beurre ; pendant leur cuisson , couvrez-les de mie de pain , mélangée avec du sel , du poivre et des fines herbes ; arrivées au point convenable , retirez-les , ajoutez à leur jus de la chapelure , un peu de farine et une verrée de vin blanc ; laissez réduire , et versez dessus en y ajoutant des cornichons coupés par tranches. On peut aussi les préparer comme les côtelettes de veau , à la milanaise , (*Voyez ce mot*) et les servir sur du macarôni avec ou sans Parmesan , ou bien encore avec une sauce tomate. Enfin si avec de l'ognon cuit de la même manière que dans la préparation des côte-

lettes de mouton à la soubise, on peut leur faire un entourage plus ou moins épais, et les enfermer dans une crépine aplatie et qu'on les fasse ensuite griller sur un feu doux pour les servir avec une sauce poivrée. les côtelettes seront désignées en *crépinettes*, qui seront encore bien différentes des saucisses de ce nom. (*Entrée.*) (B.)

CRÉPINETTES OU SAUCISSES PLATES.

On les fait avec de la même chair et de la même manière que les saucisses (*voyez pag. 185*), excepté qu'on les enveloppe avec l'épiploon, (crépine ou toilette.) Suivant le volume d'un foie de cochon, il est nécessaire après l'avoir broyé d'y ajouter un peu plus de moitié de sa graisse, que l'on mélange bien exactement après avoir convenablement assaisonné de sel, poivre, des quatre épices, et autres substances aromatiques: on le partage par parties plus ou moins volumineuses que l'on enferme dans des morceaux de crépines que l'on applatit pour les mettre sur le gril et faire cuire à un feu très-doux. Avec les cervelles on agit de même. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

CUISSON DU JAMBON.

Après avoir enlevé du pourtour d'un jambon tout ce qui est jauni par la rancidité, coupez le jarret et mettez dessaler pendant deux ou trois jours dans l'eau froide; laissez égoutter, et après l'avoir bien essuyé, laissez-le cuire dans le mélange suivant, après l'avoir enveloppé d'un linge blanc: avec de l'eau et du vin, moitié l'un, moitié l'autre, des carottes, des oignons, du thym, du laurier, des clous de girofle, un bouquet; on reconnoît qu'il est à point de cuisson convenable, en le piquant avec une lardoire qui le traverse facilement. Sorti de la cuisson, enlevez l'os du milieu; refroidi entièrement, soulevez la couenne, et recouvrez la graisse qui l'entoure avec un mélange de chapelure et de fines herbes. (B.)

ÉCHINE DE COCHON RÔTIE.

Après avoir paré le morceau après avoir enlevé la plus grosse graisse, on la met en broche pour laisser bien cuire; car le cochon ne se mange que de cette manière, et avec une sauce robert. (*Roitt.*) (B.)

FROMAGE DE COCHON.

Après avoir désossé entièrement une tête de cochon, cou

pez toute la chair qu'elle contient en filets plus ou moins longs et gros ; séparez le gras du maigre ; coupez de même les oreilles ; mêlez le tout avec du laurier, du thym, du basilic, de la sauge et du persil haché très-fin, des épices, du sel, du poivre, de la muscade râpée, le zeste et le jus d'un citron ; étendez la peau de la tête dans un saladier, et arrangez par-dessus les filets, en entremêlant le gras et le maigre, un peu de panne, de la langue à l'écarlate, des truffes coupées en filets ; enveloppez le tout de la peau ; cousez-la serrée ; faites cuire ce fromage dans une marmite, comme il est dit pour la hure ; quand il est cuit à point, qu'il est retiré du feu encore tiède, on le met dans un moule de fer-blanc ou d'étain, pour lui donner une forme agréable. (*Hors-d'œuvre.* (D. A D.)

FROMAGE D'ITALIE.

Pilez et broyez un foie de cochon avec deux tiers de lard et un tiers de panne ; mêlez exactement en assaisonnant de poivre, sel, épices, thym, sauge, laurier, basilic, persil haché, coriandre et anis pilés, muscade râpée ; couvrez les bords et le fond d'un moule de fer-blanc, avec de l'épiplon (crépine) ; mettez le fromage au milieu ; recouvrez le tout d'autres bardes de lard, et faites cuire au four ; quand il est cuit, laissez refroidir dans le moule, et retirez, en le mettant dans l'eau bouillante. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

GALANTINE DE COCHON DE LAIT.

Si ce n'était qu'on y recherche toujours quelque chose de plus délicat que dans celui qui est farci, c'est à peu près le même procédé à suivre ; échaudé, désossé jusqu'à la tête, on le remplit avec un mélange composé de tous les foies gras qu'on peut se procurer, hachés menu et broyés avec toutes les substances aromatiques, incorporées dans un peu de saindoux ou de lard pilé, on recouvre, on entremêle la masse préparée pour remplissage avec des filets de jambon, des truffes, coupées par tranches, des morceaux de langues à l'écarlatte, une poignée de pistaches entières ou partagées dans la longueur, après avoir rapproché et cousu la peau pour conserver la forme naturelle, on fait cuire à petit feu dans une braisière : arrivé à point, sortez-le pour le presser et en extraire tout le liquide qu'il peut encore renfermer ; ne le débarassez de son enveloppe que pour le mettre sur table étendu sur une serviette.

HURE DE COCHON.

Désossez la tête avec le plus grand soin ; dépouillez la langue et coupez-la en filets ; joignez-y des morceaux de chair maigre et du lard gras ; faites mariner le tout pendant quelques jours ; faites une farce avec laquelle vous remplirez le fond de la hure , en mêlant des morceaux de langue et de chair marinées , en y ajoutant des truffes coupées ; recousez la tête en lui redonnant autant que possible sa première forme ; enveloppez-la d'un linge blanc : faites cuire dans une braisière avec les os brisés ; ajoutez du thym , du laurier , de la sauge , du basilic , un bouquet de persil , des clous de girofle , du sel , du poivre , de l'eau et une bouteille de vin , de manière à ce que le tout baigne entièrement ; faites cuire à petit feu ; au bout de sept à huit heures , piquez avec une lardoire pour savoir si elle est assez cuite ; retirez la braisière du feu ; sortez la hure ; lorsqu'elle ne sera plus tiède , pressez-la fortement , pour en extraire la cuisson , laissez entièrement refroidir , pour la développer et la couvrir dans toute sa surface avec de la chapelure passée au tamis. (*Rôt.*) (D. A. D.)

JAMBON A L'ALLEMANDE.

Avec des tranches de jambon cru , coupées très-minces , et des tranches de mie de pain blanc passées au beurre , on fonce d'une casserole avec du lard râpé , de la mie de pain , des fines herbes , des champignons , des truffes placées alternativement , jusqu'à ce qu'elle soit remplie , en terminant par le jambon ; on saupoudre le tout avec la mie de pain pour mettre au four pendant deux ou trois heures ; on le sert en l'en retirant. (*Entrée.*) (B.)

JAMBON DE BAYONNE.

Racourcissez les jambons en attachant avec une forte ficelle le manche avec la noix ; après les avoir mis en presse pendant vingt-quatre heures entre deux planches chargées de quelque chose de lourd , saupoudrez-les de sel mélangé d'un douzième de salpêtre ; remettez-les en presse pendant deux ou trois jours de suite ; après cela , faites bouillir avec du vin étendu à moitié d'eau , auquel on a ajouté du genièvre en grains , du laurier , du thym , du basilic , de la sauge , de la coriandre , de l'anis , du sel et du poivre ; tirez cette saumure à clair et versez sur les jambons , que vous placerez dans un

saloir de manière à ce qu'ils baignent entièrement; saupoudrez de sel par-dessus, et laissez le tout ain-si arrangé pen-dant trois semaines au plus, quinze jours au moins; retirez-les pour les faire sécher et les exposer à la fumée du bois de genévre en combustion; ajoutez-y des plantes aromatiques; frottez-les avec de la lie de vin; faites-les sécher enveloppés de papier, et conservez-les dans la cendre. (*Entrée.*) (D. A D.)

JAMBON A LA BROCHE.

Avec un jambon de Bayonne paré, dessalé pendant trois ou quatre jours, et mariné pendant six heures à un feu doux, arrosez continuellement avec ce qui en découle; arrivé presque au point de cuisson, enlevez la couenne et saupoudrez avec la mie de pain pour lui faire prendre couleur.

Sa sauce consiste à faire réduire le vin où il a mariné, en y joignant tout ce qui est sorti pendant sa cuisson, et y ajoutant tout le suc de deux citrons; on dégraisse avant de servir.

Autrement. Le mettre après l'avoir paré sur le gril en l'exposant du côté de la couenne et sur un feu très-doux jusqu'à ce qu'elle puisse être facilement enlevée, pour le laisser mariner dans du vin d'Espagne, de Malaga ou autre, avec de la coriande, du thym, du laurier, des carottes et des oignons coupés par tranches minces. Après l'avoir mis en broche enveloppé de plusieurs feuilles de papier collées les unes après les autres, vers la troisième ou quatrième heure de cuisson, faites au papier une petite ouverture pour y couler du vin et la recoller ensuite avec de la pâte. En retirant du feu faites en sorte de ne rien perdre de ce qui est contenu dans l'intérieur de l'enveloppe, mais ajoutez le à une sauce d'espagnole suffisamment réduite, pour que le jambon soit parfaitement glacé. (*Rôt.*) (T. B.)

JAMBON A LA GELÉE FINE.

Après avoir été dessalé, on fait cuire à moitié le jambon avec une poignée de thym et de basilic; on le place ensuite; après l'avoir retiré de cette première cuisson, dans une marmite ou une casserole foncée avec des tranches de veau et un jarret; on mouille avec du vin blanc généreux, du bouillon, deux citrons pelurés et coupés par tranches minces; un fort bouquet de persil, de la ciboule, deux gousses d'ail, six à huit clous de girofle, du thym, du laurier, du basilic; on achève de le faire cuire jusqu'à forte réduction; on passe au

tamis la gélée pour laisser refroidir le jambon au milieu, et le servir froid. (*Comme entrée.*) (T. B.)

JAMBON AVEC LES LÉGUMES.

Lorsqu'après avoir choisi un jambon provenant d'un jeune porc, il a été cuit bien à propos dans une marinade faite avec les carottes, les oignons, le thym, le laurier, l'ail, le persil, évaporé de manière à ce qu'elle soit parvenue jusqu'à la gélée, placez le jambon dans un plat assez profond pour que vous puissiez l'entourer et le recouvrir soit avec des carottes, des épinards, des haricots verts, des laitues, des oignons glacés, ou bien encore avec des petits pois blanchis d'abord et cuits ensuite dans du bouillon ou de la sauce espagnole réduite, sous laquelle il se trouvera masqué, enfermer le manche dans un papier blanc, découpé circulairement.

JAMBONS DE MAYENCE.

Plongez les jambons dans l'eau de puits pendant un jour ou deux; laissez-les égoutter pour les mettre dans un saloir; versez dessus la saumure suivante, dans laquelle vous les laisserez séjourner pendant trois semaines, au bout duquel temps vous les retirez pour achever comme les précédens.

La saumure de ceux-ci se fait en mettant bouillir deux livres de sel dans suffisante quantité d'eau, quatre onces de salpêtre, huit onces de cassonade, et quatre gros de (*calamus aromaticus*) roseau aromatique qu'on enveloppe dans une lingée.

Pour le mettre cuire à moitié dans de l'eau ordinaire sans le dessaler, après l'avoir retiré et enlevé la couenne, laissé refroidir, faites-lui une enveloppe avec cinq ou six feuilles de papier blanc beurré, et achevez de le faire cuire à la broche, arrosant avec de l'eau-de-vie, pour le laisser de nouveau refroidir dans tout ce qui en sera sorti par l'action du feu. (*Rôt.*) (T. B.)

LANGUES FOURRÉES.

On peut les faire avec des langues de cochon, de veau ou de bœuf; après les avoir parées, ôté tous les cartilages qui sont à l'extrémité la plus grosse, après les avoir fait blanchir à l'eau bouillante, on enlève la peau qui les recouvre, on les met dans un pot de grès sur une couche de sel mêlée d'un sixième de salpêtre et de plantes aromatiques hachées; on saupoudre les langues avec ce mélange, et successivement jus-

qu'à ce que le pot soit aux deux tiers plein ; on recouvre avec un plateau de bois qu'on charge pour forcer les langues à baigner continuellement dans la saumure ; on les y laisse pendant huit jours ; après les avoir retirées et laissées égoutter, on les recouvre d'un boyeau de bœuf, de veau ou de cochon, qu'on attache aux deux extrémités ; celles-ci se fument en les exposant au-dessus des branches de genièvre vert pendant leur combustion. (*Hors d'œuvre.*) (D. A. D.)

LARD.

Enlevez toute la chair qui peut recouvrir le lard, frottez et imbiblez toute sa surface avec du sel bien fin, une livre pour dix livres de lard ; ajoutez au sel cinq onces de salpêtre par livre ; mettez-le à la cave entre deux planches ; par-dessus celle qui le recouvre, posez quelque chose de très-lourd ; au bout d'un mois suspendez-le au grand air dans un endroit frais, pour le dessécher entièrement. (D. A. D.)

MANIÈRE DE PIQUER.

Dans un morceau de lard carré de cinq à six pouces de large, on passe le couteau dans le milieu, de manière à laisser du côté de la couenne autant de graisse qu'on en enlève de l'autre côté ; partagez ensuite en morceaux, suivant la longueur que vous voudrez les lardons ; faites-en autant pour l'épaisseur, en enfonçant le couteau jusqu'à la couenne, que vous ne coupez pas ; enlevez les lardons, qui doivent autant que possible se trouver carrés.

Tout ce qu'on veut larder, piquer, doit être paré d'avance ; aux morceaux de viande de boucherie on ôte les membranes, la graisse, les tendons ; on ne laisse à découvert que les muscles qui la composent ; pour le gibier à poil on fait de même ; quant à la volaille et autre gibier, on ôte les plumes, on flambe pour raffermir les chairs ; enfin, pour le poisson, on le dépouille de sa peau tout entière.

Prenez de la main gauche, et sur un linge, la pièce que vous aurez à piquer ; enfoncez la lardoire de manière à ce que les deux extrémités du lardon puissent paraître ; insinuez-le dans son ouverture extérieure ; retirez la lardoire sans laisser dépasser plus d'un côté que de l'autre ; continuez à distance bien égale, et de manière à former des lignes droites ; la seconde rangée doit croiser avec la première, la troisième avec

la seconde, et ainsi de suite, jusqu'à ce que toute la pièce ou le morceau soit entièrement couvert.

OREILLES DE COCHON BRAISÉES.

Nettoyez et flambez les oreilles; placez-les dans une braisière sur des bardes de lard, avec des carottes, des oignons, un bouquet; mouillez avec du bouillon; lorsqu'elles sont cuites et assaisonnées, on les sert avec une purée, ou une sauce quelconque. (*Entrée.*) (B.)

OREILLES DE COCHON FRITES.

Après les avoir fait cuire, braisées et coupées par filets, on les marine comme celles du veau, pour les faire frire de même. (*Entrée.*) (E.)

OREILLES DE COCHON A LA LYONNAISE.

Mettez dans une sauce faite avec des oignons émincés et passés au beurre, les oreilles braisées et coupées par filets; ajoutez un peu de farine; mouillez avec du bouillon et faites réduire; servez en y mettant un filet de vinaigre ou le jus d'un citron, avec ou sans croutons passés dans la friture. (*Entrée.*) (E.)

OREILLES A LA SAINTE-MENEHOULD.

Cuites de la manière précédente et refroidies, dorez-les avec du beurre tiède, saupoudrez de mie de pain, et les passez une seconde fois à l'œuf, pour leur faire prendre couleur sous le four de campagne, et les servir avec une remoulade. (*Entrée.*) (B.)

PÂTE OU PATÉ DE JAMBON.

Encore appelé *pain de jambon*. Après avoir coupé des tranches de jambon cuit, après avoir, de sa graisse, de ses rognons; et de fines herbes de toute espèce, fait une farce, on prend une sebile de bois assez grande, dont on couvre toute la surface interne avec de la pâte bien faite et préparée pour le pain mollet; on fait des couches successives des uns et des autres, en finissant avec la pâte; on renverse le tout sur une feuille de tôle ou de fer-blanc pour le mettre au four; le faire cuire, et laisser refroidir, pour être servi de même. (*Entrée.*) (B.)

PETIT-SALÉ.

Pour le faire bon, on prend le filet et la poitrine, on met

une couche de sel dans un pot de grès; on pose dessus la chair coupée par morceaux plus ou moins gros; on recouvre d'une couche de sel, puis on en fait une autre avec les morceaux, ainsi successivement jusqu'à ce que la chair soit employée; recouvrez le tout d'une couche de sel, et mettez par-dessus un linge, un plateau de bois et quelque chose de lourd. On peut faire cuire ce petit-salé au bout de six, sept ou huit jours. (*Entrée.*) (D. A D.)

PIEDS DE COCHON A LA SAINTE-MENEHOULD.

Après les avoir fendus en deux et enveloppés d'une bande de toile, mettez-les cuire dans une marmite avec carottes, ognons, persil, thym, sauge, laurier, basilic, sel et poivre; mouillez avec moitié vin et moitié eau; faites-les cuire à un feu doux pendant vingt-quatre heures. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

PIEDS DE COCHON AUX TRUFFES.

Cuits de la manière précédente et désossés, on les remplit avec la farce suivante: faire bouillir dans du bouillon de la mie de pain et de la tétine de veau hachée; lorsqu'elle est réduite et épaissie, ajoutez des blancs de volaille, des truffes coupées par tranches, quelques jaunes d'œufs, du sel, du poivre; mêlez bien le tout ensemble, enveloppez le bout du pied avec de l'épiplon (crépine), pour que la farce ne s'échappe pas, panez et dorez au beurre, et encore une fois à l'œuf. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

QUEUES DE COCHON BRAISÉES.

On les place dans une braisière lorsqu'elles sont nettoyées, pour les faire cuire à petit feu et les mettre ensuite sur le gril, lorsqu'on les a passées au beurre au sortir de la braisière. On peut s'en servir comme garniture sur toute espèce de purée, et y ajouter toute espèce de sauce. (*Entrée.*) (D. A D.)

ROGNONS DE COCHON.

Mettez-les dans le plat à sauter après les avoir émincés; ajoutez un morceau de beurre, du persil, des échalottes, du sel, du poivre et des champignons, le tout haché menu; faites revenir et saupoudrez avec de la farine; mouillez avec une verrée de vin blanc; lorsqu'ils sont cuits, on les sert avec des croûtons; il faut seulement avoir attention de ne pas les laisser bouillir, parce qu'ils durciraient. (*Entrée.*) (M.)

SAINDOUX.

Coupez la panne par morceaux assez petits, après avoir enlevé toutes les membranes qui la recouvrent : mettez le tout dans un chaudron, avec un peu d'eau pour la faire fondre ; on reconnaît qu'elle est assez cuite lorsque les cretons sont colorés jaunes, lorsqu'ils sont secs et cassans sous les doigts ; on passe ensuite au tamis. Pour préparer le saindoux, de manière à l'employer pour faire des vases, des supports, des socles et autres objets de décor, il faut faire fondre d'abord de la graisse de mouton, et y ajouter le double de son poids de saindoux ordinaire, en le mélangeant chaud au moyen d'une spatule, ou d'un balet à battre les œufs, on colore avec une petite quantité de bleu de Prusse en poudre, on en fait avec le vert d'épinards, le carmin, la cochenille, le safran.

SAUCISSES.

Hachez du porc frais bien en chair avec autant de lard, moitié l'un ; moitié l'autre ; ajoutez du sel, des épices, et mettez le tout dans les boyaux (on se sert ordinairement de ceux de mouton) ; ficelez à la longueur que vous désirez ; on les pique avant de les mettre sur le gril. On peut encore les faire cuire à la poêle. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

SAUCISSONS.

Faites un choix de la chair maigre et courte du cochon ; ajoutez moitié son poids de filet de bœuf et autant de lard, que vous couperez en dé, tandis que vous hacherez, ensemble les deux autres ; assaisonnez pour six livres de chair préparée, cinq onces de sel, un gros de poivre en poudre, autant de mignonnette et de poivre en grains, trois gros de salpêtre, mêlez le tout exactement ; le lendemain, remplissez des boyaux de bœuf ou autre gros intestins que vous pourrez avoir ; foulez bien la chair avec un morceau de bois uni ; ficelez comme une carotte de tabac ; lorsqu'ils sont bien remplis, mettez-les dans le saloir ; laissez-les pendant huit jours baigner dans le sel mélangé avec une partie égale de salpêtre ; faites sécher ensuite à la fumée ; enduisez-les de lie de vin, dans laquelle vous aurez fait bouillir de la sauge, du thym, du laurier et du basilic ; lorsqu'ils sont secs, enveloppez-les de papiers pour les conserver dans de la cendre. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

Observation.

Dans le cochon que les charcutiers préparent à Paris, ils assurent que tout en est bon, depuis les pieds jusqu'à la tête. De quelque endroit que puisse arriver un porc, nous sommes bien loin d'y attacher la même idée ; et sans entrer dans les motifs qui en avaient fait une stricte défense aux juifs, qui ne veulent même pas encore le manger, quoiqu'ils ne soient plus dans les climats qu'ils occupaient alors, nous ne pouvons nous empêcher d'avertir tous ceux qui voudraient en faire leur nourriture principale, qu'ils aient à apporter la plus grande attention, 1.^o à ce que la viande provienne d'un jeune animal, quoi qu'on ne les laisse que très-rarement vieillir ; 2.^o de ne pas la choisir trop grasse ; 3.^o qu'après avoir été salée comme il convient, on ait soin de l'enfumer, suivant la coutume dans plusieurs contrées ; 4.^o que si, malgré tout, ou par nécessité absolue, ils ne voulaient y joindre aucune autre nourriture, il faut absolument que leur estomac soit robuste, vigoureux, ou qu'ils soient soumis à des travaux rudes et pénibles, pour ne pas en éprouver quelque maladie ; 5.^o enfin, que si par habitude on a considéré le lard comme un véhicule nécessaire pour associer aux autres assaisonnemens, il convient d'apporter la plus grande réserve pour s'en servir dans les préparations de cuisine ; et, malgré cela, la consommation de Paris, pour l'année 1830, a été de quatrevingt-neuf mille huit cent quarante-un porcs et sangliers, mais comme ils sont examinés avec attention pour ne pas y en laisser introduire qui soient atteints de *ladrerie*, c'est peut-être dans cela qu'on doit attribuer la supériorité à la manière de les travailler, et qu'ils sont un peu moins nuisibles qu'ailleurs, car la chair de porc ladre est extrêmement désagréable au goût, et comme tout aliment qui répugne se digère mal, si on le continue il produit la débilitation de l'estomac, et prédispose à un grand nombre de maladies, enfin si un homme vigoureux peut subsister pendant plus ou moins long-temps avec du lard ou autre viande de porc pour toute nourriture, souvent l'homme faible en éprouve dès les premiers instans des accidens facheux, aussi voilà pourquoi nous avons plus qu'ailleurs désigné ses préparations comme difficiles à digérer.

GIBIER.

Observation.

Les entrées que l'on peut faire avec le gibier sont des bécasses farcies, un canard sauvage en salmi, un civet de lièvre, une giblotte de lapin, un lévreau à la minute, ou les filets du même, en papillote; des perdreaux ou perdrix aux choux, des filets ou côtelettes de sanglier, de chevreuil, et tous les pâtés confectionnés avec le gibier.

BÉCASSES FARCIES.

Fendez-les par-derrière pour les vider; hachez bien tout ce qu'elles contiennent avec moitié lard émincé; ajoutez du persil, des échalottes, du sel et du gros poivre; remplissez les bécasses avec cette farce, couvrez le tout avec des bardes; faites cuire à la broche, et servez comme les suivantes. (*Entrée.*) (B.)

BÉCASSES RÔTIES.

Les meilleures se mangent en hiver; on les barde sans les vider; repliez les pattes autour des cuisses, traversez-les avec leur long bec, qui peut très-bien suppléer à des brochettes; mettez en broche après avoir coupé de larges tartines de pain rassis pour les faire griller, et les poser précisément dans l'endroit où elles découlent, afin qu'elles puissent en recevoir le jus; on les dresse sur un plat, et les bécasses par-dessus. (*Rôt.*) (B.)

BÉCASSES RÔTIES, MANIÈRE ANGLAISE.

Après avoir, contre l'habitude, vidé par le dos, retirez le gésier de ce qui sera sorti pour le hacher avec moitié autant de lard, ajoutez du sel, du poivre, du persil, de l'échalotte, pour farcir l'intérieur des bécasses vidées, après les avoir bardées et fait rôtir en les arrosant, recevez tout ce qui en sort sur des tranches de pain dont vous vous servirez pour les coucher au moment de les manger, mouillées avec une sauce piquante

CROUSTADES AVEC HACHIS DE BÉCASSES.

Prendre suffisante quantité des chairs de bécasses rôties, en séparer toutes les parties tendineuses ou filamenteuses, et les hacher aussi fin qu'il est possible: pilez, broyez tout ce qu'il en reste après en avoir écarté le gésier, mettez dans une cas-

serole en mouillant avec une verrée de bon vin blanc de Champagne ou autre et suffisante quantité de bouillon ; lorsque le tout sera en pleine ébullition, jetez-y les débris, quelques minutes après ; passez au tamis cette espèce de purée, faites des crouçons de la forme qui paraîtra convenir pour le plat à servir, et remplissez les intervalles avec le hachis mélangé avec autant de beurre, recouvrez ensuite avec des œufs pochés ou mollets. On peut servir ce hachis sur un fond préparé avec le riz ou autre pâte d'Italie.

FILETS DE BÉCASSES EN CANAPÉ.

Les filets préparés (comme à l'art. sauté), prenez tout ce qui reste, excepté la poche (gésier), pour en faire un hachis avec suffisante quantité de lard cuit, des aromates, du persil, de l'échalotte, du sel, du poivre, ce mélange terminé on arrange des crouçons dont les bords plus élevés de quatre à cinq lignes que leur milieu, puissent permettre de coucher dans tout l'intérieur une certaine épaisseur de farce sur laquelle seront posés les filets, il faut avoir soin de ne les sortir de la friture qu'après qu'ils ont jauni et un peu avant d'y placer les morceaux de bécasse, on les mettra même sous le four de campagne, sautez les filets et les couchez dessus leurs canapés.

SALMI DE BÉCASSES.

Même procédé à suivre que pour le salmi de perdreaux, en mettant tout ce qui se trouve contenu dans sa cavité intérieure pour faire la sauce. (*Entrée.*) (B.)

SALMI DU BERNARDIN.

Ayez trois bécasses, ou quatre bécassines rôties et coupées sur une assiette, mises à part et par portions toutes prêtes à être servies ; écrasez sur un plat leur foie et tout ce qui se trouve dans leur intérieur ; exprimez le suc de quatre citrons, et coupez le reste de l'un d'eux par petits morceaux très-fins : placez dans ce mélange toutes les portions dépecées, assaisonnez avec un peu de sel, du poivre, des épices et de la muscade rapée, deux cuillerées de moutarde et une verrée de vin blanc ; exposez ensuite le plat et tout ce qu'il contient sur un réchaud à l'esprit de vin ; remuez comme il faut pour que le tout soit bien imprégné de l'assaisonnement, ne laissez pas bouillir ; arrosez de quelques filets d'huile ; diminuez le feu, et continuez de retourner les morceaux,

pour les servir, et de suite les manger très-chaud ; tout ceci se fait sur la table, et, quoique conseillé pour toute espèce de gibier noir, ce salmi peut fort bien convenir dans beaucoup d'autres occasions. (*Entrée.*) (E.)

SALMI A LA BOURGEOISE.

A défaut de sauce on fait un salmi à la bourgeoise en plongeant dans un roux, les débris de bécasses, après les avoir broyés dans le mortier, on y ajoute une verrée de vin blanc, ou bien du vinaigre ou de l'eau-de-vie, en suffisante quantité pour tenir lieu de vin ; on assaisonne avec le sel, le poivre, le thym, le laurier, pour laisser réduire à moitié et passer au tamis avant que de verser sur les membres séparés de la bécasse.

SALMI DU CHASSEUR.

Lorsque les bécasses sont sorties de la broche, on les découpe et l'on en met les morceaux séparés dans une casserole, les restes tels que le foie et tout ce qui se trouve dans l'intestin, doit être haché menu, on y ajoute du sel, du poivre, de la ciboule ou de l'échalotte, on mouille avec suffisante quantité de vin, de vinaigre ou d'eau-de-vie, on y jette des croûtons de pain un peu avant que de servir, et après avoir placé sur ce dernier les membres séparés, on verse dessus ce qui reste de la sauce avec les débris en le passant au tamis.

SALMI A LA PAYSANNE.

Dépecez les bécasses lorsqu'elles sont rôties ; hachez tout ce qui est dans le corps, excepté le gésier ; ajoutez des échalottes, du persil, du gros sel, du poivre, un peu de beurre et deux verrées de vin blanc ; faites bouillir : ajoutez un peu de chapelure : au bout de quelque temps mettez dedans les bécasses pour les réchauffer, pour les servir de suite. (*Entrée.*) (B.)

SAUTÉ DE FILETS DE BÉCASSES.

Après avoir levé le nombre de filets qui pourrait paraître convenable on les place dans un sautoir pour verser dans du beurre un peu chaud, ajoutez du sel, du poivre, une ou deux pincées de romarin en poudre, peu de temps avant de servir, exposez-les sur un feu vif pendant quelques minutes seulement, du moment où ils pourront vous paraître assez cuits,

placez-les avec ordre entremêlés de croûtons sur un plat creux.

Tous les débris doivent être mis dans une casserole assaisonnés de thym, de l'aurier, girofle ou autres aromates obligés; mouillés avec du vin, on les fait réduire à glace, que l'on étend ensuite avec du bouillon ou une autre sauce, pour être réduite encore une fois et passée au tamis pour la tirer au clair, en versant dessus tout ce qui avait été disposé d'avance; souvent on y ajoute un jus de citron, un filet de vinaigre, ou du verjus.

SAUTÉ DE FILETS A LA PROVENÇALE.

Dans ceux-ci on suit encore le même procédé; mais au lieu de beurre et de lard, on n'emploie que l'huile d'olives à laquelle on ajoute de l'ail, on épaissit la sauce avec la farine, et au moment de servir, le suc d'un citron et des filets émincés faits avec son écorce.

CAILLES.

Rôties et enveloppées aussi de feuilles de vigne, exposées à un feu doux, à cause de leur graisse, on ne les vide jamais; faites de même que pour les grives. (*Voyez p. 199.*) (*Rôt.*) (B.)

CANARD SAUVAGE RÔTI.

Faites-le rôtir sans qu'il soit piqué, et sans aucune barde dessus; une fois cuit, mettez dans son intérieur une cuillerée d'huile d'olives, un jus de citron, du sel, du poivre, avec un peu d'eau; mettez cette sauce dans le corps et le servez. (*Rôt.*) (B.)

CANARD SAUVAGE EN SALMI.

Dépecez-le en commençant par les aiguillettes, ensuite les membres, et faites le salmi comme celui de perdreaux. (*Entrée.*) (B.)

DU CHEVREUIL.

Lorsqu'on veut dépouiller et partager un chevreuil, on le suspend par le train de derrière, ensuite on fait une incision dans le milieu des deux cuisses pour la prolonger tout le long du ventre en descendant jusqu'à la tête, alors en commençant par où l'on voudra; comme le tissu cellulaire qui est sous la peau est extrêmement lâche, et qu'il adhère très-peu

à tous les muscles qu'elle recouvre, il suffit de glisser les poings par-dessous pour l'enlever très-facilement, quant aux poils qui la recouvrent, ce n'est plus la même chose, il faut y faire la plus grande attention, surtout dans la mue, pour le fendre dans toute sa longueur, on a recours à un instrument tranchant avec lequel on sépare le quasi (l'os *sacrum*); arrivé dans l'intérieur des vertèbres on y introduit une broche en fer, que l'on descend à mesure qu'on avance pour servir de guide dans la section de l'échine, le col et la tête sont mis à part; on prolonge les deux cuisses de derrière jusqu'à la première des fausses côtes, pour conserver entiers les filets mignons; on sépare les cuisses de devant avec les épaules; on coupe tout ce qui compose la poitrine en quartiers carrés, plus ou moins volumineux, suivant la grosseur de la bête.

Aussi, dans les divers quartiers d'un chevreuil dépouillé, et partagé comme il vient d'être dit; on préfère ceux de derrière, mais ici les chairs aïssi que dans tout l'animal, en sont filamenteuses et noirâtres. Leur goût sauvage, leur fumet particulier, surtout lorsqu'on les laisse faisander et pourrir, exigent de toute nécessité qu'elles soient marinées avant de cuire; enfin jamais on ne les mange, sans être accompagnées d'une sauce piquante, ou au moins très-fortement assaisonnée; enfin maintenant que le chevreuil va devenir rare, il sera d'autant plus recherché, c'est pourquoi nous ne craindrons pas d'entrer dans quelques détails relatifs à ses préparations culinaires.

CARRÉ DE CHEVREUIL A LA BROCHE.

Après avoir réuni les deux carrés, enlevez les os qui tiennent au filet, ainsi que les membranes qui les recouvrent; faites inariner plus ou moins long-temps, comme il est indiqué (*quartier de chevreuil à la broche*), embrochez en assujettissant avec des hâclelets les chairs qui dépendent des filets; lorsque le tout est parvenu au degré de cuisson convenable, servez avec une sauce poivrade ou tomate, toujours de haut goût.

CERVELLE DU CHEVREUIL.

Après l'avoir enlevée proprement, on la dépouille des membranes dont elle est enveloppée, pour la mettre pendant quelques temps dans l'eau; dégorger du sang qu'elle peut encore contenir; on la fait cuire dans une marinade et la servir.

avec une sauce analogue ; quelques-uns conseillent aussi de la faire frire par les mêmes procédés , que celles du veau ou du mouton , etc.

CIVET AVEC LE CHEVREUIL.

Partager en morceaux plus ou moins gros, tout ce qui compose le collet et le pourtour de la poitrine , les passer dans une casserole avec du lard et du beurre , y ajouter un peu de farine ; laisser le tout sur le feu en mouillant avec du vin auquel on mêle de l'eau à moitié , assaisonner avec le thym , le laurier , l'ail , le sel , le poivre , la muscade ; terminez par un mélange fait avec des petits oignons et des champignons , laisser cuire jusqu'à ce que la sauce ait acquis un degré de consistance convenable , la passer au tamis et l'entourer de croûtons taillés à volonté.

CÔTELETTES DU CHEVREUIL.

On peut les braiser et les sauter absolument de la même manière que celles du veau , ou du mouton ; mais elles exigent un peu plus de soin d'abord pour les parer , ensuite pour les disposer dans leur sauce , à cause de la longueur des côtes.

CRÉPINETTES AVEC LE CHEVREUIL.

Hachez plus ou moins fines des chairs de chevreuil rôties , après les avoir séparées de toutes les parties tendineuses , qui peuvent se rencontrer dans l'intérieur ; joignez-y des champignons , des truffes , de la tétine de veau en quantité suffisante ; pour faire réduire le tout dans une sauce espagnole ou autre de haut goût ; après avoir laissé refroidir , faites un amalgame avec le beurre , pour le partager par portions plus ou moins grosses , mais égales , que vous enveloppez de *crépine* ; mettez les crépinettes sur un plafond enduit de beurre ; faites-les prendre couleur sous le four de campagne ; et après les avoir servi , versez dessus une sauce très-relevée de quelque genre que ce soit..... On peut même remplacer ici les champignons et les truffes avec des petits oignons cuits d'avance et à part.

ÉMINCÉES AVEC LE CHEVREUIL.

Quel que soit le morceau de chevreuil froid et rôti , qui doit vous servir pour cet objet , coupez-le par tranches aussi minces qu'il vous sera possible de les obtenir , pour les jeter ensuite dans de la sauce poivrade que vous laisserez réduire ;

au moment de servir ajoutez un peu de beurre ; versez sur un plat et entourez de croûtons ; on peut encore y ajouter de l'ognon cuit de diverses manières.

ÉPAULE DU CHEVREUIL.

Désossée ou non , lorsqu'on veut faire rôtir cette pièce , il faut qu'elle soit convenablement piquée de lard ; si on n'en prend que les filets , on les larde d'une manière beaucoup plus fine dans l'une comme dans l'autre des circonstances , il faut qu'elle soit marinée même pour la sauter dans le beurre , et la manger avec une sauce de très-haut goût. On peut encore en faire des *escalopes* d'après la manière de couper les chairs qui recouvrent l'épaule ; on les saute après avoir assaisonné de sel , poivre , thym , laurier , ail ou échalotte , et l'on fait cuire à feu vif , pour couvrir d'une sauce de haut goût , poivrade ou autre entourée de croûtons.

FILETS DE CHEVREUIL.

Choisir un des gigots , le désosser , enlever toutes les parties tendineuses qui aboutissent aux muscles qui les composent , partagez ceux-ci par tranches un peu épaisses et transversales ; après les avoir paré et piqué , faites mariner pour les cuire dans le beurre à feu très-vif ; glacez le tout , et entremêlez avec des croûtons pour les servir avec une poivrade ou autre sauce très-relevée.

HACHIS DE CHEVREUIL.

Otez entièrement les membranes et les tendons de ce qui reste d'un morceau de chevreuil rôti , hachez le fin ; passez au beurre des champignons , du persil , des échalottes coupés menu , saupoudrez de farine , mouillez de vin blanc et de bouillon ; lorsque le tout est bien assaisonné , ajoutez le hachis , que vous servirez ensuite avec des croûtons. (*Entrée.*) (B.)

QUARTIER DE CHEVREUIL A LA BROCHE.

Laissez mariner pendant trois ou quatre jours dans de l'eau mélangée de vinaigre , à laquelle on ajoute des oignons coupés par tranches , du thym , du laurier , du basilic , du persil , de l'ail et du sel , le morceau de chevreuil destiné à être rôti , après avoir été paré d'avance ; retiré de la marinade , enveloppez-le de papier pour le mettre en broche ; au moment

d'être cuit, ôtez l'enveloppe pour lui faire prendre couleur, et servez avec la sauce poivrée. (*Rôt.*) (B.)

QUARTIER DE CHEVREUIL EN DAUBE.

Ficelez le quartier, après l'avoir piqué de gros lardons; placez-le dans une daubière avec oignons, carottes, thym, laurier, un bouquet, du sel, des épices; mouillez avec autant de vin que de bouillon; ajoutez des couennes de lard, et faites cuire à petit feu pendant l'espace de cinq à six heures; arrivé à point, retirez, et servez avec une sauce robert ou poivrée, et même à la sauce piquante, toutes faites avec la cuisson passée au tamis. (*Entrée.*) (B.)

SAUCISSES AVEC LE CHEVREUIL.

Parez et dépouillez de ses membranes, comme de tous ses tendons, une plus ou moins grande quantité des chairs musculaires d'un chevreuil; ajoutez le tiers de son poids de lard très-gras; assaisonnez de sel, poivre, thym et autres substances aromatiques en poudre; faites du tout un bachi très-fin; on peut même y joindre des truffes et l'envelopper de crépine, ou l'enfermer dans des boyaux préparés pour le griller sur un feu doux, et les manger avec une sauce relevée de quelque espèce que ce soit; on peut conserver ces saucisses pendant un temps plus ou moins prolongé; elles offrent encore une ressource contre l'odeur de venaison, que le chevreuil pourrait acquérir avec le temps.

DU FAISAN.

Quoi qu'en disent les amateurs, il ne faut jamais le laisser pourrir (*faisander*); la meilleure manière de le préparer, c'est à la broche; après qu'il a été piqué fin, enveloppez sa tête et les plumes de sa queue avec du papier, pour qu'elles puissent se conserver et le parer encore de tous ses ornemens jusqu'au milieu de la table, où il doit recevoir les derniers honneurs.

FAISAN A L'ANGOUMOISE.

Le faisan lardé avec des truffes, passer au beurre d'autres truffes que vous assaisonnerez au bout de quelques minutes, retirez-les et laissez refroidir; ajoutez-y vingt-cinq ou trente marrons rôtis, remplissez avec tout cela le corps de la bête, que vous enveloppez avec des émincées de veau ou de

mouton, surmontées par-dessus de deux bardes de lard; ficellez et placez dans une terrine sur d'autres bardes; mouillez le tout avec du vin de Malaga ou tout autre d'Espagne: arrivé au point de cuisson, retirez-le, défilez, dégraissez la cuisson, ajoutez des truffes hachées grossièrement, et liez la sauce avec quelques marrons pilés et réduits en poudre. (*Entrée.*) (E.)

BALLOTINE DE FAISAN.

Enlevez les filets d'un faisan sans entamer, ni déchirer la peau des cuisses; en les séparant sur les reins, ôtez les os qui sont dans l'intérieur et refoulez la peau qui recouvre le pilon; assaisonnez d'une manière convenable toutes les chairs mises à nud, et recouvrez d'une farce semblable à celle de la galantine (*voy. l'art.*); après avoir cousu et rapproché la peau des cuisses, placez-les dans une casserole foncée de lard; mouillez avec du vin et du bouillon; assaisonnez de nouveau avec le thym, le laurier, des carottes, de l'ognon, au bout d'une heure sortez de la casserole, pour les aplatir et y implanter des truffes coupées en filets; servez ensuite sur une purée de champignons, ou autres autour desquelles vous placerez des croûtons pour-décor.

BOUDIN AVEC LE FAISAN.

Prendre toutes les chairs d'un faisan désossé, y joindre quantité égale de la pulpe de pommes de terre farineuses, cuites sous la cendre et autant de beurre frais; piler et broyer le tout en le liant avec des œufs à mesure que l'opération avance; assaisonnez en même temps de sel, poivre, thym, laurier, des quatre épices ou autres substances aromatiques en poudre; ensuite sur une table saupoudrée de farine roulez la masse partagée de grandeur et longueur, à peu près semblable aux boudins ordinaires; après les avoir panés et pochés avec le blanc d'œuf, les mettre sur le gril exposés sur un feu doux, et les servir mouillés d'une sauce faite à part avec les os et autres débris du faisan, aiguisée avec le suc de citron, le vinaigre ou le verjus.

FAISAN AVEC LES CHOUX.

Que ce soit de la *chou-croute* (sauerkraut), ou bien un chou pris dans le jardin, auquel on veuille acorder la préférence pour servir de garniture à un faisan; il faut d'abord le blanchir, foncer ensuite une casserole avec du veau, du

lard, un cervelas moyen, des carottes, de l'ognon coupés par tranches plus ou moins épaisses; assaisonner ensuite avec le thym, le laurier, le sel, le poivre ou autres substances aromatiques; faire cuire à petit feu dans du bouillon, et le servir sur la garniture décorée avec tout ce qui a été ajouté, quelques-uns le recouvrent d'une sauce à l'essence de gibier, ou toute autre de haut goût.

CROQUETTES DE FAISAN.

Les croquettes et escalopes avec la chair d'un faisan, se confectionnent absolument de la même manière, que toutes celles dont il peut être question en cuisine, comme nous en avons déjà parlé dans plusieurs autres articles; il nous suffira de les indiquer, on suivra par conséquent les mêmes procédés, car elles ne diffèrent que par le goût particulier, ou par le fumet de l'oiseau recherché qui leur sert de base.

FAISAN ÉTOFFÉ.

Avec deux bécasses désossées et partagées de manière à conserver la chair d'un côté, les entrailles et les foies de l'autre, de leur chair on fait une farce en la banchant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel et fines herbes, dont on remplit la capacité du faisan, fixée, de manière à ce qu'elle ne se répande pas au-dehors, par le moyen d'une croûte de pain qui le dépasse de deux pouces de chaque côté, lorsqu'il est couché dans sa longueur, avec les entrailles et les foies de bécasses pilées et mélangées de deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un morceau convenable de bon beurre frais; étendez également cette pâte sur la rôtière, et la placez sur le faisan préparé comme dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit; parvenu à son degré de cuisson, placez-le environné d'oranges amères sur un plat convenable pour être servi. (Rôt.) (E.)

FILETS DE FAISAN.

Malgré la similitude de leur préparation avec les filets de perdrix, on les indique encore dans la cuisine, sous le titre de *filets bigarés*, c'est-à-dire implantés de filets de truffes, de *filets à la chevalier*; après les avoir paré et piqué, on les fait cuire dans une casserole foncée de bardes, et mouillée avec le vin blanc, jusqu'à l'épaisseur des filets seulement; après leur cuisson on fait réduire la sauce, on la passe au tamis

pour la verser par-dessus ; après les avoir quelque temps sous le four de campagne , pour qu'ils puissent prendre couleur. Souvent on y entremêle des truffes , ce qui les rend plus délicats ; on les couche sur des croûtons , etc. Pour les préparer à la *sainte-menehould* , il suffit de les assaisonner de quelque manière que ce soit , pour les tremper dans le beurre fondu , les paner et les mettre sur un feu doux , afin de les manger à une sauce quelconque. On fait aussi *des sautés de filets* même avec des truffes , il suffit pour cela de les parer après les avoir enlevé , de les mettre sur un sautoir avec du sel , du poivre et du beurre , ensuite les exposer sur un feu vif , que l'on modère pour en achever la cuisson , en y faisant une sauce à volonté , pourvu qu'elle soit suffisamment réduite et relevée par une essence de gibier ou autre d'un goût élevé.

GALANTINE AVEC UN FAISAN.

Désosser complètement , après l'avoir fendu dans toute sa longueur par le dos , un vieux coq-faisan paré , flambé comme de coutume ; le recouvrir ensuite en le posant sur les chairs , et en l'oung par un mélange fait avec les tranches de gibier à poil ; entre-mêlées de lardons émincés , des truffes coupées par tranches , des filets de langue à l'écarlate , et de quelques pistaches , assaisonnées avec le sel , le poivre , les quatre épices ou autres aromates en poudre fine ; arriver par couches successives jusqu'à la grosseur ordinaire de l'oiseau dont on cherche à conserver autant qu'il est possible la forme primitive en le recousant.

Après l'avoir enveloppe d'une couche de bardes et d'une toile fine , ou d'une étamine neuve nouées par les deux extrémités , on le couche dans une braisière garnie avec du lard , des tranches de jambon , de veau , des débris de gibier ; on mouille avec du bouillon et du vin ; l'assaisonnement se renouvelle avec les clous de girofle , le thym , l'ail , le laurier , on recouvre avec d'autres bardes surmontées d'une feuille de papier épais ; trois heures suffisent pour sa cuisson parfaite ; après l'avoir sorti , on laisse refroidir , on l'applatit pour le couvrir d'une gelée faite avec ce qui a servi à le préparer ; après l'avoir clarifié et passé au tamis , on l'aiguise avec l'acide citrique , le vinaigre , ou le verjus ; on termine par décorer le tout avec des truffes , des carottes ; ou des tranches de citron découpées et entre-mêlées les unes avec les autres.

HACHIS DE FAISAN.

Prendre toutes les chairs d'un faisan, après les avoir haché menues; les mettre dans une casserole avec des foies gras broyés; assaisonner avec toutes espèces de substances aromatiques requises en pareil cas, faire légèrement roussir, y ajouter du bouillon; laisser réduire, passer au tamis, couvrir le fond d'un plat avec des croûtons, verser le hachis et le recouvrir avec des œufs pochés, et dans l'intervalle d'autres croûtons aussi frits dans l'huile.

Nota. On peut mettre un faisan en mayonnaise, en faire des papillotes, le préparer à la périgéoux; il ne diffère ici que par les truffes avec lesquelles on le remplit pour le faire cuire en daube, on le couche sur des purées, on en compose des quenelles.

FAISAN POÛLÉ.

On le nomme encore *faisan à l'étouffade*. Après avoir été piqué, mettez le faisan dans une casserole avec des carottes, des oignons, un bouquet, recouvert de bardes de lard; mouillez avec moitié vin blanc et moitié bouillon; assaisonnez et faites cuire à petit feu; retirez le tout, passez la cuisson, dégraissez, et pour servir ajoutez un peu de sauce espagnole. (*Entrée.*) (E.)

FAISAN EN SALMI.

Rôti aux trois quarts de sa cuisson, enlevez les ailes et les cuisses; coupez-les en deux; dépouillez-le ensuite de tout le reste de ses chairs; mettez le tout dans une casserole avec des échalottes hachées menu, le zeste d'une bigarade, du sel, du poivre, de la muscade; mouillez avec du vin blanc, auquel vous ajouterez autant de bon bouillon, dans lequel même vous aurez mis précédemment la carcasse et tous les os broyés; faites réduire, et, au moment de servir, ajoutez une bonne cuillerée d'huile fine, ainsi que son foie écrasé; dressez le salmi avec des croûtons. (*Entrée.*) (E.)

Observation.

Les saucisses de faisan ne diffèrent des autres que parce qu'elles sont confectionnées avec la chair de ce volatile, mais leur façon est la même. On peut en confectionner aussi ce qu'on désigne en cuisine par le mot *Soufflés*, qui ne sont ici, comme ailleurs, que le résultat des blancs d'œufs battus avec

les chairs ; réduite en pulpe fine et mises après sous le four de campagne pour les faire lever de suite.

GRIVES.

Bonnes, excellentes pendant les vendanges. Pour les faire rôtir, on les enveloppe de feuilles de vigne, et comme on ne les vid pas, suivez encore l'instruction pour les bécasses. (Rôt.) (T. B.)

GRIVES MANIÈRE ANGLAISE.

Après avoir plumé, paré et flambé sans les vider, les grives, on les fait rôtir ; après les avoir fixé au moyen d'un hâtelet sur la broche en les recouvrant d'une feuille de papier ; lorsqu'on présume qu'elles sont cuites on les découvre, et avec un morceau de lard carré retenu dans une broche en fer, auquel on met le feu, on les arrose jusqu'à ce qu'il n'en d'écoule plus rien ; retirées de la broche on les saupoudre de sel fin ; ensuite avec beaucoup de mie de pain pour leur faire prendre couleur et les servir avec une sauce piquante.

GRIVES CONFITES.

Après leur avoir coupé la tête et les pattes, faites-les rôtir à moitié sur le gril, ou à la brochette, pour achever de les faire cuire dans le vinaigre assaisonné de laurier en feuille et d'épices en suffisante quantité ; rangez-les ensuite dans un pot de faïence, et versez dessus la saumure bouillie et refroidie ; recouvrez avec une couche de graisse, et conservez. Après avoir bouché hermétiquement avec une vessie ou un parchemin, placez ensuite dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. On mange les grives très-bonnes encore au moins pendant une année, lorsqu'elles sont préparées de cette manière. (*Hors-d'œuvre.*)

GRIVES A LA FLAMANDE.

On les met dans une casserole lorsqu'elles ont été retroussées, sans les vider ; on y ajoute du beurre, une demi-poignée de baies de genièvre, et du sel ; après les avoir sautées pour les jaunir, on recouvre le tout avec du feu dessus et dessous ; on les sert ensuite dans tout ce qui reste de leur assaisonnement.

GRIVES AU GRATIN.

Choisissez un nombre déterminé de grives fraîches ; après les avoir plumées, vidées, flambées légèrement, mettez-les

dans une casserole avec du beurré, pour les faire revenir, cuire à moitié, et égoutter après les avoir retirées du feu. Ensuite, avec quelques foies de volaille, et ceux des grives conservée à part, on fait un mélange exact en les pilant dans un mortier; on y ajoute un godiveau, ou une farce composée de quelque manière que ce soit, assaisonnée avec le sel, le poivre et la muscade. Dans un plat profond entourez les grives avec la farce, de manière à ce qu'on ne les voie presque plus; recouvrez-les de bardes de lard surmontées d'un papier beurré, placez sur de la cendre chaude, recouvrez avec le four de campagne, et après une demi-heure ôtez le papier, les bardes, dégraissez, et versez sur le tout une sauce italienna. Pour servir très-chaud. (B.)

GRIVES EN POIRES.

Pour parvenir à leur donner cette forme, on les désosse lorsqu'elles ont été parées, plumées, flambées; on a grand soin de ménager la peau; ensuite après avoir choisi leur foie, on les coupe très-menus pour en faire un mélange avec des fines herbes aromatiques broyées, avec de la chair de volaille ou de gibier; assaisonnée d'une manière convenable, on en remplit tout l'intérieur, et l'on rapproche la peau de la grive avec un point de suture, en lui donnant une forme ovale un peu allongée vers la partie supérieure; on y implante une patte dont on supprime les ergots, pour figurer la queue de la poire qu'on arrange avec symétrie dans un plat, et qu'on recouvre d'une sauce quelle qu'elle soit.

DU LAPERAU ET DU LAPIN.

Le lapereau se distingue du lapin de la même manière que le levraut; celui de garenne est préférable, comme il est toujours préféré; cependant on peut rendre le lapin domestique bon et même délicat en le nourrissant, pendant une quinzaine avant de le manger, avec des plantes aromatiques, telles que le thym, le serpolet, le romarin, la petite sauge, le basilic, etc.; ou bien encore, en le faisant cuire; il faut y ajouter alors un bouquet de mélilot dans la casserole, et dans l'intérieur du ventre, si on le met en broche. Quoi qu'il en soit, tous les articles qui vont suivre, malgré la distinction qui y est énoncée, peuvent se rapporter tout aussi bien au lapin qu'au lapereau.

LAPIN A L'ANGLAISE.

Cette manière de préparer un lapin pour le manger, consiste à le remplir avec un mélange fait avec de la mie de pain trempée dans du lait; en y ajoutant du persil, de la petite sauge, du poivre, du lard haché menu et de la moëlle de bœuf salée; on conseille même de dépouiller le lapin avec précaution, en conservant ses oreilles et ses pattes qu'on échaude ensuite à l'eau bouillante pour en ôter les poils; on le fait cuire dans une casserole assez grande et foncée de bardes de lard; on mouille avec du vin blanc, et pour le servir on le couche sur une purée d'ognons ou autre.

LAPIN EN HATELETS.

Après l'avoir fait rôtir, on le partage par morceaux de grosseur variée pour les passer à travers un hâtelet de bois ou d'argent, en les entre-mêlant avec des truffes, des champignons, des tranches de lard émincées, ces premières dispositions terminées, on pane le tout avec du beurre et des jaunes d'œufs, on les arrange de même longueur et grosseur, on leur donne la même forme pour les faire ensuite griller sur un feu très-doux et les couvrir d'une sauce piquante.

LAPIN A LA BOURGIGNOTTE.

On le choisit âgé de trois ou quatre mois, après l'avoir dépouillé, on le partage en portions plus ou moins grosses que l'on met dans une casserole avec du beurre assaisonné de poivre, de sel, de thym, laurier et muscade ou autres substances aromatiques, faire cuire à feu vif, après avoir mouillé avec le vin, laisser réduire et y ajouter des champignons, des jaunes d'œufs, du beurre, du persil et le suc de citron; mais en petite quantité, crainte de faire tourner la sauce.

LAPIN EN CAISSE.

Coupez-le par morceaux, que vous ferez revenir dans le beurre; après qu'ils auront été raffermis, retirez-les pour être ensuite posés dans des caisses de papier, avec de la farce à quenelles, dans laquelle on ajoute des fines herbes, le foie du lapereau, ainsi que deux jaunes d'œufs pour lui donner de la consistance; remplissez tous les intervalles de la caisse avec la même farce, recouvrez le tout de bardes de lard et d'un papier beurré; faites cuir sous le four de campagne;

avant de servir, égouttez la graisse et servez avec une sauce à l'italienne. (*Entrée.*) (E.)

LAPIN CONFIT.

Après avoir désossé et piqué de lard fin, entremêlé de jambon cru, assaisonnez avec épices en dehors et dedans, roulez sur lui-même en commençant par les cuisses, serrez et ficellez ; faites-le revenir avec de l'huile, du thym, du laurier, du basilic, mais sans bouillir ; lorsque l'on s'aperçoit qu'il est cuit, parce qu'il ne rend plus rien, alors retirez, égouttez, laissez refroidir, coupez-le par morceaux susceptibles d'entrer dans de petits bocaux que vous remplirez d'huile, recouverts ensuite de parchemin mouillé d'avance ; lorsqu'on le sert, on le coupe par rouelles, on le met sur une assiette avec du persil haché et étendu dans l'huile. On le regarde comme *hors-d'œuvre*. (D. A D.)

LAPIN A LA CHICORÉE.

Après avoir enlevé et coupé en filets toute la chair d'un lapin rôti, faites cuire de la chicorée accommodée ensuite avec l'essence de gibier ; quand elle est de bon goût, ajoutez les filets que vous chaufferez sans les faire bouillir. On les prépare encore avec une sauce tomate ou autre. (*Entrée.*) (D. A D.)

LAPIN EN CROQUETTES.

Faites le hachis comme il est indiqué un peu plus bas, partagez-le en portions grosses comme des noix ; lorsqu'elles sont froides, roulez dans la mie de pain, panez une seconde fois à l'œuf, mettez dans la friture bien chaude, et servez du persil frit. (*Entrée.*) (D A. D.)

CUISSES DE LAPIN PANÉES ET FRITES.

Avec des cuisses, faites un ragout au blanc, sans y rien ajouter qu'un bouquet de persil ; cuites à point et de bon goût, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, et on enveloppe bien chacun des morceaux avec ; déposées sur un plat pour refroidir, mettez-les dans la mie de pain, dorez à l'œuf, panez une seconde fois et faites frire, pour les servir avec du persil de même. (*Entrée.*) (E.)

CUISSES DE LAPIN EN PAPILOTE.

Désossez les cuisses et faites-les revenir dans le beurre ;

retirez lorsqu'elles sont presque cuites, ajoutez au beurre qui reste des champignons, des échalottes et du persil hachés; faites revenir, saupoudrez d'une cuillerée de farine, mêlez et délayez avec du bouillon; laissez réduire, pour la servir sur les cuisses, qu'on a fait griller d'avance dans du papier beurré. (*Entrée.*) (B.)

CUISSES DE LAPIN A LA SAINT-GARA.

Désossez un certain nombre de cuisses de lapin; piquez en entre-mêlant de lardons de jambon et d'autres de lard ordinaire, associés avec des truffes coupées de même, que vous placez alternativement; faites revenir dans du beurre, et lorsqu'elles sont raffermies, parez et cuisez dans la braisière ou dans un peu de glace; dressez en mettant sous chacune d'elles un croûton frit, et dans le milieu une sauce agréable. (*Entrée.*) (B.)

Observation.

Que ce soit de la chicorée, des champignons sautés, des concombres à la crème, une sauce au fumet de gibier, une gelée quelle qu'elle soit, ou bien encore une sauce tomate, qui soit destinée à servir de garniture à des cuisses de lapin, il n'en faut pas moins les désosser après les avoir séparé du reste de l'animal, les piquer et remplacer l'os par un lardon à peu près de la même grosseur, les assaisonner avec le sel, le poivre et autres aromates; des fines herbes pour les faire cuire à petit feu dans une casserole foncée avec du lard, du thym, du laurier, des carottes et des oignons; enfin lorsqu'elles sont arrivées au degré de cuisson convenable, on les sert sur toute espèce de garniture au choix. On les fait encore (*à la chipotata*), après les avoir blanchies, désossées, parées, on les met revenir ensuite en mêlant une cuillerée de farine avec le beurre nécessaire, on mouille avec du bouillon, on y ajoute des champignons, du thym, du laurier, de la ciboule, un bouquet de persil et vers la fin, des petits oignons et des marrons d'Auvergne, des petites saucisses longues ou plates, une liaison avec le jaune d'œufs, on les sert avec tout leur entourage placé avec ordre et symétrie.... (*aux purées*), des haricots, pois, lentilles et autres légumes, avec la même préparation pour y disposer les cuisses après les avoir désossées et piquées pour les faire cuire bien assaisonnées et les placer ensuite sur l'une de toutes ces diverses garnitures cuites à

part..... (au soleil), on les désosse pour les piquer de petits lardons très-fins, on les aromatise pour les sauter dans le beurre et les faire cuire avec du vin et du bouillon ; on y ajoute un bouquet de persil, de la ciboule, du thym, quelques feuilles de laurier, après avoir laissé réduire, on dégraisse pour y faire une liaison avec les jaunes d'œufs, l'os de l'avant-cuisse mis à découvert, on les couvre de leur sauce, pour les tremper ensuite dans des œufs battus et assaisonnés, afin de les rouler dans la mie de pain et les jeter dans la friture, on les sert sur un lit de persil cuit de même.

LAPIN EN ESCALOPES.

Au lieu des cuisses, on prend les filets pour les couper par tranches plus ou moins épaisses, les faire revenir dans le beurre, et achever de les faire cuire dans une sauce de haut goût, telle que la sauce allemande ou celle de fumet de gibier, on les couche ordinairement sur des pois verts cuits de toute manière ou sur des concombres, on les environne de croûtons, ou mieux encore avec des filets mignons préparés de la même manière que les filets ordinaires.

LAPIN AUX FINES HERBES.

Coupé par morceaux, faites-le revenir dans le beurre avec des champignons, du persil, du laurier, du thym, du basilic hachés fin ; ajoutez une cuillerée de farine, mouillez avec autant de vin que de bouillon, assaisonnez de sel et de gros poivre ; au moment de servir on ajoute le foie, que l'on a fait cuire avec le ragoût, et on le mêle avec la sauce. (*Entrée.*) (E.)

FILETS DE LAPERAU EN GIMBLETTES.

Levez six filets ; pour une entrée, c'est le nombre ; piquez-les de lard fin ; mettez dans une casserole avec du beurre, des carottes, des oignons, un bouquet, du sel et du poivre ; avant d'y placer les filets, il faut les tourner en gimbettes, en liant chacun des bouts avec du fil, en les tournant sur un morceau de carotte dans leur milieu ; lorsqu'ils sont cuits, on les glace, pour les servir avec telle sauce qui peut convenir. (*Entrée.*) (E.)

FILETS DE LAPIN EN TURBAN.

Piquez de lard fin une demi-douzaine de filets ; avec tout ce qui reste de la chair des lapins, faites une farce à quenelles

dont on forme, sur un plat qui puisse aller au feu, une espèce de turban ou bourrelet ; posez dessus les filets en garniture, remplissez le milieu du turban avec une mie de pain taillée en rond, couvrez les filets de bardes de lard, mettez dessus un papier beurré, et faites cuir sous un four de campagne. Lorsque le tout est cuit, enlevez les bardes ainsi que le pain, égouttez la graisse, glacez les filets et décorez le pourtour avec des queues d'écrevisses, des truffes coupées en perles et des croûtons frits ; dans le milieu on ajoute un ragoût à la financière ou aux truffes. (*Entrée.*) (D. A D.)

FRITURE DE LAPIN.

Mettez-le mariner dans du vin blanc, après l'avoir coupé en morceaux ; ajoutez dans la marinade un jus de citron, du thym, du laurier, de l'ail haché grossièrement du sel et du poivre ; au bout de deux heures, égouttez, essuyez, plongez dans la farine délayée, et faites frire. On le sert avec une sauce piquante. (*Entrée.*) (D. A D.)

GALANTINE DE LAPIN.

Désossé et piqué de lard fin, on en désosse encore un autre dont on mélange la chair avec une égale quantité de lard, pour le hacher grossièrement ; assaisonnez et mêlez des truffes coupées par petits morceaux ; couvrez le lapin tout entier avec cette farce entre-mêlée de filets de jambon, de lard et de truffes ; lorsqu'il est rempli, rapprochez les chairs du ventre. ficalez et enveloppez dans un linge blanc ; garnissez le fond d'une braisière, et placez dessus le lapin, que vous entourerez avec des carottes, des oignons, du laurier, un bouquet de persil, du thym, du sel, du gros poivre ; mouillez avec autant de vin que de bouillon, ajoutez encore les os des deux lapins, qui auront été brisés ; couvrez le tout d'autres bardes de lard ; faites cuire à petit feu ; arrivé à point, retirez la galantine, laissez refroidir et ôtez le linge ; passez la cuisson au tamis, dégraissez, clarifiez avec un blanc d'œuf ; lorsqu'elle est réduite, versez la gelée sur des assiettes, pour qu'elle puisse se coaguler, et s'en servir pour couvrir la galantine entière. (*Entrée.*) (B.)

GIBELOTTE DE LAPIN.

Pour dépouiller un lapin, enlevez ses quatre pattes à leur première articulation, fendez la peau en travers sur l'intérieur

des pattes de derrière, faites passer les cuisses dans l'ouverture, coupez la queue, renversez la peau tout le long du dos et du ventre, retirez les épaules l'une après l'autre, continuez jusqu'aux oreilles, que vous couperez à la naissance de leur cartilage contre la tête; parvenu à moitié de la mâchoire, séparez par un coup de couteau. Après l'avoir vidé et partagé, mettez dans une casserole, avec du beurre, environ une demi-livre de petit lard; faites-lui prendre couleur et retirez-le, ajoutez une cuillerée de farine que vous ferez roussir très-légerement, dans laquelle vous passerez les morceaux de lapin; mouillez avec moitié bouillon et autant de vin blanc ou rouge; lorsqu'il bout, mettez-y le lard, des champignons et un bouquet; un quart d'heure avant de le retirer, ajoutez de petits ognons passés au beurre; dégraissez, faites réduire et servez.

A cette gibelotte on ajoute souvent des tronçons d'anguille, des culs d'artichauts, des croûtons. (*Entrée.*) (B.)

GRILLADE DE LAPIN.

On le fend sur toute sa longueur, lorsqu'il a été dépouillé et vidé; après l'avoir aplati avec le couperet, on le met sur le gril, enveloppé d'une feuille de papier beurré; arrivé au point de cuisson, on enlève le papier pour le servir sur du beurre manié de fines herbes, ou, si l'on en a, avec du beurre d'anchois. (*Entrée.*) (B.)

HACHIS DE LAPIN.

Désossez un lapin rôti, enlevez les membranes, ôtez les tendons, et hachez ce qui reste de chair extrêmement fin; faites revenir dans du beurre tous les os cassés, ajoutez des parures de veau, du lard maigre, du sel, du poivre; saupoudrez avec une cuillerée de farine; après l'avoir bien retourné, mouillez avec du lait; après une heure d'ébullition, pendant laquelle on remue toujours, retirez le tout, passez au tamis, faites réduire jusqu'à consistance de bouillie; mettez-y le hachis que vous faites chauffer seulement, et pas au-delà. (*Entrée.*) (D. A D.)

LAPIN EN KARI.

Après avoir partagé en morceaux plus ou moins gros, un ou deux lapins, suivant qu'ils sont forts, faites-les revenir dans le beurre avec du lard assaisonné de safran du Gaïnais, ou de celui de l'Inde (*Curcuma*), ajoutez-y des pimens enra-

gés, pilés avec des clous de girofle, du thym, du laurier, du sel, du poivre, parvenus au degré de fermeté convenable, ajoutez-y de la farine, des aubergines, des champignons, des culs d'artichauts, des petits oignons, quelques-uns même ne craignent pas d'employer les haricots tendres, les choux-fleurs, les tomates, les concombres, etc.; mouillez le tout avec du bouillon ou de l'eau, dans le cas où celui-ci manquerait, on peut lorsque le lapin est cuit, le sortir et lier la sauce avec des œufs, et dans le cas où elle serait d'un goût trop relevé, on l'accompagne d'un pain de riz cuit à l'eau seulement, sans assaisonnement; parce que ce dernier contribue alors à faire supporter le reste en le mangeant.

LAPIN A LA MARENGO.

Les meilleurs doivent être choisis jeunes, après les avoir partagé, on les met dans une casserole avec de l'huile, du sel, du poivre, du thym, du laurier, de l'échalotte et de la muscade; on les fait cuire à feu vif, au bout d'un quart d'heure on les retire pour supprimer la moitié de l'huile qui reste dans la casserole, on y jette des champignons, des truffes, du persil haché, on achève la sauce avec des tomates et le jus d'un citron, pour le servir en buisson pyramidal avec son entourage.

LAPIN MARINÉ.

Après l'avoir fait rôtir, on le coupe par tronçons, on le pare, on le jette dans une marinade; au bout de quelques heures, on peut en faire tout ce qu'on desire; mais c'est presque toujours pour la friture qu'on le dispose de cette manière. (*V. Friture de lapin.*)

LAPIN EN MAYONNAISE.

Les lapins retirés de la broche, refroidis, partagés, sont sautés dans une terrine avec le sel, le poivre, l'huile d'olives, le vinaigre et de la ravigote hachée, cuits et mis en morceaux sur un plat, on les entoure d'un cordon de gelée, on les couvre d'une mayonnaise, et pour les décorer, on se sert des œufs durs, des filets d'anchois, entre-mêlés de câpres et de tranches de cornichons.

LAPIN A LA MINUTE.

Aussitôt dépouillé que coupé par morceaux, jetez-le dans le beurre fortement chauffé dans une casserole, assaisonnez avec le sel, le poivre, la muscade, le thym, le laurier, le

persil, l'échalotte ; laissez sur le feu, au bout de quinze à vingt minutes au plus , il est bon à manger.

LAPIN A LA POULETTE.

Lorsque le lapin est vidé et coupé par morceaux , on le blanchit à l'eau bouillante , après l'avoir retiré et laissé égoutter, faites revenir dans du beurre, saupoudrez de farine , sans qu'il soit nécessaire de le laisser roussir ; mouillez avec du bouillon et moitié vin blanc ; ajoutez un bouquet , des champignons , du sel et du poivre ; au milieu de la cuisson on met de petits oignons, et au moment de servir, après avoir dégraissé lorsqu'il ne bout plus , une liaison de jaunes d'œufs, un jus de citron ou du vinaigre. (*Entrée.*) (B.)

LAPIN EN PURÉE.

Prendre suffisante quantité des chairs de lapins rôtis, les hacher menu pour les broyer dans un mortier en les mouillant avec de l'espagnole ou du fumet de gibier, faire chauffer le tout dans une casserole pour passer au tamis, en servant cette purée, on y ajoute du beurre frais pour l'entourer de croquettes ou le servir dans une casserole de riz.

LAPIN EN QUENELLES.

Après avoir pilé une certaine quantité des chairs de lapin rôti, de manière qu'en les humectant, on puisse les passer au tamis, prendre autant de mie de pain imbibée de lait ou de bouillon, avec pareille dose de beurre frais, broyez tout l'un avec l'autre, assaisonnez avec le sel, le poivre, la muscade, une pincée de plantes aromatiques pulvérisées, tout en faisant cette masse pour lui donner de la consistance, ajoutez des jaunes d'œufs mêlés à un tiers de blancs, en jeter un peu dans l'eau bouillante pour juger si elle convient : de cette pâte ainsi préparée, si l'on veut faire des quenelles à toute sauce, il suffit de la partager avec une cuillère de bois, ou de la couper sur le bord d'une table enduite de farine en la moulant de forme agréable, placer le tout dans une casserole et faire cuire suivant la volonté.... Pour faire des croquettes, il suffit d'imprégner les quenelles avec des œufs battus, de manière à retenir la mie de pain dans laquelle on les roule pour les jeter dans la friture très-chaude jusqu'à ce qu'elles aient acquis une couleur et une consistance convenables..... L'auteur de l'almanach des Gourmands conseille de faire la pâte très-

épaisse, de la faire cuire et de la piquer avec des truffes, pour la mêler avec des crêtes, des rognons de coq, des tranches de veau, des ris d'agneau, des truffes coupées en tranches, des champignons mouillés, le tout avec du vin blanc de Madère ou autre, la sauce une fois réduite y ajouter des jaunes d'œufs, la passer au tamis pour verser sur les garnitures disposées dans une terrine.

LAPIN RÔTI.

Dépouillé, vidé et piqué avec du petit lard, on le met en broche pour le servir avec une sauce piquante. (*Rôt.*) (B.)

LEVRAUT.

LEVRAUT ENCAISSÉ.

Après avoir coupé par morceaux plus ou moins gros un fort ou deux petits levrauts, on ajoute du lard, du beurre, de l'échalotte, des champignons et du persil hachés menus, on assaisonne avec le sel, le poivre, les quatre épices, la muscade, une gousse d'ail et le laurier, on mouille avec le vin, le vinaigre, ou de l'eau à laquelle on ajoute de l'eau-de-vie, on met la casserole ainsi garnie sur un feu très-vif, placé dessus et dessous, vingt-cinq minutes après on retire le levraut, on fait réduire la sauce à moitié et on laisse refroidir. On prend du papier blanc un peu fort, imbibé d'huile, après en avoir étalé une feuille, après l'avoir garnie de bardes de lard, on place sur ces dernières tous les morceaux du levraut, en leur donnant une forme carrée ou ovale, on verse par-dessus tout ce qui reste dans la casserole pour le recouvrir d'autres bardes, on achève, en pliant convenablement toutes les feuilles de papier les unes sur les autres, de bien encaisser le levraut, après avoir maintenu le papier avec de la ficelle, on l'expose sur le gril avec des cendres chaudes, seulement pour le réchauffer sans brûler, après avoir enlevé la ficelle et la première feuille de papier, on ouvre ce qui reste par le-dessus pour achever par une sauce quelle qu'elle soit, mais il faut qu'elle soit servie sur un plat et prête à être mangée.

CUISSÉS DE LEVRAUT PIQUÉS.

Après avoir enlevé les cuisses près du râble, ôtez l'os jusqu'à la première articulation; piquez de lard fin et faites-les cuire avec carottes, oignons, un bouquet de persil, du sel,

du poivre, des couennes et des débris de lard placés dessous; mouillez avec du bouillon et recouvrez de papier beurré; arrivés à cuisson, dres-ez-les et glaez avec un pinceau, servez ensuite avec une sauce convenable. (*Entrée.*) (T. B.)

On peut encore après les avoir déjà fait cuire de quelque manière que ce soit, l-s. parer, paner et coucher sur une bande de lard, pour les enfermer dans une feuille de papier huilée ou beurrée, et après les avoir achevées sur le gril en les exposant à un feu doux, les servir comme des *cuisse*s de *levraut en papillottes*.

ESCALOPES DE LEVRAUT.

Après avoir levé tous les filets, les avoir dépouillés des membranes qui les recouvrent, on les coupe en lames, on les pare et on les aplatit un peu, pour les mettre ensuite sur le plat à sauter avec un peu de beurre; saupoudrez de sel et faites cuire à un feu vif.

Faites une sauce avec une cuillerée de farine revenue dans le beurre, mouillez avec de l'eau, et mieux encore avec moitié vin et moitié bouillon; ajoutez des échalottes, un bouquet, du laurier et une gousse d'ail; faites bouillir, passez au tamis, ajoutez des champignons et des petits oignons roussis au beurre; faites réduire; et à l'instant de servir, ajoutez le sang tamisé. ayez soin de tourner afin que le mélange soit exact; dressez les escalopes sur un plat entre-mêlé de croûtons frits, et servez en jetant la sauce par-dessus le tout.

On peut encore suppléer à celle-ci par la sauce aux truffes, celle à l'italienne, etc. (*Entrée.*) (E.)

FILETS DE LEVRAUT EN FIGARURE.

Prendre des filets de levraut. après les avoir paré, on en roule quelques-uns dans la mie de pain, après avoir ciselé les autres, on y intercale des blancs de volaille, on fait frire les premiers, on saute dans le beurre les derniers, on les dresse en rond en les entre-mêlant, on les glace, et dans leur milieu on verse une purée faite avec les champignons ou autres substances susceptibles de la fournir.

FILETS DE LEVRAUT FRITS.

Après avoir préparé en les broyant dans un mortier toutes les chairs d'un levraut avec de la mie de pain trempée dans du lait avec du beurre et de la ténine en suffisante quantité,

comme si l'on voulait en faire une farce à quenelles bien assaisonnée, on prend les filets que l'on partage sans les séparer totalement, les applatir et les remplir avec la farce, les rouler ensuite en rapprochant les bords après les avoir panés deux ou trois fois avec les œufs, les jeter dans la friture et les servir lorsqu'ils sont parvenus à une belle couleur, on les recouvre ensuite d'une sauce piquante ou autre, mais toujours de haut goût et relevée.

FILETS DE LEVRAUT GLACÉS,

Levez les filets, faites-les mariner comme ci-dessus, mettez cuire avec du bouillon et un peu de glace dans une casserole recouverte de papier beurré, et placée sur un feu doux tout autour et par-dessus; lorsqu'ils sont cuits à point, retournez-les pour les glacer; dressez et servez avec une sauce tomate. (*Entrée.*) (T. B.)

FILETS DE LEVRAUT PIQUÉS ET SAUTÉS.

Entevez les filets crus; dépouillez-les des membranes qui les recouvrent; faites-les mariner comme du chevreuil; lorsqu'ils le sont assez, laissez égoutter, et pour les bien essuyer, passez-les dans un linge; mettez-les dans un plat à sauter, lorsqu'ils sont cuits, dressez-les avec des croûtons entre chacun d'eux, et par-dessus une sauce poivade ou tomate.

On peut encore, à volonté, les faire cuire sans avoir mariné d'avance, et les servir sur de la chicorée, avec des truffes ou des champignons. (*Entrée.*) (T. B.)

FILETS DE LEVRAUT A LA PROVENÇALE.

Après les avoir levé et paré on les pique avec des anchois et du lard, on les fait cuire ensuite dans une casserole mouillée d'huile d'olives assaisonnée avec de l'ail et de l'échalotte, du sel et du poivre, lorsqu'ils sont cuits on les retire pour leur faire une sauce, en ajoutant à ce qui reste dans la casserole de l'espagnole ou du consommé qu'on laisse réduire et qu'on verse dessus après l'avoir dégraissée. Mais si au lieu d'huile d'olives on emploie pour fonder la casserole des bardes de lard recouvertes d'une bonne marinade, et qu'après avoir recouvert le tout avec un papier beurré, on fasse cuire les filets de levraut coupés sur leur longueur en leur donnant la forme d'un serpent, enfin si après leur cuisson on les glace et qu'on les serve arrosés de fumet de gibier ou toute autre

sauce-analogue, on les désigne sous le nom de *filets de levrault en serpens*.

LEVRAUT A LA MINUTE.

Sur les morceaux d'un jeune levrault dépouillé et vidé, passez au beurre avec du sel et du poivre pour les raffermir, ajoutez des champignons, du persil, des échalottes hachés ensemble, et une forte cuillerée de farine; après les avoir bien retournés, mouillez avec du vin blanc et du bouillon; lorsqu'ils commencent à entrer en ébullition, retirez du feu pour les servir de suite. (*Entrée.*) (B.)

REINS DE LEVRAUT.

Choisir un ou deux levraults après les avoir dépouillé, vidé, en avoir séparé la tête, les côtes et tout ce qui compose la poitrine, les muscles du ventre, et les avant-cuisses, faites revenir dans le beurre assaisonné de sel, poivre, thym, laurier, ail ou échalotte, ou autres substances aromatiques, à moitié de leur cuisson, laissez refroidir, pour les aplatiser, les paner et faire griller d'une manière convenable, on les mange avec une sauce à la moutarde (à la tartare), ou tout autre légèrement acide et stimulante.

LIÈVRE.

On distingue trois degrés d'accroissement dans un lièvre : on l'appelle levrault, lorsqu'il est très-jeune, lièvre trois-quarts, lorsqu'il a encore le petit tendon saillant au-dessus de la première articulation ou jointure des pattes de devant; enfin ceux qu'on désigne sous le nom de *capucins*, ce sont les vieux; quoique les uns et les autres puissent dans toutes les saisons fournir à table un met excellent, on préfère cependant les manger pendant l'hiver, et les choisir plutôt dans ceux qui se nourrissent du serpolet des montagnes, que dans ceux qui parcourent les plaines. (B.)

LIÈVRE A L'ANGLAISE.

Le plus ordinairement on le choisit tendre, on le dépouille avec soin et en conservant les pattes avec les ergots, on ne touche même pas à ses oreilles qu'on échaude à l'eau bouillante; pour le vider on fait au milieu des muscles du bas ventre une ouverture aussi petite qu'il est possible, après avoir séparé le foie de l'intestin, on en ôte la vésicule du fiel, on

le pile avec de la mie de pain mouillée de lait, cuite à consistance de panade, on y ajoute des jaunes d'œufs crus, du sel, du poivre, des quatre épices, un oignon coupé menu, passez au beurre et à moitié cuit, de la sauge en poudre, après avoir rempli tout l'intérieur du lièvre avec cette farce, après l'avoir mis en broche dans la position d'un lièvre au gîte, on le couvre de bardes, on enveloppe le tout avec du papier, en une heure et demie sa cuisson est achevée, les anglais suppriment le lard et le papier en le servant, et au lieu de le manger avec une sauce piquante ou autre, ils ont recours à la confiture faite avec la groseille, dont ils remplissent une saucière.

LIÈVRE EN BOUDIN.

Après avoir pilé toutes les chairs d'un lièvre et les avoir passées au tamis, on y joint autant de tétine de veau bien cuite et pilée de même; de la mie de pain mouillée seulement avec un peu de bouillon gras ordinaire, on broye le tout ensemble en y ajoutant du persil, de l'échalotte, du thym, et autres aromates en poudre fine, du sel, du poivre, des jaunes d'œufs et quelques blancs pour lui donner de la consistance et pouvoir le rouler comme le boudin ordinaire, on le panne ordinairement pour le faire griller sur un feu doux, ou bien on lui fait prendre couleur sous le four de campagne, quelques fois on le glace pour le servir sous un fumet de gibier ou autre sauce analogue.

LIÈVRE EN CIVET.

En vidant un lièvre, quel qu'il soit, après l'avoir dépouillé, séparez le foie que vous ajouterez au reste du sang qui pourra encore se trouver dans tout son intérieur; faites-en des morceaux plus ou moins gros; les épaules se partagent en deux; on enlève ensuite toute la peau musculaire qui forme les parois du ventre; on coupe le râble au-dessus des cuisses, la poitrine en plusieurs parties, les cuisses, séparées à l'articulation, se partagent en deux; on laisse entier avec la queue l'intervalle qui les réunit; la tête reste entière; on peut aussi la partager en deux.... Prenez une demi-livre de lard de poitrine coupé menu, faites-le revenir dans le beurre, ajoutez tout le lièvre coupé, que vous remuerez avec, saupoudrez de farine, mouillez avec du vin rouge, de l'eau ou du bouillon; mettez un bouquet de persil, du sel et du poivre; lorsque le tout est bouillant, retirez et écumez, jetez-y

des champignons, et une demi-heure après des petits oignons passés au beurre, au même instant le foie, après en avoir retiré la vésicule du fiel (l'amer); dégraissez; lorsque le tout est réduit à point et de bon goût, passez le sang au tamis, et ne le versez qu'au moment de servir, lorsque le civet n'est plus bouillant, parce qu'il se caillebotterait. (*Entrée.*) (B.)

Nota. Lorsqu'à tous les précédens et un peu avant que le civet ne soit parfaitement cuit, l'on ajoute une demi-verrée de fort vinaigre, des câpres et du sucre en prenant garde d'y mettre trop de sel et de poivre, pour le servir sur des croûtons frits dans le beurre, on le désigne par *civet à l'allemande*.

LIÈVRE, SES CUISSÉS EN POIVRADE.

Après avoir choisi et fait rôtir un certain nombre de cuisses de lièvre on les laisse refroidir, on en supprime tous les os du bassin et autres en les arrondissant pour ne laisser paner que la grosse extrémité, après les avoir sauté dans une demi-glace, on les dispose en rond sur un plat et dans leur milieu on verse une poivrade, à laquelle on peut suppléer par toute autre dans laquelle entrerait les tomates, le vinaigre, le citron, ou le verjus.

LIÈVRE EN DAUBE.

Après l'avoir désossé entièrement, placez-le dans une casserole ou une braisière, ajoutez du sel, du poivre, des carottes, des oignons, un bouquet; mouillez avec du bouillon et partie égale de vin blanc; faites cuire à petit feu pendant une heure et demie, après y avoir ajouté, avant tout, les os brisés et la moitié d'un jarret de veau, ainsi que des bardes de lard, par-dessus et par-dessous; lorsqu'il est cuit, retirez-le, passez au tamis le fond de cuisson; faites réduire et servez chaud. On peut encore le laisser refroidir et le servir avec la gelée dans son pourtour. (*Entrée.*) (B.)

Nota. Dans le cas où l'on serait réduit à n'employer que de l'eau ordinaire pour le mouiller et en faire la sauce, on assaisonne de même, mais un peu avant de servir on retire tout le lièvre de la casserole pour le glacer, et faire réduire d'un tiers ce qui reste, on passe au tamis en le versant par-dessus; alors c'est faire une *daube à la bourgeoise*.

LIÈVRE EN ÉMINCÉES.

Prendre toutes ses parties les plus épaisses après l'avoir

fait rôtir et laissé refroidir, les couper aussi minces que possible, y ajouter des champignons, des truffes aussi coupés de même; mettre le tout dans une casserole avec du beurre et du vin blanc ou rouge, faire réduire, et y jeter les émincées de lièvre conservées à part, les servir de suite entourées de croustons et aiguisées d'un jus de citron.

LIÈVRE, SES FILETS.

Suivre en tout et pour tout ce qui les concerne, ce qui a été déjà prescrit pour les filets de levraut.

LIÈVRE EN GÂTEAU.

Désossez et parez, en enlevant toutes les membranes et les tendons, un lièvre rôti d'avance; hachez d'abord grossièrement; et pilez ensuite dans un mortier toutes les chairs réunies; ajoutez, en pilant, une tétine de veau cuite; amalgamez le tout avec une mie de pain bouillie avec du bouillon, à laquelle vous ajouterez du sel, du poivre, du persil, des échalottes, du thym, du laurier bachelés fin; liez la sauce avec des jaunes d'œufs; pilez le tout l'un avec l'autre. Garnissez un moule de fer-blanc avec des bardes de lard; faites cuire au four ou au bain-marie; parvenu à son degré de cuisson, retirez le gâteau, laissez refroidir; pour le sortir, mettez le moule dans l'eau bouillante, en le dressant, enlevez les bardes, et couvrez de chapelure. (*Entrée.*) (D. A. D.)

LIÈVRE EN PAIN.

On n'a recours à ce moyen que dans une grande consommation de gibier, il se prépare de la même manière que la farce à quenelle, on le fait cuire dans une casserole foncée dans le pourtour avec des bardes de lard minces et plongées dans un bain-marie, lorsqu'il est cuit on le glace, on l'arrose d'un fumet de gibier et l'on s'en sert pour garnitures de filets ou autres.

LIÈVRE EN QUENELLES.

Voir pour celui-ci ce que nous avons dit pour les quenelles de lapin, suivre les mêmes procédés, car elles ne diffèrent que par le goût et le fumet de l'animal qui leur sert de base première.

LIÈVRE RÔTI.

De même que dans le civet, lorsqu'il est dépouillé, vidé, qu'on a gardé le sang qui reste dans un vase à part, on brise

les os au milieu des cuisses, on l'aplatit avec le couperet, depuis le cou jusqu'à l'extrémité du râble; on le fait revenir en l'exposant un moment à l'ardeur de la braise; piquez de lard fin le râble et le gros des cuisses; mettez en broche, en soutenant par un morceau de bois pour le tenir écarté à sa plus grosse extrémité; imprégnez-le avec le sang dans toute sa longueur; allongez les pattes de devant sur le cou, et reprenez-les en place avec une ficelle; arrivé au point de cuisson requis, mettez fondre un morceau de beurre dans la casserole, avec un peu de farine, mouillez avec autant de bouillon que de vin; ajoutez du sel, du poivre, du persil, de l'ail; faites réduire avec le foie écrasé et que vous aurez fait revenir dans le beurre; passez le tout au tamis; faites bouillir pendant quelques minutes et retirez du feu; ajoutez le sang en remuant soigneusement, et servez dans une saucière. (Rot.) (B.)

LIÈVRE A LA SAINT-DENIS.

Foncer une braisière avec des bardes de lard, du veau coupé par tranches longues et minces, de la carotte, de l'oignon coupés par rouelles, un bouquet confectionné avec le thym, le laurier, le serpolet et le persil, des clous de girofle, du sel, du poivre et une bouteille de vin blanc ou rouge, une verrée de vinaigre, ou bien encore de l'eau-de-vie, ce qui revient au même, cela terminé, y coucher le lièvre préparé de la manière suivante: après l'avoir fait mariner pendant quarante-huit ou soixante heures, après lui avoir ôté la tête et fait une ouverture au ventre la plus petite qu'il est possible, on le remplit avec de la farce à quenelles mélangés avec son foie, du lard aromatisé convenablement, on y incorpore des jaunes d'œufs et on fait un point de suture aux muscles du ventre, la daubière ainsi remplie lorsque tout est encore recouvert avec des bardes de lard, mettez la sur le feu mijoter jusqu'à cuisson terminée, retirez la pièce et continuez de faire réduire la sauce à la quelle on peut encore ajouter une autre analogue, versez dans un plat creux et posez le lièvre par-dessus, arrosé d'un jus de citron.

On peut encore suppléer à la sauce au moyen d'un roux incorporé dans celle qui reste, moins réduite, et passée au tamis, pour le rôtir il serait même disposé de cette façon, et bardé de lard pour être mangé avec une poivrade, qu'il n'en serait pas moins très-bon dans beaucoup de circonstances.

MAUVIETTES.

Les mauviettes beaucoup plus connues sous le nom d'alouettes, sont bien meilleures à manger en automne qu'en toute autre saison; on les recherche à cause de leur délicatesse: le plus ordinairement après les avoir enveloppées d'une barde de lard, on les passe dans des hâtelets pour les fixer en broche et les faire rôtir entières et par douzaine, ou par demi-douzaine en les arrosant de leur graisse.

MAUVIETTES EN CAISSE.

Les mauviettes désossées, on les remplit d'une farce cuite, dans laquelle on met leur foie haché avec des truffes; pour chacune on fait une caisse avec du papier huilé, dans le fond on met de la farce, sur laquelle on étend la mauviette recouverte ensuite avec une barde de lard, qu'on enveloppe d'un autre papier beurré; on les fait cuire ainsi préparées sous le four de campagne; au moment de servir, on égoutte la graisse, et l'on met dessus un peu de sauce réduite. (*Entrée.*)

MAUVIETTES EN CÔTELETTES.

On ne les désigne de cette manière que parce qu'avec une mauviette on cherche à figurer une côtelette ordinaire, en levant toute la chair de l'estomac et après l'avoir fortement aplatie, on y implante une patte en coupant la grosse extrémité, lorsqu'elles sont ainsi disposées et après l'assaisonnement, on les fait cuire à feu vif, on les dresse en couronnes, on les recouvre d'une sauce quelle qu'elle soit.

MAUVIETTES EN CROUSTADE.

Désosser une certaine quantité de mauviettes, prendre tout l'intérieur en séparant les gésiers pour les piler avec une farce cuite, ajouter des fines herbes et l'assaisonnement convenable, couvrir d'une barde de lard et placer sous le four de campagne, une fois cuite on en remplit tout l'intérieur des mauviettes en les roulant sur elles-mêmes, mettre celles-ci dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, des quatre épices et les tenir sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Prendre ensuite des croûtons de dix-huit lignes d'épaisseur, après les avoir creusé dans leur milieu et les avoir fait jaunir dans le beurre, on les remplit avec de la farce et par-dessus on couche la mauviette qu'on arrose d'un peu de la sauce qui été choisie dans la circonstance.

MAUVIETTES, LEURS FILETS SAUTÉS.

Prendre seulement dans les mauviettes tous les gros muscles qui leur recouvrent la poitrine, improprement appelés *filets*, les parer, les couvrir avec des truffes coupées très-minces, prendre à par tout ce qui reste et surtout l'intestin dont on aura séparé le gésier, après l'avoir pilé et mélangé avec une farce fine, on en remplit des croûtons que l'on fait d'abord cuire à petit feu, pour coucher dessus les filets sautés et terminés avec une sauce espagnole réduite, et les servir ensuite avec un entourage de croûtons ou tout autre au choix.

MAUVIETTES AUX FINES HERBES.

Prendre une quantité de persil, de champignons, d'échalottes, et autres fines herbes qui pourraient aller ensemble, en faire un hachis très-menu, toujours en proportion relative à la quantité de mauviettes que vous aurez plumé, vidé, flambé et que vous aurez sauté d'abord dans une casserole avec du beurre, ajoutez-y ensuite votre mélange de fines herbes et du bouillon, assaisonnez le tout avec le sel, le poivre et autres substances aromatiques, au moment de la première ébullition, retirez la casserole du fourneau et servez. On peut encore y joindre une verrée de vin blanc et lier la sauce avec un peu de farine, tout dépend du goût et de la volonté.

MAUVIETTES AU GRATIN.

Après les avoir fendues par le dos et désossées, on les remplit de farce cuite; on met sur le plat une couche de cette même farce, on place les mauviettes en rond, on remplit les intervalles avec de la farce, et on ne laisse apercevoir que la partie supérieure de l'estomac dans le milieu; on les couvre avec de la mie de pain coupée en rond, et le tout avec des bardes et du papier beurré, pour les mettre sous le four de campagne; lorsqu'elles sont cuites, on retire la mie de pain, les bardes et le lard, on dégraisse, et l'on sert avec des champignons ou une sauce à la financière. (*Ent.*) (*B.*)

MAUVIETTES A LA MINUTE.

Sautez les mauviettes dans du beurre et du sel; lorsqu'elles sont raffermies, on les fait encore revenir au beurre avec des champignons, des échalottes et du persil hachés; mouillez avec une verrée de vin blanc et du bouillon; lorsque le

tout commence à bouillir, on retire, et l'on sert avec des éradons frits. (*Entrée.*) (B.)

Autrement. Faire d'abord revenir dans une casserole des tranches de lard de poitrine, des petites saucisses, y joindre les mauviettes en quantité proportionnée avec le reste, ajouter des champignons et saupoudrer d'un peu de farine mouiller avec du vin, assaisonner convenablement, et vers la fin si l'on y amalgame des marrons grillés ou cuits sous la cendre, on obtient des mauviettes à la *chipolata*.

MERLES.

Mêmes préparations que pour les précédentes.

PATÉ CHAUD AVEC DU GIBIER.

Sautez dans le beurre avec une poignée de fines herbes, du sel, du poivre, un bon assaisonnement, différentes pièces de petit gibier, telles que mauviettes, caïlles ou grives, bien parées et troussées. Ensuite, avec de la farine, faites une pâte très-épaisse et aussi dure que possible; après l'avoir maniée et disposée en plateau, placez dans son milieu le gibier sauté, ramenez les bords de manière que le tout soit enfermé comme dans une bourse; enveloppez cette masse dans un linge bien blanc, et suspendez-la au milieu d'un chaudron plein d'eau bouillante; au bout d'une heure, bien suffisante pour cette opération, retirez du linge, et entr'ouvrez la pâte, pour y glisser un bon coulis, ou une sauce à l'espagnole; on peut alors servir ce pâté comme *entrée*. (D. A D.)

PERDREAUX.

PERDREAUX A L'ANGLAISE.

On fend, depuis le croupion jusqu'à la poche, et par le dos, les perdreaux plumés, vidés, flambés et retroussés par les pattes; on les aplatit avec le couperet; on les plonge dans une marinade à l'huile, pour les faire griller sur un feu vif, et les servir avec une sauce à la maître-d'hôtel, une sauce poivrée, ou bien avec une remoulade.

On les prépare encore de cette manière en les couvrant avec un mélange très-épais, fait avec le beurre et la mie de pain. (*Entrée.*) (B.)

On peut encore faire un hachis très-fin avec des foies de perdreaux et du beurre, l'assaisonner avec le sel et le poivre,

en remplir l'intérieur et les mettre à la broche sans être bardés mais enveloppés de papier graissé, lorsqu'ils sont prêts d'être cuits, on les place dans une casserole pour les achever, ensuite après en avoir écarté les cuisses et les ailes, on y insinue une farce composée avec la mie de pain, l'échalotte, la ciboule, le persil et assaisonné de sel, poivre, muscade, on mouille alors avec du vin blanc et du bouillon, on laisse achever la cuisson jusqu'à réduction d'un tiers de la sauce et l'on termine par y exprimer un citron, quelques-uns même y ajoutent encore le reste pour complément.

PERDREAUX AU CHARBON.

On les choisit jeunes, après les avoir partagés, flambés, parés, on les aplatit, on les saupoudre avec du sel, du poivre, on les imbibe avec du beurre fondu pour les paner et les recouvrir de truffes hachées menues, après les avoir mis le temps nécessaire sur le gril placé sur un feu doux, on les sert avec une sauce dans laquelle doit toujours entrer le jus de citron.

PERDREAUX EN CÔTELETTES.

Après avoir levé les muscles qui leur recouvrent toute la poitrine que l'on aplatit autant qu'il est possible, on y plante un os de l'aile, on les fait roidir dans un sautoir avec du beurre auquel on ajoute pour liaison des jaunes d'œufs, ensuite après les en avoir imbibé, on les pane, on les fait griller pour les servir, on les pose circulairement sur le plat pour les recouvrir d'une sauce quelle qu'elle soit, quelques-uns même conseillent dans ce cas d'avoir recours à la sauce à la diable.

PERDREAUX EN CROUSTADE.

Quelle que soit la manière adoptée pour faire les croûtons, il suffit de les tailler assez grands pour y placer les muscles de la poitrine aplatis et décorés de truffes, après les avoir fait cuire convenablement, assaisonnés et entourés d'une purée de perdreaux dans laquelle on plante des crêtes et des rognons de coq.

PERDREAUX, LES CUISSSES A LA CHIPOLATA.

Faites cuire et prendre couleur à du lard coupé par morceaux; après l'avoir retiré, délayez une cuillerée de farine avec du beurre que vous y ajouterez; faites revenir dedans les cuisses de perdreaux, mouillez avec du vin blanc et du

bouillon, ajoutez des champignons et des ognons passés au beurre, joignez-y le petit lard, des marrons grillés, des saucisses coupées en trois, qu'on aura fait revenir, et dépouillées de la peau qui les enveloppe; faites cuire le tout à petit feu; réduit à point et de bon goût; dégraissez et servez avec des croûtons. On peut encore le faire avec des truffes. (*Entrée*) (E.)

PERDREAUX, ENTRÉE DE BROCHE.

Après les avoir troussés et bridés comme un poulet, on les embroche avec un hâtelet, après les avoir enveloppés de tranches de citron coupées de la longueur du fruit, on les recouvre de bardes surmontées d'un papier épais qu'on assujettit avec la même ficelle qui sert à les maintenir en broche; lors qu'ils sont cuits, ôtez le papier et après les avoir mis sur le plat, versez dessus une sauce claire aiguisée de jus de citron.

PERDREAUX EN ESCALOPES.

Prendre les gros muscles, les sauter dans le beurre après les avoir saupoudré de sel, les faire bouillir dans une sauce espagnole ou allemande, avec des truffes et des champignons, au bout de quelques minutes, les servir entourés par des croquettes de gibier ou autres surmontées d'une glace.

PERDREAUX A L'ESPAGNOLE.

Garnir une casserole avec quelques tranches de jambon du beurre, du sel, du poivre et le jus d'un citron, y placer ensuite les perdreaux tournés et bridés, les faire revenir à feu doux en y ajoutant du bouillon et du vin, du thym, du laurier, du girofle et un bouquet, une demi-heure suffit pour leur cuisson, on les sort et l'on fait réduire leur sauce pour les coucher dessus après les avoir débridés, souvent même on les environne de quelques garnitures.

PERDREAUX, FILETS AUX BIGARADES.

On fait cuire les perdreaux à la broche après en avoir enlevé les gros muscles, on les pose sur des croûtons de grandeur égale, on achève de faire cuire les uns et les autres dans une sauce quelle qu'elle soit, mais à laquelle il faut toujours ajouter le jus et le zeste d'une bigarade.

PERDREAUX, FILETS SAUTÉS.

Enlevez les filets, débarrassez-les des membranes qui les

recouvrent, saupoudrez de sel, mettez-les dans le plat à sauter avec un morceau de beurre, dressez-les cuits en couronne avec des croûtons frits à l'entour; détachez la glace avec un peu de sauce espagnole; quand elle est de bon goût, on la sert sur les filets.

On les fait aux truffes par le même procédé, en détachant la glace avec la sauce aux truffes. (*Entrée.*) (E.)

PERDREAUX GRILLÉS.

On les partage en les coupant par le milieu sur toute leur longueur, après les avoir parés, on les imbibe avec du beurre fondu pour les paner à deux fois de suite, peu de temps avant de les servir, on les expose avec un gril sur un feu très-doux pour les manger avec une sauce dans laquelle entre la moutarde, ou le jus de citron, on conseille aussi la sauce à la diable.

PERDREAUX, HACHIS DE.

Parez les perdreaux rôtis en supprimant les membranes et tendons, hachez leur chair très-fin, faites revenir dans une casserole avec du beurre et des champignons, persil, échalottes, aussi préparés de même; ajoutez une cuillerée de farine; lorsqu'elle est bien mêlée, mouillez avec du bouillon et du vin blanc; quand le tout est de bon goût, mettez le hachis, faites chauffer sans bouillir, et servez avec des croûtons. (*Entrée.*) (B.)

PERDREAUX, MANSELLE DE.

Après avoir dépécés quelques perdreaux cuits à la broche, on met leurs débris dans un mortier, on y ajoute de l'échalotte, du laurier, du persil et du poivre, on pile le tout ensemble, pour faire cuire dans une casserole, avec du vin blanc, du bouillon, et un peu de muscade rapée, après avoir laissé réduire à moitié, on passe le tout au tamis avec compression pour être versé sur les membres de perdreaux disposés dans un plat et avec symétrie.

PERDREAUX A LA MONTGLAS.

Après les avoir fait rôtir, enlevez les os du sternum et des côtes (estomac, poitrail), coupez leurs filets en dés, ainsi que des truffes et des champignons; faites-les cuire dans une sauce espagnole, en n'y ajoutant les filets qu'à l'instant où les truffes et les champignons sont cuits; pendant ce temps, on

les entretient chauds ; au moment de servir, on met le ragout dans la cavité de la perdrix avec une sauce au gibier. (*Entrée.*) (B.)

PERDREAUX EN MAGNONNAISE.

Mettez dans une terrine des morceaux de perdrix, après les avoir fait rôtir et leur avoir enlevé la peau ; faites une marinade avec de l'huile, du vinaigre, de la ravigote hachée, du sel, du gros poivre, et la moitié d'une cuillerée à pot de gelée ; on la met sur la glace jusqu'à ce qu'elle soit prise ; posez les perdreaux sur un plat ; couvrez avec la sauce ; décorez avec des croûtons, des cornichons, des filets d'anchois, des truffes, des œufs durs et de la gelée coupée en filets, dont on fait des losanges ou autres ornements comme nous l'avons indiqué à l'article *décoration*, pour servir de suite après qu'ils sont terminés. (*Entrée.*) (E.)

PERDREAUX (PAIN DE.)

Faire une purée de perdreaux, y ajouter assez de jaune d'œufs crus pour lui donner de la consistance par la cuisson, passer le tout au tamis et le verser dans un moule creux, dans son milieu, pour le faire cuire doucement au bain-marie, et le servir en le renversant ; alors on le couvre d'une sauce au fumet de gibier ou toute autre de haut goût.

PERDREAUX EN PAPILOTES.

Faites revenir les perdreaux partagés en deux et saupoudrés de sel avec du beurre dans le plat à sauter ; prêts à être finis, retirez-les et faites cuire dans ce qui peut rester du beurre, des échalottes, des champignons, du persil haché, saupoudrés de farine et mouillés avec du bouillon et du vin blanc ; lorsque le tout est réduit, on verse sur les perdreaux ; chacune de leur moitié se couvre avec une barde, et on l'enveloppe avec du papier huilé, pour les faire griller à un feu très-doux. (*Entrée.*) (B.)

PERDREAUX POÊLÉS.

Après leur avoir fait une ouverture par la poche pour en extraire tout l'intestin, le foie, et le gésier que l'on remplace par une farce faite avec du beurre, du citron, du sel, du gros poivre, et le foie dont on a ôté l'amer ; lorsqu'ils ont été troussés, ainsi pleins, on les met dans une casserole foncée

de bardes de lard, et l'on y verse une poêle (*v. ce mot*); au bout d'une demie heure de feu, on les égoutte, et après les avoir débridés, on les sert avec des écrevisses entre chaque perdreaux.

PERDREAUX EN PURÉE.

Prenez la chair de perdreaux rôtis, ôtez les membranes et les tendons (les peaux et les nerfs), hachez et pilez en y ajoutant un peu de béchamel; lorsque la purée est bien faite, délayez avec un peu de sauce de béchamel; ne faites que chauffer légèrement, servez-les avec des œufs pochés et des croûtons frits. (*Entrée.*) (B.)

PERDREAUX RÔTIS.

Plumés, vidés, flambés et piqués de lard fin, les perdreaux se font rôtir à un feu modéré; ils se servent accompagnés d'un citron.

Lorsqu'on n'a pas le temps, ou lorsqu'on ne veut pas les piquer, on les barde largement, et on recouvre le tout avec des feuilles de vigne. (*Rôt.*) (T. B.)

PERDREAUX EN SALADE.

Préparez et faites cuire les perdreaux comme pour la magnonaise, dressez-les sur un plat après avoir mariné, et des cœurs de laitues coupés en deux ou en quatre dans les intervalles; remplissez avec des cornichons, des œufs durs et des anchois ou des truffes, pour décorer le plat; au moment de servir, arrosez avec une marinade. (*Entremets.*) (B.)

PERDREAUX EN SALMI CHAUD.

Les perdreaux rôtis, dépecez-les par les cuisses, les ailes, l'estomac et le croupion; mettez tous les débris pilés dans un mortier, dans une casserole avec du bouillon, des échalottes, du laurier, un bouquet de persil; faites réduire le tout avec du beurre, après y avoir ajouté une cuillerée de farine; lorsque la sauce est cuite, passez au tamis, faites chauffer les morceaux dedans sans les laisser bouillir, puis dressez sur des croûtons et versez la sauce par-dessus. On peut encore y mêler des truffes, mais lorsqu'elles ont été passées au tamis. (*Entrée.*) (E.)

PERDREAUX EN SALMI FROID.

La sauce du salmi confectionnée comme il vient d'être dit,

mettez sur un plat les perdreaux découpés et refroidis ; arrosez avec la sauce , en en laissant un peu dans la casserole ; délayez dedans un peu de gelée pour lui donner consistance ; on la passe sur les perdreaux , après les avoir garnis de gelée coupée en filets ou bien en losange. (*Entrée.*) (E.)

PERDREAUX A LA SAINT-LAURENT.

On les désigne sous cette dénomination, parce qu'après les avoir flambés et troussés, on les aplatit autant qu'il est possible, on les saupoudre de sel et de poivre pour les mettre dans une casserole avec de l'huile ; après les avoir fait ainsi revenir, on les expose sur un gril placé sur un feu vif, pour les servir de suite ou en sortant, et après verser par-dessus une sauce aiguisée de jus de citron.

PERDREAUX, SOUFFLÉ, DE PURÉE.

Faites une purée comme ci-dessus, mais un peu plus épaisse ; ajoutez quatre à cinq jaunes d'œufs, autant de blancs fouettés ; quand ils sont délayés, on met le soufflé dans une écuelle d'argent ou une caisse, et on fait cuire sous le four de campagne. Ce soufflé ne doit être fait qu'au moment de le manger. (*Entrée.*) (B.)

PERDREAUX A LA TARTARE.

Après les avoir plumés, vidés, flambés, troussés-les et les portez par leur milieu sur la longueur, trempez-les dans le beurre fondu pour les paner et les saupoudrer de poivre, sel et autres aromates, avant de les servir faites les griller sur un feu doux pour les manger avec une sauce piquante ou autre, pourvu qu'elle soit fortement chargée de bonne moutarde.

PERDREAUX AUX TRUFFES.

Coupez des truffes grosses comme des noisettes ; passez-les au beurre avec du sel et des épices ; mêlez-les ensuite avec de la volaille hachée et pilée, ajoutez-y du lard ; remplissez avec ce hachis les perdreaux vidés et flambés ; faites cuire à la braise, pour les servir finis ; versez dessus une sauce aux truffes. (*Entrée.*) (E.)

PERDRIX.

On en connaît de deux espèces, la rouge et la grise ; la première, plus estimée, est beaucoup plus rare que l'autre. Les perdreaux sont faciles à reconnaître, en ce qu'ils ont le bout

de l'aile terminé en pointe, tandis qu'il est rond dans les perdrix.

PERDRIX BRAISÉES.

Ordinairement on prend les plus vieilles, on les pique, on les barde avec du lard et du veau en émincées; foncez une casserole; placez-les dedans avec des carottes, des oignons, un bouquet, des parures de viande, des carcasses de lapins bien broyées auparavant, assaisonnez et mouillez avec du bouillon autant que de vin blanc, faites cuire à petit feu; finies, on les dresse, on passe la cuisson dégraissée, on ajoute le jus d'une bigarade et le zeste râpé; servez la sauce par-dessous; au lieu du bouillon pour mouiller, on peut très-bien employer l'essence de gibier. (*Entrée.*) (B.)

CHARTREUSE DE PERDRIX.

En mesurant à peu près la capacité du moule dont on doit se servir, on fait cuire des navets et des carottes, en tournant, dans du bouillon; une fois cuits, laissez-les égoutter; faites cuire en même temps des petits oignons, des haricots verts ou toute autre espèce de légumes; apprêtez les perdrix comme pour les mettre avec des choux (*voyez ce mot*); beurrez le moule; placez au fond un cordon de carottes et de navets coupés par ronds de la grosseur que vous voudrez; faites avec tous ces légumes toute espèce de compartiment, en entremêlant les carottes et les navets tout autour; garnissez tout son intérieur avec des choux; placez les perdrix l'estomac en dessous; mettez les saucisses, les cervelas et le lard, le reste des choux par-dessus pour remplir exactement le moule; avant de servir, faites chauffer au bain-marie ou sur des cendres chaudes; penchez-le pour égoutter la graisse, et renversez-le avec grande précaution. (*Entrée.*) (E.)

PERDRIX AUX CHOUX.

Prenez un chou de moyenne grosseur, que vous couperez par le milieu et ferez blanchir dans l'eau bouillante; après avoir été retiré et égoutté, rafraichissez, exprimez toute l'eau qui en sort, et ficelez les deux morceaux avec deux perdrix bien plumées, vidées et flambées, à qui vous aurez retroussé les pattes et qu'on peut encore piquer de lard; placez au fond d'une casserole quelques bardes de lard, le chou, deux cervelas, six saucisses, deux carottes, autant d'oignons;

assaisonnez de sel, de poivre ; recouvrez encore de nouvelles bardes ; faites cuire à petit feu. Le tout arrivé à cuisson parfaite, faites égoutter le chou sur un linge ; pressez-le même assez pour que tout le bouillon sorte ; dressez les perdrix et entourez-les avec des choux coupés par tranches, sur chacune desquelles on place la moitié d'une saucisse, un petit morceau de lard, un autre de cervelas ; coupez les carottes par rouelles, et arrangez-les de même ; passez le fond de la cuisson, ajoutez-y un peu de jus ; et lorsqu'il est réduit, versez sur les choux. (*Entrée.*) (B.)

PERDRIX A LA PURÉE.

Toute espèce de purée confectionnée comme nous l'avons indiqué plus haut, est excellente pour placer dessus des perdrix cuites à la braise. On peut varier en les faisant cuire avec des légumes et du lard, pour les servir sur la purée avec les petits morceaux de lard. (*Entrée.*) (B.)

PERDRIX EN SURPRISE.

Après l'avoir désossée par les reins, on en saupoudre les chairs avec le sel et le poivre ; on les recouvre ensuite d'une farce faite avec celles de perdreaux ou autre gibier, on la remplit avec un salpicon composé avec le ris de veau, les truffes, les champignons, les crêtes et rognons de coq, lorsqu'elle est parvenue à sa première forme, on la bride pour la mettre dans une casserole, la faire roidir, et lorsqu'elle est refroidie la piquer sur la poitrine. Avec ses débris concassés, une ou deux tranches de jambon, de l'ognon, de la carotte, du girofle, un bouquet et du macis, une ou deux verrées de vin blanc et du lard rapé, dont on garnit la casserole, on la met sur le feu pendant une demi-heure après l'avoir encore enfermée sous des bardes de lard, sortez-la lorsqu'elle est bien cuite, laissez un peu réduire la sauce que vous passerez par le tamis pour la dégraisser et l'aiguiser d'un jus de citron.

Les perdreaux peuvent se préparer de même, mais comme ils sont beaucoup plus tendres, il faut avoir grand soin de ne pas les laisser aussi long-temps sur le feu.

PLUVIERS ET VANNEAUX.

Comme on ne les vide pas non plus, agissez de même que pour faire cuire les bécasses.

SANGLIER.

Observation.

Presque toutes ses préparations sont les mêmes que celles du cochon ; cependant , lorsqu'il est mâle , il faut avoir le plus grand soin d'enlever les testicules , parce qu'ils lui donnent une odeur et une saveur qui n'est rien moins qu'agréable ; sa bure , ses jambons , ses côtelettes , se trouvent indiqués , pour la manière de les faire cuire , à l'article du cochon (voyez ces mots) ; tout ce qu'on veut faire rôtir des morceaux d'un sanglier , doit toujours avoir été mariné d'avance. (B.)

SARCELLE.

Plus délicate et plus petite qu'un canard sauvage , la sarcelle se prépare de même.

SARCELLE A LA BRIGARADE.

Après avoir plumé , vidé et troussé , deux , quatre ou six de ces oiseaux un peu mortifiés pour les attendrir , broyez leurs foies avec un morceau de beurre assez volumineux , que vous assaisonnerez ensuite avec le sel , le poivre , les quatre épices et la râpüre du zeste d'un citron ; remplissez l'intérieur des sarcelles avec cette farce , placez-les au moyen d'un bâtelet sur la broche ; recouvrez-les avec les tranches d'un citron coupé dans sa longueur , surmontées d'une barde de lard , enveloppez le tout d'un papier assez fort huilé ou beurré. Trente minutes suffisent pour les cuire à point. Après les avoir sortis de leur entourage , recueillez tout ce qui est tombé des sarcelles pendant leur cuisson ; ajoutez-y une sauce espagnole dans laquelle vous exprimerez le jus de deux bigarades , et à leur défaut celui de deux oranges ou de deux citrons ; faites chauffer sans bouillir et servez. (*Entrée.*) (B.)

Autrement. Sautez pendant l'espace de quinze à vingt minutes dans une casserole où vous aurez mis du beurre , des échalottes hachées avec du persil , du sel , du poivre , de la muscade , tous les morceaux d'une sarcelle découpés et séparés du corps , ainsi que ses filets partagés en deux ou en quatre parties ; lorsqu'ils auront été saisis par la chaleur , ajoutez-y un peu de farine , du vin blanc et du bouillon gras , laissez le tout sur le feu jusqu'à la cuisson terminée , en la servant

aiguiser la sauce un peu réduite avec le jus d'un citron et quelques filets coupés dans son zeste pour en conserver l'arôme.

Observation.

Toutefois qu'une pièce de gibier est un animal jeune, ses chairs sont tendres, et portent avec elles l'arôme particulier après lequel courent les amateurs; alors le gibier convient parfaitement à tous les estomacs, même aux convalescens, mais il doit être mangé à point; il ne faut pas le laisser pourrir ou *faisander*, car, loin de soutenir les forces, il excite des nausées; et quand même la répugnance ne s'en mêlerait pas, son action est toujours nuisible si elle ne devient pas dangereuse, peu importe la manière dont on le prépare; cependant lorsqu'il est rôti et qu'on a suppléé au jus qu'il a pu laisser échapper pendant sa préparation par quelque autre substance analogue, il devient mieux approprié à l'influence de la digestion sur la nutrition; autant qu'il est possible, on peut y ajouter quelques acides, tels que le citron, le vinaigre, le verjus, des aromates, jamais en assez grande quantité pour effacer le goût qui est inhérent à la pièce soumise à l'appétit de l'individu qui en mange. Laissant aux goûts dépravés et aux appétits bizarres la manie de manger tout le gibier en putréfaction, l'homme sage doit toujours s'en abstenir, quand même on lui donnerait pour raison, que, pour en jouir dans son excellence, il est de nécessité absolue qu'une pièce de gibier soit un peu avancée, c'est-à-dire *pourrie*.

DE LA VOLAILLE.

Observation.

Les entrées à faire avec la volaille sont les abatis de dindon en fricassée de poulet, les blanquettes, les canards à toute sauce, les daubes, les cuisses d'oies, les chapons au gros sel, au riz, toutes les fricassées, les poulardes et poulets à la tartare, les croquettes et salades de volailles, l'oie entière à la chipolata.

DU CANARD

Il y en a de deux sortes : le canard sauvage, qu'on ne sert ordinairement que rôti; le canard domestique, dont les

jeunes, désignés sous le nom de canetons, se mettent à la broche, en les arrosant d'un jus de citron.

CANARD A LA CHOU-CROUTE.

Faire cuire à part la quantité nécessaire de (sauerkraut) chou-croûte, pour un ou deux canards; après l'avoir lavé à plusieurs reprises, la mettre sur le feu dans une casserole avec du petit lard fumé coupé par tranches, un ou deux cervelas, des saucisses plates ou longues, la mouiller avec du bouillon gras; après avoir retiré cette garniture, placez dans le milieu le canard bien retroussé et paré; laissez le cuire complètement. Arrivé à point, faites égoutter le tout; arrangez d'abord la chou-croûte, ensuite le canard au milieu, et faites lui un entourage avec tout ce qui reste après l'avoir coupé par tranches plus ou moins épaisses.

CANARD AUX CHOUX.

On supplée à la chou-croûte, pour ceux qui ne l'aiment pas, par les choux ordinaires; mais il faut toujours avoir le plus grand soin de les faire blanchir avant d'achever de les amener au degré de cuisson qui leur convient, avec tous les entourages qui doivent aussi servir pour le canard plumé, vidé, flambé et préparé absolument de la même manière que pour celui qui précède et qui est extrêmement en usage chez les Allemands.

CANARD, SES CUISSES EN MACÉDOINE.

Prendre un nombre déterminé de cuisses de canard; après les avoir enlevées recouvertes de leur peaux; les assaisonner de sel, poivre; couvrir les muscles avec une farce très-fine, coudre la peau par dessus et les faire cuire, après les avoir fait refroidir pour les parer et les découdre, on les réchauffe dans une demie glace pour les servir, placées circulairement et mettre dans leur milieu un accompagnement en macédoine.

CANARD FARCI.

En le désossant tout entier, retirez le plus de chair qu'il sera possible; hachez-la avec partie égale de rouelle de veau; ajoutez de la graisse de bœuf une quantité un peu plus forte que la chair de veau, du persil, des champignons, des ciboules, deux jaunes d'œufs crus et un peu de crème; assaisonnez convenablement cette farce, dont vous remplirez le canard, pour le faire cuire à la braise et le servir avec un

ragoût de marrons accommodés avec la cuisson. (*Entrée.*)
(E.)

CANARD (FILETS DE) A L'ORANGE.

Enlevez avec adresse tous les gros muscles qui couvrent la poitrine d'un ou de plusieurs canards; après les avoir mis pour mariner dans de l'huile avec du sel, du poivre, un oignon et du persil; attachez sur la broche au moyen d'un hâtelet, après une demie heure, enlevez les filets et les mettez dans une glace sans les faire bouillir; dressez les en rond et les achevez d'une sauce avec le citron, l'orange ou les bigarades.

CANARD AUX NAVETS.

Après avoir plumé, vidé et flambé un canard, faites-le revenir dans le beurre, auquel vous ajouterez un peu de farine; mouillez avec du bouillon et une verrée de vin blanc; ajoutez un bouquet aromatique, du sel, du poivre; lorsqu'il est à moitié cuit, joignez-y des navets passés au beurre et roussis d'une belle couleur; la cuisson terminée, dégraissez, faites réduire la sauce, et servez. (*Entrée.*)

On peut encore ajouter aux navets, lorsqu'on veut les servir, un bon morceau de sucre; quelques-uns les réduisent en purée pour servir au même usage, tout ceci dépend du goût et de la volonté, car les purées de lentilles, de pois verts et autres sont aussi très-bonnes en pareille circonstances.

CANARD AUX OLIVES.

Après avoir choisi une certaine quantité de grosses et belles olives confites, au moyen d'une incision circulaire, vous enlèverez leur chair du noyau pour les faire blanchir à l'eau bouillante, afin de leur ôter encore un peu d'âcreté qu'elles conserveraient toujours sans cette précaution; achevez leur cuisson dans du bouillon, placez-les sur un feu vif, assaisonnées de bon goût, pour les verser en terminant sur un canard cuit de la manière suivante.

CANARD POÊLÉ.

Après avoir retroussé ses pattes le long des cuisses, par le moyen d'une ficelle que l'on fait traverser avec une longue et grosse aiguille entre l'os de la cuisse et la patte; après les avoir bien assujetties de manière à ce qu'elles ne se déran-

gent pas, faites rentrer le croupion dans son intérieur, frottez le canard avec le jus d'un citron, recouvrez de bardes de lard, placez-le dans une casserole avec des oignons, des carottes, un bouquet, des parures de veau, des clous d'autres canards ou de volailles; mouillez avec du bouillon et du vin blanc, assaisonnez, et mettez cuire à petit feu; arrivé à point convenable, défilez, et servez-le à la purée de lentilles, de navets, à la sauce verte, à la bigarade, aux olives et en ragoût, aussi préparé avec les navets, etc. (*Entrée.*) (E.)

CANARD EN SALMI.

Voyez celui de perdrix, car c'est absolument le même procédé à suivre. (*Entrée.*) (E.)

DU CANNETON.

Après l'avoir fait cuire comme le canard poêlé (*v. l'art.*), on le couche sur du beurre d'écrevisse, sur des concombres; on le met en macédoine, aux petits pois, aux petites racines, aux petits oignons, à la purée verte, au verjus, au vert et à la sauce de ravigote; consultez chacun de ces articles en particulier.

DU CHAPON.

Un chapon est toujours plus fort et plus en chair qu'une poularde, mais aussi cette dernière possède une graisse beaucoup plus délicate et plus fine; c'est pourquoi on lui donne presque toujours la préférence, malgré qu'elle soit moins volumineuse et moins apparente; celles du Mans, communes à Paris, ainsi que celles de la Bresse, qui y sont rares, jouissent d'une réputation méritée; elles sont en effet bien meilleures que toutes les autres.

CHAPON EN BALLON.

Après l'avoir placé dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, un bouquet garni, retournez-le de temps en temps, pour qu'il soit également cuit; retirez-le; passez, dans le beurre qui a servi, des truffes, des champignons, des échalottes, du persil haché, que vous verserez sur le chapon tout entier; quand il est froid, mettez dans son intérieur la moitié des fines herbes; placez-le sur quatre grandes feuilles de papier huilé; après l'avoir encore garni d'une barde de lard, entourez-le du reste des fines herbes, et par-dessus une

autre barde ; pour le couvrir sur la partie supérieure , formez un ballon carré avec la première feuille de papier ; roulez-le ensuite dans chacune des autres , de manière à ce que les plis ne se rencontrent pas ; ficelez ; faites chauffer au four sans jaunir le papier ; déficelez lorsqu'il est chaud ; faites une ouverture carrée dans le papier , dont vous relevez les bords , versez dedans une sauce italienne , et dépecez le chapon par l'ouverture (*Entrée.*) (B.)

CHAPON BRAISÉ.

Lorsqu'il est vidé et flambé , faites cuire dans une braise ; au moment de servir , passez la cuisson au tamis , faites-la réduire , et versez dessus. (*Entrée.*) (B.)

CHAPON EN CROUTE.

Faites cuire à la braise un chapon piqué de lard , en y ajoutant des oignons , des carottes , un bouquet , des parures de viande ; mouillez avec du bouillon ; cuit à point , retirez-le ; passez le fond de cuisson , et faites réduire ; mettez-y le chapon , pour le bien imprégner de la sauce ; faites ensuite refroidir sur un plat ; couvrez-le d'une seconde sauce , composée de beurre manié de farine , lait , poivre , sel , que vous laisserez venir très-épaisse ; panez avec de la mie de pain ; mettez sous le four de campagne , et servez avec une sauce piquante. (*Entrée.*) (B.)

CHAPON FARCI A LA CRÈME.

Enlevez l'estomac , lorsque le chapon aura été rôti ; hachez toutes les chairs qui sont dessus avec une bouillie composée de mie de pain cuite avec de la crème , un quarteron de graisse de bœuf , du persil , des ciboules , champignons coupés fin et passés au beurre , du sel , du poivre et trois jaunes d'œufs ; remplissez tout l'intérieur avec cette farce ; et figurez ce qui a été enlevé ; ouvrez légèrement avec de la mie de pain ; dorez avec du beurre fondu , panez une seconde fois , faites prendre couleur sous le four de campagne , servez avec une sauce piquante. (*Entrée.*) (E.)

CHAPON AU GROS SEL.

Après l'avoir flambé , vidé , après lui avoir retourné les pattes en dedans , frottez-le de jus de citron ; recouvert de bardes de lard , mettez-le avec des oignons , des carottes , du lard coupé menu , le cou , le gésier , un bouquet , des parures

de veau, du sel, du poivre, le tout mouillé avec du bouillon, et vous laisserez cuire à petit feu; on le sert avec son jus, auquel on ajoute du sel. (*Entrée.*) (T. B.)

CHAPON A LA NANTAISE.

Avec le foie, douze ou quinze marrons grillés, du persil, des ciboules, un peu d'ail, hachés tout ensemble, ajoutez du sel, du poivre et deux jaunes d'œufs; faites un mélange exact, et remplissez tout son intérieur avec; mettez à la broche, enveloppé d'une feuille de papier beurré; lorsqu'il est cuit, ôtez le papier, dorez-le à l'œuf, et le couvrez de mie de pain, pour lui faire prendre couleur à un feu vif et le servir à la sauce piquante. (*Entrée.*) (B.)

CHAPON POËLÉ.

Le chapon préparé d'avance comme pour le faire cuire au gros sel; on le met dans une casserole foncée de lard par-dessus et par-dessous; on le couvre avec des tranches de citron bien minces; on mouille avec une sauce un peu consistante faite à part, telle que la poêle; l'on fait bouillir jusqu'à cuisson parfaite; le plus ordinairement trois-quart d'heure suffisent.

Mais lorsqu'on ne peut avoir aucune autre sauce disponible, on coupe des carottes et de l'ognon par rouelles; on y ajoute du thym, du laurier, un bouquet de persil et du bouillon en assez grande quantité pour qu'on puisse le laisser réduire; en le servant, on y ajoute une autre sauce plus relevée, faite à part avec du consommé, du jus clair, du sauté de champignons, des rocamboles; un ragoût avec les crêtes et les rognons de coq, le beurre d'anchois, d'écrevisses, même la sauce tomate, le velouté lié, l'aspic chaude, etc.

CHAPON AU RIZ.

Après l'avoir fait cuire dans du bouillon, auquel on aura ajouté un bouquet, après l'avoir retiré, faites crever le riz dans son bouillon, un moment avant de le servir, remettez la volaille, et vous verserez le riz par-dessus; on peut encore ajouter un peu de jus dans ce riz. (*Entrée.*) (T. B.)

CHAPON RÔTI AUX TRUFFES.

On le prépare de la même manière que le dindon. (*Voyez son article.*) (*Rôt*) (E.)

CHAPON A LA SAINT-GARA.

Enlevez le sternum (l'os de l'estomac) en passant, après l'avoir brisé, un doigt dans la poche et un autre par le croupion, à sa place, et sous la peau, mettez des lardons de langue à l'écarlate et de lard; trousssez-le; recouvrez d'une barde, ficelez, et mettez cuire à la braise; arrivé à point, retirez-le; passez le fond de cuisson, et faites réduire; on peut y ajouter un peu de sauce tomate. (*Entrée*) (E.)

Observation.

Comme on peut préparer les restes de poulardes et de chapons; comme avec leurs cuisses, leurs filets rôtis ou non, on peut faire des croquettes, des salades, des hachis, de la même manière que nous l'avons indiqué en parlant des poulets, nous y renvoyons, pour ne point répéter la même chose.

DINDON.

Il faut toujours les choisir jeunes pour les faire rôtir; les vieux se mettent en daube; et, pour cet objet, la dinde est encore préférable, parce qu'elle a quelque chose de plus délicat. Autant que possible, il est nécessaire qu'ils soient gras, garnis de chairs un peu fermes, et qu'ils aient la peau fine et blanche.

ABATIS DE DINDON EN HARICOT.

Nettoyez la tête, le cou, les ailerons, le gésier; passez ces abatis dans le beurre, saupoudrez de farine et mouillez avec du bouillon ou de l'eau; assaisonnez, ajoutez un bouquet, et faites cuire à grand feu; lorsque le tout est presque cuit, mettez-y des navets passés au beurre; dégraissez avant que de servir; on peut encore aux navets ajouter des marrons, des pommes de terre, des petits oignons, des champignons, et même des truffes. (*Entrée*) (B.)

AILERONS A LA BRAISE.

Désossés comme pour les ailerons piqués, on les met dans une casserole avec du lard, des carottes, des oignons, un bouquet; on mouille avec du bouillon, de manière à ce qu'ils baignent entièrement; faites cuire à petit feu, servez avec le fond de cuisson réduit, soit sur des haricots, soit sur des pu-

rées, ou sur tel autre ragoût qui pourra paraître convenable. (*Entrée.*) (T. B.)

AILERONS A LA CHIPOLATA.

Dans un ragoût à la financière, ajoutez des petits oignons, des marrons, des saucisses coupées en trois; lorsqu'il est dressé, on y ajoute des croûtons frits. (*Entrée.*) (E.)

AILERONS EN FRICASSÉE DE POULET.

Après les avoir fait blanchir, suivez ce qui a été dit pour la fricassée de poulet. (*Entrée.*) (B.)

AILERONS FRITS.

Lorsqu'ils sont cuits en fricassée de poulet avec une sauce épaisse et concentrée, laissez refroidir, et couvrez bien avec la sauce pour les paner; faites de même une seconde fois, mais à l'œuf; faites frire, et servez avec du persil frit. (*Ent.*) (D. A D.)

AILERONS EN MATELOTE.

En les passant au beurre, ajoutez une cuillerée de farine et délayez; mouillez avec du vin, autant de bouillon; assaisonnez; faites cuire à grand feu; à moitié de cuisson, ajoutez des petits oignons passés au beurre, et des champignons; servez avec des croûtons. (*Entrée.*) (E.)

AILERONS PIQUÉS.

Après les avoir en partie désossés, on les jette dans l'eau chaude pendant quelques minutes; flambés ensuite, on les pique de lard fin, on les fait cuire dans un peu de bouillon avec de la glace, on les couvre d'un papier beurré; lorsqu'ils sont cuits, faites-leur prendre couleur en faisant réduire la sauce à la glace, servez-les ensuite sur de la chicorée, des haricots, avec un de ragoût champignons ou autre. (*Ent.*) (E.)

AILERONS A LA SAINTE-MENEHOULD.

Les ailerons nettoyés et échaudés, on les fait cuire dans autant de bouillon que de vin blanc, avec du sel, du poivre et un bouquet; on fait bouillir jusqu'à ce que la sauce s'attache aux ailerons, on les en imbibe comme il faut, et on laisse refroidir; après les avoir trempés dans l'huile, on les panne à la mie de pain; mis sous le four de campagne, lorsqu'ils ont pris couleur, on les fait griller; avant de servir, on y ajoute le jus d'un citron. (*Entrée.*) (E.)

AILERONS DE DINDON A LA SAUCE ROBERT.

Lorsqu'il reste quelque chose d'un dindon rôti, si ce sont les membres, on y fait des incisions dans toute leur étendue; après les avoir assaisonnés, on les met sur le gril, pour être servis avec une sauce robert. (*Entrée.*) (E.)

CAPILOTADE.

Faire fondre un morceau de beurre, y délayer une cuillerée de farine; ajoutez ensuite des champignons, du persil et des échalottes hachés, mouillez avec moitié vin blanc et autant de bouillon; la sauce arrivée à point, dégraissez, faites mijoter pendant un quart d'heure les morceaux de poulet, de dindon ou autre volaille, et servez avec des croûtons. (*Entrée.*) (E.)

DINDON EN DAUBE.

Le dindon plumé, vidé et flambé, ôtez-lui les pattes, le cou, les ailerons; mettez-le ensuite dans une braisière garnie de bardes de lard dans son fond; placez à l'entour des parures de viande, des carottes, des oignons, un bouquet, un morceau de jarret, deux pieds de veau; mouillez avec du bouillon ou de l'eau et une verrée de vin blanc; faites cuire à petit feu; arrivé à point, retirez-le, et passez tout ce qui reste dans un tamis; laissez refroidir pour enlever la graisse, et recouvrez de cette gelée la daube entière; on peut même désosser la volaille, la faire cuire de la même manière, elle n'en serait que meilleure. (*Entrée.*) (T. B.)

DINDON EN GALANTINE.

Ouvrez-le par le dos, désossez et enlevez toute la chair, laissez la peau intacte, coupez les filets en lardons; hachez tout ce qui reste aussi fin que possible; après avoir ôté les membranes, les tendons, etc., ajoutez de la rouelle de veau et du lard; assaisonnez et pilez tout ensemble dans un mortier; étendez la peau sur un linge fin, mettez dessus une couche de farce, couvrez d'un rang de filets, d'un rang de langues à l'écarlate ou de jambon, un autre de truffes, de pistaches et de cornichons jusqu'à l'extrémité; achevez dessus le reste de la farce, roulez la galantine dans le linge, ficellez, et faites cuire de même que la daube; elle se sert avec la gelée en rouelle ou en aspic. (*Entrée.*) (T. B.)

DINDON EN SURPRISE.

Laissez refroidir un dindon rôti, enlevez toute la partie supérieure du sternum (l'estomac), remplissez avec une financière ou tout autre ragoût, dans lequel vous aurez fait entrer les blancs qui ont été séparés; couvrez d'une farce à quenelles, avec laquelle vous fermez l'ouverture; saupoudrez de mie de pain mêlée avec du fromage râpé; faites chauffer et prendre couleur sous le four de campagne; on le sert avec une sauce allemande. (*Entrée.*) (T. B.)

DINDON TRUFFÉ RÔTI.

Après avoir coupé les truffes par morceaux plus ou moins gros, passez-les au beurre, saupoudrez de sel, de poivre; tuez le dindon; après l'avoir plumé et flambé, videz-le encore chaud, et le remplissez avec les truffes; lorsqu'il est recousu, gardez-le dans un endroit frais jusqu'à ce que vous le mettiez en broche. (*Rôt.*) (E.)

HACHIS DE DINDON.

Supprimer toutes les membranes, tous les tendons des chairs d'un dindon rôti; les hacher fin et les mettre dans une béchamel; dressez sur une garniture de croûtons, après l'avoir fait réduire à point. On peut y ajouter encore par-dessus quelques œufs pochés. (*Entrée.*) (F. A D.)

MARINADE DE DINDON

Tout ce qui reste d'un dindon rôti, après l'avoir coupé en morceaux de moyenne grosseur, doit être mis dans une marinade cuite; égoutté, on le plonge ensuite dans une pâte, pour être frit et entouré de persil semblable. (*Entrée.*) (D. A D.)

OIE.

Lorsqu'elle est sauvage et jeune, elle se met à la broche; on peut en faire de même pour celle de nos basses-cours, surtout lorsqu'elle n'a pas plus d'une année et qu'elle a été engraisée avec de bonnes grenailles.

OIE A LA CHIPOLATA.

Choisir une oie plutôt en chair que très-grasse: après l'avoir partagée en la coupant en morceaux, on la fait revenir dans un roux, ensuite on y ajoute des saucisses longues, coupées en trois ou en quatre parties, des champignons et

des marrons rôtis un peu grillés ; on assaisonne le tout convenablement, et lorsque la cuisson est terminée, on dégraisse ; au moment de servir, on y ajoute le jus d'un citron, à son défaut un filet de vinaigre. (*Entrée.*) (D. A D.)

OIE EN DAUBE.

Pour la préparer de cette manière, il faut prendre une oie bien en chair, la piquer de lard, la remplir de marrons grillés, la ficeler, la mettre dans une braisière avec une demi-livre de jarret de veau, et entourée de carottes, oignons, un bouquet ; recouvrir le tout avec de nouvelles bardes, mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc, faire cuire à petit feu, dégraisser lorsqu'elle est arrivée au point convenable, passer le fond de la cuisson au tamis, faire réduire, clarifier avec un blanc d'œuf, dresser froid sur la daube. (*Entrée.*) (D. A D.)

CUISSÉS D'OIE CONFITES AU VINAIGRE.

Après les avoir plongées pendant quelque temps dans l'eau bouillante, sans les laisser cuire tout-à-fait, on les retire pour les arroser de vinaigre et de vin, dans lesquels on a mélangé de la gelée un peu assaisonnée ; on achève la cuisson sans attendre qu'elle soit complète ; on les introduit dans des bouteilles à gros goulot pour les remplir avec la saumure ; après le refroidissement parfait, recouvrez le tout d'une couche de cire ou de graisse, par-dessus laquelle vous ficellerez une vessie ou bien un parchemin mouillé. (*Entrée.*)

PROCÉDÉ POUR CONSERVER LES AILES ET LES CUISSÉS D'OIE.

Après avoir fait rôtir à moitié cuisson des oies grasses choisies, enlevez le plus largement possible les ailes et les cuisses, laissez refroidir, frottez-les d'un mélange de sel et de salpêtre, pour les placer par lits les unes sur les autres ; entre chaque rang, mettez une couche de feuilles de laurier, de sauge et de thym ; réunissez toute la graisse qu'elles peuvent rendre des deux côtés, retirez les morceaux d'oie de la marinade, et achevez de les faire cuire dedans ; on reconnaît qu'elles sont à point en les piquant avec quelque chose de pointu ; on sent bien si elles ne présentent aucune résistance ; avant qu'elles ne soient tout-à-fait refroidies, mettez les dans un pot ou une terrine profonde, bien pressées et serrées les unes sur les autres ; versez la graisse en assez grande quantité

pour qu'elle les recouvre au moins de deux ou trois pouces d'épaisseur ; lorsqu'elles n'en ont pas assez rendu pour le faire , on ajoute du sindoux , en achevant leur cuisson.

On se sert de cuisses d'oies pour les préparer à la sauce robert , à la Sainte-Menehould , etc.

SALMI D'OIE.

Voyez Salmi de perdrix.

PIGEONS.

Il y en a de deux sortes : ceux de volière et les bisets ; les premiers se mettent à la broche lorsqu'ils sont jeunes ; on les enveloppe de bardes de lard et de feuilles de vigne ; les autres peuvent subir une beaucoup plus grande variété dans la manière de les préparer pour les mettre sur table.

PIGEONS A LA CARDINALE.

Frottez-les avec du jus de citron pour les blanchir : faites-les revenir dans le beurre , sans les laisser prendre couleur ; placez-les ensuite dans une autre casserole foncée de lard ; versez par-dessus le beurre dans lequel vous les avez fait revenir ; recouvrez avec d'autres bardes et un papier ; mouillez avec une poêle (*voyez ce mot*) ; lorsqu'ils sont cuits , dressez-les ; et sur le plat , entre chacun d'eux , mettez des écrevisses ; versez par-dessus le tout une sauce préparée avec ces dernières. (*Entrée.*) (E.)

PIGEONS A LA CRAPAUDINE.

Fendez les pigeons par le dos , sans les séparer entièrement ; aplatissez-les ; assaisonnez de sel , de poivre en quantité suffisante , pour les baigner dans le beurre tiède , et les paner ; parez-les comme il faut ; mettez sur le gril jusqu'à ce qu'ils soient à point , pour les servir avec une sauce piquante. (*Entrée.*) (F. A D.)

PIGEONS EN COMPOTE.

Faites revenir dans le beurre des petits morceaux de lard , dont vous aurez auparavant enlevé la couenne et tout ce qui peut durcir ; lorsqu'ils sont colorés retirez-les , pour les remplacer par les pigeons , que vous ferez revenir de même ; saupoudrez de farine , mêlez bien , mouillez avec du bouillon et de l'eau ; ajoutez un bouquet , des champignons et du lard ; lorsque le tout est presque cuit , mêlez des petits

oignons roussis d'avance, d'égraissez, retirez le bouquet, et dressez avec des crouçons. (*Entrée.*) (F. A D.)

PIGEONS A LA GAUTIER.

Faites de même que pour les pigeons à la cardinale, en les servant avec un ragoût de crêtes ou de truffes. (*Entrée.*) (E.)

PIGEONS EN MATELOTE.

Passes-les au beurre avec du lard coupé par tranches minces; mouillez avec moitié vin, moitié bouillon; ajoutez des champignons. (*Entrée.*) (E.)

PIGEONS A LA MINUTE.

Coupez les pigeons par moitié, passez-les au beurre; lorsqu'ils sont colorés, et à moitié cuits, ajoutez des champignons, des échalottes et du persil hachés; un instant après, sortez les pigeons, détachez la glace avec un peu de bouillon et du vin blanc, versez dessus. (*Entrée.*) (E.)

PIGEONS EN PAPILOTE.

Après avoir enlevé les ailerons, après avoir coupé les pigeons en deux sur leur longueur, saupoudrez de sel fin, et faites sauter avec du beurre; retirez lorsqu'ils sont raffermis; ajoutez un peu de farine et de bouillon, des champignons, des échalottes et du persil hachés; la sauce réduite et de bon goût, versez-la sur les pigeons, moitié sur l'un, moitié sur l'autre; placez une barde des deux côtés, enveloppez de papier huilé, et faites cuire sur le gril. (*Entrée.*) (B.)

PIGEONS AUX POIS.

Avec du petit lard coupé par morceaux, faites revenir les pigeons dans le beurre, ajoutez une cuillerée de farine, et mouillez avec du bouillon; mettez ensuite un bouquet de persil, et par-dessus le tout, les pois que vous laisserez cuire à petit feu; avant de les servir dedans, râpez un peu de sucre. (*Entrée.*) (B.)

PIGEONS AUX POINTES D'ASPERGES.

On les prépare comme les précédens, excepté qu'on fait blanchir les pointes d'asperges auparavant, pour ne les ajouter qu'à l'instant où les pigeons sont presque arrivés au point de cuisson convenable. (*Entrée.*) (B.)

PIGEONS EN TORTUE.

Choisissez des concombres gros, courts et dans leur état de maturité ; après les avoir épluchés, vilés et parés, faites-les blanchir à l'eau bouillante ; ensuite ayez autant de pigeons préparés à qui vous aurez laissé la tête et coupé le bec, en conservant les pattes, et le bout des ailes, faites mariner à part dans le vinaigre, avec des fines herbes, autant de morceaux de rouelle de veau que vous avez de concombres, dans lesquels vous ferez quatre ouvertures et y enfoncerez les pigeons, la tête, le bout des ailes et des pattes doivent dépasser en dehors, de la longueur d'un pouce ; placez-les ensuite sur les morceaux de rouelle ; faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, bien assaisonné, et mouillez avec du bouillon ou du jus ; laissez mijoter sur un feu doux ; faites égoutter l'eau des concombres, et versez sur le tout une sauce espagnole. Disposez avec symétrie vos pigeons ainsi caparçonés avec les concombres : ils figurent assez bien les tortues. (*Entrée.*) (R.)

MARINADE DE PIGEONS.

Voyez celle de poulets, et suivez le même procédé.

SAUTÉ DE FILETS DE PIGEONS.

On le fait absolument de même que ceux de poulets. (*Entrée.*) (E.)

PINTADE.

Devenue assez commune, la pintade est très-souvent recherchée pour varier les rôtis : on la prépare de la même manière que le dindon.

POULET.

On les prend le plus ordinairement, lorsqu'on veut établir un choix, avec la peau fine, blanche, des chairs fermes et grasses ; leur bonne saison est depuis le mois de septembre jusqu'en février ; on les vide par en haut, en faisant attention de ne pas crever la vésicule du fiel attachée au foie (l'amer), car cela seul les rendrait d'une saveur désagréable. (T. B.)

POULARDE POÛLÉE.

Après avoir vidé, troussé, bridé et légèrement flambé la poularde que vous aurez choisie, placez-la sur des bardes de lard un peu épaisses au fond d'une casserole ; recouvrez-

la ensuite avec des tranches de citron et d'autres bardes ; mouillez avec un peu de bouillon gras dans lequel vous aurez coupé par rouelles une carotte, deux oignons, et ajoutez un bouquet garni, pour faire cuire à grand feu pendant trois quarts d'heure, et même une demie-heure si la volaille est tendre. Pour la servir, on la couche le plus souvent sur un consommé, un jus clair, du beurre d'écrevisses, une sauce tomate ou tout autre ragout mêlé de crêtes, de rognons ou béatilles d'autres volailles. (*Entrée.*) (T. B.)

CAPILOTADE DE POULET.

Elle se fait absolument de la même manière que celle du dindon. (*Entrée.*) (B.)

CASSEROLE DE VOLAILLE AU RIZ.

Après avoir fait cuire une demie-livre de riz dans du bouillon très-gras, lorsqu'au moyen d'un assaisonnement convenable il est de bon goût, étendez-en une couche sur un plat de terre ou d'argent, sur laquelle vous ajouterez une fricassée de poulet entourée de sa sauce ; recouvrez le tout avec le restant du riz, que vous arrangerez avec symétrie ; mettez le plat sur un feu doux, et recouvrez avec le four de campagne pour lui faire prendre couleur. (*Entrée.*) (T. B.)

CUISSES DE POULET.

Faites-les cuire à la braise, au blanc, au roux, avec des racines, des champignons et les servir avec tous les légumes et toutes les sauces qu'on peut désirer. (*Entrée.*) (B.)

FILETS DE POULET AU SUPRÊME.

Pour une entrée ordinaire, prenez les filets de quatre poulets, dont vous séparez les filets mignons ; enlevez tout ce qui les recouvre, saupoudrez de sel, et avec un morceau de beurre, faites cuire dans le plat à sauter, sans leur faire prendre couleur ; dressez-les sur un plat avec un croûton frit dans l'intervalle ; on peut même les piquer et les servir avec une sauce tournée aux truffes. (*Entrée.*) (E.)

FRICASSÉE DE POULETS.

Après les avoir épluchés, vidés et coupés par morceaux, faites-les revenir dans l'eau bouillante, afin de les dégorger, et les blanchir ; mettez dedans un morceau de beurre chauffé au fond de la casserole ; retournez-les pour qu'ils puissent

bien prendre le beurre, saupoudrez de farine; lorsqu'elle est parfaitement délayée, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, assaisonnez, ajoutez un bouquet de persil; lorsque le tout est à moitié cuit, mettez des petits oignons, des champignons, des culs d'artichauts, et laissez mijoter; arrivés au point de cuisson convenable, dressez les morceaux sur un plat, dans leur intervalle les oignons, les champignons, les culs d'artichauts; passez la sauce au tamis, faites la liaison par le moyen des jaunes d'œufs, joignez-y le suc d'un citron, et versez sur le tout; pour la décoration, mettez dessus quelques écrevisses. (*Entrée.*) (T. B.)

FRICASSÉE DE POULET A LA MINUTE.

Après l'avoir dépecé, faites-le revenir dans une casserole avec du beurre, ajoutez des champignons, du sel et un bouquet, saupoudrez de farine, remuez, mouillez avec de l'eau ou du bouillon et un peu de vin blanc; au moment de servir, exprimez le jus d'un citron, ou bien ajoutez un filet de vinaigre. (*Entrée.*) (B.)

FRITEAU DE POULETS.

Après avoir coupé les poulets par morceaux, faites-les mariner dans l'huile, du jus de citron ou du vinaigre, avec sel, poivre, oignons coupés par tranches, et du persil haché; laissez égoutter, et faites frire dans l'huile; on le sert avec une sauce à l'huile, à laquelle on ajoute du sel et du poivre, des tranches de citron, du persil et de l'estragon hachés très-fin (*Entremets*) (D. A. D.)

FRITURE A LA VILLEROI.

Pour la faire, on se sert des restes d'une fricassée; ou bien on la prend toute entière avec une sauce épaissie; lorsqu'elle est froide, on en garnit bien tous les morceaux les uns après les autres; on les pane d'abord avec de la mie de pain seulement; puis une seconde fois à l'œuf, pour faire frire d'une belle couleur; on y ajoute à l'entour du persil frit. (*Entrée.*) (D. A. D.)

MARINADE DE POULET.

Les poulets dépecés, passés dans une marinade quelconque, on les plonge et on les garnit de pâte préparée pour les faire frire. (*Entrée.*) (D. A. D.)

POULET AUX ANCHOIS.

Hachez le foie avec du lard, du persil des ciboules, et des anchois; mêlez un peu de poivre, soulevez adroitement le peau, et placez le mélange par-dessous; recouvrez d'une barde de lard, enveloppez avec une feuille de papier beurré, mettez à la broche, pour le servir avec une sauce au jus de veau ou de jambon, dans laquelle il y aura des anchois coupés très-fin. (*Entrée*) (E.)

POULET A L'ESTRAGON.

Faite blanchir une pincée assez forte de feuilles d'estragon; laissez-les rafraîchir et égoutter; avec le foie du poulet haché fin, en y mêlant un tiers de l'estragon préparé, ajoutez un peu de beurre, du sel et du gros poivre, maniez le tout ensemble pour remplir l'intérieur du poulet, couvrez d'une barde, et faites rôtir; mettez le reste de l'estragon dans du beurre fondu, et ajoutez-y un peu de farine; mouillez avec du bouillon, liez ensuite avec des jaunes d'œufs, et le jus d'un citron; chauffez sans faire bouillir, versez dans un plat, et mettez le poulet par dessus. (*Rôt.*) (E.)

POULET AUX FINES HERBES.

Hachez fin le foie entier, maniez-le avec du beurre, des fines herbes, du sel et du poivre; mettez le tout dans l'intérieur; faites-le revenir au beurre avant de le mettre à la broche, recouvert d'une barde de lard et tout entier dans un papier beurré; dans le beurre où vous l'aurez fait revenir, ajoutez un oignon, une carotte coupée par tranches minces, avec du laurier, du thym, du basilic; mouillez avec du bouillon et du vin blanc; faites bouillir quelques minutes, et passez au tamis; ajoutez des fines herbes hachées, remettez sur le feu pendant au moins une demi-heure, sans bouillir; passez et ajoutez un morceau de beurre, du sel et du poivre, faites réduire, et servez sous le poulet. (*Entrée*) (E.)

POULET A LA HORLI.

Dépecé, mariné, après l'avoir fait frire, on le dresse et on le glace; coupez ensuite des oignons par rouelles, faites-les frire pour les mettre sous la volaille, et par-dessus versez un aspic chaud. (*Entrée*) (E.)

POULET AUX LÉGUMES.

Après avoir haché le foie du poulet avec du lard, du persil, des ciboules, des champignons, du sel et du poivre, on introduit le tout dans l'intérieur du corps, pour le faire cuire à la braise; on prépare, d'un autre côté, des choux-fleurs, ou toute autre espèce de légumes; lorsqu'ils sont à moitié cuits, on les achève en les joignant au poulet, après avoir été dégraissés d'avance. On sert les légumes sous la volaille. (*Entrée.*) (T. B.)

POULET A LA MARENGO.

Mettez-le dans une casserole avec de l'huile; lorsqu'il aura été coupé par morceaux; ajoutez du sel fin, un bouquet, des champignons et des truffes, et faites prendre une belle couleur; lorsqu'il est convenablement cuit, dressez-le avec une sauce italienne bien réduite; on peut y joindre des croûtons des œufs frits. (*Entrée.*) (E.)

POULET A LA MULATRE.

Mettez le poulet en morceaux dans la casserole, avec du beurre, un carteron de petit lard coupé menu, et de la poudre de kari; saupoudrez de farine; lorsque le tout est bien revenu, mouillez avec du bouillon, ajoutez des champignons; la chair à moitié cuite, joignez-y des petits oignons, des culs d'artichauts, des choux-fleurs, coupés menus, des haricots verts, toute espèce de légumes que vous aurez choisis; achevez de cuire à grand feu, en ajoutant toujours de quoi mouiller; arrivé au point convenable: servez. (*Entrée.*) (E.)

POULET A LA NAPOLITAINE.

Avec une fricassée de poulet ordinaire, liée avec une sauce courte que vous laissez refroidir, faites cuire du macaroni, quantité suffisante, préparé avec du bouillon, que vous laisserez égoutter, pour le mettre dans du beurre mélangé avec de la sauce tournée plein une cuiller à pôt, et auquel vous ajouterez du fromage de Parmesan mêlé avec le double de fromage de Gruyère râpé; saupoudrez de gros poivre, remuez, pour bien imbiber avec la sauce le macaroni, dont vous formerez une couche épaisse dans une casserole ou un plat d'argent, sur lequel les morceaux du poulet placés, entourés de sauce, seront bien environnés du macaroni, que vous dorerez avec ce qui vous restera; saupoudrez de mie de pain

aussi épais que possible, dorez une seconde fois avec du beurre foudu panez encore, et mettez le tout sous un four de campagne. (*Entrée.*) (T. B.)

POULETS POÊLÉS.

Frottez d'un jus de citron toute la partie supérieure (l'estomac) des poulets, recouvrez-les de bardes, ficelez et faites-les cuire dans une poêlée (*voyez ce mot*) pour les servir de la même manière que les *poulets rôtis* (*Entrée.*) (E.)

POULET RÔTI.

Le plus souvent on a l'habitude de le couvrir d'une barde de lard assez étendue pour qu'il ne noircisse pas, et pour le servir on l'environne de cresson (*Rôt.*) T. (B.)

POULETS RÔTIS POUR ENTRÉE.

Après avoir manié un morceau de beurre, avec du sel et du poivre, on le glisse dans leurs cavités intérieures pour les brider ensuite et les frotter avec le jus d'un citron; environnés de bardes de lard, on les enveloppe entièrement dans du papier beurré, pour les faire rôtir sans prendre couleur; cuits à point et défilés, on le met sur une sauce au beurre d'écrivisse, verte, tomates, à l'estragon, et à la ravigote, etc., aux ragôts, aux truffes, aux champignons, à la financière. (E.)

POULET A LA SAINTE-MENHOULD.

D'une fricassée de poulet bien liée, retirez les morceaux, laissez refroidir, appliquez tout autour la sauce un peu épaisse, roulez dans la mie de pain, panez à l'œuf, et mettez le tout sous le four de campagne ou dans la friture. (*Entrée.*) (E.)

POULET EN SURPRISE.

Voyez ce qui a été dit pour cette préparation du dindon, faites de même. (*Entrée.*) (E.)

POULET AUX TRUFFES.

Faites encore de même que pour les dindons qu'on désire truffer. (E.)

POULET A LA TARTARE.

Après l'avoir retroussé par les pattes, fendu par le dos jusqu'au croupion, aplati avec le dos du couperet, mettez-le dans une marinade à l'huile; faites griller, et servez avec une sauce à la tartare. (*Entrée.*) (E.)

On peut encore le faire revenir dans le beurre pour le paner et le faire griller.

POULET EN TIMBALE.

Avec le macaroni, les nouilles, les lazagnes, et autres pâtes. on les sautant dans une garniture préparée avec les blancs et autres chairs de poulets désossés ; ajoutez quatre onces de langue à l'écarlate, une douzaine-et-demie de champignons, six truffes, le tiers d'un ris de veau (on prend de la cervelle quand celui-ci manque), des crêtes et des rognons de coq à volonté, que l'on fait cuire à point et que l'on manie ensuite avec quatre onces de beurre frais ; après avoir foncé une timbale avec une pâte quelle qu'elle soit versez dans l'intérieur et recouvrez pour faire prendre couleur sous un four de campagne.

POULET A LA VÉNITIENNE.

Fendez par le dos, depuis le cou jusqu'au croupion, un poulet flambé et vidé ; aplatissez avec le couperet, faites revenir dans le beurre ; mouillez avec du vin blanc et du bouillon, ajoutez un bouquet de persil, du sel, du poivre ; faites cuire à petit feu ; arrivé à point convenable, passez et faites réduire ; ajoutez du beurre manié de farine, versez-le sur le poulet mis dans un plat qui puisse aller au feu ; couvrez le poulet et la sauce avec du Parmesan râpé, mettez sur un feu doux et sous le four de campagne ; servez le poulet lorsqu'il a pris couleur et que la sauce est réduite. (*Entrée.*) (E.)

ASPIC DE BLANCS DE VOLAILLE.

Jetez dans le moule un peu d'aspic ; mettez-le sur la glace pour le faire prendre ; formez un dessin symétrique avec des œufs durs, des truffes, des feuilles de persil ; recouvrez-le avec de la gelée ; lorsqu'elle est prise, placez les blancs de volaille et continuez successivement jusqu'à ce que le moule soit rempli : au moment de servir, passez le moule à l'eau chaude, afin de tout détacher et de pouvoir le renverser sur un plat ; dans le milieu de la cavité qui peut exister, on remplit avec le ragoût suivant : coupez des blancs de poulet, des crêtes, des ris de veau, des champignons, des truffes, que vous mettez dans une sance tournée, à laquelle vous ajouterez deux cuillerées d'aspic fondu, lorsque cette sauce est froide remplissez tout le milieu qui peut encore subsister. (*Entrée.*) (B.)

CROQUETTES DE VOLAILLES.

Enlevez des chairs de poulets rôtis, toutes les membranes, les tendons; hachez-les avec de la mie de pain trempée de crème et de jaunes d'œufs, assaisonnez, lorsque tout est bien lié; formez de petites boulettes que vous roulez dans la mie de pain; panez une seconde fois à l'œuf; faites frire et servez avec du persil préparé de même. (*Entrée.*) (E.)

PURÉE DE VOLAILLE.

Voyez pour celle-ci, la purée de gibier; on la confectionne de même. (*Entrée.*) (B.)

SALLADE DE VOLAILLE.

Dépecez un poulet après l'avoir fait rôtir; ne prenez que ses chairs après les avoir parées; mettez-les mariner dans une ravigote bachée, avec du sel, du gros poivre, de l'huile, du vinaigre; au bout de quelques instans, dressez-les avec des cœurs de laitue, des cornichons, des œufs cuits durs coupés en long, des filets d'anchois, et versez dessus l'assaisonnement. (*Entremets.*) (B.)

SOUFFLÉ DE PURÉE DE VOLAILLE.

Voyez Soufflé de purée de gibier. (*Entrée.*) (B.)

Observation.

Au milieu de toutes les considérations qui peuvent dépendre de la manière dont il faut opérer en cuisine, il est facile de voir que depuis les mauviottes jusqu'aux dindons, depuis les poulardes de Bresse, du Mans, de la Normandie, jusqu'aux chapons gras ou maigres fournis par tous les environs, les volailles sont tout ce qu'il peut y avoir de meilleur pour alimenter sans peine et sans élaboration fatigante, tous les estomacs de la grande cité, car depuis la simple bourgeoise qui s'approvisionne modestement à la Vallée, jusqu'au riche financier qui les reçoit par les diligences, et qui les fait manger truffées ou bien au naturel, il est rare qu'on ne soit délecté de leurs chairs aussi succulentes qu'elles sont bonnes et faciles à digérer.

C'est pourquoi la ville de Paris, dans sa consommation pour l'année 1830, fut tributaire en volaille et gibier pour une somme de sept millions, cinq cent soixant-dix-neuf mille six cent vingt-neuf francs. Le beurre et les œufs surpassent

encore de beaucoup ; car cela monte à treize millions, neuf cent soixante-onze mille, sept cent quatre-vingt-dix-neuf francs. Que de repas, combien de fourneaux allumés tous les jours, pour satisfaire à des appétits aussi multipliés.

DES FOIES.

FOIES GRAS.

Puisque par les progrès de l'industrie, les cuisiniers français ont trouvé un si grand nombre de procédés pour préparer toutes les volailles, il est présumable qu'ils les ont regardés comme étant destinées par la nature même de leur organisation particulière, à varier à l'infini, toutes les jouissances, que se disputent entr'elles, les contrées diverses qui en sont le plus richement approvisionnées.

Mais, que la gourmandise ait imaginé de les rendre *mala-des*, pour en obtenir quelque chose de beaucoup plus savoureux, et qui soit encore beaucoup plus recherché que la volaille elle-même ; on aurait peine à le croire, si l'expérience n'était pas là pour le prouver ; il suffira en effet de remarquer, par quels procédés on augmente à volonté le volume, et comment on parvient à changer, non seulement dans les oies, les canards, mais encore dans toutes les autres volailles dans nos basses-cours, la consistance, la couleur et toutes les propriétés du foie, pour en faire des pâtés et autres préparations tellement vantées en cuisine, que nous leur consacrons un chapitre particulier.

Les voici ces moyens, qu'on a même d'après toutes les règles de l'hygiène, poussés jusqu'au dernier degré de perfection ; c'est en enfermant ces oiseaux dans des cages extrêmement étroites, où ils ne peuvent faire aucun mouvement, c'est en les soumettant à une température constamment plus élevée, que celle de l'atmosphère, en les privant continuellement de la lumière ; enfin en leur fournissant une grande quantité d'alimens qui sont en même temps très-nutritifs et excitans jusqu'à un certain point, qu'on est parvenu à faire grossir à Strasbourg, chez les oies ; à Toulouse sur les canards, et partout ailleurs les *foies* de toutes les volailles. afin de les rendre *mous et gras* au détriment du reste de leur corps, car elles deviennent en même temps si maigres, qu'elles dessèchent et ne sont plus bonnes à rien.

FOIES GRAS EN HATELETS.

Choisir un ou plusieurs foies gras, en faire des morceaux plus ou moins épais, tailler de forme semblable des filets de langue à l'écarlate, entre-mêler avec des bardes de lard bien minces, ajouter des truffes aussi coupées de même, les traverser par un bâclet dans leur milieu, lorsqu'on le juge assez volumineux; on l'assaisonne convenablement pour le tremper dans l'huile d'olives, ou l'imbiber de jaunes d'œufs avant de le rouler dans de la mie de pain; et ensuite le faire cuire après l'avoir placé sur un gril à un feu très-doux; arrivé au point de cuisson convenable, pour les servir, on peut encore y joindre une sauce quelle qu'elle soit.

FOIES GRAS EN CAISSE.

Prendre un nombre suffisant de foies gras, les passer au beurre dans une casserole, en y ajoutant du sel, du poivre, des quatre épices, du persil, de l'échalotte et des champignons hachés menus, après avoir fait une caisse avec du papier un peu fort, plié sur lui-même et beurré; on étend sur tout le fond de la chapelure ou de la mie de pain de l'épaisseur d'un doigt à peu près, sur laquelle on dispose les foies entiers ou coupés par morceaux entre-mêlés de fines herbes; on met la caisse sur le gril exposé à un feu très-doux; lorsque le tout est cuit et dressé sur un plat, on le couvre d'une sauce espagnole réduite, dans laquelle on ajoute le suc d'un citron.

FOIES GRAS EN COQUILLES.

Après les avoir fait blanchir, on les coupe par tranches, on y ajoute des truffes et des champignons coupés de même; on assaisonne avec le persil haché, le sel, le poivre, la muscade on met le tout dans une casserole, avec du beurre que l'on passe sur le feu pendant l'espace de quinze à vingt minutes; on mouille avec du bouillon, du consommé ou de l'espagnole; après avoir laissé réduire, on en remplit des coquilles, que l'on recouvre de mie de pain pour le faire gratiner et prendre couleur sous un four de campagne.

FOIES GRAS EN ESCALOPES.

Lorsqu'après avoir fait blanchir les foies gras pour les couper en escalopes arrondies, on les place sur un sautoir, avec du beurre, des truffes, des champignons, du sel, du poivre,

de la muscade, on les mouille avec de l'espagnole, du vin blanc de Madère, ou autre; alors un peu avant de servir, on les fait sauter, pour les mettre sur un plat avec un entourage de croûtons, ou autre garniture un peu recherchée, ils sont en escalopes.

FOIES GRAS AU GRATIN.

Garnir le fond d'un plat, ou de tout autre vase qui puisse aller sur le feu, pour en soutenir pendant quelque temps l'action prolongée, avec une farce faite avec le blanc de volaille, la mie de pain, le ris de veau et le jaune d'œuf, à peu près de l'épaisseur d'un pouce, arranger par-dessus le nombre des foies gras, qui paraîtra nécessaire, de manière à former un vide par le milieu, remplir l'intervalle avec la même farce recouvrir avec des bardes de lard et un papier beurré pour terminer, et placer le tout sous un four de campagne très-chaud; arrivé au point de cuisson parfaite, découvrez et versez dans le milieu une sauce quelle qu'elle soit, assaisonnez le tout d'une manière convenable.

FOIES GRAS EN MATELOTE.

Il faut autant que possible les prendre d'un beau choix, après les avoir paré, et après en avoir ôté la vésicule du fiel (l'amer) et ce qui l'environne, on les jette pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante, ensuite dans l'eau froide après les avoir bien égouttés et piqués avec des truffes coupées par filets; faites-les cuire dans une casserole foncée de bardes de lard; assaisonnées avec le sel, le poivre, la carotte, lognon, un bouquet de persil; couvrez le tout avec de nouvelles bardes de lard, après avoir mouillé avec suffisante quantité de vin blanc, ou de bouillon, auquel vous aurez ajouté du vinaigre, ou de l'eau-de-vie; après être parvenu à leur cuisson, ajoutez les foies et faites un peu réduire la sauce, à laquelle vous en ajouterez une autre de votre goût, si elle ne suffisait pas; mais il faut toujours la choisir un peu aiguisée et stimulante.

FOIES GRAS EN PAIN.

Après avoir fait revenir dans le beurre le nombre de foies gras qui aura été choisi, avec des champignons, des truffes, du persil, des échalottes hachées menues, et assaisonnées avec le thym, le laurier, le sel, le poivre, la muscade, les clou de girofle et les quatre épices; laissez refroidir,

préparez ensuite avec la tétine de veau cuite, la panade avec la mie de pain, et le jaune d'œuf, une farce dans laquelle vous broyerez dans un mortier les foies gras, pour faire de tout une masse à cuire dans le fond d'un moule placé dans un bain marie; sortez le pain, en le renversant sur un plat, pour y ajouter une sauce, où doit dominer l'arôme des truffes; c'est alors qu'on désigne ce pain de foies gras à l'espagnole.

Mais, si au lieu de la tétine ou de ris de veau, vous ne mettez en œuvre que du lard gras et râpé; si vous ajoutez des champignons et des truffes, accompagnés de morceaux de langue à l'écarlate, et que vous ne cherchiez qu'à le décorer avec une gelée un peu consistante, ornée avec du citron coupé par tranches; vous obtiendrez alors le *pain de foies gras à la gelée*.

FOIES GRAS A LA PÉRIGUEUX.

Préparés de la même manière et cuits de même que ceux dont il est fait mention un peu plus haut, en matelote, on les sauce avec la mirpoix, ou tout autre de haut goût, on décore avec des crêtes et des rognons de coq, panés avec du beurre frais, et jeté dans la friture, pour leur faire prendre couleur, on peut encore les entre-mêler avec des truffes cuites séparément.

DU POISSON.

Observation.

Toutes les entrées qu'on peut faire avec les différens poissons, sont aussi nombreuses que variées; on les choisit le plus ordinairement dans les anguilles, les aloses, les carrelets, les carpes à l'étuvée, grillées, l'esturgeon, les harengs, les matelotes, les merlans au gratin, les maquereaux, la morue, les moules, la raie, les rougets, le samnon, les soles, les tanches, le ton frais, les truites, le turbot.

Avant d'entrer dans les détails de chacune des manières le plus généralement adoptées, et en même temps les meilleures pour préparer le poisson, et le rendre susceptible d'être mangé avec certain plaisir, nous exposerons d'abord ce que l'on entend en cuisine par *court-bouillon*.

COURT-BOULLON, BLANC.

Mis en usage toutes fois qu'il convient de préparer quelques poissons un peu volumineux et plats, avec de l'eau, du

sel, et suffisante quantité d'herbes aromatiques-bouillies ensemble, passée, tirée à clair, et à laquelle on ajoute un tiers ou moitié lait, pour y faire cuire la pièce pendant un temps plus ou moins long, et sur un feu extrêmement doux.

COURT-BOUILLON AU BLEU.

Avec le poisson coupé par tronçons, ajoutez des carottes, des oignons coupés par tranches, de l'ail, du persil, du thym, du basilic et du sel; mouillez avec de l'eau et du vin rouge, autant de l'un que de l'autre. Le court-bouillon ordinaire ne diffère de celui-ci que parce qu'on l'achève en mettant du vin blanc ou du vinaigre, au lieu de vin rouge.

BOUILLON DE POISSON.

Mettez sur le feu, dans une casserole, un morceau de beurre, des carottes, des oignons, du céleri, navets et toutes autres espèces de légumes coupés très-minces, ajoutez le poisson même en débris, mouillez d'eau en petite quantité; lorsque le tout est prêt à glacer, mouillez encore, mais avec de l'eau bouillante; ajoutez du sel, un bouquet garni; arrivé au point de cuisson convenable, passez le tout au tamis de soie, pour s'en servir dans le velouté, la sauce blanche, etc.; en laissant réduire davantage, on obtient le jus dont on se sert dans les espagnoles maigres.

COURT-BOUILLON SIMPLE.

Avec de l'eau, du vin blanc ou rouge, et le plus souvent encore avec du vinaigre, assaisonné avec du beurre, du sel, des quatre épices, du romarin, du thym, du laurier et des fines herbes, on fait cuire tous les poissons un peu volumineux, après les avoir laissé refroidir, on les couche sur une serviette, pliée en plusieurs doubles, pour les manger ensuite, en faisant la sauce à l'instant même avec l'huile, le vinaigre, et de tout autre manière.

Quelques-uns conseillent même de faire bouillir, pendant quelques minutes, tout ce qui sert à confectionner le court-bouillon, afin de lui donner du goût, et y plonger ensuite la pièce à laquelle il doit servir, surtout si elle est tendre et susceptible d'être cuite en peu de temps.

EAU DE SEL.

On la prépare en faisant bouillir du sel marin ordinaire dans l'eau, que l'on écume pour la retirer du feu; lorsqu'elle

est complètement saturée, quelque soit la quantité de sel employée pour cette opération, elle n'est pas à craindre, car l'eau ne tient en suspension que ce qu'elle a pu dissoudre; passez et tirez au clair pour vous en servir au besoin : tout ce que vous auriez mis de trop se précipite et le sel se retrouve au fond du vase sans avoir éprouvé le moindre changement.

MARINADE CUITE.

Elle est au gras, lorsque, avec les mêmes aromates que pour le court-bouillon, on mouille avec du bouillon préparé avec la viande, auquel on ajoute du vin blanc, ou du vin d'Espagne : au bout d'une heure de cuisson, il est temps de la passer au tamis.

Elle est au maigre, lorsque, au lieu de bouillon, on n'y met que de l'eau ; on peut encore, au lieu de vin, ne se servir que de vinaigre ou de vergus.

DE L'ALOSE.

ALOSE GRILLÉE.

Après avoir écaillé, vidé, lavé et bien essuyé l'alose, on pratique des incisions transversales sur ses deux côtés, on la plonge pendant quelques minutes dans du beurre fondu assaisonné avec le sel, le poivre, et quelques feuilles de laurier, pour la mettre ensuite sur le gril, exposée sur un feu doux, et jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur, pour la servir ensuite sur une purée d'oseille. (R.)

On peut encore la faire mariner dans de l'huile d'olives, rehaussée avec le sel, le poivre, du persil, de la ciboulette hachée menue, avant que de la faire griller et la servir comme il vient d'être dit, ou recouverte avec une sauce blanche aiguisée avec des câpres

ALOSE AU COURT-BOUILLON.

On peut encore préparer et faire cuire ce poisson dans un court-bouillon, et le servir avec une sauce blanche ou avec un huilier seulement. (*Entrée.*) (E.)

FILETS D'ALOSE AU CITRON.

Après avoir enlevé toute la chair qui recouvre l'alose, on la coupe par filets plus ou moins longs ; on les fait cuire ensuite dans le bouillon avec du vin blanc et un peu d'huile, auxquels on ajoute du sel, du poivre, des fines herbes :

après les avoir retirés, on les fait égoutter; on met ensuite dans une casserole du beurre en suffisante quantité, auquel on ajoute du sel, du poivre, de la muscade, la moitié d'un citron coupé par tranches minces, et une pincée de farine délayée avec du coulis ou du bouillon, et l'on tourne sur le feu jusqu'à ce que cette sauce soit parvenue au degré de consistance convenable; après l'avoir retirée du feu, on sort le citron, et après l'avoir exprimé et ajouté une pincée de mignonnette, on la verse sur les filets.

DES ANCHOIS.

ANCHOIS FRITS.

Délayer suffisante quantité de farine avec du vin blanc d'une manière un peu ferme et consistante, y ajouter une cuillerée d'huile d'olives, y tremper les anchois après les avoir fait dessaler, et les laisser frire jusqu'à ce qu'ils aient acquis assez de couleur pour être servis chauds et renfermés entre deux serviettes. (*Hors d'œuvre.*) (D. A D.)

Les anchois pour salade et autres préparations dans lesquelles on désire les faire entrer, doivent être arrangés comme nous l'avons indiqué dans les hors-d'œuvre. (*Voyez cet article et celui du Beurre d'anchois.*) (B.)

DE L'ANGUILLE.

Celles de rivière sont préférables; elles ont le dos brun et le ventre blanc; celles des étangs ont une couleur terne et sentent la vase. (D. A D.)

ANGUILLE A L'ANGLAISE.

Séparer toutes les chairs d'une grosse anguille, les couper par morceaux plus ou moins forts et épais, en faire mariner pendant vingt-quatre heures dans le vinaigre salé, poivré, avec du citron coupé par tranches minces; peu de temps avant de la servir, la faire égoutter entre deux linges, pour la saupoudrer de farine, au lieu de la tremper dans des blancs d'œufs battus afin de la rouler dans de la mie de pain, et mieux encore dans une pâte bien faite, pour la jeter dans une friture jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur, on la mange avec une sauce aiguisée de jus de citron.

ANGUILLE A LA BROCHE.

Après avoir fait des tronçons de six pouces de longueur pi-

qués de lard fin, après avoir fait mariner, laissé égoutter, fixez-les sur un hâtelet avec un morceau de mie de pain de la même longueur placé entre chaque tronçon; faites rôtir en arrosant avec du beurre; servez lorsque le tout est cuit, avec une sauce proivrade; on peut même ne pas larder l'anguille, et y ajouter une sauce piquante. (*Rot.*) (D. A. D.)

On peut encore au lieu de la partager, la conserver tout entière, en la mettant pendant quelques minutes sur un feu ardent, pour en griller la peau, et lui faire suinter l'huile grasse onctueuse, dont elle est imprégnée; après l'avoir dépouillée de la tête à la queue, on la roule sur elle-même, on la fixe dans cette situation avec des hâtelets, sur lesquels elle est attachée avec de la ficelle pour la poser dans une tourtière. Ensuite on fait une espèce de jus avec des carottes, de l'ognon coupé par tranches minces, auxquels on ajoute du sel, du poivre, du thym, du laurier, du beurre en suffisante quantité, et du vin blanc; après une demi-heure d'ébullition, on passe au tamis pour arroser l'anguille et la mettre sous le four de campagne; lorsqu'elle commence à roussir, on la fixe sur la broche au moyen de ses hâtelets, pour achever sa cuisson, en prenant la précaution de l'enfermer dans un papier épais imbibé d'huile, quelques tours suffisent pour la servir, en la recouvrant alors d'une sauce préparée à part, et comme l'anguille est toujours difficile à digérer, il ne faut pas craindre de l'assaisonner plus que dans tout autre occasion.

ANGUILLE A LA MAITRE-D'HÔTEL.

Couper l'anguille par tronçons plus ou moins forts, pour la faire cuire pendant un quart d'heure dans de l'eau saturée de sel; la servir ensuite avec une sauce à la maitre-d'hôtel chaude ou froide (*Voyez ces articles.*); mais celle-ci doit être fortement aiguisée avec le vinaigre, le verjus, ou le citron; on lui fait un entourage avec des pommes de terre frites ou préparées de quelque manière que ce soit.

ANGUILLE DE MER.

Comme dans tous les autres poissons, les chairs d'une anguille de mer préparées de quelque manière que ce soit pour être mangées, devraient toujours être considérées comme fades, et par conséquent se trouver d'une digestion pénible et souvent laborieuse; c'est pourquoi nous recommandons de la préparer de

haut goût, de la faire mariner d'avance, si les circonstances le permettent; mais lorsqu'il n'est pas possible, alors on la fera cuire d'abord dans de l'eau saturée de sel, à laquelle on ajoute un bouquet de persil fait avec les branches, les racines et des feuilles de laurier; sa cuisson terminée, on la laisse égoutter. pour la servir après l'avoir dépouillée de sa peau, en la couvrant d'une sauce aux anchois, ou toute autre de haut goût, liées avec les jaunes d'œufs; quelques-uns préfèrent les sauces blanches, d'autres la sauce tomate, ou tout autre acidulée: on conseille même de sauter des champignons dans le beurre, et après les avoir saupoudrés de farine, de les mouiller avec du bouillon ou du vin blanc, d'y ajouter un bouquet fait avec le persil et la ciboule, pour faire cuire les morceaux d'anguille enlevés d'une manière plus ou moins longue et épaisse; enfin après avoir passé la sauce au tamis, la verser sur le poisson, après y avoir mis quelques jaunes d'œufs pour liaison, et après l'avoir entouré des champignons qui ont servi à former le ragout.

ANGUILLE PIQUÉE.

Dans toute son étendue, sur le dos, on la pique de lard fin; et par le moyen d'une ficelle beurrée, on la roule en cercle, pour la mettre dans le plat à sauter avec une marinade cuite et de là sous le four de campagne, pour la servir avec toute espèce de ragout; on peut encore la paner pour la mettre au four. (*Entrée.*) (D. A D.)

ANGUILLE A LA POULETTE.

Après avoir coupé l'anguille par tronçons, après l'avoir fait dégorger, blanchir et ensuite égoutter, passez-la au beurre, auquel vous ajouterez deux cuillerées de farine; mouillez le tout avec de l'eau, du bouillon et une verrée de vin blanc; ajoutez des champignons, un bouquet garni; écumez et dégraissez la sauce, lorsqu'elle est réduite et de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs, le jus d'un citron ou un filet de vinaigre; pour cela il faut attendre qu'elle ne bouille plus. (*Entrée.*) (D. A D.)

ANGUILLE, SES RESTES.

Avec toutes les désertes d'anguille, on peut faire des salades de magnonnaise, ou autres préparations, les arranger à la poulette, les rouler dans le blanc d'œufs pour les paner à

une ou plusieurs reprises, et les jeter dans la friture en terminant par les couvrir, et les masquer d'une sauce choisie d'après le goût, le caprice ou la volonté. (*Entremets.*) (D.A.D.)

ANGUILLE ROULÉE.

Séparer en l'ouvrant par le milieu toutes les chairs d'une anguille, en ôtant l'arrête qui les traverse dans leur longueur, assaisonner de sel, poivre, muscade, ou autres épices; garnir son intérieur avec une farce confectionnée au moyen des chairs de brochet, de carpe, ou autre poisson aromatisé par des anchois, maintenir le tout dans la forme première de l'anguille au moyen d'une ficelle roulée tout autour, faire cuire dans une marinade; déficeler au moment de servir en la recouvrant d'une sauce ou d'un ragoût de champignons.

ANGUILLE A LA SANTE-MENEHOULD.

L'anguille, après avoir été préparée comme pour la manger de tout autre manière, est mise sur une autre tourtière, imprégnée de blancs d'œufs battus, panée, ensuite passée au beurre pour être panée une seconde fois et placée sous un four de campagne; parvenue au point de cuisson convenable et retirée, versez dans son milieu une sauce à la ravigote, à l'italienne, ou tout autre. (D. A. D.)

ANGUILLE AU SOLEIL.

Commencer par faire cuire dans une marinade l'anguille, après l'avoir coupée sur sa longueur par morceaux de deux, de quatre et même de six pouces, la laisser refroidir; l'égoutter, la baigner également dans des œufs battus, salés et poivrés, pour la rouler dans la mie de pain, et la jeter ensuite, dans la friture très-chaude; en la sortant on la met sur un plat, pour la masquer d'une sauce de haut goût, aiguisée ou non avec un acide quel qu'il soit.

ANGUILLE A LA TARTARE.

Dépoillez l'anguille; après l'avoir entièrement vidée, coupez-la par tronçons plus ou moins gros; faites-la cuire dans une marinade; après l'avoir passée au beurre et ensuite à l'œuf, faites griller, pour la servir avec une remoulade; simple ou verte.

Lorsqu'on veut conserver l'anguille dans son entier, on

la roule en cercle après l'avoir fixée avec des bâtelets pour la maintenir arrondie; placée ensuite dans une casserole, on la mouille avec du vin blanc, auquel on ajoute du sel, du poivre, quelques feuilles de laurier, du thym, un bouquet de persil et des ciboules; on la met sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit cuite, et on la laisse refroidir dans ce dernier mélange; après l'avoir retirée et fait égoutter, on la roule dans le beurre et la mie de pain, on la trempe dans le blanc d'œuf battu, assaisonné de sel et de poivre; on saupoudre d'une nouvelle mie de pain, pour faire prendre couleur sous le four de campagne, et dans son milieu on verse la remoulade.

Enfin, pour rendre la première cuisson un peu plus relevée on prend du beurre, des carottes et des oignons coupés par rouelles minces; on ajoute du persil, du laurier, du thym, trois ou quatre clous de girofle; on met le tout dans une casserole, on mouille avec du vin blanc, que l'on assaisonne avec du sel et du poivre; au bout d'une demi-heure de feu, on passe tout au tamis de soie pour y faire cuire l'anguille, en la laissant mijoter pendant le temps nécessaire, soit sur le fourneau, soit sous le four de campagne. (*Entrée.*) (D. A D.)

DU BARBEAU ET DU BARBILLON.

On les prépare comme la plus grande partie des autres poissons; on les fait frire, on les met sur le gril. (*Voyez ces manières et leur procédé à l'article de la carpe.*) (D. A D.)

DE LA BARBUE.

Poisson dans le genre du turbot, mais dont la chair, encore plus délicate, se prépare de la même manière. (B.)

BRANDADE DE MERLUCHE.

Il faut prendre un morceau de belle merluche et la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures pour la désaler et la ramollir; ensuite vous la mettez dans un pot sur le feu avec de l'eau, en observant qu'il faut la retirer dès que l'eau commence à bouillir; vous mettez du beurre, de l'huile, du persil et de l'ail dans une casserole, que vous faites fondre sur un feu doux; pendant ce temps vous épluchez la merluche, que vous cassez en petits morceaux, puis vous la mettez dans la casserole, et de temps en temps vous ajoutez de l'huile, du beurre ou du lait; quand vous

voyez qu'elle épaissit, vous remuez très-long-temps la casserole sur le feu, ce qui fait que la merluche se réduit en une espèce de crème; si vous la voulez verte, vous pilez des épinards que vous substituez au persil. (*Entrée.*) (F. A D.)

DE LA BRÈME.

Poisson extrêmement aplati, que, le plus ordinairement, on fait cuire sur le gril, pour le servir avec une sauce blanche, aux câpres, ou sur de l'oseille (D. A D.)

DU BROCHET.

Le brochet de rivière est préférable à celui des étangs; le premier a des écailles blanches argentées; le second est d'une couleur brune plus ou moins foncée.

BROCHET A L'ALLEMANDE.

Pour le préparer de cette manière, on le choisit de grosseur moyenne; après l'avoir coupé en trois ou quatre parties égales, on le met dans une casserole avec de l'ognon, du persil, du laurier, de la ciboule, du girofle, du sel, du poivre, on mouille avec du vin blanc, après une demi-heure on le retire, après l'avoir paré on le met dans une casserole, on verse dessus le court-bouillon passé au tamis, après avoir égoutté et mis sur un plat le brochet, on prend une autre casserole avec du beurre, un peu de fécule, de la muscade râpée, du poivre, une verrée de court-bouillon, et l'on agite, en tournant sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bouillante; après l'avoir liée avec les jaunes d'œufs; on continue de tourner sans pousser à l'ébullition; on la passe au tamis en la versant sur le poisson.

BROCHET EN ARLEQUINADE.

Après avoir enlevé la peau qui supporte les écailles d'un gros brochet morilié depuis quelques jours, on la pique jusqu'à la quatrième partie des corps, avec des anchois; l'autre quart avec des cornichons, puis des carottes et enfin des truffes; on le remplit avec une farce au poisson, pour le placer dans une poissonnière, de manière à laisser au dehors tout ce qui a été piqué et qui doit être arrosé aussi souvent que possible avec ce qui se trouve dans l'intérieur, on le couvre pour continuer le feu par-dessus; sa cuisson terminée, on le retire et lorsqu'il est égoutté on verse dessus et dessous une sauce fortement assaisonnée.

BROCHETONS A LA MAITRE D'HÔTEL.

Les brochetons nettoyés, écaillés, vidés, enveloppez-les dans une feuille de papier beurré, pour les mettre sur le grill; on les ouvre, lorsqu'ils sont cuits, pour retirer tous les œufs qu'ils pourraient contenir : il serait dangereux de les manger; on les remplace par un morceau de beurre manié de persil haché et de poivre avec du sel.

En les saupoudrant de farine, on peut encore les faire frire. (*Entrée.*) (E.)

BROCHET A LA CHAMBORD.

Après l'avoir écaillé et vidé, enlevez la première peau (l'épiderme) pour découvrir la chair et la piquer; quelques-uns, pour varier, n'enlèvent la peau et ne le piquent pas ailleurs que dans les endroits qu'ils ont choisis, pour le faire cuire dans une marinade au gras; lorsqu'il est bouillant, retirez pour le placer dans le four, afin de faire prendre couleur au lard; arrosez de temps en temps; le brochet arrivé au point de cuisson convenable, retirez; laissez égoutter, pour le servir entouré de quenelles, de ris de veau piqués, d'écrevisses, de culs d'artichauts, de croûtons et d'une garniture à la Chambord; on peut même y ajouter des pigeons à la Gautier, des tronçons d'anguille piqués de truffes, etc. (*Entrée.*) (E.)

BROCHET AU COURT-BOUILLON.

Otez les brançilles, (les ouïes), au moyen d'un manche de cuillier, avec lequel vous maintiendrez dans une ouverture suffisante; videz le brochet par cet endroit, coupez aussi près que possible les nageoires et la queue, ficolez la tête, parce qu'elle se séparerait, faites cuire avec un court bouillon, et servez-le sur une serviette, garni de persil. (*Rôt.*)

BROCHET SA DESSETE.

Tous les débris d'un brochet, surtout s'il se trouve avoir été d'un certain volume, se servent en béchamel, en coquillettes, en croquettes, en forme de côtelettes et avec des fines herbes en papillottes, on le jette dans la friture pour le servir entouré de raifort sauvage rapé, on le met en salade, en magnonnaise, avec une sauce au beurre, à la crème, à la manière indienne; portugaise, aux tomates.

BROCHET, SES FILETS PIQUÉS.

Levez les filets, enlevez la peau qui les recouvre, piquez de lard fin, faites cuire dans une marinade. glacez comme un fricandeau, pour les servir avec toute espèce de sauce qui pourra paraître agréable. (*Entrée.*) (D. À D.)

On peut encore les sauter de la manière suivante, après les avoir disposé dans un sautoir, après les avoir assaisonné avec le persil, la ciboule hachée, saupoudrée de sel, de poivre, de muscade rapée; on fait tiédir du beurre à part et on le verse sur les filets, à l'instant de les servir, on les fait bouillir pendant quelques minutes, on les retire du beurre et on verse par-dessus une sauce quelle qu'elle soit. Il y en a qui préfèrent la béchamel.

BROCHET EN GRENADINE.

Après avoir désossé un brochet de moyenne grosseur, on l'aplatit sur lui-même pour le piquer du haut en bas avec des petits filets de lard; si c'est pour le préparer au gras et avec des anchois, des truffes ou des filets d'anguille d'eau douce; si c'est pour l'avoir au maigre, dans le premier cas on fonce une poissonnière avec du jambon coupé par tranches minces, des carottes et des oignons divisés par rouelles on aromatise, avec le poivre, la muscade rapée; on ajoute du sel, on le recouvre de nouvelles bardes surmontées d'un papier fort et imprégné avec de l'huile ou du beurre; la cuisson terminée, on le sort pour le couvrir avec la sauce réduite et passée au tamis; lorsqu'on le prépare au maigre, on le couvre d'une sauce piquante faite avec le beurre et les tomates ou autres ingrédients acidulés.

BROCHET, SAUCE AUX CAPRES.

Faites cuire dans un court-bouillon, enlevez la peau qui le recouvre, et les écailles en même temps; servez ensuite avec une sauce aux capres, ou telle autre que vous choisirez, aux anchois, au raifort, ou sauce verte, etc. (*Entrée.*) (E.)

DU CABILLAUD.

Après l'avoir vidé, préparé et fait cuire dans de l'eau fortement salée, et en quantité suffisante pour le baigner dans la poissonnière; laissez-le mijoter pendant quelque temps sur un feu doux; il ne s'agit plus ensuite que de l'assaisonner

convenablement et le servir ; si c'est pour relevé avec une sauce à la crème ou bien à sec , étendu sur une serviette pliée et couché sur un lit de persil bien frais ; après l'avoir fait cuire dans un court bouillon ordinaire.

Pour préparer un cabillaud à la façon d'Hambourg , c'est un relevé , qui fait avec soin , peut trouver sa place en temps et lieux ; c'est pourquoi nous ne craignons pas d'entrer dans quelques détails à son égard.

Après l'avoir vidé par la plus petite ouverture qu'il sera possible de lui pratiquer pour en retirer tout l'intestin , on fait blanchir des huitres dont on conserve l'eau pour y ajouter de la crème et faire réduire à moitié ; on assaisonne avec le sel , le poivre , la muscade , et l'on s'en sert pour remplir le poisson ; ainsi disposé , on le place de manière à pouvoir le ciseler et le couvrir par le moyen d'un pinceau , avec un mélange de jaunes d'œufs , de beurre aromatisés , avec la muscade ; pour le saupoudrer ensuite avec de la mie de pain très-fine , recouverte de beurre fondu ; pour le cuire on le met au four pendant le temps nécessaire.

Pour en faire la sauce , on choisit un homard assez volumineux et bien frais ; après en avoir séparé toutes les chairs , on broye le reste du corselet et l'intestin , les œufs , s'il y en a , dans un mortier avec du beurre ; on met ce mélange dans une casserole , sur le feu , et l'on agite pendant quelque temps ; après y avoir ajouté du bouillon , passez au tamis , laissez-en séparer le beurre , et ajoutez-y de la crème de manière à former une béchamel ; il suffit d'un mélange égal à ce qui reste ; alors on y incorpore du beurre coloré en rouge , et les chairs du homard taillées par morceaux plus ou moins gros , on ajoute du vin , et l'on remet le tout au four pour terminer la cuisson et le servir.

Ce qui vient d'être dit , peut s'appliquer également à de la morue fraîche ; au surplus , pour le cabillaud ; faites-le cuire de la même manière que le turbot , servez-le avec les mêmes sauces , et de ses débris , préparez tout ce que vous pourriez faire avec d'autres poissons plus ou moins recherchés.

DE LA CARPE.

Celles de rivière sont beaucoup meilleures et toujours préférées à celles qui sont pêchées dans des étangs ; les premières ont la chair ferme , les écailles brillantes ; les autres ont les

écailles brunes, plus ou moins foncées; leur chair, en la mangeant, sent la vase et la bourbe. (B.)

CARPE A L'ALLEMANDE.

Après l'avoir écaillé, on la coupe par morceaux sans en lever les branchies (les ouies); on ne supprime que le gros intestin, après avoir mis le tout dans une casserole avec du sel, du poivre, des quatre épices, de l'ognon coupé par tranches; on mouille avec de la bière en quantité suffisante pour qu'elle baigne; le feu doit être vif, et lorsque la sauce est réduite, on la sert sans y apporter aucun changement.

CARPE AU BLEU.

La carpe vidée par la plus petite ouverture possible, on ficelle la tête pour la mettre dans une poissonnière proportionnée à sa grosseur; on fait bouillir un demi-litre de vinaigre, que l'on jette de suite sur le poisson; on mouille ensuite avec du vin rouge de manière à ce qu'il baigne complètement; on coupe dedans trois oignons, deux carottes; on ajoute du persil, de la ciboule, quelques feuilles de laurier, du thym, des clous de girofle, du sel, du poivre; on met la poissonnière sur le feu pour la laisser mijoter plus ou moins, suivant la grosseur; on la retire et on laisse refroidir dans l'assaisonnement, pour la servir sur une serviette étendue sur un plat. (Rôt.) (B.)

On peut même laisser les œufs dans son intérieur, car ils ne sont point malfaisans: quelques personnes les mangent avec plaisir.

CARPE A LA CHAMBORD.

On ne conseille ce moyen que pour les carpes du Rhin; cependant toutes les autres, quelle que soit d'ailleurs leur origine, lorsqu'elles ont acquis un certain volume, ne laissent pas que de figurer, lorsqu'on les prépare à la Chambord.

Ainsi, après en avoir enlevé les écailles, ensuite la peau qui les recouvre, on les pique avec du lard, qu'on entre-mêle avec des filets de truffes cuites d'avance au bouillon (voyez ce mot); puis on leur fait subir le court-bouillon fait avec le vin de Champagne seulement.

Cette opération terminée, on compose le ragoût à la Chambord de la manière suivante: Prendre un demi-litre de vin de Champagne, un quart de sauce espagnole, auxquels

on ajoute un bouquet bien garni, le jus de quelques citrons et du kari; on fait réduire et l'on dégraisse, on mêle des culs d'artichauts, des champignons, des truffes coupées par tranches minces; on en laisse quelques unes entières, des laitances et des quenelles de carpe, des écrevisses, des tronçons d'anguilles cuites dans le vin blanc, des riz de veau piqués, des cailles sautées, des mauviettes, des béatilles et des crêtes de coq; on termine ce mélange avec du beurre d'anchois, et même un peu de glace si le ragout n'est pas assez consistant, pour le verser sur la carpe en arrangeant le tout avec ordre et simétrie, dans le pourtour du plat qui les renferme. Préparée de cette manière, une carpe d'un certain volume est digne de figurer dans une assemblée nombreuse.

CARPE A L'ÉTUÉE.

Passes des oignons au beurre, ajoutez des champignons, un bouquet, du sel, du poivre, un peu de laurier; mouillez avec moitié vin et moitié bouillon, dans lesquels vous mettrez la carpe coupée par tronçons plus ou moins gros; faites cuire à grand feu, servez sur un plat garni de croûtons. (*Ent.*) (E.)

CARPE FARCIE.

On la choisit belle et laitée, pour la faire cuire aux trois quarts dans un court-bouillon: après en avoir enlevé toutes les chairs, on supprime les arêtes, et on n'en laisse que la longueur d'un ou deux pouces aux deux extrémités; faites une farce à quenelles avec tout ce que la carpe a pu fournir, en y ajoutant même encore celle d'une autre; mettez sur un plat long la tête et la queue conservées; faites au fond un lit de farce, et avec tout le reste, figurez une carpe que vous dorerez à l'œuf, pour la couvrir de mie de pain arrosée avec du beurre fondu; mettez ensuite le plat sur des cendres très-chaudes, et recouvrez le tout avec le four de campagne, pour lui faire prendre couleur. En servant, mettez à l'entour un ragout de laitances ou tout autre. (*Entrée.*) (E.)

CARPE FRITE.

Lavée, écaillée, vidée, faites des incisions sur les deux côtés, fendez ensuite la carpe par le dos, ôtez les ouïes, les laitances ou les œufs, pour les faire frire à part; imprégnez-la bien avec de la farine, pour la jeter dans la friture jusqu'à ce qu'elle ait pris couleur convenable. (*Rôt.*) (D. A. D.)

CARPE GRILLÉE.

Vidée, écaillée, faites à la carpe, sur ses deux côtés, des incisions profondes; mettez-la sur le gril après l'avoir frottée et imbibée d'huile avec du sel et du poivre; on la sert avec une sauce aux câpres et aux anchois. (*Entrée.*) (E.)

CARPE AU MAIGRE.

Piquée avec des cornichons, des truffes et des anchois coupés par filets plus ou moins longs, faites cuire la carpe dans une marinade maigre, pour la mettre au four et la servir garnie d'un ragout de champignons, ou bien aux truffes, avec des quenelles maigres, des croûtons, des écrevisses, des filets d'autres poissons, etc. (*Entrée.*) (E.)

CARPE MARINÉE.

(*Marinade de poissons de toute espèce.*)

Après avoir coupé la carpe par tronçons ou par filets plus ou moins gros ou épais, on les jette dans une casserole avec du sel, du poivre, des épices, quelques clous de girofle, de l'ognon coupé par tranches minces, du basilic et le jus d'un citron ou du vinaigre; on remue le tout sur un feu doux pour faire mariner, prendre goût et cuire aux deux tiers; on les sert pour égoutter; on les saupoudre de farine, ou mieux encore on les plonge dans une pâte préparée pour les faire frire et les servir entourés de persil frit en même temps.

L'anguille, le brochet, la lotte, la truite, et toute autre espèce de poissons, peuvent subir cette marinade et se préparer de même. (*Entrée.*) (E.)

CARPE EN MATELOTTE.

On la désigne à la *marinière*, lorsqu'avec une ou deux carpes choisies suivant la grosseur, on ajoute du brochet, de l'anguille, et même du barbillon; coupez par tronçons plus ou moins gros après les avoir écaillé, vidé, et lavé proprement, mis dans un chaudron placé sur un feu vif; ajoutez des petits oignons passés au beurre, du thym, du laurier, du sel, du poivre, un bouquet de persil, de la ciboule; faites baigner le tout dans le vin, lorsque le tout sera réduit à peu près d'un tiers; mêlez-y des boulettes de beurre pétri avec de la farine pour liaison, et mettez sur un plat creux entouré de croûtons grillés ou frits.

Autrement. Avec le poisson préparé de même, assaison-

nez avec le sel, le poivre, le thym, le laurier, de l'ognon coupé par tranches, du persil en feuilles une poignée, quelques clous de girofle; mouillez avec le vin blanc; placez sur un feu très-vif, lorsque le poisson est assez cuit changez de casserole; passez la sauce au tamis; sautez des petits oignons jusqu'au blond; faites un roux que vous délayerez avec la sauce; laissez-la réduire au tiers après y avoir ajouté les petits oignons, des champignons, lorsqu'ils sont cuits on les retire pour en garnir le poisson, sur lequel on verse la sauce très-chaude en la passant au tamis; faites la garniture avec des croûtons et avec un choix de belles écrevisses cuites à part.

On l'appelle encore *matelotte vierge*, lorsqu'avec le poisson choisi, et préparé toujours de la même manière, on emploie le vin blanc, et qu'au lieu de les faire roussir, on passe les petits oignons au blanc; pour la sauce on passe la cuisson de la carpe au tamis sur les oignons, lorsqu'elle est bouillante on y ajoute des champignons coupés et blanchis à part; la sauce réduite et dégraissée, on sépare tout ce qui est dedans avec l'écumoire; on la verse sur le poisson après y avoir ajouté une liaison de jaunes d'œufs, alors on entretient seulement le tout dans une chaleur suffisante sans faire bouillir, en servant on passe encore au tamis; ici l'entourage est composé de même avec des croûtes, et les écrevisses entremêlées avec les petits oignons et les champignons.

LAITANCES ET LANGUES DE CARPES.

Ne prenez d'une ou de plusieurs carpes que les langues et tout ce qui est contenu dans leur intérieur; supprimez les branchies (les ouïes), ôtez l'intestin (les boyaux); tout le reste doit être mis dans l'eau pour dégorger; lorsqu'il n'en sort plus de sang, faites bouillir quelques instans dans l'eau, du sel et du vinaigre; laissez rafraîchir et égoutter, pour être mis dans la friture, après avoir été trempé dans une pâte préparée exprès, ou seulement saupoudré avec de la farine; on les sert avec du persil frit. (*Entrée.*) (E.)

On peut encore les faire cuire au gratin, en composer un aspic; les mettre en caisses, en coquilles, en faire des croquettes, des quenelles; on s'en sert même dans la composition de différentes garnitures pour entourage, etc.

DES CARRELETS.

CARRELETS GRILLÉS.

Après les avoir vidés, lavés, essuyés, on les met mariner pendant quelques heures dans l'huile d'olive assaisonnée de sel, poivre et autres ingrédients choisis ou préférés; placez ensuite sur un gril dont les branches sont fines et très-rapprochées; on les conduit à très-petit feu; mis sur un plat, on les recouvre d'une sauce quelle qu'elle soit. (*Entrée.*) (B.)

Observation.

On peut généralement préparer des carrelets, avec toutes les sauces adoptées pour le turbot; on les entoure de persil, de pommes de terre; on les saupoudre de civette et autres fines herbes hachées menues; on les aromatise avec la muscade, pour les coucher sur des purées, sur des farces dans lesquelles entreraient les herbes potagères avec ou sans crème; on les fait cuire dans le vin blanc, sur un plat beurré après les avoir saupoudré de chapelure assaisonnée; enfin on les couvre d'une sauce aux câpres, avec celle d'anchois; on les arrose enfin avec le citron, le verjus ou le vinaigre.

DES CRABES, DES CREVETTES, DU HOMARD
ET DE LA LANGOUSTE.

Tous ces crustacés se font cuire comme nos écrevisses, les crabes, les crevettes et se servent amoncelés autour d'une serviette pliée en forme de pyramide et recouverte d'un lit de persil; la fraîcheur des crabes est indiquée par leur couleur rouge; celles des crevettes, par la fermeté dans la queue et lorsqu'elles sont d'une chair rosée; enfin lorsqu'elles exhalent une odeur particulière qui est très-agréable. Quant à la langouste, elle ne se trouve que dans la Méditerranée; on s'assure de sa fraîcheur, comme pour le homard, en les flairant sur le dos à l'endroit de la naissance de la queue; on les sert placés sur une serviette et entourés de persil; on fait leur sauce avec tout ce qu'ils contiennent dans leur intérieur, qu'on enlève, ainsi que leurs œufs, en les partageant par leur milieu; on y ajoute des câpres, de la moutarde, du persil, des échalottes coupées très-menues et de l'huile d'olive; souvent même on a l'habitude de les garder pour rôtis, quoique ce ne soient que des hors-d'œuvre. (D. A. D.)

DES ÉCREVISSES.

On les fait cuire dans un court-bouillon, ou simplement avec de l'eau et du vinaigre, pour les servir en buisson plus ou moins apparent, et élevé sur du persil.

BISQUE D'ÉCREVISSES.

Choisir une quantité plus ou moins considérable d'écrevisses petites ou grosses; les laver, les broyer crues dans un mortier de marbre; mettre le tout dans une casserole sur un feu très-vif, en ajoutant suffisante quantité de beurre, du sel, du poivre, de la muscade et de la mie de pain frais; après une demi-heure de cuisson, passer au tamis, ajouter du bouillon ou de l'eau assez pour rendre le tout liquide; remettre la casserole sur un feu doux; pour verser ensuite sur des croûtes de pain préparées d'avance.

AUTRE BISQUE AVEC LES ÉCREVISSES.

Faire cuire sur un feu très-vif les écrevisses choisies, dans de l'eau, du vin ou du vinaigre, lorsqu'on y aura ajouté du beurre, du sel, du poivre, de la muscade et un bouquet de persil, du thym, du laurier, des échalottes; laisser refroidir, en retirer les chairs, pour les piler dans un mortier avec du riz crevé d'avance dans du bouillon (ou de l'eau si on le veut maigre), mettre le tout dans une casserole après l'avoir passé au tamis et suffisamment étendu de bouillon pour qu'il ne soit pas trop épais.

Ensuite broyer, concasser toutes les coquilles avec du jus ou le coulis dans lequel on les aura fait cuire, passer au tamis et mettre sur le feu dans une autre casserole sans laisser bouillir ni l'une ni l'autre, humecter avec le premier bouillon les croûtes de pain placées dans la soupière, et verser en dessus le second pour que cette bisque soit bien colorée.

ÉCREVISSES GRATINÉES À L'ITALIENNE.

Découvrez de leurs pellicules les queues d'un nombre plus ou moins considérable de grosses et belles écrevisses, cuites comme il vient d'être dit, retranchez-leur toutes les petites, et coupez seulement l'extrémité des grosses; ensuite avec deux fois gras, du persil, de la ciboule, des échalottes, des champignons hachés menus, et assaisonnés avec le sel, le poivre, des fines herbes, et maniés avec du lard rôté, de la mie

de pain et deux jaunes d'œufs, au fond d'un plat dans lequel on étend un lit de la farce préparée; on range avec symétrie les écrevisses, avec la queue entre les pattes; on les recouvre ensuite du reste de la farce pour les mettre sur le feu; arrivées au point de cuisson convenable, on dégraisse, on jette sur le tout une sauce blanche arrosée de jus de citron. (*Entremets.*) (E.)

COULIS D'ÉCREVISSES.

Après avoir choisi une trentaine d'écrevisses, et les avoir lavées plusieurs fois, on les fait cuire dans l'eau seulement; on les épluche en mettant les écailles à part, pour les piler et les broyer avec une douzaine d'amandes et les chairs d'écrevisses; prendre ensuite une livre et demie de rouelle de veau et un morceau de jambon, les couper par tranches, avec un oignon, quelques carottes et quelques panais; quand tout est consistant comme un jus de veau, ajoutez un peu de farine et du lard fondu, faites-le faire quelques tours en remuant continuellement; mouillez le tout de bon bouillon, ajoutez sel, poivre, clous de girofle, basilic, persil, ciboules, champignons, truffes, croûtes de pain, et faites mitonner; ôtez le veau, délayez avec le jus ce qui est dans le mortier, et passez le tout à l'étamine.

Pour le faire au maigre, on substitue du beurre au lard fondu, on fait un demi-roux, et l'on mouille tout avec du bouillon de poissons; le reste comme ci-dessus.

On rend délicieux tous les potages, soit au riz, soit aux pâtes, soit même aux croûtons, lorsqu'on y introduit une certaine quantité de coulis d'écrevisses.

On peut finir avec du coulis beaucoup de ragoûts, des pâtés chauds; on le fait même entrer dans quelques entremets potagers, tels que les cardes, les choux-fleurs, etc.; l'essentiel, dans tous les coulis, de quelque manière qu'on les fasse et qu'on veuille les employer, et de les amener à consistance convenable, de les bien dégraisser, et qu'ils soient suffisamment réduits. (*Entremets.*) (E.)

ÉPERLANS.

Un peu plus gros que les goujons, les éperlans, lorsqu'ils sont frais, sont très-déliçats, et lorsqu'on les mange, ils laissent à la bouche une odeur de violette très-remarquable; le

plus ordinairement, après les avoir écaillés, nettoyés et enfilés par les yeux dans de petites brochettes en argent, on les met tremper dans du lait et de la farine pour les faire frire. (*Entremets.*) (D. A D.)

On peut encore les préparer au gratin, de même que les soles.

ÉPERLANS A LA PROVENÇALE.

Après avoir préalablement arrangé les éperlans dans une casserole, on en prend une autre dans laquelle on fait bouillir un demi-setier de vin blanc mélangé d'un tiers d'eau, auquel on ajoute du sel, un citron coupé par tranches et un peu d'huile d'olive. On jette le tout sur les éperlans, on les y fait cuire, on les retire pour les faire égoutter. On pile ensuite deux ou trois gousses d'ail blanchies d'avance, avec une pincée de fenouil, sur lesquelles on jette une verrée de vin blanc qui a déjà bouilli; on y ajoute du sel, du poivre, de la muscade râpée, quatre jaunes d'œufs cuits et écrasés, un peu d'huile que l'on tourne sur un feu doux jusqu'à liaison convenable, après y avoir exprimé le jus d'un citron; on verse cette sauce au fond d'un plat pour arranger par-dessus les éperlans bien égouttés, et les servir de suite entourés de cerfeuil haché très-fin. (*Entremets.*) (E.)

DE L'ESTURGEON.

ESTURGEON BRAISÉ.

Après l'avoir piqué et placé dans une braisière avec du lard coupé très-fin, des oignons, des carottes, des panais coupés par tranches minces, du sel, du poivre, des épices, mouillez avec du vin blanc, faites cuire à grand feu, servez avec une sauce piquante confectionnée avec le fond de cuisson. (*Entrée.*) (D. A D.)

ESTURGEON AU BLEU.

On le prépare de la même manière que le saumon. (*Vo. page 289, Rot.*) (D. A D.)

ESTURGEON EN FRICANDEAU.

Après lui avoir donné la forme des côtelettes de veau, après l'avoir piqué en entier, faites-le cuire comme ci-dessus, pour le servir avec une sauce tomate ou à l'italienne. (*Entrée.*) (D. A D.)

Pour une entrée au maigre, piquez-le avec des filets d'anchois, de truffes et de cornichons.

ESTURGEON EN PAPILOTE.

Après avoir fait revenir les morceaux d'esturgeon coupés en forme de côtelettes dans le plat à sauter, finissez-les de la même manière que les côtelettes de veau en papillote. (*Entrée.*) (D. A D.)

ESTURGEON RÔTI.

Après avoir fait mariner pendant une journée entière une tranche d'esturgeon plus ou moins épaisse, piquez-la si vous le désirez; mettez à la broche en arrosant avec la marinade; servez avec une sauce piquante; lorsqu'on le pique de lard, il faut, avant tout, enlever la peau et les écailles, de plus, le garnir du côté opposé avec une barde de lard. (*Rôt.*) (D. A D.)

Observation.

Tous les restes d'esturgeon rôtis ou mis en blanquette, peuvent servir en salpicon; celui qui a été cuit au bleu peut être mangé en salade, en magnonaise, etc.

DU GOUJON.

Vidé, écaillé, lavé, on l'essuie, et après qu'il a été imprégné, roulé dans la farine, on le jette dans une friture bien chaude.

DES GRENOUILLES.

On ne prend que les cuisses de grenouilles, pour les faire cuire en fricassée de poulet; après les avoir dépouillées, fait blanchir, on les laisse rafraichir, pour procéder ensuite comme si l'on avait à fricasser un poulet. On peut encore les faire frire après les avoir dépouillées, lavées, fait revenir, laissé égoutter, et tremper dans une pâte préparée pour cela comme il suit. (*Entrée.*) (B.)

FRITURE DE GRENOUILLES.

Nous avons dit qu'on mangeait les grenouilles en fricassée de poulet, qu'on les faisait frire dans une pâte à beignets, qu'on en confectionnait des bouillons, des potages pour les malades et les convalescens. On peut encore les faire frire d'une manière si délicate qu'elle pourrait mériter d'être re-

cherchée, si on n'avait pas quelque dégoût pour ces animaux marécageux ; pour cela on ne prend que leurs pattes de derrière ; après les avoir fait dégorger dans l'eau fraîche, on les fait tremper dans des blancs d'œufs, on les saupoudre avec de la belle farine, et on les jette dans la friture bien chaude, pour les y laisser jusqu'à ce qu'elles aient acquis une belle couleur ; on les sert très-chaudés et arrosées de jus de citron. (*Entremets.*) (D. A D.)

HACHIS AVEC LE POISSON.

Dépouillez de leurs arêtes toute espèce de poisson d'eau douce ou de mer, qui pourra se trouver à votre disposition ; faites une omelette proportionnée avec la quantité de la chair de poisson ; ajoutez du persil, de la ciboule, des champignons, du beurre, des jaunes d'œufs et de la mie de pain blanc trempée dans du lait ; mélangez le tout avec le poisson ; assaisonnez de bon goût, et faites cuire convenablement pour être mangé, soit seul, soit en farce employée pour garniture d'autres choses qui auraient besoin de l'être, telles que les choux, les pigeons, etc. ; c'est un entremets assez recherché. (B.)

DES GRONDINS.

Le plus ordinairement on les fait cuire au court-bouillon, et on les sert avec une sauce verte, aux câpres, ou dans une maître-d'hôtel liée.

DES HARENGS.

Ils sont de trois espèces, les frais, les salés, et les harengs-saurs. On les vide, on les nettoie comme tout autre poisson ; lorsqu'ils sont frais, on les fait cuire sur le gril, et ils se servent avec une sauce blanche, à la moutarde, etc. ; avec leurs laitances on confectionne différens plats recherchés ; on les met en caisse, en pâtés chauds, etc.

Le hareng salé, ou pec, se met, avant de le faire cuire dans de l'eau froide, pendant plus ou moins long-temps, pour le dessaler ; après l'avoir nettoyé, vidé, on le fait griller pour le servir sur la purée ; on le coupe aussi par filets, pour le manger cru et comme hors-d'œuvre.

On partage en deux le hareng-saur, en le fendant par le dos ; on supprime la tête, on coupe la queue, pour le mettre sur le gril, et le servir arrosé d'huile. D'une autre manière-

après avoir dessalé dans l'eau, et mis tremper ces harengs pendant deux heures dans du lait, fendez-les par le dos, imbibez-les ensuite fortement avec du beurre fondu mêlé de laurier et de basilic hachés fin, dans lequel vous aurez ajouté deux jaunes d'œufs, du poivre et de la muscade; après les avoir panés par-dessus tout, faites-les griller à un feu doux, et servez avec un jus de citron. (*Entremets.*) (D. A D.)

HARENGS SAURS A LA BRUXELLOISE.

Dans une caisse faite avec du papier épais, beurré dessus et dessous, couchez dans leur longueur huit ou dix harengs saurs coupés en deux filets, après en avoir ôté la tête, la queue, les arêtes, et enlève la peau qui les recouvre; mettez ensuite du beurre manié de fines herbes entre chacun des filets, beaucoup de champignons; du persil, de la ciboule, des échalottes, une gousse d'ail hachés menus, du poivre et un filet d'huile d'olive; saupoudrez de chapelure; faites griller lentement sur un feu doux, pour ne pas brûler le papier, exprimez dessus le jus d'un citron, et servez ces harengs avec leur caisse. (*Entremets.*) (B.)

DU HOMARD.

Après avoir retiré tout ce qu'il peut y avoir de chairs blanches dans un homard, après les avoir coupé par morceaux plus au moins gros pour les conserver; on prend ensuite le reste des parures, les œufs, et tout ce qui est contenu dans l'intérieur du corps, pour le broyer dans un mortier de marbre avec suffisante quantité de beurre froid, après avoir passé à travers un tamis, on met le tout ensemble dans une casserole pour chauffer au bain-marie et s'en servir soit comme garniture, de vole au vent, de casseroles au riz, soit dans des petits pâtés, enfin en y mêlant une béchamel réduite on peut en faire des croquettes.

DES HUITRES.

Il y en a de deux sortes, les blanches et les vertes; les amateurs recherchent davantage les dernières, comme plus délicates et meilleures à manger.

HUITRES AU GRATIN.

Après en avoir fait l'ouverture, après les avoir détachées de la coquille, faites-les cuire pendant quelques minutes

dans l'eau qu'elles peuvent encore renfermer, laissez égoutter pour les mettre dans la sauce piquante ; faites revenir dans le beurre du persil, des champignons et des échalottes hachés ; ajoutez une cuillerée de farine, mouillez avec du bouillon et du vin, faites réduire ; après avoir choisi et nettoyé les plus grandes coquilles ; placez dans chacune quatre ou six des huîtres que vous avez fait cuire, ajoutez de la sauce, couvrez de chapelure, arrosez avec du beurre, placez sur le gril exposé sur un feu doux, faites prendre couleur avec le four de campagne ou une pelle rougie. (*Entrée.*) (E.)

HUITRES SUR LE GRIL.

Avec deux ou trois douzaines d'huîtres que vous aurez séparées de leurs coquilles, et fait blanchir dans leur eau après les avoir jetées dans une casserole, ajoutez un morceau de beurre, une pincée de persil, des échalottes coupées menues, une pincée de mignonnette : sautez le tout sans le faire bouillir, et replacez-les dans leurs coquilles bien lavées et nettoyées, comme il vient d'être dit pour celles au gratin ; placez-les ensuite sur le gril et lorsqu'elles commencent à bouillir, retirez-les et servez.

HUITRES A LA POULETTE.

On les fait blanchir, et on les accommode absolument de même que les moules. (*Entrée.*) (E.)

DE LA LAMPROIE.

Elle se prépare absolument de la même manière que l'anguille. (*Entrée.*) (D. A D.)

DES LIMANDES.

LIMANDES ET AUTRES POISSONS SEMBLABLES AU GRATIN.

Étendez du beurre et des fines herbes sur un plat métallique qui puisse supporter une grande chaleur ; ajoutez des champignons et des échalottes hachés menus, que vous aurez passés dans le beurre, avec du sel, du poivre ; après l'avoir versé dans le plat, étendez dessus les limandes recouvertes d'une légère couche de chapelure arrosée d'un peu de beurre fondu ; mouillez avec du vin blanc, et faites cuire à petit feu sous un four de campagne jusqu'à ce que le tout soit gratiné ; exprimez le jus d'un citron par-dessus.

On prépare de même les carrelots et les soles.

DE LA LOTTE.

La lotte ne se ratisse, pour la nettoyer, qu'après avoir été mise dans l'eau bouillante; il faut y pratiquer des incisions longitudinales, avant de la mettre dans la friture; le foie se fait cuire à part; comme il est très-recherché à cause de sa délicatesse, lorsqu'on en a plusieurs, on les met en caisse au gratin; les œufs ne se mangent pas, souvent ils purgent. (*Entrée.*) (D. A D.)

DU MAQUEREAU.

Le maquereau, lorsqu'il est frais, a les ouïes (branchies) très-rouges; et dans la peau qui le recouvre, tout ce qui est blanc est brillant, argenté, parsemé de marbrures d'une belle couleur verte. (D. A D.)

MAQUEREAUX A L'ANGLAISE.

Après les avoir vidés par les branchies, on rapproche et l'on maintient la tête entière, en la liant avec une ficelle; on en retranche la queue en les conservant sans les fendre par leur milieu; on prend ensuite du fenouil (anis vert) avec ses feuilles on en garnit exactement le fond d'une casserole allongée; après avoir mouillé avec de l'eau saturée de sel, on fait cuire doucement; pour les sortir et faire égoutter sur un linge propre, et les couvrir ensuite d'une sauce de haut goût.

MAQUEREAUX AU BEURRE NOIR.

Préparés et cuits comme ci-après, on les sert avec du beurre noir par-dessus, et entourés avec du persil frit. On peut de même les manger au court bouillon. (*Entrée.*) (B.)

MAQUEREAUX A L'EAU DE SEL.

On leur ficèle la tête pour la maintenir; on les fend jusqu'à moitié des chairs par le dos; ensuite on les fait bouillir dans l'eau avec du sel pendant l'espace de quinze à vingt minutes; après les avoir retirés et laissés essuyer sur un linge, on les dispose sur un plat pour les recouvrir des sauces à la maitre-d'hôtel, ou au beurre noir. (*Voyez ces articles.*)

MAQUEREAUX A LA FLAMANDE.

Préparés et vidés, on les fend en entier par le ventre, pour le leur remplir avec du beurre, manié avec du persil, de la

ciboule, de l'échalotte et autres fines herbes aromatiques, dont on aura fait choix; on l'assaisonne avec le sel, le poivre, la muscade râpée; on aigüise le tout d'un jus de citron; après les avoir rempli avec ce beurre préparé, on les enveloppe d'une feuille de papier épaisse et graissée avec de l'huile ou du beurre; pour les faire cuire sur un feu doux et égal; lorsqu'on les retire de dessus le gril, on enlève le papier, et on les arrose avec le beurre qui reste dans l'enveloppe, sur lequel on exprime encore une fois le jus d'un autre citron.

MAQUEREAUX, FILETS AUX FINES HERBES.

Après avoir partagé quelques maquereaux par filets plus ou moins gros ou épais, on les met dans une casserole pour les faire cuire à moitié avec du bouillon, auquel on ajoute une demi-verrée de vin de Champagne ou du vin blanc ordinaire, et un peu d'huile d'olive; ensuite on garnit un plat avec du beurre frais manié avec du persil, des ciboules, des échalottes, du sel, du poivre, de la muscade; on couche les filets par-dessus et on les recouvre avec ce qu'il en reste; on met le plat couvert exposé sur un feu doux pendant l'espace d'un quart d'heure; après en avoir égoutté le beurre on le remplace par du blond de veau, et on continue de laisser mijoter pendant quelques minutes; enfin, pour servir les filets ainsi préparés, on les arrose avec le jus d'une orange, et à son défaut, avec le suc exprimé d'un citron. (*Entrée.*) (B.)

MAQUEREAUX, FILETS EN RISSOLES.

Après les avoir lavés proprement, et coupés, comme nous venons de le dire, en morceaux d'un pouce d'épaisseur et deux pouces de largeur, on les fait mariner dans du bouillon aigüisé avec le jus de citron ou le vinaigre assaisonné de sel et de poivre; on les retire pour les faire égoutter, et après les avoir plongés dans une pâte délayée avec le vin, on les met dans la friture jusqu'à ce qu'ils soient arrivés à une couleur convenable.

MAQUEREAUX, FILETS SAUTÉS.

On met dans un sautoir les filets coupés et parés comme il est déjà dit, avec du sel du poivre, du persil, de la ciboule hachés; on verse dessus du beurre un peu chaud, au moment de servir on achève de les faire cuire en quelques minutes; on les arrose d'une sauce dans laquelle entre la ravigote assai-

sonnée, et liée avec le jaune d'œuf on l'aiguise avec suffisante quantité de jus de citron; on peut encore employer les mêmes procédés que pour le turbot, et avoir recours aux saures à l'italienne, aux tomates à toutes celles au beurre, au velouté lié, etc. (*Entrée.*) (B.)

MAQUEREAUX A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Après les avoir bien essuyés et enveloppés d'une feuille de papier huilé, faites-les cuire des deux côtés; fendez-les ensuite par le dos, pour les remplir d'une maitre-d'hôtel composée d'un morceau de beurre manié de fines herbes, et les servir sur-le-champ, arrosés de jus de citron. (*Entrée.*) (D. A D.)

MAQUEREAUX A LA MAÎTRE-D'HÔTEL CUITE.

Si la bonne manière de manger un maquereau, est de le faire cuire sur le gril enveloppé dans une feuille de papier huilé, pour le fendre par le dos au moment de le servir, après l'avoir garni dans son intérieur et couché sur du beurre manié avec des fines herbes, et si la sauce qui en découle est une maitre-d'hôtel.

Mieux vaut faire une sauce blanche avec une pincée de farine, du beurre frais, en y ajoutant des fines herbes et le suc d'un citron, pour la servir très-chaude dans une saucière, en même temps que les maquereaux, qui sont à sec sur un plat. Découpés ou entiers, on en est quitte pour les arroser, chacun suivant son goût, avec une plus ou moins grande quantité de cette maitre-d'hôtel cuite, que le suc de citron relève encore d'une manière tout-à-fait convenable. (*Entrée.*) (B.)

MAQUEREAUX EN PAPILLOTES.

Après les avoir vidés par une très-petite ouverture faite par les branchies, on en fait cuire les laitances à part avec du sel, du poivre, du beurre frais et le suc de citron; on les manie ensuite avec une maitre-d'hôtel froide, que l'on insinue dans l'intérieur du corps, pour les faire cuire sur le gril à un feu doux, ou bien sous le four de campagne, enveloppés de papier beurré avec lequel on les met sur table.

DU MERLAN.

On les choisit toujours parmi ceux qui sont de moyenne grosseur, et quoique celui de l'Océan soit plus petit que ce-

lui de la Méditerranée; il n'en est pas moins beaucoup plus délicat à manger.

MERLANS A L'EAU BONNE.

Les merlans lavés, écaillés, bien nettoyés à l'aide d'un linge mouillé; on leur supprime la tête et la queue pour les mettre ensuite dans une casserole, avec une certaine quantité de persil frais et en feuilles, de la ciboule, du l'aurier, du thym, du sel et assez d'eau pour qu'ils puissent baigner; laissez-les sur le feu pendant vingt minutes; il suffit ensuite pour leur faire la sauce, de prendre une moitié de l'eau de cuisson pour la faire encore bouillir, après y avoir ajouté une ou deux pincées d'autres feuilles de persil, lorsqu'on n'emploie pas sa racine.

MERLANS, LES FILETS A L'ANGLAISE.

Prendre dans deux ou trois merlans suivant leur grosseur, toute l'épaisseur de la chair qui se trouve sur le côté; les assaisonner avec le sel, le poivre, et les imbiber avec une sauce un peu épaisse faite à part; après les avoir trempés dans des œufs battus avec le beurre fondu, les passer à une ou plusieurs reprises pour les faire griller sur un feu doux, et les servir de suite en les couvrant d'une sauce choisie, d'après le goût ou la volonté, mais il faut qu'elle soit d'une certaine consistance, et assez ordinairement aiguisée d'un acide aromatique.

MERLANS, LES FILETS EN HÂTELETS.

Prendre et couper de longueur et grosseur à peu près égale une quantité donnée de filets pris dans des merlans un peu gros; les rouler dans le beurre fondu, assaisonné de sel et autres aromates maintenus par le jaune d'œuf; après les en avoir parfaitement imbibé, en les y roulant on les couvre de mie de pain fine; on les pose les uns sur les autres, pour les contenir sur des hâtelets que l'on place sur un feu très-doux; par le moyen d'un grill à branches fines et rapprochées, arrivés au point de cuisson convenable, on les couvre en les servant avec un aspic, ou toute autre sauce analogue, claire et acidulée.

MERLANS, LES FILETS FARCIS.

Avec suffisante quantité de chair prise sur des merlans de grosseur moyenne, on mêle de la mie de pain trempée dans

du lait, on passe le tout dans un tamis à quenelles, on ajoute ensuite à ce mélange une suffisante quantité de beurre frais assaisonné avec le sel, le poivre, la muscade, un peu de truffes ou de champignons, et deux blancs d'œufs pour donner plus de consistance à la masse et en faire une farce avec laquelle on recouvre d'abord le fond du plat métallique dans toute sa surface; on y couche ensuite avec ordre et symétrie les filets coupés sur d'autres merlans assez gros pour en faire des morceaux assez volumineux en forme de bondons, on les recouvre de la même farce et on remplit tous les intervalles; après les avoir placés ainsi arrangés sous le four de campagne, on les retire après une demi-heure pour y ajouter une sauce italienne très-chaude. (*Entremets.*) (D. A. D.)

MERLANS, FILETS À LA HORLY.

Après avoir paré et coupé d'une manière à peu près égale et parallèle, un nombre suffisant de filets pris sur des merlans un peu gros; on les fait mariner dans le jus de citron; à son défaut dans le vinaigre assaisonné de sel, poivre, persil, thym, laurier, et quelques rouelles d'ognon coupées très-minces; après les avoir fait égoutter on les saupoudre de farine, ou bien on les imbibe d'une pâte à frire un peu épaisse et consistante; pour les jeter dans la poêle; en les retirant, on les couvre d'une sauce tomate ou autre dans le même genre.

MERLANS, FILETS EN PAUPIETTES.

Avec des filets préparés comme d'habitude, roulés sur eux-mêmes et remplis avec une farce faite avec du poisson, on fait un certain nombre de paupiettes, que l'on dispose sur un plat creux garni dans l'intérieur, avec la même farce au poisson disposée de l'épaisseur d'un demi-pouce à peu près; on les recouvre avec du lard coupé mince et d'une feuille de papier graissée; pour les faire cuire on le met sous le four de campagne, ou dans celui dont on a sorti le pain pour les servir, en les recouvrant d'une sauce à l'italienne ou autre.

MERLANS EN QUENELLES.

Avec la chair de merlans aiguisée par une plus ou moins grande quantité d'anchois, suivant le goût ou le besoin; procédez ensuite comme pour les quenelles de volailles.

MERLANS, FILETS SAUTÉS.

Procédez comme pour ceux de maquereaux. (*V. ce mot.*)

MERLANS, FILETS AUX TRUFFES.

Après avoir coupé et paré les filets, mettez-les dans un sautoir avec suffisante quantité de beurre fondu, saupoudrez-les de sel, poivre, etc. ; ajoutez du beurre, du jus de citron et en les sautant faites-les cuire ; après les avoir sorti et fait égoutter on les remplace par des truffes coupées minces, que l'on fait réduire et auxquelles on ajoute une sauce plus consistante, liée avec le beurré pour y jeter les filets ; on les sert sur un plat peu profond avec un entourage de croûtons.

MERLANS, FILETS EN TURBAN.

Lever le plus également qu'il sera possible, le nombre qui pourra paraître nécessaire de filets de merlans, avec tout ce qui restera de chairs, on fera une farce à quenelles ; achevez ensuite comme pour toutes les autres préparations en turban.

MERLANS AUX FINES HERBES.

Nettoyés, lavés et appropriés de la même manière que pour la friture ; on les place dans un plat profond et beurré ; on les saupoudre de sel, poivre, muscade et de persil haché avec de la ciboule égale quantité ; après les avoir encore mouillé avec le beurre fondu, on verse sur le tout quelques verrées de vin blanc ; après les avoir retourné pour qu'ils soient également cuits on les retire ; on achève de lier la sauce avec du beurre frais, dans lequel on incorpore de la farine, et qu'on aiguise avec du jus de citron.

MERLANS FRITS.

Ecaillez et lavez les merlans, videz-les ensuite, en laissant le foie dans l'intérieur ; essuyez et saupoudrez de farine ; après avoir fait quelques incisions profondes de chaque côté, plongez-les dans la friture bien chaude, pour les y faire séjourner jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur. (*Entrémets.*) (D. A D.)

MERLANS AU GRATIN.

Même manière de les faire que pour les soles au gratin. (*Voyez ce mot.*) (*Entrée.*) (D. A D.)

MERLANS GRILLÉS.

Pour les griller, on les fend sur les côtés, à distance égale ; on les saupoudre de sel, de poivre ; on les trempe dans de l'huile d'olives, lorsqu'on veut les servir, on les fait griller sur un feu

très-vif; on les recouvre ensuite d'une sauce au beurre avec des câpres, ou une tomate avec un entourage de rouelles de cornichons, ou de citron coupé par tranches plus ou moins épaisses.

MERLANS A LA RAVIGOTE.

Après les avoir disposés comme il est nécessaire, on leur coupe les nageoires; on leur fait une légère incision sur le dos, afin de pouvoir en ramener la queue sur le col, et les mettre en couronne. Ensuite on les assaisonne avec toutes les substances convenables; on fait cuire à moitié des jaunes d'œufs dans le beurre; on les garnit avec pour les passer à la seconde reprise, et les mettre sur le gril placé sur un feu doux; arrivez à leur cuisson, on prend de l'estragon, de la civette, du cerfeuil, du poivre infusé dans le vinaigre, pour ajouter dans une sauce au beurre, colorée avec le vert d'épinards et passée au tamis; on en garnit le fond du plat sans en masquer les merlans. (*Entrée.*) (B.)

DE LA MORUE.

Avant tout, il est de première nécessité de faire dessaler la morue, en la mettant séjourner pendant vingt-quatre heures au moins dans l'eau de puits ou de rivière, que l'on change aussi souvent que possible, pour la mettre bouillir ensuite sur le feu pendant quinze ou vingt minutes; ne la servez qu'un quart d'heure après l'avoir retirée, quoique pendant cet espace de temps vous la laissiez recouverte et baigner dans l'eau qui a servi à la cuisson. (D. A D.)

Mais si la morue est fraîche, on prend chacun des filets; après les avoir ciselés à huit à dix lignes de distance, on ramène la queue vers la tête, et on les fait cuire dans l'eau bouillante salée, et fortement assaisonnée jusqu'à ce qu'elle soit convenablement attendrie; pour la servir avec une garniture de persil et de pommes de terre cuites soit à l'étouffée, soit à l'eau seulement et passées au beurre; on masque le tout d'une sauce au beurre, ou d'une maître-d'hôtel un peu chaude.

MORUE A LA BÉCHAMEL.

Bien épluchée et bien cuite d'avance, mettez la morue dans une béchamel maigre; on peut la servir dans un vol-au-vent ou bien entourée avec des pommes de terre. (*Entrée.*) (D. A D.)

MORUE AU BEURRE NOIR.

Faites cuire et mettez la morue sur un plat ; versez dessus le beurre noir, et mettez à l'entour une couronne de persil frit.

MORUE BIEN BONNE.

On partage en morceaux plus ou moins petits, la morue qu'on désire apprêter ; on en retire toutes les arêtes ; après les avoir jeté dans une casserole avec du beurre, et un peu de farine assaisonnée avec le sel, le poivre, la rapure de muscade, du persil haché fin ; on mouille avec une verrée de crème, pour la tourner continuellement lorsqu'elle est sur le feu, et qu'on la juge assez épaisse ; on la verse sur la morue entourée de croûtons ; on la saupoudre ensuite avec de la mie de pain, mélangée de fromage de Parmesan ou autre râpé ; on enduit la surface avec du beurre fondu ; un peu avant de servir on met le plat sur une grille avec feu vif et ardent dessous et dessus avec un four de campagne. Arrivée à une couleur bien décidée, on peut servir cette morue ainsi préparée avec un entourage autre que celui qui a servi pour sa cuisson ; enfin il faut avoir soin auparavant que de songer à cette façon, d'en séparer le beurre huileux qui s'est décomposé par la grande chaleur, à laquelle on a dû avoir recours.

MORUE A LA BOURGUIGNOTTE.

Avec de la morue dessalée, nettoyée et cuite à l'eau seulement ; après l'avoir bien laissé égoutter, et l'avoir disposée à recevoir la sauce préparée de la manière suivante..... Faire roussir et cuire dans une casserole avec suffisante quantité de beurre, de l'ognon coupé par rouelles, versez dessus un roux fait à part, avec du beurre seul assaisonné de sel, poivre, muscade ou autres aromates aiguisé de jus de citron ou d'un filet de vinaigre, pour ajouter à la morue un peu avant de la servir, entourée de croûtons ou de pommes de terre frites.

MORUE EN CROQUETTES.

Faire cuire suffisante quantité de morue, la couper par morceaux de la grosseur du pouce ; après l'avoir jeté ainsi coupée dans une casserole, on la saupoudre de farine, on l'assaisonne avec le beurre, le sel, le poivre, le thym, le laurier ou autres substances aromatiques ; on mouille avec le lait

ou la crème, au bout de quelques minutes d'exposition sur le feu, on y ajoute la morue partagée en croquettes, que l'on imbibe dans des œufs cassés et assaisonnés de manière à les passer deux ou trois fois avant de les mettre dans la friture assez chaude, pour les jaunir en très-peu de temps; on les sert en pyramide avec un entourage de persil frit.

MORUE FRITE.

La morue cuite, hachée très-fine, mise dans une béchamel, on en fait de petites boulettes qui, panées, dorées à l'œuf, pour être encore panées une seconde fois, peuvent être mises dans la friture et servies avec du persil frit. (*Entrée.*) (D. A D.)

MORUE AU FROMAGE.

Dans une béchamel, où vous aurez mis votre morue bien cuite auparavant, vous ajoutez du fromage de Parmesan ou de Gruyère râpé: recouvrez le tout avec de la mie de pain, et faites prendre couleur sous le four de campagne. (*Entrée.*) (D. A D.)

MORUE AU GRATIN.

De quelque manière qu'elle ait été préparée d'avance et cuite après, en suivant l'une ou l'autre des méthodes que nous avons indiqué; il suffit qu'elle soit assaisonnée d'une manière convenable, saupoudrée de mie de pain avec le beurre fondu pour être placée sous un four de campagne, afin d'arriver au gratin soit qu'on y ajoute ou non du fromage.

MORUE A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

La morue cuite et égouttée, mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, du persil et des ciboules hachés, du sel; du gros poivre; faites fondre le beurre; lorsqu'il est bien mêlé et que la morue en est parfaitement imprégnée, servez et y ajoutez le jus de citron. (*Entrée.*) (D. A D.)

MORUE A L'OGNON.

Dans les oignons émincés, colorés dans le beurre, et auxquels on aura ajouté un peu de farine, mouillés avec du bouillon, cuits et réduits au point convenable, on met la morue bien cuite et préparée d'avance. Quoiqu'elle diffère peu de la morue à la bourguignotte, nous avons cru devoir ne pas la passer sous le silence, parce qu'elle nous a paru aussi devoir

être susceptible, de remplacer l'autre dans beaucoup de circonstances. (*Entrée.*) (D. A D.)

MORUE A LA PROVENÇALE.

La morue, cuite et taillée en feuillets, se met sur un plat garni auparavant avec du beurre mélangé de persil, ciboules, échalottes, un peu d'ail, hachés fin, et auquel on ajoute du poivre, de la muscade, une cuillerée d'huile d'olive par-dessus; on la recouvre avec le même mélange, qu'on arrose encore avec une cuillerée d'huile; panez toute la superficie avec de la mie de pain imbibée d'huile; placez le tout ainsi préparé sur un feu doux, et faites prendre couleur au moyen du four de campagne. (*Entrée.*) (D. A D.)

MORUE, LES QUEUES. A L'ANGLAISE.

Cette méthode de préparer la morue, peut aussi bien être adoptée pour le corps et les filets que pour la queue; elle ne consiste absolument que dans la confection de la sauce, faite de la manière suivante.... Couper un ou plusieurs citrons par tranches plus ou moins épaisses; y ajouter des filets d'anchois, un hachis de persil et ciboule, du poivre, un peu d'ail, du beurre et de l'huile parties égales; faire chauffer le tout sur un feu extrêmement doux, en tournant continuellement après en avoir versé la moitié dans un plat creux, on y arrange la morue cuite à part; on l'entoure avec des croûtons frits dans le beurre; on verse par-dessus tout ce qui reste de sauce; on saupoudre de mie de pain un peu épais, après l'avoir arrosé avec un peu de beurre fondu, on l'achève sous le four de campagne.

DES MOULES.

Pour les bien choisir, on ne prend que celles qui sont grasses et blanches; il faut avoir la plus grande attention à ce qu'il n'y ait point de crabes dans l'intérieur.

MOULES A LA MINUTE.

Nettoyées comme il est dit ci-dessus, faites-les cuire, et ouvrir, tirez l'eau à clair, et n'en laissez que ce qui est nécessaire; ajoutez du beurre, du persil haché, et servez de suite avec un jus de citron. (*Entrée.*)

MOULES A LA POULETTE.

Après les avoir ratissées avec un couteau, pour enlever le

sable et les membranes ligamenteuses qui les environnent, lavez-les à plusieurs eaux ; mettez-les dans une casserole avec du beurre ; à mesure que les coquilles s'ouvrent par l'action du feu, ôtez-en une moitié ; retirez-les lorsqu'elles sont toutes ouvertes, recherchez s'il n'y a point de crabes, passez au tamis l'eau qui en est sortie ; maniez un morceau de beurre avec du persil haché fin, du sel, du poivre ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, laissez bouillir pendant quelques minutes ; au moment de servir, mettez une liaison de jaunes d'œufs et le jus d'un citron. (*Entrée.*) (E.)

DE LA PERCHE.

Après leur avoir ôté les branchies (les ouïes), on les fait cuire au court-bouillon, on les sert ensuite avec une sauce à la crème, au beurre, à la pluche.

On les fait griller après les avoir laissé mariner, pour les servir avec une sauce au gras ou au maigre. On peut les mettre en friture, et les servir avec du persil frit. Elles sont même susceptibles d'être panées pour leur faire prendre couleur sous le four de campagne. (*Entrée.*) (D. A D.)

DE LA RAIE.

On choisit de préférence la raie bouclée, parce qu'elle est la meilleure ; celle qui est blanche est dure, coriace, moins délicate ; on la fait cuire dans l'eau chargée de sel ; après quinze à vingt minutes d'ébullition on la retire, pour enlever, par le moyen d'un couteau, tout ce qui la recouvre, les boucles, etc. On n'ajoute le foie qu'à l'instant où elle est presque cuite, et lorsqu'on se dispose à la retirer du feu. (*Entrée.*) (B.)

RAIE AU BEURRE NOIR.

Préparée comme il vient d'être dit, mettez la raie sur un plat, et versez par-dessus du beurre noir ; garnissez avec du persil frit. (*Entrée.*) (B.)

RAIES, (LEURS FOIES EN CANAPÉ).

Coupez des tranches de pain rassis, et queiles que soient les formes et l'épaisseur que vous leur ayez données, passez-les dans de bonne huile d'olives ; faites fondre ensuite sur un feu doux, mais continué, du beurre frais en raison de la quantité du foie de raie que vous aurez à préparer ; ajoutez-y des filets d'anchois dessalés ; un peu d'huile, du persil, de la ci-

boule, de l'ail, des échalottes, des câpres, le tout haché très-fin, du sel, du poivre, des quatre épices; faites du tout un mélange exact. Préparez ensuite les canapés de la manière suivante: sur une tranche de pain mettez un lit de fines herbes refroidies, recouvrez d'un morceau de foie de la même grandeur; étendez dessus quelques filets d'anchois, et ainsi de suite, pour terminer par une seconde couche de fines herbes; saupoudrez le tout avec de la mie de pain, et mettez sur la cendre chaude et sous un four de campagne pour faire gratiner et prendre couleur; à l'instant de servir, exprimez par-dessus du jus de citron.

RAIE FRITE.

Après avoir fait mariner la raie coupée par morceaux plus ou moins gros, dans du vinaigre, du sel et du persil, trempez-les dans une pâte à frire, servez avec du persil frit et une sauce poivrée. (*Entrée.*) (D. A D.)

RAIES SAUCE AUX CAPRES.

Lorsqu'elle est toute prête à être mise sur la table, versez dessus une sauce blanche avec des câpres. (*Entrée.*) (E.)

RAITONS.

Telle est la dénomination qu'on donne aux petites raies; on les dépouille des deux côtés, on les fait frire après les avoir laissé mariner; on les sert avec du persil frit.

DES SARDINES.

On fait frire au beurre les sardines, lorsqu'elles sont fraîches; mais comme elles ne sont pas susceptibles de pouvoir être conservées assez long temps pour les envoyer loin, on ne les mange que salées; on les sert en hors-d'œuvre, en les coupant par filets aussi longs que possible; après les avoir bien lavées, dressez-les avec des fines herbes, des jaunes d'œufs pulvérisés, et des blancs hachés très-fin; faites des compartimens que vous arroserez avec un peu d'huile. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

DU SAUMON.

Pour être recherché, le saumon doit avoir la chair d'un beau rouge orangé; celui qui est pâle est d'une qualité inférieure; on le nomme bécard, ou saumon femelle. Lorsqu'il est entier on le nettoye; après l'avoir vidé on y pratique des incisions,

plus ou moins profondes sur les deux côtés; après avoir ramené et assujéti la queue près de la tête, en la maintenant avec une ficelle; on le fait cuire dans l'eau salée pendant une demi-heure. Sa sauce est composée d'anchois dégorgés dans l'eau fraîche, pour les faire ensuite bouillir; après l'avoir passé au tamis, on lui donne du corps avec la farine et le beurre sans arriver à l'ébullition complète, et pour terminer on ajoute encore du beurre, l'entourage du saumon ainsi préparé se fait avec des pommes de terre, disposées de manière à bien s'incorporer dans cette sauce aux anchois.

SAUMON AU BLEU.

Après l'avoir vidé par le dessous de la tête, ôtez les ouïes; lavez-le à grande eau; ficélez la hure, placez-le dans une poissonnière avec un court bouillon (*voyez ce mot*); laissez mijoter pendant huit ou dix heures au moins; arrivé au point de cuisson, sortez-le, laissez égoutter, dressez-le sur un plat couvert d'une serviette; pour le servir, entourez-le de persil. (*Rôt.*) (D. A D.)

SAUMON EN GALANTINE.

Choisir un morceau de saumon d'une grosseur un peu forte, après l'avoir fendu dans son milieu pour en supprimer l'arête principale; on le pique avec des filets de thon mariné, d'anchois, de cornichons et de truffes, que l'on recouvre ensuite avec une farce composée de pâte à quenelles, faite avec du poisson quel qu'il soit; après avoir replié le saumon sur lui-même, on le maintient en place par le moyen d'un linge clair dans lequel il est enfermé; lorsqu'il est complètement cuit on le laisse refroidir; on le sort de son enveloppe pour le servir entouré avec du beurre frais découpé, entremêlé de croûtons, ou avec une gelée parsemée de tranches de citron, de cornichons, de truffes, etc.

SAUMON A LA GENEVOISE.

Faites cuire une darne de saumon dans du vin rouge et du bouillon, autant de l'un que de l'autre; ajoutez des champignons, des échalottes, du persil hachés, du sel, des épices, de la muscade râpée; arrivé à cuisson, retirez-la, ajoutez dans ce qui est dans la casserole un morceau de beurre manié de farine; faites réduire, après l'avoir passée au tamis; quand elle est de bon goût, versez-la sur le saumon. (*Entrée.*) (D. A D.)

SAUMON GRILLÉ.

Après avoir fait mariner les tranches du saumon dans de l'huile, à laquelle on aura ajouté du sel, des tranches d'ognons, du persil, retirez-les au bout d'une heure, faites-les griller en les arrosant avec la marinade; servez-les avec une sauce blanche aux câpres, ou bien une sauce tomate. (*Entrée.*) (D. A D.)

Observation.

On fait avec le saumon, comme avec tous les autres poissons aussi recherchés à cause de leur prix, mais surtout avec la desserte, des bordures et entourages, entre-mêlés avec le beurre de tous les goûts, ou avec la gelée, on en remplit des coquilles pour les manger au gratin; des croquettes en pâté chaud ou froid, des hors-d'œuvres de toute espèce, des mayonnaises, des ragôts à toute sauce, des salades, des sautés de filets ou autres, (pour lesquels nous renvoyons ici, aux articles qui les concernent.)

DES SOLES.

Parmi les *limandes*, les *carrelôts*, les *plies*, et autres poissons plats qu'on prépare en cuisine presque tous de la même manière; les soles sont préférées, mais il faut les choisir épaisses après les avoir dépouillées et appropriées en les ratisant des deux côtés, on les vide au moyen d'une incision pratiquée sous l'ouïe, on en coupe les barbes, on les nettoie et on achève de les faire ressuyer en les enfermant entre deux linges blancs de lessive.

Cette opération principale achevée, on les met sur le feu, dans de l'eau salée, lorsqu'elles sont cuites on peut les servir de suite après les avoir sorties, avec un simple entourage de persil frais, ou bien encore en mêlant avec ce dernier un peu de ciboule hachée, et en les couvrant d'une maître-d'hôtel, faite avec le lait ou la crème, enfin avec un entourage de pommes de terre cuites à part.

SOLES À LA BROCHE.

Après avoir enlevé la tête et la queue de ce poisson, faites-le mariner dans l'huile avec des oignons et du persil; passez dans toute la longueur de l'arête un hâtelet dont vous fixerez les extrémités après la broche; faites rôtir en arrosant avec de l'huile; à l'instant où la sole est presque cuite, faites fondre

sur un feu doux du beurre auquel vous ajouterez un jaune d'œuf et du sel, couvrez le poisson de cette anglaise, ensuite avec de la mie de pain; dorez avec du beurre, et laissez prendre couleur, pour le servir avec une sauce italienne. (Rot.) (B.)

SOLES, LES FILETS.

On les prépare à l'Anglaise, lorsqu'après les avoir panés une première fois en les imbibant de beurre fondu, on les pane encore une seconde fois avec des œufs battus avec le beurre pour les jeter pendant plus ou moins long-temps dans la friture, et les amener d'une belle couleur, on les sert alors à la maître-d'hôtel.

En Aspic, Voyez l'article Aspic de filets de volailles, et faire de même pour les filets de soles, dont il est ici question.

En Hâtelet, voir et suivre ce qui est indiqué pour les filets de merlans préparés en hâtelets, il n'y a point de différence.

On les fait *en Béchamel*, lorsqu'après les avoir levés, on les met pour mariner avec du jus de citron, assaisonné de sel, poivre, du persil et de l'ognon; on les coupe en escalopes et on les fait cuire dans un sautoir avec le beurre et le vin blanc, relevé par des aromates, pour les couvrir d'une béchamel, et s'en servir pour garniture, partout où il peut en être besoin.

Ils sont à la chevalière, lorsque dépouillés de la peau qui les recouvre, on les pique dans leur milieu, pour les garnir de quenelles, faites avec un hachis de poisson, quel qu'il soit, et s'en servir pour garnir et masquer de grosses écrevisses dépouillées de leurs petites pattes, avec la queue épluchée, en prenant garde surtout de laisser le lard, dont les filets ont été piqués sur le dos des écrevisses; on fait cuire avec le vin ce ragout, et on le sert avec une poirade.

Pour les faire au gratin, on lève quatre filets dans chaque sole différente, dont on supprime la peau qui les recouvre, et l'on étend sur toute leur surface une couche de farce cuite; on les roule sur eux-mêmes; avec le reste de la farce, formez des bourrelets d'un pouce d'épaisseur, posez des filets par-dessus, remplissez les intervalles toujours de même, en laissant un vide au milieu que vous fermerez avec un morceau de mie de pain coupé rond, panez ensuite le tout; faites prendre couleur sous le four de campagne, ôtez les ronds

de pain, et remplissez avec un ragout quel qu'il soit. (*Entrée*) (B.)

A la Hollandaise, il suffit de les préparer et faire cuire à l'eau salée, de les mettre après qu'elles sont égoutées, sur un plat garni de pommes de terre cuites à l'étouffée, et versez sur le tout du beurre fondu en quantité suffisante.

Pour les avoir *à la Horly*, on les fait mariner d'avance dans le vinaigre ou le jus de citron assaisonné de sel, poivre, oignon, persil et autres plantes; au bout de quelques heures on les retire pour les faire égoutter, les tremper dans la farine ou de la pâte avant que de les jeter dans la friture, de laquelle on ne les sort que lorsqu'ils sont d'une belle couleur, on les couvre ensuite d'une sauce tomate, ou aspic clair.

Leur *Mayonnaise* ne diffère en rien de toutes celles qu'on fait avec la volaille c'est pourquoi nous renvoyons aux divers procédés indiqués pour toutes ces mayonnaises.

Leurs *Paupiettes* se confectionnent en levant les peaux qui recouvrent les filets; après les avoir parés, on les assaisonne avec le sel et le poivre, on les recouvre de farce à quenelle, faite avec les merlans roulés sur eux-mêmes, on les enveloppe d'une feuille de papier graissée avec de l'huile ou le beurre; pour les faire cuire, on les ficelle; parvenu au degré de cuisson désirable; on les sert avec une sauce italienne.

Les filets *à la Provençale* ne diffèrent des autres que parce qu'ils sont entourés d'ognons frits d'une belle couleur, dans l'huile d'olives, et qu'on les a fait cuire eux-mêmes dans le vin blanc avec de l'huile fine; le tout assaisonné avec le sel, le poivre, l'ail, le persil hachés, et la muscade; on les sert arrosés de jus de citron.

Sa Salade consiste, pour la faire, à laisser les filets entiers, ou si l'on veut, à les couper par morceaux plus ou moins gros pour les mettre dans une casserole avec de la gelée, et leur faire une sauce, en y ajoutant de l'huile et du vinaigre, une ravigote, hachée, du sel, du poivre qu'on verse par-dessus après qu'ils y ont été sautés, on les dresse de manière à mettre dans leur intervalle, des moitiés, des quarts ou des sixièmes de laitues, suivant leur grosseur; on achève de les décorer avec des cornichons coupés par filets, en rouelles; mêlés d'anchois, de câpres, ou de croûtons préparés et parsemés de zeste de citron.

On en fait *des sautés* en mettant les filets saupoudrés avec

du persil, de la ciboule hachés menu, du sel, du poivre, de la muscade, sur une quantité de beurre suffisante et dans un sautoir où l'on puisse les faire cuire en peu de temps, en les mettant sur un feu vif, lorsqu'ils sont mis sur un plat, on les couvre d'une sauce italienne.

On les met en *Turban*, dans le milieu d'un plat on arrête un morceau de pain coupé de manière à pouvoir l'ôter à volonté; on l'environne jusqu'à une certaine épaisseur, avec une farce confectionnée avec le poisson, ou par-dessus les filets coupés également, après les avoir orné de truffes; on les humecte de beurre fondu et de jus de citron pour les recouvrir de bardes de lard minces, et ensuite d'une feuille de papier; lorsque le tout est cuit, on débarasse le bouchon de pain, le papier, les bardes, et on verse dans l'ouverture du milieu, un ragout ou une sauce italienne.

SOLES FRITES.

Lorsqu'elles sont préparées comme il est dit page 290, on les fend par une incision faite sur le dos dans toute la longueur de l'arête; bien saupoudrées de farine, on les met, dans la friture; pour les servir, saupoudrez de sel blanc très-fin; placez-les sur une serviette, accompagnées d'un citron. (*Entrémets.*) (D. A. D.)

Pour les frire à l'allemande, on les coupe par morceaux, on les assaisonne en les panant avec une omelette à moitié cuite, on les fait frire dans la graisse à peine bouillante; on les sert sur une serviette accompagnées de tranches de citron.

SOLES AU GRATIN.

Dans un plat qui puisse aller sur le feu, garnissez le fond de beurre, persil, ciboule, échalottes et champignons hachés très-fin; couvrez le poisson avec le même mélange; ajoutez une verrée de vin blanc; saupoudrez de chapelure ou de mie de pain; placez sous un feu doux et sous le four de campagne, en arrosant le dessus avec du beurre fondu, afin que le tout puisse prendre une belle couleur jaunâtre. (*Entrée.*) (B.)

SOLE EN MATELOTE.

La sole normande se cuit à moitié dans un court-bouillon fait avec le vin blanc bien assaisonné, on la dresse ensuite dans un plat beurré avec de la mie de pain mouillée avec un peu de son court-bouillon et une cuillerée de velouté; on ajoute

des croustons frits dans le beurre, des champignons, des truffes coupées par tranches minces, et même une sauce aux huitres,

SOLES SUR LE PLAT.

Mettez un plat sur le feu pour y faire fondre du beurre, en assaisonnant de sel, poivre, persil, échalottes, muscade et autres aromates, y placer ensuite les soles bien nettoyées et essuyées, les saupoudrer de fines herbes, et autres ingrédients de bon goût; mouiller avec du vin blanc, et couvrir le tout avec une couche de mie de pain ou de chapelure épaisse, et arroser de beurre fondu, pour achever de cuire sous le four de campagne.

SOLES EN RIS DE VEAU.

On les partage de manière que les filets en s'écartant soient appuyés sur l'arête du milieu, on les pique, on met dans le milieu de la farce de poisson, on les rapproche pour leur donner la forme de ris de veau au moyen d'une ficelle, on les fait revenir avec des carottes, de l'ognon, du thym, du laurier; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les après les avoir parés, versez dessus une sauce aux huitres, ou au beurre d'anchois avec du beurre d'écrevisse ou de homard.

DE LA TANCHE.

Il faut, avant tout, la faire dégorger parfaitement, parce qu'elle est sujette à porter avec elle le goût, la saveur et même l'odeur de la vase, où elle séjourne habituellement. Bien nettoyées, on les accommode à la poulette, ou bien on les fait frire. (*Voyez les articles indiqués pour les autres poissons.*) (D. A D.)

DE LA TRUITE.

Moins grosse que le saumon, elle se fait cuire et se prépare de la même manière.

DU TURBOT.

Par choix, on préfère ceux qui sont larges, épais à proportion de la largeur, et d'une chair très-blanche, avant de les faire cuire, ôtez les ouïes (branchies), l'intestin (les boyaux), en y pratiquant une ouverture près de la tête; lavez-le plusieurs fois à grande eau; enlevez deux ou trois vertèbres

(ou nœuds de l'arête), en le fendant un peu sur le côté noir, attachez la mâchoire à l'os de la poche au moyen d'une ficelle; conpez la queue, les barbes, frottez de jus de citron toute sa surface, et mettez-le cuire dans l'eau de sel, à laquelle on ajoute un peu de lait; arrivé au point de cuisson, laissez égoutter, et servez sur un plat recouvert d'une serviette garnie de persil, une sauce blanche aux câpres mise dans une saucière pour accompagnement. Mais si l'on ajoute à l'eau du sel, du laurier en assez grande quantité pour qu'il puisse dominer sur le thym, le persil, la ciboule et l'ognon; qu'on assaisonne de sel et de poivre: si après l'ébullition de ce court-bouillon prolongé pendant une demi-heure, on le passe au tamis, et qu'on le mélange avec du lait, pour achever de cuire le poisson dans la turbotière; enfin s'il est possible d'avoir le temps de le laisser refroidir dans ce mélange avant que de le mettre sur table, en le couchant seulement sur une serviette bien blanche, avec un entourage épais de persil fraîchement coupé; alors on mange le turbot *au court-bouillon*; ce qui ne s'oppose en rien à la sauce obligée pour son accompagnement, à moins qu'on ne veuille en faire sur-le-champ une autre avec l'huile, le vinaigre, la moutarde et autres ingrédients nécessaires en pareille circonstance. (*Entrée.*) (B.)

DESSERTS.

La plus grande partie de la desserte d'un turbot, même de moyenne grosseur, peut servir à confectionner les entrées suivantes.

TURBOT A L'ANGLAISE.

Autant qu'il est possible on choisit pour cela les filets, que l'on saupoudre de sel, poivre, muscade pour les plonger ensuite dans des œufs battus et les paner, afin de les jeter dans la friture ou les faire griller sur un feu très-doux, et les servir avec une sauce claire aiguisée de citron ou tout autre acide.

TURBOT A LA BÉCHAMEL.

Levez par morceaux plus ou moins gros tout ce qui reste de chair dans le turbot; mettez-les dans une béchamel, et servez avec des croûtons; on peut encore les servir dans un vol-au-vent. (*Entrée.*) (B.)

TURBOT EN COQUILLES.

Il suffit de le hacher fin, en le mettant avec des champignons, des truffes, pour remplir avec le hachis des coquilles que l'on pane après assaisonnement convenable, pour en faire le gratin sous un four de campagne.

TURBOT A LA CRÈME.

Cette sauce se prépare pour un turbot entier comme pour les débris, en mettant du beurre dans une casserole auquel on ajoute de la fécule, ou de la farine, du sel, du poivre et du lait, après l'avoir tournée, si elle était trop consistante on y ajouterait du lait pour y jeter ensuite les débris préparés et coupés par morceaux plus ou moins gros, qu'on laisse ensuite sur le feu, jusqu'au moment de servir.

TURBOT EN CROQUETTES.

Après l'avoir coupé par morceaux de grosseur déterminée on le met dans une casserole, et l'on ajoute une sauce quelconque, lorsqu'il en est bien imprégné on le laisse refroidir pour en faire des boules plus ou moins grosses que l'on trempe dans les œufs battus, pour les paner et les faire frire.

TURBOT, FILETS FRITS.

Après les avoir levés et parés, on les met pour mariner dans le jus de citron ou le vinaigre avec du sel, du poivre et un peu d'ail, après les avoir fait égoutter, on les farine pour les jeter dans la friture et les servir avec une sauce tomate bien liée.

TURBOT A LA HOLLANDAISE.

Il suffit dans ce cas de verser dessus une sauce blanche, principalement celle qui est dite hollandaise. (*Voyez ce mot.*)

TURBOT A LA MAYONNAISE.

Après avoir taillé de forme ronde, ovale, ou carrée, les filets ou autres parties musculeuses ou charnues d'un turbot, on les met dans une casserole avec du sel, du poivre, de la ravigote hachée, de l'huile et du vinaigre à l'estragon; lorsqu'ils sont cuits, on les place circulairement sur un plat, avec un entourage fait avec les œufs cuits durs et coupés comme nous l'indiquons dans la planche III, fig. 7, 8, 9, 10, 11 et 12, on les entre-mêle avec les filets d'anchois, les coriçons, les feuilles d'estragon, les truffes, les betteraves, les

capres, des croûtons ou de la gelée-découpée; on remplit leur milieu avec une mignonaise.

TURBOT A LA SAINTE-MENEROULD.

Les restes de turbot enlevés et mis dans une béchamel, unissez la superficie, couvrez avec de la mie de pain, saupoudrez avec du fromage de Parmesan râpé; faites prendre couleur sous un four de campagne ou avec une pelle rougie au feu. (*Entrée.*) (B.)

TURBOT EN SALADE.

On la prépare de la même manière que celle du saumon. (*Entrée.*) (B.)

TURBOT AU GRATIN.

Ce sont encore les gros débris d'un gros turbot qu'on prépare de cette manière, pour y arriver on les coupe et après les avoir parés, on les imbibe d'une sauce épaisse, béchamel maigre et autre, après les avoir panés au blanc d'œufs et saupoudrés de Parmesan; on les met sous le four de campagne, jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'un croûte assez épaisse.

TURBOT EN MATELOTTE.

On recherche pour le mettre en matelotte celui qui est petit ou de moyenne grosseur, lorsqu'il est bien nettoyé, paré, on le remplit d'une matre-d'hôtel crue; ensuite après, coupez menu une assez grande quantité d'ognons, on en couvre le plat ou l'on veut le faire cuire en y ajoutant du sel, du poivre, du thym, du laurier, de la muscade, du persil haché; on mouille le tout avec du vin; on fait du feu dessus et dessous et l'on a soin de le découvrir pour l'arroser souvent avec la sauce, peu de temps avant de servir on ajoute une quantité plus ou moins considérable de croûtons pour lui servir d'entourage, on les éloigne du plat pour les empêcher d'y coller, en le servant il suffit de l'arroser avec son beurre.

Observation.

L'entourage obligé pour servir un turbot est presque toujours un lit très-épais de persil bien frais et en feuilles, on y joint cependant quelquefois les pommes de terre au naturel, les capres, les anchois, mais en grande quantité, les cornichons et généralement tous les végétaux tendres et confits

dans le vinaigre ; le raifort rapé , les tranches de citron ; enfin avec un mélange de beurre et de jaunes d'œufs battus avec un peu d'eau , à laquelle on ajoute du sel , du poivre , les substances aromatiques en poudre , usitées en pareille circonstance , après l'avoir exposé pendant quelques minutes sur un feu doux , on lui fait une sauce assez recherchée et qui peut encore remplacer l'aspic , la sauce blanche , dite *hollandaise* , la mayonnaise , les tomates , etc.

DES VIVES.

Il convient de les choisir assez grosses et d'une chair aussi ferme que possible ; après les avoir écaillées , vidées ; après en avoir ôté tous les piquans , nettoyées et essuyées , fendues sur les côtés , on les met dans l'huile , assaisonnées pour mariner , et on les met sur le gril , en les arrosant avec de la marinade , pour les servir et les manger à toute sauce. (*Entrée.*) (E.)

MOYEN DE CONSERVER LES POISSONS VIVANS.

Pour conserver les gros poissons vivans et les faire voyager , on détrempe de la mie de pain dans l'eau-de-vie , dont on leur remplit l'intérieur des branchies ; on les arrose ensuite avec la même liqueur , pour les envelopper dans de la paille ; l'engourdissement qu'ils éprouvent durent quelquefois douze jours ; pour les ranimer , il suffit de les replonger dans l'eau fraîche.

Observations.

Ce n'est point parce qu'il est fortement assaisonné que le poisson a une influence aussi marquée sur les organes qui servent à la reproduction , car toutes les substances alimentaires aromatiques , mucilagineuses , aqueuses , même les fruits les plus communs , ont aussi cette vertu particulière , mais on le considère à juste titre comme un des spermatozoés les plus puissans ; en raison des élémens qui le composent et des substances avec lesquelles on le rend plus facile à digérer ; c'est la seule chose qui regarde le cuisinier. Ces vérités sont sans doute ignorées des législateurs qui imposent la diète et l'usage du poisson et des œufs à tous les fidèles qui veulent bien s'y soumettre. En effet , quelle que puisse être l'ancienneté de la coutume , elle n'en est pas moins dans la plus grande opposition avec toutes les connaissances acquises par une expé-

rience consommée et faites sur les propriétés diététiques des diverses substances alimentaires.

Quoi qu'il en soit, le poisson de mer ou d'eau douce n'est pas moins à varier à l'infini le mode de nutrition habituel; qu'il ait subi quelques-unes des préparations que nous venons d'exposer, qu'il soit mangé cru après avoir été desséché et fumé, qu'il soit cuit à l'eau même, sans être assaisonné, il convient d'en faire usage, mais avec modération, et dans aucune des intentions de s'abstenir en rien de ce qui doit mortifier, ou faire exercer des œuvres de salut; tout au contraire il faudrait le défendre, comme on le fait déjà, à tous les individus qui sont en convalescence après une grande maladie; rien ne leur est nuisible comme le poisson, surtout en friture, car outre les indigestions qui sont à redouter par suite de la graisse décomposée par l'action du feu, les effets en sont toujours tellement marqués, qu'il ne faut pas craindre d'en interdire absolument l'usage aux jeunes gens beaucoup plus qu'à tous les autres. Il s'est néanmoins vendu à Paris, pendant l'année 1830; pour quatre millions deux cent quatre-vingt dix-neuf mille trois cent vingt-deux francs de marée. Des huitres pour sept cent soixante et onze mille huit cent quatre-vingt-un francs, et pour cinq cent quarante-cinq mille neuf cent quatre-vingt-cinq francs de poisson d'eau douce.

DES OEUFS.

Les œufs sont tellement communs partout, qu'on peut, dans presque toutes les saisons, en faire un aliment aussi commode qu'il est agréable: aussi en 1830, il s'en est mangé dans Paris pour la somme de quatre millions trois cent quatre-vingt-trois mille, neuf cent vingt-huit francs. Comme ils sont très-rares pendant quelques mois de l'année, on parvient à les conserver pendant un temps plus ou moins long, par des procédés aussi simples qu'ils sont peu dispendieux: pour cela, on a conseillé de les placer sur des châssis à claire-voie, sur des toiles de crin à larges mailles, après les avoir enduits d'une couche de vernis gélatineux, tel que de la colle de gants, ou de la colle-forte étendue dans une grande quantité d'eau, ou de les plonger dans de l'huile commune; mais on y parvient encore mieux, en les tenant continuellement plongés dans de l'eau de chaux. Après avoir fait fondre de la chaux dans de l'eau ordinaire, on met les œufs dans des pots, lors

qu'on n'en a qu'une petite quantité, et dans un tonneau lorsqu'il y en a beaucoup, on verse l'eau qui tient la chaux en dissolution par-dessus, de manière à ce que les œufs baignent continuellement; pour les manger, il n'est besoin que de les laver; il faut encore avoir soin de tenir les vases qui les renferment assez couvert pour empêcher le contact du grand air. (E.)

CROQUETTES D'ŒUFS.

Hachez fin les blancs, écrasez les jaunes, ajoutez du persil haché et de la sauce à la crème bien réduite; lorsque le tout est de bon goût, formez des boulettes que vous roulez dans de la mie de pain, panez une seconde fois à l'œuf, et faites frire; servez-les avec du persil frit. (*Entremets.*) (D. A D.)

FONDUE.

Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer, d'après le nombre présumé de personnes qui veulent en manger; prenez un morceau de fromage de Gruyère pesant le tiers, et un morceau de beurre le sixième du poids des œufs; cassez, battez les œufs dans une casserole; ajoutez le beurre, le fromage râpé ou coupé; posez la casserole sur un fourneau bien allumé, remuez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le tout soit bien épaissi, mollet, ajoutez du sel, si le fromage est nouveau, et du poivre en suffisante quantité, mais il doit dominer. (*Entremets.*) (E.)

MANIÈRE DE PRODUIRE DES ŒUFS PLUS OU MOINS GROS.

Casser une douzaine d'œufs, plus ou moins, suivant le volume qu'on veut donner à celui qui en résultera; on sépare, en les cassant, les blancs d'avec les jaunes, on prend une vessie bien propre et bien nettoyée, dont la capacité puisse enfermer tous les jaunes dont on la remplit: la vessie bien liée pour empêcher l'air de pénétrer, on la suspend dans l'eau bouillante jusqu'à ce que le tout ait acquis une consistance convenable.

Coupez, enlevez la vessie; prenez ensuite une autre vessie plus grande, dans laquelle vous verserez les blancs en y ajoutant le jaune déjà cuit, que vous lierez aussi par le dessus pour l'exposer à la chaleur de l'eau bouillante jusqu'à ce que les blancs aient durci, de manière à ce qu'en coupant

la masse en deux parties égales vous puissiez figurer un œuf, que vous servez ensuite sur une farce de gibier, de volaille, ou telle autre purée de légume qui puisse convenir à un entremet, semblable. Quelques-uns le laisse en entier. (E.)

ŒUFS A LA BONNE FEMME.

Faire tiédir dans un plat exposé sur un feu doux, suffisante quantité de beurre pour le nombre d'œufs qu'on se propose de faire cuire; passer ensuite dans le beurre, une quantité égale de croûtons de pain, pour les saucer dessus les œufs; recouvrir le tout avec le four de campagne; parvenu jusqu'à cuisson suffisante, et même jusqu'au gratin, on verse par-dessus une sauce quelle qu'elle soit, mais toujours un peu épaisse.

ŒUFS BROUILLÉS.

Après avoir fait fondre et chauffer du beurre dans une casserole, cassez les œufs dedans, assaisonnez et remuez continuellement, soit avec trois ou quatre brins d'osier attachés l'un avec l'autre, soit avec tout autre chose; ajoutez un peu de crème, si vous voulez les rendre plus délicats; on y ajoute même un peu de citron avant de les servir. (*Hors-d'œuvre.*) (B.)

ŒUFS BROUILLÉS AUX CONFITURES.

Préparez comme à l'ordinaire, avant qu'ils soient pris, étant sur le feu, on y ajoute de la marmelade d'abricots ou de prunes. (*Entremets.*) (D. A D.)

ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON.

On y ajoute du jambon coupé par petits morceaux, et une cuillerée de jus. On les fait de même aux truffes, aux champignons, aux ris de veau. (*Entremets.*) (D. A D.)

ŒUFS BROUILLÉS AU JUS.

A l'instant de la cuisson d'un gigot, un peu avant de le tirer de la broche, faites-y quelques entailles plus ou moins profondes; lorsqu'il n'en découle plus rien, cassez-y autant d'œufs que vous le jugerez convenable, et brouillez jusqu'à leur cuisson complète. (*Entremets.*) (B.)

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES.

On les prépare comme il vient d'être dit, en ajoutant après les œufs une poignée de pointes d'asperges. On peut aussi les faire avec des concombres, coupés en dés, avec des choux-fleurs. (*Hors-d'œuvre.*) (B.)

OEUFS AUX CONCOMBRES.

On les fait comme les œufs à la tripe, excepté qu'il faut employer des concombres au lieu d'ognons. (*Entremets.*) (D. A D.)

OEUFS A LA COQUE.

Dans l'eau bouillante, mettez les œufs et retirez de suite la casserole de dessus le feu ; ils ne doivent y rester plongés que l'espace de cinq minutes. En ne retirant point la casserole, si on laisse bouillir l'eau seulement pendant trois minutes, à la quatrième ils sont cuits mollets, bons pour les servir dépouillés de leur coque, sur une farce ou de la purée. (*Hors-d'œuvre.*) (D. A D.)

OEUFS A LA CRÈME.

Dans du beurre fondu, ajoutez du persil haché, du sel, du poivre, mouillez ensuite avec une verrée de crème dans laquelle vous aurez délayé d'avance une cuillerée de farine ; quand la sauce est à point, mettez-y les œufs coupés par tranches. (*Entremets.*) (D. A D.)

OEUFS EN CROQUETTES.

Faire une sauce épaisse avec du lait, ou mieux encore avec de la crème, assaisonnée avec des ciboules et du persil frais hachés très-menu ; la verser ensuite sur des œufs cuits durs, dont les jaunes et les blancs auront été partagés, coupés à volonté, refroidis, on les prend par cuillerée à bouche, plus ou moins pleines, pour les rouler dans la mie de pain, et les enduire avec des blancs d'œufs battus, passés à deux ou trois fois, et lorsqu'ils sont arrivés à une consistance convenable, on les jette dans une friture, pour les servir d'une belle couleur, avec ou sans sauce analogue à l'entremets dont ils peuvent faire partie.

OEUFS SUR LE GRIL.

Faire fondre dans une petite caisse de papier fort un morceau de beurre, suffisant pour cuire un œuf, que l'on ne doit casser dans son intérieur qu'après y avoir joint une bonne pincée de persil et ciboules fraîches hachées menues ; assaisonnées de sel et de poivre ; on recouvre le tout avec de la chapelure, de la mie de pain, pour le soumettre à une chaleur suffisante et l'achever de cuire. On peut encore par ce

moyen qu'on répète suivant le nombre de convives, augmenter les ressources alimentaires, que présentent par tout les œufs dans les momens où l'on est forcé d'y avoir recours.

OEUFS FARCIS.

Faites durcir des œufs, que vous couperez, sur la longueur, en deux portions, dont l'une doit être plus épaisse que l'autre; enlevez les jaunes, que vous pilerez dans un mortier avec de la mie de pain bouillie dans la crème; ajoutez partie égale de beurre, un ou deux jaunes crus, du sel, du poivre; remplissez avec cette farce, en leur donnant leur première forme: couvrez avec de la mie de pain que vous arroserez avec du beurre; mettez le reste de la farce dans un plat, posez tous les œufs par-dessus, et placez sous le four de campagne. (*Entremets.*) (D. A D.)

OEUFS FRITS.

Lorsque la friture est chaude à point de les cuire promptement, cassez les œufs et versez-les doucement les uns après les autres; une fois pris, retirez-les de suite, pour laisser égoutter et servir comme les œufs pochés. (*Entrem.*) (D. A D.)

OEUFS AU FROMAGE.

Faites un gratin avec moitié fromage de Gruyère et moitié mie de pain, cassez les œufs par-dessus, et les saupoudrez de fromage, poivre, muscade; mettez cuire sur un feu doux, et glacez-les avec une pelle rougie au feu. (*Entremets.*) (D. A D.)

OEUFS AU GRATIN.

Avec de la mie de pain, des anchois, du persil, de la ciboule, des échalottes hachés, un morceau de beurre et trois jaunes d'œufs, faites une farce assaisonnée, couvrez le fond du plat avec deux lignes d'épaisseur de la farce, cassez les œufs par-dessus, faites cuire à un feu doux, glacez-les avec une pelle rouge, saupoudrez avec un peu de sel fin, et chacun des jaunes avec un peu de poivre. (*Entremets.*) (D. A D.)

OEUFS Pochés.

Faites bouillir de l'eau dans laquelle vous ajoutez du sel et du vinaigre; cassez des œufs aussi frais que possible, et versez-les doucement dans cette eau; n'en mettez même pas plus de quatre à la fois; on aide à former l'enveloppe au moyen de

l'écumoire, avec laquelle on rapproche le blanc du jaune; une fois bien pris, retirez et parez-les. On les sert au jus, à la chicorée, à la purée d'oscille, sur une farce, sur les bachis, avec une sauce tomate, en les mettant au fond d'une soupière; après avoir versé dessus suffisante quantité de bon bouillon gras, ou maigre; on les sert comme *potage aux œufs pochés*. (*Entremets.*) (F. A D.)

ŒUFS SUR LE PLAT.

Beurrez un plat et le saupoudrez de sel, cassez les œufs dessus, assaisonnez, et versez par-dessus un peu de beurre qui sera fondu, avec une cuillerée de crème. (*Entremets.*) (D. A D.)

ŒUFS A LA PROVENÇAISE.

On les casse à mesure qu'on les jette dans l'huile d'olives bouillante; pendant leur cuisson on les saupoudre de sel et de poivre; on applait avec une cuiller, tout ce qui tend à boursoufler, on les retourne pour qu'ils soient également risolés, on finit de les servir, après avoir égoutté, sur des croûtons taillés de pareille grandeur et cuits de même, saucés d'une espagnole réduite, corsée dans le milieu et par dessous; après l'avoir égaisée de jus de citron, des rouelles coupées dans sa tranche et sa pulpe peuvent servir à leur entourage.

ŒUFS A LA TARTUFE.

Après avoir coupé du lard en tranches minces, faites-le revenir dans le beurre, lorsqu'il est cuit, dressez-le au fond d'un plat, versez-y le beurre; cassez les œufs par-dessus, saupoudrez de sel fin, poivre et muscade râpée; faites cuire à petit feu, et glacez avec une pelle rouge. (*Entremets.*) (E.)

ŒUFS A LA TRIPE.

Passez des oignons dans le beurre, après les avoir coupés par tranches; mouillez avec de la crème ou du lait; assaisonnez, et laissez bien cuire les oignons; ajoutez les œufs cuits durs et coupés par tranches, sautez-les jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment chauds, sans les laisser bouillir. (*Entremets.*) (D. A D.)

OMELETTE AUX CONFITURES.

Faites une omelette comme d'habitude, en battant les œufs avec des confitures et un peu d'eau; lorsqu'elle est cuite,

roulez-la, et couvrez la superficie avec la moitié de ce que vous aurez pris de confitures pour la confectionner.

On fait de même pour les omelettes aux marmelades de pommes, etc., aux purées, etc. (*Entremets.*) (E.)

OMELETTE AU LARD.

Elle se fait comme celle au rognon, en coupant le lard par petits morceaux, qu'on laisse assez chauffer pour fondre et prendre couleur, pour y verser les œufs par-dessus. (*Entremets.*) (E.) •

OMELETTE AU ROGNON.

Coupez la graisse du rognon, faites-la fondre dans la poêle, en y ajoutant un peu de beurre; enlevez tout ce qui a gratiné, et versez dedans, lorsqu'elle est chaude, les œufs battus avec de l'eau, et assaisonnés, avec le rognon coupé dedans; roulez et mettez sur un plat. (*Entremets.*) (E.)

OMELETTE SOUFFLÉE.

Délayez les jaunes de six œufs avec quatre onces de sucre-rapé et une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger; fouettez à part huit ou neuf blancs, que vous mêlez ensuite avec les jaunes; faites fondre du beurre dans une poêle, versez ce qui est préparé pour l'omelette, lorsqu'elle commence à jaunir, mettez-la de suite sur un plat entretenu chaud sur les cendres, et recouvert du four de campagne. Ces entremets doivent être mangés aussitôt cuits, parce qu'ils s'affaissent et tombent sur eux-mêmes, lorsqu'on attend un peu. (*Entremets.*) (D. A D.)

OMELETTE AU THON.

Prenez pour six personnes, deux laitances de carpe bien lavées que vous ferez blanchir, en les plongeant pendant cinq minutes dans l'eau déjà bouillante et légèrement salée. Ajoutez un morceau de thon nouveau et une échalotte coupée très-menue. Hachez ensemble les laitances et le thon de manière à les bien mêler, jetez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, sautez jusqu'à ce que le dernier soit fondu. Prenez un second morceau de beurre à discrétion, maniez-le avec du persil et de la ciboule, mettez dans un plat allongé, et arrosez de jus d'un citron: posez ensuite sur de la cendre chaude. Battez douze œufs frais, le sauté de laitance et le thon; agitez jusqu'à mélange parfait; faites l'omelette à la manière accoutumée, allongée, épaisse et mol-

lette pour la servir à l'instant de la manger. Attentions principales à avoir pour qu'elle soit bien faite : 1.^o il faut sauter les laitances et le thon sans les faire bouillir, afin qu'ils ne durcissent pas ; 2.^o le plat doit être creux, afin qu'on puisse servir la sauce à la cuiller ; 3.^o enfin faire chauffer le plat pour le recevoir et la mettre sur la table, afin que le tout soit assez long-temps à une température qui empêche le beurre de figer. (*Entremets.*) (E.)

OMELETTE AUX TRUFFES.

Coupez les truffes par morceaux, que vous passerez dans le beurre, et que vous acheverez de faire cuire dans une sauce espagnole réduite, les œufs préparés comme à l'ordinaire, mettez les truffes dans le milieu, roulez et servez. (*Entremets.*) (E.)

DES LÉGUMES.

Observation.

Presque tous les légumes dont il est question dans ce chapitre peuvent se servir en *entremets* ; on peut y ajouter encore les salades, ceux de pâtisserie, les fritures, les macaronis, les œufs, les omelettes, et tous ceux que nous avons indiqués sous le nom d'*entremets sucrés*. (*Voyez* chacun des articles qui les concernent.)

DES ARTICHAUTS.

On reconnaît qu'un artichaut est tendre en rompant la tige (la queue) près du corps ; si elle casse sans effort, et sans laisser après sa rupture aucun filament, c'est une preuve qu'il est tendre ; au contraire, la difficulté qu'on éprouve à la séparer, et les filamens qui restent, prouvent qu'il est ligneux, et qu'il sera désagréable à manger.

On coupe les pointes des feuilles avec des ciseaux, on pare le dessous ; après l'avoir lavé dans l'eau froide, on le fait cuire dans un chaudron avec du sel ajouté à l'eau bouillante ; on le rafraîchit ; on arrache les feuilles du milieu pour enlever le foin avec précaution ; on replace les feuilles ; au moment de servir, on le fait chauffer de nouveau, et on verse dessus la sauce blanche, ou mieux encore on la met dans une saucière placée à côté d'eux, sur la table. (*Entremets.*) (E.)

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE.

Faites cuire et parez les artichauts, comme nous venons de l'indiquer, seulement jusqu'à ce que le foin puisse s'arracher facilement; ensuite, avec une farce composée de champignons, persil, échalottes hachés très-fin, sel, poivre, muscade, beurre et huile, que vous passez au feu, lorsqu'elle est cuite, remplissez les artichauts; mettez-les dans une casserole foncée avec des bardes de lard; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc, une demi-verrée de chacun; faites cuire à petit feu; mettez du feu sur le couvercle, pour faire risoler les feuilles. (*Entremets.*) (E.)

ARTICHAUTS A L'ESPAGNOLE.

Après avoir paré, et fait cuire les artichauts comme il convient, on les dispose chauds sur un plat commode, et on verse par-dessus au moment de les servir, une sauce espagnole préparée d'avance.

ARTICHAUTS AUX FINES HERBES.

Quelle que soit la manière adoptée, pour faire cuire et préparer d'avance des artichauts, lorsqu'on veut les manger aux fines herbes; on fait un roux léger que l'on mouille pour l'étendre avec du bon bouillon, dans lequel on jette une plus ou moins grande quantité de fines herbes, fraîchement cueillies et hachées menu, assaisonnées avec le sel, le poivre, la muscade; après quelques minutes d'ébullition, on se contente de verser cette sauce par-dessus.

ARTICHAUTS FRITS.

Epluchez les artichauts, que vous couperez ensuite par morceaux plus ou moins gros et épais; jetez-les à mesure dans l'eau fraîche; retirez-les et laissez égoutter, pour les tremper dans une pâte à frire; mettez-les dans la poêle jusqu'à une belle couleur. (*Entremets.*) (D. A D.)

ARTICHAUTS GLACÉS.

Coupez les artichauts en six ou en quatre, ôtez le foin; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, et placez-y les artichauts; saupoudrez de sel fin, et faites cuire avec du feu sur le couvercle; arrivés à cuisson, et lorsqu'ils ont pris couleur, dressez-les, la tête en dessous, pour que la partie glacée paraisse; versez le beurre par-dessus. (*Entremets.*) (D. A D.)

ARTICHAUTS A LA HOLLANDAISE.

Après les avoir coupé, paré ; après en avoir ôté le foin on les partage en six ou en quatre parties ; suivant leur grosseur on les fait cuire à l'eau bouillante et salée, en y ajoutant un peu de beurre, on les dispose ensuite sur un plat, et pour les servir on verse dessus, ou l'on met à côté une saucière pleine d'une sauce au beurre, dite hollandaise (*roy. ce mot.*)

ARTICHAUTS A L'ITALIENNE.

Coupez un artichaut en quatre parties égales, ôtez le foin, frottez-les d'un jus de citron ; faites-les cuire avec de l'eau, du beurre, du sel, un jus de citron ou du verjus ; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les et les laissez égoutter, pour les servir avec une sauce italienne (*Entremets.*) (D. A D.)

ARTICHAUTS A LA LYONNAISE.

Après avoir partagé en quatre, en six ou en huit parties égales, un artichaut d'après sa grosseur ; après en avoir séparé le foin, et y avoir laissé quelques feuilles pour qu'il soit plus facile de les prendre sur l'assiette en les mangeant ; on garnit le fond d'une casserole avec quantité suffisante de beurre assaisonné avec le sel et le poivre, peu de temps avant de servir, on place le tout sur un feu vif dessus et dessous ; on saute jusqu'à ce que les artichauts soient blonds ; le beurre qui reste constitue tout ce qui leur convient pour les saucer.

ARTICHAUTS A LA PROVENÇALE.

Parlez les artichauts, faites-les cuire ensuite dans une casserole avec de l'huile et du sel fin, en mettant du feu dessus et dessous ; lorsqu'ils sont cuits et de belle couleur, servez-les avec l'huile qui leur sert de sauce. (*Entremets.*) (D. A D.)

ARTICHAUTS AU VELOUTÉ.

Placez dans une casserole, après tous leurs premiers préparatifs nécessaires, des artichauts partagés suivant leur grosseur ; mouillez-les ensuite avec du velouté, du bouillon, ou du consommé auquel vous ajouterez du beurre et l'assaisonnement nécessaire ; faites cuire à feu vif dessus et dessous ; dans le cas où il ne resterait pas de quoi leur faire la sauce, on y supplée par un roux blanc étendu de bouillon ordinaire.

CULS D'ARTICHAUTS EN CANAPÉ.

Frottez-les de jus de citron et faites-les cuire comme il a été indiqué plus haut ; laissez-les égoutter, et les garnissez ensuite en formant des compartimens avec des jaunes d'œufs cuits durs, des fines herbes hachées, des truffes cuites coupées menu, des câpres, des cornichons, des filets d'anchois et des filets de carottes bien rouges ; mettez vos culs d'artichauts sur un plat, dans le fond duquel vous aurez jeté auparavant du persil, des ciboules, du sel, du poivre, de l'huile et du vinaigre. (*Entremets.*) (E.)

DES ASPERGES.

Après avoir légèrement râtissé les asperges, on les coupe de la même longueur ; après les avoir lavées à l'eau froide, on les lie par petits paquets, pour les mettre dans l'eau bouillante, dans laquelle on a jeté un peu de sel ; au bout de quinze ou vingt minutes, elles sont assez cuites ; on les retire, on les laisse égoutter, pour les servir accompagnées d'une saucière, dans laquelle on a mis la sauce blanche préparée. (*Entremets.*) (R.)

ASPERGES AUX PETITS POIS.

Les petites asperges longues et vertes se coupent en morceaux de trois ou quatre lignes de longueur ; faites-les blanchir à l'eau de sel, laissez-les rafraîchir et égoutter, et les accommodez de la même manière que les petits pois à la bourgeoise. On les prépare encore à la sauce, en faisant un roux léger, sans ajouter aucune liaison. (*Entremets.*) (R.)

DES AUBERGINES.

Après les avoir partagées par le milieu, enlevez les graines, faites des incisions dans les chairs, sans endommager la peau qui les recouvre ; saupoudrez-les avec du sel, du poivre, de la muscade ; arrosez le tout avec de l'huile, et mettez sur le gril ; on peut encore les farcir comme les tomates. (*Entremets.*) (E.)

Autrement. Après les avoir partagé, après en avoir conservé les chairs aussi épaisses qu'il est possible ; on fait une farce avec du lard râpé, du beurre frais, de l'huile, des champignons hachés très-fins, de l'échalotte et du persil ; faire revenir le tout dans une casserole ; l'assaisonner avec le

sel, le poivre, les épices et laisser refroidir ; pour donner un peu plus de consistance à cette première préparation , on la mélange avec de la farce à quenelles ou autre ; on l'emploie ensuite à remplir le vide des aubergines ; pour les passer et les mettre sous un four de campagne et du feu dessous , afin qu'elles cuisent promptement et qu'elles acquièrent une belle couleur. (*Entremets.*)

DES CARDES POIRÉES.

Elles peuvent subir les mêmes préparations que les cardons dont nous allons parler. (M.)

DES CARDONS.

Ceux-ci demandent beaucoup de soins : séparez d'abord toutes les feuilles du carlon ; coupez-les à six pouces de longueur ; ne prenez que celles qui sont bien blanches et point creuses dans l'intérieur ; parez et tournez le trognon ; faites blanchir le tout dans l'eau bouillante , et enlevez toutes les pellicules ou membranes qui les recouvrent. (*Entremets.*) (D. A D.)

CARDONS AU CONSOMMÉ, ETC.

Après les avoir fait mijoter comme il vient d'être dit, dressez-les avec telle sauce que vous désirerez. (*Entremets.*) (D. A D.)

CARDONS A LA BÉCHAMEL.

Les cardons préparés comme nous l'avons dit au commencement de ce chapitre ; on achève leur cuisson avec du consommé, qu'on laisse réduire à glace ; on y ajoute ensuite de la béchamel en quantité suffisante, pour laisser encore réduire, et lui donner un peu plus de consistance, en y ajoutant des jaunes d'œufs et un peu de beurre ; on la passe au tamis, en la versant sur les cardons.

CARDONS EN CROUSTADE.

Faire une purée de cardons d'après les procédés que nous avons indiqués (*voy.* page 107 du livre) ; couper des croûtons très-épais, de deux pouces au moins ; les faire roussir dans le beurre ; en supprimer toute la mie pour qu'ils puissent former une espèce de caisse, dans laquelle on met avec une cuillerée, la purée après y avoir ajouté un supplément de

beurre, dans l'instant où l'on vient de la faire chauffer, pour en remplir les croûtons.

CARDONS A L'ESPAGNOLE.

Cette méthode consiste à employer de la sauce espagnole, pour achever leur cuisson ; on y ajoute aussi du consommé, pour laisser réduire à moitié, et la verser au moment de servir, pourvu qu'il y en ait assez, sans cependant qu'ils soient masqués complètement.

CARDONS AU FROMAGE.

Dans une sauce blanche bien liée, ajoutez du fromage de Parmesan ou de Gruyère râpé ; placez-y les cardons ; saupoudrez un plat du même fromage, mettez de la mie de pain par-dessus, faites gratiner, mettez les cardons en saupoudrant de fromage, et successivement couche par couche, de manière à ce qu'ils soient bien enveloppés par la sauce et le fromage ; faites la dernière avec de la mie de pain encore bien mélangée de fromage ; mettez le tout sur un feu très-doux, et couvrez avec le four de campagne ; avant de couvrir, répandez un peu de beurre fondu sur la mie de pain. (*Entremets.*) (D. A D.)

CARDONS AU JUS.

Préparés comme nous venons de le dire, faites-les cuire dans du bouillon, dans lequel aura été délayée une cuillerée de farine, du poivre, de la muscade râpée et un bouquet. Arrivés à cuisson convenable, passez-les au beurre ; saupoudrez de farine, et mouillez avec du jus ou quelque fond de cuisson ; laissez-les pendant quinze ou vingt minutes dans cette sauce, pour qu'ils prennent goût ; dressez-les, et servez la sauce par-dessus. (*Entremets.*) (D. A D.)

CARDONS AU VELOUTÉ.

Après les avoir parés et coupés tous de pareille longueur, on met les cardons dans une casserole avec du velouté et du consommé ; on assaisonne avec le poivre ; on met le tout sur un feu vif, la sauce à moitié réduite est versée en servant les cardons.

Autrement. Après les avoir seulement fait blanchir, on les met dans une casserole, on verse dessus un roux blanc fait à part ; on y ajoute du bouillon qu'on assaisonne avec le sel, le poivre, le laurier, un peu de thym, aiguisés d'un jus de ci-

tron ; on fait cuire à petit feu les cardons dans cette sauce ; si après les avoir servi , elle se trouvait trop longue , on la ferait réduire , et après l'avoir dégraissée , on la passerait au tamis.

DES CAROTTES.

CAROTTES A LA FLAMANDE.

Coupez des carottes par tranches , faites - les blanchir et revenir dans le beurre , mouillez avec du bouillon , ajoutez du sel et un peu de sucre , faites réduire à glace , remettez un morceau de beurre , des fines herbes et un peu de sauce tournée ; faites bouillir encore un peu , et servez avec des croûtons frits. (*Entremets.*) (B.)

CAROTTES A LA MAITRE-D'HÔTEL.

Après avoir tourné les carottes en bouchons plus ou moins gros , faites-les cuire dans de l'eau et du bouillon , avec du sel et du beurre ; on les retire , on les égoutte , pour les sauter avec du beurre et du persil haché , du sel et du gros poivre. (*Entremets.*) (E.)

DU CÉLERI.

CÉLERI AU JUS.

On le mange en salade ; on peut en faire aussi divers entremets , pour cela , ôtez les feuilles vertes , à six pouces de la racine , pour la tourner , lavez les pieds les uns après les autres , dans plusieurs eaux différentes et avec soin ; faites blanchir à l'eau de sel , rafraichir et égoutter ; mettez-les dans une casserole avec du beurre ; saupoudrez de farine , mouillez avec du bouillon ; assaisonnez de sel , gros poivre , muscade râpée ; lorsque le tout est cuit , ajoutez quelques cuillerées de bon jus. (*Entremets.*) (E.)

CÉLERI A L'ESPAGNOLE.

Après avoir préparé et nettoyé la quantité du céleri jugée nécessaire pour former un plat ; après l'avoir blanchi à l'eau salée ; on le fait égoutter pour le mettre dans une casserole avec du poivre , du beurre , de l'espagnole et du consommé dans les proportions jugées convenables , pour l'obtenir de bon goût ; en le laissant sur un feu vif tout le temps nécessaire ; après l'avoir disposé sur un plat la sauce par-dessous , en le servant chaud ; mais on peut encore si on le préfère , faire un roux allongé avec du bouillon , et versé le plus chau-

dément qu'il est possible, sur les céleris toujours cuits d'avance pour les manger de suite.

CÉLERI FRIT.

Il doit être auparavant blanchi, égoutté et cuit dans du bouillon, trempé dans une pâte convenable pour le faire frire, et le sucrer. (*Entremets.*) (D. A D.)

CÉLERI AUX PETITS POIS.

Coupez le céleri par morceaux aussi petits que possible, comme on le fait pour les asperges; faites blanchir, égoutter et revenir dans du beurre; saupoudrez de farine, et mouillez avec du bouillon; cuit, réduit et de bon goût, liez avec des jaunes d'œufs, pour servir avec des croûtons. (*Entremets.*) (E.)

CÉLERI AU VELOUTÉ.

Dans le cas dont il s'agit ici, on coupe le céleri par petites parties, on en garde les feuilles tendres que l'on fait blanchir à l'eau bouillante salée, arrivé à cuisson complète, on le bache très-menu (comme la chicorée cuite) mis dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, de la muscade; on le mouille avec du bouillon et du velouté, qu'on laisse réduire jusqu'à une consistance convenable; pour être servi avec un entourage de croûtons, on peut même remplacer le velouté par une quantité suffisante de fécule, ou de farine délayée avec du bouillon, pour mouiller et saucer le céleri, de même que si l'on voulait préparer de la chicorée.

DES CHAMPIGNONS.

Tous les champignons qu'on mange à Paris ne peuvent causer aucun accident, parce qu'ils sont surveillés et inspectés; mais dans les campagnes, ils causent des maladies si graves, souvent même la mort avec des tourmens si difficiles à décrire, qu'il serait bien à désirer qu'on pût facilement distinguer les malfaisans d'avec les autres. Quoique les botanistes aient expiqué de quelle manière on pouvait reconnaître les champignons vénéneux, cela n'empêche pas que beaucoup de personnes s'y trompent encore. L'observation la plus générale, à laquelle il faut apporter le plus d'attention, c'est que le champignon de bonne qualité est ferme, arrondi, blanc en dessus, rougeâtre en dedans; c'est le contraire dans

les mauvais. Le meilleur moyen à employer contre l'empoisonnement par les champignons, est de faire vomir le plus promptement possible, de boire ensuite de l'eau sucrée avec addition de vinaigre, de verjus ou de tout autre acide, de l'eau-de-vie en petite quantité, de l'éther étendu dans un ou deux jaunes d'œufs délayés dans l'eau sucrée. (E.)

CHAMPIGNONS A LA BORDELAISE.

Pour les préparer, on choisit les plus grands et les plus gros; on enlève toute leur superficie, et on lave dans l'eau, pour les mettre ensuite mariner dans l'huile avec du sel, du poivre; on les retire, on les fend pour les griller des deux côtés, pour les servir avec de l'huile dans laquelle on a fait réduire des échalottes, du persil hachés, et assaisonnée de sel et de gros poivre. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES.

Prenez les champignons de la manière précédente, hachez les queues, comprimez-les dans un linge pour en extraire l'eau; ajoutez-y du persil, des échalottes, des cornichons, des câpres hachés très-fin, du sel, du gros poivre; faites de tout un mélange exact, en y ajoutant de l'huile; garnissez le dedans des champignons avec cette farce; saupoudrez de chapelure, et mettez sous le four de campagne. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

CHAMPIGNONS AU GRATIN.

Passez au beurre des champignons, ajoutez-y des truffes, du persil, des échalottes et d'autres champignons hachés fin; saupoudrez de farine; mouillez avec du bouillon et un peu de jus; faites réduire après avoir assaisonné; mettez-les sur un plat dans une casserole d'argent ou dans des coquilles; saupoudrez avec la chapelure; faites réchauffer sous le four de campagne. (*Entremets.*) (E.)

CHAMPIGNONS A LA PROVENÇALE.

Epluchez et coupez en petits morceaux des champignons de couche; mettez-les dans l'eau fraîche, lavez et laissez égoutter; faites-les ensuite mariner dans l'huile, à laquelle vous aurez ajouté du sel, du gros poivre, un peu d'ail; vous mettez le tout dans une poêle; après les avoir sautés, lorsqu'ils sont d'une belle couleur, joignez-y deux pincées de

persil haché, des croûtons de pain mollet et le jus d'un citron. (*Entremets.*) (E.)

CROUTE AUX CHAMPIGNONS.

Après avoir épluché les champignons, après les avoir coupés en deux ou en quatre, suivant leur grosseur, mettez-les dans une casserole, et faites-les revenir dans du beurre, avec un bouquet de persil; mouillez avec du bon bouillon; ajoutez un peu de beurre manié de farine: assaisonnez; faites bouillir, ralentissez alors le feu, et faites cuire très-douce-ment; avant de servir, retirez le bouquet, mettez une liaison de jaunes d'œufs, et servez les champignons sur une croûte comme celle dont nous avons parlé pour les truffes. (*Entremets.*) (E.)

DE LA CHICORÉE.

Elle se prépare de la même manière que les épinards; cependant il est nécessaire de la laisser beaucoup plus longtemps sur le feu. (*Entremets.*)

DU CHOU.

CHOU A LA CRÈME.

Lorsque les choux auront été bien épluchés, bien lavés, faites-les cuire à l'eau de sel, laissez rafraîchir, égoutter, pour les hacher grossièrement, les passer au beurre, y ajouter sel, du poivre, de la muscade râpée; mouillez avec de la crème, faites réduire à très-petit feu, jusqu'à ce que le chou soit bien lié. (*Entrée.*) (D. A D.)

CHOU-CROUTE.

Chou-croûte, mauvaise expression pour remplacer la dénomination de *sauer-craut* des Allemands, qui signifie littéralement chou aigre, chou acide, qui, bien préparée, ne laisse pas que d'être une bonne chose pour les estomacs robustes. Pour la bien faire, pour la rendre susceptible de pouvoir être conservée d'une saison des choux jusqu'à l'autre, on choisit un tonneau qui ait renfermé du vinaigre, du vin blanc ou de l'eau-de-vie; en dehors, et à quatre pouces au-dessus du fond, on pratique un trou dans lequel on plante une canelle de bois; après avoir dépouillé les choux, dont vous aurez fait un choix particulier, de leurs feuilles extérieures les plus vertes, coupez-les en deux, trois ou quatre

parties, suivant leur volume, et ratissez chacun des morceaux sur un rabot fait exprès, au centre duquel se trouvent placées transversalement quatre ou six lames tranchantes, pour en faire, par l'aller et le venir, des filets extrêmement fins, qui, tombés dans le tiroir placé dessous, se ramassent ensuite dans un panier; lorsque vous en avez une assez grande quantité, ce qu'il est facile de juger, il faut de suite remplir le tonneau placé où il doit rester, avec les précautions suivantes : mettre d'abord, vis-à-vis la canelle, des brins d'osier et de sarment, pour faciliter l'écoulement de l'eau qui doit tomber au fond du tonneau; faire une couche de choux coupés et un autre de sel (la dose est d'une livre pour cinquante livres de choux), les choux à trois pouces d'épaisseur, et successivement, jusqu'à ce que le tonneau soit au moins aux deux tiers rempli; on recouvre le tout avec des feuilles entières, avec un linge par-dessus, et un couvercle de bois assujetti par une pierre ou quelque autre chose de très-lourd.

Quatre ou cinq jours après cette première opération, ouvrez la canelle, laissez écouler la saumure pour la renouveler, en répétant cette même manœuvre jusqu'à ce qu'elle sorte claire et sans aucune odeur.

Le tonneau à chou-croûte doit être placé dans un endroit à température moyenne pendant toute l'année; du moment qu'il est entamé, on retire tous les mois au plus tard la saumure, pour en remettre de la nouvelle, et surtout avoir le plus grand soin de la tenir fermée par le moyen du couvercle. Quelques-uns y ajoutent des baies de genevièvre et des graines de carvi, qu'ils y mêlent en mettant le sel avec les choux.

Pour faire cuire la chou-croûte, laissez-la tremper pendant deux heures dans l'eau fraîche; lorsqu'elle est égouttée, mettez-la dans une casserole avec du petit lard coupé par tranches, un cervelas et des saucisses; mouillez avec du bouillon et un peu de jus, ou de la graisse d'oie; faites cuire à petit feu et servez, le petit lard par-dessus, ainsi que les saucisses et le cervelas dépouillé de son enveloppe. (*Entrée.*) (D. A. D.)

CHOU FARCI.

Après l'avoir choisi d'une bonne grosseur, supprimé ses grosses feuilles vertes, fait blanchir à l'eau bouillante pendant un quart d'heure et dans tout son entier, laissez rafraîchir et égoutter en le pressant avec les mains; enlevez avec précau-

tion tout son intérieur, pour le remplir d'un mélange de chair à saucisses et de marrons hachés, ou toute autre farce plus ou moins composée; recouvrez le tout avec une de ses feuilles, ficelez, bardez de lard le fond d'une casserole, placez le chou recouvert avec d'autres bardes; ajoutez dans le pourtour des parures de viandes, des carottes, des ognons; mouillez avec du bouillon et un peu de vin blanc; faites cuire à petit feu; le chou bien cuit, la sauce étant réduite, retirez de dessus le feu et défilcelz; dressez-le et l'arrosez avec la sauce passée au tamis. (*Entrée.*) (D. A D.)

CHOU AU LARD.

Faire blanchir le chou, le couper par quartiers, le remettre dans la marmite avec un morceau de petit-salé, un saucisson; mouiller avec de l'eau, assaisonner, faire bouillir d'abord, ensuite cuire à petit feu; le tout arrivé à cuisson convenable, dressez le chou, le petit-salé par dessus; faire réduire la cuisson, y ajouter un peu de beurre manié de farine, et la servir sur le chou. (*Entrée:*) (D. A D.)

CHOU ROUGE.

Presque partout il existe contre les choux rouges un préjugé qui empêche beaucoup d'individus de les rechercher en cuisine, c'est parce qu'on ne les destine qu'à faire du bouillon ou autre breuvage médicamenteux, aux personnes affectées de maladies de poitrine: cependant on pourrait les manger avec certain plaisir après leur avoir fait jeter quelques bouillons dans l'eau salée, pour en séparer (*le trognon*) les racines et les grosses feuilles, le hacher ensuite aussi bien que possible et le faire cuire à petit feu dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, et autres assaisonnemens; enfin nous conseillerions de le remuer souvent; pour bien incorporer le chou avec tout ce qui l'environne, afin de lui donner de la saveur et du goût. On pourrait avoir recours à la méthode *allemande*, pour cela il faut le couper très-mince, le mettre dans une casserole avec du bouillon, du sucre pulvérisé, du sel, du poivre, de la muscade en petite quantité, le faire cuire à petit feu et longuement, arrivé au degré de cuisson convenable, on y ajoute du vinaigre.

Pour les manger à *la flamande*. On le coupe par quatre ou six quartiers, suivant sa grosseur, on le réduit ensuite en filets très-fins pour le faire blanchir à l'eau de sel. Ensuite lors-

qu'on le met dans la casserole, on y ajoute du beurre, du thym, du laurier, du girofle, du sel, du poivre, faites grand feu et tournez continuellement, peu de temps après en diminuant le feu de dessous on augmente celui de dessus avec un four de campagne et pendant au moins l'espace de quatre heures, on se contente de le remuer de temps à autre en prenant toutes les précautions nécessaires pour qu'il ne brûle pas, en le servant on y ajoute un peu de beurre.

Les choux rouges à *la hollandaise*. Ils consistent à les couper extrêmement fins, d'y ajouter des pommes coupées par tranches, du beurre, du sel, du poivre, un peu d'eau pour mouiller; mettre le tout pendant trois heures sur un feu doux, car leur seul mérite consiste dans cette circonstance, c'est qu'ils ne doivent pas être gratiné et encore moins brûlé pendant leur cuisson.

CHOUX-FLEURS FRITS.

Il est d'abord nécessaire de les faire mariner dans du sel, du vinaigre et du persil; pour les faire cuire comme d'habitude; on les laisse égoutter, pour les tremper dans une pâte et les jeter dans la friture. (*Entremets.*) (R.)

CHOUX-FLEURS AU FROMAGE.

Les choux-fleurs cuits à l'eau de sel, égouttés après avoir été rafraîchis, saupoudrez-les avec du fromage de Gruyère ou de Parmesan râpé; formez une demi-boule sur un plat dont vous aurez couvert le fond avec du fromage après l'avoir beurré; couvrez les choux-fleurs avec une sauce blanche très-épaisse, mélangée aussi de fromage râpé; saupoudrez de mie de pain arrosée de beurre fondu, panez une seconde fois; mettez le plat sur des cendres chaudes, et couvrez le tout avec le four de campagne, pour faire prendre couleur. (*Entremets.*) (R.)

CHOUX-FLEURS A LA SAUCE BLANCHE OU AU JUS.

Séparez les choux-fleurs par morceaux, ôtez les feuilles, les pellicules, et surtout les limaces et les chenilles; faites-les cuire à l'eau de sel, en ne les y mettant que lorsqu'elle est bouillante; une fois cuits, retirez-les pour égoutter; dressez-les en demi-boule, et versez dessus une sauce blanche ou au jus. (*Entremets.*) (R.)

DU CONCOMBRE.

CONCOMBRES A LA CRÈME.

Les concombres épluchés, fendus en deux portions égales pour enlever tout l'intérieur, coupez-les en gros dés, pour les faire blanchir à l'eau de sel; retirez-les presque cuits, laissez-les égoutter et essuyer dans un linge blanc et sec; faites ensuite une sauce à la crème, qui, parvenue de bon goût et à point convenable, doit être versée par-dessus, pour les y faire réchauffer sans bouillir. (*Entrem.*) (D. A. D.)

CONCOMBRES A L'ESPAGNOLE.

Choisir des concombres de moyenne grosseur, les couper en quatre parties égales, après les avoir taillé de forme agréable, après les avoir paré on les fait blanchir à l'eau salée seulement, on les sort pour égoutter sur un linge et peu de temps avant de les servir, on les replacé sur un feu doux avec du sel, du poivre et autres substances aromatiques, pour les mouiller on se sert de la sauce espagnole travaillée (*voyez ce mot*), et lorsqu'elle est trop étendue on la laisse sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit réduite au moins d'un tiers.

CONCOMBRES FARCIS.

Après avoir épluché les concombres, on les vide par une de leurs extrémités avec le gros bout d'une lardoire, ou bien avec une cuiller de cuisine; on les remplit d'une farce cuite, après avoir bouché l'ouverture avec un navet taillé en bouchon; foncez une casserole de bardes de lard, posez dessus les concombres, mouillez avec un fond de cuisson ou du bouillon, faites cuire à petit feu; au moment de servir, laissez égoutter, faites réduire la sauce, passez au tamis et versez dessus. On peut encore les servir avec une sauce tomate. (*Entremets.*) (R.)

CONCOMBRES AU GRAS.

Après avoir nettoyé et coupé en gros dés les concombres, faites-les blanchir, laissez ressuyer, pour les passer au beurre simplement et sans prendre couleur; saupoudrez de farine, mouillez avec du bouillon ou un fond de cuisson, assaisonnez et faites cuire à petit feu; arrivés à point, retirez-les; faites réduire la sauce, passez-la au tamis, et versez sur les concombres. (*Entremets.*) (D. A. D.)

CONCOMBRES PANÉS.

Faites cuire les concombres comme pour les farcir ; couvrez-les ensuite d'une sauce à la crème , pour les paner et les mettre sous le four de campagne. (*Entremets.*) (D. A D.)

DES ÉPINARDS.

Après avoir été bien épluchés , on les met sur le feu dans de l'eau , à laquelle on ajoute un peu de sel , et qu'on laisse bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; on laisse rafraîchir , égoutter , pour les hacher ensuite. (*Entremets.*) (D. A D.)

ÉPINARDS A L'ANGLAISE.

Épluchez , lavez et hachez grossièrement les épinards crus , passez-les au beurre avec du sel , du poivre , de la muscade ; en les finissant , ajoutez un morceau de beurre , un peu d'eau , et servez avec des croûtons frits. (*Entremets.*) (D. A D.)

ÉPINARDS A LA CRÈME.

Suivez le procédé qui est indiqué ci-après , excepté qu'au lieu de bouillon et de jus , vous mouillez avec de la crème ; ajoutez un peu de sucre , et dressez avec des croûtons. (*Entremets.*) (D. A D.)

ÉPINARDS AU JUS.

Faites revenir les épinards dans une casserole avec un morceau de beurre ; saupoudrez d'une cuillerée de farine , mouillez avec du bouillon et du jus ; lorsqu'ils sont de bon goût , dressez-les avec des croûtons frits dans le pourtour. (*Entremets.*) (D. A D.)

DES FÈVES DE MARAIS.

Lorsqu'elles sont très-petites , on ne supprime que leurs extrémités ; lorsqu'elles sont grosses , on les dépouille entièrement pour les faire blanchir dans l'eau de sel ; laissez égoutter , après les avoir mises dans de l'eau froide ; on les jette dans une casserole avec du beurre , un bouquet de persil , de la sarriette , du sel , du poivre ; mouillez avec du bouillon et de l'eau , assaisonnez , et quand elles sont réduites à point , ajoutez une liaison de jaunes d'œufs et un peu de sucre. (*Entremets.*) (D. A D.)

DES GIRAUMONTS.

On les arrange de la même manière que les concombres.
(D. A D.)

DES HARICOTS.

Les meilleurs sont les gris ; il faut avoir soin de les choisir tendres et cassans ; on les épluche en coupant les deux extrémités , afin d'enlever les filamens qui sont sur les côtés , pour les faire blanchir à l'eau bouillante avec un peu de sel , et sur un feu vif ; arrivés à point , sans qu'ils soient trop cuits , mettez-les égoutter dans une passoire. (*Entrem.*) (D. A D.)

HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE.

Laisser fondre un morceau de beurre manié de fines herbes hachées , avec du sel et du poivre , y ajouter des haricots passés très-peu de temps à l'eau bouillante , les sauter dans la casserole , y mêler ensuite gros comme une noix de beurre manié de farine , et le jus d'un citron. (*Entrem.*) (D. A D.)

HARICOTS VERTS A LA BOURGEOISE.

Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre avec du persil haché , dans lequel vous mettrez les haricots ; remuez , faites réduire la sauce ; avant de servir , ajoutez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron ou bien un peu de vinaigre. (*Entremets.*) (D. A D.)

HARICOTS VERTS A L'OGNON.

Faites revenir dans le beurre de l'ognon coupé en dés ; saupoudrez de farine , mouillez avec du bouillon et un peu de jus ; la sauce réduite , ajoutez les haricots cuits à l'eau de sel ; sautez-les un peu pour leur faire prendre la sauce , et les servir. (*Entremets.*) (D. A D.)

HARICOTS VERTS A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Après avoir fait cuire les haricots comme il est indiqué , les avoir laissé égoutter , ajoutez un morceau de beurre manié de fines herbes , sel , poivre ; sautez-les et versez. (*Entremets.*) (D. A D.)

HARICOTS VERTS A LA PROVENÇALE.

Coupez les oignons par tranches , et faites-les revenir dans de l'huile d'holives ; ajoutez les haricots avec du persil haché , du sel , du poivre ; après les avoir sautés , dressez-les sur un

plat, et versez dessus un filet de vinaigre bouilli dans la casserole. (*Entremets.*) (D. A D.)

HARICOTS BLANCS NOUVEAUX A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Après les avoir fait cuire à l'eau bouillante avec un peu de sel, et laissé égoutter, jetez-les dans une casserole avec un morceau de beurre manié de fines herbes, du sel et du poivre; faites-les sauter un moment sur le feu, et y ajoutez le jus d'un citron. (*Entremets.*) (D. A D.)

On prépare de la même manière les haricots secs, mais il est nécessaire de les faire tremper dans l'eau froide quelque temps auparavant.

HARICOTS BLANCS AU JUS.

Lorsqu'ils sont cuits, accommodez-les avec du jus ou bien un fond de cuisson quel qu'il soit. (*Entrem.*) (D. A D.)

HARICOTS ROUGES AU VIN.

Faites cuire les haricots comme à l'ordinaire, faites ensuite roussir un peu d'ognon dans le beurre; mêlez les haricots et mouillez avec du vin; assaisonnez de sel et de poivre. (*Entremets.*) (D. A D.)

DES LAITUES.

Les laitues se font cuire et se préparent de la même façon que les épinards.

LAITUES AU BLANC DE VEAU.

Préparées de la même manière que les laitues avec du jus, il suffit d'y ajouter un blanc de veau (*voyez ce mot*) pour les terminer à l'instant de les manger. (*Entremets.*) (B.)

LAITUES A L'ESPAGNOLE.

Choisir de belles laitues, les laver et faire blanchir à grande eau avec du sel, au bout d'une demi-heure on les sort pour les jeter dans de l'eau fraîche, les exprimer et laisser égoutter sur un linge, on les assaisonne de sel et de poivre en les entrouvrant dans l'intérieur, on les maintient dans leur forme en les liant avec un fil fort ou de la ficelle, ensuite placez des bardes de lard dans une casserole en les accompagnant de quelques tranches de veau, de carottes coupées en rouelles, d'ognons, girofle, thym, laurier, placer les laitues par-dessus, les couvrir avec de nouvelles bardes, les mouiller de

bouillon gras, et faire cuire au moins pendant une heure, ensuite après les avoir retiré, en exprimer le jus pour les parer et les glacer; au moment de les servir, les disposer en rond, par-dessus mettez une sauce espagnole (*voyez ce mot*).

LAIQUES FARCIES.

Après les avoir fait blanchir, rafraîchir; après les avoir comprimées pour en extraire toute l'eau qu'elles renferment, ouvrez, écarter les feuilles, pour les remplir d'une farce; après avoir rapproché les feuilles et ficelé, faites cuire à la braise comme nous l'avons dit; retirez-les lorsqu'elles sont cuites à point, passez au tamis le fond de cuisson; ajoutez une verrée de vin blanc, faites réduire, et avant de servir mettez un morceau de beurre manié de farine pour lier la sauce. (*Entremets.*) (E.)

LAIQUES FRITES.

Choisissez des petites laitues bien rondes, fermes et pomées; après les avoir épluchées et liées avec une ficelle, mettez-les cuire dans une braise avec des bardes de lard, des carottes des oignons, du sel, du poivre, de la muscade et un bouquet; mouillez avec du bouillon; cuites à point, pressez-les dans un linge; refroidies, trempez dans une pâte et faites frire. (*Entremets.*) (D. A. D.)

LAIQUES HACHÉES

Après avoir bien lavé, paré et nettoyé les laitues, fraîchement cueillies, on les fait blanchir dans de l'eau salée, en les sortant on les jette encore dans l'eau fraîche, pour les mettre ensuite dans une passoire et les faire égoutter en les exprimant, après les avoir hachées aussi fin que possible, on les met dans une casserole, avec du beurre, du sel, du poivre, du thym, du laurier, de la muscade; on leur donne un peu plus de consistance en les liant avec de la fécule ou de la farine; on y ajoute suffisante quantité de bouillon, et au bout d'une demi-heure, ces laitues hachées peuvent être servies avec un entourage de croûtons froids.

LAIQUES AVEC DU JUS.

Il suffit dans ce cas de les passer dans un casserole, d'y ajouter une pincée de farine avec du jus ou de la graisse; après avoir assaisonné de bon goût, on les laisse quelque

temps sur le feu ; on y ajoute du bouillon au moment de les servir. (*Entremets.*) (B.)

LAITIUES AU MAIGRE.

Après les avoir préparées comme nous venons de l'indiquer pour les faire frire, après les avoir laissé égoutter, on les met dans une casserole avec du beurre frais et une cuillerée de farine délayée ; on assaisonne convenablement avec le sel, le poivre, la muscade, un peu de citron, et de vinaigre, et on fait bouillir pendant un quart d'heure.

On peut supprimer l'acide et les servir avec le lait, la crème, avec une peu de sucre, ou bien une liaison avec le jaune d'œuf. (*Entremets.*) (B.)

DES LENTILLES.

On fait cuire les lentilles dans une casserole avec un peu de beurre, du sel, du poivre et un oignon coupé en quatre, un bouquet de persil, le tout placé sur un très petit feu.

On peut encore les mettre dans un marmite avec un morceau de lard et un saucisson, ou bien encore tout simplement avec l'eau de sel, pour les préparer ensuite à l'oignon ou à la maître-d'hôtel. (*Entremets*) (D. A D.)

MACÉDOINE AVEC LES LÉGUMES.

Tournez des carottes et des navets dans une longueur de trois ou quatre pouces, après les avoir fait blanchir et égoutter ; achevez leur cuisson dans du bouillon, que vous laisserez réduire ; prenez ensuite des petits pois, des haricots de toute espèce, même des fèves et des petits oignons, des choux-fleurs, des pointes d'asperges, enfin tous les légumes de la saison ; faites-les cuire à l'eau seulement avec du sel ; laissez égoutter ; mélangez le tout d'une manière agréable à l'œil, et versez par-dessus une béchamel au moment de servir. (*Entrée.*) (E.)

CRÔUTE AUX MORILLES.

Après avoir épluché et lavé les morilles, coupez-les par morceaux, pour les préparer de la même manière que les crôutes aux champignons. (E.)

DES MOUSSERONS.

Les mousserons se préparent absolument de même que les morilles et les champignons.

DES NAVETS.

NAVETS A LA CRÈME.

Faites-les cuire comme il est dit ci-après (voyez *Navets à la sauce blanche*,) mettez-les dans une sauce à la crème. (*Entremets.*) (E.)

NAVETS GLACÉS.

Après avoir tourné les navets en bouchons plus ou moins gros, faites-les blanchir, rafraichir, et égoutter, pour revenir dans le beurre; ajoutez-y du sel et un peu de sucre, une verrée de bouillon; faites réduire; retirez-les à mesure qu'ils prennent couleur; dressez-les sur un plat, versez dessus la glace que vous aurez détachée, en ajoutant quatre ou cinq cuillerées de bouillon passé au tamis. (*Entremets.*) (E.)

NAVETS A LA MOUTARDE.

On les prépare de la même manière que ci-après, excepté que l'on ajoute une cuillerée de moutarde dans la sauce blanche. (*Entremets.*) (E.)

NAVETS A LA SAUCE BLANCHE.

Les navets coupés, quelle que soit la forme que vous voudriez leur donner, faites-les cuire à l'eau avec un peu de sel et de beurre, pour les mettre dans une sauce blanche. (*Entremets.*) (E.)

DE L'OGNON.

OGNONS FARCIS.

Faites cuire sous la cendre les plus gros oignons que vous trouverez; lorsqu'ils sont cuits, épluchez-les, enlevez tout l'intérieur, et les remplissez avec une farce cuite; couvrez toute la surface avec de la mie de pain, et mettez sous le four de campagne.

On peut encore les farcir étant crus, et les faire cuire au four. (*Entremets.*) (E.)

OGNONS GLACÉS.

Prendre des oignons de moyenne grosseur, en choisir une ou deux douzaine qui soient à peu près égaux, en retrancher la tête, leur couper la queue; beurer ensuite le fond d'une casserole pour les y placer sur la tête; les assaisonner avec le sel, le poivre; y ajouter de l'eau et du sucre, et les couvrir

avec du papier; lorsque le tout, après avoir été placé sur un feu vif, aura été réduit à moitié, on supprime le grand feu, on le met sur la cendre chaude; tombés à glace, on les sert comme entourage avec le bouilli ou autre chose.

On peut encore ajouter dans la glace des oignons une cuiller à bouche de farine ou de fécule; mouiller ensuite avec du bouillon, et tourner jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance nécessaire pour la verser dans le plat, dans lequel on disposera les oignons d'une manière convenable.

DE L'OSEILLE.

OSEILLE AU GRAS.

Après avoir épluché de l'oseille, de la laitue, de la poirée, un peu de cerfeuil; après les avoir bien lavés et hachés grossièrement, faites-les fondre dans une casserole, avec du beurre; laissez égoutter, ajoutez un morceau de beurre, et mouillez avec du bouillon, du jus ou bien avec un foud de cuisson. (*Entremets.*) (D. A D.)

OSEILLE AU MAIGRE.

On la prépare comme la précédente, excepté qu'au lieu de jus, on ajoute du lait et une liaison de jaunes d'œufs. (*Entremets.*) (D. A D.)

DES PATATES.

La patate, assez semblable à la pomme de terre, est une racine oblongue, rosée à la surface, moins farineuse, mais plus sucrée, dont la pulpe approche de celle de l'artichaut, et la saveur, de la noisette; on les recherche pour leur délicatesse, et beaucoup plus encore parce qu'elles sont peu communes. On les prépare comme les salsifis et les artichauts; coupées par tranches minces, on les fait frire comme les pommes de terre. (*Entremets.*) (B.)

Leur verdure épluchée, cuite dans le beurre avec bon assaisonnement, se réduit comme les épinards; on y ajoute de la crème, du sucre; on l'entoure de croûtons frits, et mieux avec des tranches de patates sautées dans le beurre. On peut aussi les préparer au gras. (*Entremets.*) (B.)

PATATES AU BEURRE.

Choisir les patates assez grosses pour les faire cuire à la

vapeur; après les avoir peluré, on les coupe par tranches minces, on les jette dans une casserole avec suffisante quantité de beurre, de sel et de poivre, pour les servir à l'instant de les manger.

PATATES EN BEIGNETS.

Après avoir coupé des patates crues dans la longueur, et d'après la forme des salsifis, on les plonge pendant une demi-heure dans de l'eau-de-vie ordinaire, à laquelle on a ajouté d'avance l'écorce entière d'un citron; après les avoir retiré, laissé égoutter, on les plonge dans une pâte à frire très-claire; lorsqu'elles sont assez colorées, on les dresse en pyramide pour les saupoudrer de sucre rapé.

PATATES EN FRANGIPANE.

Pelurer des patates cuites à la vapeur, les mettre dans un mortier pour les réduire en pâte homogène; placezles ensuite dans un vase pour les mélanger avec des œufs entiers, du beurre, du sel, et les rapures du zeste d'un citron, du sucre et des macarons amers réduits en poudre fine; de ce mélange, il résulte par la cuisson une frangipane excellente en toute occasion.

PETITS CHOUX DE BRUXELLES.

Choux verts et pas plus gros qu'une noix, dont on supprime les feuilles jaunes, pour les faire cuire dans de l'eau de sel; rafraîchis, égouttés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel et du poivre. (*Entremets.*) (D. A D.)

DES POIS.

PETITS POIS A L'ANGLAISE.

Mis dans l'eau bouillante avec un peu de sel, on les fait aller à grand feu; lorsqu'ils sont cuits, faites égoutter dans une passoire, puis vous les versez sur un plat au milieu duquel se trouve un morceau de beurre manié de persil haché et de sel. (*Entremets.*) (R.)

PETITS POIS A LA BOURGEOISE.

Aux petits pois mis dans une casserole avec de l'eau, ajoutez un morceau de beurre, à peu près deux onces pour un litre; maniez le beurre avec, faites égoutter l'eau, et les mettez sur le feu avec du sel et un bouquet; vous les sautez

et les mouillez avec de l'eau bouillante ; arrivés à cuisson , ajoutez gros comme une noix de beurre manié de farine , et remuez pour les servir. (*Entremets.*) (R.)

On peut encore y ajouter une liaison de jaunes d'œufs avec un peu de crème ; lorsqu'on y met du sucre , il faut un peu moins les saler.

On y joint aussi des laitues , après avoir manié les pois dans le beurre.

POIS AU LARD.

Faites revenir le lard coupé par petits morceaux , mouillez ensuite avec de l'eau ou du bouillon , mettez les pois avec un bouquet et un peu de sel , de poivre , et faites cuire à petit feu. (*Entremets.*) (R.)

DE LA POMME DE TERRE.

Pour faire cuire les pommes de terre , il suffit de les mettre dans un vase de terre ou de fonte ; on verse un peu d'eau dans le fond , et sous le couvercle , on place un linge qui retient l'humidité qui tendrait à s'évaporer ; de cette manière elles cuisent à la vapeur ; outre qu'elles restent dans leur entier , elles sont encore beaucoup moins âcres que si elles cuisaient d'une tout autre façon. (T. B.)

POMMES DE TERRE A L'ALLEMANDE.

Éplucher et couper par tranches minces une quantité donnée de pommes de terre , les faire cuire dans une casserole avec beaucoup d'eau et sur un grand feu ; assez ramollies pour être mises en purée , on les égoutte en les laissant dans la même casserole , on les remue fortement avec une cuiller ou une spatule de bois , en y mêlant alternativement du sel , du poivre , de la muscade et du persil haché fin ; la liaison se fait avec des œufs , jusqu'à ce qu'elle ait acquis un degré de solidité suffisant ; on partage cette masse en quenelle , de grosseur égale , on les saute dans le beurre jusqu'à ce que les boules aient acquis une belle couleur jaunâtre , pour les servir en pyramides.

Autrement. Remplir une casserole avec les pommes de terre ; ajouter suffisante quantité d'eau pour qu'elles puissent baigner , les faire bouillir pendant quinze à vingt minutes ; jeter l'eau et laisser le tout exposé à une chaleur douce , en les recouvrant d'un linge propre , surmonté du couvercle de

la casserole ; après la demie heure , les pommes de terre sont assez essuyées pour s'en servir , elles sont même , à ce qu'il nous a paru , beaucoup plus féculentes que par la première méthode indiquée.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE.

Faites-les cuire sous la cendre , mettez-les bien épluchées dans le mortier , broyez-les avec de la crème , passez-les au tamis ; ajoutez du beurre , du persil haché , des jaunes d'œufs et des blancs battus en neige ; roulez-les plus ou moins grosses dans le mie de pain , et faites-les frire. (*Entrée.*)

On peut encore à celles-ci ajouter du sucre et de l'eau de fleurs d'oranger. (B.)

POMMES DE TERRE A LA CRÈME.

Même procédé que ci-dessous (voyez *Pommes de terre à la maître-d'hôtel*) , excepté que vous ajoutez une verrée de crème au lieu de bouillon , et point de jus de citron. (*Entremets.*) (T. B.)

POMMES DE TERRE FRITES.

Coupez-les par tranches , faites-les ressuyer dans un linge , jetez-les dans une friture très-chaude ; saupoudrez-les de sel fin avant de servir. (*Entremets.*) (D. A D.)

POMMES DE TERRE A LA LYONNAISE.

Après les avoir fait cuire à l'eau , coupez-les par tranches , et les sautez dans une purée d'ognons. (*Entremets.*) (T. B.)

POMMES DE TERRE A LA MAITRE-D'HÔTEL.

Cuites et épluchées , coupez les pommes de terre par tranches plus ou moins épaisses , mettez-les sur le feu dans une casserole avec du beurre , du sel , du poivre , du persil haché ; ajoutez un peu de bouillon et le jus d'un citron. (*Entremets.*) (T. B.)

POMMES DE TERRE A LA PROVENÇALE.

Faire cuire , pelurer et couper par tranches , plus ou moins épaisses , des pommes de terre , pour les jeter dans l'assaisonnement préparé avec le mélange suivant :

Prendre du beurre , le partager par portions égales , y ajouter moitié d'huile d'olives avec du zeste de citron , coupé

par filets bien minces, du persil et de la ciboule hachée, de la muscade, un peu de farine, du sel et du poivre.

Alors, il ne faut dans ce moment que les agiter, les remuer, sur un feu doux, sans les faire bouillir, et y ajouter au moment de les servir le jus d'un citron.

POMMES DE TERRE EN QUENELLES.

Pour faire des quenelles avec les pommes de terre, il convient de les faire cuire sous la cendre chaude, n'en garder ensuite que la pulpe farineuse pour la mettre dans un mortier et la broyer avec du beurre; assaisonner en même temps avec du persil, de la ciboule hachée, du sel, du poivre, de la muscade; y incorporer des jaunes d'œufs pour lui donner de la consistance et pouvoir les jeter ensuite dans du bouillon, les paner avec le blanc d'œuf, les faire frire et les couvrir avec une sauce quelle qu'elle soit, qu'on peut même encore aiguïser avec les acides.

POMMES DE TERRE SAUTÉES AU BEURRE.

Choisissez de petites pommes de terre rondes, ou coupez-les assez grosses, et en leur donnant la forme d'une noix; essuyez-les bien dans un torchon; mettez dans une casserole avec du beurre et du sel; faites-les prendre couleur. (*Entremets.*) (B.)

DU POTIRON.

POTIRON A LA CRÈME.

Il se prépare de la même manière que les concombres. (*Entremets.*) (R.)

DES ROMAINES.

On peut s'en servir pour *entremets*, et les faire cuire de la même manière que les laitues. (*Voir leur article.*) (B.)

DES SALSIFIS.

Après les avoir ratisés et coupés par morceaux plus ou moins longs, on les met dans l'eau aiguïcée d'un peu de vinaigre; on les fait cuire ensuite dans de l'autre eau avec du beurre, du sel, du poivre et un peu de nouveau vinaigre ou du verjus; on peut les accommoder, 1.º en les dressant tout chauds sortant de la casserole et en versant dessus une sauce

blanche; 2.^o les faire frire; mais il faut les mettre mariner dans du sel, du verjus ou vinaigre, et du persil; les retirer, les imprégner d'une pâte, et les laisser jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur; servez-les avec du persil frit; 3.^o les mettre au jus, quel qu'il soit. (*Entremets.*) (B.)

TOMATES FARCIES.

Otez la queue, enlevez la partie supérieure de la tomate, pour extraire les grains avec une cuiller à café; exprimez l'eau qu'elle contient par une pression douce et légère faite avec les doigts; remplissez-les d'une farce composée avec du persil, des échalottes, des œufs cuits durs, des câpres, des cornichons, le tout haché très-fin, des anchois coupés par petits morceaux, du sel et de l'huile; remplissez les tomates avec ce mélange, couvrez-les de chapelure, et mettez-les sous le four de campagne. (*Entremets.*) (E.)

TOPINAMBOURS.

Plante originaire des Indes; son fruit a le goût et la saveur des culs d'artichauts; on les prépare de la même façon que les pommes de terre. (B.)

DES TRUFFES.

On choisit celles du Périgord et du Dauphiné; elles sont plus noires que celles de la Bourgogne, leur parfum est extrêmement marqué, plus fort, et bien meilleur dans les premières que dans les autres, où il approche un peu de celui de l'ail. Pour les nettoyer, on les met séjourner un peu dans l'eau froide, on les agite, on les tourne, on les brosse, on change l'eau tant qu'il en est besoin, pour enlever la terre qui les recouvre, soit avec une brosse un peu rude, soit avec un morceau de bois aplati et tranchant; on ne cesse ces manœuvres que lorsqu'elles sont nettes; le meilleur est d'enlever adroitement la pellicule qui les recouvre, sans les mouiller d'avance.

TRUFFES AU BOUILLON.

Dans une casserole de grandeur suffisante pour contenir le nombre de truffes qu'il est besoin de faire cuire, y verser du bouillon, de manière à les baigner, après y avoir mis du sel, du poivre en assez grande quantité, y ajouter un peu de bonne graisse, placer le tout sur un feu assez vif, en recou-

vrant la casserole ; au bout de quinze à vingt minutes , retirer les truffes de la sauce pour les faire égoutter , et les servir très-chaudes enfermées dans une serviette pliée en plusieurs doubles. (*Entremets recherché.*)

TRUFFES EN CROUSTADE.

Faites-les cuire à l'italienne ou à la provençale ; étendez du beurre par-dessus ; et par-dessous une croûte de pain à potage ; mettez-la sécher sur le grill , et servez dessus le ragout des truffes. (E.)

TRUFFES A L'ESPAGNOLE.

Après avoir choisi et épluché les truffes , on les coupe par lames plus ou moins épaisses , pour les mettre , avec suffisante quantité de beurre , dans une casserole ; après les avoir laissés suer pendant quelques minutes , on les mouille avec du vin blanc de Champagne , ou autre , et de l'espagnole réduite ; on achève de les faire cuire à un feu très-doux ; pour les servir on les dégraisse.

TRUFFES A L'ITALIENNE.

Enlevez la peau des truffes aussi mince que possible ; après les avoir coupées par tranches minces , sautez-les dans une casserole avec du beurre ; mouillez avec une sauce italienne et une verrée de vin blanc ; dégraissez et servez avec des croûtons. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

Autrement. Après avoir émincé les truffes on les fait suer dans le beurre en y ajoutant de l'échalotte , du persil haché , du sel , du poivre , on mouille avec du vin blanc et de l'espagnole réduite , faire bouillir la sauce et dégraisser en y ajoutant de l'huile d'olives.

TRUFFES A LA PÉRIGUEUX.

Au lieu de couper les truffes en tranches minces , on les partage en petits dés pour les paner au beurre et y ajouter de l'espagnole réduite , un peu de vin et finir avec le beurre.

TRUFFES A LA PIÉMONTAISE.

Après les avoir coupé par tranches minces , on les fait revenir avec l'huile d'olives au lieu du beurre , on y joint de l'ail écrasé , on place la casserole sur de la cendre chaude pour que les truffes changent seulement de couleur , peu de

temps après on les assaisonne de sel et de poivre et le jus d'un citron au moment de les servir.

TRUFFES A LA PROVENÇALE.

Coupez des truffes par tranches minces, sautez-les dans un peu d'huile, assaisonnez de sel fin, d'un peu d'ail écrasé et de gros poivre; lorsqu'elles sont cuites, servez avec un jus de citron. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

TRUFFES SAUTÉES.

Prendre des truffes bien nettoyées et les pelurer, on les arrondit ensuite en les coupant par tranches épaisses, après avoir fait fondre du beurre sur un sautoir on y place les truffes que l'on saupoudre de sel et de poivre; le sautoir posé sur un feu vif, le beurre ne tarde pas à bouillir; au bout de quelques minutes les truffes sont cuites; après les avoir laissées égoutter, on les jette dans une sauce espagnole travaillée, et on les sert en entremets quoiqu'elles puissent, ainsi préparées, servir de sauce.

TRUFFES A LA SERVIETTE.

On les fait cuire dans un casserole foncée de bardes de lard, on les assaisonne de thym, de laurier, de girofle, de sel, de poivre, on les couvre de lard, on les mouille de vin blanc auquel on ajoute du beurre, au bout de vingt à trente minutes on les retire du feu en les laissant dans leur cuisson pour les servir dans une serviette bien blanche.

TRUFFES AU VIN DE CHAMPAGNE.

Faites une marinade cui●, mouillez-la avec du vin blanc de Champagne, ajoutez un fond de cuisson; quand elle est de bon goût, passez au tamis, mettez-y des truffes jusqu'à ce qu'elles soient cuites: cela demande une demi-heure au moins; retirez-les, laissez égoutter, pour les servir sur une serviette. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

TRUFFES SOUS LA CENDRE.

Coupez des bardes de lard que vous assaisonnerez de gros poivre; enfermez, roulez les truffes les plus grosses dans leur milieu; enveloppez-les de quatre morceaux de papier pris et posés les uns après les autres, de manière à ce qu'ils se trouvent opposés les premiers à la jonction des seconds; une heure avant de servir, trempez les papillotes dans l'eau frai-

che, et les mettez sous la cendre très-chaude; lorsque vous les jugez assez cuites, retirez-les de dessous la cendre, enlevez les deux premières feuilles de papier, et servez avec les deux autres. (*Hors-d'œuvre.*) (E.)

Observation.

Puisque l'homme est omnivore, puisque son estomac digère absolument tout, il n'est pas étonnant que, placé au milieu du luxe étalé par la nature, il ait choisi toutes celles des plantes légumineuses ou céréales qui aient pu lui convenir, soit par goût, soit par les substances qui les composent, ou qu'elles ont pu lui fournir après les avoir soumises à toutes ces préparations particulières que nous venons d'indiquer dans ce chapitre.

Toutes les plantes qui donnent le plus de fécule sont aussi celles qui sont les plus faciles à digérer, et qui réparent le plus promptement les forces; en attendant que des analyses exactes aient été faites sur toutes celles qui sont soumises à la manducation, nous nous contenterons d'avertir chacun en particulier de bien observer ce qu'il peut ingérer dans son estomac, sans rien éprouver de pénible ou de fatigant lorsqu'il y est parvenu, car deux vérités incontestables établissent que *ce n'est pas ce qu'on mange qui nourrit, mais bien ce que l'on digère*, et que *rien n'influe autant sur le moral d'un individu, quel qu'il soit, que la manière dont se fait sa digestion*. Avis aux amateurs de la table.

ENTREMETS SUCRÉS.

DES BEIGNETS.

Délayer quantité suffisante de belle farine avec de l'eau, ajouter un peu de sucre, une cuillerée d'huile, et une ou deux cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger; mêler à l'instant de s'en servir des blancs d'œufs battus en neige, en observant qu'il faut toujours que *la pâte à beignets* ait assez de consistance pour couvrir en une seule immersion la tranche de pomme ou autre substance dont on doit se servir pour achever les beignets.

BEIGNETS AVEC LES ABRICOTS OU AUTRES FRUITS.

La pâte préparée de la même manière que pour les beignets avec les pommes, l'attention principale consiste à choisir des

fruits d'une maturité convenable , et de les faire infuser quelques instans auparavant dans une liqueur alcoolique douce ou d'un arôme agréable , et les jeter dans la friture très-chaude. (B.)

BEIGNETS DE BLANC-MANGER.

Délayer dans du bon lait ou de la crème , de la farine de riz : la saler légèrement , et y ajouter un peu de zeste de citron coupé très-mince , mettre le tout sur un fourneau pour faire cuire au moins pendant trois heures en tournant de temps en temps , la cuisson terminée , ajouter du sucre , des macarons et des massepains réduits en poudre grossière , tout en achevant de faire cuire complètement mêlez quelques œufs cassés pour donner de la consistance à la pâte , après l'avoir étalée d'une épaisseur égale et saupoudrée de farine , on laisse refroidir pour la couper en petites parties rondes , carrées ou triangulaires , la jeter ensuite dans la friture un peu chaude , et les retirer du moment où ils ont pris couleur pour les faire égoutter et les saupoudrer de sucre. On peut encore en confectionnant ces beignets y introduire des blancs de volailles déjà cuites et réduites en pâte plus ou moins épaisse.

BEIGNETS DE BRIOCHES.

Coupez la brioche par tranches plus ou moins épaisses , faites-les tremper dans du lait sucré avec addition d'eau de fleurs d'oranger ; laissez égoutter , et trempez dans une pâte ou jetez-les tout simplement dans la friture. (D. À D.)

BEIGNETS DE FARINE DE MAÏS.

Après avoir délayé une certaine quantité de farine de blé de Turquie , après l'avoir fait cuire sur un feu doux , en remuant continuellement , comme si l'on en voulait faire une bouillie (des gaudes) , en la retirant du feu y ajouter de l'eau de fleurs d'oranger et de sucre ; versez le tout sur une surface assez étendue , de manière à la conserver encore assez épaisse ; lorsqu'elle sera refroidie , coupez par morceaux , donnez-leur une forme quelle qu'elle soit , et faites-les roussir dans la friture bien chaude , pour les saupoudrer de sucre et les servir de suite. (B.)

BEIGNETS DE CERISES.

Couper par parties égales et assez grandes pour contenir et bien enfermer une cerise déjà cuite en confiture , des gaufres

ou des oublies très-minces, quelques-uns même choisissent pour cet objet des grands pains à chanter que l'on mouille de manière à pouvoir les replier sur eux-mêmes et les laisser dessécher sur un tamis. Faire ensuite une pâte à frire très-claire, y ajouter de l'eau-de-vie, du vin sucré de Malaga ou de Madère, un peu de beurre fondu, pour les plonger de manière à les retirer bien complètement imbibés afin de les jeter dans la friture, parvenus à une belle couleur on les saupoudre avec du sucre rapé très-fin.

BEIGNETS AVEC LA FLEUR DE SUREAU.

Choisir suffisante quantité de belles fleurs de sureau bien épanouies, les tremper ensuite dans des blancs d'œufs battus en neige, avec du sucre pour les jeter dans la friture, et les y laisser cuire à consistance et à couleur requise ou convenable.

BEIGNETS D'OMELETTE.

Après avoir fait, comme d'habitude, une grosse ou plusieurs petites omelettes sucrées, après les avoir ensuite roulées sur elles-mêmes, ou coupées par morceaux de forme plus ou moins grosse et variée, on les plonge dans la pâte à beignets indiquée plus haut pour les faire frire jusqu'à une couleur agréable; saupoudrez avec du sucre en retirant de la poêle, et servez chaud (D. A D.)

BEIGNETS D'ORANGES.

Partager par tranches plus ou moins épaisses de belles oranges, bien mures, après en avoir enlevé toute la pellicule qui les couvre extérieurement, les faire blanchir, supprimer leurs pépins, les plonger ensuite dans un sirop léger et agréable pour les mettre sur un feu doux, afin de les réduire presque au caramel, après les avoir laissé refroidir on les trempe encore dans un peu de sirop plus épais, ensuite dans une pâte légère, et on les met dans la friture jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur: en les retirant on les fait égoutter pour les saupoudrer de beau sucre blanc et très-fin.

BEIGNETS DE POMMES.

Enlevez la peau, coupez-les par tranches plus ou moins épaisses, ôtez le milieu et les pépins, faites-les tremper dans l'eau-de-vie et du sucre pendant l'espace d'une heure; laissez égoutter en les plaçant sur une feuille de papier gris, plongez

dans la pâte préparée, faites-les frire jusqu'à couleur prononcée, posez sur un linge pour égoutter, et saupoudrez de sucre; servez-les chauds.

BEIGNETS DE POMMES DE TERRE.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. les éplucher, les piler dans un mortier avec addition de lait, de sucre et d'eau de fleurs d'oranger; ajouter quelques jaunes d'œufs, former une pâte qui ait assez de consistance pour en faire des boulettes, que l'on achève et que l'on fait frire comme celles du riz. On les appelle encore croquettes.

On en fait même avec la fécule des pommes de terre, qui sont extrêmement délicates.

BEIGNETS DE RIZ.

Faire crever le riz dans du lait et du sucre, ajoutez-y de l'eau de fleurs d'oranger, une pincée de cannelle en poudre, un peu de beurre; lorsqu'il est crevé, mettez une liaison de jaunes d'œufs; versez le riz dans une terrine, pour laisser refroidir; formez des boulettes du volume d'un œuf plus ou moins gros; passez-les à l'œuf; faites frire et saupoudrez de sucre.

BEIGNETS SOUFFLÉS (PETS DE NONNES.)

Mélangez dans un casserole du beurre gros comme un œuf, quatre onces de sucre, une verrée d'eau, du citron vert râpé; faites bouillir; ajoutez de la farine, pour en faire une pâte liée et épaisse; on connaît qu'elle est cuite à point lorsqu'elle se détache facilement de la casserole; mêlez-y trois œufs, les blancs et les jaunes, en remuant bien; étendez le tout sur un plat, et avec le manche d'une cuiller de cuisine, coupez et prenez-en de petits morceaux que vous laisserez tomber dans la friture, qui ne doit être que tiède; laissez frire doucement; faites égoutter sur un linge, et les servez en saupoudrant du sucre fin. (D. A D.)

BEIGNETS EN SURPRISE.

Dans des pommes de raïnettes choisies et de moyenne grosseur, coupez du côté de la queue, tout en la conservant, un quart de la peau superficielle qui les recouvre pour parvenir à les vider autant qu'il est possible sans les entamer, jetez dans un mortier de marbre tout ce qui en a été retiré pour le

broyer et le faites mariner pendant une ou deux heures dans une verrée d'eau-de-vie aromatisée avec le zeste d'un citron et de la cannelle , après les avoir rempli de frangipane ou de marmelade d'abricots , au moyen de la farine delayée avec du blanc d'œuf , remettez le couvercle pour fermer l'ouverture des pommes , lorsqu'après les avoir imbibées d'une pâte à frire claire on les aura tenu sur le feu pendant le temps jugé nécessaire , on les saupoudre de sucre fin à l'instant de servir.

CHARLOTTE DE POMMES.

Peler, nettoyer les pommes, enlever leur milieu, les pépins, les couper par morceaux; faire fondre dans une casserole quatre onces de beurre pour une douzaine de pommes, et les réduire en marmelade, à laquelle, pour la rendre meilleure, il faut ajouter de celle d'abricots une demi-livre; couper des tranches de mie de pain rassis, les passer au beurre; prendre une casserole, la beurrer, la garnir avec les tranches de pain, remplir toute la capacité avec les pommes, et les couvrir avec du pain, achever de faire cuire avec du feu tout à l'entour et sur le couvercle; la charlotte parvenue à une belle couleur, sortez et renversez sur un plat en laissant égoutter le beurre. (D. A D.)

DES CRÈMES.

CRÈME D'AMANDES DOUCES.

Monder de leur écorce, en les jetant quelques minutes dans l'eau bouillante, six amandes douces; les piler avec un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent pas en huile; fouetter dans une chopine de lait deux blancs d'œufs et quatre onces de sucre en poudre; faire bouillir le lait sur un feu doux; laisser réduire au quart; ajouter les amandes; laisser bouillir encore quelques minutes; verser une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; lorsqu'elle est refroidie, garnir avec des amandes passées au caramel. (D. A D.)

CRÈME DE BLOIS.

Fouetter la crème avec du sucre en poudre et des morceaux du zeste de citron, jusqu'à ce qu'elle devienne plus ou moins consistante et épaisse. (M.)

CRÈME BRULÉE.

Faire bouillir une chopine de lait ; et autant de crème , sucre en poudre quatre onces , trois jaunes d'œufs ; y ajouter une cuillerée de caramel ; réduite à moitié , passez au tamis , dressez et laissez refroidir. (D. A D.)

CRÈME AU CAFÉ.

Faire bouillir deux onces de café en poudre dans une peinte de lait , avec moitié crème : après quelques minutes , passez le tout ; y ajouter trois jaunes d'œufs , qu'il faut délayer exactement ; quatre onces de sucre en poudre ; faire réduire à moitié ; passez , tirez à clair ; laissez refroidir et versez.

On fait la crème blanche au café , en faisant griller deux onces de café en grains , pour les jeter chaud , dans le lait bouillant ; et procéder ensuite comme il vient d'être dit. (D A D.)

CRÈME DE CÉLÉRI.

Faire cuire dans une casserole , avec une chopine d'eau , deux pieds de céleri lavés et coupés par morceaux ; passez la décoction au tamis , et y ajoutez une peinte de crème , quatre onces de sucre , un peu de coriandre et de canelle , les zestes d'un citron , une cuillerée à café de fleurs d'oranger , pour faire réduire à moitié ; lorsque la crème est encore tiède , ajoutez des gésiers coupés menus ; remuez , passez au tamis ; mettez sur les cendres chaudes , avec un couvercle de tourtière chargé de feu ; la crème prise , faites refroidir sur de la glace. (D. A D.)

CRÈME AU CERFEUIL.

Faire bouillir pendant une demi-heure , et dans une verrée d'eau , cerfeuil une poignée ; passez au tamis , et laissez réduire jusqu'à deux cuillerées ; ajoutez une chopine de crème , autant de lait , quatre onces de sucre , le zeste d'un citron , un peu de coriandre et d'eau de fleurs d'oranger ; laissez bouillir encore pendant une demi-heure ; délayez dans un autre vase six jaunes d'œufs avec un peu de farine , versez la crème ; mélangez exactement ; passez au tamis ; faites cuire au bain marie , pour glacer avec du sucre et une pelle rougie au feu. (D. A D.)

CRÈME AU CHOCOLAT.

Faire réduire ensemble une chopine de lait, autant de crème, trois jaunes d'œufs et quatre onces de sucre en poudre; delayez exactement en agitant toujours; le tout réduit à moitié, ajouter deux onces de chocolat râpé; laisser bouillir quelques minutes, passer et servir lorsqu'elle est entièrement refroidie. (D. A D.)

CRÈME FOUETTÉE.

Mettez une pincée de gomme adragant en poudre dans une chopine de crème, ajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranger, du sucre en poudre quantité suffisante; fouetter ce mélange avec des brins de bouleau privés de leur écorce; lorsque la crème est montée, laissez reposer, pour la dresser au moyen d'une écumoire, et en lui donnant la forme pyramidale, au milieu d'un plat de porcelaine; garnissez ensuite avec des petits morceaux de citron ou d'orange confits. (D. A D.)

CRÈME FOUETTÉE AUX FRAISES OU FRAMBOISES.

Exprimez le suc des fraises ou des framboises après les avoir écrasées, passez-le au tamis, ajoutez-le à la crème lorsqu'elle a été fouettée, et en la battant de nouveau pour la servir de suite.

Pour la faire aux cerises, aux groseilles, suivez les mêmes procédés. (M.)

CRÈME FOUETTÉE AUX LIQUEURS.

Avant de fouetter la crème, il n'est besoin que d'y ajouter une demi-verrée d'une liqueur quelle qu'elle soit. (D. A D.)

CRÈME FOUETTÉE A LA VANILLE, AU CAFÉ.

Faire bouillir pendant quelques minutes, dans le lait, un peu de vanille, passez à clair, et le joignez à la crème avant de la fouetter. Pour l'autre, ajoutez à la crème une cuillerée de café fait avec la cafetière à la Dubelloi. (D. A D.)

Observation.

Quels que puissent être le saveur, le goût, ou l'odeur qu'on désire donner à une crème, il ne s'agit pour cela que d'y ajouter quelques gouttes d'une essence aromatique de roses, d'œillels, de bergamotes, etc.

CRÈME HOLLANDAISE.

Couper par petits morceaux un ou deux gros de vanille ; délayer trois jaunes d'œufs dans une chopine de bon lait, autant de crème, et sucre en poudre quatre onces ; placer ce mélange sur un feu doux, en remuant avec une spatule ; lorsque la crème est prise, passez et servez. (D. A D.)

CRÈME A L'ITALIENNE.

Pilez et broyez dans un mortier six onces de pistaches mondées de leur écorce ; ajoutez peu à peu deux cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger, quatre jaunes d'œufs, trois onces de zestes de citron et d'orange, sucre en poudre quatre onces ; mêlez le tout très-exactement, et délayez dans une pinte de lait ; faites bouillir à un feu doux, en remuant avec une spatule ; la crème cuite, versez dans des pots ou dans un plat creux. (D. A D.)

CRÈME LÉGÈRE.

A une chopine de bon lait, ajouter autant de crème, quatre ou cinq cuillerées à bouche de sucre en poudre ; faites bouillir jusqu'à réduction de deux tiers ; fouetter deux blancs d'œufs frais ; lorsqu'ils sont en neige, y ajouter la crème ; remuer sur le feu, en tournant continuellement ; après quelques bouillons, versez une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ; dressez et servez lorsqu'elle est refroidie. (D. A D.)

CRÈME AUX MACARONS.

Broyez six macarons, entre lesquels vous en choisirez deux qui soient amers ; délayez-les dans une pinte de lait ; ajoutez une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger pralinée, deux onces de sucre et quatre jaunes d'œufs ; faites cuire en remuant continuellement ; passez au tamis ; laissez refroidir dans le vase où elle sera dressée. (D. A D.)

CRÈME DE MARRONS.

Mettre dans une casserole, farine de marrons deux onces, ou plutôt vingt-cinq marrons rôtis, pilés avec une petite quantité de lait, ajoutez deux jaunes d'œufs, une chopine de lait un morceau de beurre gros comme un œuf et quatre onces de sucre en poudre ; après avoir bouilli pendant quelques minutes, passez au tamis ; dressez et laissez refroidir. (D. A D.)

CRÈME DE MÉNAGE.

Faire bouillir ensemble, laisser réduire au tiers une pinte de bon lait, une chopine de crème; ajouter sucre une once et demie, laisser refroidir, pour y jeter un morceau de présure délayée dans une cuiller avec un peu d'eau; mêler exactement, et passer la crème au tamis; placer ensuite sur la cendre chaude, avec du feu sur le couvercle: lorsqu'elle est prise, mettez refroidir, et conservez dans un endroit frais. (D. A D.)

CRÈME AU NATUREL.

Prendre de la crème bien douce et bien fraîche, la mettre dans une jatte plongée dans la glace, y ajouter du sucre en poudre et servir de suite. (D. A D.)

CRÈME EN NEIGE.

Mélanger dans une pinte de crème bien fraîche, sucre en poudre bien blanc, huit cuillerées à bouche; deux blancs d'œufs frais; eau de fleurs d'oranger, une cuillerée à café; fouettez vivement le tout ensemble, lever la crème à mesure qu'elle monte, et la placer dans un petit panier garni de linge fin; laisser égoutter pour la servir aussitôt que possible.

On peut varier cette crème en couleur, avec du safran pour la rendre jonquille, avec du carmin pour qu'elle soit rosée, avec un peu de bleu en liqueur (indigo) pour la faire bleue; quant à la saveur, on peut, au lieu d'eau de fleurs d'oranger, mettre en usage une telle autre essence aromatique qui pourrait paraître agréable. (M.)

CRÈME AUX PISTACHES.

Pilez quatre onces de pistaches fraîches mondées de leur écorce, un peu de zeste de citron, en y ajoutant un peu d'eau; mettez-les dans le lait préparé comme il est dit plus haut; achevez la crème de la même manière, et garnissez de pistaches. (D. A D.)

CRÈME AU THÉ.

Dans une pinte de lait, faire bouillir pendant quelques minutes thé vert deux gros; on peut aller jusqu'à quatre, et même jusqu'à huit, selon sa bonté et sa force. Opérez ensuite comme pour la crème au café. (D. A D.)

CRÈME VELOUTÉE.

Faire bouillir doucement, en tournant de continue, une

chopine de crème, autant de lait, cinq onces de sucre pulvérisé; laisser réduire à moitié; retirer du feu; ajouter un peu de présure délayée dans trois cuillerées de lait, avec une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger; mêlez exactement, et passez au tamis; versez cette crème dans un vase de porcelaine, placé sur de la cendre chaude, et pour la faire velouter, un couvercle avec du feu par-dessus; lorsqu'elle est prise, laissez refroidir et servez. (D. A D.)

CRÈME AU VIN.

Après avoir délayé huit jaunes d'œufs dans suffisante quantité de sucre en poudre, ajoutez peu à peu, en remuant toujours, vin de Frontignan ou autre, sucré et aromatique, une bouteille; faites cuire au bain-marie; remuez jusqu'à ce que la crème soit parfaitement prise et cuite. (D. A D.)

Observations.

Les crèmes peuvent se faire à toutes les odeurs, à toutes les saveurs, en les ajoutant au lait en quantité convenable; on leur donne celle de la rose, de la giroflée, etc.

On peut encore faire ce qu'on désigne sous le nom de crèmes renversées, en les mettant dans un moule de fer-blanc plongé dans la glace pilée; une fois la crème prise, on trempe le moule dans l'eau bouillante, pour la renverser sur le plat.

On les orne le plus souvent par des nompareilles de toutes couleurs, avec lesquelles on exécute différens dessins.

DES GÂTEAUX.

GÂTEAU D'AMANDES.

Après avoir émondé et mis dans l'eau froide les amandes, jusqu'à ce qu'elles puissent être facilement dépouillées de leur pellicule, on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois; on y ajoute le zeste de deux citrons coupés très-minces, de la fleur d'orangers pralinée, un peu de sel, de la fécule de pommes de terre, du sucre et des œufs; mélangez exactement le tout ensemble; prendre ensuite un moule après l'avoir beurré et garni de papier joseph, pour le faire cuire à un feu doux, on le sert chaud ou froid.

Pour faire des petits gâteaux d'amandes avec la même masse, préparée de la même manière, on y ajoute un peu de crème épaisse et du feuilletage; on les partage par portions

plus ou moins considérable , que l'on étale sur un plafond , et que l'on met au four un peu chaud ; en les sortant, on les saupoudre de sucre.

GATEAU DE CAROTTES.

Faire cuire de belles carottes avec du sel , les broyer et les passer au tamis , avant de les faire dessécher dans une casserole ; y ajouter de la crème et de la féculé , un peu de fleurs d'orangers pralinée , du sucre , des œufs plus de jaunes que de blancs et du beurre ; le mélange terminé mettez-le dans une casserole ou un moule , pour le faire cuire et le renverser ensuite sur un plat , au moment de le servir, saupoudrez avec du sucre.

GATEAU DE COMPIÈGNE.

Suivant la grosseur qu'on veut le faire , il faut préparer un levain avec la levure de bière , et le laisser fermenter pendant ce temps dans le reste de la farine , qui lui est destinée ; on met du sel , du sucre et de l'eau ; on aromatise avec du zeste de citron , et l'on ajoute du cédrat confit coupé par petits morceaux ; pétrir le tout ensemble et mettre le gâteau dans une casserole ou bien un moule beurré , dans lequel il doit rester jusqu'à ce que cinq heures au moins après on puisse le mettre au four bien chaud , pendant deux heures ; on le laisse refroidir parce qu'il ne figure , et ne doit tenir la place que d'une grosse pièce.

GATEAU AU FROMAGE.

On prend une quantité donnée d'excellent fromage de Brie bien affiné ; on le pile en y ajoutant son tiers de farine pour le passer au tamis , et le manier ensuite avec du beurre frais ; on mélange des œufs avec des rapures de fromage de Gruyère , que l'on incorpore dans la première , en répétant deux ou trois fois la même manœuvre ; au bout d'une demi-heure de repos , on la baisse avec un rouleau et l'on termine le gâteau , en lui laissant deux ou trois pouces d'épaisseur ; on en varie les ornemens avec la pointe du couteau , pour le faire cuire au four à la manière accoutumée.

GATEAU FOURRÉ.

Faire une caisse avec des amandes pilées et broyées avec du sucre et du zeste de citron , lui donner une forme agréable et la consolider en y incorporant des œufs battus , la remplir

ensuite avec de la frangipane, de la marmelade d'abricots, de pommes ou autre; la recouvrir avec la même pâte, et la faire cuire au four.

GATEAU A LA MAGDELEINE.

Prendre une partie de farine, autant de sucre et moitié de beurre, le faire légèrement chauffer; ajoutez ensuite de l'eau de fleurs d'orangers, du zeste de citron et des œufs; faire du tout un mélange exact qui s'il était trop épais, serait encore éclairci en ajoutant des œufs; on en remplit plusieurs moules, ou bien on ne se sert que d'un seul, pour le mettre au four et le faire cuire.

Mais si au lieu d'un moyen, ou d'un gros gâteau on ne voulait en faire que des petits, on étalerait la pâte préparée sur un plateau jusqu'à ce qu'elle soit arrivée à une épaisseur de quatre lignes; on la mettrait au four jusqu'à ce qu'elle soit à moitié cuite, et avec le coupe-pâte, ou un couteau, on la distribue sous quelle forme l'on désire; pour les achever on les remet une seconde fois dans le four.

GATEAU A LA MANON.

Faire une abaisse de la grandeur d'un plafond avec de la pâte à feuilletage, à laquelle on donne un tour de plus, la couvrir de frangipane, de marmelade d'abricots, de prunes, de pommes ou de toute autre au choix; recouvrir ensuite avec une autre abaisse bien mince; la laisser entière ou la partager par portions avec un coupe-pâte; après les avoir enduit de blanc d'œufs fouettés au moyen d'un pinceau, pour les saupoudrer de sucre, et les faire cuire à un feu très-doux afin de les servir chauds ou froids.

GATEAU DE MIE DE PAIN.

Emiettez de la mie de pain mollet, jetez-la dans la crème bouillante, remuez, et faites continuer de bouillir; ajoutez encore à la crème un morceau de beurre, du zeste de citron et du sucre, et, si on le veut, des raisins de Corinthe; terminez comme le gâteau au riz. (B.)

GATEAU DE MILLE FEUILLES.

Prendre du feuilletage, le couper par parties dont on en laissera une plus épaisse, du double que les autres, mais leur grandeur et leur forme sera toujours la même; après les avoir piquées et dorées, on les recouvre d'autant de marmelade et

de confitures différentes, qu'il y de feuilles à placer l'une sur l'autre, pour former un gâteau d'une forme bien arrondie, qu'on peut encore surmonter et décorer avec des meringues, garnies de fromage ou de crème de diverses couleurs.

GATEAU DE NOUDLES.

Le gâteau de nouilles, lazagnes, semoules, vermicelle et autre fécule, même de celles qui nous arrivent des Indes et autres lieux semblables, se font par les mêmes procédés que ceux qui sont indiqués plus bas pour le gâteau de riz.

GATEAU DE PITHIVIERS.

Avec des amandes plongées pendant quelque temps dans l'eau froide, et dépouillées de la pellicule qui les recouvre, ajouter du sucre, du beurre et un peu de zeste de citron, en broyant le tout ajoutez-y des œufs, versez-les ensuite dans un moule fait avec la pâte semblable à celle d'une tourte; mettez cuire au four après l'avoir enfermé avec une abaisse feuilletée; pour le manger il faut qu'il soit sucré à blanc.

GATEAU DE PLOMB.

Pour le quart d'un boisseau de farine, on ajoute deux onces de sucre en poudre, une livre et demie de beurre frais, une douzaine d'œufs, et une once de sel; après avoir fait du tout un mélange exact, qu'on peut encore rendre beaucoup plus mol. en y ajoutant du lait; après l'avoir laissé reposer pendant l'espace de trois quarts d'heures, on y ajoute encore une demi-livre de beurre, et on le passe quatre fois de suite au rouleau; après avoir fait une masse compacte façonnée en rond, en carré et même en losange, plus ou moins épaisse; après l'avoir rayée ou piquée, mettez-la au four jusqu'à cuisson parfaite.

GATEAU A LA POLONAISE.

Prendre de la pâte feuilletée, et l'abaisser à six lignes d'épaisseur; la mettre au four pour cuire aux trois quarts, en soutenant les bords par un moule de fer blanc, la sortir pour la saupoudrer de sucre et l'amener à glace, laisser refroidir et remplir le milieu avec une marmelade, ou toute autre espèce de confitures choisies à volonté.

GATEAU DE POMMES.

Choisir de belles pommes, les pelurer, en ôter les pépins,

et les couper par tranches plus ou moins épaisses ; les faire cuire ensuite dans une casserole , en les assaisonnant avec de la cannelle ou autre substance aromatique agréable ; les passer au tamis avant d'y ajouter du sucre , du beurre et suffisante quantité de fécule ; après y avoir mélangé des œufs , on verse le tout dans un moule , une terrine ou autre vase , qui puisse aller au feu ; lorsque le gâteau est cuit , on le renverse sur un plat pour le servir et le manger chaud ou froid.

GATEAU DE POMMES DE TERRE.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur ; après les avoir épluchées , broyez-les dans un mortier , en y ajoutant du beurre et du lait , dans lequel vous aurez fait fondre du sucre ; faire bouillir le tout , le verser dans un vase de terre et laisser refroidir ; continuez ensuite de la même manière que pour le gâteau au riz dont nous allons parler. (T. B.)

GATEAU A LA PORTUGAISE.

Avec huit onces d'amandes douces émondées et broyées dans un mortier , ajoutez le jus de quatre oranges avec leur zeste coupé très-minces ; mettre le tout dans une terrine avec sucre en poudre une demi-livre ; fécule de pommes de terre deux onces , jaunes d'œufs N ° 6 ; incorporez aussi les blancs battus à part , pour faire cuire sur un feu doux ; après l'avoir versé dans une caisse longue , ronde ou carré faite avec du papier beurré ; arrivé à cuisson convenable , on les fait sécher à l'étuve.

GATEAU AU POTIRON.

Epluchez et coupez le potiron par petits morceaux , faites-le fondre dans une casserole avec un peu de lait ; lorsqu'il est cuit , comprimez-le dans un linge , pour extraire l'eau qui le rendrait trop liquide ; passez le potiron au beurre , ajoutez de la fécule de pommes de terre délayée avec du lait et du sucre , faites bouillir doucement ; lorsqu'il est à consistance requise , retirez et laissez refroidir ; continuez d'opérer comme pour le gâteau au riz. (D. A D.)

GATEAU A LA REINE.

Prendre autant de sucre que d'amandes douces mondées et dépouillées ; les piler en y ajoutant de la fleur d'oranger pralinée , des blancs d'œufs , et mouler avec mélange un ou plusieurs gâteaux , que l'on pose sur un plâfond ; pour faire

cuire à un four très-doux, et que l'on décore ensuite à volonté.

GATEAU DE RIZ.

Faire crever une demi-livre de riz dans du lait, y ajouter un morceau de beurre; lorsqu'il est très-épais, versez-le dans un vase de faïence pour refroidir; ajoutez dans le riz huit jaunes d'œufs et du sucre en quantité suffisante; mêlez-y quatre blancs d'œufs battus en neige avec une ou deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger; beurrez une casserole, saupoudrez le pourtour avec de la mie de pain; versez le riz dans la casserole placée sur le fourneau, entourée de feu même sur son couvercle; lorsque le gâteau a pris couleur suffisante, renversez-le sur un plat.

On confectionne de la même manière des gâteaux avec le vermicelle ou la semoule. (T. B.)

DES GELÉES D'ENTREMETS.

Pour coaguler les gelées d'entremets, on se servait autrefois de corne de cerf ou de pied de veau; la colle de poisson est bien préférable: elle est plus limpide, et ne donne aucune saveur désagréable; on la choisit bien blanche et en lire; après avoir été battue avec un marteau, elle se dissout très-facilement. Il suffit de la mettre dans l'eau, et sur un feu doux pour qu'elle n'aille pas trop vite; écumez, et passez au tamis: il faut ordinairement trois verrées d'eau pour une once de colle de poisson, qu'on fait réduire au tiers.

Il en faut ordinairement une once pour huit pots de gelée.

GELÉE DE FRUITS.

En exprimant le suc de toute espèce de fruits, on fait des gelées de toute espèce de saveur; on opère comme pour la gelée d'oranges, en ajoutant plus ou moins de sucre, suivant la sapidité des fruits; c'est ainsi qu'on les confectionne à la pêche, aux abricots, ananas, fraises, groseilles, framboises; avec cette dernière, il faut ajouter de la groseille en petite quantité, pour laisser dominer l'arome de la framboise, qui rend très-peu de jus. Il est des fruits, tels que la pêche, qu'il est nécessaire de faire infuser dans l'eau bouillante pendant deux heures, après les avoir émincés; c'est de cette infusion dont on se sert pour confectionner la gelée. (D. A. D.)

GELÉE D'ORANGE.

On prend une orange et une once de sucre pour un petit pot ; exprimez le suc des oranges sur un tamis de soie , laissez reposer et tirez à clair ; clarifiez le sucre ; passez-le au tamis après y avoir mêlé les zestes d'oranges ; ajoutez la colle de poisson et le jus d'oranges ; versez la gelée dans de petits pots, ou , si vous l'aimez mieux , nettoyez des écorces coupées par moitié transversale , et entourez-les de glace pilée.

Au premier instant , n'y mettez pas tout ce que vous avez de colle de poisson , parce que si la gelée n'avait pas assez de consistance (on le juge en en mettant un peu dans une cuillère sur de la glace) , vous en ajouteriez de la nouvelle. (D. A D.)

GELÉES AU VIN DE MADÈRE , AU RHUM , AU KIRCHEN-
WASSER , ETC.

Pour huit pots de gelée , il en faut cinq de liqueur , une once de colle de poisson et du sucre à proportion.... Suivez ensuite les mêmes procédés que pour la gelée d'oranges.

GELÉE AUX VINS DE LIQUEUR ET AUX LIQUEURS.

Il faut quatre pots de liqueur ou du vin pour huit pots de gelée , du sucre à proportion , et une once de colle de poisson ; même procédé à suivre que pour la gelée d'oranges.

Observation.

On peut , de cette manière , confectionner toute espèce de gelée , aux fruits , aux liqueurs , aux fleurs ; on peut les faire renversées , en les mettant prendre dans un moule de fer-blanc , et les renversant ensuite sur un plat de porcelaine ; mais il est nécessaire d'ajouter un peu plus de colle de poisson , en évitant cependant la trop grande quantité , car la gelée perdrait de sa délicatesse en devenant trop compacte.

POMMES AU BEURRE.

Faire cuire à moitié dans de l'eau légèrement sucrée , une certaine quantité de pommes choisies , dont on aura ôté la peau et enlevé les pépins ; d'un autre côté faire une marmelade , dans laquelle on ajoutera une petite quantité de beurre frais et de celle d'abricots ; après avoir garni le fond d'un plat d'une couche assez épaisse de celle-ci , on place avec symétrie les premières pommes cuites ; après avoir rempli les in-

tervalles qu'elles laissent entre-elles avec le restant de la marmelade, et rempli les trous des pommes avec du beurre; on glace le tout avec du sucre en poudre; pour achever de les cuire en les mettant sous le four de campagne, refroidies, on peut les orner de cerises confites ou autres fruits colorés.

POMMES EN CHARLOTTE.

Après avoir nettoyé, épluché et coupé par morceaux plus ou moins gros des pommes de reinettes, ou autres dans leur état de maturité parfaite, on les met dans une casserole avec très-peu d'eau, et suffisante quantité de canelle ou autre substance aromatique; pour les réduire en une pulpe égale et homogène, on choisit ensuite un moule ou une casserole assez profonde, ou tout autre vase qui puisse aller au feu, dont on garnit le pourtour soit avec des croûtons, de la mie de pain mince et coupée parallèlement, quelquefois des tranches de biscuit, ou des biscuits à la cuillerée; posés les uns contre les autres, de manière à faire une croûte épaisse; on remplit le tout avec des couches successives et alternatives de marmelade, de pommes et d'abricots, que l'on recouvre avec de la mie de pain, arrosée d'un peu de beurre fondu; on place ensuite sous le four de campagne ou sur des cendres très-chaudes, pour achever la cuisson et la renverser sur un plat, lorsqu'on veut la servir.

POMMES EN CHARTRÉUSE.

Par le moyen d'un emporte-pièce, partager en petits bâtons des pommes pelurées et conservées dans leur blancheur, au moyen du jus de citron; les faire cuire à moitié dans le sucre clarifié et acidulé de la même manière; après les avoir laissé égoutter, on fait avec les rognures et les débris des pommes employées une marmelade, dont on remplit tout ce qui reste de vide dans le milieu des petits bâtons, placés circulairement autour d'un plat creux, on entremêle avec de la marmelade d'abricots, de prunes ou autres, souvent même avec le carmin, le safran et diverses matières colorantes végétales; on varie la couleur des pommes et de leur entourage; on les décore avec des prunes taillées, des quartiers de poires, des cerises, des groseilles, de l'épine-vinette, des grains de verjus, des oranges, des cédrats confits; tout ceci dépend du goût particulier et des matières premières, qu'on peut avoir à sa disposition.

POMMES EN CROQUETTES.

Dans une marmelade de pommes bien préparée et un peu sèche, incorporer des blancs d'œufs avec un peu de fécule quelle qu'elle soit, que l'on moule et que l'on découpe ensuite, en lui donnant une forme ronde, ovale ou carrée; après les avoir passé à l'œuf une ou plusieurs fois, on les jette dans la friture jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur, pour les servir chaudes ou froides, fortement saupoudrées de sucre fin.

POMMES EN MARMELADE.

Pour bien préparer une marmelade de pommes, il faut après les avoir choisi dans celles qui sont au point de maturité parfaite, les couper par tranches ou par morceaux, les mettre dans de l'eau avec du jus de citron; après les avoir sorti et fait égoutter, on les met dans une casserole avec à peu près moitié leur poids de sucre, un nouveau jus de citron et suffisante quantité de vanille ou de cannelle en poudre; on les fait cuire à feu vif pour les dessécher de l'eau, dont elles pourraient encore se trouver imbibées en les tournant continuellement; l'opération terminée on s'en sert pour toute espèce de pâtisserie légère; on peut même la servir telle qu'elle est sans y ajouter autre chose.

POMMES MÉRINGUÉES.

Il suffit de fouetter des blancs d'œufs avec du sucre mélangé ou imprégné avec du zeste de citron, pour en couvrir de la marmelade de pommes préparée à part et posée en pyramide sur un plat, on glace avec du sucre et on achève de faire prendre couleur sous un four de campagne.

POMMES EN MIROTON.

Faire une marmelade, y ajouter de celle d'abricots; au fond d'un plat, après y avoir mis une couche, placer dessus des rouelles de pommes crues bien nettoyées, continuer li par li, qu'on achèvera par la marmelade cuite, jusqu'à ce que tout soit fini, et achever sous le four de campagne. (D. A. D.)

Autrement. Vider et ôter les pépins d'un nombre de pommes suffisant pour l'objet qu'on se propose, les couper ensuite par tranches plus ou moins épaisses, pour les faire tremper dans de l'eau-de-vie fortement sucrée, ajoutez le jus d'un citron, de la cannelle, sortir les pommes au bout de deux ou trois heures, après les avoir laissé égoutter, on les

pose les unes sur les autres et par couches successives entremêlées d'autre marmelade d'abricots, de poires ou de pommes, pour leur faire prendre couleur sous le four de campagne.

POMMES AU RIZ.

Faire crever du riz dans du lait aromatisé avec du sucre frotté sur le zeste d'un citron, de manière à enlever toute l'huile essentielle qui en contient l'arôme, préparer des pommes de reinettes mures en les vidant et en ôtant les pépins, après les avoir fait bouillir pendant quelques minutes dans de l'eau chargée d'un peu de sirop, on les retire pour les faire égoutter, soit avec un peu de marmelade de pommes, soit avec celle d'abricots, on couvre le fond d'un plat sur lequel on arrange convenablement les pommes, pour les masquer avec le riz.

Autrement. Vider et tourner une demi-douzaine de pommes, les faire cuire dans du sucre clarifié léger, de manière à ce qu'elles trempent et puissent conserver leur forme; faire une marmelade avec d'autres pommes, y ajouter de celle d'abricots et quatre onces de riz cuit dans le lait avec du sucre et du beurre; mêler deux ou trois jaunes d'œufs et les délayer; faire de ce riz une bordure autour d'un plat rempli de marmelade et de riz mélangé, enfoncer les pommes cuites dans l'intérieur, et faire prendre au tout une bonne couleur sous le four de campagne; à l'instant de servir, on garnit chacune des pommes qui sont dans le riz avec une cuillerée à café de confitures, quelles qu'elles soient. (F. A D.)

OEUFs AU LAIT.

Faire bouillir dans une chopine de lait deux onces de sucre, écumer; battre ensemble six jaunes et trois blancs d'œufs, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, un peu de sucre en poudre; lorsque le lait ne bout plus, le verser doucement sur les œufs contenus dans un plat creux, en remuant toujours; mettre le plat sur un bain-marie, et recouvrir avec du feu sur le couvercle; les œufs parvenus à consistance, ôtez le plat, laissez refroidir, saupoudrez de sucre, et glacez avec une pelle rougie au feu. (B.)

OEUFs A LA NEIGE.

Fouetter des blancs d'œufs, une douzaine, jusqu'à ce qu'ils

soient parvenus à la neige, y ajouter du sucre en poudre et de l'eau de fleurs d'oranger.

Délayer les jaunes avec du lait, de la fleur d'oranger pralinée ou des macarons, du sucre en poudre; tous ces préparatifs achevés, faire bouillir une autre pinte de lait avec du sucre; au moment où il est bouillant, prenez de vos œufs battus dans une cuiller, jetez-les dedans, et les y laissez une minute: répétez jusqu'à ce que tout soit achevé, retirez le lait, versez les jaunes lorsqu'il ne bout plus, et remuez continuellement, pour verser le tout sur les œufs. (B.)

PÂTÉS DE MARRONS GLACÉS.

L'intérieur de ces pâtés est composé de plusieurs assises de marrons glacés à la fleur d'oranger, et dans leur entier ils sont recouverts d'une couche de gelée de pomme, qui ressemble tellement à de la belle gelée de viande, que l'on n'est point encore détrompé à leur ouverture; les lardons de citron confits qui remplissent les interstices des marrons, communiquent à cet ensemble un goût et un parfum délicieux; la croûte, faite avec une pâte d'amande très-fine, non seulement est excellente à manger, mais se conserve très-long-temps bonne, sèche ou fraîche elle reste la même. (*Dessert.*)

DES SOUFFLÉS.

Prendre quatre cuillerées de fécule de pommes de terre, les délayer dans une chopine de crème, ajouter quatre onces de sucre, quatre onces de beurre, du zeste de citron râpé et quatre jaunes d'œufs; faire bouillir le tout et lui faire prendre consistance; retirez du feu, transvasez, laissez refroidir, mêlez de nouveau six autres jaunes d'œufs et quatre blancs fouettés en neige; versez le soufflé dans le plat pour être servi; mettez-le de suite sur des cendres très-chaudes, recouvrez avec le four de campagne, pour le porter sur la table aussitôt que monté.

On peut les faire avec de la crème de riz, des marrons bouillis, pilés et passés, de la mie de pain passée dans la crème, broyée et tamisée, etc.

Quant au goût qu'on peut leur donner, il ne dépend que de la volonté: on peut choisir la vanille, la cannelle, le citron, la fleur d'oranger pralinée, les macarons, etc.

PATISSERIE.

DES ÉCHAUDÉS.

Dans deux livres de farine, faites un trou, et mettez une demi-once de sel fondu dans un peu d'eau, une demi-livre de beurre et dix œufs entiers; si la pâte n'était pas assez molle, ajoutez des œufs; la pâte rassemblée, pétrissez avec les poings, retrousssez, pétrissez de nouveau jusqu'à quatre fois différentes; placez la pâte sur une planche saupoudrée de farine, et la laissez douze heures; au bout de ce temps formez les échaudés, et les glissez dans l'eau prête à bouillir; remuez le chaudron pour les exciter à monter, et les enfoncez avec l'écumoire; lorsqu'ils sont fermes sous le doigt, retirez-les et les jetez dans l'eau fraîche; au bout de deux heures-sortez-les pour les faire égoutter pendant une heure, mettez sur un plafond, pour les faire cuire au four. (F. A D.)

DES TOURTES, FLANS ET TARTELETTES.

Faites un fond de pâte brisée; après l'avoir mis sur une tourtière, posez une bande de feuilletage d'un pouce de largeur et d'un doigt d'épaisseur, placez dans leur milieu de la frangipane, des confitures, des fruits préparés pour compotes, etc.

Les flans se font avec de la pâte à dresser, dont on forme une abaisse d'une ligne d'épaisseur; on lui donne une forme régulière en pinçant les bords; on met dedans des crèmes; des fruits, des marmelades et on fait cuire au four.

Les tartelettes sont des diminutifs des tourtes, et se font de même. (D. A D.)

FRANGIPANE.

Mettez dans une casserole deux ou trois œufs, avec ce qu'ils peuvent absorber de farine; lorsqu'elle est bien délayée, achevez de la mouiller avec du lait; faites cuire pendant un quart d'heure, en remuant continuellement; ajoutez un peu de sel, de sucre, de la fleur d'oranger pralinée, et des macarons écrasés. (D. A D.)

GÂTEAUX A LA CRÈME.

Ils se font avec la même pâte que ci-après, mais au lieu d'eau on ajoute de la crème; ces gâteaux se mettent sur le plafond, coupés de forme arrondie. (*Voyez plus haut l'article Gâteaux.*)

PAINS A LA DUCHESSE.

On les confectionne avec de la pâte royale, mais un peu plus ferme; on leur donne une forme longue de six ou huit pouces; lorsqu'ils sont cuits, on les ouvre, et on met dans l'intérieur une cuillerée de confitures.

PATE A BABA.

La même que la pâte à brioches, excepté qu'on y ajoute pour deux livres de farine, une demi-livre de raisin en caisse, deux onces de raisin de Chorinthe, une demi-verrée de vin de Malaga et un peu de safran en poudre. Cette pâte doit être plus molle que pour la brioche; on la jette dans un moule et au bout de six heures on la met au four. (D. A. D.)

PATE DE BRIOCHE

Dans deux livres de farine placée sur une table, mettez-en de côté une demi-livre, faites un trou dans le milieu, et mettez une demi-once de levûre de bière; délayez et écrasez d'une main la farine en versant de l'autre de l'eau tiède, pour qu'elle soit égale; formez cependant une pâte un peu ferme que vous roulez sur elle-même, et que vous laissez dans une sébile de bois, en y faisant une ou deux incisions; recouvrez-la d'un linge.

Lorsqu'elle est bien levée, étendez sur cette pâte la farine conservée, ajoutez une demi-once de sel, une livre de beurre fin, six œufs; incorporez bien le tout dans la pâte fermentée, saupoudrez de farine, repliez deux ou trois fois sur elle-même, laissez reposer huit ou dix heures, pour en faire des brioches, du pain beuit, etc. (D. A. D.)

PATE BRISÉE.

Avec deux livres de farine, mettez dans le milieu une livre et demie de beurre, une demi-once de sel, quatre œufs entiers et deux verrées d'eau; maniez peu à peu le tout avec la farine, et assemblez sans la pétrir; donnez-lui quatre tours, comme il est expliqué au feuilletage.

PATE A DRESSER.

Placez en tas, et sur une table propre, deux livres de farine; faites un creux dans son milieu; ajoutez demi-once de sel, trois quarterons de beurre, six jaunes d'œufs et une verrée d'eau; maniez d'abord le beurre avec les œufs, l'eau

et le sel, et peu à peu incorporez le tout dans la farine ; pétrissez ensuite avec les poings, en ajoutant un peu d'eau ; que si la pâte était trop ferme, ne la foulez que deux fois, parce qu'elle casserait en la dressant.

Si on la prépare pour faire des tourtes, faites cette pâte un peu plus molle.

PÂTE FEUILLETÉE.

Deux livres de farine mise sur la table, en en formant un creux, dans lequel vous mettez une demi-once de sel, deux blancs d'œufs, deux verrées d'eau et un demi-quarteron de beurre ; assemblez la pâte, et laissez reposer pendant une demi-heure ; au bout de ce temps, étendez la pâte avec le rouleau ; couvrez-la d'une livre de beurre, que vous maniez bien s'il est trop ferme ; laissez encore reposer ; puis repliez les deux bords sur le beurre, de manière à ce qu'il soit bien enveloppé ; donnez deux tours à la pâte.

Voici la manière de donner les tours : étendez la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle n'ait qu'un doigt d'épaisseur ; repliez-la en trois ; faites-lui faire un quart de tour, afin que ce qui était à l'un de vos côtés soit devant vous, et vous l'aplatissez encore ; c'est ce qu'on appelle un tour ; répétez cette opération autant qu'il sera nécessaire, et laissez-la reposer jusqu'à ce que le four commence à chauffer ; vous lui donnez trois autres tours, et vous vous en servez.

Lorsqu'on met autant de beurre que de farine, il faut cinq tours ; pour les trois quart du poids de la farine en beurre, il faut six tours.

PÂTE ROYALE.

Versez dans une casserole, eau commune, deux verrées ; beurre frais, quatre onces ; l'écorce d'un citron coupée menue, quatre onces de sucre et un pincée de sel ; lorsque le tout commence à bouillir, mettez la casserole sur le bord du fourneau, ôtez les zestes du citron, et ajoutez peu à peu de la farine autant que l'eau peut en absorber ; remuez de continue, remettez la casserole sur le feu pendant cinq minutes, sans cesser de remuer ; on reconnaît que la pâte est à point lorsqu'elle se détache de la casserole ; vous la mettez dans un vase de terre, en y ajoutant un à un des œufs, jusqu'à ce que la pâte s'attache aux doigts.

Après avoir beurré et fariné des plafonds, placez dessus

cette pâte en morceaux gros comme des noix ; dorez-les et y appliquez des amandes coupées menues, avec du sucre en poudre, avant de les mettre au four. C'est ce qu'on appelle des *choux*. (D. A D.)

PÂTE POUR TIMBALES.

Mettez sur table une livre de farine ; faites un trou dans le milieu ; ajoutez un peu d'eau et quatre cuillerées d'huile d'olives, un quarteron de beurre ou de saindoux, deux jaunes d'œufs et du sel ; maniez le tout ensemble ; ajoutez-y de la farine, et tenez la pâte bien ferme.

PATÉ CHAUD.

On confectionne la croûte avec de la pâte brisée, on la remplit de farine pour la faire cuire, on la retire. on ôte la farine, puis on y met un ragoût de morue à la béchamel, de godiveau, de ris de veau aux champignons, ou tout autre.

On peut le faire cuire sous le four de campagne sur des cendres chaudes. (D. A D.)

PATÉ FROID.

La viande destinée à la confection d'un pâté doit être revenue dans le beurre ; toute celle de boucherie, les dindons, lièvres, lapins, chapons, se désossent ; on laisse entiers les canards, les pigeons, les perdrix, les mauviettes ; le jambon doit être cuit auparavant ; tous excepté ce dernier, doivent être piqués de lardons plus ou moins gros, et assaisonnés ; on fait aussi une farce de veau ou de volaille, avec autant et même un peu plus de lard que de viande.... Ces préparatifs achevés, ainsi que d'autres bardes de lard toutes prêtes, prenez un morceau de pâte à dresser ; faites une boule ou un ovale, en l'applatissant et l'amenant à l'épaisseur d'un doigt sur deux feuilles de papier, tracez la forme que vous voulez donner, en laissant un bord de trois ou quatre pouces à la pâte ; vous mettez un lit de farce, toutes les viandes dessus entre-mêlées, si elles sont de plusieurs espèces ; remplissez les intervalles avec la farce ; comprimez avec les mains pour n'en faire qu'une masse ; couvrez les côtés et le dessus avec des bardes de lard ; faites sur les bords une abaisse de pâte un peu mince ; enveloppez le pâté avec, et soudez-la en haut et en bas ; formez avec la pâte un couvercle, au milieu duquel vous ferez une ouverture, dans laquelle vous roulez

une carte ; faites cuire au four bien chaud , qui sera un peu tombé ; il est nécessaire qu'il y reste au moins trois heures ; retirez , ôtez la carte , bouchez l'ouverture avec un peu de pâte. (D. A D.)

PATÉ EN TERRINE.

Pour le faire on prend une terrine de faïence ou de porcelaine dont le couvercle se trouve percé d'un trou , on la remplit de viandes , on la met au four en lutant le couvercle avec de la pâte ; lorsqu'on les fait de cette manière , les patés sont infiniment meilleurs. (D. A D.)

PATÉ EN TIMBALE.

Garnissez une casserole de pâte à timbale d'une épaisseur de trois lignes , mettez-y votre ragout , couvrez d'un morceau de pâte que vous soudez les sur bords , placez la casserole sur des cendres chaudes avec un couvercle et du feu par-dessus ; lorsque la pâte a pris couleur , renversez le tout sur un plat , ouvrez le dessus en entier , et ajoutez la sauce. (D. A D.)

PETITS PATÉS.

Avec de la pâte de feuilletage à cinq tours , faites une abaisse d'une ligne et demie d'épaisseur , coupez en petits morceaux ronds par le moyen d'un moule ; sur chacun des morceaux coupés , placez du godiveau gros comme une noix , ou bien des quenelles de volaille ou de poisson , recouvrez avec l'autre moitié des ronds , dorez-les à l'œuf , et faites-les cuire sous le four de campagne ou dans le grand four. (D. A D.)

PETITS PATÉ AU JUS.

Faites une abaisse de pâte brisée de l'épaisseur d'une ligne , coupez-la en morceaux assez grands pour garnir vos moules , mettez dans chacun une boulette de godiveau , ou une quenelle de volaille , couvrez avec un morceau de feuilletage ; faites cuire au four ou sous celui de campagne bien chaud ; quand ils sont cuits , vous les couvrez , vous retirez votre petit pâté , vous rompez la boulette en petits morceaux , vous y ajoutez une cuillerée de jus , ou du vin avec des champignons. (D. A D.)

RAMEQUINS

Les ramequins se confectionnent avec la pâte royale sans sucre ; lorsqu'elle est mouillée avec les œufs ; on y met du

fromage de Gruyère en morceaux, ou du Parmesan râpé; lorsqu'il est bien mêlé, on les couche sur un plafond de la même manière que les choux.

TOURTE D'ENTRÉE.

Étendez avec le rouleau de la pâte brisée de la grandeur de la tourte que vous voulez faire; mettez cette abaisse sur une tourtière, posez dessus ce qui doit la remplir, couvrez le tout avec une autre abaisse, que vous souderez par les bords en les mouillant et les pinçant, dorez à l'œuf, faites cuire sous le four de campagne, ou dans un grand four, s'il est chaud; lorsqu'elle est cuite, couvrez-la, et versez-y une sauce ou tout autre ragoût analogue, préparé d'avance.

De cette manière, on confectionne les tourtes de godiveaux, de toute espèce de ragoût, de pigeons, etc. (D. A D.)

VOL-AU-VENT.

Faites une abaisse de pâte brisée, puis une de feuilletage à six tours, et couvrez-en la première; soudez-les ensemble avec le rouleau, en ayant soin de les moniller; enfoncez dans la pâte, de toute l'épaisseur du feuilletage, un moule de dix pouces plus petit que l'abaisse; retirez le moule, et mettez sous le four de campagne ou dans le four; quand la pâte est cuite, enlevez la partie du milieu qui a été cernée par le moule, et mettez dans ce vol-au-vent tel ragoût que vous jugerez convenable. (D. A D.)

Observation.

Tout est de mode, à Paris comme ailleurs: autrefois c'était le cabaret. Remplacé par les cafés, il a bien fallu quelque chose pour les femmes et les enfans: de là sont venus les pâtisseries. On quitte le coin du feu en hiver, on se promène dans les beaux jours, l'on entre chemin faisant dans des boutiques très-garnies, où le luxe enchanteur du petit four étale aux yeux tout ce que l'art a pu inventer de plus raffiné, pour délecter en passant le palais de toutes les plus jolies petites bouches de différens quartiers. L'énumération des friandises qui se débitent depuis un certain temps serait trop longue à faire, nous nous contenterons de remarquer seulement les progrès de l'industrie; autrefois, à peine on trouvait des petits pains de seigle chez les boulangers pour apaiser les besoins

pressans qu'une appétit prématuré pouvait exciter chez les personnes qui allaient loin de chez elles ; maintenant , depuis les pains de gruau qu'on rencontre partout , les pâtisseries tiennent boutique ouverte , où l'on peut à la hâte prendre , sans être assis , une quantité plus ou moins grande de gâteaux ; petits pâtés , ramequins , meringues ou d'autres choses , boire encore après un petit verre de bon vin ou de liqueur fine , en payant quelquefois un peu cher , et continuer ensuite comme si de rien n'était. Voilà qui est reçu et même distingué ; mais aussi gare les maux de tête , les pesanteurs d'estomac. Pour les robustes piétons , les débitans de galette , tous les étalages des boulevards , voir même le pain d'épice et le marchand de tisane , chacun y trouve de quoi se satisfaire , il ne faut que bien digérer. Malgré cela si toutes les espèces de pâtisserie , ou préparations analogues , ne conviennent pas à tout le monde ; l'expérience et la raison , en pareille circonstance , sont les meilleurs guides à suivre dans le choix des substances alimentaires auxquelles on est forcé d'avoir recours dans l'intervalle des repas pour appaiser la faim.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

SUR LE BOUILLON

ET LA VIANDE BOUILLIE.

COMME d'après l'opinion que nous avons énoncé dans l'introduction de ce Manuel (v. la page 35), nous avons aussi prouvé que pour bien faire et obtenir du bon bouillon, il y avait des procédés particuliers à suivre, et qu'il n'était pas indifférent de les bien exécuter. Nous avons encore eu le plus grand soin d'exposer la meilleure manière de bien confectionner un bouillon, et quoiqu'elle ne consiste que dans l'emploi de moyens aussi simples qu'ils sont faciles à mettre en usage pour y parvenir sans peine, nous y étions d'autant plus autorisés que nous avions à notre disposition, le rapport fait le 19 mars 1832 à l'académie des sciences par M. CHEVREUL, sur le bouillon considéré relativement à sa composition chimique dont nous allons donner ici un sommaire, autant pour faire connaître le résultat des expériences sur la cuisson de la viande dans l'eau, que de celles qui ont été faites sur le bouillon comme substance alimentaire, par l'extrait que nous en allons publier de nouveau, il sera bien plus facile de connaître l'origine des différens principes immédiats des bouillons que nous consommons pour nourriture et qui sont préparés avec de la viande, de l'eau ordinaire, des légumes et du sel.

En effet, si l'on porte ses recherches sur les matières volatiles qui sont séparées pendant la cuisson de la viande, on trouvera d'abord de l'ammoniaque (*alkali volatil*), en suite un produit qui contient un peu de soufre, un principe chargé de l'odeur particulière de la viande, qui suivant l'état de fraîcheur où elle est prise, se trouve tantôt ambré, sulfuré, nauséabonde, enfin un acide volatil inhérent aux substances animales, mais qu'on n'y rencontre qu'en très-petite quantité.

Si l'on examine les principes immédiats de la décoction de viande dans un pot au feu, que l'on prene cinq cents gram-

mes (une livre) de viande sans os séparée autant qu'il est possible de graisse, et des parties tendineuses, et qu'après l'avoir mis dans un litre et demi d'eau ordinaire, on fasse chauffer peu à peu jusqu'à ce qu'il puisse bouillir, en remplaçant toujours l'eau qui s'évapore. cinq heures après, on retire un litre de cette décoction de viande qui a une odeur de bouillon, une saveur douce et agréable, une couleur jaunâtre légèrement orangée, qui contiennent neuf cent quatre-vingt-huit grammes d'eau et une très-petite quantité de matières volatiles; si on y ajoute douze parties de matières organiques fixes, on verra que la décoction contient treize millièmes de celles que l'auteur appelle *créatine* et un peu plus de trois millièmes de sels fixes inorganiques qui impriment au bouillon, et au bouilli de bœuf, la saveur et l'odeur qui les caractérisent.

Tout le monde sait qu'on recommande de faire chauffer un pot au feu lentement, et lorsque l'eau est bouillante, de la maintenir à un faible bouillon, pour savoir quelle pouvait être l'influence d'une température subite sur la viande destinée au pot au feu, on a pris deux morceaux de viande choisis et aussi semblables que possible, l'un a été mis dans un pot de terre avec un litre et demi d'eau froide, on a élevé peu à peu la température jusqu'à le faire bouillir; l'autre a été plongé dans une pareille quantité d'eau bouillante, l'un et l'autre y sont restés pendant cinq heures de suite. Au bout de ce temps, les deux morceaux de viande ont été retirés des deux marmites, on les a laissés égoutter, puis on a ajouté à chaque bouillon l'eau nécessaire pour en porter le volume à un litre: le goût du bouillon, provenant de la viande plongée dans l'eau bouillante, a été trouvé moins bon que celui du bouillon fait par le procédé ordinaire, la viande qui avait été chauffée doucement s'était réduite de cinq cents grammes (une livre) à trois cent vingt-six grammes de bouilli, et trois grammes vingt-cinq décigrammes de graisse séparée de ce dernier. Tandis que l'autre viande avait donné trois cent trente-sept grammes de bouilli retenant presque toute la graisse, car il s'en était à peine séparé à la surface du bouillon; le second bouilli bien meilleur que le premier, ne portait pas avec lui une différence aussi prononcée que celle de leurs bouillons respectifs.

Ainsi il résulte de là, que la meilleure manière de préparer

le bouillon, est de chauffer lentement la viande avec l'eau, car toutes les parties de l'albumine et de la fibrine qui sont à l'extérieur se durcissent par la chaleur instantanée et subite qu'elles éprouvent, sont plus suffisantes pour former une sorte d'enveloppe qui s'oppose à la libre pénétration de l'eau du pot au feu dans l'intérieur de la viande.

C'est pourquoi l'influence de la chaleur dans la préparation des alimens est d'autant mieux confirmée que les expériences qu'on a fait sont précises, qu'elles ne peuvent plus laisser le moindre doute, nous allons les rapporter..... La viande de bœuf cède à l'eau froide une matière plus ou moins colorée en rouge : à une température de vingt degrés, elle laisse un résidu d'un rouge brun presque inodore, tant qu'il reste exposé à l'air libre, mais qui renfermé dans un flacon qu'il ne remplit pas complètement, en imprègne l'atmosphère d'une odeur de viande crue différente de celle de la viande cuite, la saveur de ce résidu est douceâtre, acide, agréable et peu odorante.

Si on le délaie dans deux fois son poids d'eau pour le faire chauffer et bouillir, il s'en sépare un caillot albumineux uni à un peu de l'acide du bouillon une odeur agréable de bouilli se développe en même temps qu'un léger produit un peu sulfuré. D'un autre côté, la viande qui a été épuisée autant que possible de toute matière soluble dans l'eau froide, ainsi que de toute matière grasse soluble dans l'esprit de vin, exhale une légère odeur fade lorsqu'on la met dans l'eau bouillante, elle se partage en matière soluble qui est de la nature de la gélatine, et en matière insoluble qui est entièrement ou presque entièrement formée de fibrine, et ce qui est remarquable, les particules de cette dernière se sont rapprochées et ont éprouvé par la cuisson un durcissement absolument analogue à celui que les particules de l'albumine éprouvent lorsque cette substance est coagulée par la chaleur.

L'albumine de la viande se divise en deux parties, l'une est dissoute avant que la température de l'eau soit élevée au point où cette substance se cuit, l'autre portion reste dans la viande, lorsque la température est suffisamment élevée, toute l'albumine se cuit, c'est alors que la portion dissoute se réduit en une partie solide colorée par le reste du sang qui constitue essentiellement l'écume du pot, et en une partie qui reste en solution dans l'eau.

Le tissu cellulaire qui pénètre dans toutes les parties de la viande et notamment celui qui enveloppe la graisse, le tissu tendineux, se transforme également en deux parties, l'une qui se dissout à l'état de gélatine, et l'autre qui reste à l'état d'une matière solide, plus ou moins molle et gonflée; c'est à ce dernier état qu'il faut rapporter ce que le vulgaire désigne improprement sous le nom de *nerf* et de *nerveux* du bouilli, matière qui n'est que le tendon ramolli, et plus ou moins gonflé par l'action de l'eau et de la chaleur.

Quant au tissu musculaire, essentiellement composé de fibrine, il éprouve comme l'albumine un durcissement, mais il en diffère en ce qu'il n'y en a pas qui soit dissous par l'eau, si de l'albumine, du tissu gélatineux et autres matières plus ou moins rapprochées de la graisse, n'étaient pas interposées entre les particules de la fibrine, cette substance serait tellement coriace qu'elle serait complètement abandonnée, loin d'être un aliment recherché.

La graisse et ses composés ne paraît pas éprouver le moindre changement, une partie vient nager au-dessus du bouillon, l'autre portion reste dans la viande, la matière qui contribue spécialement à donner de l'odeur au bouillon et au bouilli, se manifeste par la chaleur, elle existe peut-être déjà bien avant la cuisson, elle n'est mise en liberté que par suite d'un nouvel état d'équilibre qui s'établit entre les élémens de la viande qui sont solubles dans l'eau.

Ainsi on peut conserver de la viande en l'exposant à une température de cent degrés, où en la séchant par l'exposition à un courant d'air (par ventilation), à la température ordinaire, il est évident que la première sera plus susceptible étant chauffée au milieu de l'eau de donner du bouillon comme la viande séchée par le second procédé, lorsque celle-ci aura été préalablement gonflée par l'eau froide avant d'être mise dans le pot au feu, cette manière de voir explique bien la différence qui existe entre les tablettes de bouillon et le bouillon; car l'évaporation par laquelle il a été converti en extrait sec, l'a dépouillé d'une grande partie des principes aromatiques qui le font rechercher, et qui le distinguent si éminemment des alimens liquides qui en sont dépourvus.

La matière sèche qui peut représenter l'extrait de bouillon, quant à son odeur spéciale: elle est soluble dans l'eau, la solution pour ainsi dire inodore, est-elle portée à une tempé-

nature de cent degrés, elle devient odorante et rappelle sous ce rapport l'odeur particulière du bouillon comme sous le nom d'osmazone, la cuisson de plusieurs légumes tels que le chou, le topinambour, développe des principes analogues à ceux de la viande.

Ainsi le résultat de la cuisson d'une viande bonne, et bien choisie, mise dans un pot de terre vernissé, de six litres environ, a donné du bouillon qui était d'une qualité vraiment supérieure, pour l'obtenir, on a pris viande de bœuf, trois livres et demie, une demi-livre d'os, de l'eau et du sel, on a chauffé graduellement jusqu'à l'ébullition, on a écumé, puis on a ajouté des navets, des carottes, un oignon brûlé, on a maintenu le bouillon à un faible degré pendant cinq heures et demie, et l'on a obtenu quatre litres d'excellent bouillon, du bouilli, des légumes cuits qui participaient de tout ce qui les avait entourés.

Lorsqu'on fait cuire des légumes dans de l'eau ordinaire, il en résulte des phénomènes particuliers dont il a été nécessaire de s'assurer; 1.^o par l'examen des produits volatils qui se manifestent pendant la cuisson; 2.^o par celui des légumes cuits; 3.^o enfin par celui de l'eau dans laquelle ils ont éprouvé l'action de la chaleur.

Pour les produits volatils on a choisi le chou rouge qui de même que plusieurs autres plantes de cette espèce, laisse dégager un principe odorant souffré, lorsqu'on les fait cuire dans l'eau, le navet et le panais se comportent d'une manière analogue; l'oignon brûlé ne fait que bouillir dans l'eau, et laisse dégager une huile volatile plus souffrée que le chou, la carotte, pendant sa cuisson développe un principe odorant très-suaave.

Afin d'examiner à la fois les légumes cuits dans l'eau, et ce qu'ils peuvent céder au pot au feu, on a procédé de la manière suivante :

Dans deux litres et demi d'eau bouillante, on a plongé une certaine quantité de navets, carottes, oignons brûlés; après cinq heures et demie d'ébullition dont il y avait eu un demi-litre d'eau vaporisée, les légumes ont varié de poids après avoir été égouttés.

Les navets avaient perdu et s'étaient légèrement teints en jaune roux au dépens des principes colorans, des carottes et de l'oignon brûlé, ils avaient le goût qui leur est propre et celui de l'oignon.

Les carottes avaient augmenté, elles étaient d'un beau rouge, et avaient l'odeur, la saveur douceâtre qui leur est propre sans odeur de l'ognon.

L'ognon brûlé de même, il avait presque toute son odeur et sa saveur, la grande augmentation de son poids tenait à ce que la dessiccation préalable qu'il avait subie au four, l'avait rendu apte à absorber beaucoup d'eau.

Tous ces légumes cuits se réduisent par la dessiccation en feuilletés plus ou moins minces qui reprennent leur apparence de légumes sortant du pot au feu, lorsqu'on les tient plongés dans l'eau.

L'eau dans laquelle ces légumes avaient été cuits, était colorée en brun rougeâtre, elle retenait une quantité sensible de principe odorant de la carotte, du navet, de l'ognon, elle s'est beaucoup réduite par l'évaporation, elle contenait tous les principes odorans, colorans et sucrés des légumes, des matières animalisées et des sels particuliers.

Quoique les phénomènes de la cuisson des légumes dans l'eau chargée de sel, par rapport à leurs principes volatils, soient les mêmes, cependant l'odeur des carottes paraît être encore plus suave, celle des choux, des navets et des panais est aussi beaucoup plus prononcée.

Pour apprécier l'influence sur la cuisson d'une proportion de sel de cuisine semblable à celle qui a paru convenir le mieux à la confection du bouillon, on a fait l'expérience suivante. Dans deux litres et demi d'eau de Seine, contenant cinq gros de sel de cuisine et porté à l'ébullition, on a plongé une once de navets, huit onces de carottes, un oignon brûlé, après cinq heures $1/2$ d'ébullition douce, il y avait un demi-litre d'eau vaporisée, et les légumes surtout les navets pesaient un peu moins, ils étaient roux à l'extérieur seulement, les carottes avaient augmenté de poids, elles étaient d'un rouge brun, et l'ognon brûlé de même.

Ces légumes avaient l'odeur qui leur est propre à un degré beaucoup plus marqué, que ceux qui avaient cuit dans l'eau non salée, mais la différence vraiment remarquable qui les distinguait, c'était la tendreté, et la saveur bien plus prononcée dans les premiers que dans les seconds, et en même temps que par le goût on trouvait les navets et les carottes cuits dans l'eau salée, plus sucrés, malgré la saveur du sel: l'odeur propre à chacun de ces légumes était aussi plus intense, la

différence était si grande entre l'ognon cuit dans l'eau seulement, et celui qui avait cuit dans l'eau salée, que le premier était pour ainsi dire inodore et insipide, tandis que l'autre avait outre la saveur salée, une saveur sucrée très-prononcée avec l'arôme de l'ognon.

L'eau salée dans laquelle les légumes avaient été cuits était d'un brun rougeâtre, et si elle exhalait une odeur plus prononcée que celle de l'eau dans laquelle les légumes de la même espèce avaient été cuits, la saveur propre aux légumes était à peu près la même, enfin les légumes cuits dans deux cent cinquante parties d'eau, tenant quatre-vingt-trois parties de sel, étaient aussi tendres que les précédens, résultat bien différent de celui que présente la viande. Enfin tous les légumes n'ont point la même aptitude à absorber l'eau salée dans la cuisson; car le navet, le chou, le panais cuits dans l'eau saturée de sel, acquièrent une saveur assez désagréable, tandis que cet effet n'a pas lieu dans la carotte.

Ainsi l'eau de la Seine tenant un vingt-cinquième de son poids de sel ordinaire, est bien plus propre à la cuisson des légumes que l'eau simple, elle leur enlève moins de parties solubles que ne le fait la seconde, elle leur donne plus de tendreté, plus d'odeur et de saveur.

L'eau salée ou non salée conserve aussi une très-grande influence sur la cuisson de la viande de bœuf; pour mieux constater le fait et le rendre plus instructif, il a fallu déterminer l'influence de l'eau des puits de Paris, qui est une solution de sulfate de chaux (plâtre) et de carbonate de chaux (craie) et celle de l'eau saturée de sulfate de chaux (d'arcueil) sur la cuisson de la même viande : voici le résultat.

L'eau qui contient un cent vingt-cinquième de son poids de sel de cuisine ordinaire (chlorure de sodium) en solution, n'a point pour attendrir la viande, la même influence que pour attendrir les légumes, si la viande qu'on y ajoute n'est pas sensiblement plus tendre que la viande cuite dans l'eau ordinaire, elle paraît beaucoup plus sapide que cette dernière. D'un autre côté, la décoction salée a une odeur et une saveur un peu plus agréable que la décoction faite avec l'eau simple non salée.

L'eau saturée de sel ordinaire, qui est susceptible de ramollir les légumes qu'on y fait cuire, durcit la viande à un degré remarquable, et celle-ci se distingue de celle qu'on a

fait cuire dans l'eau non salée par un goût de jambon très-prononcé, outre cela, toute viande cuite dans l'eau ordinaire seule, n'a point une odeur de bouillon aussi forte que celle qui a été cuite dans l'eau à laquelle il a été ajouté un cent vingt-cinquième de sel.

Enfin la viande cuite dans l'eau de puits est bien moins sapide et bien moins odorante que celle qui a été préparée avec l'eau de la Seine.

L'eau saturée avec le sulfate de chaux pure (le plâtre qui domine dans celle d'arcueil) à la température de vingt degrés, est la moins propre de toutes celles qui ont été examinées pour la cuisson de la viande, non seulement celle-ci diffère de celle qui l'a été dans l'eau de Seine, chargée ou non chargée de sel ordinaire, par moins d'odeur, de sapidité et de tendreté; mais la décoction dans l'eau de puits est moins odorante et plus fade que les décoctions faites avec l'eau de la Seine, surtout si elle est chargée de sel, l'influence du sulfate de chaux (plâtre) est donc vraiment très-remarquable.





OFFICE.

OBSERVATION ESSENTIELLE.

Comme nous avons publié un ouvrage aussi complet que possible sur cette matière, nous invitons les personnes qui veulent parfaitement connaître tout ce qui peut avoir rapport à l'office, de voir et consulter le **MANUEL DU LIMONADIER ET DU CONFISEUR**, qui se trouve aussi chez Koret, rue Hautefeuille, N.º 10 bis, au coin de celle du Battoir, à Paris.

PÂTISSERIES LÉGÈRES.

AMANDES SOUFFLÉES.

Peler une livre d'amandes douces, les couper par petits morceaux, les jeter dans un blanc d'œuf, y ajouter douze onces de sucre en poudre; lorsqu'elles sont glacées, étendues sur des feuilles de papier blanc, on les met au four.
(D. A D.)

BISCUITS AUX AMANDES ET AUX PISTACHES.

Ils se font de la même manière que ceux aux avelines.
(D. A D.)

BISCUITS AUX AVELINES.

Mondez quatre onces d'avelines et autant d'amandes amères, en les jetant pendant quelques minutes dans l'eau bouillante; laissez-les refroidir pour les piler dans un mortier, en ajoutant un peu de blanc d'œuf battu, pour les empêcher de tourner en huile; fouctez trois blancs d'œufs en neige; ajoutez-y deux jaunes battus séparément, avec deux onces de sucre en poudre.

Agitez bien le mélange; lorsqu'il est incorporé, saupoudrez avec quatre doigts de farine passée au tamis de soie, et deux onces de sucre en poudre; remuez le tout; faites des caisses de papier pour les remplir de ce mélange; glacez les biscuits avec de la fleur de farine et du sucre en poudre fine; vous les mettez au four, à la chaleur du pain retiré; vous allumez à l'entrée une poignée de paille pour les colorer.
(D. A D.)

BISCUITS AU CHOCOLAT.

Prendre six œufs frais, une once de chocolat en poudre fine, quatre onces de farine, et dix onces de sucre pulvérisé ; battez le tout dans un mortier ; lorsque la pâte est faite, dressez sur du papier ou dans des moules, pour faire cuire au four.

On fait de même les biscuits à la vanille, à la cannelle. (D. A D.)

BISCUITS AU CITRON.

Avec six œufs frais, la râpure d'un citron, quatre onces de farine, et douze onces de sucre en poudre, faites une pâte que vous mettez sur du papier pour la faire cuire au four. (D. A D.)

Les biscuits à l'orange se font de même.

BISCUITS DE MOSCOVIE.

Prenez : écorce de citron vert, quatre gros ; marmelade de fleurs d'oranger, quatre gros, autant de marmelade d'abricots ; quatre blancs d'œufs ; sucre en poudre, trois onces ; fouettez les blancs d'œufs en neige, pilez ensemble le citron et les marmelades, faites une pâte que vous passez au tamis de crin ; ajoutez le sucre, les blancs d'œufs ; mettez la pâte dans des caisses de papier ; lorsqu'ils sont cuits, glacez avec du sucre en poudre battu dans un blanc d'œuf, et décorez avec de la nonpareille. (D. A D.)

BISCUITS DE SAVOIE.

Fouettez douze blancs d'œufs jusqu'à la neige, battez les jaunes avec vingt onces de sucre, mêlez avec douze onces de farine et la râpure de l'écorce d'un citron entier ; la pâte achevée, remplissez le moule graissé avec du beurre fondu, et mettez au four. (D. A D.)

GAUFFRES.

Dans trois onces de crème bien fraîche, délayez six onces de belle farine (la fleur), huit onces de sucre en poudre, et deux gros d'eau de fleurs d'oranger, de manière à ce que la pâte soit comme du lait un peu épais.

Chauffez le fer à gauffres, et le graissez avec un peu de beurre fondu, que vous étendrez au moyen d'un pinceau ; versez dessus, avec une cuiller à ragoût ou à potage, tout ce

qui peut le recouvrir de pâte préparée; fermez et posez sur un feu de charbon, lorsqu'elle est cuite d'un côté, retournez de l'autre; retirez-la du gauffrier, et roulez sur un morceau de bois pour lui donner la forme; faites ensuite sécher à l'étuve. (D. A D.)

GRILLAGE D'AMANDES.

Mondez de leurs écorces, amandes douces, une livre; coupez-les en quatre sur la longueur; mettez-les sur le feu, dans une bassine, avec quatre onces d'eau, et du sucre grossièrement cassé, une livre; lorsque les amandes pétillent, retirez la bassine du feu, et avec une spatule de bois, remuez et agitez fortement pour les sabler; ajoutez-y la râpure de la première écorce d'un citron; couvrez le feu; remettez la bassine, en remuant continuellement jusqu'à ce que les amandes aient pris une couleur de caramel; mettez au fond d'un plat, une couche de nompaille; étendez dessus une couche de grillage, et successivement jusqu'à ce que tout soit employé; faites sécher à l'étuve. (D. A D.)

On le fait aussi refroidir dans des moules légèrement enduits avec de l'huile d'olives.

GRILLAGES DE FLEURS D'ORANGER.

Faire cuire à la plume huit onces de sucre; y mêler quatre onces de fleurs d'oranger épluchées; remuez fortement; lorsque les fleurs ont acquis une belle couleur, exprimez par-dessus le suc d'un citron, et dressez le grillage.

MACARONS.

Se font avec la même pâte que les massepains, excepté qu'on leur donne la forme d'une petite noix aplatie. (D. A D.)

MASSEPAINS.

Pelez une livre d'amandes douces et cinq onces d'amandes amères; après les avoir fait sécher à l'étuve, pilez dans un mortier, en ajoutant un peu de blanc d'œuf battu; faites clarifier une livre de sucre, et cuire au petit boulé; retirez du feu, ajoutez-y la pâte d'amandes; mettez la casserole sur le feu, en remuant pour que la pâte ne brûle pas; lorsqu'elle est cuite, on le reconnaît quand elle ne s'attache plus à la main; versez-la sur une table saupoudrée de sucre; laissez refroidir; faites ensuite avec des abaisses de sucre d'une ligne, que vous coupez en toute espèce de forme; placez-les

sur une feuille de papier pour les faire cuire au four ; glacez-les comme les biscuits. (D. A D.)

MASSEPAINS AU CHOCOLAT.

On ajoute à la pâte , lorsqu'elle est cuite comme il vient d'être dit , deux onces de chocolat passé au tamis. (D. A D.)

MASSEPAINS A LA FRAISE.

Réduire en pâte une livre d'amandes douces , y ajouter huit onces de sucre cuit au petit boulé ; mettre six onces de fraises écrasées et passées au tamis ; achever comme pour les massepains ordinaires.

On les fait de même à toute espèce de fruits.

On peut encore en confectionner avec différentes confitures ou marmelades, toujours en suivant les mêmes procédés.

MERINGUES.

Fouettez six blancs d'œufs et quatre onces de sucre en poudre ; faites évaporer sur la cendre chaude , en remuant de continue ; ajoutez quatre onces d'amandes douces réduites en pâte : le mélange achevé , formez une meringue ronde ou ovale , de la grandeur d'une cuillerée à bouche , en ayant soin de laisser un vide dans le milieu de chacune ; saupoudrez de sucre fin , et mettez au four ; lorsqu'elles sont levées , retirez-les , et mettez dedans de la crème fouettée ou des confitures , pour les recevoir avec une autre moitié. (D. A D.)

PAINS A LA FLEUR D'ORANGER.

Mêmes procédés que pour les pains soufflés à la rose , excepté qu'on ajoute de l'eau de fleurs d'oranger , au lieu d'eau de roses.

On peut encore faire de même pour ceux au safran , avec l'anis , la cannelle , etc. A la violette , ils se font en ajoutant un peu d'iris en poudre , avec une petite quantité de bleu de Prusse et de carmin.

PAINS SOUFFLÉS A LA ROSE.

Fouetter avec trois livres de sucre en poudre deux blancs d'œufs , en y ajoutant peu à peu une once d'eau de fleurs d'oranger , la plus concentrée possible , et une pincée de carmin en poudre ; faites du tout une pâte consistante et assez ferme , que vous roulez sur une feuille de papier , pour la couper par morceaux , dont vous formerez de petites boules

rondes, grosses comme des noisettes; posez-les sur des feuilles de papier, à six lignes de distance, pour qu'elles ne se touchent pas; mettez au four, jusqu'à ce qu'elles boursouillent un peu. (D. A D.)

PÂTE CROQUANTE.

Mettez en pâte huit onces d'amandes douces : ajoutez un peu de blanc d'œuf ou d'eau de fleurs d'oranger ; placez sur un feu très-doux ; mêlez peu à peu douze onces de sucre en poudre, en remuant continuellement, jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé ; découpez et façonnez, soit avec un couteau, soit avec un emporte-pièce. (D. A D.)

DU SUCRE.

Il faut toujours le choisir dans le plus beau et le mieux raffiné ; il doit être sec, sonore, dur et un peu transparent.

CARAMEL.

Par le grand cassé, le sucre est arrivé au dernier degré de cuisson ; dès qu'on le sent prendre une légère odeur de caramel, retirez-le aussitôt, car il brûlerait et ne pourrait plus servir à rien.

CLARIFICATION DU SUCRE A LA NAPPE.

Fouetter en neige un blanc d'œuf avec un peu d'eau ; ajoutez-y peu à peu une verrée d'eau fraîche ; mettez dans une bassine huit ou dix livres de sucre concassé ; délayez-le avec moitié de l'eau préparée avec le blanc d'œuf, de manière à ce qu'il reste très-épais ; placez la bassine sur le feu ; laissez monter deux fois le sucre avant de l'écumer, en ayant soin, pour l'apaiser, d'y jeter un peu d'eau, jusqu'à ce que l'écume soit entièrement blanche ; jetez dans le sucre une verrée d'eau froide, pour enlever tout ce qui reste d'écume.

Le sucre est à la nappe, lorsqu'en trempant et en retirant de suite l'écumoire, après lui avoir fait faire un tour de main, le sirop s'étend tout le long de sa surface ; retirez du feu et passez à la chausse.

PETIT ET GRAND LISSÉ.

Remettez sur le feu le sucre clarifié avec un peu d'eau fraîche ; faites bouillir ; plongez le doigt, ou prenez sur l'écumoire un peu de sucre, que vous rapprochez sur le pouce ; si, en écartant les doigts, il se forme un petit filet qui se casse

sur-le-champ, le sucre est au *petit lissé*; c'est le *grand lissé*, lorsque, sans se rompre, le filet s'étend davantage.

GRAND ET PETIT PERLÉ.

En laissant bouillir plus long-temps, faites la même épreuve; le sucre est au *petit perlé*, lorsque le filet acquiert de la consistance; il est au *grand perlé*, lorsqu'en ouvrant entièrement la main, il ne se rompt pas: on aperçoit alors des perles rondes s'élever et sortir du milieu du bouillon.

GRANDE PLUME OU GRAND BOULÉ.

Après avoir continué à laisser bouillir, trempez de nouveau l'écumoire, et si, lorsque vous soufflez dedans, il part de plus longues étincelles ou des boules plus élevées, dont quelques-unes se tiennent ensemble, le sucre est à la *grande plume*; et il est au *grand boulé*, lorsqu'en trempant le doigt comme au petit boulé, il reste assez de sucre pour l'étendre et en former une boulette.

PETITE PLUME OU PETIT BOULÉ.

En continuant de faire bouillir le sucre, trempez l'écumoire dans la bassine, soufflez à travers les trous de l'écumoire; après l'avoir agité un peu, il en découle des petites bouteilles, le sucre est à la *petite plume*; il est au *petit boulé*, lorsqu'ayant trempé le doigt dans l'eau fraîche, vous le plongez vivement dans le sucre, pour le remettre dans l'eau, il reste au doigt du sucre qui a un peu de consistance.

PETIT ET GRAND CASSÉ.

En laissant faire quelques bouillons de plus, trempez de nouveau le doigt dans le sucre, en le froissant, il se casse et tient sous la dent, c'est le *petit cassé*; le *grand cassé*, se connaît quand, en mettant le doigt dans le sucre, il fait un petit bruit en cassant, et quand il ne s'attache plus à la dent.

DES COMPOTES.

COMPOTES D'ABRICOTS.

Plus ces fruits sont avancés dans leur maturité, moins il faut de temps pour les amollir, au moyen de l'eau dans laquelle on les fait bouillir; après les avoir mis sur un feu très-vif: ainsi après avoir fait un choix de beaux abricots dans la saison, où ils sont jaunes et de consistance un peu ferme; on

leur fait à la partie inférieure une incision suffisante pour en extraire le noyau, en le poussant par le côté opposé avec un corps dur et piquant ; on les fait bouillir pendant quelques minutes seulement, pour les sortir et les laisser égoutter ; on les jette ensuite dans le sucre écumé, clarifié et suffisamment cuit : après quinze ou vingt minutes d'une nouvelle ébullition continuelle, on les retire pour les disposer avec ordre et symétrie dans les compotiers.

Dans le cas où les abricots sont mous, un peu avancés et que leur pulpe est prête à tomber en déliquescence, il suffit de les faire bouillir pendant très-peu de temps dans le sucre au petit lissé ; après y avoir pratiqué quelques incisions légères, afin que la matière sucrée puisse les pénétrer un peu plus promptement. Mais comme partout l'on est toujours plus ou moins empressé de jouir, si le fruit ne fait que commencer à murir, et qu'il soit à peine tourné, soit qu'on lui enlève la première pellicule dont il est couvert, soit qu'on veuille la lui conserver après en avoir supprimé le noyau ; il suffit alors de le jeter dans l'eau bouillante, de l'en retirer pour égoutter et de là continuer sa cuisson dans le sucre ; enfin après l'avoir laissé refroidir pour le placer avec ordre dans le compotier, où il doit rester sur table.

Quelques-uns n'attendent même pas, que les abricots soient assez avancés pour les manger, une fois qu'ils sont parvenus à un certain degré de grosseur, et malgré qu'ils soient *verts*, tout en profitant de la circonstance pour en débarrasser l'arbre, et laisser grossir bien davantage ceux qui restent ; ils cueillent un nombre plus ou moins considérable d'abricots, et en font des compotes de la manière qui suit... Après en avoir enlevé la peau qui les recouvre, ils les jettent dans l'eau bouillante, et les y laissent jusqu'à ce qu'ils soient amollis et susceptibles de prendre le sucre, dans lequel ils les laissent pendant une heure et demie, deux heures au plus ; enfin après les avoir sorti pour les faire égoutter, ils les placent dans le compotier en conservant le sirop, pour le remettre sur le feu ; après y avoir exprimé une orange entière, et le laisser bouillir assez de temps, pour qu'il puisse arriver à une consistance convenable.

Avec toute autre espèce de fruits verts tels que les amandes, les poires, les prunes, etc., dont on voudrait tirer parti, lorsqu'on y est forcé par la circonstance ; il faut suivre en tout la

même méthode, afin de les rendre incapables de nuire, et susceptibles d'être aussi agréables à manger que faciles à digérer.

COMPOTES AUX CERISES.

Après avoir choisi de belles cerises, de Montmorency ou autre lieu, coupez-leur la queue, et les passez à l'eau fraîche ; laissez égoutter, jetez-les ensuite dans suffisante quantité de sucre cuit à la nappe, laissant bouillir quelques minutes, écumez et mettez dans le compotier lorsqu'elles ont refroidi.

Ordinairement il faut une demi-livre de sucre pour une livre de fruit. (B.)

COMPOTES DE FRAMBOISES ET DE GROSEILLES.

On les fait de la même manière que celles de cerises, dont on vient de parler. (B.)

COMPOTES DE PÊCHES.

Même procédé à suivre que pour celles de poires, excepté qu'on ne laisse pas aussi long-temps sur le feu. (B.)

COMPOTES DE POIRES.

Avec les poires de la saison, telles que le rousselet, le martin-sec, la blanquette, le cotillard, etc., qu'on met dans l'eau sur le feu, pour les amollir et les pelurer un peu plus facilement ; coupées ensuite par quartiers, mettez-les dans l'eau fraîche, pour les empêcher de noircir ; faites-les blanchir à l'eau bouillante, pour les replonger encore dans l'eau froide ; clarifiez, et faites cuire du sucre au lissé, jetez-y les poires bien égouttées, dressez-les dans le compotier, ajoutez quelques zestes de citron, et versez le tout sur les poires. (B.)

COMPOTES DE POIRES D'HIVER.

Pelez et coupez les poires par quartiers, mettez-les sur le feu dans une casserole avec suffisante quantité d'eau pour qu'elles baignent ; ajoutez de la cannelle, du sucre, une once pour livre de fruit ; couvrez et laissez le tout sur un feu doux ; au moment de les retirer, ajoutez une verrée de bon vin rouge. (B.)

COMPOTES DE POMMES.

Même procédé que pour les précédentes, excepté qu'on y ajoute un peu plus de sucre. (B.)

COMPOTES DE POMMES AUX CONFITURES.

Choisir de belles pommes de reinette sans taches, enlever l'intérieur avec un emporte-pièce, une partie de la pulpe avec une videlle, les peler et les mettre dans l'eau, pour qu'elles ne changent pas de couleur. Dans une bassine avec suffisante quantité d'eau et une once de sucre par pomme, ajouter les fruits, les faire cuire jusqu'à ce qu'ils aient acquis une certaine mollesse; pour qu'ils ne se brisent pas, mettez-les, les uns après les autres, avec précaution, dans le compotier; remplissez le milieu de la pomme avec des confitures, quelles qu'elles soient, gelée de groseilles, marmelade d'abricots ou autres; fermez l'ouverture avec un morceau du zeste d'un citron; remettez sur le feu le sucre, laissez-le parvenir à la nappe, et versez sur le fruit. (B.)

DES CONFITURES.

GELÉE DE GROSEILLES.

Avec des groseilles rouges ou blanches, mais parvenues au point de maturité complète, égrenez-les et arrosez d'un peu d'eau; comprimez-les et passez à travers un linge fort; après les avoir écrasées de manière à en exprimer entièrement tout le suc qu'elles renferment, mettez-les dans une bassine sur le feu, ajoutez une livre de sucre concassé pour livre de jus de groseilles, écumez; et lorsque le tout aura bouilli pendant quelques minutes, passez au tamis, et remplissez les pots, que vous laisserez exposés à l'air pendant plusieurs jours dans un endroit sec; couvrez-les d'abord d'un simple papier imbibé d'eau-de-vie, et, deux jours après, d'un autre papier blanc double, pour les ficeler, pour les conserver dans un lieu frais et à l'abri de l'humidité. On peut les framboiser en ajoutant un cinquième de suc de framboises dans celui de groseilles. (B.)

GELÉE DE POMMES.

Choisir les pommes de reinette, les peler, ôter les pépins et l'intérieur, les couper par morceaux, les mettre dans une bassine sur le feu avec suffisante quantité d'eau, les faire presque réduire en marmelade, les verser dans une chausse et laisser égoutter, en remettant dans la chausse la première pinte de liqueur écoulée, qui ordinairement n'est pas très-claire; on place une assiette dans l'intérieur de la chausse et

quelque chose de lourd par-dessus, pour que le suc en sorte entièrement.

Mettez dans une bassine même poids de sucre que de jus de pommes ; le clarifier, le faire cuire au cassé, y ajouter toute la décoction ; laissez ensuite cuire à la nappe, pour verser dans les pots ; à la surface du pot, ajoutez des zestes de citron auparavant confits dans un peu de sucre, et recouvrez avec du papier, comme à l'ordinaire. (B.)

MARMELADE D'ABRICOTS.

Choisir des abricots bien mûrs, ôter les noyaux, les couper en quatre ; les placer dans une terrine avec du sucre, étendre alternativement un lit d'abricots, un lit de sucre, jusqu'à ce que le tout soit employé ; recouvrez et laissez-les pendant douze heures dans cet état à la cave ; les mettre sur le feu dans la bassine, après y avoir ajouté les amandes sorties de leurs noyaux ; lorsque la pulpe des abricots s'étend en nappe sur l'écumoire et qu'elle fait gelée, retirez-la du feu, pour la verser dans les pots ; laissez refroidir, et recouvrez avec un papier imbibé d'eau-de-vie d'abord, et de deux autres, pour les ficeler après. On emploie ordinairement une demi-livre de sucre pour une livre de fruit. (B.)

MARMELADE DE CERISES.

Monder les cerises bien mûres de leurs noyaux et de leurs queues, les faire dessécher sur une bassine à feu doux, en les remuant sans discontinuer : faire clarifier le sucre et cuire au petit cassé, y ajouter les cerises et les faire suffisamment cuire en agitant de temps à autre ; retirez du feu, et versez dans les pots. On prend demi-livre de sucre pour livre de cerises. (B.)

MARMELADE DE COINGS.

Choisir les coings bien mûrs, les couper par quartiers, les essuyer, en ôter les pepins, les faire cuire avec suffisante quantité d'eau ; parvenus à cuisson parfaite, les passer au tamis de soie, mettre dans une bassine livre pour livre de sucre, clarifier, faire cuire au petit cassé, et y ajouter la marmelade ; arrivée à consistance de gelée, la relâcher et la mettre dans des pots. (E.)

MARMELADE DE REINE-CLAUDE.

Oter les noyaux, mettre les prunes dans une bassine, les

faire cuire avec suffisante quantité d'eau ; leur cuisson achevée , les écraser dans une passoire , clarifier et faire cuire le sucre au petit cassé ; y ajouter la marmelade , la retirer du feu lorsqu'elle a pris consistance d'une gelée , et la verser dans les pots. (B.)

Observation.

1.^o Il ne faut jamais laisser refroidir quelque confiture que se puisse être dans une bassine de cuivre , à cause du vert-de-gris ; 2.^o les examiner de temps à autre , afin de changer les papiers qui les recouvrent s'ils sont altérés ; 3.^o lorsqu'elles éprouvent la moindre chose qui pourrait les gâter , il faut les faire bouillir pendant quelques minutes ; mais aussi elles perdent un peu de leur saveur et de leur bonté ; 4.^o il est nécessaire de tenir les confitures dans un endroit frais à l'abri de l'humidité ; la chaleur excite un mouvement de fermentation qui les fait très-prompement passer à l'aigre ; l'humidité les décompose et les fait moisir.

DES PATES ET CONSERVES.

CONSERVE DES QUATRE-FRUITES.

Prendre groseilles choisies , huit onces , des cerises , des fraises et des framboises , pareille quantité ; on préfère les fraises de bois comme plus aromatiques et parfumées. Egrenez les groseilles ; ôtez les queues et les noyaux aux cerises ; épluchez les fraises et les framboises , rejetez celles qui seraient gâtées ; écrasez ces fruits et exprimez leur suc au moyen d'un linge ou d'un tamis ; faites réduire sur un feu doux . clarifiez et faites cuire le sucre au cassé , versez dedans le suc exprimé des fruits , laissez bouillir pendant quelques minutes , retirez et remuez toujours jusqu'à ce qu'il boursoufle ; verser la conserve dans des caisses de papier. On prend ordinairement trois livres de sucre pour une livre du suc des fruits.

Voyez , pour toutes les autres espèces de conserves , le *Manuel du Limonadier et du Confiseur*.

PATES DE GROSEILLES ET AUTRES.

Avec dix livres de groseilles choisies , rouges et bien mûres , dont vous aurez ôté les rafles , après les avoir écrasées , exprimez le suc dans un linge , et passez au tamis de soie ; clarifiez autant de sucre , faites cuire au cassé , versez dedans le jus des groseilles , faites-lui prendre consistance sur un feu

doux en remuant continuellement. On connaît que cette pâte est cuite lorsqu'on aperçoit clairement le fond de la bassine au travers ; retirez du feu ; ayez des moules de fer-blanc de toutes formes et de diverses grandeurs , placés sur des ardoises ou des plaques de cuivre ; remplissez-les, unissez le dessus avec la lame du couteau ; saupoudrez de sucre tamisé et portez à l'étuve , pour y rester jusqu'au lendemain ; retirez la pâte des moules, en la retournant sur le tamis ; jetez encore du sucre de ce côté ; laissez la pâte encore une nuit dans l'étuve , pour la serrer dans des boîtes aussi bien fermées que possible ; couchez avec une feuille de papier entre chacun des morceaux de pâte , et les conserver dans un lieu bien sec. On peut aux groseilles ajouter un sixième de framboises , ce qui les rend beaucoup plus agréables. Comme les autres pâtes de fruits se font à peu près de la même manière , voyez, pour les procédés à suivre , le *Manuel du Limonadier et du Confiseur*.

EAU D'ANIS.

Prendre quatre onces d'anis ; après avoir été épluchés , les mettre infuser pendant un mois dans deux pintes d'eau-de-vie ; tirer à clair et y ajouter une livre et demie de sucre fondu dans une pinte d'eau. Le reste comme pour les autres ratafias. (E.)

PUNCH.

Faire du thé plus ou moins fort , plus ou moins léger , le passer , le sucrer lorsqu'il est encore chaud , et y ajouter , en exprimant , le suc de deux , quatre , ou d'une demi-douzaine de citrons , suivant la quantité de punch qu'on se propose de faire ; lorsque le tout est sur le feu , parvenu à un degré de chaleur près de l'ébullition , versez dedans une dose plus ou moins forte de rhum , ou de toute autre liqueur spiritueuse agréable , ou du vin , suivant le goût ou le gré de ceux qui veulent le prendre bouillant , ou bien encore à une chaleur modérée ; il est inutile , lorsqu'on ne met que la quantité de liqueur spiritueuse nécessaire , de le faire brûler pour le prendre , c'est aux dépens de l'esprit de vin qu'il flambe , et cela ne sert qu'à diminuer sa bonté ou sa force.

PUNCH A LA ROMAINE.

Dans suffisante quantité d'eau pour ce qu'on désire faire de

cette espèce de punch, on exprime le suc de quelques citrons ; après avoir passé le tout au tamis de soie, on y ajoute une quantité plus ou moins grande de rhum ou de marasquin, et on le fait glacer dans une sarbatière ; on le prend ordinairement à la température moyenne, c'est-à-dire ni chaud ni froid.

RATAFIA D'ANGÉLIQUE.

Prendre des branches d'angélique quantité suffisante ; ôter les feuilles, les couper par morceaux plus ou moins gros ; ajouter pour quatre onces d'angélique une pinte d'eau-de-vie et une livre de sucre ; une chopine d'eau, de la cannelle, des clous de girofle ; faire infuser pendant deux mois dans une cruche ; passez la liqueur à la chausse pour conserver dans des bouteilles. (E.)

RATAFIA DE COINGS.

Après avoir essuyé et râpé des coings choisis et mûrs, laissez macérer le tout pendant quarante-huit heures ; passez ensuite à travers un linge fort, ajoutez trois demi-setiers d'eau-de-vie par pinte de jus, et cinq onces de sucre par pinte du tout, qu'il faut laisser pendant un mois dans une cruche ; au bout de ce temps tirez à clair, et mettez dans des bouteilles (E.)

RATAFIA A LA FLEUR D'ORANGER.

Eplucher une demi-livre de fleur d'oranger, la mettre infuser dans une cruche avec quatre pintes d'eau-de-vie, la laisser pendant trois ou quatre jours, passer au tamis, et y ajouter trois livres de sucre fondu dans deux pintes d'eau ; terminez comme pour les autres ratafias. (E.)

RATAFIA DE NOYAUX.

Prendre une demi-livre d'amandes de pêches ou d'abricots (quelques-uns les mettent encore avec la substance corticale du noyau), pour les laisser séjourner un mois entier dans quatre pintes d'eau-de-vie ordinaire, contenues dans une cruche de grès ; au bout du temps prescrit, faire fondre deux livres et demie de sucre dans deux pintes d'eau, mêler le tout ensemble, passer à la chausse ou filtrer avec du papier gris non collé.

RATAFIA DES QUATRE-FRUIT.

Prendre cerises mûres, belles et choisies, douze livres ;

merises, trois livres; groseilles et framboises, de chaque, trois livres; ôtez les noyaux, les queues aux premières, épluchez les autres; écrasez le tout et laissez reposer pendant deux heures; passez le jus avec expression dans un linge, ajoutez-y une pinte d'eau-de-vie et quatre onces de sucre par pinte de liqueur obtenue; mettez dans une cruche de grès; au bout d'un mois, tirez à clair, passez à la chausse, enfermez dans des bouteilles. (E.)

DES SIROPS.

SIROP DE GROSEILLES.

Suc exprimé de groseilles, une livre; sucre blanc, trente onces. Prendre six livres de groseilles, une livre de cerises aigres, autant de framboises, si on veut que le sirop en ait le parfum; ôtez les rafles aux groseilles, les queues et les noyaux aux cerises, éplucher les framboises; exprimez le suc de ces fruits; il sera troublé, épais; mais vous le laisserez déposer à la cave pendant vingt-quatre ou trente heures dans une terrine, passez à la chausse; suivez les proportions indiquées au commencement de cet article; faites cuire le sucre au petit cassé, ajoutez le suc des fruits en remuant le tout; après quelques momens d'ébullition, retirez la bassine du feu; laisser refroidir et mettre en bouteilles. (B.)

SIROP DE LIMONS.

Suc exprimé du limon, huit onces; sucre, quinze onces; on le fait de même que celui de groseilles. (B.)

SIROP D'ORGEAT.

Prendre une livre d'amandes douces, quatre onces d'amandes amères; sucre, deux livres; une pinte d'eau, deux onces d'eau de fleurs d'oranger, le zeste d'un citron; laissez les amandes dans l'eau froide assez de temps pour que l'écorce puisse se séparer facilement; ne les jetez pas dans l'eau bouillante, comme c'est l'habitude de le faire; pilez, broyez comme il faut les amandes dans un mortier, en ajoutant de temps à autre un peu d'eau et les zestes du citron; la pâte finie et délayée avec la moitié de l'eau, exprimez fortement à travers un linge serré par deux personnes; remettez la pâte dans le mortier, versez de l'eau et exprimez de nouveau; mettez le sucre dans la bassine, faites-le cuire au petit cassé;

ôtez la bassine , versez le lait d'amandes ; remuez sur le feu jusqu'à ce qu'il ait bouilli quelques minutes ; retirez du feu , laissez refroidir , versez l'eau de fleurs d'oranger , et passez le tout dans un linge ou à la chausse.

Les bouteilles remplies et conservées doivent être visitées de temps en temps , parce que l'huile des amandes , comme plus légère , surnage et parait le décomposer en deux parties ; elle pourrait s'aigrir , si on ne prenait la précaution de les agiter pour conserver le mélange exact. (R.)

Nota. Nous renverrons encore ici , pour tout ce qui concerne l'office , au *Manuel du Limonadier et du Confiseur* , où tous ces objets sont traités , à fond.

CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

ABRICOT.

Quoiqu'en les plaçant dans un endroit très-sec et très-aéré , on puisse déjà les conserver pendant un temps plus ou moins long , surtout si on a pris la précaution de ne les cueillir qu'à leur maturité parfaite , et par un beau temps , on a proposé de leur faire une enveloppe avec de la filasse , et de les plonger dans de la cire jaune fondue , qui , par le refroidissement , les rend susceptibles de ne jamais recevoir le contact de l'air.

ARTICHAUTS.

Au lieu de couper leur tige , séparez-la de force , jetez-les ensuite dans l'eau bouillante ; à moitié cuits , retirez-les et les laissez égoutter ; écartez les feuilles ; ôtez le foin avec une cuiller , enlevez une partie du dessous , faites rafraichir , plongez-les dans l'eau de sel , où ils doivent rester pendant deux jours ; versez par-dessus de l'huile , et recouvrez avec du papier , pour conserver dans un endroit frais.

On peut encore couper les feuilles et les faire dessécher au four , pour les garder dans un endroit à une température moyenne et à l'abri de l'humidité.

Les culs d'artichauts sans feuilles se font blanchir , rafraichir , égoutter et sécher au four.

ASPERGES.

Couper la portion blanche des asperges , les faire bouillir pendant quelques minutes avec du sel , du beurre et de l'eau ;

les rafraîchir, laisser égoutter, les enfermer dans un pot avec du sel, des clous de girofle, un citron vert coupé par tranches minces, moitié eau, moitié vinaigre; recouvrir le tout avec de l'huile ou du beurre fondu: tel est le procédé à suivre pour les conserver; lorsqu'on veut les manger, on les lave d'abord à l'eau chaude.

AUBERGINES.

On les cueille avant leur maturité, on les pèle, on les coupe, on leur fait jeter un bouillon, on les fait sécher à l'ombre, pour les conserver dans un endroit sec.

BEURRE SALÉ.

Prendre à la fois deux livres de beurre, l'étendre avec un rouleau sur une table, le saupoudrer de sel fin, le plier en trois, passer le rouleau dessus; on peut juger par la dégustation s'il est assez ou pas assez salé; arriver en le roulant dans le sel jusqu'à ce qu'il soit à point, mettre au fond d'un pot de grès une couche de sel fin, placer le beurre dessus, le couvrir d'une autre couche de sel, et fermer le pot par un parchemin mouillé et du papier ficelé, pour conserver dans un endroit frais.

BEURRE FONDU.

On le fait bouillir sur un feu clair et modéré, on l'écume; lorsqu'il est assez cuit, on le verse dans des pots de grès; il est bon de prendre garde qu'il ne noircisse pas; il est assez cuit lorsqu'il présente une transparence égale à celle de l'huile. Quelques personnes y ajoutent six clous de girofle, trois ou quatre feuilles de laurier, et la moitié d'une noix muscade, pour en parfumer quarante livres (vingt kilogrammes); mais ceci ne peut être que subordonné au goût des personnes qui font leurs provisions. Le beurre fondu, lorsqu'il est parfaitement refroidi et enfermé dans des pots de grès, doit toujours être conservé dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

CAROTTES.

En les enterrant dans le sable les unes sur les autres, de manière à ce qu'elles ne se touchent pas, on peut conserver les carottes dans une cave jusqu'au retour de la saison; il faut avoir soin seulement de les mettre sur un plan incliné, les feuilles en dehors, en continuant d'en faire des lits jusqu'à ce

qu'elles soient toutes en place ; elles restent , avec ce moyen , dans toute leur fraîcheur ; on peut même s'en servir et les arracher à l'aventure , sans prendre garde de les prendre au milieu ou sur les côtés du tas.

CERFEUIL.

Voyez plus bas l'article *persil* ; on le conserve de la même manière.

CHAMPIGNONS.

Pour les conserver pendant l'espace de six mois entiers au moins , on les fait cuire aux trois quarts dans l'eau salée , on les laisse refroidir , pour les enfermer dans des vases de verre , de porcelaine ou de faïence , et les employer à mesure qu'on en a besoin.

CHICORÉE.

Dans le milieu de septembre , il faut éplucher , laver la chicorée , faire bouillir de l'eau , la jeter dedans , la faire amortir sans qu'elle cuise entièrement ; on la retire , on la laisse égoutter , pour la mettre dans les pots , rangée par lits , avec une couche de sel successivement et en la foulant bien ; on la laisse un ou deux jours à l'air , on verse par-dessus du beurre fondu , et on recouvre le pot avec un papier très-fort.

CHOUX.

Après avoir bien nettoyé épluché les choux , on les coupe par morceaux longs et par tranches de l'épaisseur du doigt , pour les faire bouillir pendant quelques minutes dans l'eau de sel ; après les avoir retirés du feu , laissés égoutter , on les place sur des claies rangées à l'ardent du soleil ; deux jours après , on les passe au four jusqu'à ce qu'ils soient bien secs , pour les renfermer dans des sacs de papier.

CHOUX CONFITS AVEC LE VINAIGRE.

Après les avoir coupés en filets aussi minces que possible ; qu'ils soient rouges ou d'une autre couleur , on les passe , pendant quelques minutes , à l'eau bouillante , pour les faire sécher ; placez-les par couches alternatives avec du sel , du poivre , quelques clous de girofle , dans un pot de grès , remplissez avec du fort vinaigre dont vous pourrez encore augmenter l'acidité avec un dixième d'eau-de-vie ordinaire , et recouvrez avec du parchemin ou une vessie ; on les conserve ainsi préparés pendant toute l'année , pour s'en servir

dans les hors d'œuvres ; c'est un stimulant agréable , qu'on mange avec plaisir mélangé avec toutes les viandes un peu sèches.

CHOUX-FLEURS.

Ils se conservent de la même manière que les choux , en les coupant aussi par tranches.

CORNICHONS.

Voyez l'article *vinaigre* , la manière de confire les cornichons , les câpres , etc.

ÉCREVISSSES.

Après les avoir fait cuire et dépouillées de leurs coques , on les pétrit avec de la farine , et on en fait une espèce de pâte qu'on met sécher au four ou dans une étuve ; toutes fois qu'on veut s'en servir pour assaisonner quelque chose , on la réduit en poudre au moyen d'une râpe.

FÈVES DE MARAIS.

Cueillies petites et dépouillées de leur écale (leur robe ou enveloppe) , on met les fèves de marais dans des bouteilles , en les tassant comme il faut , et laissant deux ou trois pouces de vide dans chaque bouteille ; on les ferme bien , et on les fait bouillir au bain-marie pendant une heure.

FRUITS.

Pour conserver les fruits , il faut établir le fruitier dans une chambre un peu élevée au dessus du rez-de-chaussée , à l'abri de la trop grande lumière et sur tout de l'humidité ; il est même bon , pour n'avoir pas à ouvrir les fenêtres pour absorber l'humidité exhalée par les fruits , d'y établir un poêle , dans lequel on fait de temps à autre un peu de feu ; d'en faire aussi la visite , pour enlever tout ce qui tendrait à s'altérer , et de crainte que le reste ne se gâte.

On conserve des cerises , des raisins , etc. , en les suspendant à des fils placés ensuite dans des caisses ou des barriques neuves , qu'on ferme autant bien que possible , et qu'on laisse dans un endroit sec ; quelques-uns les mettent dans la sciure de bois desséchée ou dans du son passé au four.

GIBIER.

Après avoir vidé chacune des pièces de gibier , après leur avoir ôté tout l'intérieur , même le jabot dans les oiseaux ,

sans pour cela leur arracher les plumes, on vide aussi tout celui qui est à poil, sans le dépouiller de sa peau pour le remplir dans sa cavité avec du grain, et le laisser séjourner dedans, après l'avoir entièrement recouvert dans le tas de blé.

HARICOTS VERTS.

Choisir l'espèce la plus tendre, les éplucher, les faire blanchir à l'eau bouillante, les retirer et les éparpiller sur une toile exposée aux courans d'air, pour les mettre entièrement sécher dans un grenier à l'abri du soleil; une fois bien desséchés, on les renferme dans des sacs de papier, dont on a collé l'ouverture; lorsqu'on veut les accommoder pour les manger, il faut douze heures auparavant, les faire tremper dans l'eau.

MELONS

Prendre des melons tardifs, pas très-mûrs, les essuyer avec un linge et les laisser, pendant vingt-quatre heures, dans un endroit bien sec; les enterrer ensuite dans de la cendre bien sèche et tamisée, pour les enfouir dans un tonneau; de cette manière, ils peuvent se conserver jusqu'en décembre et même jusqu'au mois de janvier.

NOIX.

Après les avoir cueillies au moment où elles sont prêtes d'arriver à leur maturité parfaite, il faut les enterrer dans le sable placé dans un endroit frais.

OEUFS.

On les conserve frais en les mettant dans un vase qu'on remplit ensuite avec de la graisse de mouton fondue et prête à se figer par le refroidissement, de manière à ce qu'ils en soient entièrement couverts; on peut les garder avec ce procédé pendant deux ans.

Voir encore le procédé par l'eau de chaux, dont nous avons parlé à l'article des œufs, et de la manière de les faire cuire.

OSEILLE.

Prendre de l'oseille pendant le courant de septembre, la hacher grossièrement, y ajouter du persil, de la ciboule, du cerfeuil, de la petite laitue, de la poirée; la faire cuire, ayant soin de tourner continuellement crainte qu'elle ne s'at-

tache, en ajouter de la nouvelle à mesure qu'elle s'affaisse par la chaleur entretenue continuellement par un feu-très doux ; lorsqu'elle est assez cuite, on la sale, on la met dans des pots de grès ; refroidie, on la couvre de beurre fondu ; pour qu'elle soit à point, il faut qu'après le refroidissement il ne vienne plus d'eau par-dessus.

PERSIL.

En septembre, on cueille le persil, on l'épluche, on le lache grossièrement, on le fait sécher à l'ombre, pour le conserver dans un endroit sec ; lorsqu'on veut en faire usage, on le fait revenir dans l'eau tiède.

TOMATES.

Choisissez les tomates les plus mûres, lavez-les, faites-les égoutter, coupez-les par morceaux ; faites-les réduire sur le feu dans un casserole étamée ; arrivées au tiers de leur volume, passez-les au tamis, remettez ce que vous en aurez obtenu sur le feu, faites encore réduire de moitié, versez-les dans un terrine en grès, pour les laisser refroidir, mettez-les dans des bouteilles, pour les conserver.

TRUFFES.

Après avoir enduit du papier fin, collé ou non collé, avec une couche de cire extrêmement mince, il suffit d'envelopper les truffes avec et de les déposer dans un vase de verre ou de faïence, qu'on place ensuite dans un endroit très-frais ; pour cela même on recommande de choisir la cave ou le fond d'un puits.

VIANDES.

Pendant les grandes chaleurs, on parvient à empêcher les progrès de mortification de la viande, on arrête, on suspend sa putréfaction en la mettant baigner dans du petit-lait, et de même dans du lait caillé.

On la désinfecte en lavant le morceau dans l'eau bouillante, pour l'envelopper d'un sac de toile plein de poussière de charbon, la faire bouillir ainsi pendant deux heures dans de l'eau mêlée de charbon ; on retire, on lave bien tout le morceau, et on achève de le faire cuire.

On peut encore mettre la viande dans la marmite, la faire écumer, et, lorsqu'elle bout, y jeter un charbon ardent, qu'on y laisserait pendant dix minutes, pour le retirer ensuite : il aura pris l'odeur de la viande.

PROCÉDÉ GÉNÉRAL POUR CONSERVER DES SUBSTANCES
ANIMALES ET VÉGÉTALES.

Dans un bocal de verre très-fort on peut introduire ou de la chair presque cuite, ou des légumes blanchis, des petits pois et des fruits crus, jusqu'à ce qu'il soit plein aux trois quarts on le bouche avec un liège, qu'on assujettit avec du fil de fer croisé, luté avec un mélange de chaux et de fromage mou. On enveloppe ces bocaux dans des sacs de toile forte; on les met dans une chaudière plonger dans l'eau jusqu'à la hauteur du bourelet; on chauffe, et lorsque l'ébullition est commencée, on l'entretient pendant plus ou moins longtemps, suivant la nature des substances à conserver; il faut avoir soin de remplacer l'eau qui s'évapore par de l'autre qui soit aussi bouillante et toujours à la même température; retirés de dessus le feu et refroidis, on serre les bocaux dans un endroit tempéré et à l'ombre.

Telle est en peu de mots la méthode due aux expériences consécutives, et si souvent répétées de M. *Appert*; de cette manière il est possible de se procurer à volonté, des consommés, des coulis, des gelées, le pot au feu, des sauces de toute espèce, grandes ou petites, et même du riz au gras; après avoir préparé ces différents objets de la façon que nous avons indiquée à chacun de leur article.

Il est possible d'étendre cette méthode conservatrice aux filets de bœufs, de mouton, de volaille et de perdreaux, cuits aux trois quarts, et scellés dans des bouteilles de manière à empêcher tout contact avec l'air extérieur.

Rien n'est si facile dit l'auteur de conserver pour le besoin des garnitures, telles que des carottes et des navets tournés, des artichauts, des concombres, des champignons, des fines herbes, des petits oignons, des rocamboles; seulement il donne le conseil de procéder par petites parties; de mettre tout en haëlis autant qu'il est possible de le faire, même les plus grosses pièces après les avoir désossées à cause de la grande capacité qu'il faudrait donner aux vaisseaux employés pour renfermer ces objets.

Tout ce que nous avons conseillé dans le chapitre relativement au bœuf, peut s'exécuter; mais il faut arrêter au trois quarts de la cuisson et avoir recours ensuite au partage indiqué, il en sera de même du veau, du mouton, de

l'agneau, du gibier de toute espèce, des volailles grosses et petites, des différentes espèces de poissons choisies dans celui d'eau douce comme dans la marée.

Tous les objets ci-dessus désignés, et autres n'auront besoin que d'être disposés à demi ou aux trois quarts cuits pour recevoir l'application du bain-marie.

Au moyen des sauces de toute espèce que nous avons indiquées, ainsi que des garnitures conservées, jointes au lait et à la crème, aux entremets de légumes et des fruits conservés pour les chariottes, tous les fruits pour dessert; on peut être assuré de faire bonne chair par tout et en tout temps, avec des substances de toute espèce, et même quelques fois encore beaucoup plus fraîches que celles dont on a la mauvaise habitude de faire usage soit par goût, caprice, ou d'après les circonstances.

Par-là on prévient les inconvéniens que produisent sur toutes les substances alimentaires, dont nous donnons un peu plus bas le temps de conservation, les chaleurs, les saisons pluvieuses, les temps humides et chauds.

Ces résultats prouvent assez que le même principe appliqué avec les mêmes soins et les mêmes précautions conserve généralement toutes les productions animales; mais il faut observer de ne donner à chacune d'elles dans sa préparation que trois quarts de cuisson au plus, pour l'achever et lui donner le surplus au bain-marie.

Il est beaucoup d'objets qui peuvent sans danger supporter une heure de bouillon de plus au bain-marie, tels sont tous les bouillons, les consommés, les gelées, les essences de viande, de volaille, de jambon; les sucs de plantes préparés, le moult, le sirop de raisin, etc.

Mais il en est beaucoup d'autres auxquels un quart d'heure et même quelques minutes pourraient beaucoup nuire; les résultats seront donc toujours subordonnés à l'intelligence, à la célérité et aux connaissances particulières de celui qui exécute l'opération.

L'auteur en continuant toujours parle des œufs frais, et il assure que plus un œuf est frais, plus il résiste à la chaleur du bain-marie, en conséquence il a pris des œufs du jour qu'il a rangés dans un bocal avec de la chapelure de pain pour remplir les vides et les garantir de la casse après les avoir bouchés, lutés et ficelés, il les a mis dans un chaudron de grandeur

suffisante, pour leur donner cent-soixante degrés de chaleur, après avoir retiré du bain-marie pour le laisser refroidir au point d'y plonger la main, il en a extrait les vases contenant les œufs, et six mois après on les a remis sur le feu dans de l'eau qu'on a chauffé à 79 degrés; ils ont été cuits à propos pour la mouillette, et aussi frais qu'au premier moment de leur préparation.

Après avoir pris six livres de beurre, frais battu, après l'avoir bien lavé et essuyé sur un linge blanc il a été mis en bouteille par petits morceaux, et tassé pour remplir les vides de manière que la bouteille fut pleine jusqu'à quatre pouces de la bague, après l'avoir bien bouché, on les a soumises au bain-marie, jusqu'à ébullition, seulement on les a retirées aussitôt que le bain-marie a été refroidi à pouvoir y tenir la main; six mois après, le beurre a été goûté et trouvé aussi frais que le premier jour.

DURÉE APPROXIMATIVE POUR LA CONSERVATION DES VIANDES.

Autant qu'il est possible, quoiqu'avec le contact de l'air, il convient d'éviter la chaleur et l'humidité.

	EN ÉTÉ	EN HIVER.
Coqs des bois	6 jours.	14 jours.
Sangliers	6	10
Faisans	4	10
Gelinotes		
Gerfs	4	8
Chevreaux		
Dindons	4	8
Bœufs et porcs	4	8
Lièvres, chapons	3	6
Vielles poules		
Perdrix	2	8
Mouton	2	3
Veau, agneau	2	3
Poulets, pigeons		

VINAIGRE A L'ESTRAGON.

L'estragon épluché et mis à l'ardeur du soleil pendant quelques jours de suite, se jette dans le vinaigre qu'on veut aromatiser; on le laisse infuser pendant quinze jours; passez;

tirez à clair, et conservez dans des bouteilles bien bouchées, et placées dans un endroit frais.

CORNICHONS CONFITS AU VINAIGRE.

Les cornichons choisis bien verts, on leur coupe légèrement les deux extrémités, on les met tremper dans de l'eau fraîche pendant quelques heures; lavés, retirés, égouttés, enfermés dans des pots de grès, on verse dessus du vinaigre bouillant, le vase, refroidi, doit être bouché; trois jours après, sortez le vinaigre, faites-le bouillir de nouveau, et le versez sur les cornichons; recommencez une troisième fois.

Dans cette dernière opération, on ajoute une poignée d'estragon, de pimprenelle, de passe-pierre, quelques poivre-longs, quelques gousses d'ail, dix ou douze clous de girofle, des petits oignons et du sel; on ferme les pots avec du parchemin mouillé auparavant.

CAPRES CONFITS.

On coupe les boutons jeunes, on les met dans un bocal de verre avec du bon vinaigre et un peu de sel; on les laisse dans un endroit frais.

HARICOTS VERTS CONFITES.

Suivre les mêmes procédés que pour les cornichons.

Nota. On peut encore, même pour remplacer les cornichons, se servir de radis blancs ou rouges, des jeunes pousses de maïs, blé de Turquie, des commencemens de la pousse des melons qu'on retire de dessus la tige; parce qu'ils seraient trop nombreux, des prunes de damas, des perdrigons, des petits oignons, des serises, des griottes, etc., en suivant le même procédé qui vient d'être indiqué pour les cornichons.





VOCABULAIRE

DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES RENOMMÉES ET DES
VILLES QUI LES PRODUISENT.

Nota. Nous croyons faire plaisir au public, en le mettant à même de choisir ce que ces différentes villes produisent de meilleur pour la table.

Substances.

Aloses
Anchois.
Andouillettes.
Anguilles.

Anisette.
Artichauts.
Asperges.
Barbillons.
Bécasses.
Bec-figues.
Beurre.

Bière.
Biscottes.
Biscuits.
Blé.
Bœufs.

Bonnons.
Brochets.
Canards.
Canetons.
Carpes.

Villes.

Honfleur, Orléans.
Aix, Fréjus, Marseille, Nice.
Châlons, Troyes.
Amiens, Dieppe, Melun,
Paris.

Bordeaux.

Laon,
Vendôme.

Paris.

Quercy.

Perpignan.

Bretagne, Gournay, Isigny,
Quimper, Rennes.

Bruxelles.

Bruxelles.

Reims.

Chartres, Meaux.

Auvergne, Bretagne, Poi-
tou, Bourbon - Vendée,
Quimper, Caen, Cotentin,
Paris.

Paris.

Strasbourg.

Toulouse.

Rouen.

Coblentz, Paris, Strasbourg.

<i>Substances.</i>	<i>Villes.</i>
Cerises.	Montmorency.
Cervelas.	Lyon.
Chapôns.	Bourg-en-Bresse, La Flèche.
Charcuterie.	Lyon.
Chevreuils.	Compiègne, Fontainebleau.
Chocolat.	Bayonne, Paris.
Chou-croûte.	Strasbourg.
Cidre.	Bolbec, Isigny, Neufchâtel, Rouen, Yvetot.
Cochonaille.	Champagne.
Cochon.	Vierzon.
Confitures.	Clermont, Dijon, Paris.
Confitures de groseilles.	Bar-le-Duc.
Confitures d'épine-vinette.	Bar, Dijon.
Coqs vierges.	Colbec, Yvetot, tout le pays de Caux.
Crevettes.	Le Havre.
Cuisses d'oie.	Bayonne, Toulouse, Mon- tauban.
Dindes aux truffes.	Périgueux.
Dindons.	Orléans.
Dragées.	Verdun.
Eau de Colladon.	Genève.
Eau-de-vie.	Aix, Andaye, Montpellier, Cognac, Orléans.
Ecrevisses.	Dijon, Paris, Strasbourg.
Esturgeons.	Dieppe.
Figues.	Marseille, Olioules.
Fromages.	Aurillac, Bayonne, Besan- çon, Clermont, Grenoble, Gruyère, Meaux, Mont- d'Or, Neufchâtel, Puy-de- Dôme, St-Flour, Viry, etc.
Fruits.	Clermont, Metz, Montauban.
Fruits en pâte.	Tout le département du Puy- de-Dôme.
Fruits secs.	Brignoles, la Provence, Tours.
Galantines.	Angoulême, Paris.

Substances.

Gâteaux.
 Gâteaux d'amandes.
 Gelée de pommes.
 Gibier.

Goujons.

Harengs saurs.
 Haricots.
 Homards.
 Huile.

Huitres.

Huitres marinées.
 Hures de cochon.
 Jambonneaux.
 Jambons.
 Langues.
 Lamproies.
 Légumes.
 Lièvres.
 Liqueurs.

Marrons.
 Melons.

Merlans.
 Miel.
 Mirabelles.
 Mouton.

Villes.

Compiègne.
 Pithiviers.
 Rouen.
 Cahors , Nancy , Sancerre ,
 Saint-Germain-en-Laye ,
 Versailles , Vienne.

Paris , Saint-Germain - en -
 Laye.

Fécamp.
 Soissons.
 Le Havre.
 Aix , Marseille , toute la Pro-
 vence.

Cancalle , Dieppe , Etretat , le
 Havre , Marennes.

Granville.
 Troyes.
 Reims.
 Bayonne , *Mayence*.
 Besançon , Troyes.
 Vierzon.
 Nancy.

Compiègne , Metz , Langres.
 Blois , Bordeaux , Dijon ,
Bruxelles , Grenoble ,
 Montpellier , Langres ,
 Nancy , Niort , Nîmes ,
 Paris , Verdun , Vienne.

Lyon.

Avignon , Coulommiers , Hon-
 fleur , Paris , Saumur.

Dieppe.
 Condé , Narbonne.

Metz.
 Ardennes , Arles , Beauvais ,
 Bourges , Cabourg , Car-
 rouge , la Champagne ,
 Condé , Langres , les prés
 salés.

*Substances.**Villes.*

Moutarde.
Oies grasses.
Olives.
Orangers.
Ortolans.
Oursins et coquillages.
Outardes.
Pain d'épices.
Pâtés.

Pâtés de canards.
Pâtés de foie gras.
Pâtés de perdrix truffés.
Pâtisseries.
Pêches.
Perdrix blanches.
Perdreux rouges.

Pieds de cochon.
Poissons.

Poulardes.

Pruneaux.
Prunes.
Poires tapées.
Raisin.
Raisins secs.
Raisinnet.
Sanglier.
Sardines.
Saucissons.
Saumons.
Sel blanc.
Sucre.
Terrines.

Dijon.
Alençon, Toulouse.
Aix, Marseille.
Toulon.
Toulouse.
Toulon.
Champagne.
Reims.
Abbeville, Amiens, Chartres, Pantin, Périgueux, Pithiviers, Reims, Rouen.
Amiens.
Auch, Strasbourg, Toulouse.
Angoulême.
Paris.
Montreuil, Paris.
Alpes, les Pyrénées.
Brives, Cahors, le Mans, Périgueux, le Quercy.
Sainte-Menehould.
Bordeaux, la Champagne, Grenoble, le Havre, Nantes, Nice, Quimper, Sancerre.
Bourg-en-Bresse, la Flèche, le Mans.
Tours.
Agen, Brignoles.
Provins.
Fontainebleau.
Marseille.
Dijon, Perpignan.
Compiègne et Fontainebleau.
Bretagne, Nantes.
Arles, Lyon, Mayence.
Coblentz.
Salins.
Orléans.
Nantes, Nérac.

Substances.

Thon.
 Turbot.
 Truffes.
 Truites.
 Veau.
 Vinaigre.
 Vins.

Vins mousseux.

Vins du Rhin.
 Volailles.

Villes.

Aix, Marseille, Nice.
 Dieppe, le Havre.
 Cahors, Périgueux.
 Besançon, Genève.
 Caen, Pontoise, Rouen.
 Dijon, Orléans.
 Aurillac, Autun, Bar-le-Duc,
 Bayonne, Beaune, Blois,
 Bordeaux, la Bourgogne,
 Cahors, Chablis, la Cham-
 pagne, Clermont, Côte-Rô-
 tie, Coulanges, Dijon, l'Her-
 mitage, Joigny, Langres,
 Mâcon, Nuits, Orléans,
 Pic-Pouille, Sancerre,
 Saint-Flour, Tonnerre,
 Toulouse, Volnay.
 Aï, Arbois, Condrieux,
 Epernay, Reims.
 Coblenz, Strasbourg.
 Chartres et toute la Norman-
 die, la Picardie.

DES VINS.

DE LA CAVE.

LES conditions les plus essentielles pour bien conserver le vin, et pendant long-temps, dans une cave, sont à peu près les mêmes dans tous les pays; on ne peut donc que donner ici des préceptes généraux que les localités rendront plus ou moins susceptibles de recevoir une application particulière. Ainsi, pour être bonne et excellente, une cave doit être située de manière que sa température puisse se trouver constamment égale, plutôt fraîche que chaude, profonde, bien voûtée; percée du côté du nord; ses murs doivent être épais, éloignés du voisinage de tous les endroits qui peuvent produire ou exhaler des odeurs, des émanations nuisibles au vin, telles que les fosses d'aisances, les mares de fumiers, les égouts, les puisards, les fossés marécageux; le sol dans son intérieur doit être également battu, propre dans toute sa surface. Dans les lieux où les romblais sont chargés d'immondices, il sera bon d'en extraire huit à dix pouces et même un pied d'épaisseur pour les remplacer avec du blanc des salpêtriers, qui n'est autre chose que des plâtras écrasés et lessivés, pour en extraire le salpêtre; avec ce blanc bien aplati, bien battu, on forme une espèce de pisé qui durcit de manière à rester dans le même état pendant bien long-temps. Lorsque la cave est humide, on agrandit ses ouvertures, on remplit tous les interstices des moellons de la voûte et des murs avec du mortier fait avec de la chaux et le ciment; on place de la chaux vive dans un de ses coins; on la renouvelle aussi souvent qu'il est nécessaire, pour absorber toute l'eau tenue en expansion dans l'intérieur; on perce même un nouveau soupirail au côté opposé de celui qui existe pour établir un courant d'air. Pour remédier à la trop grande sécheresse, il suffit de diminuer, de supprimer la lumière, et de boucher toutes les ouvertures avec des planches qu'on peut encore couvrir avec du gazon ou de la paille, afin d'empêcher la circulation de la masse d'air qui la traverse. Dans les caves humides, dans celles qu'il est impossible de dessécher complètement, il faut ranger les tonneaux sur des madriers très-

élevés, et les placer vis-à-vis le soupirail ; dans celles qui sont sèches, il faut choisir l'endroit le plus obscur et le plus enfoncé ; les chantiers doivent avoir un pied de haut ; en pierre, ils ne sont que meilleurs ; on supplée à ceux-ci par des mardiers de bois très-épais, neufs ; car pour peu qu'ils soient pourris, ils communiquent promptement ce mauvais effet à tous les tonneaux qui les avoisinent

On doit encore avoir l'attention d'incliner un peu en devant la futaille, surtout si le vin vient d'être soutiré et collé ; la surveillance exige de remarquer si les tonneliers, pour le mettre en bouteille, ne font pas tout le contraire de ce que nous venons de recommander ; car si toute la lie doit leur rester lorsque le vin cesse de couler par la cannelle, ils peuvent doubler leur bénéfice par cette petite supercherie.

Visiter la cave, examiner les tonneaux tous les jours, est une obligation qu'on doit s'imposer, surtout lorsqu'ils y sont nouvellement descendus. Pour peu qu'il y ait un endroit par où le vin coule, il faut chercher la source du mal.

Si un insecte, un ver a fait la moindre ouverture, on la bouche de suite avec un fossé ; si cela arrive par l'écartement d'une douve ou par la présence d'un nœud, il faut y enfoncer avec la pointe d'un couteau du papier mince et le recouvrir de suif fondu ; que si les cercles étaient cassés, on passe de suite une corde autour du tonneau, et on la serre fortement avec un morceau de bois qui fait les fonctions du tourniquet, pour le garantir et le soutenir jusqu'à ce qu'on ait pu aviser au moyen de le transvaser entièrement.

REMPLISSAGE.

On doit remplir au moins une fois par mois, avec du vin pareil ou qui soit analogue à celui qui est dans la futaille ; il est prouvé que plus souvent on fait ce remplissage, moins l'évaporation est sensible ; on sait que dans le premier mois un tonneau est en vidange d'un litre, il en perdra deux au second mois, ainsi de suite et progressivement ; outre l'altération particulière qu'il subit en contractant un goût d'évent bien marqué, il perd entièrement son bouquet ou arôme, dans lesquels réside toujours une de ses qualités premières, essentielles dans les vins fins ; une partie même de ses marques distinctives s'altère au point que bientôt il n'est plus reconnaissable.

COLLAGE.

Le collage du vin n'est autre chose qu'un moyen aussi simple que peu dispendieux, que l'habitude ou le besoin ont fait mettre en usage pour éclaircir toute espèce de vin, c'est-à-dire le dégager de la partie la plus épaisse de sa matière colorante, et de tout ce qui pourrait le rendre louche et désagréable à l'œil ; pour une pièce de deux cent cinquante bouteilles, de laquelle on en tire avant tout six bouteilles, on bat quatre blancs d'œufs avec une d'elles, et après les avoir fortement battus, on verse le tout dans le tonneau par la bonde ; on a soin d'agiter en même temps et de faire tourner le liquide contenu dans l'intérieur par le moyen de deux lattes propres ou d'un bâton un peu fort ; on remet le bondon, et quatre à cinq jours après cette opération, on remplit les bouteilles.

On emploie la colle de poisson pour les vins blancs, en la faisant dissoudre à raison de deux gros dans un litre, pour un tonneau de deux cent cent cinquante ou soixante bouteilles ; on la trouve toute préparée chez les épiciers.

TIRAGE DU VIN.

Après avoir rincé les bouteilles avec du plomb en grenailles et dans plusieurs eaux, on choisit toutes celles qui sont intactes ; on met de côté celles qui sont étoilées, car elles se briseraient en achevant de les fermer ; les bouchons doivent être neufs, et d'un liège doux et moelleux ; ceux qui ont déjà servi seront mis à part, on ne doit les employer qu'autant qu'ils n'ont pas été traversés par le tire-bouchon. On place la cannelle à dix-huit lignes du bord du tonneau ; si on pouvait le faire la veille, cela ne serait que meilleur, parce que si la pièce a éprouvé quelques secousses, le vin aurait encore le temps de se reposer ; les bouteilles remplies d'abord jusqu'au goulot, on laisse tomber la mousse, pour achever le remplissage au moyen d'un entonnoir de fer-blanc, jusqu'à six lignes du bouchon, qu'on enfonce avec une batte, afin de le faire entrer autant que possible et par force. Il est bon d'avoir des bouteilles égales et de forme semblable, parce qu'elles s'entassent beaucoup mieux ; on en fait des piles de quatre à cinq pieds de haut, en couchant le premier rang sur du sable fin et des lattes, pour bien appuyer les premiers goulots horizontalement, et ensuite chacune des autres rangées à

tête-bêche, et séparées par des lattes placées sur les goulots jusqu'à ce que la pile soit parvenue à la hauteur indiquée.

DES MALADIES DU VIN.

Une des maladies les plus communes du vin, c'est de le voir passer ou tourner à la graisse; elle est même très-ordinaire dans les vins blancs, on la reconnoit facilement, car le vin ressemble, dans ce cas, à de l'eau chargée de mucilage de la graine de lin bouillie, ou à de l'huile; les uns conseillent, pour y remédier, de le soutirer en y mettant une plus ou moins grande quantité de lie fraîche, de le laisser ensuite reposer pendant quelque temps, et de le soutirer encore après; d'autres veulent qu'on le colle seulement en ajoutant un demi-litre d'esprit de vin, en battant la colle qui doit servir pour lui faire passer la graisse.

Pour réparer les vins qui passent à l'aigre, on conseille d'y ajouter cinq à six bouteilles d'eau-de-vie par tonneau, et quatre onces de blé de froment grillé. Ceux qui sont amers, et ils le deviennent presque toujours lorsqu'on met une trop grande quantité de fumier dans les vignes, on les transvase dans un tonneau imprégné de bon vin, dans lequel on a fait brûler, à deux ou trois fois différentes, un demi-litre d'esprit de vin. On débarrasse du goût d'évent tous les vins qui l'ont contracté pour être restés trop long-temps en vidange, en les collant une seconde fois, et en y ajoutant un dixième de lie nouvelle; il faut, après cette opération, avoir soin de les remuer et de les agiter au moins une fois tous les jours pendant un mois.

VINS D'ORDINAIRE.

Les vins qui doivent être bus continuellement et avec de l'eau, se choisissent dans ceux de Maçon, de Joigny, Beaugency; mais ce dernier se digère assez difficilement est, comme on le dit, lourd à l'estomac.

VINS D'ENTREMETS.

Quant aux vins d'entremets, il y en a de beaucoup de pièces; on commence ordinairement par des vins rouges, tels que ceux de Bordeaux, surtout lorsqu'ils sont vieux ou qu'ils ont beaucoup voyagé; ceux de Saint-Emilion, de Langon sont préférés; quelques-uns choisissent ceux de Cahors; mais toutes ces distinctions ne dépendent que des goûts. En général, ils sont très-spiritueux, astringens et un peu aroma-

tiques ; on les remplace par les vins de Bourgogne , comme ceux de Tonnerre bien choisis , ceux qui croissent et que l'on récolte dans toute la Côte-d'Or , depuis Dijon jusqu'au delà de Beaune ; le Nuits , le Chambertin , le Romanée , le Mont-Rachet , Pomard , Volnay , et le Clos-Vougeot par-dessus tous , comme légèrement spiritueux , agréables , quoique non sucrés et aromatiques.

Les vins de Jurançon , de Grenache , de Pic-Pouille , et tous ceux du Roussillon ; les vins des bords du Rhône et du Midi en général ; de Tavel , Saint-Gilles et Condrieux , sont spiritueux , chargés en couleur , aromatiques et plus ou moins sucrés.

On passe ensuite aux vins blancs , parmi lesquels on distingue ceux de Bordeaux , de Grave , de Barsac , de Ségur et de Médoc ; ceux de Bourgogne , tels que Chablis et de Beaune ; ceux du Rhône , comme de Saint-Porcy et de l'Hermitage , de Côte-Rôtie ; enfin , les vins du Rhin , de la Moselle et de Bar-le-Duc sont tous plus ou moins sucrés , spiritueux et aromatiques , par conséquent agréables à boire ; leur action est sensible non seulement sur l'estomac , mais encore beaucoup plus sur la tête.

Les meilleurs vins de Champagne sont ceux d'Epernay , d'Aï et de Pierre ; mais rien n'est comparable , dans tout ce qu'on peut rechercher pour boisson , au vin de Champagne rosé non mousseux.

Les vins de dessert se choisissent dans tous ceux qui sont sucrés et aromatiques , mais très-peu spiritueux ; dans ce nombre sont les vins de Lunel , de Frontignan , de Rivesaltes , de Rota , Malaga , Alicante , Xérès , Picarez , Madère , Clamène , Constance , Calabre et de Tokai , le Lacryma Christi , celui des Canaries.

Tous ces vins , quels qu'ils soient , doivent toujours être bouchés avec le plus grand soin ; c'est pourquoi il est nécessaire de plonger dans le mastic à cacheter toute la partie supérieure du goulot des bouteilles , jusqu'à six lignes au-dessus de la cordeline , afin non seulement de garantir leur bouchon de la moisissure et du contact des insectes , mais encore pour préserver la liqueur qu'elles contiennent de tout contact avec l'air extérieur.

. FIN.

TABLE DES MATIERES.

AVANT-PROPOS ,	page 1	Garbure à la polignac ,	44
Méthode à suivre pour bien découper et servir à table ,	5	Garbure à la rayette ,	ib.
Du bœuf ,	ib.	Garbure à la villeroi ,	ib.
Du veau ,	ib.	Garbure à l'ognon ,	45
Du mouton ,	6	Julienne au gras ,	ib.
Du sanglier et du cochon ,	7	Julienne au maigre ,	ib.
Du lièvre et du lapin ,	ib.	Macaroni au gratin ,	46
De la dinde ,	8	Orge perlé ,	ib.
Poularde , poulet , chapon ,	ib.	Panade ,	ib.
De l'oie ,	ib.	Potage artésien ,	47
Du canard ,	9	Potage à la camerani ,	ib.
Des pigeons ,	ib.	Potage du chasseur ,	ib.
Des perdrix ,	ib.	Potage à la condé ,	48
Des bécasses ,	ib.	Potage à la crécy ,	ib.
Du poisson ,	ib.	Potage au chou ,	ib.
Du service ,	11	Autre ,	49
De la décoration ,	13	Potage à la desclignac ,	ib.
Appendice à l'explication des planches ,	17	Potage à l'eau de chicorée ,	50
Méthode à suivre pour bien préparer et servir le café ,	19	Des potages farineux ,	ib.
Méthode à suivre pour bien ouvrir les huîtres ,	21	Potage au fromage ,	51
Manière de reconnaître les bons melons ,	24	Potage à la genaufret ,	ib.
Annuaire et calendrier nutritif ,	27	Potage au gibier ,	52
Précèptes généraux sur les mets destinés à être servis froids ,	31	Potage aux herbes (soupe) ,	ib.
Avis ,	33	Potage à la jardinière ,	ib.
Introduction ,	35	Potage aux huîtres ,	53
DES POTAGES.		Potage dit à la jambe de bois ,	ib.
Bouillon gras ,	37	Potage aux kneples ,	54
Bouillon maigre ,	ib.	Potage à la cuscille ,	ib.
Bouillon avec le poisson ,	38	Potage au lait d'amandes ,	55
Bouillon d'écrevisses encore désigné sous le nom de bisque aux écrevisses ,	ib.	Potage aux laitues ,	ib.
Bouillon , potage et hachis à la minute ,	ib.	Potage à la languedocienne ,	ib.
Bouillon (grand) ,	ib.	Potage au macaroni ,	56
Observations ,	39	Potage au mouton ,	ib.
Bouillon de colimaçons , de grenouilles , de poulet , de mou de veau ,	40	Potage aux poireaux ,	ib.
Consommé ,	ib.	Potage au naturel ,	57
Croûte au pot ,	41	Potage aux nouilles ,	ib.
Garbure à la béarnaise ,	ib.	Potage au poisson ,	ib.
Garbure à la chanilly ,	ib.	Potage à la polacre ,	57
Garbure aux choux ,	ib.	Potage printemps ,	58
Garbure au fromage ,	42	Potage aux purées ,	ib.
Garbure avec le giraudmont ,	ib.	Potage à la purée de carottes ,	ib.
Garbure à la grimod ,	43	Potage à la purée de 5 racines ,	59
Garbure aux laitues ,	ib.	Potage aux concombres ,	ib.
Garbure maigre ,	43	Potage aux croutons avec purée ,	60
		Potage à l'essence de volaille ou de gibier ,	ib.
		Potage à la purée de lentilles , de pois verts ,	ib.
		Potage à la purée de haricots ,	ib.
		Potage à la purée de pois secs ,	ib.
		Potage aux purées maigres ,	61
		Potage au potiron ,	ib.
		Potage à la purée d'oseille ,	ib.

Potage à la purée de gibier seulement,	61	Essence d'assortiment,	ib.
Potage à la purée de marrons,	62	Essence d'ail,	81
Potage à la purée de marrons et de perdre x,	ib.	Essence de gibier,	ib.
Potage aux rabioles,	ib.	Essence de légumes,	ib.
Potage à la reine,	63	Essence de volaille,	ib.
Le même, façon de Hollande,	ib.	Etouffade,	82
Potage avec les tomates,	ib.	Gratin pour garniture,	ib.
Potage à la tortue,	64	Gelée,	ib.
Potage à la vierge,	ib.	Glacé,	83
Purée de marrons seulement,	65	Glacé avec les racines,	ib.
Puddings,	ib.	Jus,	ib.
Riz à la créole,	66	Jus maigre,	84
Riz à la suboune,	ib.	Liaisons,	ib.
Riz au gras,	67	Menuis droits maigres,	ib.
Riz à l'italienoc,	ib.	P.êle,	ib.
Riz au lait,	ib.	Poivrade,	ib.
Riz au maigre,	68	Ravigote,	85
Riz à l'ognon,	ib.	Remoulade,	ib.
Riz aux purées différentes,	ib.	Roux,	ib.
Riz à la turque,	ib.	Roux blanc,	ib.
Soupe au lait,	69	Sauce allemande,	ib.
Soupe au lapin,	70	Sauce aux anchois,	ib.
Soupe à l'ognon,	71	Sauce au beurre noir,	86
Soupe à l'ognon et au lait,	ib.	Sauce blanche,	ib.
Soupe à l'oseille,	ib.	Sauce blonde,	ib.
Soupe à la provençale ou au poison,	ib.	Sauce brune,	ib.
Soupe à la tortue,	72	Sauce à la bonne femme,	87
Vermicelle au gras,	ib.	Sauce aux câpres et aux cornichons,	ib.
Vermicelle au lait,	73	Sauce des chasseurs,	ib.
Vermicelle au maigre,	ib.	Sauce à la crème,	ib.
Observations,	74	Sauce à la diable,	88
DES HORS-D'ŒUVRE.		Sauce à employer partout,	ib.
Hors-d'œuvre chauds,	74	Sauce espagnole,	ib.
Hors-d'œuvre froids,	75	Sauce à l'estragon,	89
DES SAUCES,	ib.	Sauce genevoise,	ib.
Aspic,	76	Sauce à la guicarde,	ib.
Béchamel,	ib.	Autrement,	ib.
Béchamel maigre,	ib.	Sauce hachée menu,	ib.
Beurre d'anchois,	77	Autre hachée menu,	90
Beurre d'écrevisses,	ib.	Sauce hollandaise,	ib.
Beurre aux fines herbes,	78	Autre hollandaise,	ib.
Beurre de Homard,	ib.	Sauce italienne,	ib.
Beurre de Montpellier,	ib.	Autre à la romaine,	ib.
Beurre de piment,	ib.	Maitre-d'hôtel,	91
Blanc,	ib.	Maitre-d'hôtel froide,	ib.
Blond de veau,	ib.	Sauce magnoanaise,	ib.
Bouquet garni,	79	Ménagère,	ib.
Braise,	ib.	Sauce au vinaigre (dite à pauvre homme),	ib.
Câpres et escupines confites,	ib.	Sauce piquante,	ib.
Caramel,	ib.	Autrement,	92
Cornichons confits,	80	Sauce poivrade,	ib.
Coulis,	ib.	Autre poivrade,	ib.
Culs d'artichauts,	ib.	Sauce portugaise,	ib.

Sauce à la provençale ,	93	Ragoût de navets ,	110
Sauce à la pluche ,	ib.	Ragoût à la providence ,	ib.
Sauce au raifort ,	ib.	Ragoût toulousain ,	ib.
Sauce ravigote ,	ib.	Ragoût en tortue ,	ib.
Sauce robert ,	ib.	Ragoût de truffes ,	111
Sauce à salmi ,	ib.	Ris de veau ,	ib.
Sauce à la tartare ,	94	DU BOEUF , Observation ,	112
Sauce tomate ,	ib.	Aloyau ,	ib.
Autre ,	ib.	Aloyau cuit en partie dans le suif ,	ib.
La même à la bourgeoise ,	ib.	Biffek ,	ib.
La même à la française ,	95	Bœuf à l'écarlatte ,	113
La même à l'italienne ,	ib.	Bœuf aux fines herbes ,	ib.
Sauce aux truffes ,	ib.	Bœuf à la mode ,	114
Sauce verte ,	ib.	Bœuf à la poulette ,	ib.
Velouté ou sauce tournée ,	ib.	Bouilli ,	ib.
Verjus, manière de le préparer ,	ib.	Cervelles de bœuf ,	ib.
Sauce au verjus ,	96	Cervelles au beurre noir ,	115
Vert d'épinards ,	ib.	Cervelles frites ,	ib.
Vinaigre aromatique ,	ib.	Cervelles en matelotte ,	ib.
Vinaigre d'estragon ,	ib.	Cervelles à la poulette ,	ib.
Observation ,	97	Observation ,	ib.
Des substances stimulantes em-	em-	Côte de bœuf piquée et braisée ,	ib.
ployées pour la cuisine ,	ib.	Croquettes de bouilli ,	116
Garnitures et ragoûts ,	100	Croquettes de palais de bœuf ,	ib.
Crêtes, rognons de coqs ,	ib.	Entre-côte à la bourgeoise ,	ib.
Groutons ,	ib.	Entre-côte grillée ,	ib.
Farce cuite ,	101	Entre-côte au vin ,	ib.
Financière ,	ib.	Observation ,	117
Friture ,	ib.	Filet à la braise ,	ib.
Godiveau ,	102	Filet de bœuf en chevreuil ,	ib.
Marinade ,	103	Filet de bœuf rôti ,	118
Oignons glacés ,	ib.	Filet sauté dans sa glace ,	ib.
Pommes pour friture ,	ib.	Filet sauté au vin de Madère ,	ib.
Purée de cardons ,	104	Filet sauté aux truffes ,	ib.
Purée de carottes ,	ib.	Filet de bœuf au vin de Madère ,	ib.
Purée de champignons ,	ib.	Observations ,	ib.
Purée de chicorée ,	ib.	Gras double ,	119
Purée de légumes secs ,	105	Hachis ,	120
Purée de marrons ,	ib.	Hatreau de palais de bœuf ,	ib.
Purée de navets ,	ib.	Langue de bœuf à la braise ,	ib.
Purée d'oignons ,	ib.	Langue de bœuf à l'écarlatte ,	121
Purée d'oseille ou farce ,	106	Langue de bœuf au gratin ,	ib.
Purée de pommes de terre ,	ib.	Langue en matelotte ,	ib.
Purée de racine ,	ib.	Langue de bœuf en papillotte ,	122
Quenelles ,	107	Langue de bœuf en paupiette ,	ib.
Ragoût de champignons ,	ib.	Observation ,	ib.
Ragoût à la chapilotte ,	ib.	Miroton ,	ib.
Ragoût de choux ,	108	Palais de bœuf ,	ib.
Ragoût financier ,	ib.	Palais de bœuf en allumettes ,	123
Ragoût de foies ,	ib.	Palais de bœuf à la béchamel ,	ib.
Ragoût (garniture de) ,	ib.	Palais de bœuf en blanquette ,	ib.
Ragoût de laitances ,	109	Palais de bœuf en coquilles ,	ib.
Ragoût mélangé ,	ib.	Palais de bœuf en filets ,	124
Ragoût de morilles ,	ib.	Palais de bœuf au gratin ,	ib.

Palais de bœuf grillé,	124	Mou de veau à la poulette,	137
Palais de bœuf à l'italienne,	ib.	Mou de veau au roux,	ib.
Observation,	ib.	Noix de veau à la bourgeoise,	ib.
Queue de bœuf en hoche-pot,	125	Noix de veau à la gelée,	ib.
Queue de bœuf à la matelotte,	ib.	Oreilles de veau farcies frites,	138
Queue de bœuf à la sainte-mene- hould,	ib.	Oreilles de veau à la sainte-mene- hould,	ib.
Rognons de bœuf,	ib.	Oreilles de veau à la ravigote,	ib.
Rognons de bœuf sautés,	ib.	Pieds de veau frits,	ib.
Rognons vinaigrette,	126	Pieds de veau au naturel,	ib.
Observation,	ib.	Pieds de veau à la poulette,	ib.
DU VEAU, Observation,	127	Poitrine de veau farcie,	139
Amourette,	ib.	Poitrine de veau glacée,	ib.
Amourette de veau composée à la crème,	ib.	Queues de veau braisées,	ib.
Blanquette de veau,	128	Queues de veau à la sainte-mene- hould,	ib.
Carré de veau,	ib.	Queues de veau à la poulette,	140
Carré de veau rôti aux fines her- bes,	ib.	Ris de veau en bigarade,	ib.
Carré de veau piqué et rôti,	129	Ris de veau en caisse,	ib.
Carré de veau à la provençale,	ib.	Ris de veau en fricandeau,	ib.
Cassis à la bourgeoise,	ib.	Ris de veau frits,	141
Cassis à la provençale,	ib.	Ris de veau en pâté chaud, de croûte de riz,	ib.
Cervelles de veau en matelotte,	ib.	Ris de veau en papillote,	ib.
Côtelettes de veau braisées aux truffes, es,	130	Ris de veau à la poulette,	ib.
Côtelettes de veau à la truse,	ib.	Ris de veau aux truffes,	ib.
Côtelettes de veau à la lyonnaise,	ib.	Observation,	142
Côtelettes de veau panées et grillées, es,	131	Rissoles de veau,	145
Côtelettes de veau piquées,	ib.	Rognons de veau à la poêle,	ib.
Côtelettes de veau en papillottes,	ib.	Rognons de veau sautés,	146
Côtelettes de veau sautées,	ib.	Rôties de rognons de veau,	ib.
Côtelettes de veau à la saint-Ga- rat,	132	Rouelle de veau dans son jus,	ib.
Epaule de veau à l'étouffade,	ib.	Sautés de veau au suprême,	ib.
Epaule de veau farcie,	ib.	Tendons de veau en aspic,	ib.
Epaule de veau en gelantine,	133	Tendons de veau au blanc,	147
Epaule de veau aux petites raci- nes,	ib.	Tendons de veau à la bourgeoise,	ib.
Epaule de veau rôtie,	134	Tendons de veau à la chartreuse,	148
Foie de veau braisé à la bour- geoise,	ib.	Tendons de veau frits,	ib.
Foie de veau à la broche,	ib.	Tendons de veau à la jardinière,	ib.
Foie de veau à l'étouffade,	ib.	Tendons de veau au kari,	149
Foie de veau à la poêle,	ib.	Tendons de veau à la mayonnaise,	ib.
Foie de veau sauté,	135	Tendons de veau à la milanaise,	ib.
Fraise de veau,	ib.	Tendons de veau poêlés,	150
Fraise de veau frite,	ib.	Tendons de veau aux pointes d'ar- perges,	ib.
Fricandeau,	ib.	Tendons de veau aux pois,	ib.
Gâteau de foie de veau,	ib.	Tendons de veau à la provençale,	ib.
Langue de veau,	136	Tendons de veau au naturel,	151
Longs de veau rôtie,	ib.	Tendons de veau au naturel,	ib.
Mireton de foie de veau,	ib.	Tête de veau farcie,	ib.
		Tête de veau au four,	152
		Tête de veau frite,	ib.
		Tête de veau en matelote,	ib.
		Tête de veau au naturel,	ib.

de veau en tortue,	153	Queues de mouton grillées,	166
en caisse,	ib.	Rognons à la brochette,	ib.
en paupiettes,	154	Rognons de mouton au vin de Cham-	
rôti à la languedocienne,	ib.	pagne,	ib.
ervation,	ib.	Rôti sans pareil,	167
MOUTON. Observation,	ib.	Selle de mouton à l'anglaise,	ib.
nettes de hachis de mouton	155	Selle de mouton braisée,	ib.
Av.		Observation,	168
Mé. é de mouton au persil,	ib.	AGNEAU,	ib.
llopes de mouton à l'huile,	ib.	Agneau rôti à la béarnaise,	169
De. velles de mouton,	156	Carré d'agneau à la périgord,	ib.
Du. nettes à la chicorée,	ib.	Epaule d'agneau en ballon,	170
Du. nettes à la financière,	ib.	Epaule d'agneau aux truffes,	ib.
Du. nettes aux laitues,	ib.	Epigramme d'agneau,	ib.
Du. nettes au naturel,	ib.	Filets d'agneau à la béchamel,	170
De. nettes panées et grillées,	ib.	Filets d'agneau à la condé,	ib.
Pa. nettes piquées et glacées,	157	Galantine d'épaule d'agneau,	ib.
De. nettes à la sauce tomate,	ib.	Issues d'agn. avec du petit lard,	171
Du. nettes à la soubise,	ib.	Pasquehne,	ib.
De. ncée à la bourgeoise,	ib.	Quartier d'agneau rôti,	ib.
De. ncée à la chicorée,	ib.	Rot de bif d'agneau à la barba-	
De. ncée aux concombres,	ib.	rine,	ib.
Du. ale de mouton braisée,	158	Tête d'agneau,	172
Du. ale de mouton en saucisson,	ib.	DU COCHON. Observation,	ib.
De. t à l'anglaise,	ib.	Andouilles,	ib.
De. t à la bonne femme,	ib.	Andouilles à la béchamel,	ib.
Ap. t à la flamande,	ib.	Andouilles de Troyes,	173
M. t rôti,	159	Boudin,	ib.
M. t à la serviette,	ib.	Boudin blanc,	174
M. t de sept heures,	ib.	Cervelas,	ib.
M. en terrine,	ib.	Cervelas à l'italienne,	175
M. aux truffes,	160	Cervelles de cochon,	ib.
M. is de mouton rôti,	ib.	Cochon de lait en blanquette,	ib.
Al. cot de mouton,	ib.	Cochon de lait farci,	ib.
Pr. ues braisées,	161	Cochon de lait rôti,	176
Pr. ues au gratin,	ib.	Côtelettes grillées,	ib.
Al. ues grillées,	ib.	Côtelettes de cochon à la poêle,	ib.
Al. ues de mouton à la liégeoise,	ib.	Crépinettes ou saucisses plates,	177
Al. ues en papillotes,	ib.	Cuisson du jambon,	ib.
Al. ues de mouton aux tomates,	162	Echine de cochon rôtie,	ib.
ervation,	ib.	Fromage de cochon,	ib.
Al. ues de mouton farcies,	164	Fromage d'Italie,	178
B. s de mouton frits,	ib.	Galantine de cochon de lait,	ib.
B. s de mouton au gratin,	ib.	Hure de cochon,	179
B. s de mouton à la lyonnaise,	ib.	Jambon à l'allemande,	ib.
B. s de mouton à la sainte-mé-		Jambon de Bayonne,	ib.
ould,	ib.	Jambon à la broche,	180
B. s de mouton à la poulette,	ib.	Jambon à la gelée fine,	ib.
B. s de mouton, sauce italienne,	ib.	Jambon avec les légumes,	181
	165	Jambons de Mayence,	ib.
B. ervation,	ib.	Langues fourrées,	ib.
O. ine de mouton à la sainte-me-		Lard,	182
ould,	ib.	Manière de piquer,	ib.
O. nes de mouton braisées,	ib.	Oreilles de cochon braisées,	183
O. nes de mouton frites,	166	Oreilles de cochon frites,	ib.

Oreilles de cochon à la lyonnaise,	183	GRIVES,	199
Oreilles à la sainte-menehould,	ib.	Grives, manière anglaise,	ib.
Pâte ou pâté de jambon,	ib.	Grives confites,	ib.
Petit salé,	ib.	Grives à la flamande,	ib.
Pieds de cochon à la sainte-menehould,	184	Grives au gratin,	ib.
Pieds de cochon aux truffes,	ib.	Grives en poires,	200
Queues de cochon braisées,	ib.	DU LAPÉREAU ET DU LAPIN,	ib.
Rugnos de cochon,	ib.	Lapin à l'anglaise,	201
Saindoux,	185	Lapin en hâtelets,	ib.
Saucisses,	ib.	Lapin à la bourguignotte,	ib.
Saucissons,	ib.	Lapin en caisse,	ib.
Observation,	186	Lapin confit,	202
GIBIER, Observation,	187	Lapin à la chiorée,	ib.
Bécasses farcies,	ib.	Lapin en croquettes,	ib.
Bécasses rôties,	ib.	Cuisses de lapin panées et frites,	ib.
Bécasses rôties, manière anglaise,	ib.	Cuisses de lapin en papilotes,	ib.
Croustade avec hachis de bécasses,	ib.	Cuisses de lapin à la saint-Gara,	203
Filets de bécasse en canapé,	188	Observation,	ib.
Salmi de bécasses,	ib.	Lapin en escalope,	204
Salmi du bernardin,	ib.	Lapin aux fines herbes,	ib.
Salmi à la bourgeoise,	189	Filets de lapereau en gimblettes,	ib.
Salmi du chasseur,	ib.	Filets de lapereau en turban,	ib.
Salmi à la paysanne,	ib.	Friture de lapin,	205
Sauté de filets de bécasses,	ib.	Galantine de lapin,	ib.
Sauté de filets à la provençale,	190	Gibelote de lapin,	ib.
Caille,	ib.	Grillade de lapin,	206
Canard sauvage rôti,	ib.	Hachis de lapin,	ib.
Canard sauvage en salmi,	ib.	Lapin en kari,	ib.
DU CHEVREUIL,	ib.	Lapin à la marengo,	207
Carré de chevreuil à la broche,	191	Lapin mariné,	ib.
Cervelle de chevreuil,	ib.	Lapin en mayonnaise,	ib.
Civet de chevreuil,	192	Lapin à la minute,	ib.
Côtelettes de chevreuil,	ib.	Lapin à la poulette,	208
Crêpinettes de chevreuil,	ib.	Lapin en purée,	ib.
Emincées avec le chevreuil,	ib.	Lapin en quenelles,	ib.
Epaule de chevreuil,	193	Lapin rôti,	209
Filets de chevreuil,	ib.		
Hachis de chevreuil,	ib.	LEVRAUT.	
Quartier de chevreuil à la broche,	ib.	Levraut encaissé,	ib.
Quartier de chevreuil en daube,	194	Cuisses de levraut piquées,	ib.
Saucisses avec le chevreuil,	ib.	Escalopes de levraut,	210
DU FAISAN,	ib.	Filets de levraut en bigarure,	ib.
Faisan à l'angoumoise,	ib.	Filets de levraut frits,	ib.
Ballotine de faisau,	195	Filets de levraut glacés,	211
Boudin avec le faisau,	ib.	Filets de levraut piqués et sautés,	ib.
Faisan avec les choux,	ib.	Filets de levraut à la provençale,	ib.
Croquettes de faisau,	196	Levraut à la minute,	212
Faisan étoffé,	ib.	Reins de levraut,	ib.
Filets de faisau,	ib.	Lièvre,	ib.
Galantine avec un faisau,	197	Lièvre à l'anglaise,	ib.
Hachis de faisau,	198	Lièvre en boudin,	213
Faisan poêlé,	ib.	Lièvre en civet,	ib.
Faisan en salmi,	ib.	Lièvre, ses cuisses en poivrade,	214
Observation,	ib.		

cyre en daube,	214	SARCELLE,	228
cyre en émincées,	ib.	Sarcelle à la bigarade,	ib.
cyre, ses filets,	215	Observation,	229
cyre en gâteau,	ib.	DE LA VOLAILLE. Observa-	
cyre en pain,	ib.	tion,	ib.
cyre en quenelles,	ib.	Du canard,	ib.
cyre rôti,	ib.	Canard à la choucroute,	230
cyre à la saint-Denis,	216	Canard aux choux,	ib.
CUVIETTES,	217	Canard, ses cuisses en macédoine,	ib.
cuviottes en caisse,	ib.	Canard farci,	ib.
cuviottes en côtelettes,	ib.	Canard (filets de) à l'orange,	231
cuviottes en croustade,	ib.	Canard aux navets,	ib.
cuviottes, leurs filets sautés,	218	Canard aux olives,	ib.
cuviottes aux fines herbes,	ib.	Canard poêlé,	ib.
cuviottes au gratin,	ib.	Canard en salmi,	232
cuviottes à la minute,	ib.	DU CANNETON,	ib.
ERLES,	219	DU CHAPON,	ib.
é chaud avec du gibier.	ib.	Chapon en ballon,	ib.
dreaux,	ib.	Chapon braisé,	233
dreaux à l'anglaise,	ib.	Chapon en croûte,	ib.
dreaux au charbon,	220	Chapon farci à la crème,	ib.
dreaux en côtelettes,	ib.	Chapon au gros sel,	ib.
dreaux en croustade,	ib.	Chapon à la nantaise,	234
dreaux, les cuisses à la chipola-	ib.	Chapon poêlé,	ib.
ta,	ib.	Chapon au ris,	ib.
dreaux, entrée de broche,	221	Chapon rôti aux truffes,	ib.
dreaux en escalopes,	ib.	Chapon à la Saint-Gara,	235
dreaux à l'espagnole,	ib.	Observation,	ib.
dreaux, filets aux bigarades,	ib.	DINDON,	ib.
dreaux, filets sautés,	ib.	Abatis de dindon en haricots,	ib.
dreaux grillés,	222	Ailerons à la braise,	ib.
dreaux, hachis de,	ib.	Ailerons à la chipolata,	236
dreaux, manselle de,	ib.	Ailerons en fricassée de poulet,	ib.
dreaux à la montclai,	ib.	Ailerons frits,	ib.
dreaux en magnonaise,	223	Ailerons en matelotte,	ib.
dreaux (pain de),	ib.	Ailerons piqués,	ib.
dreaux en papillottes,	ib.	Ailerons à la Sainte-Memehould,	ib.
dreaux poêlés,	ib.	Ailerons de dindon à la sauce Ro-	
dreaux en purée,	224	bert,	237
dreaux rôtis,	ib.	Capilotade,	ib.
dreaux en salade,	ib.	Dindon en daube,	ib.
dreaux en salmi chaud,	ib.	Dindon en galantine,	ib.
dreaux en salmi froids,	ib.	Dindon en surprise,	238
dreaux à la Saint-Laurent,	225	Dindon truffé, rôti,	ib.
dreaux soufflé de purée,	ib.	Hachis de dindon,	ib.
dreaux à la tartare,	ib.	Marinade de dindon,	ib.
dreaux aux truffes,	ib.	OIE,	ib.
RDRIX,	ib.	Oie à la chipolata,	ib.
rdrix braisées,	226	Oie en daube,	239
rdreuse de perdrix,	ib.	Cuisses d'oies confites au vinaig-	
rdrix aux choux,	ib.	re,	ib.
rdrix à la purée,	227	Procédé pour conserver les ailes et	
rdrix en surprise,	ib.	les cuisses d'oie,	ib.
rdriers et vanneaux,	ib.	Salmi d'oie,	240
ROGLIER. Observation,	228	PIGEONS,	ib.

Pigeons à la cardinale,	240	Foies gras à la périgueux,	253
Pigeons à la crapaudine,	ib.	DU POISSON. Observation,	ib.
Pigeons en compote,	ib.	Court-bouillon blanc,	ib.
Pigeons à la gautier,	241	Court-bouillon au bleu,	254
Pigeons en matelotte,	ib.	Bouillon de poisson,	ib.
Pigeons à la minute,	ib.	Court-bouillon simple,	ib.
Pigeons en papillotte,	ib.	Eau de sel,	ib.
Pigeons aux pois,	ib.	Marinade cuite,	255
Pigeons aux pointes d'asperges,	ib.		
Pigeons en tortue,	242		
Marinade de pigeons,	ib.	DE L'ALOSE.	
Sauté de filets de pigeons,	ib.	Alose grillée,	ib.
PINTADE,	ib.	Alose au court-bouillon,	ib.
POULET,	ib.	Filets d'alose au citron,	ib.
Poularde poêlée,	ib.	DES ANCHOIS FRITS,	256
Capilotade de poulet,	243	DE L'ANGUILLE,	ib.
Casserole de volaille au riz,	ib.	Anguille à l'anglaise,	ib.
Cuisses de poulet,	ib.	Anguille à la broche,	ib.
Filets de poulet au suprême,	ib.	Anguille à la maître-d'hôtel,	257
Fricassée de poulets,	ib.	Anguille de mer,	ib.
Fricassée de poulet à la minute,	244	Anguille piquée,	258
Friteau de poulets,	ib.	Anguille à la poulette,	ib.
Friture à la villeroi,	ib.	Anguille, ses restes,	ib.
Marinade de poulet,	ib.	Anguille roulée,	259
Poulet aux anchois,	245	Anguille à la Sainte-Menehould,	ib.
Poulet à l'estragon,	ib.	Anguille au soleil,	ib.
Poulet aux fines herbes,	ib.	Anguille à la tartare,	ib.
Poulet à la horli,	ib.	DU BARBEAU ET DU BARBIL-	
Poulet aux légumes,	246	LON,	260
Poulet à la Marengo,	ib.	DE LA BARBUE,	ib.
Poulet à la mulâtre,	ib.	Brandade de merluche,	ib.
Poulet à la napolitaine,	ib.	DE LA BRÈME,	261
Poulets poêlés,	247	DU BROCHET,	ib.
Poulet rôti,	ib.	Brochet à l'allemande,	ib.
Poulets rôtis pour entrée,	ib.	Brochet en arlequinade,	ib.
Poulet à la Sainte-Menehould,	ib.	Brochetons à la maître-d'hôtel,	262
Poulet en surprise,	ib.	Brochet à la chambord,	ib.
Poulet aux truffes,	ib.	Brochet au court-bouillon,	ib.
Poulet à la tartare,	ib.	Brochet, sa desserte,	ib.
Poulet en timbale,	248	Brochet, ses filets piqués,	263
Poulet à la vénitienne,	ib.	Brochet en grenadine,	ib.
Aspic de blancs de volaille,	ib.	Brochet, sauce aux câpres,	ib.
Croquettes de volailles,	249	DU CABILLAUD,	ib.
Purée de volaille,	ib.	DE LA CARPE,	264
Salade de volaille,	ib.	Carpe à l'allemande,	265
Soufflé de purée de volaille,	ib.	Carpe au bleu,	ib.
Observation.	ib.	Carpe à la chambord,	ib.
DES FOIES GRAS,	250	Carpe à l'étuvée,	266
Foies gras en hâtelets,	251	Carpe farcie,	ib.
Foies gras en caisse,	ib.	Carpe frite,	ib.
Foies gras en coquilles,	ib.	Carpe grillée,	267
Foies gras en escalopes,	ib.	Carpe au maigre,	ib.
Foies gras au gratin,	252	Carpe marinée,	ib.
Foies gras en matelotte,	ib.	Marinade de poisson de toute	es-
Foies gras en pain,	ib.	pèce,	ib.

Carpe en matelotte,	267	Merlans, les filets en hâtelets,	280
Laitances et langues de carpe,	268	Merlans, les filets farcis,	ib.
DES CARRELETS,	269	Merlans, filets à la horli,	281
Carrelets grillés,	ib.	Merlans, filets en paupiettes,	ib.
Observation,	ib.	Merlans en quenelles,	ib.
DES GRABES, CREVETTES,		Merlans, filets sautés,	ib.
DU HOMARD, DE LA LANGOUSTE,	ib.	Merlans, filets aux truffes,	282
DES ECREVISSES,	270	Merlans, filets en turban,	ib.
Bisque d'écrevisses,	ib.	Merlans aux fines herbes,	ib.
Autre bisque avec les écrevisses,	ib.	Merlans frits,	ib.
Ecrevisses gratinées à l'italienne,	ib.	Merlans au gratin,	ib.
Coulis d'écrevisses,	271	Merlans grillés,	ib.
EPERLANS,	ib.	Merlans à la ravigote,	283
Eperlans à la provençale,	272	DE LA MORUE,	ib.
DE L'ESTURGEON,	ib.	Morue à la béchamel,	ib.
Esturgeon braisé,	ib.	Morue au beurre noir,	284
Esturgeon au bleu,	ib.	Morue bien bonne,	ib.
Esturgeon en fricandeau,	ib.	Morue à la bourguignotte,	ib.
Esturgeon en papillote,	273	Morue en croquettes,	ib.
Esturgeon rôti,	ib.	Morue frite,	285
Observation,	ib.	Morue au fromage,	ib.
DU COUJON,	ib.	Morue au gratin,	ib.
DES GRENOUILLES,	ib.	Morue à la maître-d'hôtel,	ib.
Friture de grenouilles,	ib.	Morue à l'ognon,	ib.
Hachis avec le poisson,	274	Morue à la provençale,	286
DES GRONDINS,	ib.	Morue, les queues à l'anglaise,	ib.
DES HARENGS,	ib.	DES MOULES,	ib.
Harengs-saurs à la Bruxelloise,	275	Moules à la minute,	ib.
DU HOMARD,	ib.	Moules à la poulette,	ib.
DES HUITRES,	ib.	DE LA PERCHE,	287
Huitres au gratin,	ib.	DE LA RAIE,	ib.
Huitres sur le grill,	276	Raie au beurre noir,	ib.
Huitres à la poulette,	ib.	Raies, leurs foies en canapé,	ib.
DE LA LAMPROIE,	ib.	Raie frite,	288
DES LIMANDES,	ib.	Raie, sauce aux câpres,	ib.
Limandes et autres poissons semblables au gratin,	ib.	Raitons,	ib.
DE LA LOTTE,	277	DES SARDINES,	ib.
DU MAQUEREAU,	ib.	DU SAUMON,	ib.
Maquereaux à l'anglaise,	ib.	Saumon au bleu,	289
Maquereaux au beurre noir,	ib.	Saumon en galantine,	ib.
Maquereaux à l'eau de sel,	ib.	Saumon à la gènoise,	ib.
Maquereaux à la flamande,	ib.	Saumon grille,	290
Maquereaux, filets aux fines herbes,	278	Observation,	ib.
Maquereaux, filets en rissole,	ib.	DES SOLES,	ib.
Maquereaux, filets sautés,	ib.	Soles à la broche,	ib.
Maquereaux à la maître-d'hôtel,	279	Soles, les filets,	291
Maquereaux à la maître-d'hôtel cuits,	ib.	Soles frites,	293
Maquereaux en papillottes,	ib.	Soles au gratin,	ib.
DU MERLAN,	ib.	Soles en matelotte,	ib.
Merlans à l'eau bonne,	280	Soles sur le plat,	294
Merlans, les filets à l'anglaise,	ib.	Soles en ris de veau,	ib.
		DE LA TANCHE,	ib.
		De la truite,	ib.
		DU TURBOT,	ib.
		Desserte,	295

Turbot à l'anglaise,	295	Artichauts glacés,	307
Turbot à la béchamel,	ib.	Artichauts à la hollandaise,	308
Turbot en coquilles,	296	Artichauts à l'italienne,	ib.
Turbot à la crème,	ib.	Artichauts à la lyonnaise,	ib.
Turbot en croquettes,	ib.	Artichauts à la provençale,	ib.
Turbot, filets frits,	ib.	Artichauts au velouté,	ib.
Turbot à la hollandaise,	ib.	Culs d'artichauts en canapé,	309
Turbot à la mayonnaise,	ib.	DES ASPERGES,	ib.
Turbot à la Sainte-Menehould,	297	Asperges aux petits pois,	ib.
Turbot en salade,	ib.	DES AUBERGINES,	ib.
Turbot au gratin,	ib.	DES CARDES POIREES,	310
Turbot en matelotte,	ib.	DES CARDONS,	ib.
Observation,	ib.	Cardons au consommé,	ib.
DES VIVES,	298	Cardons à la béchamel,	ib.
Manière de conserver le poisson vi-	ib.	Cardons en croustade,	ib.
vant,	ib.	Cardons à l'espagnole,	311
Observation,	ib.	Cardons au fromage,	ib.
DES OEUFS,	299	Cardons au jus,	ib.
Croquettes d'œufs,	300	Cardons au velouté,	ib.
Fondue,	ib.	DES CAROTTES,	312
Manière de produire des œufs plus	ib.	Carottes à la flamande,	ib.
ou moins gros,	ib.	Carottes à la maître-d'hôtel,	ib.
Oeufs à la bonne femme,	301	DU CELERI,	ib.
Oeufs brouillés,	ib.	Céleri au jus,	ib.
Oeufs brouillés aux confitures,	ib.	Céleri à l'espagnole,	ib.
Oeufs brouillés au jambon,	ib.	Céleri frit,	313
Oeufs brouillés au jus,	ib.	Céleri aux petits pois,	ib.
Oeufs brouillés aux pointes d'as-	ib.	Céleri au velouté,	ib.
perges,	ib.	DES CHAMPIGNONS,	ib.
Oeufs aux concombres,	302	Champignons à la bordelaise,	314
Oeufs à la coque,	ib.	Champignons aux fines herbes,	ib.
Oeufs à la crème,	ib.	Champignons au gratin,	ib.
Oeufs en croquettes,	ib.	Champignons à la provençale,	ib.
Oeufs sur le gril,	ib.	Croûte aux champignons,	315
Oeufs farcis,	303	DE LA CHICOREE,	ib.
Oeufs frits,	ib.	DU CHOU, choux à la crème,	ib.
Oeufs au fromage,	ib.	CHOU-CROUTE,	ib.
Oeufs au gratin,	ib.	Chou farci,	316
Oeufs pochés,	ib.	Chou au lard,	317
Oeufs sur le plat,	304	Chou rouge,	ib.
Oeufs à la provençale,	ib.	Choux-fleurs frits,	318
Oeufs à la tartuffe,	ib.	Choux-fleurs au fromage,	ib.
Oeufs à la tripe,	ib.	Choux-fleurs à la sauce blanche ou	ib.
Oeufs aux confitures,	ib.	au jus,	ib.
Omelette au lard,	305	DU CONCOMBRE,	319
Omelette au rognon,	ib.	Concombres à la crème,	ib.
Omelette soufflée,	ib.	Concombres à l'espagnole,	ib.
Omelette au thon,	ib.	Concombres farcis,	ib.
Omelette aux truffes,	306	Concombres au gras,	ib.
DES LEGUMES. Observation	ib.	Concombres panés,	320
DES ARTICHAUTS,	ib.	DES EPINARDS,	ib.
Artichauts à la harigoule,	307	Epinards à l'anglaise,	ib.
Artichauts à l'espagnole,	ib.	Epinards à la crème,	ib.
Artichauts aux fines herbes,	ib.	Epinards au jus,	ib.
Artichauts frits,	ib.	DES FEVES DE MARAIS,	ib.

DES GIRAUMONTS,	321	DU POTIRON,	330
DES HARICOTS,	ib.	Potiron à la crème,	ib.
Haricots verts à l'anglaise,	ib.	DES ROMAINES,	ib.
Haricots verts à la bourgeoise,	ib.	DES SALSIFIS,	ib.
Haricots verts à l'ognon,	ib.	Tomates farcies,	331
Haricots verts à la maître-d'hôtel,	ib.	TOPINAMBOURS,	ib.
Haricots verts à la provençale,	ib.	DES TRUFFES,	ib.
Haricots blancs nouveaux à la maître-d'hôtel,	322	Truffes au bouillon,	ib.
Haricots blancs au jus,	ib.	Truffes en croustade,	332
Haricots rouges au vin,	ib.	Truffes à l'espagnole,	ib.
DES LAITIUES,	ib.	Truffes à l'italienne,	ib.
Laitues au blanc de veau,	ib.	Truffes à la perigieux,	ib.
Laitues à l'espagnole,	ib.	Truffes à la piémontaise,	ib.
Laitues farcies,	323	Truffes à la provençale,	333
Laitues frites,	ib.	Truffes sautées,	ib.
Laitues hachées,	ib.	Truffes à la serviette,	ib.
Laitues avec du jus,	ib.	Truffes au vin de Champagne,	ib.
Laitues au maigre,	324	Truffes sous la cendre,	ib.
DES LENTILLES,	ib.	Observation,	334
Macédoine avec les légumes,	ib.	ENTREMETS SUCRÉS,	ib.
Groûte aux morilles,	ib.	DES BEIGNETS,	ib.
DES MOUSSEKONS,	ib.	Beignets avec les abricots ou autres fruits,	ib.
DES NAVETS,	325	Beignets de blanc manger,	335
Navets à la crème,	ib.	Beignets de brioche,	ib.
Navets glacés,	ib.	Beignets de farine de maïs,	ib.
Navets à la montarde,	ib.	Beignets de cerises,	ib.
Navets à la sauce blanche,	ib.	Beignets avec la fleur de sureau,	336
DE L'OGNON,	ib.	Beignets d'omelette,	ib.
Oignons farcis,	ib.	Beignets d'oranges,	ib.
Oignons glacés,	ib.	Beignets de pommes,	ib.
DE L'OSEILLE,	326	Beignets de pommes de terre,	337
Oseille au gras,	ib.	Beignets de ris,	ib.
Oseille au maigre,	ib.	Beignets soufflés,	ib.
DES PATATES,	ib.	Beignets en surprise,	ib.
Patates au beurre,	ib.	Charlotte de pommes,	338
Patates en beignets,	327	DES CRÈMES,	ib.
Patates en frangipane,	ib.	Crème d'amandes douces,	ib.
Petits choux de Bruxelles,	ib.	Crème de Blois,	ib.
DES POIS,	ib.	Crème brûlée,	339
Petits pois à l'anglaise,	ib.	Crème au café,	ib.
Petits pois à la bourgeoise,	ib.	Crème de céleri,	ib.
Pois au lard,	328	Crème au cerfeuil,	ib.
DE LA POMME DE TERRE,	ib.	Crème au chocolat,	340
Pommes de terre à l'allemande,	ib.	Crème fouettée,	ib.
Croquettes de pommes de terre,	329	Crème fouettée aux fraises ou framboises,	ib.
Pommes de terre à la crème,	ib.	Crème fouettée aux liqueurs,	ib.
Pommes de terre frites,	ib.	Crème fouettée à la vanille, au café,	ib.
Pommes de terre à la lyonnaise,	ib.	Observation,	ib.
Pommes de terre à la maître-d'hôtel,	ib.	Crème hollandaise,	341
Pommes de terre à la provençale,	ib.	Crème à l'italienne,	ib.
Pommes de terre en quenelles,	330	Crème légère,	ib.
Pommes de terre sautées au beurre,	ib.	Crème aux macarons,	ib.

Crème aux marrons,	341	Pâte de brioche,	ib.
Crème de ménage,	342	Pâte brisée,	ib.
Crème au naturel,	ib.	Pâte à dresser,	ib.
Crème en neige,	ib.	Pâte feuilletée,	356
Crème aux pistaches,	ib.	Pâte royale,	ib.
Crème au thé,	ib.	Pâte pour timbales,	357
Crème veloutée,	ib.	Pâté chaud,	ib.
Crème au vin,	343	Pâté froid,	ib.
Observation,	ib.	Pâté en terrine,	358
DES GATEAUX,	ib.	Pâté en timballe,	ib.
Gâteau d'amandes,	ib.	Petits pâtés,	ib.
Gâteau de carottes,	344	Petits pâtés au jus,	ib.
Gâteau de Compiègne,	ib.	Ramequins,	ib.
Gâteau au fromage,	ib.	Tourte d'entrée,	359
Gâteau fourré,	ib.	Vol-au-vent,	ib.
Gâteau à la magdeleine,	345	Observation,	ib.
Gâteau à la manon,	ib.	Considérations générales sur le bouil-	
Gâteau de mie de pain,	ib.	lon et la viande bouillie,	361
Gâteau de mille feuilles,	ib.	OFFICE,	369
Gâteau de nouilles,	346	Observation essentielle,	ib.
Gâteau de pithiviers,	ib.	Pâtisserie légère,	ib.
Gâteau de plomb,	ib.	Amandes soufflées,	ib.
Gâteau à la polonoise,	ib.	Biscuits aux amandes et aux pis-	
Gâteau de pommes,	ib.	taches,	ib.
Gâteau de pommes de terre,	347	Biscuits aux avelines,	ib.
Gâteau à la portugaise,	ib.	Biscuits au chocolat,	370
Gâteau au potiron,	ib.	Biscuits au citron,	ib.
Gâteau à la reine,	ib.	Biscuits de Moscovie,	ib.
Gâteau de riz,	348	Biscuits de Savoie,	ib.
DES GEL. D'ENTREMETS,	ib.	Gaufres,	ib.
Gelée de fruits,	ib.	Grillage d'amandes,	371
Gelée d'oranges,	349	Grillage de fleurs d'oranger,	ib.
Gelée au vin de Madère, etc.	ib.	Macarons,	ib.
Gelée aux vins de liqueur et aux li-		Massepains,	ib.
queurs,	ib.	Massepains au chocolat,	372
Observation,	ib.	Massepains à la fraise,	ib.
Pommes au beurre,	ib.	Meringues,	ib.
Pommes en charlotte,	350	Pains à la fleur d'oranger,	ib.
Pommes en chat treuse,	ib.	Pains soufflés à la rose,	ib.
Pommes en croquettes,	351	Pâte croquante,	373
Pommes en marmelade,	ib.	DU SUCRE,	ib.
Pommes meringuées,	ib.	Caramel,	ib.
Pommes en miroton,	ib.	Clarification du sucre à la nappe,	ib.
Pommes au riz,	352	Petit et grand lissé,	ib.
Autrement,	ib.	Grand et petit perlé,	374
Oeufs au lait,	ib.	Grande plume ou grand boulé,	ib.
Oeufs à la neige,	ib.	Petite plume ou petit boulé,	ib.
Pâtés de marrons glacés,	353	Petit et grand cassé,	ib.
DES SOUFLES,	ib.	DES COMPOTES,	ib.
PÂTISSERIE. Des échaudés,	354	Compotes d'abricots,	ib.
Des tourtes, flans, tartelettes,	ib.	Compotes aux cerises,	376
Frangipane,	ib.	Compotes de framboises et de gro-	
Gâteaux à la crème,	ib.	seilles,	ib.
Pains à la duchesse,	355	Compotes de pêches,	ib.
Pâte à baba,	ib.	Compotes de poires,	ib.

TABLE DES MATIERES,

415

Compotes de poires d'hiver,	376	Choux,	385
Compotes de pommes,	ib.	Choux confits avec le vinaigre,	ib.
Compotes de pommes aux confi-		Choux-fleurs,	386
tures,	377	Cornichons,	ib.
DES CONFITURES,	ib.	Ecrevisses,	ib.
Gelée de groseilles,	ib.	Fèves de marais,	ib.
Gelée de pommes,	ib.	Fruits,	ib.
Marmelade d'abricots,	3-8	Gibier,	ib.
Marmelade de cerises,	ib.	Haricots, verts,	387
Marmelade de coings,	ib.	Melons,	ib.
Marmelade de reine-claude,	ib.	Noix,	ib.
Observation,	379	Oeufs,	ib.
Des pâtes et conserves,	ib.	Oseille,	ib.
Conserves des quatre-fruits,	ib.	Percil,	388
Pâte de groseilles et autres,	ib.	Tomates,	ib.
Eau d'anis,	380	Truffes	ib.
Punch,	ib.	Viandes,	ib.
Punch à la romaine,	ib.	Procédé général pour conserver des	
Ratafia d'angélique,	381	substances animales et végéta-	
Ratafia de coings,	ib.	les,	389
Ratafia à la fleur d'oranger,	ib.	Durée approximative pour la con-	
Ratafia de noyaux,	ib.	servation des viandes,	391
Ratafia des quatre-fruits,	ib.	Vinaigre à l'estragon,	ib.
DES SIROPS,	382	Cornichons confits au vinaigre,	392
Sirup de groseilles,	ib.	Câpres confits,	ib.
Sirup de limons,	ib.	Haricots verts confits,	ib.
Sirup d'orgeat,	ib.	Vocabulaire des substances alimen-	
Conservation des substances alimen-		taires renommées, et des villes	
taires,	383	qui les produisent,	393
Abricots,	ib.	DES VINS,	398
Artichauts,	ib.	De la cave,	ib.
Asperges,	ib.	Remplissage,	399
Aubergines,	384	Collage,	400
Beurre salé,	ib.	Tirage du vin,	ib.
Beurre fondu,	ib.	Des maladies du vin,	401
Carottes,	ib.	Vins d'ordinaire,	ib.
Cerfeuil,	385	Vins d'entremets,	ib.
Champignons,	ib.	Table des matières,	403
Chicorée,	ib.		

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES,

BAR-LE-DUC, Imprimerie de LAGUERRE.