

L A
C U I S I N I E R E
B O U R G E O I S E
S U I V I E D E L ' O F F I C E

A L' U S A G E

De tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons.



A P A R I S

Chez G U I L L Y N , Quay des Augustins
entre les rues Pavée & Gît-le-Cœur
au Lys d'or.

M. D C C. X L V I.

Avec Approbation & Privilège du Roy.



P R E F A C E.



P R E's avoir fini *mon* troisième Tome du nouveau *Traité de la Cuisine*, je ne comptois plus écrire sur cette matiere; cependant je n'ai pas pû refuser à la demande de plusieurs Personnes de distinction qui m'ont engagé à donner au Public une Cuisine Bourgeoise comme étant du goût de beaucoup de grands Seigneurs, principalement de ceux qui ont soin de leur fan-

té. Les Cuiſinieres trouveront dans ce Livre des explications pour apprêter différemment de tout ce qui peut ſe ſervir ſur les tables. Comme les apprêts que l'on peut faire en cuiſine ſe diverſifient de tant de façons que cela embarraſſe l'eſprit à ceux qui ne veulent qu'une Cuiſine Bourgeoiſe, je me ſuis ſervi de mets ſimples, bons & nouveaux, dont j'ai fait des explications intelligibles & à portée d'être entendues de ceux même qui ne la ſçavent pas. Pour ceux qui voudront une ſcience plus étendue ſur cette matiere, j'ai mis ſimplement les

P R E F A C E. v

noms de tous les changemens que l'on en peut faire ; *l'explication se trouvera dans mes trois Tomes précédens.* L'on les trouvera chez le même Libraire.

Je ne me suis étendu sur l'Office que sur ce qui est nécessaire pour bien servir une bonne table Bourgeoise dans le courant de l'année.

Je souhaite que le Public en soit aussi content que j'ai cherché à lui être utile.

Je commencerai par les qualités personnelles qu'une Cuifiniere doit avoir , & de son sçavoir-faire. Elle doit être propre en tout ce qu'elle

vj P R E F A C E :

fait , ménagère du bois , du charbon , & de toute autre chose propre à la cuisine dont elle a le maniment , douce avec les autres domestiques , pour conserver la tranquillité dans la maison , qu'elle s'applique à contenter son Maître ou sa Maîtresse , & les servir aux heures qui lui sont marquées.

Il est nécessaire qu'elle se connoisse en viande , & qu'elle sçache les déguiser de plusieurs manieres , en poissons & légumes pour les jours maigres , en herbage & fruit pour faire des comportes & autre chose pour le dessert .

PREFACE. vij

parce qu'elle tient lieu de
Chef de Cuisine & d'Office ;
les Cuifinieres qui n'auront
point les qualités expliquées
ci-deffus doivent travailler à
les acquérir , & les Maîtres à
conferver à leur service cel-
les qui les auront.



TABLE DES CHAPITRES.

CHAP. I. <i>Instruction sur les quatre</i> PREM. <i>saisons de l'année</i> , Page 1	
CHAP. II. <i>Abregé general pour toutes</i> <i>sortes de Potages</i> ,	19
CHAP. III. <i>Du Bœuf</i> ,	28
CHAP. IV. <i>Du Mouton</i> ,	42
CHAP. V. <i>Du Veau</i> ,	62
CHAP. VI. <i>Du Cochon & Cochon de</i> <i>Lait</i> ,	84. 90
CHAP. VII. <i>De l'Agneau</i> ,	91
CHAP. VIII. <i>De la Volaille en ge-</i> <i>neral</i> ,	98
CH IX. <i>Du Gibier en general</i> ,	125
CHAP. X. <i>Du Poisson de mer &</i> <i>d'eau douce</i> ,	149
CHAP. XI. <i>Des Légumes en general</i> ,	200
CHAP. XII. <i>Des Oeufs</i> ,	255
CHAP. XIII. <i>Du Beurre, Fromage,</i> <i>Laitage, & des Epiceries</i> ,	268
CHAP. XIV. <i>De la Pâtisserie</i> ,	287
CHAP. XV. <i>Coulis, Court-bouillon,</i> <i>& Sauces à la Bourgeoise</i> ,	314
CHAP. XVI. <i>De l'Office.</i>	320.



LA

CUISINIÈRE

BOURGEOISE,

*Suivie de l'Office à l'usage de tous
ceux qui se mêlent de dépenses
de Maisons.*

CHAPITRE PREMIER.

*Instruction sur les richesses que la
Nature produit pour notre subsis-
tance pendant toute l'année.*



Je suivrai l'ordre des
saisons, & commence-
rai par le Printems, qui
comprend Mars, Avril,
May. Si cette partie de l'année est

A

la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en Volaille, Gibier, Légumes, & Fruits.

Je ne parlerai point du Bœuf, puisqu'il est de toute saison, le bon Mouton jusqu'au mois de Juin est celui de Rheims, & de Beauvais, le Veau de lait pris sous la mere, l'Agneau de lait, les Poulets gras à la Reine, les Poulets aux œufs, les Poulets de grain, les Canetons de Rouen, les Dindons, les gros Pigeons de Rheims & Romains, les Pigeons de voliere, les Canetons & les Oisons.

En Gibier, les Levreaux & les Lapreaux.

En Venaison, les Marcassins, le Chevreuil & le Chevrillart.

En Poisson d'eau douce, nous avons l'Alose de Loire & de Seine, la derniere supérieure à la premiere, la Truite de Normandie, le Saumon de Loire & de Seine, la Lotte ou Barbotte, &

Bourgeoise.

l'Écrevisse , pour le reste du Poisson d'eau douce , la Bresme , la Carpe , l'Anguille , le Brochet , la Tanche , la Perche n'est pas bonne en Avril & May , parce qu'elle fraye ; en Poisson de mer , nous avons pour nouveauté , l'Esturgeon & le Maquereau , le reste du Poisson comme en hyver.

Outre ces Animaux aquatiques nous avons les productions que la terre nous fournit , qui sont les artichaux , les violets sont les meilleurs , les Asperges vertes , les Mousserons & Morilles , petits Pois , les Cardes de Poirée , les Chervuis , les Salsifix & Scorfoneres.

En Herbes Potageres.

Nous avons les Epinars nouveaux , la Laituë , les petites Raves , l'Ozeille , la bonne Dame , le Cerfeüil.

Nous avons, quand l'année est prématurée, les Abricots verts, les Amandes vertes, les Fraizes, & les Serizes, Précoffe & les Grozeilles.

DE L'ÉTÉ.

Nous entrons dans l'Été qui comprend Juin, Juillet & Août pour jouir des productions que la nature a mis dans leur maturité, & qu'elle nous a préparé par le Printems.

La viande de Boucherie comme au Printems.

En volaille.

Toutes sortes de bons Poulets, les Dindons communs & engraissez, la Poularde nouvelle, sur la fin de l'Été, le Coque vierge, les Canetons de Rouën, pour engrée les Oisons & Canetons, les

Bourgeoise.

Pigeons de toutes especes. 5

En Venaison.

Le Chevreuil & le Chevrillard,
le Sanglier , le Marcassin , & le
Faon.

En Gibier à poil.

Les Levreaux , & Lapreaux.

En menu Gibier.

La Caille & Cailleteau de vigne,
le Perdreau rouge & gris , le Ra-
mereau , le Tourtereau , le Fai-
zandean , le Halbran , *sur la fin*
de l'été , la Grive de vigne , le
Becfigue & tous les Oiseaux gras.

Du Poisson.

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

En Poisson de riviere.

Nous avons la Carpe, la Perche,
la Truite de mer & de riviere.

A iij

En Légumes.

Des petits Pois , des haricots verts , des Fèves de marais , des Concombres , des Choufleurs.

En herbes Potageres.

Des Laituës , des Chicons de toutes sortes , des Choux , des Racines nouvelles, des Oignons nouveaux, des Poireaux, du Pourpier, de la Chicorée blanche , du Cerfeuil , Estragon , Corne de Cerf, Baume , Ciboulette , Percepiere.

En Fruit.

Pêches & Prunes de toutes espèces , Abricots , Figues , Bigarreaux & Cerises tardives , Groseilles , Mures , Melons , Poires de Blanquette.

DE L'AUTOMNE:

L'Automne qui comprend les mois de Septembre , Octobre &

Bourgeoise.

7

Novembre , nous fournit abondamment tout ce que l'on peut désirer pour les délices de la Table par la récolte des Vins & des Fruits à pepin de toutes espèces, par la bonté de la Volaille & la variété de toutes sortes de Gibier & Venaison , Poissons d'eau douce & de mer.

En Viande de Boucherie.

Le bon Mouton des Ardennes, le Préalé, le Cabour de Beauvais, de Rheims, de Dieppe & d'Avranche , le Veau de Pontoise , de Rouen, de Caën, de Montargis, & de Lait aux environs de Paris, le Porc frais ; en Volaille nous avons toutes sortes de bons Poulets & Poulardes & Chapons , celles d'Anjou & du Mans, de Barbezieux , de Bruges & de Blanzac , les Pigeons de toutes espèces, les Poules & les Cocq - Vierges de Caux ; nous avons encore les Pou-

A iiij.

lardes & Dindons chaponnés de l'Anjou , Poitou & Berry , les Oyes grasses , Oysons & Canards d'Alençon , Maine & Anjou.

En gros Gibier & Venaison.

Le Chevreuil , le Daim de l'année , le Sanglier de compagnie , la Laye plus délicate , & le Marcassin plus excellens , le Faon , les Levreaux & Lapreaux.

En petit Gibier.

Les Perdrix rouges & grises , la Becasse excellentes pendant les brouillards & le froid , les Bécassines , les Gelinottes de bois , les Allouettes ou Mauviettes , les hupées sont les meilleures.

Les Pluviers dorés excellens quand il gele , les Guignards , les Rouges-gorges , l'Oiseau de riviere , les Canards , les rouges très-excellens , les Judelles , les Sarcelles.

En Poissons d'eau douce.

L'Anguille, la Truite, la Tanche, les Ecrevisses, les Brochets, les Perches, les Lottes, les Carpes, les Plies, les Barbillons, les Meugnier.

En Poissons de mer.

Les Poissons que la marée nous fournit ordinairement dans cette saison sont l'Esturgeon, le Saumon, le Cabiliot, la Barbue, le Turbot & Turbotin, les Solles, les gros & petits Carlets, les Vives, les Truites de mer & Saumoné rouge, les Merlans, les harangs frais, les Huitres vertes & blanches, les Sardines, le Thon & les Anchois.

En Legumes & Herbages.

Les Artichaux d'Automne, Choufleurs, Cardons d'Espagne, Epinars, Choux de plusieurs espèces, Poireaux, Celeri, Oignons,

Racines, Navets, Chicorée blanche & Chicorée sauvage, Laitue Romaine, toutes sortes de petites herbes.

En Fruit.

Raisins de toutes especes, Poires, Pommes, Figues, Olives & Pucholines, Noix & Noisettes, Marons & Chataignes, & toutes sortes de fruits secs & confits pendant l'Eté.

DE L'HYVER.

Les mois de Décembre, Janvier & Février qui comprennent l'hyver, ont entierement du rapport à l'Automne, par les provisions & l'abondance de tout ce qui nous a fourni pour la nécessité de la vie ; comme Pain, Vin, Légumes, & toutes sortes de Fruits, Viande, Volaille, Gibier & Poissons, tout est de même ; ces deux dernieres saisons qui sont

le temps de la bonne chere ne doivent point être separées par des changemens , parce que nous avons dans l'Hyver presque de tout ce que nous avons dans l'Automne.

Ceux qui voudront se servir de bouillon portatif qui se conserve plus d'un an en le tenant séchement, très-commode pour les Officiers d'armée & les Voyageurs qui ont par ce moyen un bouillon dans le moment qu'ils en ont besoin ; ils sont aussi très-excellens pour donner du corps à toutes sortes de ragoûts & sauce & petite sauce dans le goût nouveau, un bouillon suffit pour un Ragoût d'une entrée ; les meilleurs & à plus juste prix qui ne se vendent que quinze sols , se débitent chez le sieur Pinelle Maître Traiteur, rue de Beaune , proche la rue de l'Université, Faubourg S. Germain à Paris.

INSTRUCTION pour ceux qui voudront servir une bonne Table Bourgeoise , elle vous servira pour vous regler à votre service , vous augmenterez ou diminuerez suivant les occasions & la dépense que vous voudrez faire.

Table de douze Couverts à dîner.

PREMIER SERVICE.

- 2 Potages.
- 1 Pièce de Bœuf pour le milieu.
- 2 Hors-d'œuvres.
- 1 Potage aux herbes.
- 1 Potage au ris.
- 1 Hors-d'œuvre de raves.
- 1 Hors-d'œuvre de beurre de Vambre.

SECOND SERVICE.

Vous laisserez la pièce de Bœuf au

Bourgeoise. 15

*milieu, & mettez à la place des 2
Potages & des deux hors-d'œuvres,*

4 Entrées.

- 1 de noix de Veau aux truffes à la bonne femme.
- 1 de cotelettes de Mouton au Basilic.
- 1 de Canards en auchepots.
- 1 d'une Poularde à la Bourgeoise.

TROISIÈME SERVICE.

- 2 Plats de Rots.
- 3 Entremets.
- 2 Salades.
- 1 D'un Levreau.
- 1 de 4 petits Pigeons de volière.
- 1 Entremets pour le milieu d'un Pâté d'Amiens.
- 1 d'une crème glacée.
- 1 de Choufleurs.

Dessert. Quatrième Service.

*Pour le milieu, une jatte de Fruits
cruds.*

- 1 Compotte de Pomme à la Portugaise,

14 *La Cuisiniere*

- 1 Compotte de Poires.
 - 1 Assiette de Gaufres.
 - 1 Assiette de Marons.
 - 1 Assiette de Gelée de Groseille.
 - 1 Assiette de Marmelade d'Abri-
cots.
-

Table de dix Couverts à souper.

PREMIER SERVICE.

- 1 Potage pour le milieu, si vous le jugez à propos.
- 1 Pièce de viande de Boucherie à la broche pour relever le potage.

2 entrées.

2 hors-d'œuvre.

- 1 Entrée d'une Tourte de Gaudiveau.
- 1 d'une Poularde entre deux plats.
- 1 hors-d'œuvre d'un Lapin à la purée de Lentilles.
- 1 hors-d'œuvre de trois Langues de Mouton en papillote.

SECOND SERVICE.

2 *Plats de Rots.*

3 *Plats d'Entre-mets.*

1 de deux petits Lapreaux.

1 de deux Poulets à la Reine.

Pour le milieu.

1 Entremets de petits gateaux.

1 de petits Pois.

1 de Crème gratiné.

Fruit. Troisième Service.

7 *Assiettes de Fruit.*

1 Jatte de Gaufres pour le milieu.

1 Assiette de Fraises.

1 de Compotte de Cerises.

1 de Groseilles.

1 de Crème fouettée.

2 Assiettes de Confitures différentes.

Table de 14 Couverts, & qui peut servir pour 20 à dîner.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu un surtout qui reste pour tout le Service.

Aux deux bouts, deux Potages.

1 Potage aux choux.

1 Potage aux Concombres.

4 Entrées pour les 4 coins du surtout.

1 d'une Tourte de Pigeons.

1 de deux Poulets à la Reine, à la sauce appétissante.

1 d'une poitrine de Veau en fricassée de Poulets.

1 d'une queue de Bœuf en auche-pot.

6 Hors-d'œuvres pour les deux flancs & les 4 coins de la Table.

1 de côtelettes de Mouton sur le gril.

- 1 de palais de Bœuf en menus droits.
- 1 de Boudin de Lapin.
- 1 de Chouffleurs en pains.

2 *Hors-d'œuvres de petits Patez friands pour les deux flancs.*

SECONDE SERVICE.

2 *Relevé pour les 2 Potages.*

- 1 De la pièce de Bœuf.
- 1 D'une longe de Veau à la broche.

TROISIÈME SERVICE.

Rots & Entremets à la fois.

4 *Plats de Rots aux quatre coins du surtout.*

- 1 D'une Poularde.
- 1 De 3 Perdreaux.
- 1 De 18 Mauviettes.
- 1 D'un Caneton de Rouën.

2. *Salades pour les flancs.*

18 *La Cuisiniere*

2 *Entremets pour les deux bouts.*

1 D'un Gâteau de viande.

1 D'un Pâté froid.

4. *Petits Entremets pour les 4 coins:*

1 De Bégnets de crème.

1 De petits Haricots verts.

1 De Truffes au courbouillon.

1 D'une Tourte de gelée de Groseille.

*Dessert. Quatrième Service, servi
à 13.*

Pour les deux bouts du surtout.

2 grandes jattes de fruit crud.

Pour les 2 flancs.

2 Jattes de Gauffre.

Pour les 4 coins du surtout:

4 Compottes de fruit différent.

Pour les 4 coins de la table.

4 Assiettes de Confiture différente.

CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes sortes de Potages.

Prenez la Viande la plus saine & la plus fraîche tuée pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; la plus succulente, est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giste à la noix, *les pièces les plus propres à servir sur la table sont la culotte, & la poitrine de Bœuf, ne mettez du Veau dans vos bouillons que pour quelques causes de maladie, quand votre viande est bien écumée, mettez dans la marmite de toutes sortes de légumes bien épluchés, ratissés & lavés, comme Céleri, Oignons, Carottes, Panais, Poireaux, Choux, faites bouillir doucement votre bouillon*

jusqu'à ce que la Viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette, laissez reposer le bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

Pour déguiser toutes sortes de Potag.

Aux Choux.	Purée verte.	
Navets.		Coulis de Lantille.
Celeri.		
Racines.		Au Ris.
Oignons.		Aux Herbes;
Concombres.		

Potage aux Choux.

Prenez moitié d'un chou que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranche tenant à la coine, ficelez le tout, chacun en son particulier, faites-les cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué cy-devant, quand votre Choux & petit Lard est cuit, faites mitonner le

Potages.

Potage avec de ce même bouillon & des croutes de Pain , servez-les Choux autour du Potage avec le petit Lard , ou à la Bourgeoise simplement par dessus , ayez attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit Lard , ceux de Racine , de Navet , se font de même ; le Celeri veut être blanchi plus longtems.

Coulis de Lentilles.

Prenez un demi litron de Lentilles plus ou moins , suivant la grandeur de votre potage , il faut les éplucher & les laver , faites-les cuire avec du bon bouillon , quand elles sont cuites , passez-les dans une étamine , & assaisonnez votre Coulis de bon goût , les Lentilles à la Reine sont les meilleures pour toutes sortes de Coulis.

*Si vous voulez faire un Potage
de croute.*

Prenez un plat d'Argent avec des croutes de Pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé, faites mitonner vos croutes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, égoutez ensuite la graisse qui reste dans le plat, & servez dessus le Coulis de Lentilles.

*Les Potages de croutes à la purée
verte se font de même.*

La seule différence, quand vos Pois sont cuits, vous mettez dedans persil & queuës de ciboules, que vous faites blanchir, pilez & passez avec la purée pour la rendre verte.

*Potages aux petits Oignons
blancs.*

Faites blanchir les Oignons ;

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

Potages de concombres.

Après les avoir coupé proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec bon bouillon & jus de Veau pour les colorer, quand elles sont cuites, mitonnez le potage avec leur bouillon, & de celui de la marmite à mitonge, assaisonnez le potage d'un bon sel, & servez garni de concombre.

Potage au Ris.

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

Potages aux herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes sortes d'herbes épluchées & bien lavées avec un panet & une carotte coupés en petit filet.

Les herbes sont Oseille, Laitue, Cerfeuil, Pourpier, un peu de Celeri coupé en filet, faites cuire le tout avec un bon bouillon, un peu de jus de Veau ; quand elles sont cuites & d'un bon sel, faites
mi-

Finir le potage , & servez au naturel vos herbes dans la soupe sans faire de garniture.

Vous pouvez si vous voulez masquer vos Potages de telle viande que vous voudrez , comme Chapon , Poularde , gros Pigeons , Perdrix , Canard , jarets de Veau , &c. la façon de les faire cuire est égale , il faut à tous leur trousser les pattes dans le corps , les faire blanchir un instant & ne les mettre cuire dans la marmite à votre Potage , que le tems qu'il faut pour sa cuisson , parce qu'une bonne Volaille qui est trop cuite n'est point estimée ; pour la faire manger à son point de cuisson , il faut la tâter , quand elle fléchit un peu sous les doigts elle est bonne à servir ; vous pouvez servir vos Volailles au milieu des Potages , ou dans un plat pour hors-d'œuvre , avec un peu de bouillon & gros sel par dessus , suivant la volonté du

Maitre, ceux qui se serviront de jus dans leurs Potages doivent préférer celui de Veau à celui de Pœuf, le Veau étant rafraichissant & plus léger quand il est fait avec soin, peu d'Oignons & attaché à très-petit feu, il n'est point contraire à la santé.

Potage Printannié en maigre.

Mettez dans une marmite un Litron de Pois nouveaux, Cerfeuil, Pourpier, Laitue, Oseille, trois ou quatre Oignons, une pincée de Persil, un morceau de Beure, faites bouillir le tout ensemble & le passez après en purée claire, mitonnez le Potage avec les trois quarts de ce bouillon & de ce qui vous reste vous y délayez six jaunes d'Oeuf que vous faites liez sur le feu & les mettez dans votre Potage, quand vous êtes prêt à servir, après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

*Potage au Ris & coulis de Lentilles
en maigre.*

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines , Choux , Navets , Oignons , Céleri , Poireau , le tout à proportion de sa force & un demi litron de Pois , & vous mettez à part dans une petite marmite un demi litron de Lentilles à la Reine que vous faites cuire avec de ce bouillon , quand elles sont cuites , passez-les en purée , vous prenez ensuite un quarteron de ris après l'avoir bien lavé , faites-le cuire dans une petite marmite , avec un morceau de beure , & de votre bouillon maigré tire au clair ; quand il est cuit & assaisonné comme il faut , mettez-y le coulis de Lentilles , & vous aurez soin que votre Potage ne soit pas trop épais.

 CHAPITRE III.

Du Bœuf.

EN expliquant les principales parties du Bœuf, je n'entre-rais point dans le détail de ce que nous appellons basse Boucherie ; cette viande n'est d'usage que dans le bas Peuple & l'accommo- dage chez eux, est force Sel, Poi- vre, Vinaigre, Ail, Echalotte, pour en relever le goût insipide.

Voici ce qui est d'usage chez les Bourgeois & Gens qui tien- nent bonne table, la Cervelle, la Langue, le Palais, les Rognons, la Graisse, la Queuë : *dans la Cuisse nous avons* la Culotte, la Tranche, la Piece ronde, le Giste à la noix, le Cimier, la Moelle : *après la Cuisse sont* l'Aloyau, les Charbonnées, les Flanchets & les entre-Côtes, la Poitrine, les Tendrons de poitrine, les Pal-

lerons & le Gros-bout.

Maniere d'apprêter les differens endroits expliquez ci-dessus.

De la Langue de Bœuf.

Elle se met cuire à la braize avec bouillon, Sel, Poivre, un bouquet garni, quand elle est cuite, ôtez la peau & la piquez de petit Lard, faites-la cuire après à la broche, servez dessous une sauce comme celle du mouton, en y ajoutant un filet de Vinaigre vous trouverez la sauce au Chapitre XV.

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

*Langue de Bœuf en brezolle, &
autres façons.*

Faites cuire la Langue de Bœuf un peu plus de moitié dans de l'eau, ôtez ensuite la peau & la coupez en filet mince que vous arrangez dans une Casserole avec Persil, Ciboule, Champignons, le tout haché tres-fin, Sel, gros Poivre, huile fine, faites la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle est cuite dégraissez-la, & y mettez un peu de Coulis, & en servant si elle n'est point assez piquante, vous y mettez un jus de Citron. *La Langue se met encore avec un ragoût de Concombre & diverses autres Legumes, & à plusieurs sauces différentes, comme ravigotte, petite sauce, l'on en fait des paupiettes, on les sert pour entremets froids, quand elles sont*

fourrées , salées , fumées & séchées.

*Cervelle de Bœuf de plusieurs
façons.*

La Cervelle se fait cuire avec Vin blanc , Sel , Poivre , un bouquet garni , ce que l'on appelle un bouquet , se fait avec Persil , Ciboule , Ail , Gerofle , Thin , Laurier , Basilic ; quand elle est cuite , vous la retirez de la braize & la servez avec une petite sauce appétissante que vous trouverez au Chapitre XV. on a avec un ragoût de petits Oignons & de racines.

Elle se sert encore frite , pour lors , il faut la mariner avec Sel , Poivre , Vinaigre , un morceau de beure , manié de farine , Ail , Persil , Ciboule , Thin , Laurier , Basilic , faites-la frire après l'avoir égoûtée & farinée , servez-la garnie de Persil frit.

*Palais de Bœuf de plusieurs
façons.*

Il faut d'abord le bien nettoyer & le faire cuire dans l'eau, vous l'épluchez ensuite de ses peaux, & le coupez par filet; passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre, quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais & mouillez votre ragoût avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonné de bon goût; quand il est bien dégraissé & la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde en servant.

Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, Sel, gros Poivre, Persil, Ciboule, Champignons, une pointe d'Ail, le tout haché, trempez-les bien dans la marinade, & les pannez

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

*Rognons de bœuf à la Bourgeoise
& autre façon.*

Le Rognon de Bœuf à la Bourgeoise se fait en le coupant par filet mince , il faut le passer sur le feu avec un morceau de beurre , Sel, Poivre , Persil , Ciboule , une pointe d'Ail, le tout haché ; quand il est cuit vous y mettez un filet de vinaigre , un peu de coulis, & ne le laissez plus bouillir , crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le Rognon de Bœuf cuit à la braize avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalotte.

Usage de la graisse.

La graisse sert à faire toutes sortes de farces , & à nourrir des

braizes & cuire des cardons d'Espagne.

Queuë de Bœuf en auchepot, & autres façons.

Pour faire un auchepot de queuë de Bœuf, vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de Sel, il faut cinq heures de cuisson, à la moitié de la cuisson vous y mettez Oignons, Carottes, Panais, Navets, un peu de Choux, le tout blanchi & coupé proprement; quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge & l'essuyez pour qu'il ne reste point de graisse, arrangez ensuite les Légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table, dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue prenez garde

qu'il n'y ait point trop de Sel, passez-la au tamis, & servez dessus la viande & legume, vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de Legume à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans Legume, & mettre à la place différente sauce; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braize.

*Culotte de Bœuf de plusieurs
façons.*

La culotte est la piece la plus estimée du Bœuf, elle sert à faire d'excellens Potages, & fait honneur sur une table pour une piece de milieu, elle se sert au naturel sortant de la marmite, ou quand elle est bien essuyée de sa graisse & bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du Coulis, Persil, Ciboule,

Anchois, Capes, une pointe d'Ail, le tout haché & assaisonné de bon goût, d'autres la servent encore garnie de petits pâtés, voilà les façons les plus communes, celles qui sont les plus recherchées & le moins pratiquées, sont celles qui suivent.

Cuilotte à la braize aux Oignons d'Hollande.

Vous prenez une belle Cuilotte que vous desosse, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braize avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon tranche de veau, barde de Lard, un gros bouquet garni, Sel, Poivre; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente Oignons d'Hollande, ou au défaut vous prenez de gros Oignons rouges; quand la piece de Bœuf est cuite, retirez la pour la bien essuyer de sa graisse, dressez-la dans le plat

que vous devez servir & les Oignons autour , & servez dessus une bonne sauce de belle couleur , *en la faisant cuire de cette façon à la braize* , vous la pouvez diversifier de differens ragoûts ou de differentes sauces , suivant le goût du Maître.

Elle se met encore à la Cardinal , en Ballon , à l'Angloise , fumée , en pâté chaud & froid , à la broche piquée de gros Lard & fines herbes.

Usage de la tranche de Bœuf.

La tranche sert à tirer du jus , à faire d'excellens Potages , du Bœuf à la Royale , que vous lardez de gros Lard , Persil , Ciboulette , Champignons , une pointe d'Ail , le tout haché , Sel , Poivre , faites-le cuire à petit feu dans son jus , vous y pouvez ajouter plein une cuilliere à bouche d'eau-de-vie , quand il est cuit servez-le

froid, l'on fait aussi avec des pâtes à la ciboulette, & sert à garnir des braizes.

Usage de la Piece ronde.

La Piece ronde peut servir au même usage que la tranche.

Usage du Gîte à la noix.

Le Gîte à la noix sert au même usage que la tranche de Bœuf, voyez ci-devant tranche de Bœuf.

Usage de la moëlle de Bœuf.

La moëlle sert à faire des Farces, des petits Pâtes, des Tourtes & Crème à la moëlle, à nourrir des Cardons, & autres Legumes.

Aloyaux de plusieurs façons.

L'Aloyau se met de plusieurs façons, on le met communément, quand il est tendre, cuire

à la broche & se sert dans son jus , ou si vous voulez pour mieux , vous levez le filet que vous coupez en tranche mince , mettez-le dans une casserole avec une sauce faite avec Capes , Anchois , Champignons , une pointe d'Ail , le tout haché & passé avec un peu de beurre , & mouillé avec bon coulis , quand vous avez dégraissé la sauce & assaisonné de bon goût , mettez le filet dedans avec le jus de l'Aloyau , faites chauffer sans qu'il bouille , & servez sur l'Aloyau.

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs Legumes , comme Concombre , Celeri , Chicorée , Cardes , il se sert aussi en frecandot , à la braize , comme la culotte à la braize , qui est expliqué ci-devant , même sauce , même ragoût.

*Usage du Trumeau & des
Charbonnées.*

Les Charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec Persil, Ciboule, Champignons, le tout haché, Sel, Poivre, huile fine & panez avec de la mie de pain; pour le mieux faites-les cuire à la braize, & servez dessus differens ragoûts de Legumes, comme vous le jugerez à propos, elles servent aussi à faire du bouillon, *le trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Usage de la poitrine de Bœuf.

La poitrine & le tendron de poitrine sont les pieces les plus estimées après la culotte pour servir sur une table, elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez ci-devant culotte de Bœuf.

Bœuf

Bœuf en miroton.

Prenez du Bœuf de poitrine cuit dans la marmite, si vous en avez de la veille il sera aussi bon, coupez-le par tranche fort mince, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fonds deux cuillerées de Coulis, Persil, Ciboule, Capes, Anchois, une petite pointe d'Ail, le tout haché très-fin, Sel, gros Poivre, arrangez dessus vos morceaux de tranche de Bœuf, & les assaisonnez par-dessus comme vous avez fait dessous, couvrez votre plat & le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demie heure, & servez à courte sauce.



 CHAPITRE IV.

Du Mouton.

Les parties du Mouton qui sont le plus en usage dans la cuisine, sont

Le Gigot, le	La langue ;
Carré,	Les rognons ;
L'Epaule,	Les pieds,
Le Collet ou	Les rognons
bout-faigneux,	extérieurs ap-
Les rots de biff,	pellés animelles ;
La poitrine,	La queue.
Le filet,	

Rots de biff de Mouton de plusieurs façons.

Le Rots de biff se met entier à la broche piqué de petit Lard servi dans son jus pour piece de milieu. Il se met aussi à la Sainte-Menoux, pour lors vous le faites cuire à la braize assaisonné de bon goût ; quand il est cuit vous le pannez ;

& lui faites prendre couleur au four , & servez dessous une bonne sauce , vous pouvez aussi , quand il est bien piqué , le faire cuire comme un freccandot , & le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braize , & déguisé avec différens ragoûts de legumes , ou différente sauce.

Gigot de Mouton à la Perigord.

Le Gigot de Mouton qui fait une partie du Rots de biff se prépare aussi de la même façon , & se diversifie davantage *comme à la Perigord* , pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petit lardon ; vous coupez aussi du lard de la même façon que vous remuez ensemble avec sel & fines épices , Persil , Cibou-
le , une pointe d'Ail , le tout haché , lardez par tout votre Gigot de vos truffes & lard ; enveloppez.

le pendant deux jours dans du papier de façon qu'il ne prenne point l'air, faites-le cuire à la braize dans son jus envelopé de tranche de Veau & de Lard ; quand il est cuit dégraissez la sauce où il a cuit, ajoûtez-y une cuillerée de coulis & servez.

Gigot de Mouton aux Legumes glacé.

Prenez un Gigot mortifié que vous parez de sa graisse & du bout du manche, ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon, prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de celeri, six navets, faites blanchir le tout ensemble un demi quart-d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez-le tout pour qu'il ne reste point d'eau, ficelez le chou & celeri, mettez toutes

ces Legumes cuire avec le Gigot, assaisonnez le Gigot, & y mettez très-peu de Sel ; quand le tout est cuit, retirez le Gigot & les Legumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc, dressez le Gigot sur le plat que vous devez servir, les Legumes autour, vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre Gigot, dégraissez-le & le passez au travers d'un tamis, faites-le réduire à deux cuillerées, c'est ce qui fait votre glace, mettez-la légèrement sur le Gigot & Legumes pour les glacer également ; ensuite vous mettrez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste, passez cette sauce au tamis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, & servez sur les legumes sans toucher à la glace.

Gigot de Mouton à la persillade.

Prenez un Gigot mortifié que vous parez & le ficelez, faites-le cuire avec du bouillon, très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni, quand le Gigot est cuit, retirez-le, & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il soit en glace; remettez ensuite le Gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache; quand il ne reste plus de sauce dans la casserole, dressez le Gigot sur le plat que vous devez servir; mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste; vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le & le hachez très-fin; mettez le persil dans vo-

tre sauce & l'affaïsonnez de bon goûts , servez là-dessous le Gigot.

Gigot de différentes façons.

Il se met aussi à la braïze, sauce à l'Angloïse , aux chouxfleurs au naturel , aux chouxfleurs glacés de palmezan , aux cornichons , à la Régence , à la Royale , à la Mailly , à la Sultane & panaché.

Du Carré de Mouton.

Le Carré de Mouton se sert sur le gril, coupé en côtelettes, vous les trempez dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché ; pannez les côtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril ; pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, elles ne seront pas si séches ; quand elles seront cuites, vous les servirez à sec.

Carré de Mouton en terrine, à l'Angloise, aux Lentilles.

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

Carré

*Carré de Mouton de différentes
façons.*

Il se sert cuit à la braize,
avec un ragoût de petits Oignons.

En haricot.	En Hauchepot.
Aux Navets.	Glacé.
Aux Concom- bres.	A la broche pi- qué de petit
A la Chicorée.	Lard.

Avec les mêmes ragoûts.

En Tourte.	A la Poële.
Au Gratin.	En Crepine.
A la Ravigotte.	Aux Oignons.

*Côtelettes de Mouton en robe de
chambre.*

Coupez le Carré de Mouton en
côtelettes, faites-le cuire avec du
bouillon, très peu de sel, un bou-
quet garni; quand les côtelettes
sont cuites, dégraissez le bouil-

lon & le passez au tamis, faites-le réduire en glace & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir; prenez de la ruelle de Veau, graisse de Bœuf pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, & mouillez la farce avec de la crème, enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtiere & les pannez de mie de pain, faites-les cuire au four.

Quand elles sont de belle couleur, mettez-les égouter de leur graisse, & servez dessous une bonne sauce claire.

Côtelettes de Mouton au Basilic.

Prenez un Carré de Mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre & les finissez de même;

Du Mouton. 51

pour la farce vous la ferez aussi de même , à cette difference près, que vous y mettrez du basilic haché très-fin , un œuf de plus & moins de crème , quand elles seront bien envelopées de farce & pannées , faites-les frire de belle couleur , & les servez garnies de persil frit , dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

Epaule de Mouton en Ballon.

Vous prenez une Epaule de Mouton que vous désossez & l'arrondissez , faites-la tenir à force de ficelle , vous la mettez après cuire dans une bonne braize , bien assaisonnée ; quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse , servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot & carré.

Epaule de Mouton de différentes façons.

Elle se met à l'eau , pour lors vous la laissez dans son naturel après lui avoir cassé les os , faites-la cuire avec du bouillon , un bouquet garni , quand elle est cuite, dégraissez le bouillon & le faites réduire en glace , remettez dedans l'épaule pour la glacer , mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reste à la casserole, & servez cette sauce dessous l'épaule.

Elle se sert cuite à la broche avec sauce à la ciboulette, sauce à l'échalotte, ragoût de chicorée, ragoût de laitue, elle se sert aussi à la Sainte-Menoux, à la Rouchy.

Epaule de Mouton en croustade.

Prenez une épaule de Mouton , cassez-en les os par en dessous avec le dos du couperet , faites-la

cuire avec du bouillon , un bouquet garni, très-peu de sel , quand elle est cuite, retirez l'épaule de la cuisson pour en dégraisser la sauce , faites-la réduire en glace , & glacez avec tout le dessus de l'épaule & la mettez refroidir ; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole pour en détacher tout ce qui reste , mettez-y après un peu de coulis , & passez cette sauce au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez ; vous prenez ensuite l'épaule de Mouton que vous mettez sur une tourtiere & la couvrez par tout d'une farce , comme il est dit pour les côtelettes en robe de chambre, page 49. vous pannez ensuite tout le dessus de la farce & la mettez cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere ; quand elle est cuite & d'une belle couleur, retirez-la sur un linge blanc pour l'essuyer de la

graisse, mettez sur le plat que vous devez servir, & la sauce par dessous.

Du bout saigneux de Mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braize avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni, quand il est bien cuit vous le pouvez servir avec ragoût de navet.

Ragoût de concombres.

Ragoût de celeri:

Ragoût de passe-

— pierre ou sauce haché.

— Sauce à l'Angloise.

— Sauce à la ravigotte.

Quand il est fondu, il se met dans le pot, après qu'il est cuit mettez-le sur le gril avec graisse du pot, persil, ciboule haché, sel, poivre & panné de mie de pain, & servez dessous une sauce au verjus.

De la Poitrine de Mouton de plusieurs façons.

La poitrine de Mouton est aussi

Du Mouton. 59

bonne dans le pot comme le bout saigneux, & se fait griller de même, vous la faites aussi cuire à la braize, entiere ou coupée par morceaux, & la servez avec un ragoût de navets; l'on en fait aussi un auchepot, voyez queuë de bœuf en auchepot, page 34.

Du Filet de Mouton en brézolle.

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

Filet de Mouton en paupiete.

Pour faire les Paupietes, vous

prenez un Filet entier que vous coupez après en tranche de toute sa largeur, applatissez-les, & mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboulette, champignons haché, sel, poivre, quatre jaunes d'œuf; roulez vos paupietes & les faites cuire à la broche, envelopées de lard & de papier, quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sauce.

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

Filet de Mouton en Profitrole.

Pour faire des profitroles, vous coupez le filet en petit carré, applatissez-les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupietes; vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites-les

cuire à petit feu dans une bonne braize, quand ils sont cuits, vous les pouvez servir en différentes sauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un Solpiquon.

Langue de Mouton de différentes façons.

La Langue de Mouton après l'avoir fait cuire dans de l'eau, vous la servez communément grillée, pour lors vous en ôtez la peau & la fendez à moitié; faites-la tremper avec de la graisse du pot, ou pour le mieux avec de l'huile fine, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; pannez-la, & la faites griller, & servez après avec une sauce au verjus.

La langue de Mouton se sert encore de plusieurs façons, comme à la poële, à la Gascogne, en Tourte, au Gratin, à la Sainte-Menoux, sauce piquante.

Langues de Mouton en Papillote.

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

Des Pieds de Mouton, comment accommoder.

Les Pieds de Mouton après les avoir bien fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de ce qui reste de poile, ôter les gros os; mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni, fai-

tes-leur faire quelques tours sur le feu, & y mettez ensuite du bouillon; quand ils sont cuits & la sauce réduite, il ne faut point les dégraisser; mettez-y trois jaunes d'œuf délayés avec du lait ou de la crème si vous en avez, faites-la lier sur le feu, & en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de Mouton à la Sainte-Menoux.

Quand vos pieds de Mouton sont cuits dans de l'eau, vous leur ôtez le gros & les laissez entiers; mettez-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, sur la fin remuez-les de crainte qu'ils ne s'attachent, quand ils sont refroidis, trempez-les dans le restant de la sauce, & les pannez de mie

de pain , faites-les griller , & les servez à sec , ou une sauce piquante & claire.

Pieds d' Mouton à la Ravigotte.

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

L'on en fait aussi à différentes

Du Mouton. 61

sauges, comme sauge à la Holandoise, à l'Espagnole, à la sauge hachée, en surtout, au gratin, aux concombres, farcie, au basilic.

Des Rognons de Mouton, comment les servir.

Les Rognons se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir par le milieu & leur passer au travers une petite brochette, assaisonnez-les de sel, poivre; quand ils sont cuits, vous mettez dessous une sauge à l'échalotte.

Les Rognons extérieurs appelés animelles, se servent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranche, & les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron, essuyez-les après & les farinez, faites-les frire, & servez garni de persil frit.

De la queue de Mouton.

Elle se sert cuite à la braize pannée sur le gril, pannée au basilic frite, en terrine au coulis de Lentilles, &c.

 CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ses Parties.

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

*De la Tête de Veau, comment
accommodée.*

Après lui avoir ôté ses mâchoires, faites-la dégorger une nuit entière dans de l'eau, après

vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche, délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, assaisonnez-la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais; quand la tête est bien cuite, mettez-la égouter, découvrez la cervelle & la servez avec une sauce au vinaigre; *vous pouvez aussi quand elle est cuite, comme ci-devant, la servir avec plusieurs sauces différentes, comme sauce à la poivrade, sauce à la ravigotte, sauce à l'italienne, quand elles sont avec leur peau, vous pouvez les farcir, ou les mettre en ballon, & servir avec plusieurs ragoûts différents.*

Les Yeux de Veau, comment les servir.

Après en avoir ôté ce qui est

mauvais, vous les faites blanchir & cuire dans une braize avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons, si vous les mettez à la Sainte-Menoux pannez les, faites-les griller & servez dessous une sauce à la poivrade, *étant cuits à la braize* comme ci-dessus, ils se servent avec différents ragoûts comme concombre, petit oignon, ou un salpiquon.

Langue de Veau de différentes façons.

La Langue de Veau étant cuite à la braize, se sert aussi de différentes façons, & s'accommode de la même façon que la Langue de bœuf. Voyez Langue de Bœuf, page 29.

Cervelle de Veau en matelotte.

Prenez deux Cervelles de Veau,
faites-

faites-les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire avec vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni, vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni, assaisonné de bons goûts & lié de coulis, servez-le autour des Cervelles, vous pouvez aussi la servir de la même façon avec différent ragoût pour entrée ; elle se sert encore pour entremets quand elle est marinée, faites-la frire, & servez garni de persil frit.

Oreilles de Veau de plusieurs façons, elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans une braize blanche.

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir & les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil, vous mettez dans une petite marmite du bon

bouillon, un demi septier de vin blanc, la moitié d'un citron, coupez en tranche la peau ôtée, ou du verjus en grain, si vous êtes dans le temps, un bouquet garni, sel, & quelques racines, faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard.

Quand elles sont cuites, servez avec sauce à l'Espagnole, ou sauce à la Sultane, ou à la ravigotte.

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

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

Fressure de Veau à la Bourgeoise.

Prenez la Fressure, qui comprend le mou, le cœur & la ratte que vous coupez par morceaux,

& faites dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, passez-la sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec du bouillon.

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

Foix de Veau de différentes façons.

Le Foix de Veau se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & servez dessous une sauce piquante.

On le fait aussi cuire à la braize piqué de gros lardons, quand il est cuit vous le servez aussi avec la même sauce.

On le sert encore à la braïze avec un ragoût d'oignons , en Crepine , à l'Italienne.

De la Fraïze de Veau & des Pieds ; comment les accommoder.

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

Vous la faites blanchir & cuire dans un blanc de farine , comme il est expliqué ci-devant pour la Tête de Veau, & servez de même. Voyez page 62.

Fraïze de Veau de différentes façons.

Quand elle est cuite , comme je viens de l'expliquer , vous la pouvez servir de différentes façons , si vous voulez la servir frite , dégraissez-la & la coupez par petit bouquet , trempez-la dans une pâte & la faites frire , & ser-

vez garni de persil frit.

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

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

Usage des Ris de Veau, & comment accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiède, & les faites blanchir un demi quart-d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez dans tels

ragoûts que vous jugerez à propos.

On en sert piqué de petit lard cuit à la broche, ou en frecandot, vous en mettez aussi en caisse, en hatelet, mariné & frit, & en tourte.

Du Rognon de Veau, il tient à la Longe.

Quand il est cuit à la broche ; on s'en sert à faire des farces, vous le hachez avec la graisse, & mettez Persil, Ciboule, Champignons hachés séparément, vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire des roties, des tourtes, des cannelons, & pour les ragoûts où vous avez besoin de farce, vous en faites aussi des omelettes.

Longe de Veau de plusieurs façons.

La Longe de Veau se sert pour grosse piece de milieu.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

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

Le quasi se prépare de la même façon.

Si vous voulez des façons plus recherchées, vous pouvez les mettre à la crème, ou glacées, en daube, à l'estoufade, &c.

Poitrine de Veau de différentes façons.

Elle se met en fricassée de poulet, vous la coupez par morceaux que vous faites dégorger dans de l'eau & la faites blanchir, passez

la sur le feu avec un morceau de beure , un bouquet garni , des champignons , mettez-y une pincée de farine , & mouillé de bouillon.

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

Elle se met aussi aux choux avec petit lard , vous la coupez par morceaux & la faites blanchir.

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

Quand le tout est cuit , retirez le chou & la viande que vous dressez dans la terrine que vous devez servir , dégraissez le bouillon

lon

Ion où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la sauce si elle est trop longue, goûtez si elle est de bon goût, & servez dans la terrine sur la viande.

Vous pouvez aussi la servir en Fricandeau ou cuit à la braize, avec un ragoût de pointe d'asperges : Les tendrons sont excellens au petit pois.

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

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

Elle se sert aussi marinée frite,

G

au basilic frite, farcie à la braize, à l'Allemande, à la braize avec un ragoût de légume, en terrine au coulis de Lentilles, à la purée verte, & d'autres façons différentes.

Usage du Cuisseau de Veau.

Le Cuisseau qui comprend la ruelle & le jarret, est pour ainsi dire l'ame de la Cuisine, puisque l'on tire avec :

Le jus de Veau.	Le coulis de Bec-
Les Restaurans.	casses.
Le Coulis Bour-	Et toutes sortes
geois.	de sauces.
Le coulis de Per-	
dries,	

Comme :

Sauce au Bro-	Et toutes sortes
chet.	de petites sau-
Sauce à la Car-	ces dans le
pe.	goût nou-
Sauce à l'An-	veau.
guille.	

A donner du corps à plusieurs petites braizes.

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

Comme,

Fricandeau servi avec toutes sortes de Légumes.	quaisse, grillées.
Des Paupietes.	Des Noix entre deux plats dites à la Bourgeoise.
Des pains de Veaux.	Des Noix à la Chantilly.
Des Brezolles.	
Des Noix en	

Le Jarret se met à la boiteuse ; & sert aussi à faire de la gelée de viande pour les malades.

Coulis Bourgeois & autres.

Pour faire les coulis Bourgeois, mettez dans le fond d'une casserole des petits morceaux de lard,

& de la ruelle de Veau suffisamment, suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

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

Vous retirez ensuite votre viande sur une assiette, & mettez dans la casserole un morceau de beurre & de la farine, suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis, *plein une cueillere à bouche pour demistier.*

Tournez sur le feu jusqu'à ce

que le roux soit beau , & vous mouillerez ensuite avec du bouillon chaud.

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

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

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

Voilà la façon de toutes sortes de coulis que vous voudrez faire , il n'y a que le changement de viande que vous mettez dedans

qui en change les noms ; *mais tel coulis que vous tirerez , il faut toujours du Veau avec.*

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

Toutes sortes de jus se font de la même façon.

Ruelle de Veau entre deux plats.

Vous prenez un morceau de ruelle de Veau le plus épais que vous pouvez pour faire un bon plat ; lardez-le de gros lard , avec persil , ciboule , champignons ,

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

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

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

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

Fricandeau de Veau à la Bourgeoise

Prenez une tranche de ruelle de Veau épaisse de deux doigts, que vous piquez par dessus avec du petit lard, faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, & la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni.

Quand elle est cuite, retirez-la de la casserole pour bien dégrais-

fer la sauce ; passez cette sauce dans une autre casserole avec un tamis ; vous la ferez après réduire sur le feu , jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus.

Vous y mettrez après votre Fricandeau pour le glacer.

Quand il sera bien glacé du côté du lard , dressez - le sur le plat que vous le devez servir ; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole , en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon ; goûtez si cette sauce est de bon goût , & servez dessous le Fricandeau.

Toutes sortes de Fricandeaux se font de même.

Noix de Veau aux Truffes à la bonne-femme.

Prenez trois Noix de Veau que vous unissez, en ôtant légèrement la viande qui empêche la bonne mine, il faut les larder par tout avec

Du Veau. 81

des lardons de lard & de truffes, tous les deux maniés ensemble, avec du sel fin, persil, ciboule hachée, & truffes hachées, faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles sont cuites & la sauce bien dégraissée, mettez-y deux cueillerées de coulis; faites réduire la sauce, qu'elle ne soit ni trop courte ni trop longue, & la servez sur les noix de Veau.

Epaule de Veau, comment accommoder.

Elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, ou une poivrade liée.

On la sert encore à la crème, de la même façon que la Longe de Veau, ci-devant page 71.

Du Collet de Veau ou Carré.

Le collet de Veau ou carré se met de bien des façons; vous le

coupez par côte ; ôtez-en les os d'en bas ; il faut laisser la côte ; vous le servez cuit sur le gril comme les côtelettes de Mouton.

Vous en faites aussi des Fricandeaux, il se sert frit après l'avoir fait mariner, en poire, en papillote, &c.

Côtelettes de Veau à la poêle.

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

Mettez-les dans une casserole, avec du lard fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin ; une tranche de citron la peau ôtée, couvrez avec des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, & les dressez dans le plat que vous devez servir ; ôtez

la tranche de citron qui est dans la casserole , & mettez dedans un peu de coulis , dégraissez la sauce sur le feu, & la servez dessus les côtelettes.

Vous pouvez faire plusieurs entrées à la poêle de cette façon.

De la Moële dite amourette.

La moële que l'on appelle amourette , se sert marinée & frite pour entremets. Voyez Cervelle de Bœuf frite , page 31.

Queuës de Veau de plusieurs façons.

Elles se servent en auchepot comme la queuë de Bœuf.

La seule différence est de mettre vos Légumes en même tems que la viande , parce que le Veau n'est pas dur à cuire.

Les Queuës de Veau se mettent aussi étant cuites à la braize avec différens Ragoûts de Légumes ,

elles se servent à la Sainte-Menoux sur le gril.

CHAPITRE VI.

Du Cochon & de son utilité.

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

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

De la Tête de Cochon.

Elle se met en Hure de Sanglier.

Faites-la bruler à un feu clair sur le fourneau bien ardent, & la

frotez à force de bras avec une brique, & ensuite avec un couteau.

Après qu'elle est nette, defossez-la à moitié sans ôter la peau, piquez-la en dedans avec du gros lard, assaisonnez de Sel, Epice mêlée, Persil, Ciboule, Champignons, Ail; le tout haché.

Enveloppez-la avec un linge blanc, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braize avec bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, sel & poivre.

Quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans sa braize, & la servez sur une serviette pour entremets du milieu. *Elle se sert encore en ballon.*

Des oreilles, de la langue & des pieds de Cochon.

Les Oreilles se font cuire à la braize, quand elles sont cuites il

faut les panner & les faire griller, servez-les à sec.

L'on en fait aussi des menus droits ; voyez Palais de Bœuf en menus droits, & les faites de même. *Elles sont encore bonnes salées & fumées.*

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

Les Pieds s'accommodent comme les Oreilles.

De la Fressure, Panne, Crepine & Boyaux.

Les Boyaux servent à faire toutes sortes de Boudins, Andouilles & Saucisses.

La Fressure se peut accommoder de la même façon que la Fressure

de Veau ; voyez ci-devant page 66.

La Panne sert à faire du Saindoux, des Saucisses, & beaucoup de différentes Farces.

La Crépine est utile pour faire des entrées en Crépine ; pour le *Lard* l'on ne peut s'en passer à la Cuisine.

Des Jambons, comment les accommoder.

La Cuisse & l'Epaule se mettent en Jambons, il faut les saler & fumer.

Pour cet effet vous faites une Saumur avec du Sel & du Salpêtre & toute sortes d'Herbes odoriférantes, comme Thym, Laurier, Basilic, Beaume, Marjolaine, Sariette, Genièvre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin, laissez infuser

toutes ces Herbes dans la Saumur pendant vingt-quatre heures, ensuite vous la passerez au clair & mettez tremper les Jambons dedans pendant quinze jours.

Ensuite vous les tirerez de la Saumur pour les faire égouter, après les avoir bien essuyés, vous les mettez fumer à la cheminée.

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

Quand vous les voulez faire cuire vous en ôtez le mauvais sans rien ôter de la coine; faites-les désaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux & que vous les jugez assez désalé, enveloppez-les d'un torchon blanc & les mettez dans une marmite pas plus large que le Jambon, mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge,
racines,

racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes ; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à très-petit feu.

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

Servez froid sur une serviette pour gros entremets.

Quand les Jambons sont nouveaux & petits, vous pouvez les faire cuire à la broche & les servir chaud ou froid pour entremets, faites attention qu'ils soient beaucoup plus défilés pour la broche que pour la braize.

*De la Poitrine, Echiné, & Carré
de Cochon.*

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

Je laisse pour les Chaircuitiers la façon de faire les boudins, andouilles & saucisses.

Du Cochon de Lait.

Le cochon de lait se fait cuire à la broche.

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

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

Le Cochon de lait se sert encore de différentes façons, comme en Galentine, à la Lionoise, & en pâté froid.

CHAPITRE VII.

De l'Agneau.

QUOIQUE l'Agneau ne soit pas des plus excellents à travailler en cuisine à cause de son goût insipide, parce que c'est une viande qui n'est point faite, je ne laisserai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait usage.

Issus d'Agneau à la Bourgeoise.

Sous le nom d'Issus, l'on y comprend la tête, le foye, le cœur, le mou, & les pieds.

Vous ôtez les mâchoires & le museau de la tête, faites-la dégorgé dans de l'eau avec le reste

de l'issus coupé par morceau ; faites les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

Quand il est cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & faites lier votre sauce sur le feu, mettez-y après un filet de verjus, dressez la tête dans le plat que vous devez servir, découvrez la cervelle, mettez le restant autour & la sauce par-dessus.

Têtes d'Agneau de plusieurs façons.

Vous prenez deux têtes d'Agneau que le collet tienne avec, vous ôtez les mâchoires & le museau, faites les blanchir & cuire dans une braize blanche.

Vous les mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en

De l'Agneau. 93

tranche la peau ôtée , faites-les cuire à petit feu , quand elles sont cuites , découvrez les cervelles & les dressez dans le plat que vous devez servir , & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos , comme sauce à l'Espagnole , sauce à la ravigotte , sauce à la poivrade liée , sauce à la pluche verte.

Ou pour le simple , vous prenez du bouillon de leur cuisson , prenez garde qu'il ne soit trop salé , délayez-le avec trois jaunes d'œuf , une pincée de persil haché , faites-les lier sur le feu , & servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore à la place de sauce y mettre un ragoût de crête , ou un petit salpiquon , ou un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'Agneau qui sont au blanc.

Quartier d'Agneau, comment le servir.

Le Quartier de devant est plus délicat que celui de derrière.

Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôti.

Vous le servez aussi en Fricandeau : Voyez Fricandeau, page 79.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuillère & l'étendez sur l'Agneau.

Vous pouvez aussi le servir en Fricandeau avec un ragoût d'épinard, ou cuit à la braïze avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites aussi des entrées à l'Angloïse, qui se fait en mettant les côtelettes sur le gril comme les côtelettes de mouton.

De l'Agneau. 95

Et le reste du Quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il est froid vous en faites un hachis & les côtelettes autour.

Le Quartier de devant se déguise aussi.

Quand il est cuit à la broche & qu'il a servi déjà sur table, vous le coupez par filet & le mettez en blanquette, ou à la bechamel. Voyez page 96.

Filets d'Agneau en blanquette.

Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons, coupés en filets, un bouquet garni, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine mouillée avec du bouillon, faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guère de sauce.

Mettez dedans les Filets d'Agneau cuits à la broche, & coupez en petits morceaux mincés,

avec une liaison de trois jaunes d'œuf délayés avec du lait , faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille , assaisonnez-la de bon goût , mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

Filet d'Agneau à la bechamel.

La bechamel n'est autre chose que de faire réduire de la crème jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce.

Quand elle commence à s'épaissir , tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumelot.

Quand vous êtes prêt à servir , mettez-y les filets coupés , comme il est dit pour la blanquette , faites-les chauffer sans qu'ils bouillent , assaisonnez-les de bon goût , & les servez. *Toutes sortes de Filets à la bechamel se font de la même façon.*

Du Quartier d'Agneau de derriere.

Le Quartier d'Agneau de derriere se met ordinairement à la broche, *il se met aussi* farcis en dedans cuit à la braize & servi avec un ragoût d'épinards.

Cuit à la braize & refroidi vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la bechamel, comme il est dit ci-devant.

Usage des Ris d'Agneau.

Les ris d'Agneau se servent de la même façon que les ris de Veau. Voyez ris de Veau, page 69.

La langue, les pieds & la queue s'accommodent comme ceux de Mouton.

CHAPITRE VIII.

De la Volaille en general.

TE me suis assez étendue sur la viande de Boucherie, que nous appellons grosse viande, pour donner une instruction des changemens que l'on en peut faire.

Il est tems de passer présentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le Poulet, puisqu'il est le meilleur pour la santé, sa chair est nourrissante & facile à digerer, c'est une des premières nourriture en viande que l'on ordonne aux malades.

Differentes façons de Poulets.

Nous avons de quatre sortes de Poulets, qui sont les Poulets gras, les Poulets aux œufs, les Poulets à la Reine, & les Poulets communs.

Le Poulet à la Reine est le plus petit & le plus estimé.

Le Poulet aux œufs est après.

Le Poulet gras qui est le plus fort est très-estimé, quand il est choisi bien blanc en chair & en graisse.

Du Poulet commun.

Il sert à faire différentes fricassées, on le met en fricassée blanche, après l'avoir flambé, épluché, & vuïdé, vous le coupez par membre, faites - le tremper dans de l'eau pour le dégorger, & ne le faites point blanchir, parce que cela en ôte tout le goût; vous le faites cuire comme les tendrons de Veau en fricassée de Poulets, page 73.

Vous le mettez aussi au roux avec des culs d'artichaud à moitié cuits, vous coupez le poulet par membres, passez-le sur le feu

dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichauts, mettez - y une pincée de farine, mouillé avec du bouillon, un peu de jus, & un demi verre de vin blanc, faites bouillir à petit feu, dégraissez la sauce.

Quand le poulet est cuit, servez à courte sauce & assaisonnez d'un bon sel; *vous servez aussi les Poulets en Fricandeau.*

Poulet à la Tartare.

Vous prenez un Poulet que vous flambez & vuidez, faites-le refaire sur le feu & le coupez par moitié, cassez-lui un peu les os & le faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre, mettez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, trempez-le dans le beurre & le pannez de mie de pain, faites le griller à petit feu,

Des Poulets. ' I O R'
& servez à sec, ou une bonne petite sauce claire.

Poulets communs de différentes façons.

Les Poulets communs se mettent à la poêle comme le carré de Veau, à la giblotte, en fricassée, aux petits pois, en hatelet, mariné, en pain, aux petits œufs, à la Sainte-Menoux, &c.

Comment servir les Poulets gras & aux œufs & à la Reine.

Les Poulets gras, les Poulets aux œufs, & les Poulets à la Reine se préparent tous de la même façon, & se servent ordinairement pour plat de rôti.

Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître; pour être cuit à son point, cela se connoît au doigt & à l'œil; quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, il est tems de les retirer du feu.

Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée.

Toutes sortes de rôts doivent se faire cuire & connoître au même degré de cuisson, il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu, suivant qu'ils sont durs à cuire.

Tout le monde sçait faire cuire des viandes à la broche, & peu réussissent à les servir à leur parfait degré de cuisson, c'est à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'est de là que dépend une partie de la bonté des viandes, *comme aussi* d'être trop mortifiées ou pas assez.

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

Si vous voulez servir des Poulets gras ou à la Reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon.

Vous les flambez à la flamme

d'un fourneau, vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, & le foye du Poulet haché, un peu de persil & ciboule hachés, très-peu de sel, cousez-les pour que rien ne sorte, faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de la marmite, faites-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier, ne les mettez point à un feu trop ardent de crainte qu'ils ne colorent, parce que les Poulets en entrée de broche doivent se servir blanc.

Quand vos Poulets sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Comme :

Sauce à la Ravigotte.	Sauce blanche avec Capes & Anchois.
Sauce à l'Espagnole.	Sauce à la Carpe.
Sauce à la Sultanne.	Sauce à l'Italienne. I iiij

Sauce à l'Alle- mande.	Sauce aux petits œufs.
Sauce à l'An- gloise.	Sauce piquante. Sauce à la Reine.

Ou toutes sortes de ragoûts, comme

Aux Truffes.	Aux Cornichõs.
Aux Mouffe- rons.	Aux Cardes.
Aux Morilles.	Aux Ecrevisses.
Aux petits Oi- gnons,	Aux Pistaches.
Aux Concom- bres.	A la Passepierre. Au Ragoût de Foyes gras. Aux Huitres.

Usage du Coq & de la Poule.

Le Coq & la Poule sont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon, & pour faire de la gêlée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de Veau avec, & à faire du blanc-mangé.

Ils sont aussi excellens à faire de bon consommé, & donner du

corps à toutes sortes de bonnes sauces & ragoûts.

Des Dindons & Dindonneaux.

Le Dindonneau se sert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôti, principalement quand il est gras & dans la nouveauté.

Quand il est cuit & refroidi, ce que l'on a déservi de la table vous sert à faire différentes entrées.

Vous le coupez par filets & le servez en blanquette : Voyez Agneau en blanquette, page 95.

Une autre fois à la bechamel : Voyez Agneau à la bechamel, page 96.

Les cuisses se servent sur le gril avec une sauce robert.

Si vous voulez mettre un Dindonneau en entrée, vous le préparerez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-le cuire de la même façon, & servez avec les mêmes sauces & ragoûts.

Vous pouvez aussi les servir en entrée sans les faire cuire à la broche, *comme* à la poêle, en Fricandeau, en galentine, en ballon, roulé, avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos.

*Differentes façons pour accommoder
les vieux Dindons.*

Ils servent à faire des daubes, vous les plumez, vuidez, & trouffez les pattes dans le corps, faites-les refaire sur de la braize, vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalotte, le tout haché.

Mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grandeur, mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons,

Un bouquet garni, sel, poivre, faites-le cuire à petit feu.

Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis & le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir, étendez la sur le Dindon, si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps.

Vous servez ce Dindon dans un plat sur une serviette, garni de persil verd.

Vous pouvez faire de ces Dindons des entrées à la braize, comme brézoille, Fricandeau, des entrées à la Bourgeoise entre deux plats, comme les noix de Veau.

Aîlerons de Dindon diversifiés de plusieurs façons.

Quand ils sont bien échaudés & blanchis, vous les servez en fricassée de Poulets, en Fricandeau, à l'Espagnole, en matelotte, en terrine à la purée verte, à la

Sainte-Menoux , aux petits oignons , au vin de Champagne , à la braize avec toutes sortes de sauces.

De telle façon que vous les mettiez en les faisant cuire dans une petite braize , mettez - y un peu de sel , pour que vous puissiez vous servir de leur cuisson pour renforcer la sauce ou le ragoût que vous servirez avec.

Des Pattes de Dindon.

Elles se font cuire à la braize avec un bon assaisonnement.

Quand elles sont cuites & refroidies , vous les trempez dans la graisse de leur cuisson , pannez-les , & les faites griller de belle couleur , servez-les à sec pour entremets.

Si vous les voulez frire , trempez-les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain , faites-les

frire de belle couleur, & servez garni de persil frit; *plusieurs* mettent une farce autour des pattes avant que de les panner.

Dindon en pain.

Prenez un Dindon que vous désossez à forfait après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foyes, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dez, maniés avec sel, fines épices, persil, ciboule hachée; recousez le Dindon & lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut, mettez-y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit , ôtez-le de la marmite & le tenez chaudement, passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé, faites-le réduire en petite sauce & y ajoutez deux cueillerées de coulis ; développez le Dindon de l'étamine , ôtez la ficelle & barde de lard ; essuyez-le de sa graisse en le pressant un peu avec un linge blanc , & servez la sauce par-dessus.

*De la Poularde & du Chapon ,
comment les servir.*

La Poularde se sert aussi pour un plat de rôti , comme j'ai expliqué ci-devant pour les Poulets gras ; dans le tems du cresson, vous en mettez tout autour, assaisonné de sel & de vinaigre.

*Les Foyes gras des Poulardes ;
Chapons , Dindons , & gros Pou-
lets , servent à mettre dans beau-*

Coup de ragoûts & à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche, envelopés de barde de lard & pannés de mie de pain, servez-les avec une bonne sauce.

Vous les mettez aussi en caisse ; qui se fait avec du papier que vous graissez d'huile , faites-les cuire dans leur jus, avec persil , ciboule , champignons , le tout haché , barde de lard dessus & dessous , un peu d'huile , un jus de citron en les servans , ou mettez-les en papillote , ou en ragoût seuls.

Poularde de plusieurs façons.

La Poularde se met aussi en entrée de bien des façons différentes.

Quand elles sont tendres , elles se mettent en entrée de broche . & se servent avec les mêmes sau-

ce & ragoût que les Poulets en entrée de broche : Voyez Poulets, page 101.

Observez la même chose pour les Chapons.

Si vous ne les jugez point assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toutes sortes de braises ; vous les mettez en Fricandeau : Voyez Fricandeau de Veau, ou à la tartare, au gros sel.

Vous les flambez, vuidez, & troussiez les pattes en dedans, & la faites blanchir un instant, mettez une barde de lard sur l'estomac pour la tenir blanche, ficellez-la, & mettez cuire dans la marmite ; quand elle fléchit sous le doigt en la tâtant à la cuisse, retirez-la de la marmite, servez-la avec un peu de bouillon & du gros sel par dessus.

Poularde

Poularde à la Bourgeoise.

Flambez , vuidez - la , & lui trouffez les pattes dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beure , deux oignons coupés en tranche , mettez la poularde dessus l'estomac en dessous , couvrez-la de deux oignons en tranche , deux racines coupées en filets , un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes , un peu de sel ; faites cuire de cette façon la Poularde sur de la cendre chaude , à la moitié de la cuisson , mettez-y un demi verre de vin blanc.

Quand elle est cuite , dégraissez la sauce & la passez au tamis , mettez-y un peu de coulis , & servez dessus la Poularde.

Poularde entre deux plats.

Flambez , vuidez - la , & lui trouffez les pattes dans le corps , faites-

114 *De la Poularde.*

tes-la refaire dans une casserole sur le feu , avec un morceau de beurre , sel , poivre , persil , ciboule , champignons , une pointe d'ail , le tout haché.

Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de Veau , & la Poularde dessus avec tout son assaisonnement , & la couvrez de barde de lard , faites-la cuire de cette façon sur de la cendre chaude.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce & la passez au tamis , mettez-y une cueillerée de coulis & un filet de verjus ; goûtez si la sauce est de bon goût , & servez dessus la Poularde.

Poularde à la persillade.

Prenez une Poularde cuite à la broche qui a déjà servi sur la table, si elle est entamée, cela n'y fait rien , coupez-la par membres & la faites cuire dans une casserole

De la Poularde. 115

avec bon bouillon & du coulis ,
sel , un peu de gros poivre.

Quand elle est cuite & la sauce
assez réduite , mettez-y une bon-
ne pincée de persil haché très-fin
que vous aurez fait cuire un mo-
ment dans de l'eau , auparavant
que de le hacher il faut le bien
presser , en servant , mettez-y un
filet de verjus.

*Poularde à différentes sauces &
ragoûts.*

La Poularde se sert encore à la
Montmorency.

Marinée.	A la crème.
A la Sainte-Me- noux.	En croustade.
Au blanc-man- gé.	Accompagnez.
En cannellon.	Au sang.
	A la chia.
	En filet, &c.

*De la Poule de Coq & du Coq
vierge.*

Ils se servent ordinairement

116 *Du Canard, Caneton,*
pour d'excellens plats de rôts ;
vous les piquez & faites cuire à
la broche.

*Du Canard, Caneton, Oye &
Oyson.*

Le Caneton de Rouen se sert
aussi cuit à la broche pour un plat
de rôti ; si vous voulez le servir
pour entrée, mettez-le à diffé-
rentes petites saucés, faites-le
toujours cuire à la broche.

*Le Canard, Caneton, Oye &
Oyson s'accorodent tous de la
même façon, on les fait cuire dans
une bonne braize avec bouillon,
sel, poivre, un bouquet garni de
toutes sortes de fines herbes.*

Quand ils sont cuits, vous les
servez avec un ragoût de con-
combres ou un ragoût de pois ;
vous pouvez aussi les servir avec
différentes saucés.

Canard farcis.

Flamblez & vuidez-le par la poche, & le défossez entièrement sans lui percer la peau.

Vous commencez à le défosser par la poche, & le renversez à mesure que vous ôtez les os, vous le remplissez après à moitié avec une farce de volaille ou de gaudiveau, si vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de gaudiveau se fait en prenant gros comme un œuf de ruelle de Veau, deux fois autant de graisse de Bœuf que vous hachez ensemble, mettez-y avec, persil, ciboule, champignons, le tout haché, deux œufs crus, sel, poivre, & un demistier de crème, mêlez bien le tout ensemble & le mettez dans le corps du canard, ficchez-le pour que rien ne sorte, & le faites cuire à la braize.

118 *Du Canard , Caneton ,*

Quand il est cuit , essuyez-le de sa graisse , & le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons , comme vous le jugerez à propos.

Canard en auchepot.

Flambez , vuidez-le , & le coupez en quatre ; faites-le cuire dans une petite marmite , avec des navets , un quart de choux , panais , carottes , oignons , le tout coupé & tourné proprement , faites-les blanchir le tout un demi quart d'heure , & le mettez ensuite dans la petite marmite avec du bon bouillon , un morceau de petit lard coupé en tranche tenant à la coque & ficelé , un bouquet garni , peu de sel.

Quand le tout est cuit , vous dresserez le Canard dans une terrine à servir sur table , vous mettrez toutes les légumes autour , dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légu-

Oye & Oyfon. 119

mes, mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sauce sur les légumes & Canard, ayez soin de goûter votre sauce auparavant si elle est de bon goût.

Canards de plusieurs façons.

Vous faites aussi des Canards en Globe, à la Bruxelle; des Oyes à la broche, farcis de saucisses & de marons.

Il faut faire griller les saucisses & cuire les marons avant que de les mettre dedans le corps.

Vous les mettez aussi en daube, en chausson, à la Bernoise, à l'italienne, à la purée verte.

Des Pigeons cochois, de voliere, & bijet.

Les gros Pigeons cochois, quand ils sont blancs, gras & tendres, servent à faire des plats de rôts, vous les servez bardés ou piqués,

suivant le goût du maître ; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes , comme en fricassée & aux pois.

Vous les échaudez , vuidez , & coupez en quatre , mettez-les dans une casserole avec un litron de pois fins , un morceau de bon beurre , un bouquet , passez-les sur le feu , mettez-y une pincée de farine , & mouillé avec du bouillon & un peu de jus.

Quand ils sont cuits , mettez-y une cueillerée de coulis , un peu de sucre gros comme une noisette , & du sel fin.

Si vous n'avez ni jus ni coulis , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon.

Vous les mettez aussi coupés en quatre , en fricassée de poulets.

Vous

Des Pigeons.

121

Vous les servez aussi en fricandeau , à la crapodine ; vous les faites refaire sur le feu après les avoir vuidés , coupez-les en deux & les accommodez après comme les côtelettes de mouton sur le gril & les servez de même.

Gros Pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons , faites-les cuire dans une braize.

Quand ils sont cuits , dressez-les dans le plat que vous devez servir , mettez autour des Choux-fleurs cuits dans un blanc , & servez par-dessus une sauce au beurre.

Une autre fois vous mettrez un ragoût de concombre , ou de petits oignons , ou de montars de cardes , comme vous le jugerez à propos.

L

Des petits Pigeons de voliere.

Ils se servent pour des plats de rots, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard, & de feuilles de vigne dans le tems.

Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous les plumez, flambez & vuidez; hachez leurs foyes avec un peu de lard & très-peu de sel, remettez dans le corps le foye avec le lard, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec différentes sauces ou différens ragoûts,

Comme,

Sauce à l'écha-	lotte,	gotte,
Sauce à la ravi-	lienne,	Sauce à l'Ita-

Sauce au beure. | tits œufs.
Sauce aux pe- |

En Ragoût vous en mettez

Aux morilles.	Aux petits pois.
Aux mousserons.	Aux montans de Cardes.
Aux truffes.	Aux laitues farcies.
Aux pointes d'asperges.	

Vous les diversifiez aussi à la braize de bien des façons.

En fricandeau entier.	Aux tortues.
En fricassée de poulet.	En tourte.
Au Soleil.	A la poële.
Au Basilic.	En hatelet.
En surtou.	En crépine.
En timballe.	En baignets.
	A la Dauphine.

Pigeons à la Bourgeoise.

Vous les échaudez vuidez , & troussiez les pattes en dedans, fai-

124 *Des Pigeons.*

tes-les blanchir un moment & les retirez à l'eau fraîche, épluchez-les & les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes sortes, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre & cuits à moitié, sel, poivre.

Quand ils sont cuits mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sauce.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon & un peu de persil haché.

Des Pigeons Bizets.

Vous les servez communément en fricassée, ou sur le gril.

Quand ils sont bien en chair on peut les faire cuire à la broche, ces sortes de Pigeons ne sont bons que pour l'ordinaire d'une maison, parce que l'on ne prend pas garde de si près pour le goût & la bonne mine,

Vous pourrez les accommoder de la même façon que les Pigeons cochois & les Pigeons de voliere.

CHAPITRE IX.

Du Gibier en général.

NOus comprenons sous le nom de Gibier , les Faisans & Faisandeaux , les Canards sauvages , appelés oiseaux de riviere.

Les Sarcelles.	gris.
Les Rouges.	Les Bécasses.
Les Allebrans.	Les Bécassines.
Les Alloüettes , appelées Mau- viettes.	Les Becots.
Les Ramiers & Ramereaux.	Les Cailles & Cailleteaux.
Les Perdreaux rouges.	Les Guignards.
Les Perdreaux	Les Ortolans.
	Les Merles.
	Les Grives.
	Les Gelinotes.

Les Pluviers.		ges.
Les Rouges gor-		Et les Vanneaux.

Du Gibier à poil, les Lièvres & Levreau, les Lapins & les Lapreaux.

De la Venaison.

Sous le nom de Venaison ou viande noire, l'on y comprend

Le Chevreuil.		La Biche.
Le Dain.		Le Sanglier &
Le Faon.		le Marcassin.
Le Cerf.		

Voici la façon d'accommoder toutes sortes de Gibier & Venaison.

Des Faisans, comment les servir.

Le Faisan & Faisandeau se servent ordinairement pour rot.

Vous les vuidez & piquez, faites-les cuire à la broche, & les servez de belle couleur.

Vous les servez aussi en entrée

Des Faisans & Canards. 127
de broche , pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foyes , enveloppez-les de bardes de lard & de papier , & les servez avec une sauce à l'Espagnole ou autre petite sauce dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi des pâtés chauds & froids , ou en terrine.

Des Canards sauvages , comment les servir.

Les Canards sauvages , ou oiseau de riviere , la femelle , estimée la meilleure , se servent ordinairement pour rots sans être piqués ni bardés.

Vous en faites aussi des entrées étant cuits à la broche , & refroidis vous en tirez des filets que vous mettez à différentes sauces , comme au jus d'Orange , aux Anchois & Capes , en Salmis.

L iiij

128 *Des Rouges, Sarcelles;*

Des Rouges, Sarcelles, Allebrans;
comment les accommoder.

Les Sarcelles se font aussi cuire à la broche sans être piquées ni bardées, & se servent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier & les servez avec ragoût d'olives,

Ragoût de mon-		Aux Truffes.
tans de Cardon.		Ou Sauce à la
Aux Navets.		Rocamboles.

Les Rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôts.

Les Allebrans se mangent comme les Sarcelles.

Aloüettes de plusieurs façons.

Les Aloüettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre, vous

Allebrans & Aloüettes. 129

ne les vuidez point & mettez dessous des roties de pain pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les Aloüettes sur les roties pour un plat de rots.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée.

Elles se servent en tourte, pour lors vous les vuidez, ôtez-en le gigier, & le reste mettez-le avec du lard rapé dans le fond de la tourte, & mettez dessus les Aloüettes après leur avoir ôté les pattes & la tête, & que vous les avez passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beure, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & laissé refroidir.

Vous finirez après la tourte, comme il sera expliqué à l'article général des Tourtes.

Alouettes en salmis à la Bourgeoise.

Les Alouettes se servent en salmis à la bourgeoise quand elles sont cuites à la broche, vous vous servez de celles que l'on a deservies de la table ; vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le Corps, jetez le gigier & le reste, servez-vous-en avec les roties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon, passez-le à l'étamine, & assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocamboles écrasé, un filet de verjus, faites chauffer dedans les Alouettes sans qu'elles bouillent, & servez garnis de croutons frits.

Toutes sortes de salmis à la bourgeoise se font de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

Des Ramiers & Ramereaux. 131
Les Alouettes se servent aussi en
caisses & en ragoûts.

Des Ramiers & Ramereaux.

Les Ramiers & Ramereaux sont une espèce de Pigeons sauvages, qui se servent pour d'excellens plats de rots.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur, vous en faites aussi des entrées de plusieurs façons, vous n'avez qu'à consulter l'Article des Pigeons.

Des Perdreaux, comment les distinguer des Perdrix.

Les Perdreaux gris se connoissent d'avec la Perdrix, quand ils ont la première plume de l'aîle pointuë, le bec noir & les pattes noires, vous êtes sûrs qu'ils sont jeunes; pour la bonté il faut distinguer la fraîcheur & le bon fumé.

Les Perdreaux rouges se distin-

guent à la première plume de l'aile, il faut qu'elle soit pointuë & tant soit peu de blanc au bout.

*Comment accommoder les Perdreaux
& Perdrix.*

Les Perdreaux se servent pour rots, vous les plumez, vuidez & piquez, faites-les cuire de belle couleur.

Si vous voulez les servir pour entrée, vous les flambez vuidez, & faites une petite farce de leurs foyes avec du lard rapé, un peu de sel, persil & ciboules hachés, mettez cette farce dans le corps, cousez-les pour que rien ne sorte, & leur troussiez les pattes sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits vous l.

servez avec telle sauce & ragoût
que vous jugez à propos,

Comme

Sauce à la Carpe.	fes.
Sauce à l'Espa- gnole.	Ragoûts de montant.
Sauce aux zef- tes d'orange.	Ragoûts d'Oli- ves.
Sauce à la Sul- tane.	Ragoût au Sal- piquon.
Ragoûts de truff-	

*Vous mettez aussi les Perdreaux
sur le gril en papillotte.*

Des vieilles Perdrix.

Elles se font toujours cuire à
la braize.

Quand elles sont cuites, vous
les mettez en terrine avec un
coulis de lentilles & petit lard.
Voyez poitrine de Veau aux choux
& petit lard, faites-la de même,
mais ne faites point blanchir vos
Perdrix.

134 *Des Perdrix , Bécasses ;*

Vous les servez aussi avec un ragoût de marons , un ragoût d'Olives , de Truffes , de montan.

Elles se servent aussi en pâté chaud & froid , cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les Perdreaux rouges se préparent & se servent de la même façon que les Perdreaux & les Perdrix grises.

Des Bécasses , Bécassines & Bécots.

Les Bécasses , Bécassines & Bécots se servent tous cuits à la broche pour rots , vous les servez piqués ou bardés & feuilles de vigne , vous ne les vuidez point , mettez dessous des roties de pain en cuisant pour en recevoir ce qui en tombe , & servez dessus les roties.

Vous en faites aussi des Salmis

Bécassines & Bécots. 135

quand elles sont cuites & refroidies ; voyez ci - devant Alouettes en Salmis à la Bourgeoise,

Si vous voulez faire avec des entrées, pour lors quand elles sont plumées & flambées vous les fendez par derriere pour les vuider, vous vous servez de tout hors du gigier, hachez le reste & le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beure, persil, ciboule hachés, un peu de sel ; remettez cette farce dans leur corps & recousez l'ouverture, troussiez les Bécasses & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites, servez-les avec sauce ou ragoût, comme aux Perdreaux.

Les Bécassines & Bécots se servent de même.

Vous en faites aussi des tourtes,

pour lors vous le vuidez & faites une petite farce comme ci-dessus, que vous mettez au fond de la tourte, & finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

Des Cailles & Cailleteaux.

Les Cailles & Cailleteaux se servent cuits à la broche pour rôts.

Vous les plumez, vuidez, & faites refaire sur de la braize enveloppés de feuilles de vignes & bardes de lard ; faites-les cuire & servez de belle couleur.

Si vous voulez les mettre en entrée, faites les cuire dans une braize avec tranche de Veau, un bouquet garni, barde de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon ; faites-les cuire à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, retirez-les

& Cailleteaux. 137

les , & mettez dans leur cuisson un peu de coulis , dégraissez la sauce & la passez au tamis , goûtez si elle est assaisonnée de bon goût , servez dessus les Cailles & Cailleteaux.

En faisant cuire les Cailles de cette façon , vous pouvez les garnir d'Ecrévisses ou de Ris de Veau , que vous faites cuire avec les Cailles.

Elles se servent aussi aux choux , garnies de petit Lard , ou au coulis de Lentilles , comme les Perdrix.

Elles se servent encore au Laurier , sur le gril , en tourte , en pâtés chauds & froids , au gratin , aux Salpignons.

Des Ortolans , Guignards & Gelinottes.

Les Ortolans sont des petits oi-

seaux très-déliçats & excellens
l'on en voit peu à Paris , ils se
servent pour rots.

Les Guignards & Gelinottes sont
aussi peu communs à Paris , ils se
servent de même pour rots.

Des Grives.

Vous les plumez & les faites
refaire sans les vuider , elles se
servent cuites à la broche avec
des roties dessous comme les Mau-
viettes.

Vous en faites aussi des entrées
différentes , comme des Bécasses ,
vous n'avez qu'à vous en servir
de la même façon.

Les Merles se servent aussi de
même.

Des Pluviers.

Ils sont excellens quand ils
sont gras , vous les plumez & pi-
quez sans les vuider ; faites-les
cuire à la broche avec des roties

Et petit Gibier. 139

de pain deffous , quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée ; servez deffous les roties.

Si vous voulez les servir pour entrée de broche , faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps comme il est expliqué à l'article des Bécasses ; faites les cuire de même , & servez avec une même sauce & même ragoût.

Si vous voulez les servir à la braize , faites-les cuire comme les Cailles & les servez de la même façon.

Des Vaneaux.

Ils se font cuire à la broche pour rot , & se servent comme le canard sauvage.

Des Rouges-Gorges.

Oiseaux excellens , ils se servent pour rots , comme les Ortolans.

Du Gibier à poil.

Les Levreaux se servent pour rots , ôtez la peau & les vuidez , faites-les refaire sur de la braize , & les piquez ; quand ils sont cuits vous les servez avec une sauce au vinaigre , poivre & sel , que vous servez dans une sauciere.

Si vous voulez les mettre en entrée , quand ils sont cuits & refroidis vous en tirez des filets que vous mettez dans une poivrade liée , & servez pour entrée.

Vous les servez aussi en filets dans une sauce à l'échalotte , ou différentes sauces piquantes.

Les Lievres se mettent en civet, vous les coupez par membre, gardez-en le sang s'il y en a ; faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet bien garni , passez-le sur le feu , mettez -y une bonne pincée de farine , & mouillez avec du

bou
blan
quai
son
faite
me
sauce
Vo.
re
de L
Pa.
L
en l
cou
dez
don
per
ché
peti
veri
de l
feu
à pr
y le

bouillon , une chopine de vin blanc , assaisonnez de sel , poivre ; quand il est cuit , si vous avez de son sang , mettez - le dedans , & faites lier la sauce sur le feu comme une liaison , & servez à courte sauce.

Vous faites aussi des pâtés de Lièvre , gâteaux de Lièvre , pâtés de Lièvre à la Bourgeoise.

Pâté de Lièvre à la Bourgeoise.

Dépouillez le Lièvre , gardez-en le sang ; après l'avoir vuïdé coupez-le par membre & le lardez par-tout avec de gros lardons roulés dans le sel , poivre , persil , ciboule , ail , le tout haché ; mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie , un morceau de beure ; faites-le cuire à petit feu ; quand il est cuit & qu'il n'y a presque point de sauce , mettez-y le sang , faites-le chauffer sans

qu'il bouille, dressez le Lièvre dans ce que vous devez le servir ; servez le tout ensemble pour qu'il ne paroisse faire qu'un seul morceau, & servez ce pâté froid pour entremets.

Des Lapins & Lapreaux, comment connoître les jeunes.

Pour connoître un Lapreau d'avec un Lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant, au-dessus du joint ; si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune ; vous les connoissez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu, & l'oreille plus tendre : cette remarque n'est point si sûre que celle de la patte.

Pour le fumet, il faut les fleurir au ventre, & l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoissez le Levreau d'avec

& Lapreaux. 143

le Lièvre de la même façon.

Des Lapins & Lapreaux de plusieurs façons.

Les Lapreaux se servent pour rôtis, vous les dépouillez, videz & faites refaire sur de la brai-ze; il faut les piquer & faire cuire à la broche; servez-les de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets; coupez-les par membre & les faites dégorger longtems dans l'eau, & faites-les cuire comme les tendrons de Veau en fricassée de poulets.

Vous en servez aussi de marinés, après les avoir coupés par membre faites-les mariner comme la Cerveille de Bœuf, page 31, & les servez de même, vous les servez encore,

En Ragoût aux petits pois.	En Hâtelet.
En Papillote.	En Poupetons.
Au Gîte.	Roulée aux Pistaches.
En Caisse.	En Tortue.
Aux fines herbes.	En Terrines.
Au Gratin.	Au Coulis de Lentilles , & petit lard.
A l'Espagnole.	
En Galentines.	

Lapins au coulis de Lentilles.

Coupez-les par membres & les faites cuire avec bon bouillon, du petit lard , & un bouquet garni, sel & poivre fort peu.

Vous faites aussi cuire un litron de Lentilles à la Reine , avec du bouillon sans sel , quand elles sont cuites , vous les passez à l'étamine avec leur bouillon , vous retirez ensuite le Lapin & petit lard de sa cuisson , & passez ce bouillon dans le coulis de Lentilles , faites-le réduire après sur le feu jusqu'à

jusqu'à ce que vous le jugiez assez lié pour le servir.

Faites chauffer dedans le Lapin & petit lard, & servez s'il est de bon goût dans une terrine.

Lapin à la Bourgeoise.

Coupez - le par membres & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, & culs d'artichauds blanchis, passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillé avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre.

Quand il est cuit & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œuf délayés avec du bouillon, & un peu de persil haché, servez, assaisonnez de bon goût.

Les Lapins se servent comme les Lapreaux, si c'est pour des ragouts où ils ont le tems de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche, ni marinés, ni en papillotte & en caisse.

Boudin de Lapin.

Prenez trois demistiers de lait que vous faites bouillir, avec trois oignons coupés en tranches, de la coriande, persil & ciboule entier, thym, laurier, basilic, faites réduire ce lait à un tiers, quand il est réduit & passé au tamis, mettez dedans plusieurs foyes de Lapins, hachez une demi livre de panne coupée en petit carré, un peu de sel fin & fines épices, mêlez dix jaunes d'œuf, faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours, quand tout est bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long, ne les emplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuissant ils renfleront & feroient crever votre boudin,

Quand ils sont prêts, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure.

Pour voir s'ils sont cuits, vous les piquerez un peu avec une épingle, s'il en sort de la graisse, c'est marque qu'ils sont cuits, vous les retirerez dans de l'eau fraîche, & les mettrez après sur un plat pour les faire griller.

Quand vous voudrez les faire servir, vous les servirez à sec pour hors-d'œuvre.

De la viande noire, appelée venaison.

Je ne ferai pas une grande explication sur la viande noire sauvage, parce qu'elle est fort peu en usage chez le Bourgeois, l'on y comprend ordinairement,

Le Chevreuil.		Le Cerf.
Le Daim.		La Biche.
Le Sanglier.		Le Faon.
Le Marcastin.		

Le Cerf, la Biche, le Chevreuil, le Daim, le Faon, se préparent tous de la même façon, les quartiers de devant & de derriere se servent marinés & cuits à la broche.

Vous les servez aussi en bœuf à la mode, en pâté froid, & en pâté en pot.

Du Sanglier.

La hure qui sert à faire un entremets froid des plus estimé, se fait cuire comme la hure de cochon, les pieds se mettent à la Sainte-Menoux comme les pieds de cochon, le reste comme le filet,

Les quartiers de derriere & de devant se servent cuits à la broche après les avoir fait mariner, en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, & en pâté en pot.

Le Marcassin se sert piqué pour un beau plat de rôti.

 CHAPITRE X.

Du Poisson de mer & d'eau douce.

Après la description des viandes terrestres dont je viens de démontrer l'usage, il est tems de passer à celles qui nous servent les jours maigres par la variété des poissons, tant de mer que d'eau douce, & les changemens que l'on en peut faire pour diversifier nos tables, je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance.

Le Turbot.

La Barbuë.

Le Saumon.

L'Esturgeon.

L'Alose.

Le Cabiliot ou

Moruë fraîche.

La Raye.

La Merluche.

La Moruë salée.

La Limande.

Le Carlet.

La Sole.

La Plie.

Le Mulet ou Surmulet.

L'Eperlan.

N iij

150 *Du Turbot & Barbuë.*

Le Maquereau.	Le Harang frais.
Le Thon & la Thontine.	Le Merlan.
La Vive.	L'Anchois.
La Macreuse.	Le Bar.
La Sardine.	Le Vaudreuil.
Le Rouget.	La Lubine.

En Coquillages.

L'Ecreviffe de mer.	Les Moules.
Le Homars.	Les Huîtres.

Du Turbot & Barbue, comment accommoder.

Ils se préparent l'un & l'autre de la même façon.

Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumur & moitié lait, mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe, faites-le bouillir très-doucement qu'il ne fasse que frémir sur les bords, autrement le poisson se romproit;

Du Turbot & Barbuë. 151

quand il fléchit sous les doigts votre poisson est cuit, servez-le à sec sur une serviette, garni de persil verd autour pour un plat de rôti.

Si vous voulez le servir pour entrée.

Si c'est en maigre, vous le mettez dans le plat que vous devez le servir, & mettez dessus une sauce à l'huile, vous mettez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille, & servez dessus le Turbot.

Turbot aux Capes.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un Anchois lavé & haché, des Capes fines, faites tourner la sauce sans qu'elle bouille, & servez dessus le Turbot.

352 *Du Turbot & Barbuë.*

Vous pouvez aussi le servir avec une sauce à la bechamel.

Faites réduire trois demistiers de crème à moitié, mettez-y un peu sel, & servez dessus le Turbot.

Vous le servez encore avec une sauce hachée maigre, ou avec un ragoût d'Ecrevisses.

Turbot & Barbue au gras.

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels & couteront moins.

Vous mettez dessus différentes sauces grasses, comme sauce

A l'Espagnole.	tits œufs.
Sauce hachée.	Ragoût au sal-
Sauce au vin de	piquon.
Champagne.	Ragoût d'Huî-
Cu ragoût de	tres.
crêtes.	De Truffes.
Ragout de ris de	De Mousserons,
Veau, & pe-	

Du Turbot & Barbuë. 153

Façon de le faire cuire en maigre, vous faites une saumur de cette façon.

Mettez dans une casserole une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboule, gérofle, faites bouillir le tout ensemble à petit feu une demi heure, laissez-le reposer après, & le retirez au clair, passez-le au tamis, vous mettez après deux fois autant de lait dans cette saumur, & faites cuire dedans votre poisson à très-petit feu, qu'il ne fasse que fremir.

Toutes sortes de courtbouillons blancs pour le poisson se font de la même façon.

Turbot & Barbuë cuits au gras.

Mettez-le dans une turbotiere, avec bonne tranche de Veau, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, & le

154 *Du Turbot & Barbuë.*
couvrez par tout de barde de lard;
faites-le fuer à petit feu, & y met-
tez après un verre de vin de
Champagne, quand il est cuit,
vous le servez avec différentes
sauces grasses, ou ragoûts.

*Si vous le voulez servir dans son
naturel.*

Quand il est cuit, vous le dressez
dans le plat que vous devez servir,
vous passez sa cuisson au tamis,
dégraissez-la, & mettez dedans
deux cueillerées de coulis.

Si elle est trop longue, faites-la
réduire, & servez dessus le Turbot.

Si vous le servez de cette fa-
çon, ne mettez que très-peu de
sel dans sa cuisson.

*Du Saumon frais, comment ac-
commoder.*

Le Saumon frais se coupe en
tranches ou dardes, vous le fai-
tes mariner avec un peu d'huile

Du Saumon frais. 155

ou bon beurre, sel, poivre, faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, & servez dessus des sauces ou ragoûts, comme il est expliqué pour le Turbot.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Si vous le servez pour un plat de rôti, vous ne l'écaillerez point, quand il sera cuit, mettez-le à sec sur une serviette, & du persil verd autour.

Si c'est pour entrée, il faut l'écailler & laisser le morceau entier comme pour rôti; le court-bouillon pour le faire cuire se fait en mettant dans une petite marmite, suivant comme votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre, ficelez votre poisson & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

De l'Esturgeon, comment accommoder.

L'Esturgeon se sert cuit à la broche, vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, cloux de gérofles, un demistier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant.

Quand elle est tiède, mettez dedans l'Esturgeon, quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche & le servez avec toutes sortes de bonnes sauces maigres.

Vous pouvez aussi le faire cui-

se au courbouillon , comme le Saumon , & le servir avec les mêmes sauces maigres.

Esturgeon en gras à la broche.

Lardez-le de gros lard , & le servez avec toutes sortes de bonnes sauces , comme à l'Italienne , à l'Espagnole , à la ravigotte , ou ragoûts de truffes , morilles , mousserons , de ris de veau , de crêtes & petits œufs.

Esturgeon à la braize.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranche de veau & barde de lard , un demistier de vin blanc , un bouquet garni , oignons , racines , sel , poivre , du bon bouillon.

Quand il est cuit , servez-le avec même sauce ou même ragoût que quand il est cuit à la broche.

De l'Alose, comment accommoder.

Les Aloses de Seine sont estimées les meilleures, vous les servez entier ou par moitié.

Si vous voulez les servir pour un plat de rôti, videz-les & ne les écaillez point, faites-les cuire dans un court-bouillon comme le Saumon.

Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette, garni de persil verd.

Si c'est pour entrée, écaillez-la & la servez avec différentes sauces, comme aux capes, à l'huile, à l'Italienne.

Vous la faites aussi cuire sur le grill, après l'avoir écaillée & vidée, fendez-la un peu par le dos & la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre, faites-la griller & l'arrosez de tems en tems avec de la marinade.

Quand elle est cuite , cela se connoît quand l'araîte n'est plus rouge , vous la servez dessus un ragoût de farce assaisonné de bon goût, *étant grillée*, vous pouvez aussi la servir avec une sauce aux capes & anchois.

Du Cabiliot , comment l'accommoder.

Le Cabiliot ou mouruë fraîche se fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot. Voyez ci-devant page 150.

Servez-le dans le même goût & même sauce , ou même ragoût , tant en gras qu'en maigre.

Morue fraîche en Dauphin au Ragoût, de Laitances de Carpes & pointes d'Asperges.

Prenez une Morue bien fraîche , que vous écaillez & vuidez , il faut la cizeler & l'essuyer , vous la faites après mariner deux

heures avec huiles fines ; sel , poivre , persil & ciboules entieres , une gouffe d'ail , une feuille de Laurier.

Prenez ensuite une brochette de fer , que l'on appelle hâtelet ; passez-la dans la moruë fraîche , en commençant par les yeux , le milieu du Corps , & finissez par la queue , en lui faisant prendre la figure d'un Dauphin.

Mettez-la sur une tourtiere , & l'arrosez de sa marinade.

Faites-la cuire au four.

Quand elle est cuite , retirez le Hâtelet & la dressez sur le plat que vous devez la servir.

Servez dessus ragoût fait de cette façon.

Prenez trois Laitances de Carpes , que vous faites bouillir un moment dans l'eau ; prenez aussi des pointes d'Asperges aussi bouillies un moment dans l'eau , met-

tez-

Morue fraîche. 161

tez-le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil & ciboules; passez le tout par le feu, & y mettez une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût est cuit, la sauce réduite & assaisonnée de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, & de la crème, faites lier la sauce sur le feu, & servez dessus la morue fraîche.

Pour le mieux, ne mettez vos Asperges que quand le ragoût est presque fini.

De la Raye, comment l'accommoder.

La bouclée est estimée la meilleure, & se sert de plusieurs façons, comme les autres Rayes.

La façon la plus Bourgeoise se

fait en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignon, un peu de sel, après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche, & l'amer du foye ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop, retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher, coupez les bords pour la propreté.

Si elle n'étoit point assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connoîtrez, si elle se trouve trop ferme, & que l'arête en soit rouge, ce qui ne doit pas être, si la Raye est bien fraîche, remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court-bouillon; quand vous êtes prêt à la servir, égoutez-la, & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, *comme* sauce au beurre avec des capes & anchois, sauce à l'huile, sauce au beurre noir & persil frit.

De la Merluche. 163

Pour cette dernière sauce, vous faites chauffer la Raye dans le plat que vous devez servir avec du vinaigre, sel & un peu de gros poivre ; mettez par-dessus le beurre noir & persil frit autour.

Vous pouvez aussi la servir à la Sainte-Menoux, marinée, frite, à la sauce de son foye.

De la Merluche, comment l'accommoder.

La Merluche la plus blanche est estimée la meilleure, avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir ; faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau, vous la faites cuire un moment avec de l'eau de rivière, retirez-la & la mettez en morceaux par feuillet.

La Sauce à la Gascogne est celle qui lui convient le mieux.

Vous mettez la Merluche dans

164 *De la Moruë salée:*

une casserole avec de l'huile fine & autant de bon beurre , gros poivre , un peu d'ail , un peu de sel si elle est trop douce ; mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile , & la mangez dans le moment , parce que cette sauce , à mesure qu'elle se refroidit , se tourne dans le moment.

De la Morue salée , comment l'accommoder.

Pour connoître la bonne moruë , il faut choisir la chair blanche , une peau noire , des grands feuilletts ; il faut la laver après l'avoir écaillée , faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de riviere , mettez-la après égouter & la levez par feuilletts ou la laissez entiere si vous voulez , mais la façon n'en n'est pas si propre.

Vous la servez avec telle sauce que vous voudrez , dans le tems du verjus de grain , vous mettez dans une casserole un peu de farine , un morceau de beure , un peu de poivre , delayez-la avec un peu de lait , mettez-y après du verjus en grain , faites lier la sauce sur le feu , mettez-y après la moruë pour lui faire prendre goût & servez.

Dans une autre saison , à la place de verjus mettez-y persil & ciboule hachés.

La morue se sert aussi à la sauce au beure noir & persil frit , à la sauce aux Capes & Anchois , en tourte , à la Crème , avec beure & peu de farine , en stinquerque , marinée frite , en beignets ; les précédentes façons seront plus estimées du Bourgeois que les trois dernières.

166 *La Limande & la Sole.*

De la Limande, la Solle, le Carlet & la Plie.

Ces quatre sortes de poissons s'accoutument tous de la même façon, après les avoir écaillés, vuidés & bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc, fendez-les sur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire frire dans une friture bien chaude & un feu clair, si vous les laissez languir sur le feu, votre poisson sera molâtre & gras, c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

Quand il est cuit de belle couleur, retirez-le sur un linge & le servez sur une serviette pour un plat de rôts.

Ces sortes de poissons se peuvent encore servir pour entrée quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux Capes & anchois, ou une sauce à l'huile.

Du Carlet & la Plie. 167

En gras, avec une sauce hachée ou quelques petits ragoûts, comme ris de Veau & Champignons.

Ils se servent encore cuits sur le gril après les avoir marinés avec de l'huile, sel, poivre, persil & ciboules entières que vous avez soin de tetirer avant que de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de tems en tems avec de sa marinade, & les servirez après avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi le faire cuire dans un court-bouillon blanc comme il est marqué pour le Turbot page 153, & les servez après si vous voulez dans le même goût que le Turbot.

Sole, Limandes, Carlets & Plies
entre deux plats à la Bourgeoise.

Vous prenez du bon beurre,

168 *Du Carlet & la Plie.*

que vous faites fondre , mettez-
en dans le plat que vous devez
servir, avec persil , ciboule, cham-
pignons , le tout haché , sel , poi-
vre , arrangez votre poisson des-
sus.

Faites le même assaisonnement
sur le Poisson que vous avez fait
en dessous , couvrez bien votre
plat , & faites cuire à petit feu
sur un fourneau.

Quand il est cuit , servez à
courte sauce , & mettez par-des-
sus un filet de verjus , *vous pouvez*
aussi , après l'avoir préparé com-
me ci-dessus , avant que de le
faire cuire, mettre par-dessus de
la mie de pain , & le mettre cuire
au four ou sous un couvercle de
tourtiere.

*Des Eperlans , comment les ac-
commoder.*

Il ne faut point les vuider , la-
yez-les bien & les essuyez entre
deux

Du Surmulet & Maquereau. 169
deux linges , farinez-les , & les
faites frire à grand feu , servez
pour un plat de rots.

Vous pouvez aussi les servir en-
tre deux plats à la Bourgeoise ,
pour entrée , comme il est expli-
qué ci-devant aux Solles, Liman-
des & Carlets.

Du Surmulet & Maquereau.

Le Surmulet il faut l'écailler ,
vuider & bien laver & le couper
un peu sur les deux côtés.

Pour le Maquereau , vous ne
faites que le vuider , bien laver ,
& le fendez le long du dos.

Ces deux sortes de Poissons après
les avoir bien essuyés dans un lin-
ge , s'accommodent de même.

Faites-les cuire sur le gril , (si
vous les faites auparavant trem-
per une demi heure avec sel , poi-
vre & de l'huile , & les arrosez
avec pendant qu'ils cuisent , ils
n'en seront que meilleurs ,) quand

170 *Du Surmulet & Maquer.*
ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux Capes & Anchois.

Le Maquereau se sert encore après qu'il est grillé, arrangez-le sur le plat que vous devez servir, fendez-le en deux, & mettez dessus persil, ciboule hachés, du bon beurre, une goutte d'eau, sel, poivre, un filet de vinaigre, mettez-le sur un fourneau faire un petit bouillon, & servez à courte sauce.

Vous pouvez aussi le servir au beurre roux & persil frit.

Du Thon, comment accommoder.

Il se mange ordinairement en Salade.

C'est un gros Poisson de mer, que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui peut encore se mettre pour entrée; arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur table avec du bon beurre, per-

Du Thon & de la Vive. 171
fil, ciboule hachés, pannez-le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir du frais, vous en ferez le même usage que vous faites du Saumon frais.

De la Vive, comment accommoder.

Après l'avoir écaillée, vidée, lavée & bien essuyée, coupez-la légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté, faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre, faites-la griller & l'arrosez de tems en tems avec le restant de votre huile, servez-la après avec telle sauce que vous voudrez, comme au beure, capes & anchois, un peu de farine & peu d'eau, sel, poivre, faites lier sur le feu, & servez dessus les Vives.

Vous pouvez encore les mettre

avec une sauce au pauvre homme, sauce hachée.

Elles se servent aussi de beaucoup de façons différentes qui reviendroient trop cher pour les Bourgeois.

Du Rouget, comment accommoder.

Le vrai Rouget ne s'écaille point, vous le vuidez, lavez, & en gardez les foyes.

Faites-le cuire sur le gril comme la Vive, & le servez avec les mêmes sauces, ayez soin de mettre les foyes dans la sauce que vous servez dessus.

Ce que nous appellons Rouget à Paris est appelé par d'autres Greleot, ils ont la tête plus grosse & le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment.

Après les avoir vuidés & lavés sans les écailler, mettez-les cuire avec vin blanc, un peu de beurre, sel, poivre, un bouquet de raci-

nes
qu
res
col
gou
(
du
doi
la t
lau
De
me
ver
& l
ils l
lau
no
m
ere
re
au
sar

nes & oignons ; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi heure le court-bouillon , pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez.

Quand ils sont cuits , retirez-les du court-bouillon pour enlever doucement l'écaille par tout hors la tête , & servez avec les mêmes sauces que ci-dessus.

De la Sardine, & du Harang frais.

L'accommodage en est de même , il faut les écailler & bien laver, essuyez-les avec un linge & les faites cuire sur le gril , quand ils sont cuits , servez-les avec une sauce à la moutarde.

Mettez dans une casserole un morceau de beure , un peu de farine, un filet de vinaigre, une cueillerée de moutarde fine , sel , poivre , un peu d'eau , faites lier la sauce sur le feu , & servez sur les Sardines ou Harangs frais.

Des Anchois & de leur utilité.

Les Anchois sont des petits poissons de mer que l'on nous apporte dans des petits barils qui sont confis au sel, après les avoir bien lavés on les ouvre en deux pour en ôter l'arête, ils servent ordinairement à faire des salades & pour mettre dans des sauces, comme sauce au beurre en maigre, sauce à la remoulade, sauce au gras avec du coulis & un peu de beurre.

L'on en sert aussi de frits après les avoir fait désaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cueillerée d'huile & délayée avec du vin blanc, ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide, quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

Des Merlans.

Les Merlans se servent ordinairement

tement fris après les avoir écaillés, vuidés, lavés & essuyés, ayez soin de leur laisser les foyes dans le corps, vous les coupez légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine, faites-les frire à très-grand feu, & les servez sur une serviette pour un plat de rôti.

Etant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée en mettant par-dessus une sauce blanche avec des capes & anchois.

Si vous voulez les servir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête & l'arestre du milieu, prenez les filets du Merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, & mettez après la sauce par-dessus.

Vous pouvez encore les servir à la Bourgeoise, même façon que les Soles & Carlet, page 166.

Le Bar , comment l'accommoder.

Il se fait cuire au court-bouillon , si vous voulez le servir pour un plat de rôti , après l'avoir vuïdé , lavé , faites-le cuire avec vin blanc , du beurre , de l'eau , sel , poivre , oignons , racines , persil , ciboule.

Quand il est cuit & bien égoutté , servez-le sur une serviette garni de persil verd.

Si c'est pour entrée , mettez-le une demi heure avec un peu d'huile , sel , poivre , faites-le cuire sur le gril , arrosez-le de tems en tems avec l'huile qui reste dans le plat.

Quand il est cuit servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos , comme aux autres Poissons qui sont expliqués ci-devant.

Ayez soin pour toutes sortes de Poissons que vous faites cuire sur le gril , de les couper légère-

Du Vaudreuil & de la Tontine. 177
ment en plusieurs endroits sur le
côté avant que de les mettre
trempé dans l'huile.

Le Vaudreuil , ce que c'est.

Le Vaudreuil est un excellent
Poisson qui a la chair très-blanc-
che & sert à faire de bonne farce
les jours maigres ; ce Poisson se
trouve à la côte de la Provence ,
on le fait cuire avec vin blanc ,
un verre d'huile , sel , poivre, oi-
gnons , racines , ail, persil, cibou-
le , tranche de citron.

Quand il est cuit vous le ser-
vez sur une serviette.

De la Tontine.

La Tontine est un fort vilain
Poisson qui n'est qu'en pattes ,
quand on l'a lavée, elle rend l'eau
noire comme de l'encre.

Les pattes servent à faire des
farces , & le corps se fait cuire &
se sert comme le Vaudreuil.

178 *De la Lubine. Des Ecrevisses*

De la Lubine.

C'est un Poisson qui se trouve en Bretagne, & qui est plus gros que la Moruë, on la fait cuire de la même façon que la Moruë, & elle se sert de même.

*Des Ecrevisses de mer, des Aumars
& des Crapes.*

Ils se servent tous de la même façon, faites-les cuire à bon feu l'espace d'une demi heure, avec de l'eau & du sel, étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, cassez-leur les pattes auparavant, ouvrez l'Ecrevisse ou le Homar par le milieu.

Servez-les froids sur une serviette & les grosses pattes autour.

Des Moules.

Après les avoir bien lavées & ratissé leurs coquilles, égouttez-les & les mettez à sec dans une

de mer , &c. Des Moules. 179
casserolle sur un bon feu de four-
neau , la chaleur les fera ouvrir ,
vous les épluchez après une à
une , ayez soin d'ôter les crapes ,
si vous en trouvez.

Mettez vos Moules après les
avoir ôtées de leurs coquilles ,
dans une casserole avec un mor-
ceau de bon beurre , persil & ci-
boule hachés , passez-les sur le
feu , mettez-y une petite pincée
de farine , mouillée avec un peu
de bouillon ; quand il n'y a plus
de sauce , mettez-y une liaison de
trois jaunes d'œufs avec de la
crème , faites lier votre sauce &
y mettez après un filet de verjus.

Les Moules servent aussi pour
un potage , après les avoir fait
revenir comme il est dit ci-dessus,
vous en prenez l'eau qu'elles ont
rendu , que vous passez dans une
serviette bien ferrée crainte du
sable.

Mettez cette eau dans un bon

180 *Des Moules & Huitres*

bouillon & en réservez pour faire une liaison avec six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu en la remuant sans cesse, de crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaison dans votre soupe au moment que vous êtes prêt à servir, servez les Moules autour de votre soupe sur le bord du plat.

Des Huitres.

Elles se mangent ordinairement crus avec du poivre, l'on en sert aussi dans leur coquille cuites sur le gril, feu dessous & la pêle rouge par dessus, quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites, elles s'appellent Huitres sautées.

Elles se servent encore grillées d'une autre façon.

Vous les ouvrez & mettez dedans du beurre fondu, un peu de

poivre , de la chapelure de pain , faites-les cuire sur le gril & la pêle rouge par dessus.

Les Huîtres servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes , comme poulet , poularde , pigeons , farcelle , &c.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très-petit feu ; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans de l'eau fraîche , retirez-les ensuite pour les bien égoûter sur un tamis , vous avez ensuite un bon coulis gras sans sel , mettez-y deux anchois hachés & les huîtres , faites chauffer le ragoût sans qu'il bouille , & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en hachies.

Prenez un demi cent d'Huîtres au panier que vous mettez dans de l'eau chaude , quand elle est

prête à bouillir , vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche , faites-les égouter , & après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout , que le dur soit haché à part très-fin.

Vous mettez ensuite le reste avec pour le hacher aussi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpes , cela augmentera votre hachis & lui donnera bon goût.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre , avec persil , ciboule , champignons hachés , passez - les sur le feu & y mettez une pincée de farine , mouillez après avec un demistier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire votre hachis , jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce , & l'affaïsonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir,

De la Macreuse. 183

mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème, servez pour entrée.

De la Macreuse.

La macreuse se fait cuire dans une braize faite comme celle du Saumon frais, il faut la faire cuire cinq ou six heures, & la servez avec une sauce hachée ou avec un ragoût de laitance de carpes & champignons.

Du Poisson d'eau douce.

Il est tems de revenir au Poisson d'eau douce, & d'expliquer ceux qui nous sont en usage à Paris, nous avons,

Le Brochet

L'Anguille,

La Carpe.

La Truite fau-
monée, & la
commune.

La Perche.

La Tanche.

La Lotte.

La Tortuë.

La Lamproye.

L'Écrevisse.

Le Meusnier.

Le Barbillon.

Le Goujon.

La Brème.

Du Brochet.

Si vous voulez le servir pour rôti, vous ne l'écaillerez point, ôtez-en les ouïes avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuïdé, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, & qui sera le même pour tous les poissons d'eau douce.

*Court-bouillon pour tous les Poissons
d'eau douce.*

Mettez dans une casserole ou une poissonniere, (vous vous réglerez à cela, suivant la grandeur du poisson que vous avez à faire cuire), de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboule, ail, gérofle, thym, laurier, basilic, le tout ficelé ensemble, quelques tranches d'oignons & de carotes ;
ayez

ayez soin autant que vous le pouvez d'envelopper le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge, par ce moyen vous le tirez avec plus d'aisance, quand il est cuit vous ne serez point en danger de le rompre.

Le Brochet se sert aussi en entrée de plusieurs façons.

Pour lors vous le coupez par tronçon sans l'écailler, & le faites cuire de même au court bouillon.

Quand il est cuit & que vous êtes prêt à servir, vous enlevez l'écaille, & le dressez sur le plat que vous devez servir, & mettez dessus une sauce blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

Vous le servez aussi en fr cassée de poulets, après l'avoir écaillé & coupé par tronçon.

Mettez - le dans une casserole, avec un morceau de beurre, un

Q

bouquet, des champignons, passez-le sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & mouillé de bouillon & vin blanc, faites-le cuire à grand feu.

Quand il est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crème.

Le Brochet sert aussi à mettre dans une matelotte, une autre fois vous le pouvez servir mariné, frits, ce sont là les façons les plus convenables dans le bourgeois.

De l'Anguille.

Après lui avoir ôté sa peau, vuidez, épluchez, & lavez, coupez-la par tronçon, & la mettez en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, & la servez avec une sauce blanche, capes & anchois, ou autres sauces.

Vous pouvez aussi la servir avec

quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montant de laitue.

Quand elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, envelopée de papier bien beuré, & la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en Fricandeau, & à garnir des entrées grasses.

Elle est aussi excellente dans des Matelottes.

*Anguille au montant de Laitue
Romaine.*

Prenez une Anguille que vous coupez par tronçon, & la faites cuire comme si vous vouliez la mettre cuire en fricassée de poulets.

Quand elle est presque cuite, vous avez des montans de laitue

Q ij.

188 *De l'Anguille & Carpe.*

romaine bien épluchés & cuits dans une eau blanche avec un peu de sel & du beurre, mettez-les égouter & leur faites prendre du goût avec l'Anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, faites-la lier sur le feu, & en servant mettez-y un filet de verjus, si vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'Anguille.

De la Carpe.

Quand elle est grosse elle se sert au bleu pour un plat de rôti, après l'avoir vidée & ôtée les oüies.

Mettez-la après sur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous versez tout bouillant sur la Carpe, c'est ce qui la rendra bleuë, faites la ensuite cuire dans un court-bouillon.

Quand elle est cuite, servez-

la sur une serviette garnie de persil verd.

Carpe en Matelotte.

Après l'avoir écaillée & ôté les ouies, coupez la Carpe par tronçon, mettez-la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille, écrevisses, barbillon, ou tel poisson de riviere que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre, une cueillerée à bouche de farine.

Quand il est de belle couleur, vous y mettez des petits oignons blancs, ou sinon de gros oignons coupés en quatre, que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Ensuite vous le mouillez moitié vin rouge & bouillon maigre.

Vous versez après les oignons avec leur sauce dans la casserole où votre poisson est préparé, & l'affaïsonnez de sel, poivre, un bouquet garni de fines herbes, vous faites ensuite cuire votre matelotte à grand feu pendant une demie heure.

Quand vous êtes prêts à servir, vous mettez quelques croustons de pain dans la sauce, & les servez avec la matelotte.

Quand la Carpe est seule sans autre poisson, pour lors elle s'appelle Etuvée, la façon est toujours de même.

La Carpe se sert encore cuite sur le gril avec un ragoût de farce dessous, en fricassée de poulets, aux fines herbes.

Vous la coupez par tronçon, mettez-la dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; une chopine de vin blanc, sel, poivre.

Quand elle est cuite , servez-la de bon goût à courte sauce.

Elle se sert aussi en bien d'autres façons , en gras en maigre , que je ne marque point , parce qu'elle seroit de trop grosse dépense.

De la Truite saumonée , & de la commune.

La Truite saumonée a la chair rouge , & la commune blanche , la bonté de la première est supérieure de beaucoup à la dernière , les apprêts se font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge , servez-les sur une serviette garnie de persil verd.

Si vous voulez faire une entrée , servez une sauce dessus , comme pour les autres poissons.

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril après les avoir fait tremper dans l'huile comme il est ex-

pliqué ci-devant pour les autres poissons , & servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accommode aussi en gras dans le même goût du Saumon frais.

De la Perche.

Après lui avoir ôté les ouies & vuïdée , ne lui ôtez que la moitié de ses œufs , faites-la cuire dans un court bouillon avec vin blanc.

Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles , dressez-la sur le plat que vous devez servir pour mettre dessus une sauce aux Capes ou autre , comme vous le jugerez à propos , ou quelque ragoût maigre.

Si vous les servez en gras , ce fera la sauce ou le ragoût qui en fera la différence.

De la Tanche.

Pour l'écailler il faut la limo-
ner ,

De la Tanche. 193

ner , cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

Mettez-y la Tanche dans l'eau bouillante , couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous fasse pas bruler en vous éclabouffant.

Vous la retirez après l'avoir laissé un moment , écaillez-la en commençant par le côté de la tête , & prenez garde d'enlever la peau & de l'écorcher.

Quand vous avez fini , vous la vuidez , lavez & ôtez les nageoires , faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons , & servez avec même sauce.

Elle se sert aussi en fricassée de poulets , après l'avoir coupée par morceaux , comme il est marqué à l'article du Brochet.

De la Lotte ou Barbotte.

C'est un des excellens poissons d'eau douce , il faut la limoner

R

194 *De la Lotte ou Barbotte.*

comme la ranche , à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante , parce qu'elle s'écorchera plutôt , il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner , mais elles n'en sont pas si propres.

Faites cuire auparavant le court bouillon pour qu'il ait plus de goût , parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Elles se servent comme d'autre Poisson à différentes sauces , *la Lotte est aussi excellente frite.*

Pour lors vous ne faites que la fariner , & la faites frire , quand elle est de belle couleur , servez sur une serviette pour un plat de rôts.

Elles se mettent dans les matelottes , *on en fait aussi* de très-bonnes entrées en gras , comme en fricandeau piqué de lard ou dans leur naturel avec de bons ragouts de crêtes ou autres tels

De la Tortue. 195

que vous le jugerez à propos.

De la Tortue.

La Tortuë est un Poisson qui naît dans une écaille , il y en a de terre & de mer.

L'on ne s'en sert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger seuls , ou que vous les mettiez dans un ragoût , il faut d'abord leur couper la tête & les pattes , faites-les cuire un moment avec de l'eau , du sel , oignons , persil , ciboule , racines , la moitié d'un citron ou verjus de grain , après cela retirez les pour en détacher l'écaille , ayez soin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger seule , accommodez-la en fricassée de Poulets, comme il est expliqué au Brochet. R. ij

De la Lamproye.

La Lamproye ressemble à l'Anguille, il y en a de Riviere & de Mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la Tanche, ensuite vous les coupez par tronçon, faites-les frire après avoir fariné.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, comme les autres poissons, & la servez avec une sauce aux capes ou une sauce à la remoulade Bourgeoise.

Vous mettez dans une casserole de l'huile, vinaigre, sel, gros poivre & de la moutarde, le tout délayé ensemble, servez-la à part dans une sauciere.

Des Ecrevisses.

Celles de Seine sont estimées les meilleures.

Pour les connoître, regardez le

deffous des grosses pattes qui doit être rouge.

Elles se mangent communément cuites dans un courbouillon, comme il est expliqué à l'article du Brochet, n'en retranchez que le beure.

Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

Les mêmes Ecrevisses étant dé-servies de dessus la table, se servent une autre fois en fricassée de Poulets, après avoir épluché les queuës & les pattes.

Si vous voulez, l'on fait aussi d'excellens coulis des coquilles d'Ecrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'Ecrevisse.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux Ecrevisses, voici la façon de s'en servir.

Mettez un moment bouillir vos Ecrevisses dans l'eau bouillante, retirez-les ensuite dans l'eau fraîche, épluchez en les queuës que vous mettez à part, & les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heures, quand elles sont fines, délayez-les dans un bon bouillon, & les passez ensuite dans une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, & mettez dedans les queuës d'Ecrevisses, après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon, laissez-les réduire presque à sec, & mettez le tout dans le coulis, goûtez-le s'il est assaisonné de bon goût.

Faites-le chauffer sans qu'il bouille, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit viandes ou poissons.

Si c'est en gras, vous vous ser-

Barbillon, Meunier, &c. 199
virez de bon bouillon gras, &
pour le poisson de bon bouillon
maigre *fait avec* toutes sortes de
bonnes légumes & d'une eau de
pois, que votre bouillon soit bien
clair pour ne point troubler votre
coulis.

Si vous voulez faire un Potage,
vous tiendrez votre coulis plus
clair, & mettez dans votre po-
tage le bouillon où vous aurez
fait cuire les queuës que vous
mettrez en cordon autour du
plat que vous devez servir.

Quand votre soupe sera mi-
tonnée avec votre bouillon, met-
tez-y le coulis d'Ecrevisses, fai-
tes-le chauffer sans qu'il bouille,
goûtez s'il est assaisonné de bon
goût, & servez.

*Du Barbillon, Meunier, Goujon
& la Bresme.*

Le Barbillon se sert en étuvée

R. iiij

comme la carpe , & se met aussi sur le gril , quand il est gros, & se sert avec une sauce blanche.

La même façon se pratique pour le Meunier , le Goujon se sert frit , la Bresme se sert aussi cuite sur le gril avec les mêmes sauces.

Vous la servez frite pour un plat de rôts , quoique ces poissons ne soient pas estimés , il ne laisse pas de s'en trouver de fort bons.

CHAPITRE XI.

Des Légumes en général.

LEs Légumes qui s'employent en cuisine , comme graines & racines , l'usage que l'on en peut faire , la façon de les accommoder , celle de les conserver pour l'Hyver.

Nous avons,

Les Pois Nor-	Le Persil.
mands.	Ciboule.
Les Pois ordi-	Cerfeuil.
naires & les	Ozeille.
Pois quarrés.	Poirée.
Les Haricots	Bonne-dame.
verts, & les	Oignons.
Haricots blācs.	Poireau.
Les Fèves de	Celeri.
marais.	Radis.
Les Lentilles or-	Rave.
dinaires & les	Racines de Per-
Lentilles à la	sil.
Reine.	Navet.
Le Ris.	Laituë de plu-
Le Genièvre.	sieurs espèces.
Le Gruau.	Laituë Romaine
Les choux blācs.	de plusieurs es-
Choux verd.	pèces.
Choux de Mi-	La Chicorée sau-
lan.	vage blanche
Les Carottes.	& verte.
Les Panais.	La Chicorée

202 *Des Légumes en général.*

blanche ordinaire.	Les Capucines.
Les Cardes de poirée.	La Chia.
Les Cardõs d'Espagne.	Les Truffes.
Les Artichaux.	Les Morilles.
Les Asperges.	Les Moufferons.
Les Choufleurs.	Les Cheruis.
Le Potiron.	Thim.
Le Houblon.	Laurier.
Les Concombres.	Basilic.
Les Epinars.	Sariette.
Les falsifix.	Fenouil.
Les Scorfonaires.	Ail.
Les Melons.	Rocambole.
Les Topinambours.	Echalotte.
Les Bétraves.	La Patience.
Les Cornichons.	La Buglose.
Les Champignons.	La Bourache.
Les Capes, grosses & fines.	Les Réponses.
	Le Cresson à la noix & le Cresson de fontaine.
	La Pimprenelle.
	Le Baume.
	La Corne de Cerf.

Des Pois verds & des Pois secs.

Les Pois verds se mangent pendant trois mois , qui sont Juin , Juillet & Août ; pour connoître leur bonté, il faut les goûter s'ils ont un goût sucré & tendre, qu'il soient frais cueillis & nouvellement écosés.

Les bons Pois ont une petite queue après qu'ils sont écosés.

Les plus fins sont estimés les meilleurs.

Les plus tardifs sont les Pois quarrés , quoique plus gros ils n'en sont pas moins tendres.

Les Poids verds se servent avec toutes sortes de viandes , & font d'excellens ragoûts , ils se servent aussi en gras & en maigre pour entremets.

Le Pois secs servent à faire de la purée.

Petits Pois à la demi Bourgeoise.

Prenez un litron & demi de petits Pois , que vous laverez & mettez dans une casserole avec un morceau de beure , un bouquet de Persil & Ciboule , une laitüë pommée coupée en quatre , faites - les cuire dans leur jus à très-petit feu.

Quand ils sont cuits , & qu'il n'y a presque plus de sauce , mettez-y un peu de sucre , très-peu de sel fin , mettez - y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème , faites lier sur le feu & servez.

Usage des Pois secs.

Les Pois Normands sont estimés les meilleurs parce qu'ils ne sont point piqués des vers & plus tendre à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres , à donner

du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harangs dans le Carême.

Pour faire cette purée, vous passez les Pois dans une passoire, la purée qui en sort vous la friassez avec du beurre, Persil & Ciboule, haché, assaisonné de sel & poivre.

Le petit Salé aux Pois, se fait en faisant cuire la viande avec les pois & de l'eau, ayez soin de faire désaler à moitié la viande pour que votre purée soit d'un bon goût, mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les Pois sont cuits, passez-les en purée & les servez sur la viande.

Nous avons encore les Pois sans Parchemin, autrement appelé Pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres & verds, vous les faites cuire avec leur cosse, comme les petits Pois ci-devant.

Des Haricots verds.

Prenez-les fort tendres, & en rompez les petits bouts, lavez-les & les faites cuire dans de l'eau.

Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, cibouille, hachés.

Quand le beurre est fondu, mettez-y les Haricots, après qu'ils sont égoutés, faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu, mettez y après une pincée de farine, & un peu de bon bouillon & du sel, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes

nes d'œufs délayés avec du lait ,
& ensuite un filet de verjus ou de
vinaigre.

Quand la liaison est prise sur le
feu , servez-les pour entremets.

*L'on en sert aussi en gras , à la
place de liaison vous y mettez du
coulis & jus de veau.*

*Des Haricots verts , comment les
confire & sécher, qui se conservent
au moins jusqu'à Pâques.*

Prenez des haricots verts , la
quantité que vous en voudrez
confire , choisissez-les tendres &
point filandreux , épluchez les
bouts , & mettez après les hari-
cots cuire dans de l'eau bouil-
lante pendant un quart d'heure ,
mettez - les après dans de l'eau
fraîche pour les refroidir.

Quand ils sont froids , retirez-
les de l'eau pour les mettre égoû-
ter , après qu'ils sont bien essuyés,
mettez-les dans les pots qui leur

font destinés , qui doivent être bien propre , mettez par dessus de la saumure jusqu'au bord du pot, & les laissez refroidir.

Vous y mettez ensuite du beurre fondu à moitié chaud , qui se fige dessus la saumure & empêche les haricots de prendre l'évan.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid, bouchez-les de papier, & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La saumure se fait en mettant les deux tiers d'eau, & un tiers de vinaigre & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure que vous faites, une livre pour trois pintes.

Faites chauffer la saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu , laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair , & vous en servez comme il est dit ci-dessus.

POUR

Des Haricots. 209

Pour les faire sécher, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites aussi cuire un quart d'heure; quand ils sont égoutés, enfilez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher dans un endroit sec, ils se conserveront longtemps de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils aient repris leur première verdure, vous les faites ensuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

Observez la même façon pour les haricots confits.

Des Haricots blancs.

Faites-les cuire dans de l'eau, quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre & un peu de farine que

210 *Des Haricots.*

vous faites rouffir, & y mettez ensuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux.

Quand il est cuit, mettez-y les haricots, avec persil, ciboule hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites bouillir le tout un quart d'heure, & servez.

Les haricots au gras se font de la même façon, à la place de beurre vous vous servez de lard fondu, & les mouillez de bon jus de Veau.

Ils se servent aussi en gras en entremets ou pour entrée, si vous voulez les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

Des Fèves de Marais.

Ceux qui les mangent avec la robe doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi quart d'heure pour ôter leur âcreté.

Communément elles se mangent dérobées, la façon de les ac-

commoder après est de même.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule, & un peu de fariette, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, un peu de sel, un peu de sucre, gros comme une noix, mouillez-les de bon bouillon.

Quand elles sont cuites, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œuf & un peu de lait, servez pour un plat d'entremets.

Des Lentilles.

Les Lentilles ordinaires, choisissez-les larges & d'un beau blanc, après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau, quand elles sont cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

Les Lentilles à la Reine sont très-petites, on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser, elles sont meilleures pour faire des coulis,

parce que la couleur est plus belle & le goût plus excellent.

Coulis de Lentilles.

Vous les lavez après les avoir épluchées, faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire, quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon, assaisonnez ce coulis de bon goût, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Du Ris.

Il sert à faire des potages gras & maigres, & des entrées.

Il se mange communément au lait; le potage gras est expliqué au commencement de ce Livre.

Le potage maigre se fait après avoir lavé le ris trois ou quatre fois dans de l'eau tiède, & le froter fort dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre , fait avec racines , oignons , racine de persil , choux , celeri , navets , une eau de pois , de tout modérément , qu'une légume ne domine pas plus que l'autre , principalement le celeri & la racine de persil.

Vous mettez avec ce bouillon un morceau de beurre , du jus d'oignons , jusqu'à ce que votre ris ait assez de couleur , faites-le cuire à petit feu pendant trois heures , assaisonnez-le de bon goût.

Quand il est cuit , servez-le ni trop clair ni trop épais ,

Si vous voulez le servir au blanc , n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre ris est cuit , prenez du bouillon que vous délayez avec six jaunes d'œufs , faites-les lier sur le feu , & mettez cette liaison sur le feu.

Quand vous êtes prêt à servir , mettez-la dans le ris.

Le Ris au lait se fait après l'avoir bien lavé, faites-le cuire une demi heure à petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever, mettez-y ensuite petit à petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit, vous l'assaisonnerez de sel & de sucre.

Servez ni trop clair ni trop épais.

Du Genèvre.

L'on ne s'en sert en cuisine que pour des viandes que l'on veut mettre au sel, *comme* une piece de bœuf à l'écarlatte.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous salerez du porc frais, cela ne donnera que bon goût, pourvû qu'il ne domine pas.

Du Gruau.

C'est une farine d'avoine grossièrement mouluë, celui de Bretagne est le plus estimé.

L'on s'en sert pour les personnes qui ont la poitrine foible, c'est

un remede fort rafraîchissant.

Pour vous en servir, prenez une chopine d'eau ou du lait, mettez y plein une cueillere à bouche de gruau, faites-le bouillir doucement un quart d'heure, tirez-le après au clair pour le boire, vous y mettez un peu de sucre si vous voulez.

Des Choux.

Les choux blancs, les choux verts, & ceux de Milan s'accommodent tous de même; l'on s'en sert communément pour mettre dans le pot après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Si vous voulez faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartier, après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau, mettez y un morceau de petit lard coupé par morceaux tenant à la

coine , retirez - les après dans de l'eau fraîche , pressez-les bien & les ficelez , mettez-les cuire dans une braize avec le morceau de lard , & la viande que vous destinez pour servir avec.

Cette braize n'est que du bouillon , sel , poivre , un bouquet de persil , ciboule , clous de gérofle , un peu de muscade , deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits , retirez - les pour les bien essuyer de leur graisse , dressez les dans le plat que vous devez servir , le petit lard par dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis & assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux , ce sont tendons de veau , poitrine de bœuf , morceau de culotte de bœuf , andouille de porc , épaule de mouton désossée & arrondie en

la

Choux à la Bourgeoise. 217

la ficelant bien fort, chapon, les pattes troussées en dedans.

De telle viande que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans de l'eau pour lui faire jeter son écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Les Choux se mangent aussi à la Bourgeoise, étant cuits dans le pot & bien égoutés, mettez dessus une sauce blanche.

Choux à la Bourgeoise.

Prenez un choux entier, après l'avoir lavé, faites-le bouillir un quart d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir, & le pressez fort sans en rompre les feuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce telle que vous l'aurez, soit de veau ou autre viande, remettez après les feuilles l'une sur

218 *Des Carottes, Panais.*

L'autre comme si le choux étoit entier, ficelez-le par tout, & le faites cuire dans une braize assaisonnée de bon goût.

Quand il est cuit & retiré de la braize, pressez-le légèrement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse, coupez-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par-dessus un bon coulis.

Des Carottes & Panais.

L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages, pour des braizes, pour les coulis; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle auchepot; l'on garnit des petites entrées avec les ragôts de racines.

Pour lors, vous les coupez de longueur de deux doigts, & les tournez en rond, faites-les cuire un quart-d'heure dans de l'eau,

Du Persil , Ciboule , &c. 219
& les mettez après dans une cas-
ferole avec bon bouillon, un verre
de vin blanc , un bouquet de
fines herbes , un peu de sel.

Quand elles sont cuites , vous
y ajoutez un peu de coulis pour
lier la sauce , & servez avec ce
que vous jugez à propos.

Du Persil & Ciboule.

Ils sont d'un très-grand usage
en cuisine , l'on peut voir dans les
différens après qui sont marqués
dans ce Livre de quelle utilité ils
sont sans qu'il soit besoin d'en rien
dire de particulier.

*Du Cerfeuil , Oseille , Poirée ,
Bonne-Dame.*

Toutes ces herbes sont excel-
lentes pour faire de la soupe &
des ragoûts de farces , les person-
nes ménageres doivent en confire
l'Eté pour l'Hyver ; quand elles
sont accommodées comme il faut

220 Cerfeuil, Ozeille, Poirée.

elles ne perdent rien de leur bonté, rien n'est si aisé à faire pour le peu que l'on y apporte de l'attention.

Prenez de l'Ozeille, Cerfeuil, Poirée, Bonne-Dame, Pourpier, des Concombres; si vous êtes dans le tems, persil, Ciboule, mettez de ces herbes à proportion de leur force, après les avoir épluchées & lavées plusieurs fois, mettez-les égouter, après vous les hachez & les pressez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre, mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes dessus, du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, & qu'il n'y reste point d'eau, après qu'elles sont un peu refroidies

Cerfeuil, Oseille; Poirée. 224
mettez-les dans les pots qui leur
sont destinés qui doivent être bien
propres.

*Moins l'on en fait de consumma-
tion, plus les pots doivent être
petits, parce que quand ils sont
une fois entamez, les herbes ne
se gardent au plus que trois semai-
nes.*

Quand les herbes sont entière-
ment refroidies dans les pots, vous
prenez du beure que vous faites
fondre, & le laissez jusqu'à ce
qu'il soit tiède, vous le mettez
ensuite sur les herbes.

Après que le beure est bien
pris, vous couvrez de papier les
pots, & les mettez dans un en-
droit ni trop chaud ni trop frais,
ces sortes d'herbes se conservent
jusqu'après Pâques. & sont d'une
grande utilité dans l'hyver.

*Quand vous voulez vous en
servir, vous en mettez dans du
bouillon qui ne doit pas être salé,*

222 *Cerfeuil, Oseille, Poirée.*

& vous avez de la soupe faite dans le moment.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un instant, & y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, & vous en servez soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelque plat de poissons cuits sur le gril.

Le tems le plus convenable pour confire les herbes, est sur la fin de Septembre.

De l'Oignon.

L'Oignon est aussi d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération, il entre dans beaucoup de potages, pour le jus & coulis, le petit Oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts; pour cet effet, ne l'épluchez point, n'en coupez

Oignon & Poireau. 223

que le bout de la tête & de la queue, faites-le cuire dans de l'eau un quart-d'heure, retirez-le après dans l'eau fraîche, & lui ôtez la première peau, faites-le cuire dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sauce, assaisonnez-les de bon goût, & les servez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, & bien égoutés & refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du Poireau.

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

Du Celeri.

Quand il est bien blanc & tendre, il se mange en salade avec

224 *Celeri, Radis & Raves.*

une remoulade de sel , poivre ;
huile , vinaigre & moutarde , l'on
s'en sert aussi pour mettre dans le
pot , il en faut très-peu , parce
que le goût en est fort , & do-
mine sur toutes les autres Lég-
mes.

*Si vous voulez le servir en ra-
goût avec quelque viande , fai-
tes-le tremper dans l'eau pour le
bien laver , faites - le cuire une
demie heure dans de l'eau bouil-
lante , retirez-le dans l'eau frai-
che , pressez-le bien & le faites
cuire avec bon bouillon & du
coulis, assaisonnez-le de bon goût,
ayez soin de le dégraisser.*

Quand il est cuit , servez-le
avec la viande que vous jugerez
à propos.

Des Radis & Raves.

Ils ne sont bons en cuisine que
pour servir cru en hors-d'œuvre

Racine de Persil & Navets 225
fort commun au commencement
du dîner à côté d'un soupé.

De la Racine de Persil.

L'on ne se sert de la Racine de Persil que pour mettre dans le pot, il n'en faut mettre que très-peu, parce qu'elle est d'un goût très-fort, & point du tout, bonne pour les personnes qui sont échauffées.

Des Navets.

Ils se mettent dans le pot, & servent aussi à faire de bon potage, si vous voulez garnir avec le plat à soupe, coupez-les proprement; faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort, faites-les cuire après avec du bouillon & du jus pour leur donner couleur.

Il servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande, coupez-les proprement, fai-

tes-leur faire un bouillon dans l'eau & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande que vous jugez à propos, qui doit être cuite dans une braize.

Si vous voulez une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande, quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût & l'assaisonnez de bon goût.

Si cette dernière façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse & pas si embarrassante.

Des laitues pommées & Romaine.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes espèces de laitues pommées & Romaines, il suffit qu'elles se mangent tou-

Des Laitues pommées & Rom. 227
tes en salade quand elles sont
belles & tendres.

Elles se servent aussi en ragoût
& à garnir des potages.

De telle façon que vous les met-
tiez après les avoir épluchées &
lavées, mettez-les cuire dans de
l'eau un bon quart d'heure, re-
tirez-les après dans de l'eau fraî-
che, pressez-les dans vos mains,
si c'est pour un potage, vous les
ficelerez & les ferez cuire avec
bon bouillon, & les servirez au-
tour du plat à soupe, le bouillon
où elles ont cuites vous servira à
mettre dans votre potage.

Si c'est pour entrée, après les
avoir pressées faites-les cuire avec
du beurre, bon bouillon & coulis
assaisonnés de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir,
dégraissez le ragoût & le mettez
dessous la viande que vous juge-
rez à propos.

Les montans de laitue sont bons

228 *Des Laitues pommées & Romme*
pour faire des entremets & à garnir quelques entrées de viande ; après les avoir épluchés , mettez-les cuire avec de l'eau où vous délayez une cueillerée de farine , mettez-y un bouquet de fines herbes , deux oignons , racines , & un peu de beurre , du sel.

Quand ils sont cuits , vous pouvez les servir en maigre avec une sauce blanche , ou avec une liaison de jaunes d'œufs & de lait comme une fricassée de poulets.

En gras , mettez-les prendre goût dans un bon coulis , & les servez avec telle viande que vous jugerez à propos , ou seul pour entremets.

De la Chicorée sauvage blanche , & de la verte.

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

La verte sert à mettre dans les

bouillons rafraîchissans , & à faire des décoctions de médecines.

De la Chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade & sert à faire des ragoûts après l'avoir épluchée & lavée , faites-la bouillir une demi heure dans de l'eau , retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser , mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre , du bouillon & du coulis si vous en avez , sinon , faites un petit roux de farine pour lier la sauce.

Quand elle est cuite , assaisonnée de bon goût & dégraissée , mettez-y un peu d'échalotte pour ceux qui l'aiment , & servez dessous du mouton roti , soit épaule , carré , ou gigot.

Si vous voulez la servir au blanc en maigre , à la place d'un roux de farine , mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crème , servez-la dessous des œufs molets ,

Des Cardes poirées.

Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau & les remuez de tems en tems pour que le dessus ne noircisse pas.

Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter, vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites-la lier sur le feu & y mettez les Cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût, si le beurre étoit tourné en huile, ce feroit une marque que la sauce seroit trop épaisse, vous y mettez une cueillerée d'eau, & les remuerez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

Des Cardons d'Espagne.

Coupez les Cardons de la lon-

Des Cardons d'Espagne. 231

gueur de trois pouces , ne mettez point ceux qui sont creux & verds, faites-les cuire une demi heure dans de l'eau , & les retirez dans de l'eau tiède pour les éplucher , vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cucillérée de farine , mettez-y du sel , oignons , racines , un bouquet de fines herbes , un filet de verjus ou verjus en grain , un peu de beurre ; quand elles sont cuites , retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon , faites-les bouillir une demi heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût , & les servez que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée & d'un beau blond.

Si vous voulez les servir en maigre , vous les mettez dans une sauce , comme il est dit aux Cardes de poirées.

Des Artichaux.

Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire, qui deviendroit inutile, puisque je me suis proposé de ne donner que des ragoûts simples & de peu de dépense.

Les Artichaux se mangent communément après avoir coupé le verd de dessous & coupé à moitié les feuilles de dessus.

Faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes; quand ils sont cuits mettez-les égouter, & leur ôtez le foin.

*Si c'est en gras, vous prendrez du bon coulis & y mettez un
morceau*

Des Artichaux. 233

morceau de beurre , un petit filet de vinaigre , sel , gros poivre , faites lier la sauce sur le feu , & la mettez dans les Artichaux.

Si c'est en maigre , vous mettez à la place une sauce blanche, ces mêmes Artichaux étant cuits à l'eau & refroidis , se mangent à l'huile avec sel , poivre & vinaigre.

Si vous voulez les faire frire & coupez-les par morceaux , ôtez-en le oin , lavez-les & les égouttez ; quand vous êtes prêt à les faire frire , il faut les manier dans une casserolle avec une petite poignée de farine , deux œufs, un filet de vinaigre , sel , poivre , faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes , & servez avec du persil frit.

Etant coupés de la même façon,

faites-les cuire dans l'eau un quart d'heure, remettez-les à l'eau fraîche, & les accommodez après en fricassée de Poulets.

Quand ils seront cuits, vous y mettez une liaison & les servirez pour un plat d'entremets.

Si vous voulez confire des Artichaux ou en faire sécher pour l'hyver, voici la façon.

Otez-en toutes les feuilles, & ne laissez au cul que ce qui est bon à manger, jetez-les dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayez tous accommodés, faites-les ensuite cuire dans de l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin aisément, remettez-les après dans l'eau fraîche, quand ils sont bien propres, vous les mettez égouter.

Si c'est pour sécher, vous les mettez sur des clayes dans un four qui ne doit pas être trop

Des Artichaux. 235

chaud, si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit.

Quand ils seront secs vous vous en servirez pour mettre dans les ragoûts, après les avoir fait revenir dans l'eau tiède.

Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs, vous mettrez une saumure, comme il est expliqué aux haricots verts confits, & vous observerez la même façon, *les Artichaux violets*, tendres & les petits verts se mangent à la poivrade, on les met sur une assiette avec un peu de glace, ils se mettent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Des Asperges.

Elles se mangent de plusieurs façons, les plus grosses sont estimées les meilleures, l'on en fait des ragoûts pour garnir des en-

trées de viande & de poisson, pour garnir des potages, & se servent communément pour entremets avec une sauce.

Pour cet effet après leur avoir coupé une partie du blanc & bien lavé, vous les faites cuire avec de l'eau & du sel, un demi quart d'heure suffit, pour être cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes.

Vous les dressez après sur le plat que vous devez servir, & mettez dessus une sauce.

Si c'est en gras, vous prenez du bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu & la mettez dessus les Asperges.

Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche, ces memes Asperges étant cuites à l'eau & refroidies se mangent à l'huile.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts ; quand elles sont cuites à l'eau & bien égoutées, mettez-les dans une bonne sauce & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour un potage, prenez-en des petites, n'y mettez que le verd ; faites-les bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, & les ficelez en petits paquets & les faites cuire dans le bouillon que vous destinez pour votre potage.

Quand elles sont cuites, garnissez avec le bord du plat.

Asperges en petits pois.

Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois & bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égouter, & les accommodez comme les pe-

238 *Des Choux fleurs.*

tits pois à la demie Bourgeoise ,
n'en retranchez que les laitues :
Voyez page 204.

Des Choux fleurs.

Les choux fleurs sont une espece
de choux dont la graine nous vient
d'Italie , la légume en est assez
bonne , ils servent à faire des en-
tremets & à garnir des entrées de
viande.

Pour vous en servir vous les
épluchez & lavez , faites-les cuire
un moment dans de l'eau & les
retirez pour les achever de cuire
dans une autre eau blanche faite
avec cueillerée de farine délayée
avec de l'eau , un peu de beurre ,
& du sel.

Quand ils sont cuits , dressez-
les dans le plat que vous devez
servir , & mettez dessus *en gras*
une sauce au coulis , où il y a un
peu de beurre dedans , & *en mai-*

Choux fleurs en pain. 239

gre une sauce blanche.

Si c'est pour entrée, vous les faites cuire de la même façon, dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, & mettez par-dessus la sauce qui est pour la viande, où il doit toujours avoir un peu de beurre.

Choux fleurs en pain.

Prenez de beaux choux fleurs que vous épluchez & faites cuire à moitié dans de l'eau, retirez les dans de l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une passoire; vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, mettez des bardes de lard dans le fond, & arrangez les choux fleurs dessus, en mettant le beau côté des choux fleurs en dessous, & les queueës en eau.

Vous prenez ensuite une bonne farce faite avec ruelle de Veau,

graisse de Bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, assaisonnez de sel, poivre, trois œufs entiers, c'est-à-dire, les jaunes & les blancs, point de crème ni bouillon.

Quand cette farce est bien assaisonnée & mêlée, vous la mettez dans tous les vuides des choux-fleurs, & la faites bien entrer avec les doigts, faites-les cuire avec bon bouillon, assaisonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit, & qu'il n'y a plus de sauce, renversez-le doucement dans le plat que vous devez servir, ôtez les bardes de lard & mettez par-dessus un bon coulis avec un peu de beurre, & servez pour entrée.

Du Potiron & Citrouille.

Ils ne sont d'autre usage en
cuisine

Du Potiron & Citrouille. 241
cuisine que pour faire de la soupe
avec du lait.

Vous faites cuire le potiron &
citrouille avec de l'eau, quand il
est cuit, & qu'il n'y a plus guère
d'eau, vous y mettez du lait, un
morceau de beurre, du sel & du
sucre, si vous voulez, faites trem-
per dedans le pain, & ne le faites
point du tout mitonner.

*Si vous voulez fricasser du poti-
ron* quand il est cuit dans de l'eau,
vous le mettez dans une cassero-
le, avec un morceau de beurre,
persil, ciboule, sel, poivre, quand
il a bouilli un quart d'heure &
qu'il ne reste point de sauce, met-
tez-y une liaison de jaunes d'œufs,
avec de la crème ou du lait.

Du Houblon.

Il ne se mange ordinairement

X

242 *Du Houblon. Des concombres,*
que dans le carême pour une sa-
lade cuite.

Vous le faites cuire dans de l'eau
avec un peu de sel, quand il est
cuit & refroidi, bien égouté, dres-
sez-le dans le plat que vous devez
servir, mettez dessus sel, poivre,
huile & vinaigre.

Des Concombres.

La concombre est connue de
tout le monde pour une des qua-
tre semences froides, avec le poti-
ron, citrouille & melon.

Pour vous servir de la concom-
bre, il faut la peler, ôter le de-
dans, vous la coupez par mor-
ceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites-
la tremper avec une demi cueil-
lerée de vinaigre, un peu de sel,
pendant deux heures en la re-
tournant de tems en tems, par ce
moyen elle rendra son eau froide

à l'estomac, & vous la presserez encore avant que de la mettre dans la casserole.

Faites-la cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet, quand elle est cuite, mettez-y un peu de coulis, dégraissez le ragoût avant que de servir.

Si c'est en maigre, après les avoir pressées comme j'ai dit, vous les mettez dans la casserole avec du beurre, quand elles seront passées sur le feu, vous y mettez une pincée de farine, & mouillée avec du bouillon, étant cuites & sans sauce, vous y mettez une liaison de jaunes d'œufs & du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs mollets dessus.

Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un momen

244 *Des Concombres.*

avec de l'eau, & les mettez après rachever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand elles sont cuites, garnissez - en le bord du plat à soupe, & vous servez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres doivent les choisir petites & pas trop mûres, rangez-les dans des pots & mettez dessus une saumure comme celle des haricots verts.

Quand vous voudrez vous en servir, vous les pelerez & leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

Des Salsifix & Scorsonnaires.

Les salsifix & les Scorsonnaires s'accommodent de la même façon, vous les ratissez & lavez, faites-les cuire comme les choux fleurs, &

Des Epinards. 24 §
Les servez avec une sauce blanche.

Des Epinards.

Après les avoir épluchés & lavés, faites-les cuire dans de l'eau, vous les tirerez après dans de l'eau fraîche pour les bien presser.

Mettez-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, & les faites cuire à petit feu sur un fourneau pendant un quart d'heure, & y mettez après un peu de sel, une pincée de farine, & les mouillez avec du lait ou de la crème.

En gras, à la place de crème vous y mettez un bon coulis & jus de veau, quand ils sont accommodés de cette façon, vous les pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

Des Melons.

Les melons se servent pour



246 *Des Melons. Des Taupinamb.*
hors-d'œuvre au commencement
d'un repas, pour les choisir bons,
quand vous les portez à votre nez
ils doivent sentir comme un goût
de godron, la queue courte &
grosse, en le pressant sous la main
qu'il soit ferme & non molasse,
qu'il ne soit ni trop verd ni trop
mûr.

Des Taupinambours.

Elles sont fort peu estimées,
ceux qui en veulent manger doi-
vent les faire cuire dans de l'eau,
après les peler & les mettre dans
une sauce blanche avec de la mou-
tarde.

Des Bettaues.

Elles se font cuire dans de l'eau
ou au four, elles se mangent en
salade & en fricassée.

Pour les fricasser, mettez-les
dans une casserole avec du beurre,
persil, ciboule hachés, un peu
d'ail, une pincée de farine, du vi-

Des Cornichons: 247

naigre suffisamment, sel, poivre,
faites-les bouillir un quart d'heure.

Des Cornichons.

Les cornichons d'Hollande sont
estimés les meilleurs, la couleur
en est plus verte, ils servent à gar-
nir des salades cuites, l'on en fait
aussi des ragoûts, vous les faites
bouillir un instant dans de l'eau
pour leur ôter la force du vinaigre,
mettez-les après dans une bonne
sauce ou ragoût, ne les faites plus
bouillir, & servez avec ce que vous
jugerez à propos.

*Des Champignons, Morilles &
Mousserons.*

Les champignons les meilleurs
sont ceux qui viennent sur cou-
che, l'on peut en avoir de frais
toute l'année.

Il n'en est pas de même des mo-
rilles & mousserons qui naissent
dans les bois, & se trouvent aux

248 *Des Champignons, Morilles*
pieds des arbres aux mois de Mars
& Avril.

Pour en avoir toute l'année , il faut les faire sécher après avoir ôté le bout de la queue & lavé , faites-les bouillir un instant dans de l'eau , quand ils sont égoutés , mettez-les sécher dans le four , que la chaleur en soit très-douce , étant secs , mettez - les dans un endroit qui ne soit point humide.

Pour les employer , faites-les tremper dans de l'eau tiède.

Les champignons se font sécher de la même façon ; les morilles , mousserons & champignons se servent tous de la même façon , & entrent dans une infinité de sauces & ragoûts.

Si vous en voulez servir pour entremets à la crème , vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de per-

& Mousserons. 249

ail & ciboule, quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel, & un peu de sucre.

Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de la crème.

Faites frire une croute de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, & votre ragoût par dessus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, morilles & mousserons, quand ils sont bien secs, comme il est dit ci-dessus, il faut les piler bien fins, & pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil, & ciboule hachée.

Des Capes, grosses & fines.

Les fines servent à garnir des salades cuites, & à mettre entières

250 *Des Capucines, & la Chia:*
dans les fauces; les grosses servent
pour les fauces où il faut des ca-
pes hachées.

Des Capucines, & la Chia.

Les capucines sont des fleurs
rouges qui se mangent en salade
& en font l'ornement.

La chia est confite dans du vi-
naigre comme les cornichons, &
se mange de la même façon.

Des Truffes.

Les grosses sont les plus esti-
mées, celles qui viennent du Pe-
rigord sont les meilleures.

Elles se mangent ordinairement
cuites avec du vin & du bouil-
lon, assaisonnées de sel, poivre,
un bouquet de fines herbes, raci-
nes & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans
ce courtbouillon qu'après les
avoir fait tremper dans de l'eau
tiede, & bien froté avec une

Des Truffes. Des Chervis. 251
brosse, qu'il ne reste point de terre
autour.

Quand elles sont cuites, vous
les servez pour entremets dans
une serviette.

La Truffe est excellente dans
toutes sortes de ragoûts, soit ha-
chée ou coupée en tranches, après
les avoir pelées, c'est un des meil-
leurs assaisonnemens que vous
pouvez servir en cuisine.

L'on se sert aussi de truffes se-
ches, mais leur bonté est de beau-
coup diminuée, & l'on n'est plus
guère dans cet usage présente-
ment.

Des Chervis.

Ily en a qui les ratissent, cela les
diminue de beaucoup, mais ils
en sont plus délicats, d'autres se
contentent de les laver & de rom-
pre le dur.

Faites-les cuire avec de l'eau &
du sel, il ne faut qu'un quart

252 *Du Thim, Laur. Basil. &c.*
d'heure pour leur cuisson, mettez-les après égoutter & les trempez dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, qu'elle ne soit pas trop claire, en tenant votre cuillère en l'air, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les servez pour entremets.

Du Thim, Laurier, Basilic, Sariette & Fenouil.

Le thim, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre des fines herbes, la sariette ne sert pas beaucoup que pour les fèves de marais, le fenouil sert pour des ragoûts au fenouil, vous le faites cuire un moment dans de l'eau.

Quand il est égoutté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destinée sans qu'il trem-

De la Pat. &c. Du Cres. &c. 253
pe dans la sauce, il y a peu de monde qui aime ces sortes de ragouits.

De la Patience, Buglose & Bourrache.

Elles ne sont en usage en cuisine que pour faire des bouillons rafraîchissans, avec un petit morceau de veau & point de sel.

Du Cresson à la noix, Cresson de fontaine, Estragon, Baume, Corne de Cerf & Pinpernelle.

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde & chapon cuits à la broche, vous l'assaisonnez de sel & peu de vinaigre.

Le cresson à la noix, cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf & la pinpernelle, servent pour des garnitures de salades, l'on fait aussi avec des petites sauces vertes.

Vous mettez de tout suivant la

254 *De l'Ail, Rocamboles, &c.*

force, peu de baume & d'estragon, ces herbes sont très-fortes, vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien presser, hachez-les très fines, & les mettez dans un bon coulis pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

De l'Ail, Rocamboles & Echallotte.

Vous vous en servez pour les ragoûts & sauces qui ont besoin d'être relevés, ainsi qu'il est marqué dans ce Livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sauce particulière.



CHAPITRE XII.*Des Oeufs.*

Après la viande rien ne fournit une plus grande diversité en cuisine que les œufs, c'est un aliment excellent & nourrissant, que le sain & le malade, le pauvre & le riche partagent ensemble.

Les œufs frais adoucissent les âcretés de la poitrine, les vieux sont sujets à incommoder ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux.

Pour connoître si les œufs sont frais présentez-les à la lumière, s'ils sont clairs & transparens, c'est une bonne marque.

Quand ils sont piqués, mettez-les au rang des vieux; & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'est une preuve qu'ils ne valent rien.

256 *Des Oeufs.*

Je dirai ici quelque chose de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais délayé dans de l'eau chaude avec un peu de sucre, le boire en se couchant est bon pour les personnes enrhumées, c'est ce que l'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantain est bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, faites-la sécher, & écrasée, & mêlée avec le blanc est bonne pour la gerçure des lèvres.

La coque d'œuf brûlée & pilée est bonne pour blanchir les dents, elle est encore bonne étant brûlée & réduite en cendre & bûë avec du vin pour arrêter le crachement de sang, l'on fait aussi un mastic fort bon pour coller les porcelaines cassées, avec de la chaux

chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée & réduite en cendre, du bithume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la provision des œufs dans une maison est d'une grande ressource & que l'hyver ils sont chers, les personnes menagères qui ont des poules doivent en amasser l'été pour l'hyver.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, la cave leur est bonne, quand elle n'est point humide, mettez-les dans une futaille, dans l'été avec de la paille, en hyver, changez-les pour les mettre avec du foin; il y en a qui se servent de sciure de bois de chaume, & d'autres de cendre.

Il est tems de venir présentement aux différentes façons qui peuvent s'accommoder dans le gout Bourgeois.

Des Oeufs molets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau ne se font pas bien quand ils ne sont pas frais, & que le Bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon, voici qui suppléera au défaut.

Mettez de l'eau dans un poëlon, faites-la bouillir, & mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos, faites-les bouillir cinq minutes bien juste, & les retirez promptement dans l'eau fraîche, il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre, par ce moyen le blanc sera cuit & le jaune tout molet, vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles; *vous les servirez entiers.*

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons, avec une sauce blanche, sauce verte, sauce au coulis, sauce aux capes & anchois,

saucé au verjus de grain , saucé robert , saucé ravigotte ; avec ragoût de champignons , ragoût de truffes , ragout de ris de veau , ragoût d'asperges , ragoût de cardes de poirées , ragoût de celeri , ragoût de laitues , ragoût de chicorée , en gras & en maigre , de telle façon que vous jugerez à propos.

Oeufs de toutes les façons Bourgeoises.

Tout le monde sçait faire cuire des œufs à la coque , & plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Pour ne les point manquer quand l'eau bouë , mettez - les bouillir deux minutes , plutôt moins que plus , retirez-les , & les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait , & les servez dans une serviette de cette façon , ils sont inmanquables.

*Des Oeufs brouillés de plusieurs
façons.*

Si vous voulez les faire au naturel , mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis , & les assaisonnez , faites-les cuire sur un fourneau , en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches.

Quand ils sont cuits , servez-les promptement.

En maigre , à la place de coulis, mettez - y une cuillerée de crème , & les faites de la même façon.

Si vous voulez les faire avec quelques ragoûts de Légumes.

Soit celeri , laitue , chicorée , il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le ser-

vir, hachez-les fort menu, & en mettez deux cuillerées à ragoûts dans vos œufs, & les brouillerez tout comme les autres.

Si c'est au Verjus, après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir.

Des œufs frits de toutes façons.

En gras, vous les faites frire avec du saindoux, & en maigre vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poêle, quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites en sorte qu'il soit bien rond en les retournant dans la poêle, & ne laissés point durcir le jaune.

Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les

œufs molets , même fauce & mêmes ragoûts.

Les œufs au beurre noir, se font en mettant dans une poële un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu , quand il ne crie plus vous avez les œufs cassés dans un plat , & assaisonnés de sel & poivre , mettez-les dans la poele , & les faites cuire , passez une pêle rouge par dessus pour faire cuire les jaunes , & servez avec un filet de vinaigre dessus.

Les Oeufs au plat , autrement dits au miroir.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu par tout , mettez des œufs dessus assaisonnés de sel, poivre , & deux ou trois cuillerées de lait , faites-les cuire à petit feu sur un fourneau , passez la pêle rouge , & servez.

Les Oeufs au lait se servent pour entremets.

Pour les faire , vous prenez trois œufs que vous délayez avec un demi cuillerée de farine , gros comme une noix de sucre , un peu de sel , & trois poisons de lait , mettez le tout dans le plat que vous devez servir , faites-les cuire sur un fourneau , un quart-d'heure suffit , passez la pêle rouge , & servez d'abord qu'ils sont cuits.

Les Oeufs à la farce ne font autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce , comme il est dit pour la farce , page 222.

Des Aumelettes de toutes façons.

Prenez des œufs la quantité que vous voulez mettre , mettez-les dans une casserole avec du

sel fin , battez bien les œufs , vous faites fondre du beurre dans une poële , & mettez dedans les œufs , faites cuire l'aumelette qu'elle soit d'une couleur en deffous , & la renversez dans le plat que vous devez servir ; ceux qui aiment le persil & ciboule en mettent dedans, quand il est haché très-fin.

Si vous voulez faire des Aumelettes plus distancées , comme aumelette au lard , aumelette aux rognons de veau, aux pointes d'asperges , aux truffes , aux champignons , morilles & moufflerons , de telle espeece que vous voulez la faire.

Il faut toujours que votre ragoût soit cuit & assaisonné, comme si vous vouliez le servir.

Quand il est froid , vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs , que vous battez tout ensemble, & ferez cette aumelette

lette dans une poële comme les autres, vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'aumelette pour ne la point faire de trop haut goût.

Celle que l'on fait pour la farce, laitüe & chicorée, se font differemment.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit en chaque article de ces herbes, vous les dresserez dans le plat que vous devez servir, & mettrez dessus une aumelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servirez pour hors-d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Les Aumelettes d'harangs forets ; après les avoir fait griller, vous les hachez & les mettez dans l'aumelette, comme si vous mettiez du jambon, il ne faut point de sel dans les œufs, & finissez cette aumelette

comme les autres, celle au jambon se fait de la même façon.

Des Oeufs à la tripe au concombre, prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt, passez-les sur le feu avec du beurre, persil, ciboule hachés, mettez-y après une pincée de farine; & les mouillez avec un peu d'eau, assaisonnée de sel & de poivre.

Quand elles sont cuites, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranche en quatre, & y mettez du lait, faites-leur faire un bouillon, goûtez s'ils sont de bon goût & servez, les autres se font de la même façon en retranchant les concombres.

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cueillerée de

farine que vous faites roussir sur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petit quarré, faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon est cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranche, faites-leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, sel & poivre, servez à courte sauce.

Voilà suffisamment de différentes façons d'œufs dans le goût Bourgeois pour diversifier le goût de ceux qui les aimeront, sans m'étendre sur une infinité d'autres qui deviendroient couteuses & embarrassantes pour les personnes qui ne sont pas au fait, & me feroit sortir du plan que j'ai pris de n'écrire que des mets faciles à faire, & de peu de dépense.

 CHAPITRE XIII.

Du Beurre, Fromage, Laitage, & des Epiceries.

VEnons presentement au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité.

Les épiceries nécessaires à la cuisine, & celles dont on fait usage sont,

Le Sel, & Salpêtre.	Gingembre.
La Muscade.	Cannelle.
Le Cloux de girofle.	Coriande.
Le Poivre fin & Poivre concassé.	Le Genièvre.
La Fleur de muscade.	Le Safran.
Massifs.	La Moutarde.
	Les Pistaches.
	Les Amandes douces & ameres.
	Le Raisin de Co-

rinthe.	Le Citron.
Le Verjus.	L'Huile fine &
Le vinaigre rou- ge & blanc.	commune.
	L'Orange aigre.

Du Beurre.

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle pour tout ce que l'on accommode en cuisine, & que les meilleurs mets ne valent rien, quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire qu'une Cuisiniere s'attache à le bien connoître, & mette le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement, le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût si agréable, il y a des beures d'un jaune falsifié qui se fait avec le suc d'une plante appelée barbotte, ce jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre, & se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet, il faut le porter au nez, & sentir s'il n'a point un goût de rence ; *les beures de May & de Septembre*, sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces tems-là, & donnent à leur lait un très-bon goût.

C'est dans ces deux Saisons que les personnes prévoyantes & ménageres doivent faire leurs provisions, soit pour en fondre, ou pour le saler.

Voici la façon de le faire fondre, sur trente livres de beure que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre cloux de geroffe, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beure à petit feu pendant trois heures sans l'écumer jusqu'à ce qu'il soit clair fin, vous le retirez après du feu pour le laisser reposer une heure, vous l'écumez

ensuite & le versez doucement dans des pots de grais.

Passiez le fond du beure au travers d'un tamis.

Quand vos pots sont pleins portez-les à la cave, étant froids couvrez-les de papier & d'une ardoise.

Ce beure se garde long-tems sans se gâter.

La façon du beure salé est aussi bonne quand il est bien façonné, après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait, prenez-en deux livres à la fois que vous mettez sur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt, répandez du sel dessus en raisonnable quantité, pliez le beure en trois ou quatre, & le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beure soit bien mêlé avec le sel.

Vous continuerez de cette façon deux livres par deux livres jusqu'à définition que vous mettez à mesure dans des pots de grais bien propres & le presserez bien avec la main pour qu'il ne reste point de vuide.

Lorsque les pots sont pleins ; vous prenez du sel que vous faites fondre avec un peu d'eau que vous mettez sur la superficie des pots , portez-les à la cave pour le conserver , & les couvrez de la même façon que ceux du beurre fondu.

Du Fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages , cela regarde la Fermiere , je m'expliquerai seulement sur les différentes façons que l'on en peut servir sur les tables , & l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons les fromages de Chevrettes qui sont faits avec lait de Chèvres mêlé d'un tiers de lait de Vache, quand ils sont affinés, ils sont très-bons.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, est celui de Brie, quand il est bien choisi, il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc, *le fromage d'Hollande* celui qui est persillé est le meilleur, *le fromage de Gruyere* doit être choisi avec de grands yeux & bien gras, *le fromage de Parmesan*, *le fromage de Roquefort* le plus estimé de tous, & par conséquent le plus cher.

Nous avons aussi les fromages mous nouvellement faits, ils se servent au gros sel.

Les petits fromages à la crème qui se mangent avec de la crème & du sucre, toutes ces sortes de fromages se servent sur la table

au dessert, il n'y a que le *Parmesan* & le *Brie* dont on se serve en cuisine.

Le fromage de *Brie* étant bien affiné, vous vous en servez pour faire des ramequins.

Pour cet effet vous en mettez un bon morceau que vous écrasez dans une casserole avec un morceau de beurre environ un quarteron, un demistier d'eau, très-peu de sel, un anchois haché, faites bouillir le tout ensemble, & mettez autant de farine que la sauce en peut boire, faites-la dessécher sur le feu jusqu'à ce que votre pâte soit bien épaisse, mettez-la ensuite dans une autre casserole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, il faut que cette pâte se soutienne sans couler.

Vous dressez cette pâte en petits morceaux de la grosseur d'un

œuf de pigeon sur un plafond, & les faites cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins soient legers & d'une belle couleur.

Le Parmesan sert à faire des entrées en gras & en maigre.

Pour vous en servir vous le rapez, *la viande* ou *poisson* que vous destinez pour servir avec, doit être cuite à la braise ou en ragoût, la sauce & la viande doit avoir moins de sel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmesan la salera encore.

Vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du plat un peu de la sauce destinée à la viande, du Parmesan dessus, vous dressez ensuite la viande dessus, & mettez par dessus la viande le restant de la sauce que vous couvrez par tout de Parmesan, & mettez ensuite le

tout dans le four ou sous un couvercle de tourtiere pour lui faire prendre couleur, & le servez ensuite à courte sauce, les bords du plat bien essuyés.

Vous pouvez aussi mettre de cette façon des choufleurs & cardons d'Espagne que vous servez pour entremets.

Du Laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il est susceptible au mauvais goût, & la moindre malpropreté peut le faire tourner; l'on a vû par les différens apprêts qui sont écrits dans ce livre, son utilité, sans qu'il soit besoin d'en parler davantage.

Il me reste à parler sur ce sujet de différentes crèmes qui seront très-utiles pour servir en entremets.

Crème blanche au naturel 277

Cresme blanche au naturel.

Prenez une pinte de lait, une chopine de cresse, un morceau de sucre que vous faites bouillir ensemble & réduire à un tiers, & le mettez après refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir le doigt sans vous brûler. Vous prenez ensuite un peu de présure que vous délayez avec de l'eau dans une cuillère à bouche, mêlez la bien dans la cresse, & la passez ensuite dans un tamis.

Vous prenez le plat que vous devez servir & le mettez sur de la cendre chaude, versez ensuite votre cresse dedans & la couvrez d'un couvercle où vous mettez aussi de la cendre chaude, & le laissez jusqu'à ce que la cresse soit prise, que vous portez au frais pour la servir froide.

Crème glacée.

Prenez une casserole où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée & pilée, un morceau de sucre, délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayerez les jaunes avec une chopine de cressme, un demistier de lait.

Faites cuire cette cressme sur le feu pendant une demie heure.

Quand elle est épaisse vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un foiet.

Quand ils sont bien montés, vous les mêlez dans la cressme, & mettez cette cressme dans le plat que vous devez servir, & mettez par dessus du sucre fin, que la cressme en soit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne

Crème à la moëlle. 279

soit pas trop chaud , ou sous un couvercle de tourtiere , quand elle est bien montée & glacée , servez.

Crème à la moëlle.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cueillères de farine , un peu de citron verd haché très-fin , un peu d'eau de fleur d'orange & trois demi-stiers de cresseme , un morceau de sucre.

Vous prenez ensuite un quarteron de moëlle que vous faites fondre sur le feu & la passez dans un tamis , & mettez cette moëlle dans la crème.

Faites cuire cette cresseme sur le feu pendant une demie heure , retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine , mêlez-les bien dans la crème , & la dressez dans le

280 *Crème gratinée.*

plat que vous devez servir.

Faites-la cuire au four ou sous un couvercle de tourtière comme la précédente, quand elle est cuite vous prenez un doroir ou quelque plume bien propre que vous trempez dans du bon beurre chaud, & le passez légèrement sur la crème & mettez tout de suite de la nompaille, qui sont des petites dragées de toutes couleurs, & servez.

Crème gratinée.

Prenez six œufs, deux entiers ; & quatre jaunes que vous délayez avec une petite poignée de farine, une chopine de crème, trois Macarons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de sucre.

Mettez le plat que vous devez servir sur un fourneau à feu doux, mettez cette crème dans le plat après l'avoir bien remuée faites cuire

Beignets de Crème. 281

cuire cette crème pendant une heure, & passez la pele rouge par dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette Crème à trop grand feu, le gratin en sera brulé & de mauvais goût.

Beignets de Crème.

Prenez une bonne poignée de farine que vous délayez avec trois œufs entiers & six jaunes, quatre macarons écrasé, de la fleur d'orange pralinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demistier de crème & un demistier de lait, un bon morceau de sucre.

Faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure, que votre crème devienne bien épaisse & la mettez refroidir sur un plat fariné, & mettez encore dessus de la farine après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce.

Quand elle est froide vous la

282 *Crème au petit Pain.*

coupez par petit morceau pour les arrondir dans vos mains avec de la farine, faites-les frire à friture chaude & supoudrée de sucre fin par dessus en les servant.

Crème au petit pain.

Prenez trois petits pains à café, ôtez la croute de dessous pour pouvoir ôter la mie sans endommager la croute, faites tremper les croutes de dessus & de dessous avec du lait & du sucre.

Prenez ensuite une casserole où vous mettez deux petites cueillères de farine que vous délayez avec sept jaunes d'œufs, & mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écrasés, du citron verd haché, un morceau de sucre, une chopine de crème, faites-la cuire sur le feu un quart d'heure & la retirez.

Vous ôtez les petits pains de-

Crème au petit Pain. 283

dans le lait pour les faire égouter.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez cette crème dans le fond, le dessous des pains dessus, prenez le dessus des pains : à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crème, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers, couvrez-les par dessus de la même crème, unissez-les par dessus, pour que chaque pain conserve sa figure.

Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtière pendant une demie heure.

Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige, & mettez dedans du sucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ses blancs d'œufs en leur conservant toujours leur figure, mettez par dessus du sucre fin & les remettez au

284 *Usages des Epiceries.*
four jusqu'à ce qu'ils soient d'une
belle couleur jaune, & servez.

Ceux qui voudront une plus
ample instruction sur des crèmes
auront recours à mes trois pré-
cédens volumes, il en trouve-
ront de toutes especes à choisir.

Usages des Epiceries.

Revenons présentement à ce
qui regarde l'Épicerie pour l'affai-
sonnement des ragoûts.

Pour le sel, tout le monde sçait
qu'il est indispensable.

Le Poivre l'est un peu moins.

Le Salepêtre sert à faire des
glaces, on le mêle avec les deux
tiers de glaces pour faire glacer
les crèmes & liqueurs que l'on
juge à propos,

La Muscade.	Poivre fin.
Cloux de Ge- rofle.	Fleurs de Mus- cade.

Macifs.	Canelle.
Gingembre.	Coriande.

Toutes ces épices servent à assaisonner les ragoûts , comme il est marqué dans les endroits où il en est besoin.

L'on en fait aussi des épices mêlées , en mettant de chacun la dose qui lui est convenable.

Sans se donner cette peine , l'on en trouve de toutes faites chez les Epiciers , & à juste prix.

Ces épices mêlées sont excellentes pour toutes sortes de pâtes & entremets de viande froide.

Le Genièvre n'est bon que pour les viandes que l'on veut mettre au sel.

COMME pièce de bœuf & petit salé , jambon pour fumer , il en faut mettre très-peu.

286 *Usages des Epiceries.*

Le Safran n'est plus d'usage en cuisine, l'on s'en sert encore pour le pain beni de Campagne.

La Moutarde se sert à côté du bœuf à diné, & à faire des sauces-robot & remoulade.

Les Pistaches servent pour des crêmes, pour des galantines, & à faire quelque ragoût particulier.

Les Amandes douces & ameres servent à faire des biscuits d'amandes, des Macarons, des abesses de Maspépins, & entrent dans plusieurs sortes de crêmes.

Elles servent aussi à faire de l'Orgeat, comme il sera expliqué ci-après dans le Traité d'Office.

Le Vinaigre rouge & blanc, Citron & Orange aigre servent à relever le goût des sauces, com-

Usages des Epiceries. 287
me il est expliqué dans chaque
article, où il en est besoin.

*La bonne huile d'Olive sert pour
toutes sortes de salades, & dans
une infinité de ragoûts qui sont à
l'huile.*

CHAPITRE XIV.

De la Pâtisserie.

TE n'entrerai point ici dans le
détail général de toute la Patif-
serie, il suffit qu'une Cuisiniere
puisse servir une table Bourgeoi-
se, & qu'elle sçache faire des
tourtes de plusieurs façons pour
entrées & pour entremets en gras
& en maigre, & des Pâtisseries
froides.

*Pour des entremets de milieu
qui servent plusieurs fois, l'essen-*

riel est de se bien attacher à faire les pâtes de la façon qu'elles seront expliquées, & pour la cuisson des viandes qu'elle mettra en pâte, de sçavoir combien il leur faudra de tems pour être cuites à la braize, & de ne la laisser jamais qu'une demie heure de plus dans le four.

Autre article très - essentiel pour les personnes qui font de la Pâtisserie, c'est de sçavoir gouverner & connoître le four dont on se fert.

Pour cet effet, si c'est des pièces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four long-tems, vous ne risquez rien de le chauffer plus qu'il ne faut, pourvû que vous le laissiez abattre de sa chaleur, c'est-à-dire après que le four est nettoyé, fermez - en la porte, & soyez une demie heure avant que de rien enfourner, par ce moyen vous ne risquerez point
de

de bruler votre Pâtisserie.

Pour les pieces qui ne font point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud, principalement pour la Pâtisserie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le tems de monter.

De la Pâte brisée pour les Tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel, vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petit morceau, mettez-y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettez trop, votre pâte seroit trop claire, & n'auroit point de soutien, vous

maniez bien le beure avec l'eau ;
& petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bûë toute l'eau , vous paitrissez ensuite à force de bras ; votre pâte ne sçauroit être trop épaisse , pourvû qu'elle soit bien liée , & qu'il n'y ait point de grumelot dedans , vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant que de vous en servir pour qu'elle ait le tems de revenir.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrée , comme viande de Boucherie, Gibier, Volaille, Poissons.

Les Tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille , sont d'une poularde coupée en quatre , des petits pigeons entiers ou coupés en deux , quand ils sont gros , des ailerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos que vous échauderez & le ferez bouillir un instant dans l'eau pour le retirer tout de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de pâte dessus de l'épaisseur d'un écu que vous aurez abattu avec le rouleau, mettez dessus cette pâte la viande que vous avez préparée avec sel, poivre, & dans tous les vuides du bon beure, couvrez la viande avec des bardes de lard, mettez dessus la viande une pareille abaisse que vous avez mis dessous, mouillez avec de l'eau & un doroir, les deux endroits qui doivent se toucher ensemble, & les pincez tout autour pour qu'ils se collent ensemble, faites-y ensuite un bord en tournant tout autour avec le pouce, prenez un œuf que vous

battrez blanc & jaune ensemble ;
& avec le doroir ou plume , frottez-en tout le dessus de la tourte.

Faites la cuire au four trois heures , *un quart-d'heure* après qu'une tourte est au four , il faut la sortir pour faire un trou au milieu pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuire , & la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle est cuite , vous ôtez le dessus en la coupant tout autour proche le bord , ôtez la graisse qui est dans la tourte , & les bardes de lard & avec une cuillière à bouche vous enlevez ce qui est en dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez ensuite dans une casserole une bonne sauce toute prête & d'un bon goût , que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons fini d'un bon goût

que vous mettez dedans , elle n'en fera que meilleure , recouvrez-la avec son dessus , & servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée , soit en gras & en maigre , il n'y aura que les viandes qui seront dedans , leur assaisonnement , le tems de leur cuisson , & les sauces différentes qui en feront le changement , pour tout ce qui regarde la pâte , c'est toujours la même répétition.

*Tourtes de Côtelettes de Mouton ,
à la Perigord.*

Prenez un carré de Mouton , que vous coupez par côtelette fort courte , ne laissez que l'eau qui marque la côtelette , après avoir foncé de pâte la tourtiere , comme il est dit ci - devant , ar-

294 *Tourt. de Côtel. de Mout. à la*
rangez les côtelettes dessus, vous
prenez autant de moyennes truffes,
après les avoir pelées que
vous mettez entre les côtelettes,
& assaisonnés par-dessus avec du
sel fin, & un peu d'épices mêlées,
couvrez de bardes de lard, &
sur les bardes de lard vous y met-
trez par tout du beurre de l'épais-
seur d'un écu, vous finirez ensuite
la tourte, comme il est dit ci-de-
vant.

Faites-la cuire au moins trois
heures.

Quand elle sera cuite, vous y
mettrez un bon coulis où vous
aurez mis un bon verre de vin de
Champagne, si vous ne l'avez pas,
que ce soit d'un bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des
tourtes de côtelettes de Mouton,
sans y mettre des truffes, pour
lors, il ne faudra point de vin
blanc dans votre coulis

Perigord. Tourtes de Gibier. 295

Les tourtes de tendrons de Veau , se font dans le même goût , la seule différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons , & les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égoutés , mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes sortes de Tourtes de Gibier.

Le Lapin , il faut le couper par membre, lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de Lièvre , ôtez-en toute la chair & n'y mettez point les os , ils vous serviront pour faire un civet pour les Domestiques.

La Becasse , pour en faire une tourte , vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre

B b iiij

les dedans , vous le hachez avec du lard , & vous le mettez au fond de la tourte.

Les Alouettes , il faut leur ôter les pattes , le cou , & les vuider.

Après avoir observé sur tous ces Gibiers de chacun en particulier , ce que je viens d'en dire ce qui reste à faire pour les tourtes, se trouve à tous égal.

Vous les mettez dans la tourtiere avec un bouquet de fines herbes , sel , & fines épices , couvrez de bardes de lard & de beure, mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles sont cuites & dégraissés , mettez dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis , en servant pressez dans la sauce le jus de deux oranges , *si vous avez à la place de la*

saucé un bon ragoût, soit de ris de veau & champignons, ou ragoût de truffes coupez par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure & plus estimée.

Vous y mettrez toujours en servant le jus d'une orange par rapport au Gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de Farces:

Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos, *comme* tranche de bœuf du plus tendre, ruelle de veau, gigot de mouton, ou Gibier & volaille qu'il n'y ait point de petits os ni de filandre, que vous aurez soin d'ôter; si vous en trouvez, il n'en faut que d'une sorte à la fois, une bonne demie livre ou trois quartiers suffisent, il faut le hacher avec les couteaux à hacher, & mettez avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboule

298 *Des Tourtes de Farces.*

& champignons , le tout haché très-fin , assaisonné de sel fin , un peu d'épices mêlées.

Quand le tout est bien fin & bien mêlé , vous y mettez deux œufs entiers , & mouillés avec un bon demistier de crème.

Quand cette farce est finie , goûtez si elle est assaisonnée de bon goût , foncez votre tourtiere d'une abaisse de pâte , mettez cette farce dessus de l'épaisseur d'un pouce , vous la couvrez ensuite de pâte , & la finissez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures ; si c'étoit du bœuf ou du mouton , vous la laisserez plus longtemps.

Quand elle est cuite & bien dégraissée , passez votre couteau sur la farce pour la couper en petit carreau , & mettez dessus un bon coulis clair , & servez.

Des Tourtes maigres en Poissons.

Prenez tels Poissons que vous jugerez à propos, soit Anguille, Brochet, Saumon, Tanche, &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, foncez une tourtiere avec de la même pâte, comme il est dit aux autres, mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, & couvrez tout le poisson avec du bon beurre, mettez après votre abaisse de pâte, & finissez la tourte, comme il est expliqué pour les précédentes, *une heure & demie* suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites & dégraissées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites roussir avec un

300 *Des Tourtes de Poissons.*

peu de beure ; quand il st roux, mouillez avec un demistier de vin blanc du bouillon maigre , mettez-y des champignons , un bouquet de fines herbes , un peu de sel , faites bouillir ce ragoût une demie heure & le dégraissez, vous avez des laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau , & les retirez à l'eau fraiche , mettez - les après dans ce ragoût bouillir un demi quart d'heure.

Quand il est fini & d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de differens ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme des truffes , mousserons ou morilles , pointes d'asperges, suivant la saison où vous vous trouverez.

*De la Pâte brisée pour les pâtés
froids.*

Les Cuisinieres qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à se servir de la même pâte des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans, la cuisson & les sauces en sont de même; la satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir avec les mêmes mets diversifier le coup d'œil d'une table, & se faire honneur de leur sçavoir-faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant ce que vous aurez besoin; *Voici sur quoi vous vous réglerez.*

Prenez un demi boisseau de farine, deux livres de beurre, un

demi quarteron de sel , mettez cette farine sur la table , faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel fin , & le beurre ; vous prenez ensuite de l'eau presque bouillante que vous mettez sur le beurre , & le maniez avec les mains dans cette eau jusqu'à ce que le beurre soit tout-à-fait fondu , vous mêlez ensuite la farine & la pâtrifiée à tour de bras le plus promptement que vous pouvez jusqu'à ce qu'elle soit bien liée ; plus la pâte est ferme , mieux elle est faite , pourvû qu'elle soit bien liée ; vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant que de vous en servir , & dressez avec, tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

Voici la façon de faire les pâtés de telle espece de viande que vous vous voudrez mettre en pâté.

Prenez ruelle de veau , gigot de mouton , perdrix , bécasses , filets

Pour les Pâtés froids. 303

de lièvres, poulardes, chapons, n'importe, l'affaisonnement & la façon en est tout de même, à peu de chose près.

Dans tous les pâtés marqués ci-dessus, si vous voulez y mettre de la ruelle de veau pour garnir, elle fera bien où elle se trouvera.

Les dindons désossés, garnis de veau, font encore d'excellens pâtés.

Les perdrix, bécasses, chapons, poulardes, après qu'ils sont vuidés, troussiez-leur les pattes dans le corps, & leur cassez un peu les os avec le dos du couperet, faites-les revenir sur de la braize, après les avoir essuyés & épluchés, lardez-les par tout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil & ciboule hachés.

Vous faites la même chose pour le veau & mouton, à la réserve que

304 *De la Pâte brisée:*

vous ne les faites point revenir sur de la braize.

Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table, c'est ce que l'on appelle moulé la pâte, vous la battez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi doigt, mettez cette pâte sur une feuille de papier beuré, & dessus la pâte votre viande bien ferrée l'une contre, & l'affaïsonnez de sel fin, & fines épices, couvrez de bardes de lard, & beaucoup de beure par-dessus; mettez ensuite une abaisse de pâte, pas aussi épaisse que celle de dessous, mouillez avec un doigt les deux endroits qui doivent se toucher pour qu'ils se collent bien ensemble, appuyez par toutes les

les doigts pour les unir , vous reprenez après le doroir que vous trempez dans de l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté , relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté , unissez-la proprement sans trop appuyer de crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou sur le milieu au-dessus de la largeur du pouce ; faites une cheminée de pâte où vous mettez une carte roulée , de crainte que le trou ne se referme en cuisant ; vous dorez ensuite par-tout le pâté avec un œuf battu , blanc & jaune , pour enjoliver le pâté , vous y mettez des fleurs-de-lys faites avec de la même pâte , & le redorez une seconde fois ; un moment avant que de le mettre au four , vous mettez par la cheminée du pâté deux cueillerées d'eau-de-vie, ce-

306 *De la Pâte feuilletée.*

la lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui seront ensemble.

Faites le cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez suivant sa grosseur.

Quand il sera cuit, vous le mettez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez la cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

De la Pâte appelée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il ne faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine sur la table avec un peu sel & de l'eau, ce que la farine en peut boire, pétrissez un moment la farine avec l'eau, que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse, laissez-la reposer deux heures avant que de vous en servir, vous prenez ensuite presque

De la Pâte feuilletée. 307

autant de beurre que de pâte ,
abattez la pâte avec le rouleau ,
& mettez le beurre dans le milieu ,
& donnez cinq tours en Eté & six
en hyver , *ce que l'on appelle tour* ,
c'est d'abattre la pâte avec le rou-
leau , jusqu'à ce qu'elle soit de l'é-
paisseur d'un demi doigt , en jet-
tant de tems en tems & légèrement
un peu de farine.

Quand chaque tour est fini ,
vous repliez la pâte en trois , &
recommencez chaque tour jus-
qu'à définition.

Vous vous servez de cette pâte
pour faire toutes sortes de tour-
tes pour entremets , pour faire
des petits pâtés , & toutes sortes de
gateaux feuilletés.

Petits Pâtés friands.

Vous faites d'abord des petits
pâtés ordinaires qui se font avec
du feuilletage , vous prenez un peu
de ruelle de veau & autant de

moële de bœuf que vous hachez bien ensemble, mettez-y persil, ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre, délayez cette farce avec un demistier de crème, goûtez si elle est de bon goût, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre des petites abaisses de pâte de l'épaisseur d'un écu, mettez de cette farce sur la pâte, & couvrez d'une abaisse de pâte, dorez-les & les faites cuire au four.

Pendant qu'ils cuissent, vous prenez du blanc de volaille cuit à la broche que vous hachez très-fin; mettez dans une casserole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre, faites réduire le bouillon au quart, vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de volaille haché, & un peu de sel, faites chauffer sans bouillir, & y

mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sur le feu, & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chaque pour en ôter après la viande, à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cueillerée à chaque, remettez sur chaque petits pâtés son couvercle, & les servez le plus chaudement que vous pouvez.

*Tourte de toutes sortes de confitures
pour l'hiver.*

Vous prenez telle confiture que vous jugerez à propos (ce sera la confiture que vous employerez qui donnera le nom à la tourte) soit marmelade d'abricots, confiture de cerise, confiture de verjus, marmelade de pommes, &c.

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-dessus,

310 *Tourtes de confit. pour l'hyver.*
vous en mettrez dans le fond d'une tourtiere, & mettrez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par-dessus des petites bandes de pâté arrangées par dessein qui couvrira toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte, faites-la cuire au four, il ne faut qu'une heure au plus pour sa cuisson.

Quand elle sera cuite, vous mettrez par-dessus du sucre fin, & passerez la pêle rouge par-dessus pour la glacer.

L'on fait aussi des tourtes de la même façon, avec plusieurs restes de compotes qui ne sont point en état de reserver, pourvû qu'elles ne soient pas aigres, pour lors il ne faudroit point s'en servir, vous mêlez tous ces restes de com-

Tourtes faites avec de la gelée. 311
pottes ensemble comme une marmelade, & vous en servez de la même façon des confitures.

Des Tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaise façon, pour éviter cet inconvénient :

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtière, mettez-y un bord de pâte comme aux autres, & la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite; mettez du sucre fin sur le bord, & la glacez avec la pêle rouge.

Aussi-tôt que la tourte est refroidie, couvrez tout le fond de la tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, servez froid pour entremets.

312 *Gâteaux fourés.*

Les gelées dont vous pouvez vous servir , sont

De Groseilles.	De coings.
De Framboises.	De Cerises.
De Pommes.	

Gâteaux fourés.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaisseur de deux écus chacuns, vous mettrez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans de l'eau, mettez le second gâteau sur le premier, & les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour, après les avoir un peu façonnés, dorez-le avec de l'œuf battu, faites-le cuire au four.

Quand il est cuit & sortant du four, passez dessus un doroir trempé

Tourtes de confit. pour l'Eté. 313
trempé dans du beure, & jetez
partout par-dessus de la petite
nompareille.

Une autre fois pour changer,
à la place de nompareille, vous
y mettrez du sucre fin, & la pêle
rouge par-dessus pour le glacer.

Tourtes de confiture pour l'Eté.

Elles se font avec les fruits nou-
veaux à mesure que la nature
nous les produit; la façon de les
travailler se trouvera ci-après dans
le traité de l'Office, ce sera l'arti-
cle des compottes qu'il vous faut
suivre, la seule différence,
est que vous ferez le sirop plus
court & plus fort.

Si c'est des fruits à noyaux ou
à pelures, vous aurez soin de les
ôter.

Vos compottes étant froides,
vous les façonnerez & servirez
dans le même goût que celles
d'hyver.

CHAPITRE XV.**Differentes Sauces Bourgeoises.***Sauce au Mouton.*

Mettez dans une casserole de l'échalotte hachée, très-peu d'ail écrasé, l'ail & l'échalotte ensemble, & y mettez une cueillerée de bouillon pour les délayer, vous y ajouterez ensuite deux cueillerées de coulis, du sel & poivre, faites faire un bouillon à cette sauce, passez-la au tamis dans une autre casserole, avant que de la servir, vous la ferez chauffer un moment.

Sauce mêlée.

Prenez persil, ciboule, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché, passez-la sur le feu avec un peu de beurre, mê-

Differentes Sauces. 315

tez - y une pincée de farine , & mouillée de bon bouillon.

Quand votre sauce est cuite & réduite à moitié , mettez-y deux cornichons hachés , une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon , faites lier votre sauce , & l'affaïsonnez de bon goût , servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce appetissante.

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourniture de salade de chacune suivant sa force , après les avoir épluchées & lavées , mettez avec trois échalottes , faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon , & les retirez à l'eau fraîche , après les avoir pressés , il faut les piler bien fins dans un mortier , vous les mettez ensuite dans une casserole avec une cueillerée de bouillon , & deux cueillerées de coulis , délayez-les

316 *Differentes Sauces.*

& les passez au tamis dans une autre casserole, vous y mettez sel, gros poivre, un peu de beure, & une cueillerée de moutarde, faites lier la sauce sans qu'elle bouille.

Sauce au blanc, en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon gras, & en maigre, du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalotte, thim, laurier, basilic, clous de gérofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre, faites bouillir le tout ensemble, & le faites réduire à moitié, vous passez ensuite cette sauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en servir, vous y mettez une liaison

Differentes Sauces. 317

de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites-la lier sur le feu, & soyez attentif à ne la point laisser tourner.

Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes les viandes & poissons que vous voudrez mettre au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux cueillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, de l'échalotte hachée très-fin, que cette sauce soit fort claire, faites-la chauffer, & vous en servez pour des grillades.

Vinaigre Printanier.

Prenez dans le Printemps, vers le mois de Juin, toutes sortes de petites herbes, comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.

Faites sécher ces petites herbes au Soleil.

318 *Vinaigre Printanier.*

Quand elles sont séchées, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gouffes d'ail, autant d'échalotte, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de gérofle, un demi gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écosse.

Emplissez la cruche de vinaigre, après l'avoir bien bouchée, vous l'exposerez pendant dix jours à l'ardeur du Soleil.

Vous le passerez après dans une chauffe pour le tirer au clair, mettez le dans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en servirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'EST ici que je finirai mon instruction de Cuisine, pour passer à une autre qui sera encore fort nécessaire aux Cuisinieres & aux Dames Bourgeoises qui se

font un plaisir de faire des confitures & des ratafiats de toutes sortes; l'on apprendra la façon de faire des compottes de toutes especes, & comment l'on peut mettre à profit toutes sortes de fruits que la Providence nous fournit: Après avoir expliqué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits, & des changemens que l'on en peut faire en confiture sèche, liquide, & liqueur; je finirai pour les personnes de Province qui ne veulent dépenser que fort peu en confitures, & seront charmées de profiter dans l'hyver des fruits que la nature a produit pendant l'Été.



CHAPITRE XVI.*De l'Office.*

JE commencerai l'Office par la description des fruits connus pour les meilleurs, & suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celles de bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency que l'on appelle à courte queue, les cerises tardives, (sous le nom de cerises,) les bigarreaux, les guignes & les aigriottes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la groseille blanche la petite groseille rouge de Noisy est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, il

Noms des différentes Prunes. 321
y en a de trois sortes, ſçavoir, les
abricots hatifs, l'abricot muſqué,
& l'abricot ordinaire.

*Noms des différentes ſortes de
Prunes.*

Nous avons,

La Mirabelle de deux ſortes, la grosse & la pe- tite.	Le Damas blanc.
Le Damas de plusieurs eſpe- ces.	Le Damas noir.
Le Damas vio- let.	Le Damas rou- ge.
	Le Damas gris.
	Le gros Damas de Tours.
	Le gros Damas d'Espagne.

Les autres Prunes ſont,

La Prune de Reine Claude.	La Prune de per- drigon violet.
La Prune virgi- nale.	Le Perdrigon hatif.
La Prune roche courbon.	Le Perdrigon blanc.

§ 2 2 *Noms des différentes Pêches.*

La Prune Impératrice.	La Prune Impériale violette.
La Prune sainte Catherine.	La Prune mignone.
La Prune Royale.	La Prune maugeron.
La Prune Dauphine.	La Prune de Monsieur.

Noms des différentes sortes de Pêches.

Comme la Pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire d'en connoître les différentes especes.

L'avant Pêche blanche quoique petite est la plus recherchée, parce que c'est celle qui paroît la première, & que toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté en veulent avoir.

La Pêche Madelaine, rouge & blanche.	Troyes, & la double de Troyes.
La Pêche de	La mignone.

De la Poire d'Eté. 323

La violette hative & la tardive.	La Pêche de pot.
La d'Alberge jaune.	Le pavi rouge.
La Pêche d'Italie.	Le pavi Madeleine.
La Chanceliere.	La Pêche pavi admirable.
La pourprée.	Le pavi Rambouillet.
La belle-garde.	Le Royal.
La Pêche admirable.	Le rouge de pomponne.
La d'Andily.	La Pêche brunnon violet.
La nivette.	

Poires bonnes à manger dans l'Eté.

La Poire de blanquette.	le a la figure d'une orange.
A la Reine.	La mirée musquée.
La Royale d'été.	La cuisse Madame.
Le petit muscat.	Le bon chrétien d'Eté.
La Poire sans peau, ou rousfelet prim.	La bergamotte d'Eté.
La Poire d'orange, parce qu'elle	

Le rouffelet de Rheims.	La fondante de Breste.
----------------------------	---------------------------

*Poires bonnes à manger dans
l'Automne.*

Le Beuré gris & le Beuré rouge.	Le Doyenné.
Le Messire Jean de deux for- tes, le doré & le gris.	La Bergamotte Suisse.
Le Martin-sec.	La Bellissime d'Automne.
La Bergamotte de deux fortes, la commune & cresanne.	La Verte lon- gue.
La Dauphine ou Franchipanne.	La Verte lon- gue Suisse, ou Verte longue Panaché.
Le sucré verd.	Le Bezy la Mot- te.
	Le Petit-oint.

*Poires bonnes à manger dans
l'Hiver.*

La Louïse-bon- ne.	La Bergamotte d'hiver.
La Marquise.	L'Ambrette.

Le Saint Germain.	La Bergamotte de Soulaire.
La Jaloufie.	La Merveilles d'hyver.
Léchasserie.	L'Angelique de Bourdeau.
Le Colmar.	La Virgoureuse.
Le Satin.	Le Franc-réal.
Le Bezy de Chamontel.	Le Rouffelet d'Anjou.
L'Ambrette.	
Le Bonchrétien d'hyver.	

Noms des différentes sortes de Pommes.

La Reinette.	La Pomme d'ap- py.
La Reinette fraîche.	Le Rambour- franc.
La Reinette d'Angleterre.	La Calville de deux fortes, la rouge & la blanche.
La Reinette de Bretagne.	Le Fenouillet.
<i>La Reinette blanche est la moins estimée de toutes les Reinettes.</i>	La Passe-pomme.

La Pomme d'or, | Le Courpendu
ou de Drap | Le Chatigner.
d'or.

*Du temps de cueillir les Fruits, &
comment les conserver.*

Les Fruits d'Eté, tant à noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entier maturité, & si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotonnés & molissent promptement.

Ceux d'Automne qui se cueillent ordinairement dans le mois de Septembre doivent être cueillis avant qu'ils soient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'Hyver doivent être cueillis longtems avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'Eté, il faut les tâter doucement vers la queuë, & pour peu que vous sentiez que le fruit obéisse sous les doigts, vous le détachez légèrement pour ne le point flétrir, *toutes sortes* de fruits

doivent être cueillis avec leur queue, il est très-essentiel de choisir un beau jour pour cueillir les fruits qui sont pour garder.

Après que les fruits sont cueillis, il faut les porter doucement dans une serre hors des atteintes du froid, principalement ceux d'hiver qui n'acquièrent leur maturité que dans un tel endroit, vous arrangez tout votre fruit sur des planches, les Poires & les Pommés, la queue en haut, & les Figues sur le côté.

Il ne faut point mettre de paille dessous le fruit, parce que cela ne sert souvent qu'à donner un mauvais goût, & ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous les fruits sont arrangez sur les planches, il faut avoir soin de le visiter souvent pour ôter à mesure celui qui commence à se pourrir, qui gâteroit aussi les autres, par ce

328 *Comment clarifier le sucre.*
moyeu vous le conserverez long
tems.

*Comment clarifier du Sucre pour
faire toutes sortes de Confitures.*

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main & de l'eau, suivant ce que vous voulez mettre de sucre, faites-le bouillir en y mettant de tems en tems de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair, & que l'on l'ait bien écumé, tirez-le du feu & le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis, vous en ferez après tel usage qu'il vous plaira.

*Compottes de Pommes à la Portu-
gaise.*

Prenez des Pommes de Reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier, ôtez-en le milieu avec une vuïdelle de fer blanc ou avec un couteau, arrangez-les

gez les ensuite dans une tourtiere ou un plat d'argent, mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre, & un peu dans le fond de la tourtiere, & les mettez cuire au four, ou sous un four de Campagne, feu dessus & dessous, servez les chaudes, avec un peu de sucre en poudre par dessus.

Compottes de Pommes blanches:

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu & les arrangez dans une poële la pelure dessus, mettez-y environ un quarteron de sucre, & de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire, quand elles seront cuites d'un côté vous les retournerez.

Quand elles seront cuites, & le sirop assez réduit, arrangez-les dans un compotier le sirop par dessus, servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

*Compottes de Poires de Martin-secs
ou de Messire-Jean entier.*

Prenez des poires entieres que vous pelez si vous voulez , elles se servent plus souvent sans être pelées , ôtez-en les culs & rognez les bouts des queués , mettez-les dans un petit pot de terre , il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges , de l'eau , un quarteron de sucre ou davantage , si le pot est grand , & qu'il y ait beaucoup de poires , un petit morceau de canelle , faites-les cuire devant le feu , quand elles sont cuites & que le sirop n'est point trop clair , servez les chaudes.

Compottes de Poires de bon Chrétien , de Doyenné , de Virgoureuse , de S. Germain , & autres.

Faites blanchir vos Poires tou-

tes entieres avec leur peau dans l'eau bouillante, quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraiche, vous les peleriez après entieres ou par moitié, & les mettez à mesure dans l'eau fraiche, faites bouillir votre sucre dans une poële avec un demistier d'eau, alors vous mettez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront cuites & d'un bon sirop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du Maître.

Compotte de Poires de Rousselet & de Blanquette.

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entieres.

Compottes de Verjus.

Otez les pepins de votre ver-

E e ij

jus, & les mettez dans une poële avec un quarteron de sucre & un verre d'eau, faites-le bouillir à petit feu, quand il sera bien vert & le sirop réduit, dressez-le dans le compotier, & servez froid.

Compottes de Cerises.

Coupez le bout des queuës de vos Cerises, & les mettez dans une poële avec un demi verre d'eau & un quarteron de sucre, mettez-les sur le feu, & leur faites faire deux ou trois bouillons couvert, arrangez-les ensuite dans un compotier, & mettez proprement votre sirop par dessus, & les servez froides.

Compottes d'Abricots verts & Amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële avec deux poignées de soude, quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jet-

terez vos abricots ou amandes dans la poële ; quand ils auront fait un bouillon , vous les retirerez avec une écumoire , & les froterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet , & à mesure vous les jetterez dans l'eau fraîche , & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre dans une autre poële pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits en les piquant avec une épingle , si elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même , c'est une marque qu'ils sont assez cuits , vous les retirerez dans l'eau fraîche , vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poële , & y mettrez vos abricots ou amandes , faites-les bouillir doucement à petit feu , jusqu'à ce qu'il soit bien verd , & servez.

Il y en a qui ne font point de lessive à leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les frotter avec du sel pour faire en aller le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire, comme je viens de dire.

Compottes de Prunes de Reine Claude, de Mirabelle, de Perdrigon, & autres.

Faites bouillir de l'eau, & y jetez vos prunes pour les faire blanchir, quand elles seront bien molettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, & les mettrez dans l'eau fraîche, mettez-les ensuite dans une poêle avec un peu de sucre clarifié, ou non, si vous n'en avez point, mettez-les sur un petit feu pour qu'elles puissent frissonner & devenir bien vertes, & servez froid.

*Compottes d'Abricots mûrs entiers ou
par moitié.*

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poële, mettez-y vos abricots faire deux ou trois bouillons, écumez-les bien & les retirez après pour les arranger dans un compotier, mettez votre sirop par dessus pour les servir froid ou chaud, comme vous voudrez.

Compottes de Pêches.

Les compottes de Pêches entières ou par moitié, se font de la même façon que celles d'Abricots.

Compotes de toutes sortes de Fruits grillés.

Il faut laisser réduire votre sirop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poële, alors il ne faut pas quitter votre poële, il faut promener votre compote dans votre poële jusqu'à ce que vous voyiez que votre compote ait belle couleur, alors vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche & renversez votre compote dessus & la glissez proprement dans votre compotier, vous les servez chaudes ou froides, elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire de ces compotes, avec celles qui ont déjà servi pour faire un changement.

Compotes de Citrons, Oranges, Bergamottes, limes, Chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux, & les bien faire cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche, vous faites ensuite un petit sirop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre, vous mettez vos écoses dedans pour les faire mi-geoter tout doucement sur un petit feu, pendant une demie heure, & servez froid.

*Confitures de marmelades d'Abri-
cots.*

Pelez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux, pour livre de fruit trois quarterons de sucre que vous clarifiez, comme il est expliqué page 328. ensuite faites - les cuire au

338 *Des Confitures.*

gros boulet que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre, & la retirant soufflez dessus, vous verrez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson, alors vous y mettez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une espatulle de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts, c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots.

Confitures de Cerises.

Prenez des Cerises la quantité que vous en voulez faire, ôtez-en les queuës & les noyaux, réglez-vous pour les faire sur la façon des abricots, tant pour la cuisson que pour la dose du sucre.

Confiture de gelée de groseille.

Vous clarifierez votre sucre,

comme il est expliqué, page 328. & mettez livre de sucre pour livre de fruit, vous ferez cuire votre sucre au cassé que vous connoîtrez, en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau que vous aurez soin de tenir de la main gauche, vous tremperez le doigt dans votre sucre que vous remettrez sur le champ dans le gobelet; & si votre sucre sèche dans l'eau, & qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est tems de mettre le fruit dans votre poële, faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis & la mettez tout de suite dans les pots.

Quand elle sera froide, vous couvrerez vos pots, & pour lors vous tremperez votre premier papier dans de l'eau de vie, pour

que la confiture se conserve mieux, *c'est ce que vous observerez à toutes sortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.*

Confitures de gelées de Pommes.

Elle se fait de même que celle de groseille, à cette différence près, qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, & vous la passerez après dans un linge blanc, pressez-la un peu, & vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre, la cuisson est de même que celle de groseille, vous connoîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoir dans votre poêle que vous retirerez, & vous verrez à votre écumoire en la lavant, & la tenant un peu panchée, si votre gelée tombe en perle, cela marque qu'elle est

assez cuite , vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Confitures de Verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus , & mettrez pour livre de verjus une livre de sucre , prenez une partie du verjus que vous mettrez dans la poële & une partie du sucre par dessus qui doit être en poudre , vous mettrez ainsi votre verjus & votre sucre lit par lit jusqu'à définition , alors vous mettrez votre verjus sur un petit feu pour le faire bouillir doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien verd , c'est la marque qu'il est dans sa parfaite cuisson , & vous le mettrez tout de suite dans les pots.

Confiture de verjus entiers.

Mettez pour livre de fruit , une livre de sucre en poudre , mettez le tout dans une poële & le faites

cuire sur un bon feu, faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts, & si votre verjus n'est pas bien verd, il faut le laisser cuire à petit bouillon jusqu'à ce qu'il soit bien verd, & le mettez tout de suite dans les pots.

Confiture de gelée de groseille à la Bourgeoise.

Il faut faire clarifier votre sucre, comme il est expliqué, page 328. Vous prendrez les groseilles que vous mettez dans une poële, & les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux, vous les mettez ensuite égoûter sur un tamis, vous mesurerez votre jus de groseille, & vous mettez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poële bien propre que vous ferez cuire cassé; vous connoîtrez sa cuisson par le moyen d'un gobelet plein d'eau que vous tiendrez de votre

main gauche , vous mouillerez les deux doigts supérieurs de votre droite que vous tremperez vite dans votre sucre , & ensuite dans le gobelet , & si le sucre qui tenoit à vos doigts sèche & est cassant , vous y mettrez votre jus de groseille faire deux bouillons couverts , & l'écumerez bien , & mettrez ensuite votre gelée dans vos pots.

Confiture de gelée de muscat & verjus.

La gelée de muscat & de verjus se fait de la même façon que celles de groseilles à la Bourgeoise qui sont précédentes à celle-ci , vous n'avez qu'à vous y conformer.

Confiture d'abricots verts & amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes , comme il est marqué pour

les compotes d'abricots verds , page 332. faites-les cuire dans de l'eau de la même façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites ensuite clarifier du sucre , & mettez livre de sucre pour livre de fruit , vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite soir & matin sans votre fruit , que vous mettez égouter sur un tamis, vous le remettrez dans une terrine , & vous jetterez votre sucre dessus , il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiède.

Quand vos abricots & vos amandes seront bien verds , votre confiture sera faite.

Confiture de prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos , comme de *Perdrigon* , de *Reine Claude* , de *Mira-*

belle ou d'autres sortes, faites-les blanchir, quand elles seront bien molettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, & les mettrez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les mettrez dans un vase bien propre une à une pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiède, tous les jours soir & matin pendant quatre ou cinq jours, vous mettrez égouter vos prunes sur un tamis, & vous ferez bouillir votre sucre que vous écumerez toutes les fois, & remettrez vos prunes dans votre vase & votre sucre par-dessus, toujours un peu plus que tiède.

Il faut que votre Reine Claude soit verte, ainsi que les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en si-

rop à la dernière cuisson, vous le ferez assez cuire en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser, alors vous le jetterez sur vos prunes tout bouillant.

Confiture d'abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié se font de la même façon que les confitures de prunes, vous n'avez qu'à observer la même chose.

Confiture de Poires de Rousselet.

Les confitures de poires de Rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes, vous les mettrez ensuite sur le feu avec leur sirop,

Abricots à l'eau-de-vie. 347

quand ils bouilleront vous y jetterez une pinte d'eau-de-vie faire un bouillon, & vous les retirerez & les mettrez dans des bouteilles.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, & quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poële de dessus le feu, parce que le feu y prendroit, alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poële & le feu s'éteindra, mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Poires de Rousselet à l'eau-de-vie.

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, sans y faire aucun changement.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie de telles especes qu'elles soient se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

348 *Eaux de Cerises, de Groseil. &c.*

*Eaux de Cerises, de Groseilles, de
Fraises, de Framboises, de
Mures pour boire en Eté.*

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante, pour une livre de fruit, vous mettrez une pinte d'eau, vous écraserez votre fruit & le délayerez avec l'eau, passez-les dans un linge blanc, & y mettez ensuite un peu de sucre, vous le passerez après à la chausse, pour que votre eau soit bien claire vous la tiendrez au frais jusqu'au moment que vous la servirez.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettrez un peu plus de sucre, & mettrez votre eau dans des moules de fer blanc & la ferez prendre avec de la glace & du sel, ou du salpêtre.

Quand elles commenceront à se glacer, vous aurez soin de les

Ratafiat de cerises. 349

remuer de tems en tems avec une cueillere jusqu'à ce qu'elles soient prises, parce que les bords seroient trop glacés & le milieu ne le seroit pas, quand elles sont prises comme il faut vous les dressez dans des petits gobelets, il faut les boire dans le moment.

Ratafiat de cerises.

Prenez de bonnes cerises bien mûres, ôtez-en les queuës & les noyaux, mettez avec un peu de framboises, écrasez le tout ensemble, & les mettez ensuite dans une cruche bien propre & les laissez quatre ou cinq jours, vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût & une belle couleur, alors vous presserez bien le marc pour en tirer tout le jus; *il faut ensuite mesurer le jus,* & sur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie; pour

350 *Ratafiat de noyaux, &c.*
les cinq pintes de ratafiat, il faut
concafier trois poignées de
noyaux des mêmes cerises, un
quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la
même cruche, avec une poignée
de coriande, un peu de canelle;
il faut le remuer tous les jours
pendant sept ou huit jours, après
quoi vous le passerez à la chauffe
bien clair, & vous le mettrez dans
des bouteilles bien bouchées, &
& ensuite à la cave.

Ratafiat de noyaux & de graines.

Pour faire le ratafiat de noyaux,
il faut prendre une livre d'aman-
des d'abricot, en choisir les plus
beaux & les meilleurs, l'on peut
se servir des autres faute des pre-
miers.

Vous les mettez infuser dans
deux pintes d'eau-de-vie & une
pinte d'eau, une livre de sucre,
une poignée de coriande, un peu

Ratafiat de fleurs d'orange. 351

de canelle pendant huit jours , vous le passerez ensuite à la chauffe & qu'il soit bien clair, & le mettez après dans les bouteilles ; tous les ratafiats de graines & autres noyaux se font de la même façon.

Ratafiat de fleurs d'orange.

Prenez une livre de fleur d'orange épluchée , avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau , une livre de sucre , mettez-les infuser vingt-quatre heures , & ensuite passez-le à la chauffe comme les autres.

Ratafiat de coings.

Prenez de bons coings que vous pilerez après en avoir ôtés les pépins & la pelure , pressez-les bien dans un torchon neuf, mesurez le jus que vous en tirerez , mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus , & un quarteron de

352 *Ratafiat de coings.*

sucre par pinte , de la canelle , de la coriande , gingembre & macif , le tout modérément , vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours , bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafiat pour qu'il ne prenne point l'évan , il faut ensuite le passer à la chauffe bien clair , & le mettez dans des bouteilles bien propres.

Quand il sera bien bouché vous le mettez à la cave , plus il sera vieux , meilleur il sera.

*Toutes sortes de Sirops pour l'hyver,
comme fraises , groseilles ; fram-
boises & mures.*

Prenez deux livres de sucre pour une livre de fruit , vous ferez d'abord cuire votre sucre accassé , comme il est expliqué pour la gelée de groseilles , page 338. & ensuite vous y mettez une livre de fruit , & d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le tirerez du
feu

Des Sirops & Pâte d'amandes. 353
feu & le mettez égouter sur un
tamis, quand il sera froid mettez-le
dans des bouteilles, bouchez-les
seulement avec du papier, vous
en ferez de l'eau pour boire ou
pour glacer.

*Pâte d'amande pour faire de
l'orgeat.*

Prenez une livre d'amandes
doucees que vous émonderez, &
après vous les ferez bien piler, en
y mettant de tems en tems un peu
d'eau pour qu'elles ne tournent
pas en huile.

Quand elles seront bien pilées,
vous y mettez une demi livre de
suce aussi pilé, dont vous en fe-
rez une pâte pour vous en servir
quand vous le jugerez à propos.

Cette pâte se garde six mois &
près d'un an.

Quand vous voudrez vous en
servir, vous en prendrez un mor-
ceau gros comme un œuf que

354 *Fromage à la glace.*
vous délayerez dans trois demistiers d'eau, que vous passerez dans une serviette.

Fromage à la glace à la Bourgeoise.

Prenez une chopine de crème double si vous voulez ou d'autre qui soit bonne, un demistier de lait, un jaune d'œuf, trois quaterons de sucre, faites-lui faire cinq ou six bouillons & le retirez du feu, vous y mettrez ensuite quelques essences, comme fleurs d'orange, bergamote, lime douce ou citron, & le mettez après dans votre moule de fer blanc & le faites prendre à la glace, vous mettez votre moule dans un petit seau proportionné au moule, après avoir mis dans le fond du seau de la glace bien pilée, une poignée de sel ou salpêtre, vous continuerez à mettre au tour du moule jusqu'en haut, de la glace & du salpêtre.

Canellon de crème à la glace. 355

Quand votre fromage est glacé & que vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, & le dresserez dans la jatte, il faut le manger dans le moment.

Canellon de crème à la glace.

Les canellons se font de la même façon que les fromages à la glace, ce qui en fait la différence, ce sont les moules dans quoi vous les faites glacer.

Glaces de toutes sortes.

En hyver vous vous servez des sirops d'hyver comme ils sont expliqués, page 352. & en Eté vous prenez des eaux d'Eté, comme il est dit page 348. vous mettez de ces eaux dans des moules à glace, & à mesure qu'ils se glaceront, vous aurez soin de les remuer de tems en tems.

356 *Des Glaces. Massépains.*

Quand elles seront prises, vous les servirez dans des gobelets.

Quand vous voudrez servir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir à faire.

Massépains.

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler après les avoir échaudées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilans, vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleurs d'orange confites & pilées, quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, & le faites sécher sur le feu, vous les mettez ensuite sur une table & les magniées avec du sucre fin, mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains, vous la roulez ensuite

pour en former des massepains de telles figures que vous voulez, vous avez six blancs d'œufs que vous foëtez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché, vous trempez dedans les massepains & les mettez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre, dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre, & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte, si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gauffres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous pourrez, & les délayez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, & de l'eau de fleurs d'orange, & du sucre fin, délayez

le tout ensemble , & y mettez ensuite un peu plus de demistier de crème , jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide , quand votre pâte est prête , vous faites chauffer le gauffrier sur un fourneau & le frotez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gauffres de tenir , quand votre gauffrier est chaud , vous y mettez de cette pâte dedans , plein une cueillerée à bouche , cela suffit , refermez votre gauffrier & le remettez sur le feu , quand elle sera cuite d'un côté vous la retournez de l'autre , & la tirerez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois , courbez - les toutes chaudes , & quand elles seront toutes faites , mettez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez.

Vous pouvez les garder plusieurs jours , si vous les tenez dans une étuve , elies ne s'amoliront pas.

Fruits secs sans être confits.

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne & qui en ont beaucoup dans leur Jardin, pour les mettre à profit, voici la façon de les faire sécher.

Prenez des cerises bien mûres & qu'elles ne soient point tournées, arrangez-les sur des clayes sans les entasser les unes sur les autres, vous laisserez les queueës & les mettrez sécher dans le four d'une chaleur douce, comme celle où l'on vient de tirer le pain, vous les laisserez tant que le four aura de la chaleur, vous les tirez après pour les retourner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez séches, vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bou-

360 *Fruits secs sans être confits.*
quets, & les ferrerez dans un lieu
sec.

Les prunes se séchent de la même façon, il faut les cueillir très-mûres, celles qui tombent d'elles-mêmes sont meilleures, parce qu'elles ont plus de chair & sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sechent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées, vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau, quand elles sont à moitié séchées, vous les mettez sur une table bien propre, & les applatissez pour qu'elles séchent également, vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient séchées.

Les abricots se font de la même façon, à la réserve que l'on en fait
sortir

Fruits secs sans être confits. 361
sortir le noyau sans les ouvrir.

Les Poires se séchent pélées & sans les péler, la première façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettez avec les Poires dans un chaudron plein d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à mollir, vous aurez soin en les pélant de leur laisser les queueës, & vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

Confitures de Campagne.

Prenez du vin doux appelé mou, vous ne pouvez le prendre trop doux, vous en prendre un seau plus ou moins suivant la quantité que vous voulez faire de confitures, mettez-le dedans une chaudiere, faites-le bouillir sur un feu toujours clair, faites-le

H h

§ 62 *Confitures de Campagne.*

réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, & puisse confire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes, ou coins, faites-le cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amoli; vous le pelez ensuite, & le mettez dans votre sirop de vin doux, & le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, & vous aurez soin de le bien écumer, vous connoîtrez la cuisson, quand vous mettez du sirop sur une assiette, si vous le voyez demeurer en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture, vous la mettez dans les pots, & la couvrez quand elle sera froide,

Il est indifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confitures au Cidre.

Vous prenez du Cidre de Poiré fait sans eau pour faire cette confiture, parce que celui de pommes n'est point assez doux, vous le faites réduire aux deux tiers avant que d'y mettre votre fruit, vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles du vin doux.

Confitures au miel.

Vous choisirez le plus beau miel que vous pourrez avoir, & vous vous en servirez avec la même dose que pour le sucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre, se peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en servir & de le clarifier.

Mettez-le dans une poële sur un fourneau, quand il bout, il

H h ij

364 *Confitures au Miel.*

faut le bien écumer, c'est un de ses principaux points pour la beauté, vous connoîtrez la cuisson, lorsqu'en mettant dessus un œuf de poule, s'il enfonce, la cuisson est imparfaite; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, & que vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le sucre.

Faites attention que le miel est sujet à se brûler, & qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Comment faire le Raisiné.

Prenez la quantité de Raisin que vous jugerez à propos, vous l'égrenez ensuite & le presserez à mesure dans le chaudron où vous devez le faire cuire, mettez-le sur un feu clair, & à mesure qu'il bout, ôtez-en les pe-

Pour faire le Raisinet. 365

pins le plus que vous pourrez avec une écumoire , laissez-le réduire au tiers, & vous aurez soin de diminuer, le feu à mesure qu'il s'épaissit , remuez-le souvent avec une spatule de bois à mesure qu'il s'épaissit , de crainte qu'il ne brule , vous le retirerez ensuite pour le passer au travers d'un linge blanc en le pressant bien fort avec les mains ; cela fait remettez-le sur le feu pour lui faire faire quelque bouillon en le tournant continuellement , jusqu'à ce qu'il ait pris assez de consistance , vous le retirerez du feu pour le mettre tout de suite dans des terrines.

Quand il sera à demi froid , vous le mettrez dans les pots , il faut laisser les pots découverts cinq ou six jours , & les couvrirez de papier en visitant de tems en tems votre raisinet ; si le papier se moisit , vous l'ôterez &

H h iij

366 . *Pour faire le Raisinet.*
en remettrez d'autre , vous con-
tinuerez ce soin jusqu'à ce que
toute l'humidité en soit évapo-
rée, alors il ne se gâte plus, s'il est
bien cuit, sinon on le fait recuire
un peu , pour ensuite le couvrir
à forfait.

FIN.



T A B L E

CHAPITRE I.

I Nstruction pour les quatre Saisons de l'année,	
DU PRINTEMS,	page 1
DE L'ETE',	4
DE L'AUTOMNE,	6
DE L'HYVER,	10
Bouillon portatif commode pour les Officiers d'Armées, & les Voyageurs,	11
Table de douze couverts à dî- né,	12
Table de dix couverts à sou- pé,	14
Table de quatorze couverts qui	

peut servir pour vingt à dîner , 16

CHAPITRE II.

Abregé general pour toutes sortes de potages ,	19
Potage aux choux ,	20
Coulis de Lentilles ,	21
Potage de croutes ,	22
Potage de croutes à la purée verte ,	idem.
Potage aux petits oignons blancs ,	idem.
Potages de Concombres ;	23
Potage au ris ,	24
Potage aux herbes ,	idem.
Potage printanier en maigre ,	26
Potage au ris & coulis de Lentilles en maigre.	27.

CHAPITRE III.

DU BOEUF,	28
<i>De la langue,</i>	29
<i>Langue de bœuf en brezolle,</i> &	
<i>autres façons,</i>	30
<i>Cervelle de bœuf de plusieurs</i>	
<i>façons,</i>	31
<i>Le palais de bœuf de plusieurs</i>	
<i>façons,</i>	32
<i>Rognon de bœuf à la Bourgeoise,</i>	
<i>& autres façons.</i>	33
<i>Usage de la graisse de bœuf,</i>	
<i>idem.</i>	
<i>Queuë de bœuf en auchepot,</i> &	
<i>autres façons.</i>	34
<i>Culotte de bœuf, de plusieurs</i>	
<i>façons,</i>	35
<i>Culotte de bœuf à la braiZe aux</i>	
<i>oignons d'Hollande,</i>	36

370 T A B L E.

Usage de la tranche de bœuf, 37

Usage de la pièce ronde, 38

Usage du gîte à la noix, idem.

Usage de la moële de bœuf, idem.

Aloyau de plusieurs façons,
idem.

Usage du trumeau & des char-
bonnées, 40

Usage de la poitrine de bœuf,
idem.

Bœuf en miroton. 41

CHAPITRE IV.

DU MOUTON. 42

Rots de biffs de mouton de plu-
sieurs façons, idem.

Gigot de mouton à la Peri-
gord, 43

Gigot de mouton aux légumes
glacés, 44

T A B L E. 371

<i>Gigot de mouton à la persillade,</i>	46
<i>Gigot de mouton de différentes façons,</i>	47
<i>Du carré de mouton,</i>	idem.
<i>Carré de mouton en terrine à l'Angloise aux lentilles,</i>	48
<i>Carré de mouton de différentes façons,</i>	49
<i>Cotelettes de mouton en robe de chambre,</i>	idem.
<i>Cotelettes de mouton au basi- lic,</i>	50
<i>Epaule de mouton en ballon,</i>	51
<i>Epaule de mouton de différentes façons,</i>	52
<i>Epaule de mouton en croûtade,</i>	53
<i>Du bout saigneux de mouton & du collet,</i>	54
<i>De la poitrine de mouton de plu-</i>	

<i>siieurs façons ,</i>	54
<i>Du filet de mouton en brezo-</i> <i>les ,</i>	55
<i>Filet de mouton en paupiettes ,</i>	idem.
<i>Filet de mouton en profitrole ,</i>	56
<i>Langue de mouton de différentes</i> <i>façons ,</i>	57
<i>Langue de mouton en papillot-</i> <i>te ,</i>	58
<i>Des pieds de mouton , comment</i> <i>les adcommoèer ,</i>	idem.
<i>Pieds de mouton à la Sainte-</i> <i>Menoux ,</i>	59
<i>Pieds de mouton à la ravigot-</i> <i>te ,</i>	60
<i>Des rognons de mouton , com-</i> <i>ment les servir ,</i>	61
<i>De la queuë de mouton ,</i>	idem.

CHAPITRE V.

DU VEAU , détail de ses parties ,	62
De la tête de veau , comment accommoder ,	idem.
Les yeux de veau , comment les servir ,	63
Langue de veau de différentes façons ,	64
Cervelle de veau en matelotte ,	idem.
Oreilles de veau de plusieurs façons ,	65
Fressures de veau à la Bourgeoise ,	66
Foix de veau de différentes façons ,	67
De la fraize de veau & des pieds , comment accommoder ,	68

374 T A B L E.

<i>Fraize de veau de differentes façons,</i>	68
<i>Usage des ris de veau, & com- ment accommoder,</i>	69
<i>Du rognon de veau,</i>	70
<i>Longe de veau de plusieurs fa- çons,</i>	71
<i>Poitrine de veau de differentes façons,</i>	idem.
<i>Usage du cuissot de veau,</i>	74
<i>Coulis Bourgeois, & autres,</i>	75
<i>Ruelle de veau entre deux plats,</i>	78
<i>Fricandeau de veau à la Bour- geoise,</i>	79
<i>Noix de veau aux truffes, à la bonne femme,</i>	80
<i>Epaule de veau, comment accom- moder,</i>	81
<i>Du collet de veau ou carré,</i>	idem

T A B L E. 375

Cotelette de veau à la poêle, 82
De la moële, dite amourrette, 83
Queuë de veau de plusieurs fa-
çons, idem.

CHAPITRE VI.

DU COCHON, & de son
utilité, 84
De la tête de cochon. idem.
Des oreilles, de la langue & des
pieds de cochon, 85
De la fressure, panne, crepines
& boyaux, 86
Des jambons, comment les ac-
commoder, 87
De la poitrine, échignée & carré
de cochon, 90
Du cochon de lait, idem

CHAPITRE VII.

DE L'AGNEAU.	91
<i>Issus d'Agneau à la Bourgeoise,</i>	
	<i>idem.</i>
<i>Têtes d'Agneau de plusieurs fa-</i>	
<i>çons,</i>	92
<i>Quartier d'Agneau, comment le</i>	
<i>servir,</i>	94
<i>Filet d'Agneau en blanquette,</i>	95
<i>Filet d'Agneau à la bechamel,</i>	96
<i>Du quartier d'Agneau de der-</i>	
<i>riere,</i>	97
<i>Usage des ris d'Agneau,</i>	<i>idem.</i>

CHAPITRE VIII.

DE LA VOLAILLE <i>en ge-</i>	
<i>neral,</i>	98
<i>Differentes façons de poulets,</i>	
	<i>idem</i>

T A B L E.	377
Du poulet commun ,	99
Poulet à la tartare ,	100
Poulets communs de différentes façons ,	101
Comment servir les poulets gras , aux œufs & à la Reine, idem	
Poulets en entrée de broche de différentes façons ,	102
Usage du coq & de la poule ,	104
Des dindons & dindonneaux , comment les servir ,	105
Différentes façons pour accom- moder les vieux dindons ,	106
Aîlerons de dindon diversifiées de plusieurs façons ,	107
Des patés de dindon ,	108
Dindon en pain ,	109
De la poularde & du chapon , comment les servir ,	110

<i>Poularde de plusieurs sortes de façons ,</i>	111
<i>Poularde à la Bourgeoise ,</i>	113
<i>Poularde entre deux plats , idem</i>	
<i>Poularde à la persillade ,</i>	114
<i>Poularde à différentes sauces & ragoûts ,</i>	115
<i>De la poule de coq , & du coq vierge ,</i>	idem
<i>Du canard , caneton , oye & oyson ,</i>	116
<i>Canard farcis ,</i>	117
<i>Canard en auchepot ,</i>	118
<i>Canard de plusieurs façons ,</i>	119
<i>Des pigeons cochois , de voliere & bisets ,</i>	idem
<i>Gros pigeons de plusieurs façons ,</i>	121
<i>Des petits pigeons de voliere ,</i>	122

T A B L E.	379
<i>Pigeons à la Bourgeoise,</i>	123
<i>Des pigeons bisets,</i>	124

CHAPITRE IX.

<i>Du gibier en general,</i>	125
<i>Du gibier à poil,</i>	126
<i>De la venaison,</i>	idem
<i>Du faisan, comment les servir,</i>	idem
<i>Des canards sauvages, comment les servir,</i>	127
<i>Des rouges, sercelles, albrans, comment les servir,</i>	128
<i>Aloüettes de plusieurs façons,</i>	idem
<i>Aloüettes en salmis à la Bourgeoise,</i>	130
<i>Des ramiers & ramereaux,</i>	131
<i>Des perdreaux, comment les dis-</i>	

<i>tinguer des perdrix ,</i>	131
<i>Comment accommoder les perdrix & perdreaux ,</i>	132
<i>Des vieilles perdrix ,</i>	133
<i>Des bécasses , bécassines & bécots ,</i>	134
<i>Des cailles & cailleteaux ,</i>	136
<i>Des ortolans , guignards & ge- linotes ,</i>	137
<i>Des grives ,</i>	138
<i>Des pluviers ,</i>	idem
<i>Des vaneaux ,</i>	139
<i>Des rouges gorges ,</i>	idem
<i>Des lévreaux & lièvres ,</i>	140
<i>Pâté de lièvre à la Bourgeoi- se ,</i>	142
<i>Des lapins & lapreaux , com- ment connoître les jeunes ,</i>	142
<i>Des lapins & lapreaux de plu- sieurs façons ,</i>	143

T A B L E. 381

<i>Lapins au coulis de lentilles,</i>	144
<i>Lapin à la Bourgeoise,</i>	145
<i>Boudin de lapin,</i>	146
<i>De la viande noire, appelée venaison,</i>	147
<i>Du sanglier,</i>	148
<i>Du marquassin,</i>	idem

CHAPITRE X.

<i>Du POISSON de mer & d'eau douce,</i>	149
<i>Du turbot & barbuë, comment ac- commoder,</i>	150, 151, 152, 153, 154
<i>Du saumon frais, comment ac- commoder,</i>	idem
<i>De l'esturgeon, comment accom- moder,</i>	156, 157
<i>De l'Aloze, comment accommo- der,</i>	158
<i>Du cabiliot, comment accommo-</i>	

der ,	159
<i>Morue fraîche en dauphin , aux ragoûts de laitences de carpes & pointes d'asperges , idem.</i>	
<i>De la raye , comment accommo- der ,</i>	161
<i>De la merluche , comment accom- moder ,</i>	163
<i>De la morue salée , comment ac- commoder ,</i>	164
<i>De la limande , la solle , le car- let & la plie ,</i>	166
<i>Solles , limandes , carlet & plie entre deux plats à la Bour- geoise ,</i>	167
<i>Des éperlans , comment accom- moder ,</i>	168
<i>Du surmulet & maquereau ,</i>	169
<i>Du Thon , comment accommo- der ,</i>	170

T A B L E. 383.

De la vive, comment accommoder,	171
Du rouget, comment les accommoder ;	172
De la sardine & du harang frais,	173
Des Anchois & de leur utilité,	174
Des Merlans,	idem.
Le Bar, comment l'accorder,	176
Le Vaudreuil, ce que c'est,	177
De la Tontine.	idem.
De la Lubine,	178
Des Ecrevisses de mer, les Homars & les Crapes,	idem.
Des Moules,	idem.
Des Huitres,	180
Huitres en hachis,	181
De la Macreuse,	183

Du Poisson d'eau douce,	183
Du Brochet,	184
Court - bouillon pour tous les Poissons d'eau douce,	idem.
De l'anguille,	186
Anguille au montant de laitue Romaine,	187
De la carpe,	188
Carpe en matelotte,	189
De la truite Saumoné, & de la commune,	191
De la perche,	192
De la tanche,	idem.
De la lotte ou barbotte,	193
De la tortue,	195
De la lamproye,	196
Des Ecrevisses,	idem.
Du barbillon, meunier, goujon, & la Brême,	199

CHAPITRE XI.

DES LEGUMES <i>en general</i> ,	200
Des pois verds & des pois secs,	203
Petits pois à la demi Bourgeoise,	204
Usage des pois secs,	idem
Des haricots verds,	206
Des haricots verds, comment les confire & sécher,	207
Des haricots blancs,	209
Des fèves de Marais,	210
Des lentilles,	211
Du ris,	212
Du genévre,	214
Du gruau,	idem
Des choux,	215
Choux à la Bourgeoise,	217

390 — T A B L E.

Des carotes & panais ,	218
Du persil & ciboule ,	219
Du cerfeuil , ozeille , poirée , bonne-dame ,	idem
De l'oignon ,	222
Du poireau ,	223
Du celeri ,	idem
Des radix & raves ,	224
De la racine de persil ,	225
Des navets ,	idem
Des laitues pommées & Romai- nes ,	226
De la chicorée sauvage , blanche & de la verte ,	228
De la chicorée blanche ordinaire ,	229
Des cardes poirées ,	230
Des cardons d'Espagne ,	idem
Des artichaux ,	232
Des asperges ,	235

T A B L E.	391
Des choux fleurs ,	238
Choux fleurs en pain ,	239
Du potiron & citrouille ,	240
Du houblon ,	241
Des concombres ,	242
Des salsifix & scorfonnaires ,	244
Des épinars ,	245
Des melons ,	idem
Des taupinambours ,	246
Des bêtaves ,	idem
Des cornichons ,	247
Des champignons , morilles & mousserons ,	idem
Des capes , grosses & fines ,	249
Des capucines & la chia ,	250
Des truffes ,	idem
Des chervuis ,	251
Du thim , laurier , basilic , sa- riette & fenouil ,	252
De la patience , buglose & bou-	

<i>rache</i> ,	253
<i>Du cresson à la noix</i> , <i>cresson de fontaine</i> , <i>estragon</i> , <i>baume</i> , <i>corne de cerf</i> & <i>pimprenelle</i> ,	idem
<i>De l'ail</i> , <i>rocambolle</i> & <i>échalotte</i> ,	254

CHAPITRE XII.

DES ŒUFS.	255
<i>Des œufs mollets de toutes façons</i> ,	258
<i>Oeufs de toutes les façons à la Bourgeoise</i> ,	259
<i>Oeufs brouillés</i> ,	260
<i>Aux ragoûts de légumes</i> ,	idem
<i>Au Verjus</i> ,	261
<i>Frits de toutes façons</i> ,	idem
<i>Au beurre noir</i> ,	262
<i>Au plat</i> , autrement dit au mi-	

T A B L E.

	393
<i>voir ,</i>	<i>idem</i>
<i>Au lait ,</i>	263
<i>A la farce ,</i>	<i>idem</i>
<i>Aumelettes de toutes façons ,</i>	<i>idem</i>
<i>A la tripe au concombre ,</i>	266
<i>Au Roux ,</i>	<i>idem</i>

CHAPITRE XIII.

<i>Du BEURE, fromage , lai-</i>	
<i>tage , & des épiceries ,</i>	268
<i>Du beure ,</i>	269
<i>Du beure fondu ,</i>	270
<i>Du beure salé ,</i>	271
<i>Du fromage ,</i>	272
<i>Du laitage ,</i>	276
<i>Crème glacée ,</i>	278
<i>Crème à la moële ,</i>	279
<i>Crème gratinée ,</i>	280
<i>Beignet de Crème ,</i>	281

<i>Crème au petit pain ,</i>	282
<i>Usage des épiceries.</i>	284

CHAPITRE XIV.

DE LA PATISSERIE.	287
<i>De la pâte brisée pour les tourtes ,</i>	289
<i>Tourtes de cotelettes de mouton à la Perigord ,</i>	293
<i>De toutes sortes de tourtes de Gibier ,</i>	295
<i>Tourtes de toutes sortes de farces.</i>	297
<i>Des tourtes maigres en poissons ,</i>	299
<i>De la pâte brisée pour les pâtés froids ,</i>	301
<i>De la pâte appelée feuilletage ,</i>	306
<i>Petits pâtés friands ,</i>	307

T A B L E.	39 §
Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hyver,	309
Des tourtes faites avec de la gelée,	311
Gâteau fouré,	312
Des tourtes de confitures pour l'Eté,	313

CHAPITRE XV.

DIFFERENS COULIS, court-bouillons & sauces à la Bourgeoise,	314
Coulis de lentilles,	21
Coulis Bourgeois & autres,	75
Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce,	186
Sauce au mouton,	idem
Sauce mêlée,	idem
Sauce appétissante,	315
Sauce au blanc en gras & en	

<i>maigre</i> ,	316
<i>Sauce au verjus</i> ,	317
<i>Vinaigre Printanier</i> ,	idem

CHAPITRE XVI.

DE L'OFFICE,	320
<i>Noms des différentes sortes de prunes</i> ,	321
<i>Noms des différentes sortes de pêches</i> ,	322
<i>Poires bonnes à manger dans l'Eté</i> ,	323
<i>Poires bonnes à manger dans l'Automne</i> ,	324
<i>Poires bonnes à manger dans l'Hyver</i> ,	idem
<i>Noms des différentes sortes de pommes</i> ,	325
<i>Du tems de cueillir les fruits, & comment les conserver</i> ,	326

T A B L E. 397

<i>Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de confitu- res,</i>	328
<i>Compottes de pommes à la Por- tugaise,</i>	idem
<i>Compottes de pommes blanches,</i>	329
<i>Compottes de poires de Martin- sec, ou de Messire-Jean entier,</i>	330
<i>Compottes de poires de bon Chré- tien, de Doyenné, de Virgou- reuse, de S. Germain, & au- tres,</i>	idem
<i>Compotes de poires de rouffelet & blanquette,</i>	331
<i>Compotes de verjus,</i>	idem
<i>Compotes de Cerises,</i>	332
<i>Compotes d'abricots verds & amandes vertes,</i>	idem

Compotes de prunes de Reine- Claude, de Mirabelle, de Per- drigon, & autres,	334
Compotes d'abricot mur entier ou par moitié,	335
Compotes de pêches,	idem
Compotes de toutes sortes de fruits grillés,	336
Compotes de citrons, oranges, ber- gamottes, limes, Chinoises,	337
Confitures de marmelades d'abri- cots,	idem
Confitures de Cerises,	338
Confitures de gelées de groseilles,	idem
Confitures de gelées de pommes,	340
Confitures de verjus,	341
Confitures de verjus entier,	idem
Confitures de gelées de groseilles à	

T A B L E.	399
<i>la Bourgeoise,</i>	342
<i>Confitures de gelée de muscat &</i>	
<i>verjus,</i>	343
<i>Confitures d'abricots verts &</i>	
<i>amandes vertes,</i>	idem
<i>Confitures de prunes,</i>	344
<i>Confitures d'abricots entiers ou</i>	
<i>par moitié,</i>	346
<i>Confitures de poires de rouffelet,</i>	
	idem
<i>Abricots à l'eau-de-vie,</i>	idem
<i>Poires de rouffelet à l'eau-de-vie,</i>	
	347
<i>Prunes à l'eau-de-vie,</i>	idem
<i>Eaux de Cerises, de groseilles, de</i>	
<i>fraises, de framboize, de mure,</i>	
<i>pour boire en Eté,</i>	348
<i>Ratafia de Cerises,</i>	349
<i>Ratafia de noyaux & de graine,</i>	
	350

<i>Ratafia de fleurs d'orange</i> ,	351
<i>Ratafia de coins</i> ,	idem
<i>Toutes sortes de sirops pour l'hy-</i> <i>ver, comme fraizes, groseilles,</i> <i>framboises & mures</i> ,	352
<i>Pâte d'amande pour faire de</i> <i>l'orgeat</i> ,	353
<i>Fromage à la glace à la Bour-</i> <i>geoise</i> ,	354
<i>Canellons de crème à la glace</i> ,	355
<i>Glace de toutes sortes</i> ,	idem
<i>Massepains</i> ,	356
<i>Gaufres</i> ,	357
<i>Fruits secs sans être confits</i> ,	359
<i>Confitures de Campagne</i> ,	361
<i>Confitures au cidre</i> ,	363
<i>Confitures au miel</i> ,	idem
<i>Comment faire le Raisinet</i> ,	364
<i>Fin de la Table.</i>	



A P P R O B A T I O N.

J Ai lû par l'ordre de Monseigneur le Chancelier un manuscrit qui a pour titre, *La Cuisiniere Bourgeoise, suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons.* Fait à Paris, ce 29 Avril 1745. JOLLY.

Privilege du Roy.

L OUIS par la grace de Dieu, Roy de France & de Navarre; A nos amés & feaux Conseillers, les gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, S A L U T : Notre bien amé le Sieur MEMON nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage de sa composition, qui a pour titre, *La Cuisiniere Bourgeoise, suivie de l'Office*, s'il Nous plaisoit de lui accorder nos Lettres de privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter ledit Sieur Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer sondit Ouvrage en un ou plusieurs volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de les faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de six années consécutives à compter du jour de la date d'icelles : Faisons défenses à toutes personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient d'en introduire d'im-

pression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance , comme aussi à tous Libraires-Imprimeurs , d'imprimer ou faire imprimer , vendre , faire vendre , débiter ni contrefaire ledit Ouvrage , ni d'en faire aucun extrait sous quelque prétexte que ce puisse être , sans la permission expresse & par écrit dudit Sieur Exposant ou de ceux qui auront droit de lui , à peine de confiscation des exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans , dont un tiers à Nous , un tiers à l'Hôtel Dieu de Paris , & l'autre tiers audit Sr. Exposant ou à celui qui aura droit de lui , & de tous dépens , dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs en bon papier & beaux caractères , conformément à la feuille imprimée attachée pour modèle sous le contrescel des Présentes ; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie , & notamment à celui du 10 Avril 1725. qu'avant de les exposer en vente , le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée , ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau , Chancelier de France , Commandeur de nos Ordres , & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique , un dans celle de notre Château du Louvre , & un dans celle de notredit très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau Chancelier de France , le tout à

peine de nullité des Présentes , du contenu
desquelles vous mandons & enjoignons de faire
jouir ledit Sieur Exposant & ses ayant cause
pleinement & paisiblement , sans souffrir qu'il
leur soit fait aucun trouble ou empêchement ;
Voulons que la copie des Présentes qui sera
imprimée tout au long au commencement ou
à la fin dudit Ouvrage , soit tenue pour dûe-
ment signifiée , & qu'aux copies collationnées
par l'un de nos amés & feaux Conseillers &
Secrétaires foi soit ajoutée comme à l'Original.
Commandons au premier notre Huissier
ou Sergent sur ce requis , de faire pour l'exé-
cution d'icelles tous actes requis & nécessaires ,
sans demander autre permission , & nonobstant
clameur de Haro , Charte Normande & Lettres
à ce contraires : Car tel est notre plaisir. Don-
né à Paris le quatrième jour du mois de Juin
l'an de grace mil sept cent quarante-cinq , &
de notre Regne le trentième.

Par le Roy en son Conseil , SAINSON.

*Registré sur le Registre Dix de la Chambre
Royale & Syndicale des Libraires & Impri-
meurs de Paris , N^o. 460. fol. 396. conformé-
ment au Règlement de 1723. qui fait defense, art.
4 à toutes personnes de quelque qualité qu'elles
soient autres que les Libraires & Imprimeurs ,
de vendre , débiter & faire afficher aucun Li-
vres pour les vendre en leurs noms, soit qu'ils s'en
disent les Auteurs ou autrement, & à la charge
de fournir à ladite Chambre Royale des Librai-
res & Imprimeurs de Paris huit exemplaires pres-
crits par l'article 108. du même Règlement. A
Paris le 16 Juillet 1745.*

Signé , V I N C E N T , Syndic.

E R R A T A.

Page 7, ligne 12, *lisez* de Préalé, de Cabour,
de Beauvais.

Page 54, lig. 15, *lis.* fendu.

Page 59, lig. 15, *lis.* le gros os.

Page 108, lig. 7, *lis.* mettez-y peu de sel.

Page 142, lig. 3, *lis.* ferré, à la place de servez.

Page 166, lig. 13, *lis.* molasse, & non molatre.

Page 183, lig. 13, *lis.* venir, & non revenir.

Page 211, lig. 16, *lis.* blon, & non blanc.

Page 225, lig. 2, *lis.* d'une soupe, & non d'un
soupé.

Page 285, lig. 14, *lis.* pâtée, & non pates.

Page 310, lig. 8, *lis.* pâte, & non pâté.

Page 340, lig. 22, *lis.* levant, & non lavant.

Guyon de Sardin

De l'Imprimerie DE JORRY.