

Manuel complet de la cuisinière bourgeoise, contenant le service de la table, la carte des mets et des vins pour chaque service, la manière de découper, mille recettes gastronomiques, un résumé général des cuisines française, italienne, anglaise, la pâtisserie, les sirops, et les glaces, l'art d'accommoder les restes. Suivi d'instructions sur la cave et les vins / par Mlle Catherine.

Contributors

University of Leeds. Library

Publication/Creation

Paris : Delarue, [1885?]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/awusvsnx>

Provider

Leeds University Archive

License and attribution

This material has been provided by This material has been provided by The University of Leeds Library. The original may be consulted at The University of Leeds Library. where the originals may be consulted.

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

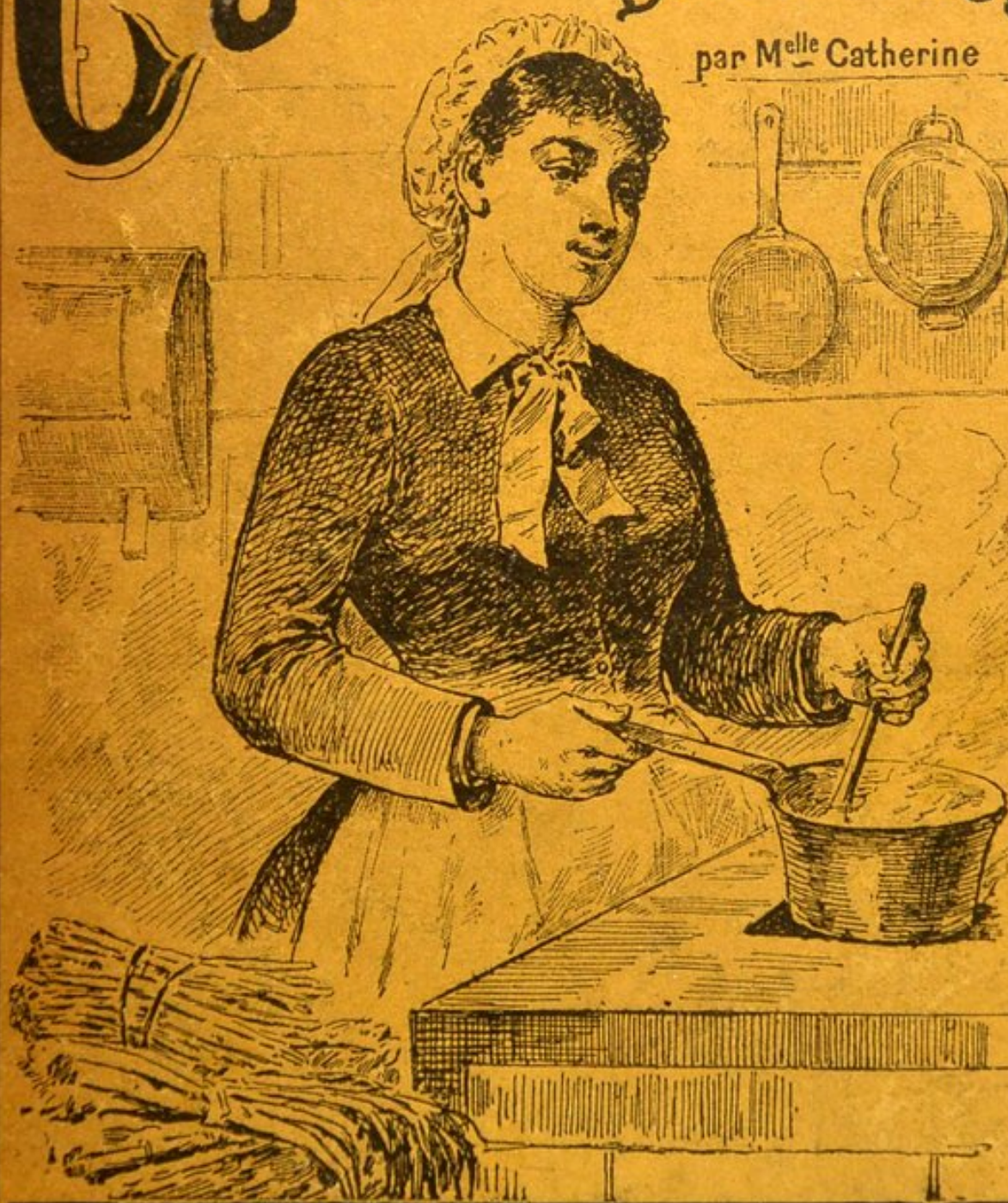


Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



LA CUISINIÈRE BOURGEOISE

par M^{lle} Catherine



76
(64)
*The University Library
Leeds*



LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

B-CAT



3 0106 01103 2249

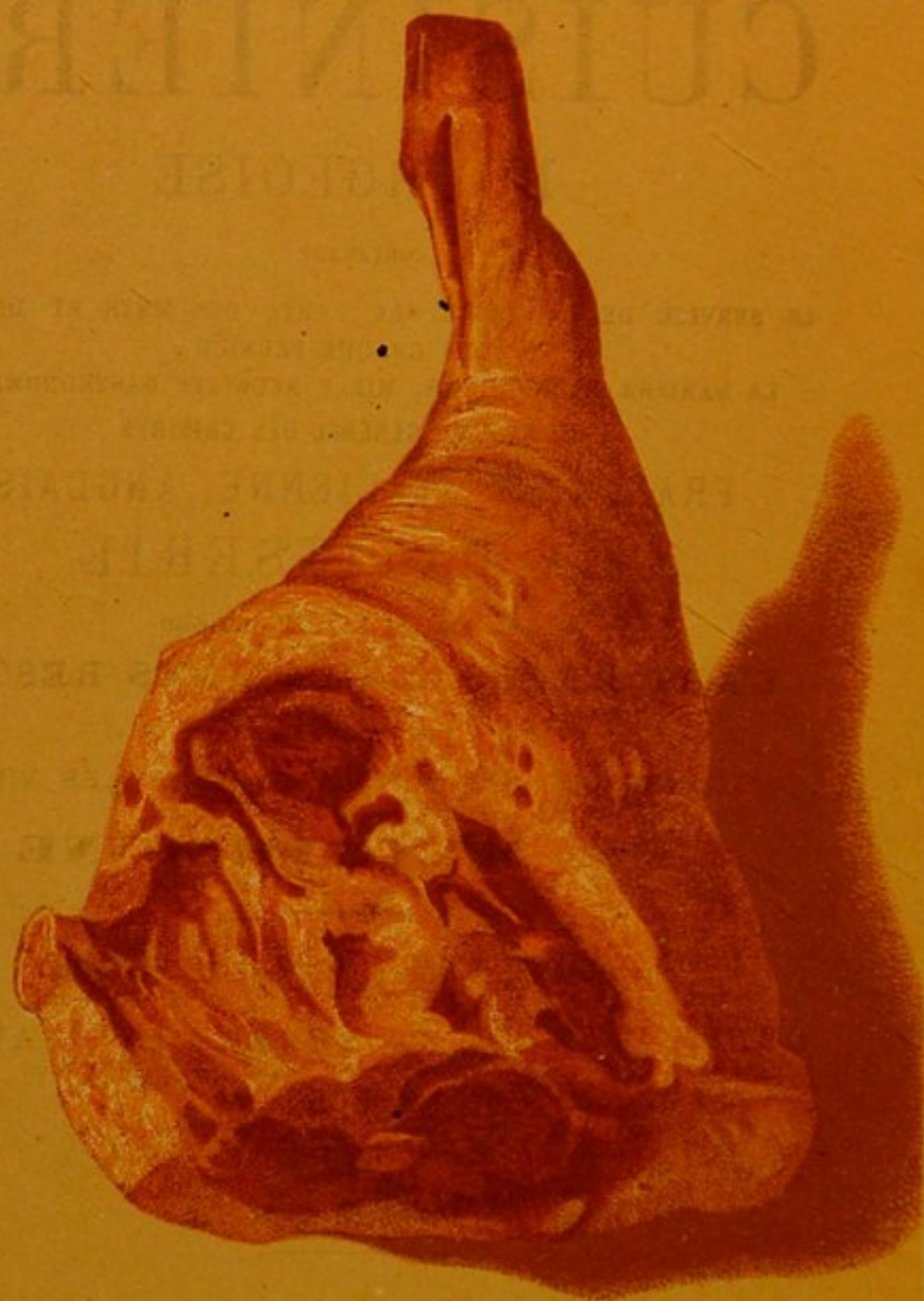
Bought in Paris —
Singing with the Philharmonic!

MANUEL COMPLET
DE LA
CUISINIÈRE
BOURGEOISE

IMPRIMERIE D. DUMOULIN ET C^{ie}

Rue des Grands-Augustins, 5, à Paris





GIGOT ROTI

MANUEL COMPLÉT
DE LA
CUISINIÈRE
BOURGEOISE

CONTENANT

LE SERVICE DE LA TABLE, LA CARTE DES METS ET DES VINS
POUR CHAQUE SERVICE

LA MANIÈRE DE DÉCOUPER, MILLE RECETTES GASTRONOMIQUES
UN RÉSUMÉ GÉNÉRAL DES CUISINES

FRANÇAISE, ITALIENNE, ANGLAISE

LA PATISSERIE

LES SIROPS ET LES GLACES

L'ART D'ACCOMMODER LES RESTES

SUIVI

D'INSTRUCTIONS SUR LA CAVE ET LES VINS

Par M^{lle} CATHERINE

QUATRE-VINGT-QUATORZIÈME ÉDITION

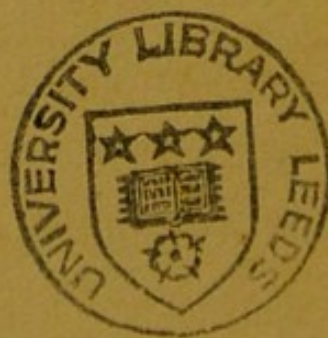
ORNÉE D'UN GRAND NOMBRE DE GRAVURES

PRIX : 3 FR. 50

PARIS
DELARUE, LIBRAIRE-ÉDITEUR

5, RUE DES GRANDS-AUGUSTINS, 5

[1885?]



S114301

AVANT-PROPOS

En publiant cette nouvelle édition de son *Manuel de la cuisinière*, l'auteur de ce livre doit lui faire observer que cette nouvelle édition n'est point une réimpression pure et simple de ses précédentes, qui aussi différaient toutes entre elles, c'est-à-dire suivaient pas à pas les progrès de la science culinaire. Ce n'est qu'à ce soin sans doute de revoir et même de refondre son livre à chaque réimpression nouvelle, que l'auteur doit le succès qu'il a obtenu.

De notables améliorations ont été introduites dans cette édition : un chapitre sur les premières connaissances indispensables à une maîtresse de maison, occupe les premières pages de ce livre, et celles-là ne seront pas les moins remarquées.

Cette amélioration n'est pas la seule que nous ayons à signaler, nous avons voulu aussi que notre livre fût recherché pour ses renseigne-

ments relatifs au service de la table, nous y avons joint des figures indiquant la place que chaque mets doit y occuper ; à la fin de ce chapitre se trouve une carte des mets et vins dans l'ordre du service, ce qui facilitera l'ordonnance d'un repas en évitant des recherches difficiles.

L'amphitryon lui-même pourra consulter notre livre avec fruit : il y trouvera un manuel de dissection, le plus étendu et le plus exact qui ait paru jusqu'à présent ; cette partie est ornée de plus de vingt gravures.

Tous les articles sur la cuisine, la pâtisserie, l'office, ont été revus avec soin ; tout a été fait pour en rendre l'exécution facile ; toutes les recettes de la cuisine étrangère qui ont pris quelque valeur en France ont été admises dans notre ouvrage, mais celles-ci seulement, notre livre devant être avant tout un manuel de cuisine française.

MANUEL COMPLET

DE LA

CUISINIÈRE BOURGEOISE

DEVOIRS DES AMPHITRYONS

Service de la table.

Une heure avant le repas, on devra s'occuper de mettre le couvert en ayant soin de placer sur la table une épaisse étoffe de laine appelée cassette, la nappe mise, on aura soin de poser les assiettes à distance égale; soixante-dix à soixante-quinze centimètres sont nécessaires pour l'aisance des convives, soixante peuvent suffire à la rigueur. A gauche de chaque assiette on placera la fourchette, la cuiller et le couteau à la droite; l'extrémité du couteau sera posée sur un porte-couteau de métal ou de cristal.

Les verres seront disposés (nombreux suivant la quantité de vins différents qui devront être servis pendant le repas) devant chaque assiette, par grandeur, le plus grand à gauche, le plus petit, celui à madère, à droite. La coupe à champagne, aujourd'hui habituellement employée, ne se donne souvent qu'au moment de ser-

vir ce vin, sa forme la rendant trop encombrante. Lorsqu'on fait usage de la flûte elle se place couchée avant les autres verres.

Les carafes à vin et à eau seront assez nombreuses pour que chaque personne puisse se servir sans avoir recours à son voisin. — Les salières doubles devront également être disposées en quantité suffisante dans le même but. Les bouteilles, toutes les fois que le vin ne sera pas décanté, devront être soigneusement nettoyées, mais on observera qu'il faut leur laisser un certain cachet de vieillesse. Les bouchons devront être ôtés d'avance et remis de façon à ce que chaque convive puisse les enlever facilement.

La serviette pliée sur chaque assiette contient le pain.

Le milieu de la table sera garni soit par une corbeille de fleurs, soit par un réchaud de forme allongée, dans le premier cas, le réchaud sera placé entre la corbeille et la maîtresse de la maison et servira à présenter les plats; à droite et à gauche on placera deux réchauds ronds pour y mettre les entrées et, ensuite, les entremets. Les réchauds à bougie sont les plus commodes si on a soin de ne pas les éteindre sur la table. Suivant le nombre des convives, ou le nombre des entrées on devra quelquefois mettre cinq réchauds.

Les entrées sont, sur les réchauds, remplacés par les entremets froids, aussi, pour cette raison, ne les allume-t-on que bien rarement.

Les rapiers seront garnis de hors-d'œuvre et placés de biais aux quatre coins de la table, dans chacun d'eux sera placé son couvert. — Une partie du dessert sera servie de façon à compléter avec la corbeille du milieu de la table l'ornementation générale; aux deux extrémités, deux

girandoles qui rappelleront, autant que possible, le style de l'argenterie, compléteront l'éclairage de la salle conjointement avec une suspension entourée de bougies. La lampe Carcel devra de préférence être choisie, ce système évitera le soin de la remonter pendant le repas.

Suivant le plus ou moins de cérémonie du repas ou suivant le nombre de personnes, le potage sera servi à l'avance ou lorsque les convives auront pris place à table.

La température de la salle à manger ne doit pas dépasser 16 degrés et jamais être inférieure à 12. Les dames devront trouver un petit tabouret aux places où elles mettent leurs pieds. Toutes ces dispositions étant prises, la maîtresse de maison n'aura plus qu'à attendre le : *Madame est servie*.

Le maître de la maison offre alors le bras à la femme qui, en raison de son âge ou de sa position sociale, a droit à cette marque de respect ou de déférence. Il passe le premier.

La maîtresse de la maison donne le bras à l'homme le plus âgé ou le plus considérable. Elle vient en second.

Les invités prennent la file, en se conformant aux règles prescrites par l'étiquette.

C'est le bras gauche que le cavalier doit toujours offrir.

Au passage d'une porte, il s'avancera en s'effaçant un peu à droite, afin de ne pas amener de rencontre fâcheuse avec la traîne ou les garnitures de la robe.

Arrivés tous deux dans la salle à manger, il saluera sa compagne qui répondra par une légère inclination. Le convives attendront qu'on leur désigne leurs places,

à moins que celles-ci ne soient indiquées par des cartes posées sur les serviettes.

Le maître de la maison, ainsi que chaque cavalier ne s'assiéra que lorsque ses voisines de droite et de gauche se seront parfaitement installées. — Toujours en vertu de cette extrême attention que commandent l'agencement et les ondulations coquettes des robes.

Le maître et la maîtresse de la maison occupent le milieu de la table, en face l'un de l'autre. Les places d'honneur sont à leur droite d'abord, puis à la gauche. Les convives se rangent à la suite de chaque côté, en observant toujours les prescriptions des diverses hiérarchies sociales.

C'est un très grand art de savoir placer son monde, et de bien assortir les âges, les positions, et les sympathies, de manière à ne froisser personne, à ne blesser aucun amour-propre.

Nous avons entendu un maître dans la science du savoir-vivre, — critiquer cette façon de numérotter les convives, de les mesurer à la toise hiérarchique.

A son avis, tous les invités étant gens d'éducation, devraient être traités sur le pied d'égalité. Il n'admettait de préséance que pour les ministres de Dieu et les vieillards des deux sexes. Cette préséance de l'habit ecclésiastique est du reste consacrée par l'usage. Quand il se trouve un prêtre parmi les assistants, c'est à lui que revient de droit la première place d'honneur à côté de la maîtresse de la maison.

Vous voilà, à votre tour, parfaitement installé.

Vous vous êtes incliné à droite et à gauche, en échangeant quelques paroles banales. N'oubliez pas que votre position de maître de maison, vous oblige à rendre à la

personne que vous avez accompagnée tous les petits services possibles. Vous lui verserez à boire, si les vins sont sur la table; vous veillerez attentivement à ce que rien ne lui manque. Soyez aimable et prévenant également avec tout le monde, mais sans familiarité. Pesez bien vos paroles, et, pour plus de sûreté, renfermez-vous dans les généralités.

Quand la conversation devient générale, prenez-y part en homme de bon ton et dirigez-la de façon à ne froisser personne, toute discussion, politique surtout, doit être soigneusement évitée.

Le repas s'achève. Une gaieté expansive circule avec les vins de dessert; la joie rayonne sur tous les visages.

Aujourd'hui, l'on ne porte plus guère de toasts que dans les banquets politiques. Pourtant si vous portiez une santé, tous les convives s'inclineraient pour saluer la personne à qui elle serait adressée, et videraient entièrement leurs verres.

Vous donnez le signal de quitter la table. Chacun se lève en déposant sa serviette sur son assiette, et offre le bras à sa voisine. Le retour au salon s'effectue de la même manière que pour la sortie, à cette différence près que la maîtresse de maison laisse passer tout le monde devant elle. Le maître de la maison ouvre la marche comme avant le dîner. Les convives le suivent, et chacun d'eux ramène à sa place la dame qu'il a conduite à table.

Généralement, on apporte le café au salon : c'est la maîtresse de la maison qui en fait les honneurs.

Êtes-vous du nombre de ceux qui ne peuvent se priver du cigare ou de la cigarette après avoir mangé ? Passez

au fumoir, et rentrez au salon le plus tôt possible. La politesse exige que vous contribuiez à l'agrément du reste de la soirée.

Si la maîtresse de la maison parle de faire un peu de musique, les amateurs s'empresseront de déférer à son désir. C'est à elle à ne point abuser de leur complaisance.

Il faut pourvoir à tout, quand on s'est chargé, comme le dit Brillat-Savarin, du bonheur de ses invités durant cinq ou six heures. En conséquence, des tables de jeu seront dressées dans un petit salon, pour les personnes dont c'est la passion favorite, et même l'unique amusement, de remuer les cartes.

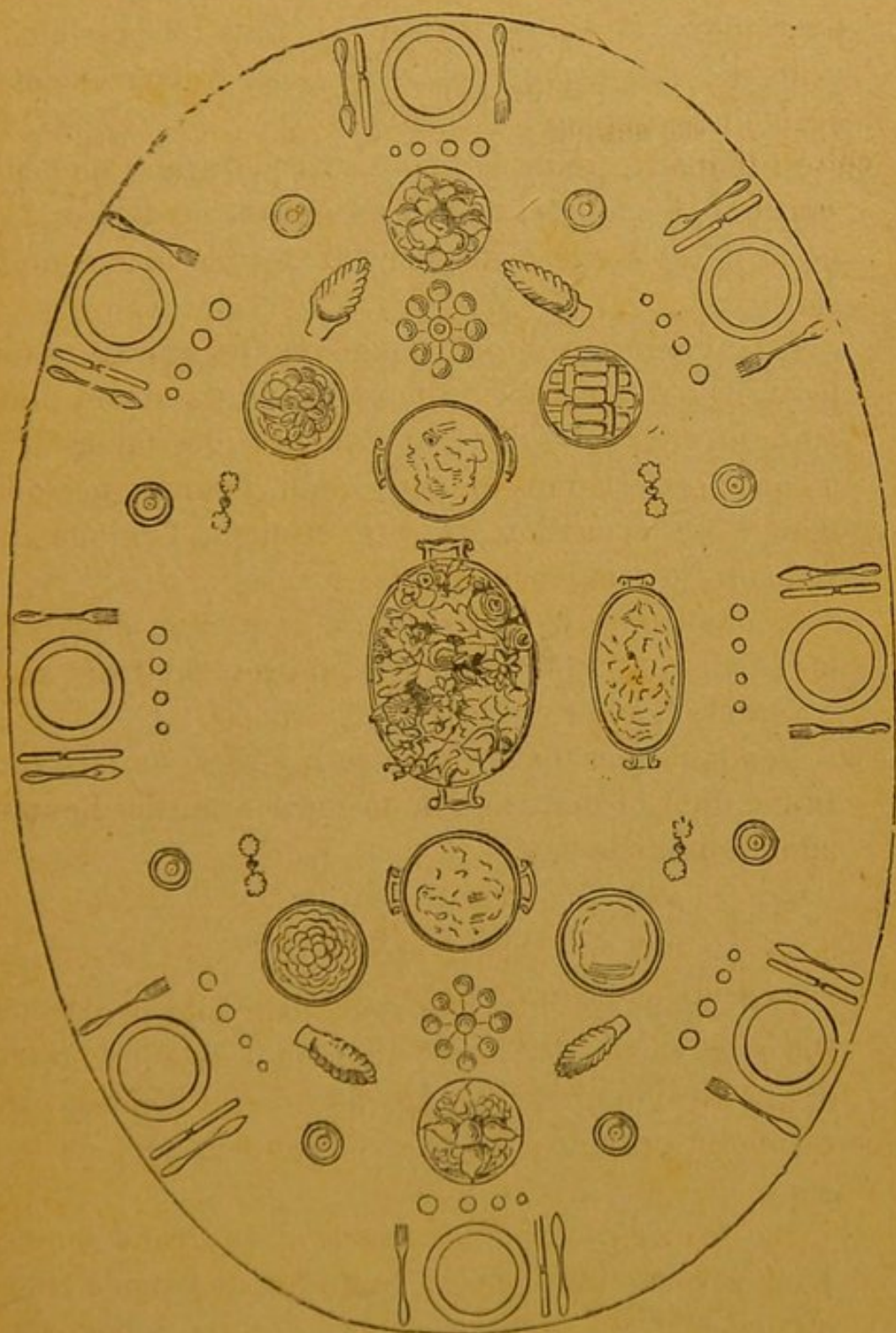
Le maître ou la maîtresse de la maison engageront les parties entre les amateurs qui ne se mettront au jeu qu'après en avoir été priés.

Pendant que chacun est à ses plaisirs, on fera servir le thé dont la maîtresse de la maison fait les honneurs, comme pour le café.

LES DÉJEUNERS

Les déjeuners dits à la *fourchette* sont peu usités à Paris, en raison de l'heure qu'il faudrait leur consacrer, et qui est due forcément aux affaires. Il n'en est pas de même en province, où l'on a beaucoup plus de temps à soi.

Là, les *déjeuners-dinatoires* sont en grand honneur. L'on se met à table à midi et l'on reste jusqu'à trois ou quatre heures. La bonne chère fait les délices de ces repas; l'on y mange une cuisine excellente confectionnée par un véritable cordon bleu, des sauces qui ne



sont point frelatées, des viandes qui sont rôties à la broche et n'ont rien à démêler avec cet ignoble *four*, —

sans contredit la plus désastreuse conquête de la civilisation moderne.

Ajoutez à cela qu'en province il n'est pas de propriétaire, de rentier un peu riche, qui n'ait un caveau réservé, avec ses vins bien rangés et étiquetés par récolte : toutes choses fort rares à Paris et qui tendent à le devenir davantage chaque jour.

A bien dire, les déjeuners priés à Paris sont des déjeuners d'affaires, entre hommes. Aussi est-il reçu qu'après le dessert les dames quittent la table pour laisser ces messieurs à leurs conversations sérieuses et à leurs cigares.

Les hommes y assistent en redingote noire, cravate item.

Les femmes en toilette mixtes, ou *toilettes d'intérieur*.

Le service actuel qui tient beaucoup du service à la russe et du service à la française est trop connu, pour que nous en fassions ici une description rendue inutile par suite des indications que nous venons de donner pour mettre la table. Les menus ci-après serviront à donner une idée de ce que l'on peut faire. La nomenclature des divers plats d'entrées, rôtis, dessert, etc., que nous donnons plus loin permettant de varier à l'infini suivant le goût des personnes et les exigences de la saison.

MENU POUR HUIT PERSONNES,
(DINER DE FAMILLE).

POTAGE

Croûte au pot.

RELEVÉ DE POTAGE

Matelote d'anguille.

ENTRÉES

Timballe.

ROTS

Perdreaux rôtis.

SALADE

ENTREMETS

Pois, croquettes de riz.

DESSERT



POUR 12 COUVERTS

POTAGE

Julienne.

RELEVÉ DE POTAGE

Bar, sauce crevettes.

ENTRÉES

Riz de veau, pointes d'asperges; filet de bœuf,
sauce madère.

ROTS

Faisan entouré de mauviettes.
Salade de homard.

ENTREMETS

Artichauts frits, pudding français
Glace et dessert.

POUR 20 COUVERTS

POTAGE

Bisque — potage gras.

RELEVÉS DE POTAGE

Truite saumonée, sauce hollandaise.

ENTRÉES

Petits pâtés, poulet à la financière, tête de veau
en tortue, côtelette chevreuil.

ROTS

Filet de bœuf. Pâté de foie gras.

SALADE

ENTREMETS

Buisson d'écrevisses ; cardons à la moelle, haricots
verts, charlotte de pommes, glace.

DESSERT

SERVICE A LA FRANÇAISE

Nous donnons ci-après, bien qu'on n'en fasse plus aujourd'hui un usage journalier, toutes les indications utiles pour le service à la française, tel qu'il se pratiquait autrefois. Ses seuls défauts sont d'être trop compliqué et trop dispendieux, mais il n'en demeure pas moins le plus riche et le plus beau.

La classification des mets nous donne sept espèces différentes, qui sont : POTAGES, RELEVÉS DE POTAGES, ENTRÉES, HORS-D'ŒUVRES, ROTIS, ENTREMETS, DESSERT.

Le repas se divise en trois services.

PREMIER SERVICE. — On garnit la table par les potages, relevés de potages, entrées et hors-d'œuvre.

DEUXIÈME SERVICE. — Les rôtis, les entremets, les salades.

TROISIÈME SERVICE. — Le dessert.

Le menu, ou la composition d'un repas, doit être proportionné au nombre des convives; pour une table de huit couverts, il pourra être ainsi composé :

PREMIER SERVICE

Un potage pour le milieu.

Un poisson.

DEUX ENTRÉES

Une timballe financière.

Un poulet à la Marengo.

DEUX HORS-D'ŒUVRE

Cervelles de veau frites.

Rognons de mouton à la brochette.

DEUXIÈME SERVICE

DEUX PLATS DE ROTI

Deux lapereaux aux fines herbes.

Deux poulets à la reine.

QUATRE ENTREMETS

Petits gâteaux.
Petits pois.
Une crème à la vanille.
Une salade.

TROISIÈME SERVICE

ONZE ASSIETTES DE DESSERT

Deux fruits nouveaux.
Deux compotes.
Quatre petites pâtisseries.
Deux fromages.
Une jatte de gaufres.

TABLE DE DOUZE COUVERTS

PREMIER SERVICE

Un potage à la julienne.
Une pièce de bœuf pour relevé.

QUATRE ENTRÉES

Cervelles de bœuf en matelote.
Fricandeau à l'oseille.
Salmis de perdreau.
Gabillaud à la sauce blanche.

TROIS HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Deux beurre frais.
Un radis.
Un olives.

DEUX HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Un petits pâtés.

Un poulet frit.

DEUXIÈME SERVICE

UN ROTI

Dinde aux truffes.

SEPT ENTREMETS

Soles frites.

Omelette au rhum.

Choux-fleurs à la sauce blanche.

Artichauts frits.

Crème au café.

Gâteau d'amandes.

Une salade.

TROISIÈME SERVICE

QUINZE ASSIETTES DE DESSERT

Une charlotte russe pour le milieu.

Deux fromages.

Quatre fruits nouveaux.

Deux biscuits.

Deux tartes aux fruits et à la frangipane.

Une fruits confits.

Une fruits à l'eau-de-vie.

Deux confitures.

TABLE DE SEIZE COUVERTS ET PLUS

(Pour le milieu un surtout ou dormant, qui restera pendant tout le temps du service.

PREMIER SERVICE

DEUX POTAGES

Un au naturel. — Un à la julienne.

DEUX RELEVÉS

Un gigot braisé. — Un saumon grillé.

QUATRE ENTRÉES

Bœuf à la mode.

Tête de veau à la poulette.

Canard aux olives.

Brochet en étuvée.

QUATRE HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Cervelles de mouton frites.

Poulet à la tartare.

Cuisses de levraut en papillotes.

Truffes au naturel.

QUATRE HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Deux beurre. — Un de radis. — Un enchois.

DEUXIÈME SERVICE

DEUX ROTIS

Une dinde aux truffes. — Un turbot.

SEPT ENTREMETTS

Écrevisses en buisson.

Merlan frits.

Petits pois.

Omelette au rhum.

Beignets de pêches.

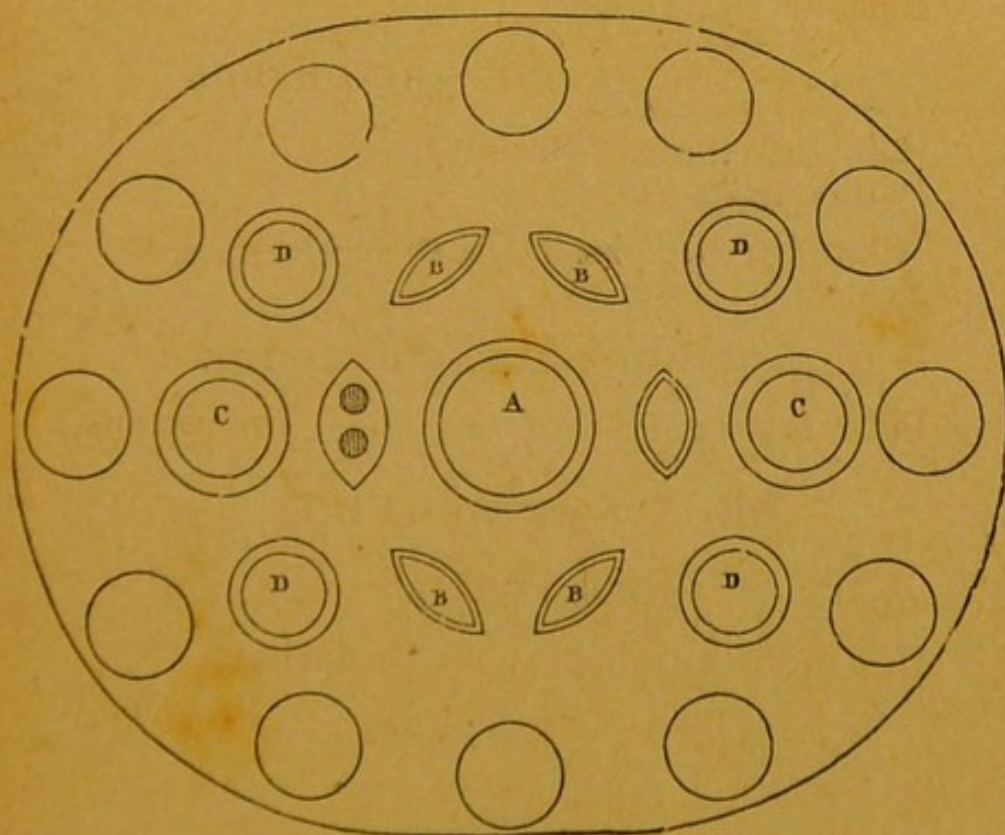
Charlotte aux pommes.

Une salade.

TROISIÈME SERVICE

DESSERT

Une creme fouettée à un bout du dormant.
 Un nougat de l'autre côté.
 Deux assiettes de biscuits
 Quatre fruits nouveaux.
 Deux fruits confits.
 Deux confitures.
 Quatre petites pâtisseries.
 Deux fromages.



D'après cet aperçu, on comprendra facilement que pour les tables où les convives seront en plus grand nombre, les plats devront aussi être plus nombreux, et cela pour les entrées, entremets et dessert; les grosses pièces, soit relevés ou rôtis, seront fortes en proportion.

Au moyen de la carte détaillée des mets et vins, le menu sera une chose facile à arrêter.

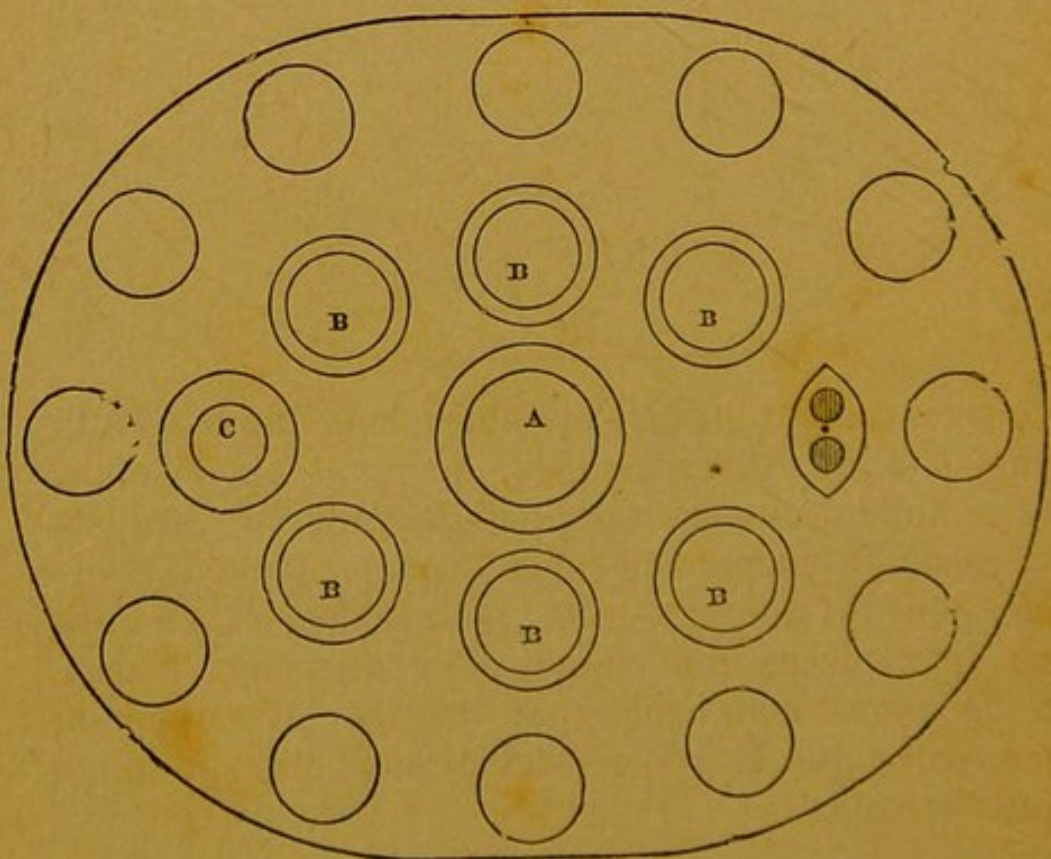
La figure ci-dessus indique la place que chaque plat doit occuper pour un repas de douze couverts.

PREMIER SERVICE

- A. — Le potage, que l'on remplace par le relevé.
 - B. — Quatre hors-d'œuvre froids.
 - C. — Deux hors-d'œuvre chauds.
 - D. — Quatre entrées.
- L'huilier et la saucière.

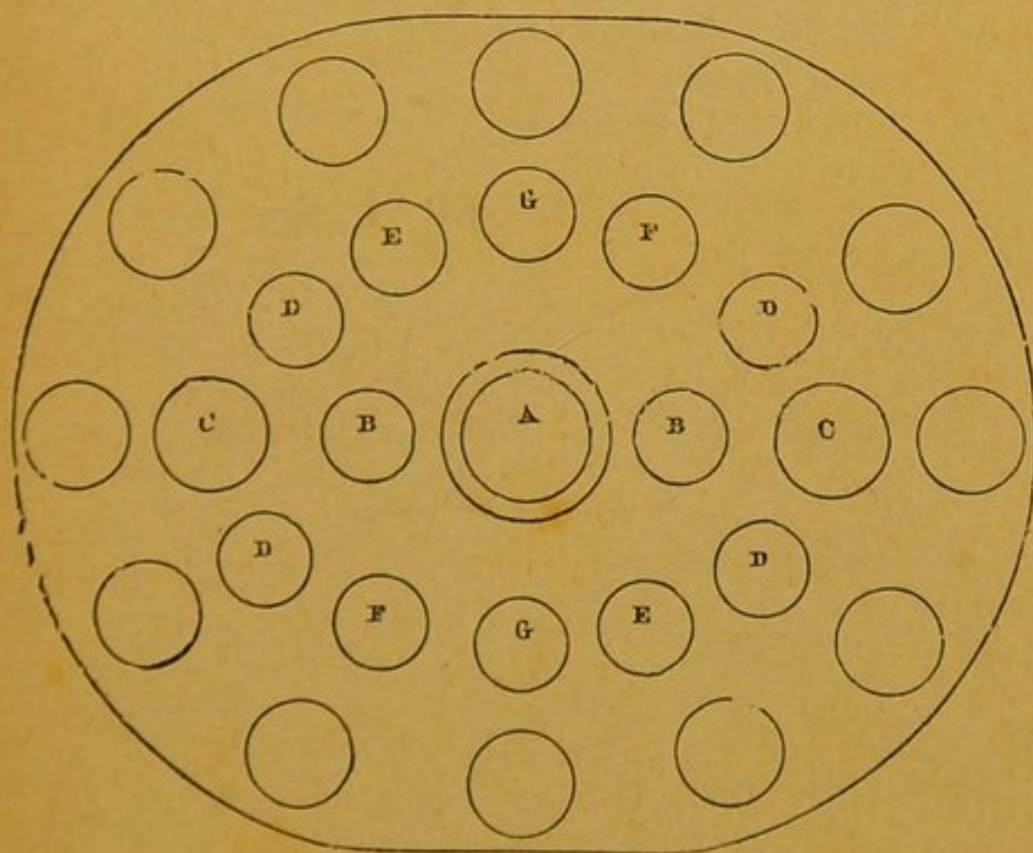
DEUXIÈME SERVICE

- A. — La pièce de rôti.
 - B. — Les entremets.
 - C. — La salade.
- L'huilier sera placé à l'autre extrémité.



TROISIÈME SERVICE

- A. — La pièce la plus considérable.
- B. — Fromage et sucrier.
- C. — Des fruits confits.
- E. — Deux tartes.
- F. — Biscuits.
- G. — Confitures.



Pour les tables plus considérables, la méthode sera la même, à cette différence près, qu'ayant un dormant pour le milieu, on aura deux potages différents, qui seront placés à chaque bout du dormant; il en sera de même pour les relevés et rôtis; pour le dessert, on aura aussi deux pièces importantes pour les mêmes places.

Nous avons commencé par décrire le service du dîner, parce que ce repas est toujours celui qui exige le plus de soins.

CARTE DES METS

POTAGES

Potage au pain ou soupe grasse.	Potage à la bisque.
Bouillon maigre.	Potage à la fécule de pommes de terre.
Potage aux carottes nouvelles.	Potage au macaroni.
Potage aux navets.	Potage aux pâtes d'Italie.
Potage à la julienne.	Potage au sagou.
Potage maigre.	Potage à la française.
Potage à la jardinière.	Potages aux purées diverses.
Potage aux petits pois.	Potage à la Condé.
Vermicelle gras.	Soupe au lait.
Vermicelle au lait.	

RELEVÉS DE POTAGE

Bœuf bouilli ¹ .	Carré de veau à la broche.
Bœuf garni aux choux.	Carré de veau à la bourgeoise.
Bœuf au pain perdu.	Poitrine de veau aux petits pois.
Bœuf à la mode.	Gigot rôti.
Aloyau à la broche.	Gigot braisé.
Langue braisée.	Épaule de mouton aux légumes.
Filet de bœuf avec sauce ou légumes.	
Tête de veau.	

1. NOTA. — On pourrait croire qu'il y a erreur ici pour l'indication de certains mets, qui plus loin seront reproduits pour rôtis, cela n'est point; ce sont des plats que l'on peut servir, tantôt pour rôtis, tantôt pour relevé.

Rosbif d'agneau.
 Jambon.
 Jambon braisé.
 Cochon de lait farci.
 Hure de cochon.
 Hure de sanglier.
 Dinde aux truffes.
 Dinde en daube.
 Oie en daube.
 Brochet au bleu.
 Brochet à l'allemande.

Matelotes.
 Truite.
 Turbot au court-bouillon.
 Saumon grillé.
 Saumon au bleu.
 Alose au court-bouillon.
 Cabillaud à la sauce blanche.
 Pâtés chauds.
 Froids.

HORS-D'ŒUVRE ET ENTRÉES

Langue de bœuf à l'italienne.
 Tête de veau frite.
 Foie de veau à l'italienne.
 Cervelles de veau frites.
 Amourettes de veau.
 Oreilles de veau frites.
 Pieds de veau à la Sainte-Menehould.
 Pieds de veau frits.
 Tendons grillés et panés.
 Côtelettes de veau grillées et panées.
 Queues de mouton panées.
 Cervelles de moutons frites.
 Rognons de mouton à la brochette.
 Amourettes de mouton.
 Langues de mouton en papillotes.
 Tranches d'agneau.

Langues de cochon fourrées.
 Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.
 Cuisses de levraut en papillotes.
 Lapereaux en marinade.
 Perdreaux à la tartare.
 Poulet à la tartare.
 Poulet à la Sainte-Menehould.
 Poulets frits.
 Harengs saurs.
 Harengs saurs à la Sainte-Menehould.
 Harengs pecs à la sauce blanche.
 Harengs pecs à la purée.
 Harengs pecs aux pommes de reinette.
 Sardines.

Anchois.	(Sont aussi des hors-d'œuvre :)
Crabes.	
Homard.	Les Huitres.
Choucroute.	— Olives.
Aubergines grillées.	— Beurre.
Aubergines farcies.	— Radis.
Aubergines aux anchois.	— Concombres.
Truffes au naturel.	— Artichauts à la poivrade.
Truffes à l'italienne.	— Cerneaux.
Truffes à la piémontaise.	— Oignons confits.
OÛfs à la coque.	— Cornichons.
Petits pâtés.	

ENTRÉES

PATISSERIE

Les timballes.
 Tourtes de volaille.
 Tourtes de gibier.
 Tourtes de godiveau.
 Tourtes de poissons.
 Pâtés chauds.

BŒUF

Bœuf bouilli.
 Bœuf bouilli garni aux choux.
 Bœuf à la mode.
 Filet de bœuf aux légumes.
 Terrine à la paysanne.
 Culotte de bœuf au four.
 Noix de bœuf braisée.
 Biftecks.
 Palais de bœuf à la bourgeoise.

Queues de bœuf en hochepot.
 Langue de bœuf aux cornichons.
 Langue braisée.
 Entre-côte au jus.
 Côtes couvertes aux carottes.
 Gras-double à la bourgeoise.
 Gras-double à la poulette.
 Cervelles de bœuf en matelote.
 Rognon de bœuf à la bourgeoise.

VEAU

Tête de veau à la poulette.
 Tête de veau en tortue.
 Fraise de veau à la française.

Foie de veau à la bourgeoise.

Foie de veau à la broche.

Foie de veau à la poêle.

Ris de veau piqués.

Ris de veau aux fines herbes.

Ris de veau à la poulette.

Cervelles de veau au beurre noir.

Cervelles de veau en matelote.

Cervelles de veau à la poulette.

Langue de veau à la sauce piquante.

Fricandeau.

Oreilles de veau à l'italienne.

Carré de veau à la broche.

Carré de veau à la bourgeoise.

Poitrine de veau aux petits pois.

Quasi à la bourgeoise.

Blanquette de veau.

Longe de veau à la broche.

Pieds de veau à la poulette.

Mou de veau à la poulette.

Mou de veau au roux.

Tendons de veau en haricot.

Tendons aux petits pois.

Queue de veau aux choux.

Côtelettes aux fines herbes.

Côtelettes au naturel.

Côtelettes en papillotes.

MOUTON

Gigot à l'eau.

Gigot à l'anglaise.

Gigot en chevreuil.

Rosbif à la Sainte-Menehould.

Carré de mouton à la servante.

Carré de mouton à la poivrade.

Queues de mouton braisées.

Pieds de mouton à la poulette.

Pieds de mouton à la Sainte-Menehould.

Haricot de mouton.

Émincées de mouton.

Hachis de mouton à la bourgeoise.

Épaule de mouton en ballon.

Côtelettes au naturel.

Côtelettes panées et grillées.

Côtelettes sautées à la poêle.

Côtelettes aux légumes.

Filet de mouton en chevreuil.

Filet de mouton grillé aux pommes de terre.

Rognons de mouton sautés au vin de Champagne.

Langues en matelote.
 Langues braisées.
 Poitrine de mouton braisée.

AGNEAU

Quartier d'agneau.
 Côtelettes d'agneau grillées.
 Filet d'agneau en blanquette.
 Oreilles d'agneau aux légumes.
 Issues d'agneau à la bourgeoise.
 Pieds d'agneau.

PORC

Côtelettes grillées.
 Côtelettes de porc en ragoût.
 Oreilles de cochon panées et grillées.
 Oreilles à la purée.
 Langue de porc à la sauce piquante.
 Pieds de cochon panés.
 Rognon de cochon au vin de Champagne.
 Échinée de cochon.
 Filet mignon.
 Jambon au naturel.
 Jambon braisé.
 Côtelette de sanglier.
 Filet de sanglier.

GIBIER

Gigot de chevreuil.
 Filet de chevreuil.
 Épaule de chevreuil.
 Côtelettes de chevreuil.
 Civet de chevreuil.
 Civet de lièvre à la bourgeoise.
 Gâteau de lièvre.
 Lapin en fricassée de poulet.
 Lapin en gibelotte.
 Lapin en matelote.
 Lapereaux en fricassée de poulet.
 Gibelotte de lapereaux.
 Lapereaux aux petits pois.
 Lapereaux en papillotes.
 Lapereaux au gîte.
 Lapereaux aux fines herbes.
 Faisan farci à la broche.
 Salmis de faisán.
 Salmis de canard sauvage.
 Salmis froid.
 Alouettes à la minute.
 Perdrix farcies et rôties.
 Perdrix à l'anglaise.
 Perdreaux grillés.
 Perdrix aux choux.
 Salmis de perdreaux.
 Salmis de perdreaux au Chasseur.
 Bécassines à la minute.
 Salmis de bécasses.

Cailles aux choux.
Cailles aux petits pois.
Cailles rôties.
Grives à la flamande.

VOLAILLE

Poulet aux petits pois.
Fricassée de poulet.
Poulet à la Marengo.
Poulet sauté.
Poulet grillé dans son jus.
Poulet au four.
Poulet en capilotade.
Poularde à la Montmorency.
Blanquette de poularde.
Émincée de poularde aux concombres.
Chapon au gros sel.
Dinde en daube.
Dindon à la bourgeoise.
Abattis de dindon à la bourgeoise.
Abattis de dindon en haricot.
Ailerons de dindon à la chicorée.
Ailerons de dindon à la purée.
Oie en daube.
Canard aux olives.
Canard aux navets.
Canard à la sauce à l'orange.
Canard aux petits pois.
Canard aux légumes.

Canard à l'italienne.
Pigeon à la bourgeoise.
Pigeon en compote.
Pigeon à la crapaudine.
Pigeons au blanc.
Pigeons à la chipolata.
Pigeons aux petits pois.
Pigeons en marinade.

POISSON D'EAU DOUCE

Brochet au court-bouillon.
Brochet au bleu.
Brochet à l'allemande.
Brochet en étuvée.
Anguille à la poulette.
Anguille à la tartare.
Anguille à la Sainte-Menehould.
Carpe au bleu.
Carpe grillée à la sauce aux câpres.
Matelote de carpes et autres poissons.
Matelote à la marinière.
Truite au court-bouillon.
Perche au vin.
Perche au court-bouillon.
Perches en matelote.
Tanches en étuvée.
Tanches à la poulette.
Tanches à l'italienne.
Lotte au court-bouillon.
Lamproies à la poulette.
Lamproies en matelote.
Lamproies à la tartare.

Barbillons sur le gril.
Goujon en étuvée.
Grenouilles en fricassée de poulet.

POISSON DE MER

Turbot en salade.
Turbot au gratin.
Turbot aux câpres.
Turbot à la sauce tomate.
Saumon à la sauce blanche.
Saumon à l'italienne.
Saumon au court-bouillon.
Saumon à la genevoise.
Saumon en salade.
Thon frais à la sauce blanche.
Thon à l'italienne.
Thon au court-bouillon.
Esturgeon au court-bouillon.
Alose au court-bouillon.
Alose à la sauce blanche.
Alose à la purée d'oseille.
Cabillaud à la sauce blanche.
Cabillaud à la hollandaise.
Morue salée à la maître-d'hôtel.
Morue salée à la sauce aux câpres.
Morue salée à la hollandaise.
Morue salée au beurre noir.

Brandade de morue.
Morue à la provençale.
Queues de morue à l'anglaise.
Raie à la bourgeoise.
Raie au beurre noir.
Raie à la sauce blanche.
Raie en marinade.
Soles, Carrelets et Limandes sur le plat.
— *les mêmes*, à la flamande.
— *les mêmes*, à l'italienne.
Carrelets sur le gril
Plies à l'italienne.
Plies à la sauce blanche.
Éperlans sur le plat.
Éperlans à l'anglaise.
Maquereau à la sauce blanche.
Maquereau à la maître-d'hôtel.
Maquereau au beurre noir.
Maquereau à l'italienne.
Mulet à diverses sauces.
Surmulet.
Vive à la sauce blanche.
Vive à l'italienne.
Vive à la maître-d'hôtel.
Rouget à la sauce blanche.
Harengs frais à la bourgeoise.
Laitances de harengs en caisse.
Merlans à l'italienne.
Merlans à la sauce tomate.

Merlans sur le plat, à la bourgeoise.	Huitres en ragoût.
Écrevisses en matelote.	OEufs mollets.
Moules à la poulette.	OEufs pochés.
Moules au naturel.	Ragoûts de crêtes de coqs.
Huitres crues.	Ragoûts de crêtes de coqs en financière.
Huitres en pèlerine.	Ragoûts de rognons de coqs.
Huitres à la poulette.	

ROTS

Aloyau à la broche.	Cailles à la broche.
Filet de bœuf piqué, <i>id.</i>	Grives à la broche.
Culotte de bœuf à la broche.	Grives rôties.
Cervelles de bœuf frites.	Grives aux truffes.
Carré de veau à la broche.	Pluviers rôtis.
Longe de veau à la broche.	Poulet rôti.
Gigot à la broche.	Poularde rôtie.
Rosbif dans son jus à l'anglaise.	Chapon rôti.
Quartier de cochon rôti.	Dinde à la broche.
Jambon à la broche.	Dinde aux truffes.
Cochon de lait rôti.	Oie à la broche.
Cochon de lait farci à la broche.	Oie farcie et rôtie.
Lièvre à la broche.	Oie farcie aux marrons.
Levraut à la broche.	Canard à la broche.
Faisan rôti.	Pigeon à la broche.
Pintade rôtie.	Brochet au court-bouillon.
Canard sauvage rôti.	Brochets frits.
Alouettes rôties.	Côtelettes de brochets en papillote.
Perdrix à la broche.	Anguille à la broche.
Bécasses rôties.	Carpe frite.
Bécasses aux truffes.	Laitances de carpes frites.
	Truite au bleu.
	Truite au court-bouillon.

Perche frite.	Esturgeon au court-bouillon.
Tanche grillée.	Esturgeon au four.
Tanches frites.	Esturgeon à la broche.
Lotte frite.	Côtelettes d'esturgeon.
Goujons frits.	Aloses au court-bouillon.
Turbot au court-bouillon.	Aloses grillées, ou bouillies
Saumon au bleu.	à la sauce blanche.
Saumon au court-bouillon.	

ENTREMETS

Animelle de mouton.	Haricots secs à la provençale.
Grenouilles frites.	Lentilles à la maitre-d'hôtel.
Soles frites.	Lentilles au roux.
Éperlans frits.	Lentilles à la paysanne.
Merlans frits.	Lentilles à la provençale.
Anchois frits.	Fèves à la bourgeoise.
Écrevisses.	Fèves dérobées.
Crevettes.	Choux au petit lard.
	Choux à la bourgeoise.
	Choux au lait.
	Choux farcis.
	Choux de Bruxelles.
	Choux-fleurs à la sauce blanche.
	Choux-fleurs à la sauce brune.
	Choux-fleurs au parmesan.
	Choux-fleurs frits.
	Choux-fleurs en salade.
	Oseille au jus.
	Oseille au lait.
	Céleri à la bourgeoise

Céleri au jus.
Ragoût de céleri.
Céleri frit.
Laitues en miroton.
Laitues hachées au jus.
Chicorée hachée au jus.
Cardes à la bourgeoise.
Cardes au parmesan.
Cardons à l'espagnole.
Cardons à la bourgeoise.
Cardons au consommé.
Cardons au velouté.
Artichauts à la poivrade.
Artichauts à l'huile.
Artichauts à la sauce blanche.
Artichauts à la barigoule.
Artichauts à l'espagnole.
Artichauts frits.
Asperges à l'huile.
Asperges à la sauce blanche.
Asperges aux petits pois.
Potiron en fricassée.
Concombres à la crème.
Concombres au jus.
Concombres farcis.
Épinards au lait.
Épinards au jus.
Champignons au blanc.
Champignons au roux.
Carottes au blanc.
Carottes au beurre.
Carottes à la flamande.
Navets au blanc.
Navets au roux.

Salsifis à la sauce blanche.
Salsifis frits.
Oignons glacés.
Ragoût de petites racines.
Pommes de terre à la sauce blanche.
Pommes de terre à la crème.
Pommes de terre en matelote.
Pommes de terre à la provençale.
Pommes de terre à la parisienne.
Pommes de terre à la hollandaise.
Pommes de terre à la sybarite.
Pommes de terre à la barigoule.
Pommes de terre en boulettes.
Pommes de terre au lard.
Pommes de terre à la maître-d'hôtel.
Pommes de terre aux champignons.
Pommes de terre frites.
Pommes de terre à la Nanette.
Pommes de terre à l'allemande.
Pommes de terre à la polonaise.
Pommes de terre à la lyonnaise.

- | | |
|---|--|
| Pommes de terre en ragoût. | OEufs frits. |
| Pommes de terre au beurre noir. | OEufs en peau d'Espagne. |
| Pommes de terre à la duchesse. | OEufs à la tripe. |
| Pommes de terre à la poêle. | OEufs brouillés. |
| Pommes de terre à la maîtresse de maison. | OEufs aux petits pois et autres légumes. |
| Pommes de terre au verjus. | OEufs au jambon. |
| Pommes de terre en haricots. | OEufs à la pauvre femme. |
| Pommes de terre aux oignons. | OEufs au gratin. |
| Gâteau de pommes de terre. | OEufs farcis. |
| OEufs au beurre noir. | OEufs à la neige. |
| OEufs sur le plat. | Ragoût de farce au maigre. |
| Omelette au naturel. | Ragoût de chou. |
| Omelette à la mie de pain. | Ragoût de farce au gras. |
| Omelette aux fines herbes. | ~~~~~ |
| Omelette au rognon de veau. | Galette. |
| Omelette aux champignons. | Gâteau d'amandes. |
| Omelette aux pointes d'asperges. | Gâteau de riz. |
| Omelette aux truffes. | Tarte aux pommes. |
| Omelette à la purée d'oseille. | Tarte aux fruits. |
| Omelette au lard. | Tarte aux confitures. |
| Omelette à la Célestine. | Tarte à la frangipane. |
| Omelette soufflée. | Tartelettes. |
| Omelette au sucre. | Charlotte ordinaire. |
| Omelette au rhum. | Charlotte russe. |
| Omelette aux confitures. | Beignets de fruits. |
| | Beignets à la crème. |
| | Crêpes. |
| | Crème au chocolat. |
| | Crème au café. |
| | Crème au thé. |
| | Crème à la fleur d'orange |
| | Crème à la vanille. |
| | Crème à la frangipane. |
| | Crème au caramel. |
| | Crème fouettée. |

DESSERT

Fromages, toutes les sortes.

Biscuits.

Biscuits de Moscovie.

Biscuits aux avelines.

Biscuits au citron et à l'orange.

Biscuits à la vanille.

Massepains et macarons.

Massepains aux fruits.

Massepains aux confitures.

Massepains au chocolat.

Nougat.

Gaufres.

GELÉES ET CONFITURES

De groseilles.

De cerises.

De prunes de mirabelles.

De prunes de Reine-Claude.

D'abricots.

De poires de Rousselet

Gelée de raisin.

Gelée de verjus.

Gelée de pommes.

Gelée d'épines-vinettes.

COMPOTES

De pommes.

De pommes à la portugaise.

Blanche de poires.

Rouge de poires.

De groseilles.

De fraises et framboises.

De prunes.

D'abricots.

De pêches.

Tous les fruits confits

Les fruits à l'eau-de-vie

Les fruits nouveaux.

CARTE DE VINS

PREMIER SERVICE

Coulanges.

Côte Saint-Jacques.

Mâcon.

Thorins.

Moulin à vent.

Beaune.

Saint Émilion.

Petit Médoc.

SECOND SERVICE

Pomard.	Château-Margaux.
Volnay.	Laffitte
Nuits.	Latour.
Clos-Vougeot.	Tavel.
Saint-Georges.	Hermitage.
Chambertin.	Jurançon.
Romané.	~~~~~
Pouilly.	Bouzi.
Meursault.	Merzi.
Côte rôtie.	~~~~~
Saint-Perray.	Porto.
Rhin.	~~~~~
Saint-Julien.	Graves.
~~~~~	Barzac.
Médoc.	Sauterne.

## TROISIÈME SERVICE

Champagne mousseux.	Alicante.
Champagne rosé.	Xérès.
Sillery.	Pascaret.
Volnay mousseux.	Madère.
Romané idem.	Chypre.
~~~~~	Canaries.
Muscat Frontignan.	Calabre.
Lunel.	~~~~~
Rivesaltes.	Syracuse.
Grenache.	Lacryma-Christi.
~~~~~	Constance.
Malaga.	Tokay.

## AVEC LES HUITRES

Chablis.	Sauterne.
Pouilly.	Graves.
Meursault.	Tisane de Champagne.



## DE LA CUISINE

---

### Des ustensiles et appareils.

La cuisine doit être avant tout tenue dans une grande propreté, et les ustensiles placés avec ordre, à la portée de la cuisinière qui évitera ainsi une perte de temps en n'ayant pas à chercher les objets dont elle a besoin.

Il faut avoir soin autant que faire se peut de choisir pour la cuisine une pièce bien aérée et assez vaste ; une cheminée qui fume est nuisible et à la propreté de la cuisine, et à la santé de la cuisinière ; de plus la fumée se répandant dans la cuisine peut donner une mauvaise odeur à la viande, et la rendre désagréable.

La batterie de cuisine devra être visitée et nettoyée toutes les semaines. Dès que l'étamage d'une casserole en cuivre laisse à désirer, ne pas hésiter à la faire réparer, on évitera ainsi des accidents, tel que l'empoisonnement par le vert-de-gris

Il est des ustensiles qui ne doivent pas servir pour plusieurs usages. Ainsi les bassines et écumoirs à confitures ne doivent, sous aucun prétexte, servir à un autre usage. Il en est de même pour la friture, celle qui est employée ne peut être employée pour les légumes auxquels elle donnerait mauvais goût. Il y a donc économie à avoir une cuisine bien montée. Les casseroles et bassines en fer battu ou même en cuivre étamé coûtant assez bon marché. Il est préférable de dépenser un peu plus pour les ustensiles de cuisine, que de risquer



d'avoir de temps en temps un plat manqué ou de goût et d'odeur détestables, parce que tel plat maigre a été fait dans une casserole où il avait été fait précédemment un plat gras. Il est bon d'avoir dans toutes les cuisines une armoire à linge et un endroit spécial pour serrer les torchons sales ; ceux-ci ne devront jamais être serrés étant humides, car ils exhaleraient une odeur désagréable, pour obvier à cet inconvénient, la cuisinière devra tous les soirs étendre les torchons sur une corde disposée à cet effet, et les retirer le matin. La vaisselle devra être lavée à l'eau bouillante. Un râtelier en bois blanc, placé au-dessus de l'évier servira à faire égoutter les plats et assiettes qui ne doivent pas être essuyés aussitôt sortis de l'eau. Les assiettes à dessert, les tasses à café, les verres devront être lavés à l'eau froide. Les couteaux devront être frottés sur un cuir qu'on aura préalablement recouvert d'un peu de poudre de grès.

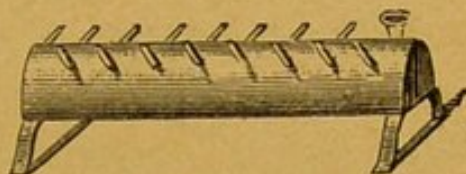
Afin que nos lectrices puissent plus facilement se pourvoir des ustensiles qui leur sont nécessaires, voir même indispensables, nous donnons ci-après une nomenclature de ceux qui sont le plus usités.



**Appareil à Eau de Seltz.** — Mettez dans le récipient inférieur la poudre qui sert à faire l'eau de seltz, puis dans le récipient supérieur de l'eau bien fraîche dont vous renverserez environ un quart de verre sur la poudre. L'eau de seltz se fait ensuite toute seule.



**Appareil pour conserver le raisin.** — Cet appareil se compose d'un cylindre horizontal reposant sur quatre pieds; et dans lequel on met de l'eau. Sur ce cylindre sont plusieurs petits tubes, dans lesquels on introduit la queue du raisin, de façon à ce qu'elle baigne dans l'eau. De cette façon, le raisin peut se conserver frais pendant tout l'hiver.



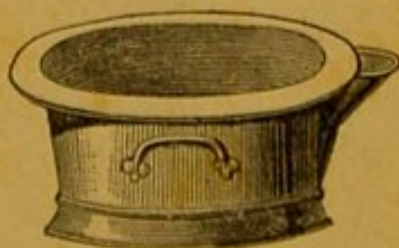
**Appareil à boucher les bouteilles.** — Cet appareil est en fonte; il est monté sur quatre pieds.

On place la bouteille sur un petit plateau disposé à cet effet. Le bouchon se met dans l'appareil, entre le levier et la bouteille, il ne reste plus qu'à appuyer sur la poignée du levier, jusqu'à ce que le bouchon soit assez entré.

La manipulation de cet appareil se fait rapidement, facilement et ne présente aucun danger.



**Bain-de-pieds à gorge.** — Le plus habituellement employé; la gorge destinée à recevoir l'eau la répand d'une façon égale tout le tour du bain-de-pieds lorsqu'on en verse de la chaude pour le réchauffer et évite ainsi les brûlures qu'on pourrait se faire dans les autres cas.





**Balais en crin.** — Les balais de crin servent à balayer les planchers et autres surfaces unies. Ceux qui se trouvent garnis de crins sur les côtés sont le plus généralement employés dans les appartements, leur disposition évite de cogner les meubles, qui par ce fait, sont moins détériorés.



**Balais en chiendent.**

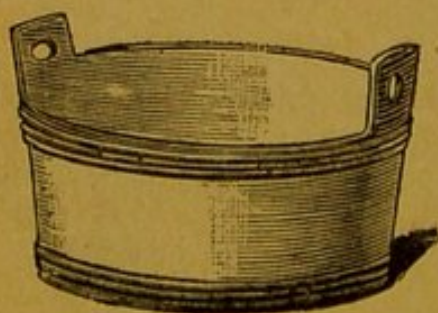
— Pour les tapis le crin ne rendrait pas les mêmes services, étant beaucoup trop souple. Le chiendent pénètre et nettoie.

**Balances.** — Toute cuisine bien tenue doit avoir ses balances, d'abord pour pouvoir vérifier si les fournisseurs donnent bien le poids, ensuite pour peser les fruits à confitures



et le sucre, la farine et le beurre pour la pâtisserie, la confiserie, etc.

**Baquet en bois.** — On se sert de ce baquet pour rincer les bouteilles et tous les lavages nécessités par les soins de propreté de la cuisine. Son usage est journalier





**Baquet à soutirer.** — Ce baquet se place sous la cannelle afin de recueillir le vin que l'on peut faire tomber en le soutirant. Ce vin étant presque toujours mêlé à de la lie, il y a lieu de le passer dans un entonnoir avec du papier non collé.



**Baratte à beurre en fer-blanc.** — On introduit de la crème fraîche par l'ouverture du haut qu'on referme ensuite et on tourne la manivelle avec un mouvement régulier jusqu'à ce que le beurre soit fait, alors on le retire et on le sépare du lait de beurre; puis ensuite on le lave à l'eau fraîche qu'on renouvelle jusqu'à ce que le beurre soit bien ferme.



**Baratte cylindrique en verre.** — L'avantage qu'offre cette baratte, c'est qu'on peut voir quand le beurre est fait, dans la pratique, à la ferme, on s'en sert peu à cause de sa grande fragilité, c'est plutôt un appareil d'amateur, mais il donne de fort bons résultats et est d'un entretien facile.



**Bassine à friture en cuivre étamé.** — Dans la petite cuisine la poêle est d'un usage plus facile et plus ordinaire.



Cette bassine ne peut ordinairement être utilisée que sur un grand fourneau.



**Bassine en cuivre étamé à fond plat. —**

Cette bassine sert pour les confitures, les gelées diverses et autres préparations culinaires dont les recettes se trouvent indiquées plus loin, dans le cours de cet ouvrage.

**Beurrier. —**

Ce beurrier en verre se sert avec les hors-d'œuvre : Radis, sardines, anchois, olives, etc., etc. Son but est de maintenir le beurre absolument à l'abri du contact de l'air. On a soin chaque fois qu'on le retire de la table d'y verser un peu d'eau fraîche de façon à couvrir le beurre d'une façon complète.

**Bidon à huile. —**

Sa forme en fait la grande utilité, son bec permet de remplir facilement les lampes et sa fermeture est telle qu'il n'y a que fort peu de danger de renverser ce qu'il contient.

Par suite des avantages qu'il présente son emploi est généralement répandu. Du reste, le prix en est peu élevé.

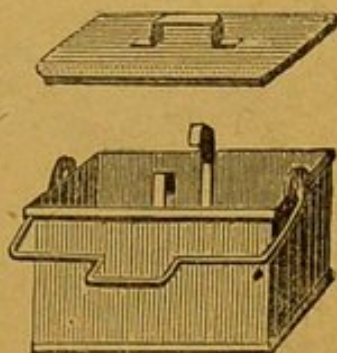
**Boîte à thé. —**

Indispensable pour conserver au thé tout son arôme qu'il perdrait bien vite s'il était exposé à l'air.

Cette boîte est surtout utile aux habitants des campagnes qui, éloignés des centres d'approvisionnement, doivent se pourvoir pour un temps assez long.



**Boîte pour faire cuire les asperges.** — Les asperges se trouvent placées sur une plaque de fer battu et sont retenues de chaque côté par les montants. Cela vaut mieux que de ficeler les asperges, ce qui en coupe toujours quelques-unes. En se servant de cette boîte, les asperges ont une plus belle apparence.



**Boîte à ordure.** — Objet indispensable dans une cuisine, mais qu'il faut avoir soin de vider tous les jours, afin d'éviter la mauvaise odeur provenant de la pourriture des détritrus de légumes.



**Boîte à sel en bois.** — S'accroche au mur au-dessus de la table de cuisine et à proximité du fourneau. Quelques-unes ont un compartiment inférieur qui sert à mettre le gros poivre. D'autres ont même plusieurs compartiments destinés à contenir différentes épices.



**Bouillotte.** — Dans les usages journaliers elle sert à faire chauffer l'eau qui doit entrer dans la composition des aliments, le café, le thé, les tisanes, etc.

Il y a des bouillottes de différentes espèces, mais celle figurée ci-contre est celle adoptée le plus généralement.





**Boule américaine à viande.** — Pour préparer



les jus et extraits de viande on l'emplit de bœuf coupé en morceaux de la grosseur d'une noix et elle se met dans un récipient contenant de l'eau en ébullition pendant plusieurs heures.



**en bois à soutirer le vin.** — Ne donne pas au vin le goût désagréable que donne quelquefois le zinc, il ne s'oxyde jamais et peut être cogné sans inconvénient.

Ce broc ordinairement employé par les

**Broc tonneliers** est d'un usage indispensable pour les soutirages des vins.

**Broc en zinc avec couvercle.** — Le broc à



couvercle sert généralement aux usages du water-closet et du cabinet de toilette; dans ce dernier cas le couvercle met le contenant à l'abri de la poussière, etc. Sa forme particulière et les avantages qu'il présente en font un article qui tendra à se généraliser de plus en plus.

**Brosse de table.** — Avant de servir le dessert



il est d'usage de brosser la nappe pour enlever les miettes qui s'y trouvent; cet usage existe depuis qu'on ne met plus de napperon que l'on enlevait alors.



**Brosse à frotter.** — Pour faire re-

luire les parquets cirés, on devra toujours la ranger avec le bâton à cire et le chiffon

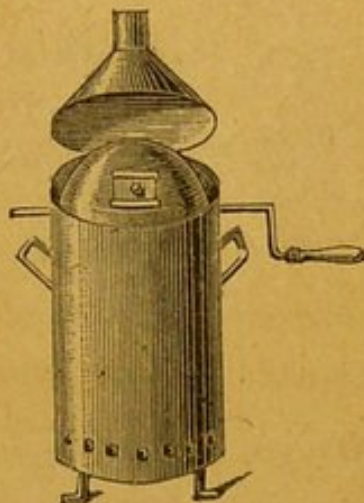
de laine destinée à passer par terre.



**Brûloirs à café.**— Nous donnons ici deux modèles de brûloirs à café. Le plus petit peut servir pour les personnes qui ont peu de café à torréfier à la fois.



Quant au plus grand, il est de beaucoup préférable à l'autre, le récipient étant sphérique permet aux grains de café de se présenter plus également à la surface chauffante. De plus, le couvercle à tuyau qui ferme l'appareil permet d'en régler le tirage à volonté et empêche une grande déperdition de la chaleur qu'il procure.



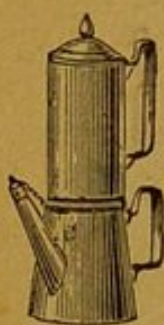
**Cafetière** (dite l'indispensable). — Pour se servir de cette cafetière on met le café dans la cloche en verre, et l'eau dans la verseuse, au-dessus de la lampe à alcool. Dès que l'eau est en ébullition elle monte par un tube, terminé par un filtre, dans



le récipient où se trouve le café; dès que l'eau cesse de monter on retire la lampe, qu'on remet aussitôt que l'eau est redescendue. On peut renouveler cette opération plusieurs fois, selon la force que l'on veut donner au café.



**Cafetière à filtre.** — Son usage est connu ; le café se met dans le récipient du dessus, l'eau bouillante se verse ensuite et s'égoutte peu à peu dans le vase inférieur. Pour ne pas laisser le café se refroidir pendant qu'on le passe, on peut mettre l'appareil dans une casserole (à moitié remplie d'eau) que l'on laisse sur le feu, la chaleur du bain-marie lui conserve sa chaleur. Le café passé on le sert soit dans la partie inférieure ou on le transvase dans la cafetière qui doit figurer sur la table.



**Casseroles.** — Ordinaires à sauter en cuivre étamé.



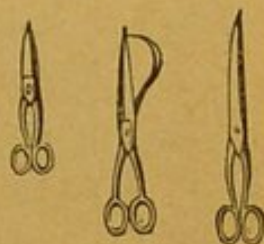
**Casserole à ragoût.** — La casserole à ragoût est également en cuivre étamé à l'intérieur. On devra faire la plus grande attention à ce que l'étamage soit toujours en parfait état, bon nombre d'accidents, suivis quelquefois d'empoisonnement ayant été occasionnés par ce manque d'attention.



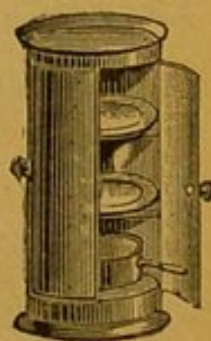
**Casserole en fonte.** — Servant à faire cuire des viandes dans leur jus à l'étouffé ; c'est l'appareil le plus commode et le plus généralement employé.



**Ciseaux et coupe-mèches** pour lampes. — Plusieurs paires de ciseaux devront toujours se trouver dans la cuisine pour les usages journaliers ; une spéciale, dite coupe-mèche sera réservée pour faire les lampes, sa forme est telle que la partie coupée reste dans les ciseaux, ne peut tomber et faire des taches de graisse.



**Chauffe-assiettes.** — Le chauffe-assiettes est un meuble de forme cylindrique dans lequel on met chauffer les plats et les assiettes, il y a plusieurs tablettes en fil de fer. Dans le compartiment du bas on place un récipient contenant de la braise allumée.



Aujourd'hui que l'art culinaire est poussé assez loin, ce meuble est devenu indispensable dans toute maison où n'existe pas de poêle avec chauffe-assiettes.

**Corbeille à pain.** — Pour servir le pain soit qu'il soit coupé en morceaux, soit qu'on y mette les petits pains. Il y a des corbeilles à pain de plusieurs sortes, en vannerie, en bois, en laque, etc.

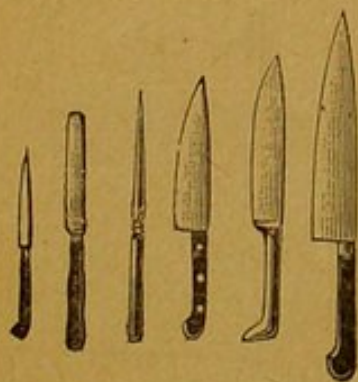


**Coquille à beurre** en buis. — Instrument des plus simples et des plus commodes pour préparer les coquilles de beurre qu'on met sur le ravier. Il est employé aussi généralement que les moules à beurre.





**Couteaux de cuisine.** — Doivent trouver leur



place dans le tiroir de la table de cuisine. Ils servent au découpage des viandes crues, aux hachis de viande d'herbes, de légumes, etc., toutes les fois qu'on ne fait pas usage du hachoir.

Il est indispensable qu'ils soient toujours bien tranchants.

**Couteau et fourchette à découper.** — Doi-



vent toujours être placés sur la table devant le maître ou la maîtresse de la maison, suivant que l'un ou l'autre sert.

**Daubière en cuivre étamé.** — La daubière



aussi appelée braisière est une casserole de forme généralement longue, en cuivre étamé, dont le couvercle a un rebord qui permet d'y placer facilement de la braise allumée.

**Daubière à queue.** — Son usage est le même que la précédente sauf qu'on n'y peut pas mettre du feu dessus.

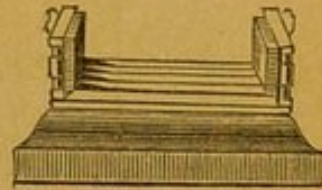


A défaut de la première on peut la remplacer soit par celle-ci découverte, soit par une casserole de cuivre sur laquelle on place un

four de campagne ordinaire.



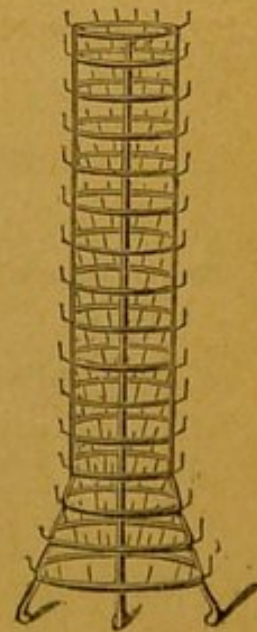
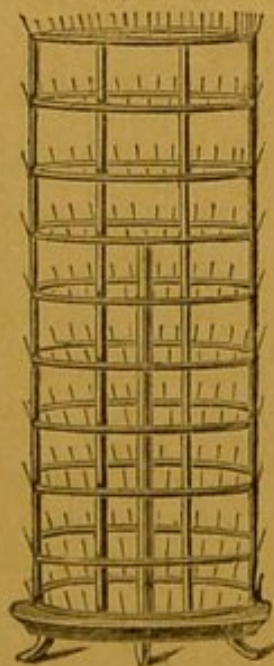
**Décrottoir en fonte avec brosse.** — Ce décrottoir est des plus commode, à cause des brosses qui se trouvent de chaque côté et enlèvent aux chaussures la boue qui s'y trouve en même temps qu'on secoue celle qui se trouve dessous. Son usage est très répandu.



**Écumoire en cuivre pour confitures.** — Cette écumoire ne doit servir pour aucun autre usage.



**Hérissontournant.** — Tient peu de place et permet de le tourner dans tous les sens quand un mur ou un autre obstacle pourrait s'y opposer.



**Égouttoir à bouteilles.** — Même usage que le précédent, mais est fixe.

**Étouffoir.** — L'étouffoir sert à renfermer le charbon incandescent, ce charbon ainsi renfermé s'éteint et forme la braise, dont on se sert pour faire cuire les grillades. Ce vase est toujours en tôle. Il est indispensable pour conserver la braise.



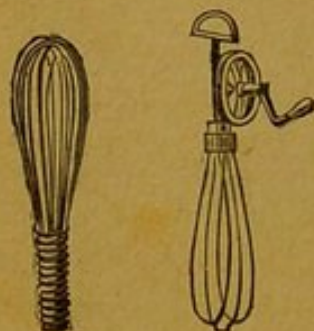




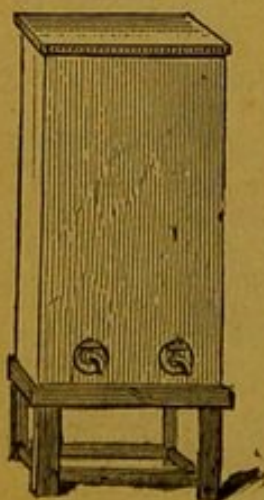
**Égouttoir.** — Cet instrument sert à accrocher les écumeurs, cuillères à pot, etc. Le bouillon et la graisse de celles-ci tombent dans la cuvette, au lieu de se répandre sur le fourneau ou sous tout autre objet qui se trouverait placé dessous. Indispensable pour la propreté de la cuisine.



**Faitout belge en tôle émaillée.** — Ses usages multiples le rendent des plus utiles, aussi le conseillons-nous d'une façon spéciale aux ménagères soigneuses.



**Fouet en fil de fer et fouetteuse américaine.** — Pour battre les blancs d'œufs et la crème ; la sauce mayonnaise peut aussi se faire avec la fouetteuse américaine, mais il est préférable de se servir de la fourchette.

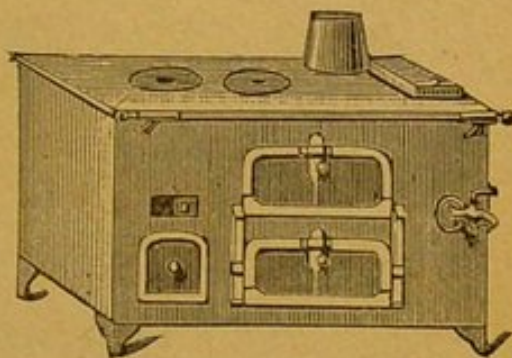


**Fontaine à filtrer.** — Dans les ménages où l'on ne peut avoir que de l'eau de citerne ou de puits, il est indispensable d'avoir un filtre.

Dans beaucoup de maisons où il n'y a pas une prise d'eau dans la cuisine, elle est aussi d'une grande utilité, en ce sens, qu'elle peut contenir une provision suffisante pour tous les besoins de la maison.



**Fourneau.** — Le fourneau est, sans contredit, le plus indispensable des instruments de cuisine. Il y a une grande variété de fourneaux, depuis le petit fourneau que l'on place dans la cheminée jusqu'à celui des grands établissements, restaurants ou hôtels. Celui dont nous donnons ci-dessous le modèle est un fourneau en fonte se chauffant au coke ou au charbon de terre. Il se compose d'un foyer, d'un four, d'un chauffe-assiettes et d'un réchaud à eau. Le dessus se chauffe assez pour pouvoir y mettre plusieurs casseroles, mais si on a besoin d'une plus grande chaleur, il suffit d'enlever la rondelle qui ferme un des trous du dessus, et la casserole peut alors être mise en communication directe avec le foyer. Il y a encore bien d'autres espèces de fourneaux, mais nous ne parlerons ici que des fourneaux portatifs.

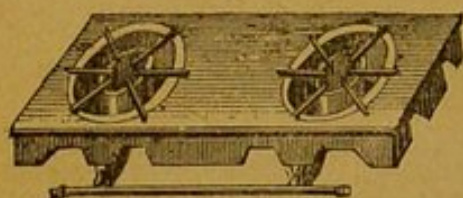


**Fourneau potager.** — Il est en fonte ou en carreaux vernis et se chauffe au charbon de bois. Ce dernier est surtout recherché à cause de son prix modique ; aussi, aujourd'hui le rencontre-t-on souvent dans les petits ménages, à la campagne et dans toutes les installations provisoires de cuisine.





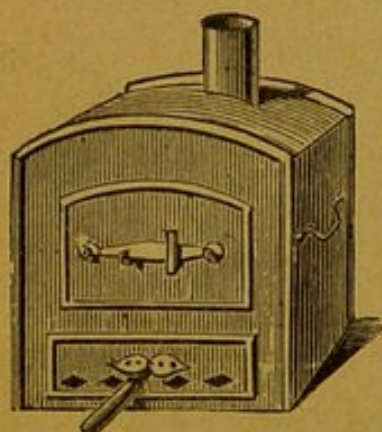
**Fourneau à gaz.** — Ce fourneau, d'invention récente, est surtout très économique. Il s'allume instantanément et donne une grande



chaleur. Le plus répandu est à deux chauffoirs sur lesquels on peut placer deux plats ou casseroles. L'avantage considérable qu'il offre est de pouvoir être placé

n'importe où, et de pouvoir être réglé au degré de chaleur que l'on désire obtenir. Ce petit fourneau est très utile pour une personne seule.

**Le four.** — Le four sert pour la pâtisserie, il est en



tôle et peut être chauffé avec toute espèce de combustible, on s'en sert aussi quelquefois pour le rôti quand il ne peut être mis à la broche. Dans les fourneaux de cuisine à charbon de terre, il est d'une utilité relative, tous ses appareils contenant eux-mêmes un four qui, dans quelques cas

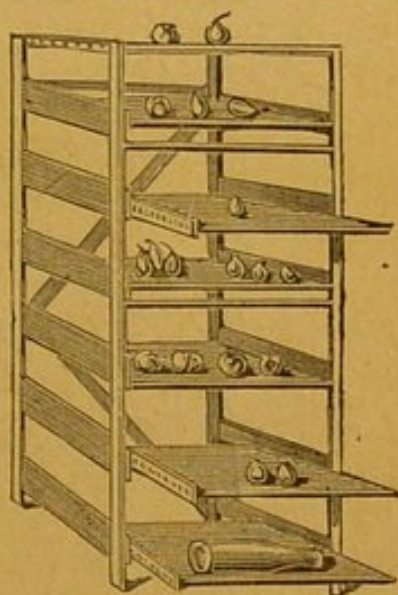
peut le remplacer.



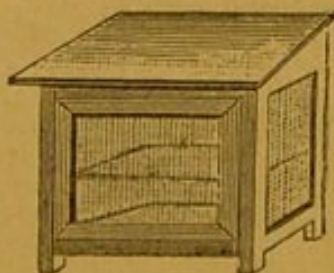
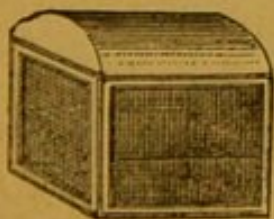
**Fourneau, cloche élevée.** — C'est un petit appareil de chauffage plutôt qu'un fourneau de cuisine, dans les petits ménages où l'on doit viser à la plus stricte économie, on n'en saurait trop recommander l'emploi, il permet, tout en chauffant convenablement une pièce, d'y faire soit le pot-au-feu, soit tout autre cuisson du même genre.



**Fruitier.** — Le fruitier est une cage en bois dans laquelle sont placées des tablettes en bois mince à claires-voies ou en osier, et servant à conserver les fruits. Le fruitier peut être plus ou moins grand selon la place qui lui est destinée et la quantité de fruits que l'on désire y mettre. Il doit être placé dans un endroit très sec, privé d'air et de lumière, on choisira de préférence la pièce de la maison la plus à l'abri des variations de la température, cette précaution étant indispensable pour la bonne conservation des fruits.



**Garde-Manger.** — Le garde-manger est une cage en toile métallique servant à serrer les viandes crues ou cuites. Il y en a de ronds et de carrés, ces derniers, le



plus souvent montés sur cadres en bois, peuvent être placés dans une encoignure; les ronds, au contraire, sont faits pour être suspendus en n'importe quel endroit. Il importe, pour la conservation des viandes, que le garde-manger soit placé dans un courant d'air.

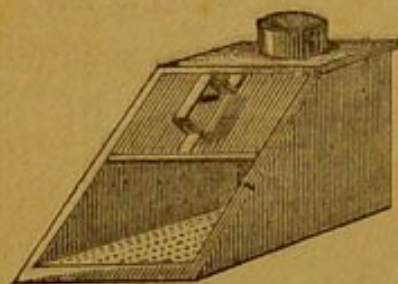


**Gaufrier.** — La pâte étant placée dans l'appareil, on met ce dernier soit dans un fourneau *ad hoc*, soit sur un feu ordinaire.

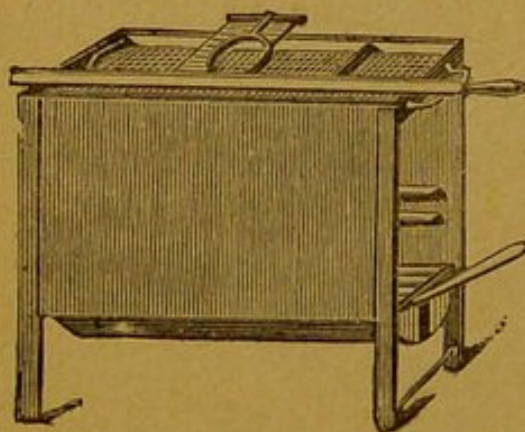


**Grillade en tôle, dit côtelettier-fumivore.**

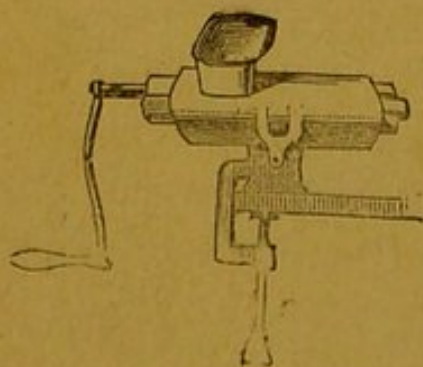
— Cet appareil a l'avantage de griller convenablement les côtelettes ou biftecks, la trappe, pouvant se lever ou se descendre à volonté, permet de régler le tirage et d'obtenir une cuisson bien uniforme.



**Grilloir sans fumée.** — Placer sur la toile métallique de la braise bien allumée et le gril en dessous. Il est préférable de se servir du gril ordinaire, la cuisson des aliments y gagne beaucoup ; son seul inconvénient est la fumée qui peut en résulter.



**Hachoir à viande.** — Cet ustensile peut s'adapter à la table de cuisine. On met la viande coupée en petits morceaux dans le récipient en forme d'entonnoir qui surmonte l'appareil. La viande hachée sort par une ouverture réservée au bout. L'appareil se démonte et se nettoie.

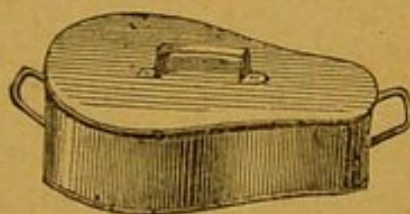




**Huilliers.** — Contenant deux bouteilles : l'une pour l'huile, l'autre pour le vinaigre, l'embaras où l'on est souvent dans la cuisine d'avoir des vases pour les renfermer fait que nous en recommandons ici l'usage. La dépense est minime, et amplement compensée par les avantages qu'on en retire.



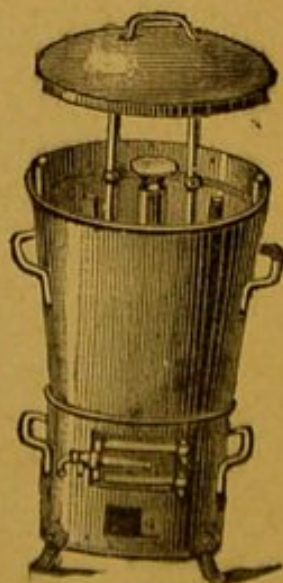
**Jambonnière.** — Par sa forme et sa grosseur il serait impossible de se servir pour la cuisson du jambon, des casseroles, daubières, etc., il est donc indispensable d'avoir un récipient spécial : c'est la jambonnière dont nous plaçons ci-contre la figure.



**Lave-place carré.** — Remplace la brosse, se met au bout d'un manche à balais, et l'on s'en sert debout.



**Lessiveuse.** — On se sert de la lessiveuse pour laver chez soi le linge, qu'on ne veut pas donner au dehors. On met le linge dans l'appareil et on le recouvre de cendres de bois et de savon, on remplit ensuite avec de l'eau, et on allume du feu dans le foyer. La vapeur monte dans le tuyau central, qui est terminé par une pomme d'arrosoir dont les trous sont en dessous, et retombe en pluie bouillante sur le linge. L'eau alcaline que l'on obtient en versant de l'eau chaude s'appelle *la lessive*.

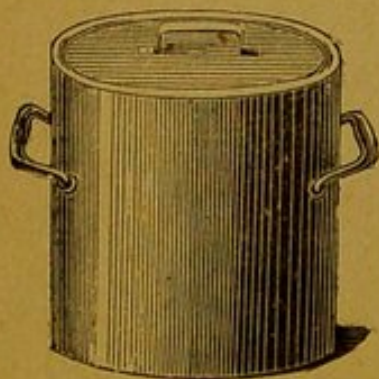




**Manche à gigot.** — Il y a différentes sortes de manches à gigot, on devra choisir ceux où la pression est la plus étendue et rejeter avec soin ceux où la vis seule fait pression, car il arrive alors que l'on brise l'os. Le gigot de mouton ou de chevreuil devra toujours être servi avec le manche, pour le chevreuil on mettra, toutes les fois que la chose sera possible, la patte même de l'animal.



**Marmite bombée à fond large.** — Peut servir à tous les usages ; à l'origine, son anse était faite pour être accrochée à la crémaillère de la cheminée ; à la campagne seulement on s'en sert encore ainsi. Ce vase est d'une grande solidité, et peut renfermer beaucoup d'aliments.



**Marmite droite en cuivre étamé.** — Cette marmite de diamètre égal à la hauteur sert quelquefois pour le pot-au-feu, mais le plus souvent elle sert à faire cuire la tête de veau, la marmite en terre ou celle décrite ci-dessous suffisent généralement au besoin des ménages peu nombreux.



**Marmite en fonte.** — Elle sert pour le pot-au-feu, son couvercle est muni d'un crochet et elle a deux oreilles qui servent à la manier.

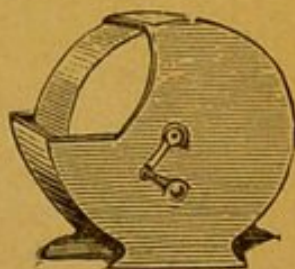
Son usage est généralement répandu, principalement à la campagne.



**Ménagère tournante.** — Se place sur la table à manger, contient huile, vinaigre, sel, poivre, gros poivre et moutarde, ce petit meuble est disposé de telle sorte que l'on peut faire tourner les différents récipients sans que le pied ne bouge.



**Meule à repasser,** à auge et capuchon. — De tous les appareils à repasser, c'est encore la meule le plus commode et celui qui détériore moins les couteaux ; en usage pour ceux de la cuisine, on devra n'en faire qu'un usage très restreint pour ceux de table.



**Mortier.** — On se sert généralement du mortier pour piler les viandes qui servent à faire des quenelles. — Le pain rôti sur le gril pour faire de la chapelure. — Le sucre, etc., etc.



**Moule à beurre.** — Lorsqu'on ne fait pas des coquilles de beurre pour placer sur les ravières, on peut les remplacer par les petits morceaux préparés au moule.



**Moules à biscuits de Savoie.**





**Moules à pâtisseries.** — Les moules à pâtisserie, à timbales, etc., s'emploient selon qu'ils



sont faits en cuivre ou en fer-blanc et surtout selon la forme que l'on veut donner à la pâte.



Nous n'en ferons donc pas ici la description, le goût de la cuisinière et l'usage étant les seules règles qui puissent en dicter l'usage.

**Moulin à café.** — Le principe des deux moulins dont ci-joint la figure est le même, l'un est mobile et l'autre est fixé à la table de cuisine. Le café en grain s'introduit en dessus et la



poudre se recueille dans un tiroir placé en dessous. Il est bon, si l'on tient à avoir de l'excellent café, de le moudre chaque fois que l'on devra s'en servir, et ce, au dernier moment.





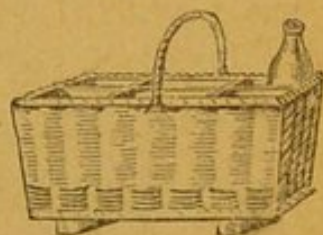
**Moulin à poivre.** — Suivant son élégance, reste à la cuisine ou se sert sur la table. On est ainsi certain d'avoir du poivre plus fort, qui a meilleur goût et surtout qui n'est pas frelaté. En outre, l'arôme du poivre ne peut se perdre.



**Mousoir.** — Ce petit appareil sert à battre les œufs pour faire les crèmes, etc., il est, dit-on, plus commode que la fourchette, mais je crois que cette dernière et les fouets sont des instruments qui doivent lui être préférés. Il est surtout utile pour les œufs à la neige



**Panier à bouteilles.** — Celui dont nous donnons le modèle est en osier, on en fait aussi en fil de fer. Ce panier est très commode pour transporter plusieurs bouteilles sans craindre de les casser.



**Panier carré à linge.** — Ce panier sert à serrer le linge sale, si l'on n'a pas de lingerie, sa place sera dans le cabinet de toilette ou dans tout autre endroit sous l'œil de la maîtresse de maison.



Cet ustensile est toujours en osier. Il est indispensable dans les maisons qui ont une certaine importance. Les services qu'il rend à la maîtresse de maison sont sa meilleure recommandation ; aussi, le trouve-t-on presque partout.



**Panier à provisions.** — Toutes les formes peuvent être bonnes, pourvu qu'il soit commode, grand et solide. Celui que nous représentons ci-contre, pour n'être pas un modèle d'élégance, est cependant le plus souvent employé.



**Panier à bois.** — Indispensable pour monter le bois de la cave et le transporter dans l'appartement, cette forme est la seule qui se fasse ; dans bien des cas où l'on n'a pas dans l'appartement de coffre à bois, on se sert pour avoir une provision sous la main, d'un panier de forme élégante, mais destiné à rester dans la pièce où il se trouve.



**Pelle à beurre.** — Elle sert à mettre le beurre dans le beurrier, à en prendre dans le vase qui le contient, vase qui devra toujours être plein d'eau, afin de soustraire le beurre, le plus possible, à l'influence de l'air qui lui serait nuisible.

**Pelle à miettes.** — Elle sert conjointement avec la brosse dont nous avons parlé plus haut ; elle est destinée à recevoir les miettes de pain et autres qui se trouvent sur la table, ses formes varient à l'infini.



**Plats d'office en cuivre étamé.** — Ces plats servent à faire cuire les œufs sur le plat, le macaroni au gratin, etc. Il faut avoir soin de bien les entretenir.





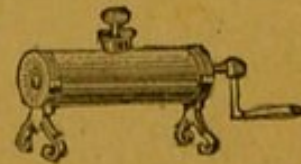
**Plumeaux.** — Le plumeau est d'un usage trop commun pour que nous en fassions ici une description quelconque, nous nous bornerons à faire remarquer que plus ils sont souples, plus ils sont fournis en plumes, plus ils durent et plus ils sont utiles, il faut avoir soin de les remplacer avant même qu'ils ne soient usés, leurs coups devenant alors une cause de casse. Ils se font ordinairement avec de fortes plumes de dinde.



**Poêle à frire à queue.**  
— **Poêle à frire à poignées.** — Quelle soit avec ou sans queue, on s'en sert à peu près dans les mêmes cas ; la cuisinière aura le choix entre les deux selon sa commodité. Celle à deux poignées offre cet avantage d'être plus profonde et par conséquent d'une capacité plus grande ; aussi l'emploi de cette dernière est beaucoup plus fréquent.



**Poli-couteaux.** — On se sert aujourd'hui beaucoup de ces appareils de fabrication anglaise, la forme de celui représenté ci-contre est la moins encombrante. Ils peuvent remplacer avec beaucoup d'avantage le cuir dont on se sert d'habitude en ce sens qu'ils sont plus rapides.





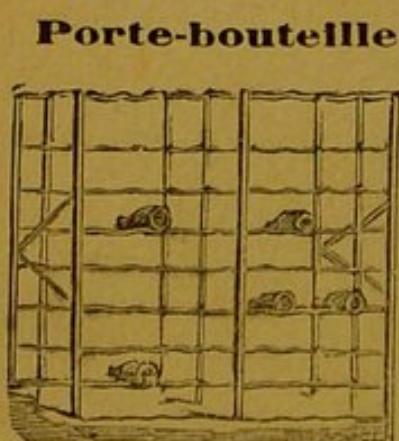


**La poissonnière** se fait généralement en cuivre étamé et sert à cuire le poisson dans son entier sans le détériorer. Pour cela on le place sur la feuille à anses qui sert à le descendre dans le récipient et à l'en retirer dès qu'il est cuit.

**Porte-bouteilles en fer** fermant à serrure. —



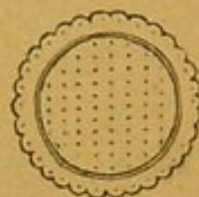
Lorsque la disposition de la cave ne le permet pas et lorsqu'on n'a pas un caveau spécial réservé aux vins fins, ce porte-bouteilles a le grand avantage d'enfermer son contenu sans toutefois empêcher de se rendre compte des sortes qu'il renferme. Le maître ou la maison peuvent ainsi conserver la clef du cadenas qui le ferme tout en laissant à la cuisine le soin de s'occuper du vin ordinaire.



**Porte-bouteilles.** — De beaucoup préférable aux lattes qu'il remplace avantageusement, il permet de faire tenir dans une place plus restreinte une quantité plus considérable de bouteilles; lorsqu'il est fixé solidement au mur, il n'y a rien à redouter de la casse et des empilements mal faits. En présence de ces avantages il est indispensable.



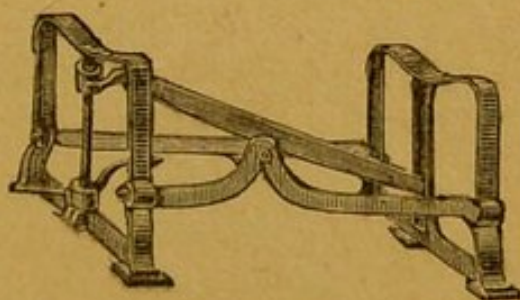
**Porte-carafes.** — Se met sous les carafes et surtout sous les bouteilles ; son but est de préserver la nappe les taches d'eau, de vin et de la poussière qui s'attache au fond des bouteilles.



**Porte-bouteilles.** — En osier ou en fer, il permet de monter à la fois un plus grand nombre de bouteilles que l'on en pourrait tenir dans les mains. On a, en s'en servant, la presque certitude d'éviter la casse des bouteilles qui pourrait résulter d'un choc entre elles.



**Porte-fût.** — Il remplace les chantiers en bois et avant la mise en bouteilles on peut donner au fût telle inclinaison que l'on désire, et ce, sans secousse, par ce moyen, le déchet qui résulte des lies de vin devient insignifiant et presque nul. Avantageux sous tous les rapports.



**Porte-plat en métal.** — Lorsque les plats arrivent de la cuisine très chauds, il y a danger à les placer sur la table ; si l'on n'a pas de réchaud, la chaleur pouvant détériorer le vernis de la table, pour les tables cirées le danger est moindre, mais il existe également ; dans ce cas le porte-plat est fort utile, la forme représentée ici permet de l'ouvrir par le milieu pour les plats ovales.

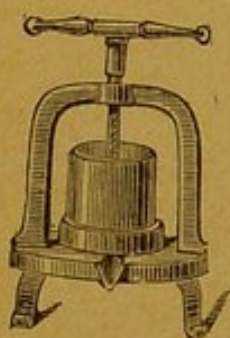




**Presse-citron.** — Pour extraire le jus du citron on n'a qu'à l'introduire dans l'espace qui lui est réservé, fermer l'appareil en appuyant fortement les deux parties l'une contre l'autre, on recueille alors le jus dans un vase que l'on place au-dessous.



**Presse jus à vis.** — Cet instrument sert à extraire le jus de la viande.

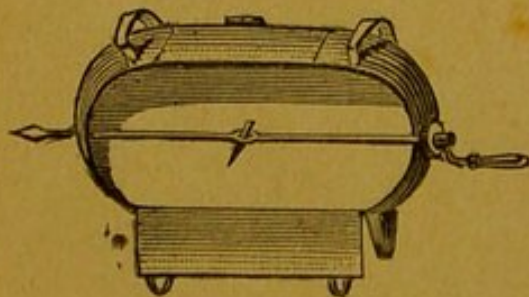


On place le morceau de viande dans le récipient cylindrique, une rondelle en bois de la grandeur du cylindre et qui tient après la vis, fait pression sur la vis. Le jus sort par une ouverture réservée au bas de l'appareil.

**Presse-purée.** — On met les légumes cuits dans le tube de l'appareil et l'on appuie dessus au moyen d'un rouleau de bois, la purée sort par les trous du cylindre. La forme indiquée ci-contre est celle usitée le plus généralement.



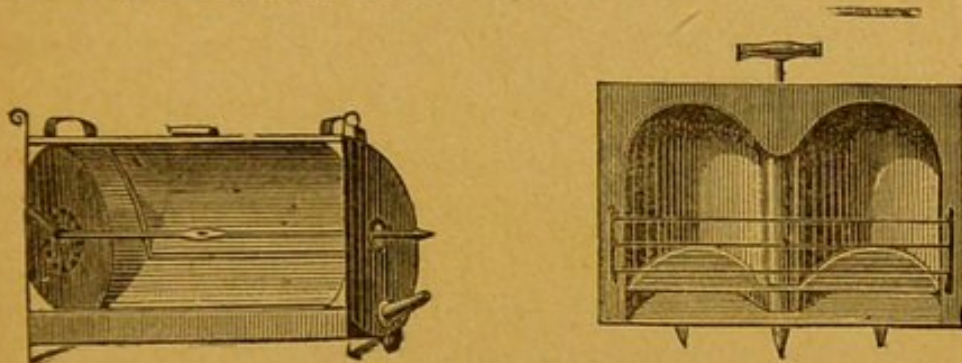
**Réchaud.** — Le réchaud est un récipient qui sert à tenir chauds les plats que l'on sert sur la table. La chaleur s'y trouve entretenue au moyen d'une bougie ou d'une lampe à esprit-de-vin.



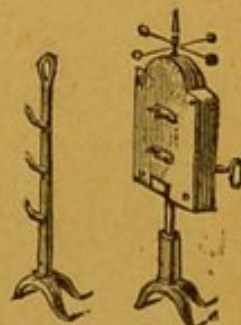
**Rôtissoires, coquille et cuisinière.** — La coquille sert à mettre le charbon de bois qui doit servir à la cuisson du rôti. La cuisinière sert



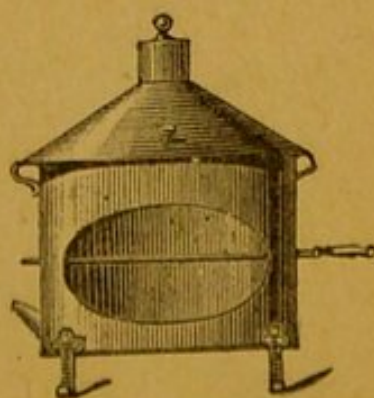
à mettre le rôti. On devra éviter d'approcher la pièce à rôtir près de la coquille avant que le charbon soit complètement allumé. La cuisinière a cet inconvénient qu'il faut tourner le rôti à la main, chaque fois qu'on l'arrose, d'où la difficulté d'obtenir un rôti cuit uniformément; on se sert du tournebroche.



**Le Tournebroche** est un petit instrument que l'on peut adapter à la cuisinière. Il se monte comme une pendule, et lorsqu'il est sur le point de s'arrêter, une sonnerie prévient le disciple de Vatel, d'avoir à le remonter s'il ne veut que son rôti attrape un coup de feu. Le tournebroche ordinaire se met habituellement devant un feu de bois, le rôti n'est pas renfermé, une lèche-frite placée au-dessous reçoit le beurre qui sert à arroser.

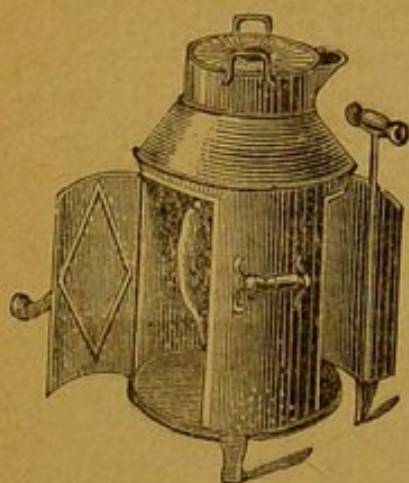


**Rôtissoire à feu dessus.** — Comme la rôtissoire à gaz nous sommes loin de les conseiller aux ménagères. La coquille avec de la braise, ou mieux encore, quand la chose est possible, le feu de bois sont à notre avis les seuls moyens de faire un bon rôti.





**Rôtissoire automatique.** — Dans cette rôtissoire la pièce à rôtir s'accroche à la petite chaîne qui est dans le haut.



La rôtissoire placée devant la coquille, tourne toute seule par suite d'un courant d'air.

L'arrosage se fait par le petit godet placé au sommet de l'appareil.

**Sceau évasé avec couvercle.** — Indispensable dans le cabinet de toilette, il se fait en porcelaine garni de zinc à l'extérieur, tout en porcelaine ou simplement en zinc. Les deux premiers sont d'un entretien plus facile, et ne s'oxydent en aucun cas. Le second, quoi que fragile, est très élégant.



**Sceau à glace.** — Vous placez dans le fond de votre sceau un morceau de glace, mais vous l'emplissez de glace pilé et de sel gris que vous disposez par couches. Quant à la sorbetière ou vase intérieur dans lequel vous mettez la crème à glacer, vous avez eu soin de la placer d'abord de façon à bien l'entourer. Cet ustensile est d'un emploi facile.



**Patule en bols.** — Sert à faire les mélanges et remplace avantageusement la cuiller.





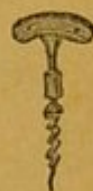
**Sceau à charbon ou à coke.** — Pour monter le coke de la cave il est nécessaire d'avoir un récipient spécial qui, par sa forme, permette d'emplir la cheminée sans faire usage de la pelle et soit lui-même facile à remplir. Pour les poêles la pelle est indispensable; mais pour les cheminées il faut le sceau dont nous parlons.



**Tamis à passer la purée.** — Dans la plupart des cas pour passer les aliments on se sert de passoire plus ou moins fine, mais dans quelques-uns le tamis de crin est indispensable. Il aura donc sa place marquée dans la cuisine.



**Tire-bouchon.** — Le dessin ci-contre représente le tire-bouchon ordinaire, celui à vis est de beaucoup préférable, lorsque les bouteilles sont fortement bouchées; la personne qui débouche pouvant le faire sans effort et par conséquent sans agiter la bouteille.



**Truelle à poisson.** — La truelle avec la fourchette à poisson devra se trouver placée sur la table devant la personne qui découpe; et lorsque l'on sert le poisson sa place est dans l'assiette que l'on présente aux convives.



En argent ou en métal argenté, elle doit rappeler par son style le reste de l'argenterie de table, elle doit avoir sa place marquée dans la boîte à argenterie. Généralement fragile, on devra en user avec précaution.





**Turbotière.** — La turbotière est spécialement destinée à faire cuire le turbot, qui, à cause de sa forme toute particulière et spéciale, ne peut être mis dans une poissonnière ordinaire. Cet ustensile est d'un emploi facile.

Nous recommandons à nos lecteurs :

1° **La cuisinière des restes**, par Virginie ÉTIENNE, un fort volume du prix de 2 fr.

2° **Les pâtissiers français**, par BERNARD, un volume illustré, 2 fr.

Ajouter 30 centimes pour recevoir *franco* par la poste.



## VOCABULAIRE

# DES TERMES DE CUISINE

---

**Abaisse.** — Pâte préparée pour faire de la pâtisserie; se dit plus souvent en parlant d'un fond de tourte ou de pâté.

**Assiette.** — On dit une assiette de telle ou telle substance, en parlant des mets dont la quantité n'excède pas ce que contient une assiette ordinaire. On sert ainsi les petites entrées et hors-d'œuvre, les fruits secs ou nouveaux, les biscuits et le fromage.

**Bain-marie.** — C'est mettre dans de l'eau bouillante le vase qui contient ce que l'on veut faire cuire : ce moyen s'emploie pour les crèmes, etc.

**Barder.** — C'est entourer une pièce avec des tranches de lard très minces.

**Blanchir.** — En cuisine, se dit des légumes ou viandes que l'on fait passer, pendant quelques minutes, à l'eau bouillante.

**Bouquet.** — Petit paquet composé de persil, ciboules, que l'on met dans le bouillon ou dans les sauces; le bouquet garni est le même auquel on ajoute clous de girofle, thym, laurier et sarriette.

**Braiser.** — Faire cuire dans une braisière. On dit un gigot braisé, en parlant de celui que l'on a fait cuire par ce moyen.



**Braisière.** — Vaisseau de forme allongée ayant un couvercle garni d'un rebord propre à contenir du feu ou de la cendre chaude.

**Bridier.** — Entourer d'une ficelle la pièce de gibier, volaille ou viande que l'on veut faire cuire, afin d'en conserver la forme ou d'en retenir les membres.

**Buisson.** — Se dit des mets que l'on dresse en forme de pyramide ; on ne dit pas un plat d'écrevisses, mais un buisson d'écrevisses ; on dit aussi un buisson de meringues.

**Caramel.** — C'est la dernière cuisson de sucre : on fait un caramel pour colorer les viandes et les sauces.

**Chausse.** — Pièce de laine en forme de bonnet de pierrot qui sert à clarifier les liquides.

**Ciseler.** — Se dit en parlant des entailles que l'on fait aux poissons avant de les faire frire, aux boudins, et à toutes les pièces qui pourraient se déchirer à la cuisson.

**Clarifier.** — Rendre les liquides purs par des moyens divers. On clarifie le sucre pour l'office. (*Voyez* page 287.)

**Concasser.** — Piler grossièrement.

**Dégorger.** — Mettre dans l'eau fraîche les viandes que l'on veut conserver blanches et auxquelles on veut faire rendre leur sang.

**Dormant.** — Ornement que l'on place au milieu des tables et qui reste pendant tout le temps du repas.

**Échauder.** — Mettre dans l'eau bouillante le poisson, le gibier que l'on veut préparer ensuite : ainsi le



cochon de lait a besoin d'être échaudé pour que l'on puisse en enlever les soies.

**Émincer.** — Couper des tranches le plus mince qu'il est possible.

**Escalopes.** — Tranches de viande rondes et minces.

**Étamine.** — Morceau d'étoffe servant à passer les coulis, les sauces et toutes sortes de liquides.

**Étouffer.** — Faire cuire des substances dans un vase bien fermé.

**Exprimer.** — Presser un fruit pour en faire sortir le jus.

**Flamber.** — Passer sur une flamme la volaille, après l'avoir plumée, pour en brûler le duvet.

**Foncer.** — Mettre au fond d'une casserole des bardes de lard ou des tranches de jambon.

**Glacer.** — Étendre sur les viandes les sauces que l'on doit employer ; cela se fait avec un pinceau ou une plume. Pour l'office, on glace la pâtisserie ou les fruits en les couvrant de sucre liquide qui se cristallise immédiatement.

**Habiller.** — Veut dire en général la préparation que l'on fait subir à une bête avant de la faire cuire. Habiller une volaille, c'est la plumer, la vider et la flamber ; habiller un lièvre, c'est l'écorcher et le vider.

**Hatelets.** — Brochettes qui servent à assujettir les grosses pièces à la broche. On désigne encore par ce mot une aiguille d'argent qui soutient ensemble sur le plat plusieurs pièces semblables, comme alouettes,



petits poissons, etc.; on sert des hatelets d'ortolans, etc.

**Lardons.** — Morceaux de lard coupés carrément et très longs.

**Larder.** — C'est faire traverser la pièce de viande par des lardons.

**Lardoire.** — Instrument qui sert à larder.

**Limoner.** — Oter au poisson le limon; pour cela on le trempe dans l'eau près de bouillir, et on le ratisse avec un couteau, en allant de la tête à la queue, ayant soin de ménager la peau.

**Lit.** — Faire un lit, diviser par couches des substances entre lesquelles on veut mettre ou un assaisonnement ou une substance différente.

**Mariner.** — Mettre des viandes ou des poissons dans une préparation pour leur donner du goût ou pour les conserver.

**Menu.** — Composition d'un repas ou liste des mets qui doivent y figurer; on dit ordonner un menu, disposer un menu.

**Mijoter.** — Cuire à petit feu.

**Mitonner.** — Faire tremper, pendant le temps nécessaire, du pain dans du bouillon très chaud.

**Monder.** — Enlever la pellicule; on dit : de l'orge mondé, en parlant de l'orge auquel on a enlevé la peau jaunâtre qui le couvre. On dit monder des amandes, etc. C'est en ôter la peau.

**Mouiller.** — Mettre un liquide dans un r pendant sa cuisson.



**Moule.** — Vaisseau destiné à donner une forme à la substance qu'il contient.

**Paner.** — Entourer de mie de pain les viandes que l'on veut faire cuire le plus souvent sur le gril.

**Parer.** — On dit parer un morceau de viande; c'est en ôter la graisse et les peaux qui nuiraient à l'effet.

**Passeoire.** — Instrument qui sert à passer les purées ou à faire égoutter les légumes cuits à l'eau et que l'on doit assaisonner ensuite.

**Piquer.** — Voyez Larder.

**Poissonnière.** — Espèce de casserole allongée, pour faire cuire les grands poissons, dans le fond de laquelle il y a une feuille de cuivre étamée et percée de trous; cette feuille s'enlève au moyen des deux anses, et l'on peut ainsi faire égoutter le poisson et le dresser sans risquer de le rompre. La turbotière est un instrument disposé de même, mais d'une forme ronde.

**Quenelles.** — Viandes hachées et pilées; on dit des quenelles de veau, de gibier, etc.

**Rafraîchir.** — Se dit des fruits que l'on met dans l'eau fraîche après les avoir blanchis.

**Refaire.** — C'est retourner dans la casserole, jusqu'à ce qu'elle renfle, une pièce de volaille ou autre.

**Revenir** ou faire revenir. — C'est passer dans du beurre très chaud la pièce de viande ou de volaille que l'on assaisonnera ensuite.

**Sauter.** — Agiter dans la casserole sur feu les ragoûts que l'on veut faire cuire.



**Sasser.** — Remuer vivement avec la cuillère dans la casserole.

**Torréfier.** — Se dit du café que l'on fait brûler.

**Turner.** — Arrondir des navets, des carottes, des culs d'artichauts; tourner des olives, c'est en ôter le noyau; tourner des citrons, c'est en ôter l'écorce.

**Trousser.** — On dit trousser une volaille, la préparer pour la mettre à la broche.

**Videlle.** — Instrument rond et creux qui sert à vider les fruits, c'est-à-dire à les percer de part en part pour en ôter les pepins; il est indispensable pour faire des beignets.

**Zestes.** — Superficie des fruits à odeur, tels que citrons, oranges, etc. Les zestes s'emploient peu en cuisine; cependant on en fait quelquefois usage dans les sauces à la poulette et à la maître-d'autel; dans la pâtisserie fine, ils sont d'une nécessité absolue. Comme fruits confits, les zestes d'oranges et de citrons sont un dessert très fin et on ne peut plus distinguer.



## ART DE DÉCOUPER

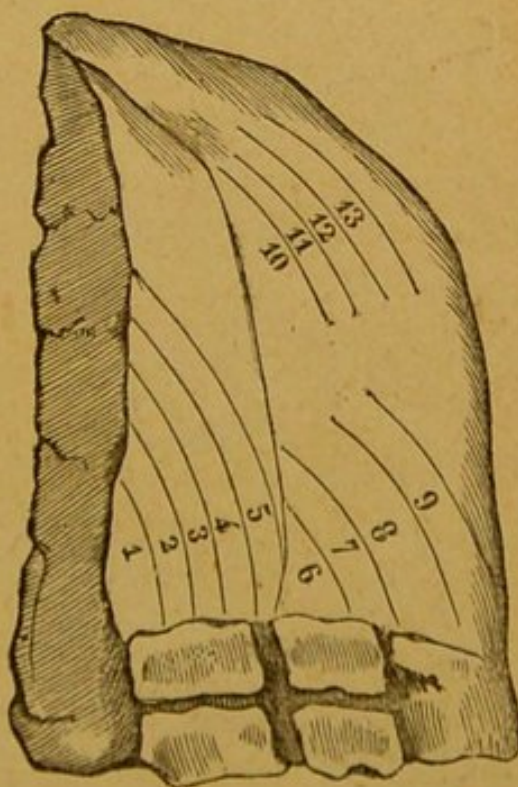
Nous allons donner les principes généraux sur la dissection des viandes et des poissons; les planches que nous avons ajoutées faciliteront beaucoup dans cette étude.

**Du Bœuf bouilli.** — Il faut commencer par enlever les os, les nerfs, et la graisse superflue; ensuite on coupe par tranches transversales, afin que la viande soit courte. On aura l'attention de tailler ces tranches aussi minces que possible sans qu'elles se rompent; on devra distribuer la graisse, de manière à ce qu'il y en ait une petite portion après chaque tranche.

**Le Bœuf à la mode.** — On le coupera par tranches, de façon que les lardons soient en travers.

**Aloyau.** — On commence par diviser le filet du dedans du morceau; on passe ensuite au morceau dit des clercs, qui est la partie charnue du dehors: l'autre est plus tendre, plus délicate, mais celle-ci a meilleur goût et obtient quelquefois la préférence, lorsque l'aloyau est bien tendre.

Le **filet** est le morceau du bœuf le plus

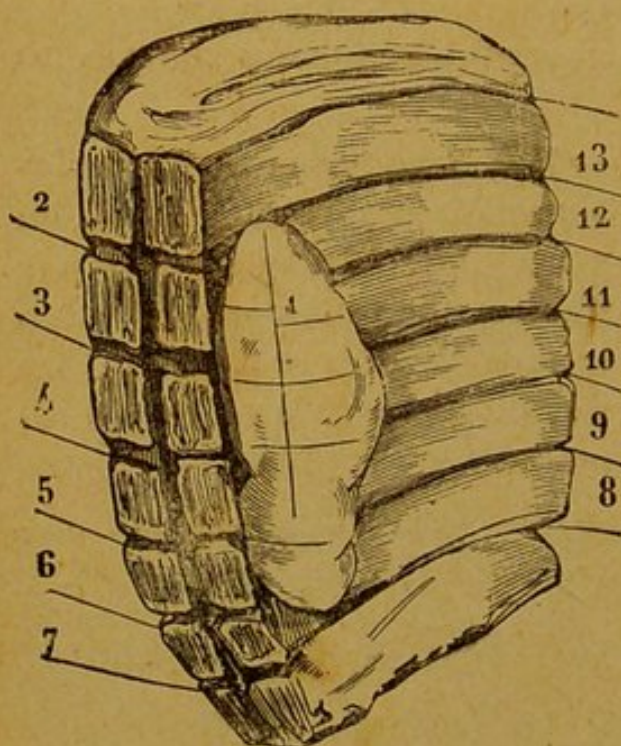




distingué, on le coupe par tranches transversales.

**La langue.** — On la coupe en rouelles moyennes : la partie du milieu est le morceau le plus recherché.

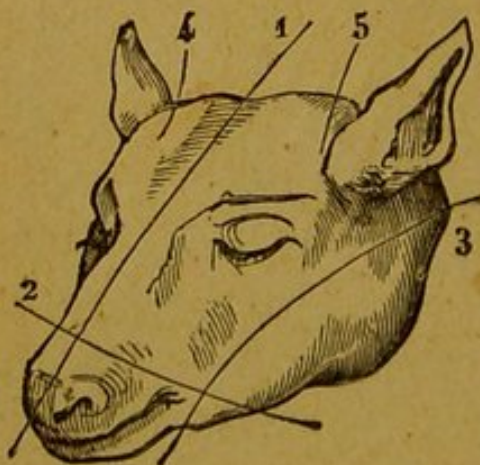
## VEAU.



**Veau.** — Le carré ou rognon : la méthode ancienne était de partager ce morceau par côtelettes dans le sens perpendiculaire, en sorte qu'il se trouvait attaché à chacune un petit morceau de filet et de rognon. L'usage maintenant est de commencer par lever le filet et le rognon, et de les

couper par morceaux; ensuite on sépare les côtes : elles sont le morceau des dames.

**La tête de veau.** — Les morceaux les plus distingués, sont les yeux que l'on sert à la cuillère, les bajoues, les tempes, les oreilles; on sert une portion de la cervelle avec chacun des morceaux, ayant eu soin d'enlever les os du crâne avant de la servir sur la table.



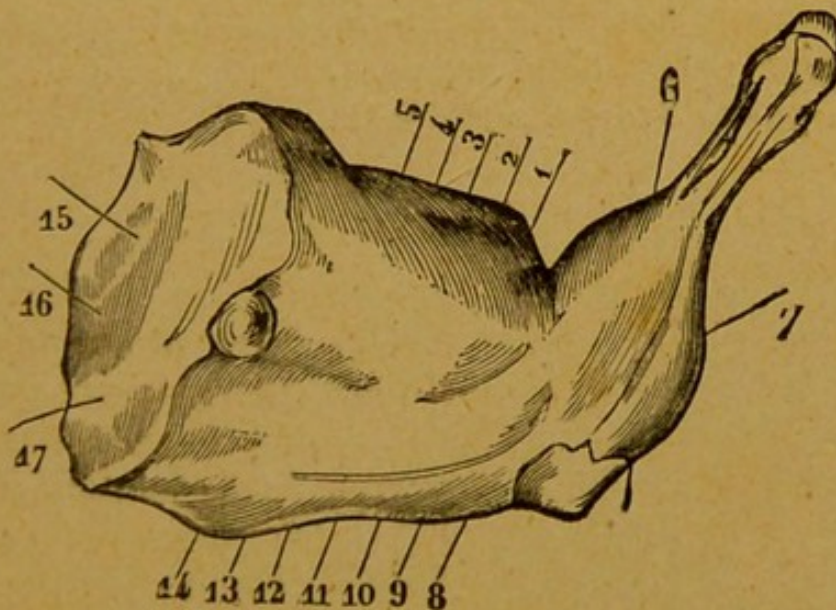
On aura besoin d'une promptitude extraordinaire



pour ne pas manquer de servir très-chaud. La noix, les fricandeaux, les ris, le foie, sont si faciles à découper, qu'ils n'exigent pas d'instructions particulières.

### MOUTON.

**Gigot de mouton.** — Il arrive souvent qu'un gigot n'est tendre qu'autant qu'il est bien découpé. On connaît deux manières d'opérer : la première est de prendre le manche de la main gauche, de couper perpendiculairement les tranches 1, 2, 3, 4 et 5, depuis la

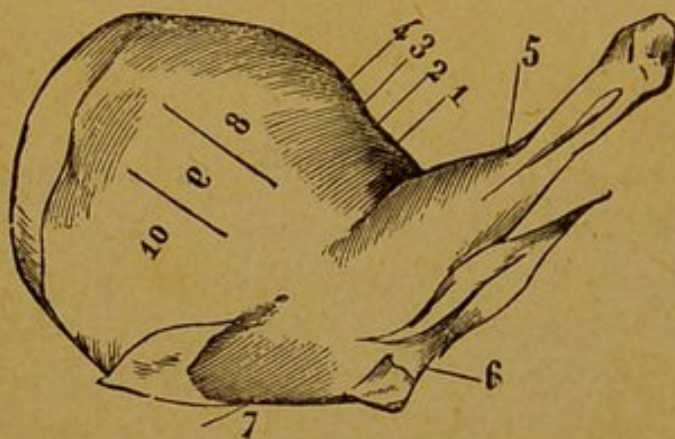


jointure jusqu'aux os du filet, ensuite la souris, puis, retournant le gigot, de détacher les pièces de derrière, numérotées 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 14. Cette manière est la meilleure.

L'autre est de couper des tranches horizontales minces comme une pièce de cinq francs ; on le percera de part en part afin d'en faire sortir le jus, dont on arrosera les tranches en y joignant jus de citron et assaisonnement à volonté.



**Épaule de mouton.** — On découpe à peu près comme le gigot, voyez la figure ci-contre; les chairs qui touchent aux os et celle de l'omoplate sont les plus

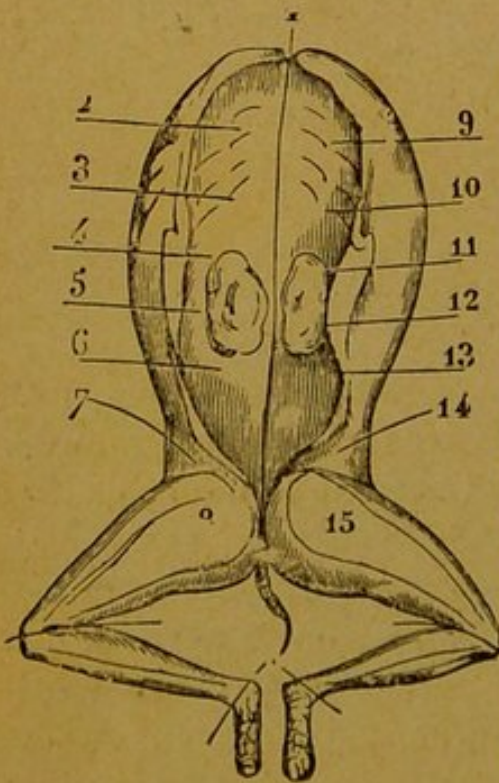


tendres, n^{os} 8, 9, 10. Les gourmets préfèrent la partie 1 à 7, qui est plus grasse et a plus de jus.

**Le Carré.** —

Sa dissection est la même que celle du carré de veau, ancienne méthode, c'est-à-dire qu'il doit être coupé perpendiculairement, de manière à ce que chacun puisse avoir une côtelette.

**AGNEAU.**



**Quartier d'agneau.** —

On le sépare en deux parties égales n^o 1. Ensuite on divise comme il est indiqué 2 et suivants. On sépare les cuisses 7 et 14, et on coupe les gigots 8 et 15. Un quartier d'agneau, comme on le voit, est presque un agneau entier. Les morceaux les plus délicats sont les côtelettes, à chacune desquelles tient une portion du filet.

**Le Chevreuil** se sert par quartiers simples, et se

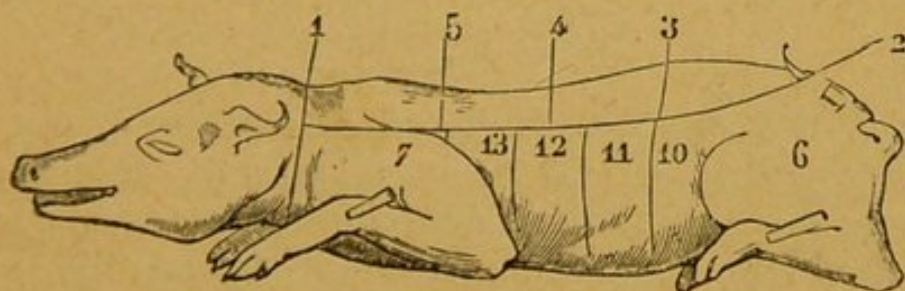


découpe comme l'agneau, la méthode est la même pour le chevreau.

## PORC.

**Échinée de porc.** — Ce morceau doit être découpé comme le carré de veau. Le jambon servi froid doit être coupé par tranches perpendiculaires; on commence par l'extrémité, et on finit vers le manche : on aura soin de n'enfoncer le couteau que jusqu'au milieu afin de séparer ensuite d'un seul coup toutes les tranches.

**Cochon de lait.** — On lui tranche la tête aussitôt qu'il paraît sur la table, pour ne pas laisser à la peau le temps de se ramollir, puis la peau du dos, comme il



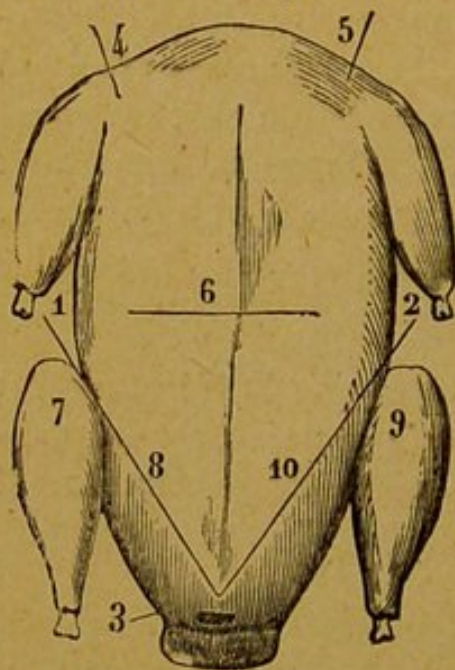
est indiqué sur la figure aux n^{os} 2, 3, 4, 5, 6. Les cuisses, la peau du corps, 10, 11, 12, 13 et ainsi de l'autre côté : il faut avoir soin de laisser un peu de chair avec chacun des morceaux de la peau; le reste de la chair du cochon de lait est fade et indigeste et ne peut servir qu'en ragoût.

**Le Sanglier** nous offre dans sa hure un morceau très-distingué pour entremets. On la découpe d'une seule manière, on la partage en deux morceaux un peu au-dessus des défenses; ensuite on en coupe des tranches en montant ou descendant, puis on les rapproche avec une brochette de bois, afin de pouvoir la resservir.



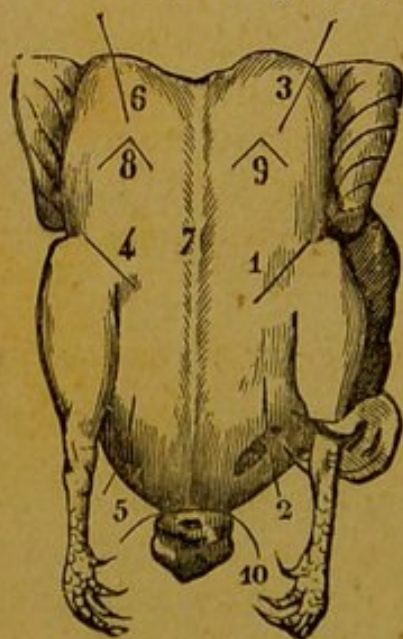
## VOLAILLE.

**La Dinde.** — Il y a plusieurs manières de découper la dinde. La première en enlevant les cuisses et les ailes, les sot-l'y-laisse et les blancs; puis on brise l'estomac et le croupion, ces dernières parties sont les plus délicates. Si la dinde est farcie, on sert les ingrédients à la cuillère.



L'autre méthode consiste à lever les ailes; après quoi on brise le corps au-dessus du croupion, de sorte que ce qui reste forme un bonnet d'évêque.

Il y a une troisième manière qui est de ne lever aucun des membres, mais de couper les ailes en filets comme au canard; ces filets doivent être coupés sur la largeur, et non sur la longueur, en sorte qu'ils forment des morceaux carrés: on procède ainsi en descendant sur les autres parties de la bête.



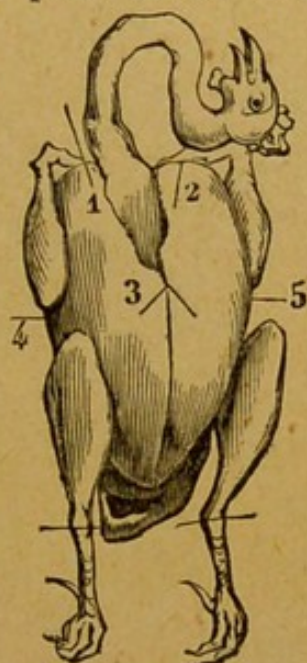
Dans tous les cas on sert toujours un peu de farce avec chaque morceau.

**Poularde ou Chapon.** — On commence par lever les cuisses et les ailes, les sot-l'y-laisse et les flancs, le croupion; puis on partage la carcasse en deux, les ailes en trois, les blancs entiers; on fait six morceaux bien séparés

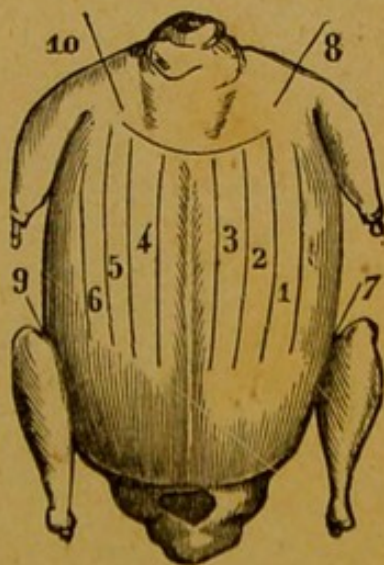


de la carcasse et du croupion; puis on range tous les morceaux symétriquement sur le plat et de manière à ce qu'aucun ne cache l'autre, et on fait passer le plat. Le morceau nommé sot-l'y-laisse est le plus distingué.

**Poulet.** — La méthode est absolument la même que pour la poularde, c'est-à-dire que l'on doit lever les cuisses, les ailes, et diviser en deux la carcasse et le croupion. Ici les dames préfèrent quelquefois le croupion à l'aile, ce qui nous donne, par cette raison, deux morceaux d'honneur.

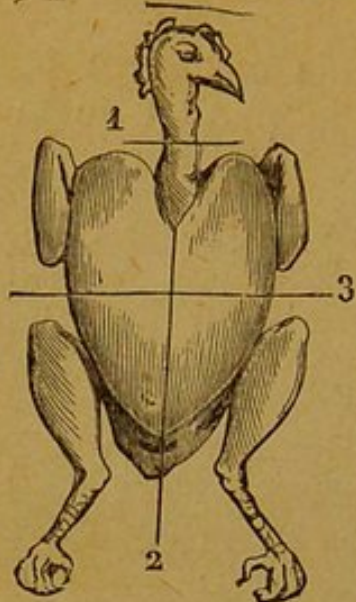


**Oie.** — On la découpe en levant autant d'aiguillettes que possible sur l'estomac, comme il est indiqué 1 à 6; quelques personnes lèvent encore des filets sur les cuisses, mais l'oie ne figure jamais dans un repas prié; or, il est plus raisonnable d'en détacher les membres, comme l'indique 7, 8, 9, 10, et de les diviser ensuite par parties.



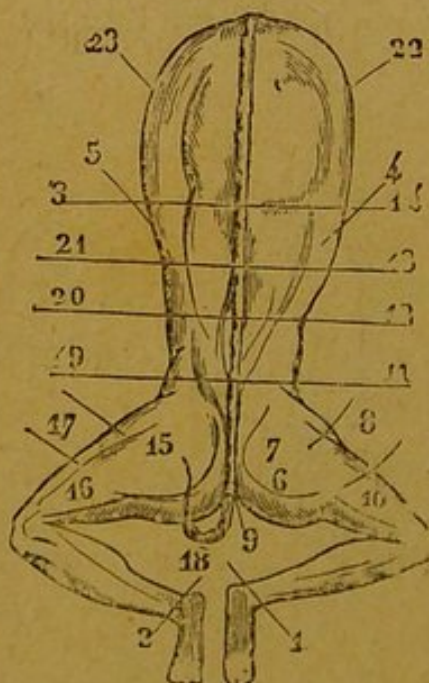
**Le Canard.** — On commencera par lever les filets sur l'estomac, comme il a été dit ci-dessus pour l'oie. Ensuite les membres, en suivant l'ordre des numéros.





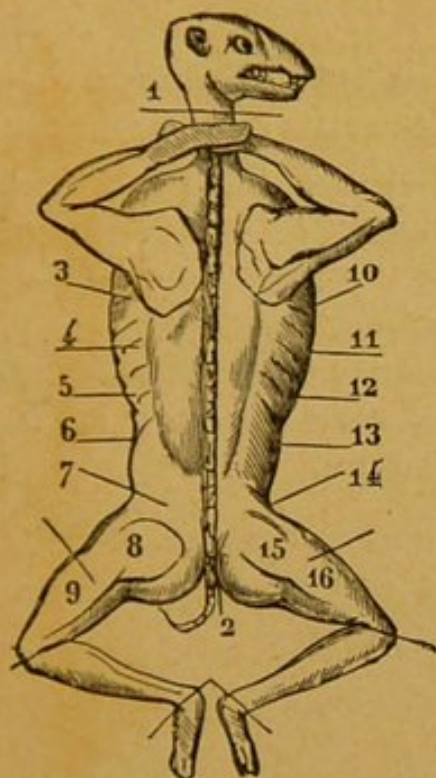
**Le Pigeon.** — On le coupe en quatre lorsqu'il est gros, de sorte que chaque membre reste avec la partie à laquelle il adhère. Lorsqu'il est de grosseur moyenne, on le partage en deux. Le pigeon en compote doit être servi à la cuillère; alors on le partage en deux, ayant soin de servir la cuvette comme le morceau le plus délicat.

## GIBIER.



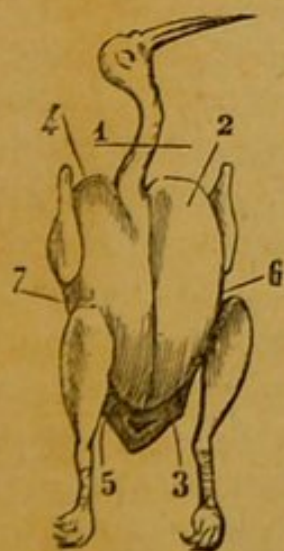
**Le Lièvre.** — La partie la plus délicate est le râble, pris depuis l'épaule jusqu'à la naissance des cuisses, ensuite l'os du râble, qui est le morceau des dames; enfin la partie supérieure des cuisses coupée en entonnoir; la queue est le morceau des chasseurs, on laisse un morceau de chair après : c'est le morceau d'honneur, il doit être offert au plus qualifié des convives.





**Le Lapin.** — La dissection du lapin est, à peu de chose près, la même que celle du lièvre : on commence par couper la tête n° 1, on divise en deux le corps de la bête en tirant une ligne d'une extrémité à l'autre, puis on suivra l'ordre indiqué par les n°s 3 à 7, la cuisse 8-9, puis on recommencera de l'autre côté 10 à 16.

**Le Faisan.** — On le découpe absolument comme la poularde.

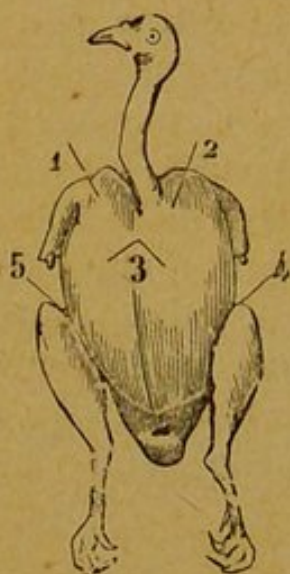


**La Bécasse.** — On procédera comme pour les volailles, en levant les ailes, les cuisses, et on séparera le croupion en rompant la carcasse ; l'aile est le morceau le plus délicat, la cuisse celui qui a le plus de fumet.

La bécasse qui devra être servie en salmis sera découpée de même.

**La Bécassine** sera servie entière, ou tout au plus partagée en deux parties égales.

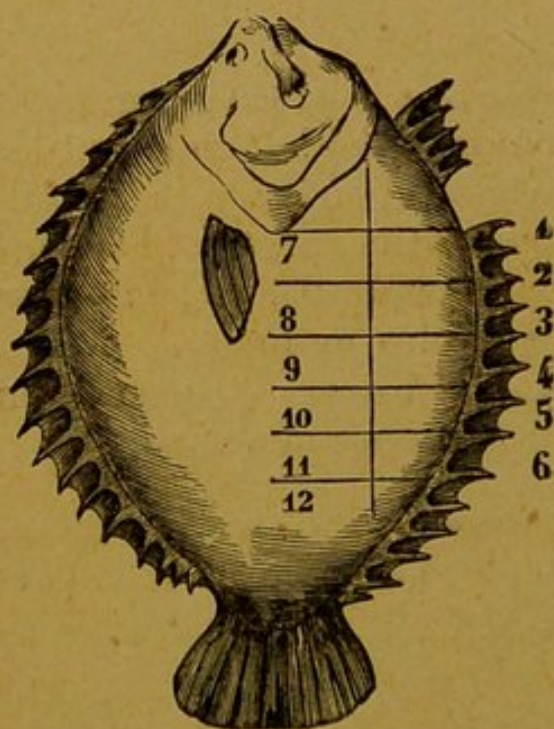


**Perdreau et Perdrix. —**

Ils seront découpés comme la plupart des volailles. On enlèvera la cuisse droite, l'aile, la cuisse et l'aile gauche; puis on partagera la carcasse en deux.

La méthode pour découper le perdreau qui sera servi en salmis est aussi la même.

Tous les autres petits oiseaux, becs-figues, grives, cailles, etc., seront servis entiers.

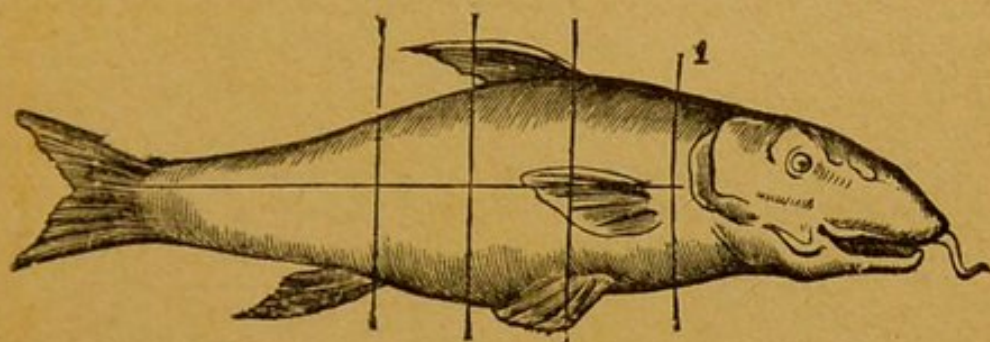
**POISSONS.**

**Le Turbot. —** Après avoir tracé deux lignes sur le ventre du poisson, on le divise par morceaux comme les chiffres l'indiquent, depuis l'arête jusqu'aux barbes; après cela on lève avec la pointe de la truelle les morceaux compris entre ces lignes, et on les fait passer un à un aux convives; le ventre servi de la sorte, on lèvera l'arête et servira le dos de la même manière.

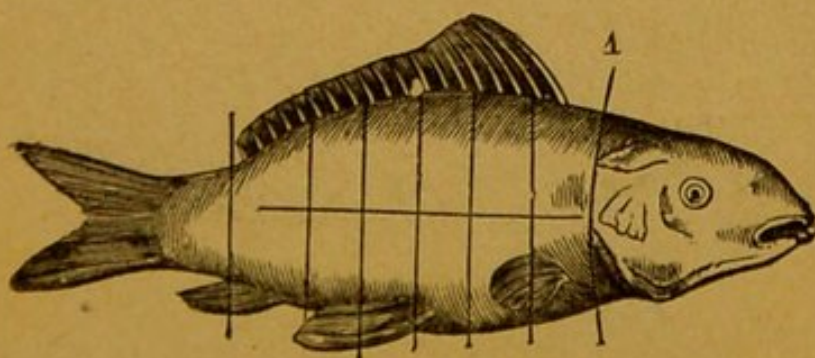
**Le Barbeau. —** On tire sur le dos une ligne avec la truelle, depuis la tête jusqu'à la queue; on coupe cette



ligne par d'autres lignes transversales, et l'on enlève les morceaux sans toucher à la grande arête.



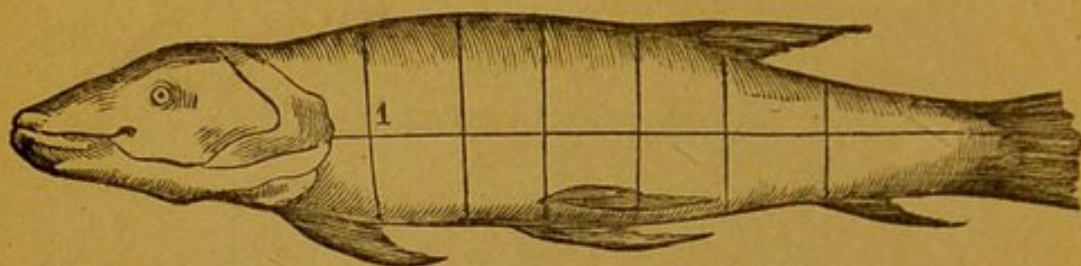
**La Carpe.** — On commence par enlever la tête, c'est le morceau de distinction; ensuite on enlève la peau et on la met de côté; puis tirant une ligne du sommet à la queue, et la divisant par d'autres lignes transversales, on servira aux convives les morceaux compris entre elles, ayant soin de remarquer que le dos est le morceau le plus délicat.



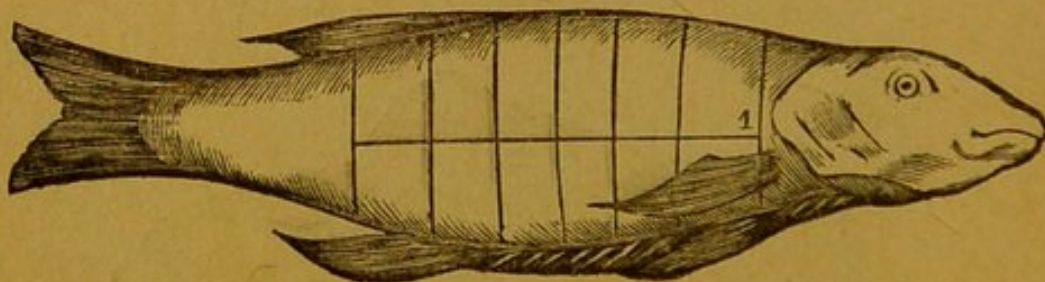
**Le Brochet.** — On tranchera la tête comme à la carpe, c'est toujours le morceau des dames; après quoi il faudra tirer de la queue à la tête une ligne assez profonde pour arriver à l'extraction de la grosse arête,



puis on tirera des lignes, avec la truelle, de manière à servir à chacun un morceau du dos et du ventre. Après avoir servi un côté, on retournera l'autre, et on servira de même



**La Truite.** — On tirera une ligne depuis la tête jusqu'à quelques pouces de la queue, comme cela est indiqué 1. Après quoi on partagera par des lignes transversales, après avoir servi le ventre, on servira les morceaux indiqués sur le dos.



**Le Saumon, l'Esturgeon** seront servis comme la truite, le cabillaud comme le brochet. Il est essentiel de remarquer que pour le poisson, l'usage du couteau est interdit, la truelle d'argent est seule en usage



# PREMIÈRES CONNAISSANCES

ou

Instructions sur la manière de reconnaître la qualité des viandes de boucherie, du gibier, de la volaille, du poisson, etc., et sur la manière de les parer, trusser, préparer; des légumes, etc.

---

Avant de savoir accommoder, il faut nécessairement apprendre à connaître la nature des choses qu'on veut employer, pour ne pas perdre sa peine; et à les préparer convenablement, pour ne point indisposer les yeux des convives : car pour ne rien laisser à désirer, il faut que l'œil soit flatté avant le palais, et que le palais puisse enchérir sur le jugement de l'œil. C'est pourquoi nous commencerons par entrer à ce sujet dans quelques détails indispensables.

## Du Bœuf.

Sa chair doit être fine, douce, d'un rouge agréable; sa graisse d'un blanc jaunâtre. C'est un signe de jeunesse et de bon état. La vache est d'un grain plus serré, d'un rouge moins vif. Elle a la graisse toute blanche. Le taureau a la chair encore plus serrée que la vache, et d'un rouge triste. Sa graisse très jaune, très dure, est entremêlée d'une grande quantité de peaux. Elle a toujours une assez forte odeur de rance.



Les meilleures pièces de bœuf, pour relevé, sont la pièce d'loyau, la noix, la sous-noix, la culotte, la côte-couverte et la poitrine.

Avant de les mettre cuire, on a soin de les désosser le plus proprement possible et de les bien ficeler. Observez que votre pièce forme toujours un carré long, et que le dessus qui sera la partie couverte de graisse, soit bien bombé dans toute sa longueur. On laisse le tendon à la poitrine. La côte-couverte doit conserver seulement le milieu des côtes. On la roule après avoir enlevé le bout de toute la partie anguleuse des os.

#### Du Veau.

Sa chair doit plutôt tirer sur le verdâtre que sur le rose ; sinon, choisissez-la du moins très blanche. Qu'elle soit très grasse, bien couverte sur les côtes et sur le filet des reins. Les rognons doivent être aussi très chargés de graisse.

Le veau de deux mois est le meilleur. Celui de Pontoise est préféré. On vend pour tels des veaux de Montargis, de Rouen et de Caen, parce qu'ils en approchent beaucoup pour la bonne qualité.

Voici comment on reconnaît si l'animal est frais tué ou non.

Pour la tête, que les yeux soient très renflés et lisses. S'ils sont ridés et enfoncés, elle n'est point nouvelle.



Dans l'épaule, les veines doivent être d'un rouge brillant.

Le cou et la poitrine cessent d'être frais quand on ne les voit plus blancs et secs.

Un vieux rognon est visqueux et mou.

La cuisse doit conserver beaucoup de blancheur et de fermeté. En général, toutes les fois que vous voyez un morceau de veau jaune en dessus ; toutes les fois que vous remarquez dans les chairs des taches jaunes ou vertes, c'est un signe certain d'ancienneté et de qualités malfaisantes.

#### Du Mouton.

Le mouton est meilleur et plus gras l'hiver que l'été. Il faut que sa graisse soit blanche, sa chair noire. Le mâle est préférable à la femelle : celle-ci a la chair plus pâle et d'un grain plus serré. Le bélier, pire encore, a la graisse spongieuse, la chair d'un rouge sombre et très serrée.

Pour connaître si le mouton est jeune, pincez-en la chair entre le pouce et l'index : elle doit s'écraser, la graisse doit se briser. La viscosité de la graisse est un signe de vieillesse, comme la dureté des chairs.

Un gigot bien arrondi, et qui a le manche très court, doit être préféré. Les meilleurs moutons sont ceux de Prés-Salés, et ensuite des Ardennes. de la Sologne, de la Champagne et du Beauvoisis.



### De l'Agneau.

Les meilleurs sont ceux de lait, qui n'ont point encore mangé. Il faut les prendre entre la fin de décembre et le commencement d'avril. Faites attention que la chair en soit blanche et les rognons bien gras, la poitrine épaisse.

L'agneau frais tué a les yeux pleins et brillants, les veines du cou d'un beau bleu, la chair ferme; l'agneau vieux tué a les yeux caves et ridés, les veines jaunes et vertes; les rognons sentent l'évent; la chair est mollassse; il ne vaut rien.

### Du Porc.

Le jeune porc a la couenne tendre et qui se fend aisément quand on la pince, celle du vieux est épisse et dure, elle résiste à la pression des doigts.

Quand la chair du porc est fraîche, on la trouve douce et unie; si elle est visqueuse, c'est un indice de vétusté. Celle de cochon ladre est reconnaissable aux glandes blanches et roses dont elle est parsemée. Son lard est rempli de petits grains.

Lorsqu'un porc est gâté ou ladre, le jambon est toujours la partie la plus mauvaise. Enfoncez une lame de couteau sous l'os; si elle en sort tachée, ou fortement imprégnée d'un goût d'évent, jetez le jambon. Pour qu'il soit bon, il faut que la lame qu'on y a enfoncée sente une odeur très agréable.



Le jambon, comme le gigot, doit toujours être court de manche et bien arrondi.

**Du Lard. — Manière de le préparer.**

La couenne plus ou moins épaisse indique que le porc dont on a tiré le lard était plus ou moins vieux. Le gras doit avoir un œil rosé et être très ferme, le maigre avoir une belle couleur. S'il est veiné de jaune, il est rance ou prêt à le devenir.

Après avoir enlevé le lard d'un porc, en y laissant le moins de chair que faire se peut, vous aurez du sel passé au tamis : battez-en votre lard, et empilez-en les pièces, graisse contre graisse couenne contre couenne, sur une planche bien sèche, dans un lieu frais qui n'ait point d'humidité. Vous l'entourerez bien de sel, et le couvrirez d'une autre planche également sèche. Chargez fortem en cette planche de poids ou de grosses pierres, et laissez le tout ainsi pendant un mois au moins. Au bout de ce temps, vous accrochez et conservez vos pièces de lard dans un lieu sec, où l'air circule librement. Ayez soin, lorsque vous en couperez pour votre usage, d'empêcher que l'air ne frappe la place entamée ; il la ferait rancir.

**Manière de préparer le Petit-Salé.**

Coupez par morceau et frottez des poitrines de cochon avec un mélange de sel fin et de salpêtre. Vous les empilerez dans un pot de grès bien



propre ; vous les foulerez bien, et ne laisserez aucun vide. Cela fait, recouvrez le vase avec un linge blanc, et fermez-le parfaitement. Il faut huit jours avant que vous puissiez vous servir de ce petit salé.

#### **Du Cochon de lait.**

Un bon cochon de lait est court, gras et jeune. Cette dernière qualité se connaît à la graisse, qui doit être fort tendre. Les tonquins sont les plus délicats.

#### **Manière de tuer le Cochon de lait.**

Il faut avoir un couteau fort étroit de lame et bien pointu. Prenez le cochon de lait entre vos genoux, serrez bien le goin de la main gauche, de la droite vous lui enfoncez le couteau au bas de la gorge, le plus droit possible, afin que la pointe atteigne le cœur. Par ce moyen, il saigne beaucoup, ce qui empêche la chair d'être noire.

#### **Du Chevreuil et des autres gibiers fauves.**

Si la graisse est épaisse, brillante et claire, si la comblette est unie et serrée, la bête est jeune ; elle est vieille quand la comblette est large et rude.

Lorsque vous doutez de la fraîcheur d'une paire de gibier de cette espèce, passez un couteau dans l'épaule ou dans les cuisses, et flairez-le ; ces parties étant celles qui s'altèrent les premières, si le couteau



n'y prend pas un goût rance, c'est un signe assuré que le gibier est encore frais.

A la vérité, quelques personnes aiment le gibier fauve très faisandé, ou *de haut goût*; d'où il résulte que les chairs noires, verdâtres même, et conséquemment malsaines, qui annoncent la putréfaction prochaine de l'animal, deviennent un motif de préférence pour ces personnes. Mais le goût de tels amateurs, heureusement peu nombreux, n'ôte rien au mérite du gibier frais, et ne nous a point empêché d'enseigner le moyen de ne point s'y tromper.

#### **Du Lièvre et du Levraut.**

Le lièvre est vieux quand il a les griffes rudes et émoussées, les oreilles sèches et coriaces, la comblette large et lâche. Un jeune lièvre, au contraire, a les oreilles douces et flexibles, les griffes lisses et effilées, l'orifice de la comblette peu ouvert.

Lorsque vous voudrez connaître s'il est fraîchement tué, examinez si le corps est raide, si la chair est pâle : c'en sont deux signes certains. Un lièvre avancé a le corps flexible, et la chair tirant sur le noir.

On connaît le levraut à une ou deux protubérances qui se trouvent dans l'avant-cuisse, près de la patte; plus ces protubérances sont tendres, plus l'animal est jeune.



La manière de discerner s'il est tué depuis peu est la même que celle indiquée pour le lièvre.

#### De l'Oie.

L'oie qui a les pattes jaunes et beaucoup de duvet est jeune; les vieilles ont très peu de duvet, et leurs pattes tirent sur le rouge.

Lorsque les pattes de l'oie sont flexibles, c'est un signe certain qu'elle est tuée depuis peu de temps. C'en est un qu'elle est vieille tuée, si les pattes sont sèches et raides.

Les oisons du printemps sont bons à manger en mai et juin. On peut manger à six et même cinq mois les oisons d'automne

#### Du Canard.

Le ventre d'un canard frais tué est épais et dur, quand il a été bien engraisé; il a les pattes flexibles comme l'oie; elles sont ordinairement d'un jaune terne : celles du canard sauvage sont rougeâtres et plus petites.

#### Manière de trusser les Oies et les Canards.

Plumez et nettoyez parfaitement votre oie; coupez-lui les pattes et les ailerons à la première jointure; coupez le cou presque au dos, mais laissez la peau du cou assez longue pour rabattre sur le dos; ôtez tout à fait le cornet, et faites un nœud au bout; avec votre doigt du milieu, déta-



chez le toie et les autres intestins qui sont dans l'estomac, et faites une ouverture entre l'estomac et le croupion; ôtez toutes les entrailles, excepté les poumons; coupez l'extrémité de l'anús, et faites-y un trou assez large pour y passer le croupion: nettoyez bien l'oie avec un linge mouillé, et battez l'estomac avec un rouleau; mettez une brochette dans l'aile, et attachez les cuisses; passez dans le milieu une brochette qui traverse le corps; faites de même de l'autre côté; embrochez votre oie dans la grande broche garnie du *sidesman*¹; passez une brochette dans le bas de chaque cuisse, de manière qu'elle passe dans chacun des trous du *sidesman* qui se trouvent près des pointes.

Il faut observer que, pour bien plumer les oisons du printemps, on commence par les échauder. Ceux d'automne se plument à sec.

On trousse les canards de la même façon, excepté qu'on leur laisse les pattes, et qu'on les trousse serrées contre les cuisses. Les canards se plument à sec; mais avant de plumer les canetons, on les échaude.

**Manière de trusser les Lièvres, les Lapins et autres pièces de gibier à poil.**

Otez les quatre pattes à la première jointure, levez la peau de derrière, et tirez-la sur les pattes

1. Sorte de brochette à deux pointes qui sert à empêcher les pièces qu'on fait rôtir de tourner sur la grande broche.



de derrière; laissez la queue entière, tirez les pattes sur le dos, et dépouillez les cuisses; coupez la peau du cou et de la tête, en ayant soin de laisser les oreilles, et souvenez-vous de les écorcher; ôtez le foie et les autres intestins, coupez les nerfs qui se trouvent sous les cuisses; rapprochez les épaules; mettez une brochette qui perce la cuisse et qui traverse l'épaule sous la jointure et tout le long du corps; faites de même de l'autre côté, mettez une autre brochette qui traverse la cuisse et le corps; placez la tête entre les deux épaules, et fixez-la par une brochette; mettez une brochette à chaque oreille, pour les faire tenir droites, et passez au milieu du corps une ficelle qui entoure les cuisses et tienne tout en place.

*Les lapins* s'arrangent de la même façon. Observez seulement de leur couper les oreilles tout près de la tête; faites une ouverture à l'anus, et abattez les pattes à un pouce environ de distance du croupion; aplatissez les cuisses, et attachez les épaules; mettez de chaque côté une brochette qui traverse la cuisse, l'épaule et le corps, retournez la tête, et embrochez-la : si vous voulez en faire rôtir deux ensemble, troussiez-les dans toute leur longueur, avec six brochettes qui passeront à travers leurs corps, afin de les fixer mieux sur la grande broche.

#### **Des Faisans.**

Les jeunes faisans sont préférés aux vieux, mais



les vieux valent encore mieux que les faisans qui ont pondu.

Le jeune faisan se reconnaît aux ergots courts, émoussés ou ronds; le vieux, à ses ergots allongés et fort aigus; la faisane qui a pondu, à la mollesse du croupion. La peau du faisan gâté, ou du moins beaucoup trop avancé, s'enlève sous le doigt en la frottant un peu fort; il a le croupion verdâtre.

#### De la Perdrix.

Lorsque vous voyez une perdrix dont les pattes sont jaunâtres et le bec de couleur sombre, vous êtes assuré qu'elle est jeune. Vous la reconnaîtrez pour vieille si elle a les pattes bleuâtres et le bec blanc. Si, en la frottant avec le doigt, la peau se détache par petites parcelles, si elle a le croupion verdâtre, c'en est assez pour vous apprendre qu'elle est gâtée.

#### Manière de trousser les Faisans et les Perdrix.

Plumez-les bien, et si c'est un faisan mâle auquel vous vouliez donner une belle apparence, laissez-lui sur la tête les jolies plumes dont elle est garnie. Vous conserverez en outre les plumes de la queue pour les lui ficher dans le croupion en le tirant de la broche. Faites une fente derrière le cou, et ôtez le jabot; détachez avec votre doigt du milieu, et ôtez le boyau qui tient à l'estomac; coupez l'anus, puis les ailerons, à la première join-



ture, et nettoyez le dedans avec le bout des ailerons que vous avez coupés; battez l'estomac avec un rouleau; mettez une brochette dans l'aile, et attachez le milieu des cuisses; faites passer une brochette au travers des cuisses, et une autre au travers des ailes; vous amènerez la tête en la tortillant jusqu'à la pointe de la brochette, en sorte que le bec touche à la poitrine; mettez la grande broche dans le *sidesman*; embrochez votre bête, et arrêtez-la sur la broche avec une brochette qui passe dans le *sidesman*; serrez les pattes ensemble. Couvrez légèrement les plumes de la tête avec du papier, pour empêcher que le feu ne les altère. Si le faisan ou la perdrix sont pour faire bouillir, arrangez-les comme une volaille. Tout autre gibier à plumes se trousse de même, quand on le veut mettre bouillir.

#### Des Bécasses et Bécassines.

Le temps où les oiseaux de passage sont meilleurs est en hiver, environ quinze jours après leur arrivée.

Les bécasses et bécassines doivent être grasses, fermes et dodues; il faut que leur estomac soit entouré d'une veine de graisse. On reconnaît qu'elles sont nouvellement tuées quand elles ont la tête et la gorge fraîches, les pattes bien flexibles.



**Manière de trousser les Bécasses et Bécassines.**

Il faut les plumer avec beaucoup de soin, parce qu'elles ont la peau extrêmement tendre, surtout quand elles ne sont pas de la plus grande fraîcheur. Dépouillez la tête, ôtez les yeux : ces oiseaux ne se vident point ; coupez les ailerons à la première jointure, et, avec le manche d'un couteau, aplatissez-en la poitrine ; attachez les pattes ensemble au bas des cuisses ; que ces cuisses touchent aux ailerons ; mettez à chaque aileron une brochette qui traverse la cuisse tout le long du corps ; mettez vos bécasses à la pointe de la brochette, avec le bec touchant à la poitrine.

**Manière de trousser toutes sortes d'oiseaux sauvages.**

Plumez-les bien ; coupez le cou très près du dos, et avec votre doigt du milieu détachez le foie et le boyau qui touche à la poitrine ; coupez les ailerons à la première jointure, ensuite faites une ouverture entre l'anus et le croupion, et videz-les ; nettoyez-les proprement avec les longues plumes des ailes ; coupez l'anus et faites-y passer le croupion ; coupez le bout des pattes, et attachez-les ensemble au bas des cuisses ; passez une brochette dans les ailes contre la poitrine, et une autre à travers les cuisses.

**Des Pigeons.**

On préfère le pigeon, dit de volière, au pigeon



bizet. Il a beaucoup plus de chair; elle est plus tendre et de meilleur goût; il est aussi beaucoup plus gras. Le pigeon ramier unit à toutes ces qualités encore plus de volume, mais il ne laisse pas que d'être rare.

Les vieux pigeons sont reconnaissables à la rougeur de leurs pattes.

Frais tués, les pigeons ont les pattes flexibles, quand ils sont passés, ils les ont dures. Le croupion est verdâtre et mou.

#### Manière de trousser les Pigeons.

Après les avoir bien plumés, coupez le cou tout près du dos; ôtez le jabot; coupez l'anus; ôtez les boyaux et le gésier, mais laissez le foie dedans, parce que le pigeon n'a pas de fiel. Si vous les voulez faire rôtir, coupez-leur les ergots; fendez une des pattes, et passez l'autre dedans; remontez les cuisses jusqu'aux ailerons; mettez une brochette qui traverse les cuisses et une autre qui traverse les ailes; aplatissez l'estomac avec le manche d'un couteau; nettoyez le gésier, mettez-le **dans un des ailerons**, et tournez les pointes sur le dos. Si vos pigeons sont pour mettre en pâté, il faut en couper les pattes à la jointure, tourner les cuisses et les fixer dans les côtés tout près des ailerons; il faut les arranger de la même manière, si vous devez les fricasser ou les faire bouillir.



Des Grives, des Mauviettes et autres petits oiseaux.

Choisissez-les tous le plus gras, le plus dodus possible; que la chair en soit ferme; que surtout ils soient d'une fraîcheur parfaite, et encore jeunes.

Vous connaîtrez leur jeunesse à la flexibilité des pattes, et leur fraîcheur à la fermeté du croupion.

Manière de trousser les Grives, les Mauviettes et autres petits oiseaux.

Plumez-les bien proprement; coupez-leur la tête et les ailerons à la première jointure; aplatissez légèrement l'estomac avec le manche d'un couteau; fendez une des pattes, et passez l'autre dedans; ôtez le gésier, et faites passer une brochette au travers du corps vers le milieu; attachez bien cette brochette à la grande broche.

#### Du Poulet.

Il faut qu'un poulet soit bien charnu et le plus gras possible, qu'il ait la chair fine et blanche. On connaît qu'ils sont jeunes lorsqu'on leur voit les ergots très courts. Mais il faut faire attention qu'on ne les leur ait point enlevés pour leur donner un air de jeunesse; vous connaîtrez s'ils sont frais tués en examinant le croupion, qui doit être ferme et dur. Les poulets vieux tués ont au contraire le croupion peu ferme et tout ouvert.



**Manière de trousser les Poulets.**

Après avoir plumé un poulet, coupez-lui le cou près du dos : ôtez le jabot, et avec le doigt du milieu détachez le foie et les autres intestins ; fendez l'anus, lavez-le bien, et aplatissez les os de l'estomac avec un rouleau. Si vous voulez le faire bouillir, coupez le bout des pattes, ôtez-en la peau, fendez légèrement les nerfs de chaque côté des jointures, trousser les pattes dans le ventre par l'anus, et épluchez le croupion ; mettez une brochette à la première jointure de l'aile, et attachez-la au milieu de la cuisse ; passez une brochette dans le milieu de la cuisse de part en part, faites qu'elle traverse le corps, et opérez de même de l'autre côté ; nettoyez le gésier et retirez le fiel d'avec le foie ; mettez le gésier et le foie dans les ailerons, et tournez la pointe de l'aileron sur le dos. Si vous devez faire rôtir votre poulet, coupez-lui le bout des pattes, mettez une brochette dans la première jointure des ailes, piquez la brochette dans le milieu de la cuisse, après l'avoir attachée bien ferme ; faites-la passer au travers du corps, et opérez de même de l'autre côté ; prenez la grande broche, et enfiler votre volaille par l'anus, de manière que les pointes du *sidesman* piquent les côtés de votre volaille et la tiennent immobile sur la grande broche.

Nettoyez le gésier et le foie, mettez-les dans les ailerons, tournez les pointes sur le dos, et relevez la peau de l'estomac sur le cou.



---

**Des Poules, Poulardes et Chapons.**

La poule doit être grasse et charnue; on l'estime davantage quand elle a pondu ou qu'elle était près de pondre. Vous connaîtrez qu'elle n'est point vieille si elle a les pattes douces; et qu'elle est fraîche tuée, si elle a le croupion bien ferme.

L'âge et la fraîcheur de la poularde se reconnaissent aux mêmes indices. Pour la qualité, vous l'apprécierez facilement au tact et à l'œil.

Il faut que la poularde soit ferme quoique très grasse; qu'elle ait l'estomac large, et que la graisse ne tire point sur le jaune.

Un bon chapon a l'estomac extrêmement gras, le ventre épais, le croupion très renflé, la crête fort pâle; examinez bien si ses pattes sont rudes au toucher: ce serait un signe certain qu'il est tué depuis trop longtemps.

**Manière de trusser les Poules, Poulardes et Chapons.**

Plumez, videz votre pièce, battez-lui l'estomac. Si elle est pour bouillir, coupez le bout des pattes, et troussez-les jusqu'aux cuisses; passez votre doigt par l'anús, et levez la peau des pattes; faites ensuite un trou au haut de la peau, et mettez les pattes dessous; passez une brochette dans la première jointure de l'aileron; attachez le milieu de la cuisse très serré, et faites-y passer une autre



brochette jusqu'à ce qu'elle traverse tout le corps.

Opérez de même de l'autre côté; quand vous aurez ouvert le gésier, ôtez-en la poche; ôtez de même l'amer du foie; mettez le gésier et le foie dans les ailerons; tournez les pointes sur le dos, et attachez-les avec une ficelle sur le haut des cuisses, pour les maintenir en place. Si la pièce est pour rôtir, passez une brochette dans la première jointure de l'aile, et attachez le milieu de la cuisse, serré, et faites-la passer au travers du corps; opérez de même sur l'autre côte; embrochez la volaille par l'anus, et fixez-la sur la grande broche avec le *sidesman*.

#### Du Dindon et de la Poule-Dinde.

Choisissez-les bien larges de l'estomac, bien gras et le plus blancs possible. Pour savoir si le dindon est jeune, voyez s'il a les pattes d'un beau noir, et les ergots petits; quelquefois on les lui rogne pour tromper sur son âge : faites bien attention à cela. Vous connaîtrez qu'il est nouvellement tué, si vous lui trouvez les pattes flexibles et fraîches, les yeux pleins et brillants. Quand il est vieux tué, ses pattes sont sèches et dures, ses yeux ternes et enfoncés.

On connaît une poule dinde tuée depuis plusieurs jours, aux mêmes indices que le dindon. Si elle est vieille, elle aura les pattes rudes et rouges; si elle a pondu, le croupion sera mollassé et ouvert.



---

**Manière de trousser les Dindons.**

Après avoir bien plumé le dindon, brisez-lui le bout des pattes, et tirez-en les nerfs. afin de pouvoir le pendre par là au croc; coupez le cou tout près du dos, mais ayez soin de laisser la peau du jabot assez longue pour recouvrir le dos; tirez le jabot, et détachez le foie et le fiel, en faisant bien attention de ne point crever celui-ci en fourrant le doigt du milieu par le gosier; coupez l'anous, ôtez les boyaux, tirez le gésier avec un crochet pointu, le foie viendra avec, essuyez le dedans avec un linge mouillé; ensuite, coupez l'os de la poitrine près du dos, des deux côtés; relevez les pattes jusqu'au jabot; vous mettrez ensuite un linge sur la poitrine, et battrez le brichet avec un rouleau, pour l'aplatir entièrement. Si le dindon doit être mangé bouilli, coupez-lui tout à fait les pattes; levez-en la peau, et mettez-les lui dans le ventre; passez une brochette dans la jointure de l'aile et le joint du milieu de la cuisse, et faites-lui traverser le corps, l'autre aile et l'autre cuisse du dindon; ouvrez le gésier pour en ôter la poche, ôtez aussi le fiel du foie, et mettez le foie et le gésier dans les ailerons, retournez le bout des ailes sur le dos, et tournez une ficelle autour des cuisses pour maintenir le tout en place. Si le dindon doit être rôti, laissez-lui les pattes; passez une brochette dans la jointure de l'aile; trousssez-lui les pattes, met-



tez-y une brochette qui en traverse le milieu et le corps de part en part ; faites de même de l'autre côté ; embrochez votre dindon dans la grande broche, et fixez-le avec le *sidesman* : mettez le foie et le gésier entre les ailerons, tournez la pointe de l'aileron sur le dos, et mettez au-dessus des ailerons une brochette qui traverse tout le dindon

#### Manière de trousser un Dindonneau.

Plumez-le bien ; séparez le cou de la tête et du corps, mais ne touchez pas à la peau du cou ; la manière de le vider est la même que pour les dindons ; mettez une brochette à travers la première jointure de l'aileron ; trousssez bien les pattes après en avoir coupé les ergots ; faites-y passer une brochette de part en part à travers le corps ; opérez de même de l'autre côté ; coupez la partie inférieure du bec ; tortillez la peau du cou autour, et mettez la crête à la pointe de la brochette, avec la partie supérieure du bec ; embrochez dans votre grande broche ; fixez le tout en place à l'aide du *sidesman*, et coupez le bout des pattes ; vous pouvez employer ou supprimer le gésier et le foie à volonté.

#### Des Œufs.

Portez le gros bout d'un œuf à la langue ; si vous y sentez de la chaleur, il est frais : les vieux sont froids. Le degré de chaleur vous indiquera



pareillement son degré de nouveauté. On peut aussi les mirer, soit à la lumière, soit au soleil; il faut, de cette façon, qu'on voie le blanc bien clair et le jaune bien rond pour que l'œuf soit frais. Pour connaître si parmi vos œufs il n'y en aurait pas de germés, mettez-les dans de l'eau fraîche; les bons iront au fond, tandis que les mauvais surnageront.

#### Manière de conserver les Œufs.

Après vous être assuré que parmi vos œufs il n'y en a point de germés, mettez-les la pointe en bas, soit dans la cendre, soit dans du son, soit encore, si vous les voulez conserver très longtemps, dans du sel. Ce dernier moyen convient à tous les climats.

#### Du Beurre.

La fraîcheur du beurre se connaît à l'odorat, sa qualité au goût. Faites attention si en le coupant il en sort du lait, c'est signe qu'il n'a point été suffisamment lavé, et conséquemment qu'il prendra bien vite un mauvais goût. Il fait d'ailleurs beaucoup moins de profit.

Lorsque vous achèterez du beurre salé en tonneau, n'oubliez point d'enfoncer, soit un grand couteau, soit une baguette, le plus avant possible, parce que le dessus est souvent de beaucoup meilleure qualité que le milieu et le fond.



### Du Poisson de rivière.

Vous reconnaîtrez la fraîcheur de tout poisson de rivière aux indices suivants : les ouïes serrées, difficiles à ouvrir, sans odeur, et d'un rouge vif en dedans ; l'œil clair, les nageoires raides.

On estime dans chaque espèce la grosseur relative.

Dans les *truites*, la femelle est préférée ; on la reconnaît à une tête plus petite, à un corps plus épais que le mâle. Leur meilleur temps est vers la fin de juin.

La bonne *tanche* doit être toute couverte d'une matière limoneuse qu'on enlève en la frottant avec du sel.

### Du Poisson de mer.

Les plus gros poissons de mer, par rapport à leur espèce, sont toujours les plus estimés. Leur fraîcheur se reconnaît aux yeux clairs, à la peau lisse et brillante, aux nageoires raides, aux ouïes serrées et d'un beau rouge en dedans.

Le *saumon* bien frais a la chair d'un beau rouge ; son meilleur temps est le printemps.

Le *turbot* doit être épais, bien plein, et avoir le ventre d'un jaune pâle ; si ce jaune tire sur le bleu, le poisson ne vaut plus rien. Sa bonne saison est durant l'été,

Plus la *morue* est fraîche, plus elle a la chair blanche et ferme ; le temps où on la préfère est



depuis décembre jusqu'en février. Faites attent on qu'elle soit très épaisse près de la tête.

Les bonnes *soles* sont épaisses et fermes; elles ont le ventre blanc jaunâtre, et non pas d'un blanc tirant sur le bleu : le milieu de l'été est leur meilleur temps.

Le *carrelet* le plus épais est le meilleur, le plus raide est le plus frais.

Choisissez la *raie* épaisse et bien ferme; plus elle sera blanche, plus elle sera en point d'être mangée; trop fraîche elle est coriace, trop avancée elle empest.

Que la peau de l'*esturgeon* soit tendre et douce, ses veines et tendons bien bleus, son odeur agréable.

Les *harengs frais* doivent être brillants, raides, bien charnus; les *harengs pecs*, gros, charnus, blancs, bien pleins; les *harengs saurs*, gros, fermes, secs et d'un jaune doré; ceux à petites écailles sont préférables; les meilleurs ont en outre la peau un peu ridée sur le dos.

#### Des Coquillages

Le *homard* qui est frais a la queue très raide et qui résiste quand on veut l'arracher; le plus lourd est estimé le meilleur. Le mâle, quoique plus petit est préféré. On le reconnaît à une tache noire sur la queue, à la dureté des nageoires supérieures de cette même queue; et lorsqu'il est cuit, à sa couleur rouge-brun.



Les *écrevisses* ne s'achètent que vivantes; les plus nouvelles pêchées sont celles dont le mouvement est le plus vif. Préférez toujours les plus grosses, parce qu'il y a plus de chair. Celles dont la coque est grenue et de couleur foncée, ne sont point les meilleures; les écrevisses les plus délicates ont la coque unie, d'un vert médiocrement foncé, et le dessous des pattes gris-clair marqué de rouge : étant cuites, leur couleur se rapproche beaucoup de celle du corail, elle est un peu plus claire.

Les *crevettes* et *langoustes* bien fraîches sont fermes, ont une couleur brillante, la queue raide et qui retourne en dedans; en vieillissant elles pâlissent, s'amollissent, et même deviennent gluantes : dans cet état elles sont fort mauvaises au goût, et très malsaines.

L'*huître*. Sa fraîcheur se reconnaît à la quantité de jus qu'elle renferme, elle n'est bonne que dans les mois où l'R est employée; l'huître qui a été gelée est mauvaise; il faut, quand on veut détacher l'huître de la coquille, avoir soin de ne pas percer le fond de la coquille, cela donne une odeur infecte.

Les *moules* doivent être vivantes, d'une chair blanche, et s'ouvrir d'elles-mêmes; celles qui contiennent des petits crabes sont très malfaisantes.



---

Des Légumes en général.

Plus ils sont jeunes, meilleurs ils sont : les *pois verts* doivent avoir une petite queue, être fins et d'un beau vert; les *haricots verts* doivent être petits et tendres, et quand le grain n'est pas encore formé; les *haricots blancs* nouveaux doivent être frais écosés. La connaissance des *choux*, *choux-fleurs*, *salades*, *artichauts* et autres légumes d'un usage journalier, s'acquiert par l'expérience.

Les *truffes* doivent être lourdes et rondes, marbrées à l'intérieur, et d'un parfum agréable.

Les *champignons*. Il est très difficile de reconnaître les espèces dangereuses : à Paris, des préposés aux barrières sont chargés de visiter ceux qui entrent dans cette ville; nous conseillons, à la campagne, de n'employer que ceux cultivés sur couche.



## DES POTAGES

## Bouillon.

Le bouillon, base de tous les potages, ne doit se faire qu'avec la viande la plus fraîche et la plus saine. Les morceaux qu'il faut préférer sont le gîte à la noix, la culotte, la tranche, les charbonnées, le milieu du trumeau et le bas de l'ailloyau.



Mettez sur le feu une marmite dans laquelle vous aurez mis, avec suffisante quantité d'eau, une pièce de bœuf et les débris de vos viandes de boucherie, volaille et gibier. Rafraîchissez le bouillon chaque fois que vous l'écurez; salez-le, ajoutez-y des racines, de l'ail, de l'oignon brûlé et du girofle : placez-le ensuite devant un feu doux, et l'y laissez jusqu'à parfaite cuisson des viandes; dégraissez et passez le bouillon.



#### Consommé.

Mettez jarret de veau, tranche de bœuf, vieille volaille et vieux gibier dans une marmite, avec du bouillon; remuez, et ajoutez de ce même bouillon à mesure que la glace se formera; écumez; ajoutez racines, ail et girofle. Faites réduire à feu doux pendant cinq heures: dégraissez et passez votre consommé.

#### Potage de croûtes au pot.

Faites mitonner, dans un plat creux, des tranches de pain mouillées de bouillon; couvrez le feu, et laissez gratiner ce pain : faites sécher les croûtes sur le gril à un feu doux; retirez-les, arrosez-les de bouillon pris sur le derrière de la marmite; saupoudrez-les de sel fin, et dressez-les sur



le gratin : vous continuerez de les arroser à plusieurs reprises ; dégraissez ensuite, et servez. Ces croûtes doivent être accompagnées d'une jatte de bouillon ou de consommé.

**Potage au pain, ou Soupe grasse.**

Versez du bouillon sur des croûtes taillées dans une soupière, et seulement ce qu'il en faut pour qu'elles trempent. Au moment de servir, remplissez la soupière de bouillon bien chaud, et couvrez votre potage de légumes. Observez qu'il ne faut jamais faire bouillir de pain dans votre bouillon : cette mauvaise pratique lui enlève son goût.

**Mitonnage.**

Chapelez, coupez et arrondissez des croûtes, faites-les mitonner un quart d'heure avec du bouillon ou du consommé, et couvrez-les de légumes.

**Potage à la minute.**

Hachez une demi-livre de bon bœuf avec des racines, mettez le tout dans une casserole avec une pinte d'eau, la moitié d'un clou de girofle et un peu de sel ; faites bouillir, écumez ; dès que la viande sera cuite, c'est-à-dire au bout d'environ une demi-heure, vous passerez le bouillon, et vous vous en servirez pour toutes sortes de potages.





**Potage à la bisque.**

Potage ou ragoût d'un goût exquis. Vous prenez cinquante écrevisses que vous lavez bien à plusieurs eaux ; vous les mettez dans une casserole à sec avec un feu bien modéré ; si vous les mettiez sur un feu trop ardent vos écrevisses deviendraient noires, ce qui donnerait une très vilaine couleur à votre potage ; si le jus que rendront vos écrevisses s'attachait un peu, cela donnerait un goût fort désagréable à votre potage ; quand elles sont cuites, levez-en les chairs ; vous gardez les queues ; vous pilez toutes les coquilles en pâte ; vous avez du riz ou vermicelle que vous mettez dans votre mortier, et que vous pilez bien ensemble ; vous le mettez dans une casserole sur le feu à bien bouillir, quand il a bien bouilli, vous le passez à l'étamine à deux ou trois fois, du sel, et surtout bien corsé ; mettez les queues de vos écrevisses dans votre soupière ; faites bien chauffer votre bisque, il faut surtout bien prendre garde qu'elle ne bouille ; mettez un bon morceau de beurre et servez.

**Bouillon de poulet.**

Mettez dans une marmite, avec deux pintes et demie d'eau, un poulet maigre auquel vous aurez ôté la peau et que vous aurez lié après l'avoir vidé et lui avoir flambé les pattes. Ajoutez une once des quatre semences froides, concassées, que vous en-



fermerez dans un linge et laisserez cuire à petit feu jusqu'à réduction à deux pintes.

Ce bouillon ne se sert ordinairement qu'aux malades.

#### Bouillon maigre.

Faites blanchir un chou coupé en quatre, avec certaine quantité de carottes, navets, oignons, et moins de céleri et de panais; ensuite vous ficellerez le tout, vous le mettrez dans une marmite avec une gousse d'ail en sachet, quelques racines de persil et des épices; faites cuire votre bouillon pendant cinq heures au moins, et passez-le. Si vous voulez lui donner de la couleur, vous ferez tomber à glace, dans une casserole, quelques racines coupées en lames avec un morceau de beurre et un peu de bouillon de pois, et vous verserez cette glace dans votre marmite, bien avant de la tirer du feu.



#### Bouillon au poisson.

Foncez une casserole avec un morceau de beurre et des légumes coupés en lames, mettez par dessus une ou plusieurs carpes coupées en tronçons et mouillez le tout avec un peu de bouillon maigre. Laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il tombe à glace: alors mouillez-le avec autant du même bouillon que vous voudrez en avoir de poisson; ajoutez sel, poivre, épices fines, thym, laurier, une gousse



d'ail en sachet et des queues de champignons : laissez ce bouillon s'achever en bouillant doucement pendant quelques heures.

Potage aux choux.

Faites blanchir un chou ou seulement la moitié, avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne; ficelez le tout, chaque chose à part; faites cuire dans une marmite avec du bouillon, et salez peu, à cause du lard. Quand il est cuit, faites mitonner des croûtes de pain dans une partie du bouillon. Servez les choux autour du potage, ou simplement par-dessus.

Potage aux carottes nouvelles.

Coupez ces carottes en petits bâtons, faites-les blanchir, mettez-les dans du bouillon; quand elles seront cuites, versez-les dans la soupière, où vous aurez mis tremper votre pain, et servez de suite.

Potage aux navets.

Saucez dans le beurre et faites égoutter des navets préparés comme les carottes pour le précédent potage; mettez-les de même dans la soupière sur le pain trempé.

Potage à la citrouille, au lait.

Prenez un morceau de citrouille dont vous ôtez la peau et les pepins, coupez-le par petits mor-



ceaux, et mettez-le dans une marmite avec de l'eau; lorsque votre citrouille sera réduite en marmelade, et qu'il ne restera plus d'eau, mettez-y un petit morceau de beurre, un peu de sel; faites-lui faire encore quelques bouillons. Faites bouillir du lait, sucrez-le convenablement; versez le lait sur la citrouille; arrangez des tranches de pain sur un plat, mouillez-le avec votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, et mettez-le sur la cendre chaude pendant un quart d'heure, en faisant attention qu'il ne bouille pas; versez-y le restant de votre bouillon bien chaud, au moment de servir.

#### Soupe à l'oignon.

Épluchez des oignons, ôtez-en la tête et la queue, coupez-les en lames; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole; jetez-y votre oignon, et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit blond; mettez l'eau suffisante pour votre potage; salez, poivrez; laissez-le bouillir environ un quart d'heure. Versez le bouillon sur le pain, et servez.

#### Soupe à l'oignon et au lait.

Préparez et faites revenir vos oignons comme pour le potage ci-dessus; quand ils seront d'un beau blond, mettez votre lait, un peu de sel, et faites bouillir; au bout d'un quart d'heure environ, versez sur vos tranches de pain.



**Soupe à l'oignon et au riz.**

Faites frire au beurre des oignons coupés en dés, mettez de l'eau comme pour la soupe à l'oignon ordinaire, salez, poivrez, et ajoutez du riz (dans la proportion indiquée à l'article Riz au gras); au bout d'une heure, une heure et demie, le potage peut être servi.

**Soupe à l'oignon et au vermicelle.**

C'est la même manière de procéder que pour la précédente, hors qu'on coupe l'oignon par émincées, et qu'il ne faut pas laisser le vermicelle plus d'une demi-heure sur le feu.

**Soupe aux petits oignons blancs.**

Faites blanchir vos oignons, ôtez-leur la première peau; faites-les cuire dans une marmite; quand ils seront cuits, faites-en un cordon au bord du plat, sur des filets de pain trempés dans du blanc d'œuf, et que vous y aurez placés à cet effet; mettez le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache; vous vous servez également de ces filets pour faire tenir les garnitures du potage.

**Potage à la julienne.**

Prenez des racines de toute espèce en égale quantité, de l'oseille et de la laitue; coupez le tout en filets d'une demi-ligne environ, excepté les oignons qu'il faut tailler en tranches. Passez les



racines au beurre pour les faire revenir, mettez-y ensuite la laitue, les herbes et du cerfeuil, que vous faites également revenir; mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le tout soit bien cuit; ensuite, versez votre julienne sur des tranches minces de pain.

**Julienne maigre.**

Préparez les mêmes légumes et de la même manière que pour une *julienne* au gras, faites-les roussir légèrement dans du beurre et mouillez-les soit avec du bouillon maigre, soit avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait cuire des légumes secs, tels que lentilles, haricots, etc.; faites mijonner votre potage avant de le servir.

**Potage printanier.**

Il se prépare comme la *julienne*, mais on y ajoute des petits pois, des pointes d'asperges, des petits oignons blanchis auparavant, même des petits radis tournés. On a coutume d'ôter l'âcreté de tous ces légumes en suçant un peu le potage : ils servent à le parer en le dressant.

**Potage aux poireaux.**

Coupez quelques poireaux par petits morceaux, faites-les roussir dans le beurre; ajoutez ensuite de l'eau, sel, poivre, des pommes de terre jaunes coupées en dés, et faites bien cuire.



On peut supprimer les pommes de terre, et verser le potage sur du pain.

**Potage à la jardinière.**

Coupez des carottes et des navets en petits bâtons; ayez deux laitues, de l'oseille, du cerfeuil émincés. Faites revenir le tout dans du beurre, et mouillez avec du bouillon; ajoutez une poignée de petits pois et de pointes d'asperges. Ces légumes étant bien cuits, dégraissez-les bien, et versez-les sur des croûtes.

**Potage aux herbes.**

Passez au beurre avec un peu de sel, une poignée d'oseille, de cerfeuil, et quelques feuilles de laitue. Mouillez avec de l'eau, ajoutez du beurre frais; faites bouillir, et retirez du feu. Assaisonnez, liez avec quatre jaunes d'œuf, et versez sur du pain émincé.

On peut remplacer le pain par une purée de pois, de haricots blancs ou de pommes de terre jaunes; mais elle doit être toujours claire.

**Potage aux petits pois.**

Faites bouillir dans de bon bouillon des petits pois qui auront été bien blanchis auparavant; quand ils seront cuits, vous les verserez sur un potage gras au pain.



---

**Riz au gras.**

Prenez du riz, dans la proportion d'une once par personne, s'il est de première qualité; lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois, en le frottant dans les mains; faites-le crever à petit feu dans un peu de bouillon; mouillez-le ensuite avec d'autre bouillon ou du consommé; dégraissez-le, et servez-le ni trop épais ni trop clair.

**Riz au maigre.**

Prenez la même quantité de riz que pour le faire au gras, préparez-le de même, et faites-le crever dans du bouillon maigre. Il ne doit pas bouillir plus d'une heure et demie.

**Riz au lait.**

Faites crever, dans suffisante quantité de lait, du riz que vous aurez préparé comme pour le mettre au gras; laissez-le bouillir autant de temps, il ne faut point qu'il se mette en pâte. Jetez-y quelques grains de sel, sucrez-le de bon goût, et servez de suite.

**Riz au lait d'amandes.**

Faites cuire votre riz dans du lait, comme le précédent; tandis qu'il crèvera, vous pilerez des amandes, après les avoir fait blanchir et en avoir ôté la peau; vous les mouillerez avec du lait, et les presserez fortement dans un linge. Au moment



de servir le potage, vous y verserez le lait d'amandes, en remuant, et le sucrerez.

Il faut le poids d'un quarteron d'amandes douces, et trois ou quatre amandes amères par pinte de lait.

**Vermicelle au gras.**

Faites bouillir du bouillon ou du consommé, jetez-y votre vermicelle, en le rompant dans les doigts, et le semant, pour qu'il ne se mette point en pelotes. La quantité est d'une once environ par personne; laissez-le bouillir au plus dix minutes, et retirez-le pour le laisser mijoter encore quelque temps au bord du fourneau : prenez garde qu'il ne renfle trop.

**Vermicelle au lait.**

Mettez le vermicelle dans votre lait bouillant, remuez-le vivement pour qu'il ne forme point pâte; une demi-heure suffit pour sa cuisson. On y met à volonté du sucre ou du sel.

**Potage à la fécule de pommes de terre**

Délayez dans du bouillon froid de la fécule de pommes de terre (environ deux cuillerées par personne); versez ensuite dans du bouillon brûlant, ayant soin de remuer toujours, et laissez cuire cinq minutes.

**Potage au macaroni et au fromage.**

Jetez votre macaroni dans du bouillon qui bouille bien; remuez et écumez-le : au bout d'un



quart d'heure, vous le retirez, et le laisserez mijoter encore quelque temps. Avant de le servir, vous y mettrez du fromage râpé, moitié Parmesan, moitié Gruyère. Le potage doit être un peu épais. Il y a des personnes qui servent le fromage séparément. Cette manière est même préférable.

#### Potage aux pâtes d'Italie.

Faites bouillir du bouillon ou du consommé, jetez dedans telle espèce de pâtes d'Italie que ce soit, remuez attentivement, et traitez-les comme le macaroni, au fromage près.

#### Potage à la semoule.

Ce potage se fait comme le précédent. Observez toutefois qu'étant plus sujet à former des grumeaux, il faut le remuer avec plus de continuité : au bout d'une demi-heure, il est cuit. Si vous le trouvez trop pâle, il faut lui donner de la couleur.

La manière de faire de la semoule au lait est uniquement de substituer le lait au bouillon.

#### Potage au sagou.

Jetez le sagou dans du bouillon bien bouillant; retirez-le du feu au bout de quelques minutes; salez, écumez, et laissez-le mijoter, jusqu'à ce qu'il forme gelée. On y joint ordinairement de la purée de navets.



### Potage à l'eau.

Mettez dans une marmite un quartier de chou, quatre racines, deux panais, six oignons, un pied de céleri, une petite racine de persil, quatre navets; faites un paquet d'oseille, de poirée, de cerfeuil, que vous ficellerez; enfermez un demi-litron de pois dans un linge blanc, faites bouillir tout cela dans de l'eau pendant trois heures; passez ce bouillon, et mitonnez votre potage après avoir salé le bouillon; garnissez le potage avec des légumes.

### Potage à la française.

Faites frire des croûtons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds; faites une purée de pois nouveaux; mouillez-la avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit claire; faites-y fondre un morceau de beurre au moment de la servir; ajoutez un peu de sucre, et versez le tout sur vos croûtons : que votre purée soit d'un bon sel.



### Potage à la purée de carottes.

Mettez dans une casserole, avec suffisante quantité de beurre, dix ou quinze carottes coupées en lames, mouillez-les de bon bouillon lorsqu'elles seront bien revenues, et faites-les cuire. Après cela passez-les, réduisez-les en purée, faites recuire cette purée pendant quatre heures, et dressez-la sur toutes sortes de potages.



---

**Potage à la purée de navets.**

Excepté que les navets ne se font point roussir, et qu'on les tient aussi blancs que possible, cette purée se prépare comme la précédente; elle exige une moins grande cuisson.

**Potage à la purée de lentilles, au gras**

Faites cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon, une demi-livre de petit lard, deux carottes, deux oignons émincés et roussis avec du beurre, deux clous de girofle. Lorsqu'elles sont cuites, passez-les dans une étamine, éclaircissez votre purée avec du bouillon; faites-la bouillir dans une casserole pour la dégraisser, versez-la sur des croûtons de mie de pain roussis dans le beurre, ou sur des croûtes.

**Potage à la purée de lentilles, au maigre.**

Mettez des lentilles dans une marmite avec du bouillon maigre, ou à défaut de celui-ci avec de l'eau; si c'est de l'eau que vous employez, ajoutez-y un morceau de beurre, sel, légumes et girofle. Lorsque les lentilles seront cuites, vous retirerez les légumes, et ferez votre purée que vous mettrez ensuite mijoter pendant quatre ou cinq heures, en ne manquant pas de la remuer souvent; vous la servirez indistinctement sur du riz, du vermicelle, ou des croûtons au beurre.



On fait aussi des potages maigres aux pois et aux haricots secs en traitant ces pois comme nous venons de l'indiquer pour les lentilles, hors qu'il faut les mettre tremper dans l'eau un jour d'avance.

**Potage à la purée de pois nouveaux.**

Sautez des pois nouveaux dans du beurre avec persil en branches et ciboules, mouillez-les de bouillon gras ou maigre, à volonté; égouttez-les quand ils sont cuits, et pelez-les pour les réduire en purée. Cette purée se conduira et sera employée comme celles de lentilles ci-dessus, en observant de la dégraisser avant de s'en servir, si elle n'est point au bouillon maigre.

**Potage à la purée de marrons.**

Mettez dans une marmite, avec du bouillon ou du consommé, de bons marrons cuits à l'eau et débarrassés de leur épiderme; faites-les bouillir, égouttez-les ensuite et les pilez au mortier; passez la purée en l'arrosant avec son propre bouillon, faites-la recuire pendant quelques heures dans la casserole avec du bouillon gras ou du consommé; dégraissez-la. On la sert sur un mitonnage, ou avec des croûtons au beurre; il convient de la sucrer légèrement.

**Potage à la Condé, au gras et au maigre.**

Faites cuire des haricots rouges dans de l'eau,



ou mieux du bouillon, avec racines, girofle, un morceau de petit lard si c'est au gras, ou un morceau de beurre si c'est au maigre; égouttez-les et réduisez-les en purée en les arrosant de leur bouillon; faites recuire cette purée comme celle de pois, et servez-la sous des croûtons de pain frits au beurre.

#### Soupe au lait.

Faites bouillir, salez ou sucrez votre lait; versez-le sur des tranches de pain, et servez.

#### Soupe au lait lié.

Préparez votre lait comme ci-dessus, ajoutez-y une liaison de quatre œufs par pinte, remuez-le avec une cuillère de bois, et dès qu'il commence à prendre après la cuillère, c'est-à-dire avant qu'il bouille, versez-le sur des croûtes taillées le plus mince possible.

#### Panade.

Prenez de la mie de pain tendre de préférence, et, s'il se peut, mollet; mettez-la dans une casserole avec suffisante quantité d'eau, sel, poivre et beurre frais; placez la casserole sur un fourneau un peu ardent, et remuez pour que le pain ne s'attache pas au fond: lorsque votre panade sera réduite comme une sauce, vous la retirerez du feu et la lierez avec des jaunes d'œufs. Ayez soin qu'elle ait cessé de bouillir quand vous mettrez la liaison.



## DES JUS ET COULIS

**Jus.**

Beurrez le fond d'une casserole; ayez des tranches de jambon et des tranches de bœuf; commencez par mettre le jambon avec des bandes de lard et de l'oignon émincé, puis le bœuf par dessus; mouillez le tout de bouillon, mettez à grand feu et piquez vos viandes avec un couteau; placez-le sur un feu couvert dès qu'il commencera à s'attacher, et lorsqu'il s'attachera tout à fait, mouillez-le de nouveau avec du bouillon; écumez, assaisonnez; ajoutez ciboules, persil et laurier en bouquet, un peu de girofle, queues de champignons; lorsque les viandes seront parfaitement cuites, passez votre jus qui vous servira pour donner de la couleur à divers ragoûts et potages.

**Jus maigre.**

Beurrez le fond d'une casserole; couvrez-le ensuite de tranches de racines et d'oignons coupés en deux; faites tomber à glace; quand cela sera fait, et que votre jus brunira, mouillez-le avec du bouillon maigre, assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboules, ail, girofle, thym, laurier; jetez-y quelques queues de champignons; faites bouillir; au bout de trois quarts d'heure vous le passerez.



## Coulis.

Mettez dans une casserole du lard coupé par petits morceaux, une rouelle de veau proportionnée à la quantité de coulis que vous voulez avoir, et deux carottes. Couvrez bien votre casserole et mettez-la sur un feu doux pour faire jeter le jus à la viande; augmentez le feu jusqu'à ce qu'elle soit près de s'attacher; ralentissez-le alors pour qu'elle s'attache doucement à la casserole, et faites un beau gratin; cela fait, retirez la viande et les légumes sur une assiette; mettez dans la casserole un morceau de beurre et de la farine; faites un beau roux et mouillez avec du bouillon chaud. Remettez alors la viande dans la casserole pour la faire cuire encore pendant deux heures à très petit feu, ayant soin de dégraisser souvent. Votre coulis ainsi fait, vous le passerez au tamis pour vous en servir au besoin.



Le coulis ne doit être ni trop clair, ni trop épais, et offrir une belle couleur cannelle.

## Velouté, ou Coulis blanc.

Mettez au fond d'une casserole trois sous-noix de cuissot de veau, deux poules, quatre carottes, autant d'oignons, deux clous de girofle, persil et ciboules en bouquet; mouillez le tout avec une cuillère à pot de consommé; mettez votre casse-



role sur un feu ardent, et écumez ; vous essuierez l'intérieur de votre casserole, pour que la sauce ne soit point troublée ; mouillez encore de consommé, et écumez de nouveau ; lorsqu'il bouillira, placez la casserole sur le coin du fourneau ; faites, dans une autre, un roux blanc ; mettez-y dix-huit champignons, sautez à froid dans de l'eau et du citron, que vous remuerez dans votre roux bien chaud ; délayez ensuite votre roux avec votre velouté ; versez-le sur vos viandes ; faites bouillir doucement votre sauce pendant une heure, écumez-la bien, dégraissez, et la passez à l'étamine, lorsque les viandes seront cuites : le velouté doit être très blanc.

## DES SAUCES

### Liaisons.

On casse des œufs frais avec soin pour n'en point crever le jaune, que l'on sépare du blanc en le transvasant d'une coquille dans l'autre. On jette les germes qui restent, et l'on délaie les jaunes avec deux ou trois cuillerées de la sauce qu'on veut lier. On remue pour bien mélanger le tout, puis on verse doucement, et en remuant toujours, dans la sauce qu'il faut avoir retirée du feu et qu'on y remet ensuite un instant pour faire épais-sir un peu, sans laisser bouillir.



---

**Roux.**

Faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y de la farine selon l'épaisseur que vous voulez donner à votre roux, et faites roussir à petit feu, en remuant toujours.

**Espagnole.**

Mettez dans une casserole du coulis, un verre de vin blanc, autant de bouillon; persil et ciboule en bouquet, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, deux cuillerées d'huile, une pincée de coriandre, un oignon en tranches; faites bouillir le tout à très petit feu pendant deux heures; dégraissez ensuite, et passez au tamis; assaisonnez de sel et de poivre.

**Espagnole travaillée.**

Mettez de l'*espagnole* avec un tiers de consommé, des parures de truffes et des queues de champignons; faite réduire à grand feu, et dégraissez; lorsque le tout aura pris la consistance de sauce, donnez-lui de la couleur avec du jus, et passez-le à l'étamine.

**Espagnole maigre.**

Mettez des oignons coupés en deux, et quelques carottes tournées au fond d'une casserole bien beurrée; posez dessus des tronçons de poisson, n'importe lequel; faites tomber à glace, et mouillez



avec du jus maigre et du bouillon maigre par égales parties; faites bouillir, et liez votre sauce avec un roux; cela fait, vous ajouterez ail et champignons, de bon vin blanc, et ferez réduire à consistance de sauce; passez-le, et le conservez pour l'occasion.

**Sauce piquante.**

Mettez dans une casserole un poisson de vinaigre, deux gousses de petit piment, une pincée de poivre fin, une feuille de laurier et un peu de thym. Faites réduire à moitié, puis versez trois cuillerées d'espagnole et autant de bouillon, et laissez réduire à l'état de bouillie claire. Cette sauce doit être d'un goût relevé.

**Sauce aux échalotes, dite Sauce piquante.**

Faites un roux; jetez-y des échalotes hachées. mouillez de bouillon; ajoutez épices et filet de vinaigre, puis retirez du feu, et mettez dessous des cornichons en tranches.

**Sauce tomate.**

Mettez dans une casserole, avec un peu de bouillon, du sel, du gros poivre, du beurre et un peu de thym, une quinzaine de tomates bien mûres, que vous aurez coupées en deux pour en faire sortir les graines et la partie aqueuse; vous les ferez cuire en les remuant, jusqu'à ce qu'elles



soient en purée; mouillez-les avec du bouillon, passez-les dans une étamine; mettez cette purée dans une casserole avec deux cuillerées d'espagnole, ou, à défaut d'espagnole, avec autant de bon bouillon; votre sauce doit être en bouillie légère; voyez, avant de la servir, si elle est assaisonnée de bon goût.

#### Sauce blanche.

Mettez dans une casserole un quarteron de beurre frais manié avec une cuillerée de farine, du sel et du poivre; mouillez avec un peu d'eau, et tournez jusqu'à ce qu'elle soit liée, sans laisser bouillir. Quand vous l'aurez retirée du feu, ajoutez-y un filet de vinaigre ou un jus de citron, et si vous voulez, du persil blanchi bien haché, et un peu de muscade.

Quand on veut la rendre plus épaisse, on la lie avec un ou deux jaunes d'œufs.

#### Sauce blanche aux câpres.

Elle se fait comme la précédente, remplaçant seulement le vinaigre ou le jus de citron par des câpres fines entières et un anchois haché.

#### Sauce hollandaise.

Vous mettez dans une casserole un quarteron de beurre, une cuillerée à café de farine, sel, poivre, muscade, deux jaunes d'œufs crus. Vous délayez



le tout ensemble vous ajoutez un quart de verre d'eau et le jus d'un citron et mettez au bain-marie. L'on remue alors avec une cuiller de bois en ayant soin de la tenir toujours un peu épaisse. Vous retirez votre sauce de bain-marie et y mettez par morceaux de la grosseur d'une noisette la quantité de beurre bien frais nécessaire pour la faire aussi abondante que vous le voulez, entre chaque morceau vous remettez pendant une minute votre sauce dans le bain-marie.

#### Sauce mayonnaise.

— Mettre dans une terrine un ou plusieurs jaunes d'œuf crus, suivant la quantité de sauce à faire;  
— sel, — poivre, quantité suffisante.

Remuer l'œuf avec l'assaisonnement, puis ajouter d'abord goutte à goutte de l'huile première qualité; la sauce devient presque aussitôt très épaisse; y relâcher quelques gouttes de jus de citron en continuant de remuer. Immédiatement elle se relâche et prend une couleur blanchâtre. Continuer à mettre de l'huile petit à petit en remuant toujours de même; bientôt la mayonnaise reprend de la consistance et redevient jaunasse; c'est le moment d'y mettre quelques nouvelles gouttes de citron. Remuer et ajouter de l'huile, non plus goutte à goutte, comme au commencement, mais en quantité mesurée sur l'importance de la sauce déjà faite; c'est-à-dire que



plus, cette dernière sera considérable, plus aussi pourront être fortes et rapides les additions successives d'huile. Quant au jus de citron, c'est toujours la trop grande fermeté de la sauce qui en détermine l'emploi.

Le jus d'un citron suffit ordinairement pour une mayonnaise de deux jaunes, qui peut être montée à un quart de litre, mais ne suffit pas toujours pour la relâcher suffisamment; dans ce cas, c'est du vinaigre qu'il faut y mettre, et, si la mayonnaise se trouvait assez relevée en citron et en vinaigre et qu'elle fût encore trop épaisse, c'est une goutte de vin blanc sec réduit, ou tout simplement de l'eau qu'il faudrait y joindre.

La quantité de sauce obtenue, y mélanger des fines herbes hachées, quelques cornichons coupés en petits dés et un peu de moutarde.

— La mayonnaise faite trop d'avance tombe quelquefois, c'est-à-dire tourne en huile; pour obvier à cet inconvénient, il faut la placer dans un lieu frais et la remuer de temps en temps; si malgré ces précautions elle venait à tomber, il faudrait la remonter en prenant un nouveau jaune d'œuf, et en procédant comme on vient de voir, mais sans y ajouter cette fois aucun assaisonnement; elle doit aussi être remontée beaucoup plus promptement que la première fois.

Pour qu'une mayonnaise tienne, il faut : 1° employer de l'huile qui ne soit ni chaude ni figée



2° ne pas trop attendre pour y mettre du citron lorsqu'on la commence; 3° n'en faire que ce que l'œuf peut porter.

#### Ravigote.

Hachez bien fin du cresson alénois, du cerfeuil, de l'estragon, un peu de civette et de pimprenelle, et quelques feuilles de céleri : certaines personnes y ajoutent des feuilles de baume; versez dessus de l'eau bouillante, couvrez cette infusion, passez-la au bout de trois quarts d'heure, puis faites-la réduire avec du velouté; quand elle aura pris consistance de sauce, vous y ajouterez beurre et vinaigre blanc; mêlez bien le tout, et passez à l'étamine.

#### Rémoulade.

Délaissez de la moutarde avec un peu de ravigote¹, joignez-y six cuillerées d'huile, trois de vinaigre, sel, poivre, échalotes hachées; remuez le tout ensemble, et mettez-y deux jaunes d'œufs crus; ayez soin de les bien mêler avec votre remoulade.

#### Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, deux de bouillon, sel, gros poivre, échalotes hachées; faites chauffer le tout : cette sauce

1. Ce sont les fines herbes employées dans la sauce ravigote ci-dessus.



---

doit être tenue très claire. Elle se sert sur toutes choses grillées.

**Sauce matelote.**

Faites roussir des petits oignons dans du beurre, mouillez-les d'espagnole réduite à part, ajoutez champignons, et, au moment d'employer votre sauce, vous y mettez un très petit morceau de beurre, et la tournerez légèrement.

**Sauce Robert.**

Faites roussir à petit feu, dans une casserole, une suffisante quantité de beurre, une cuillerée à bouche de farine ; quand elle est de belle couleur, mettez-y trois oignons coupés en rouelles ou en petits dés ; mouillez avec du bouillon lorsque votre oignon aura pris une belle couleur ; laissez bouillir une demi-heure, dégraissez, et, au moment de servir, mettez sel, gros poivre, filet de vinaigre et moutarde.

**Sauce aux rocamboles.**

Épluchez plein un grand verre de rocamboles ; mettez-les dans de l'eau bouillante ; retirez-les quand elles commenceront à s'écraser sous le doigt, et jetez-les dans l'eau fraîche ; lorsqu'elles seront froides, vous les égoutterez, et les mettrez dans du velouté réduit.



**Maître-d'hôtel froide.**

Pétrissez un quarteron de beurre frais avec persil et ciboules hachées, sel et poivre, et mettez-le, au moment de servir, dessus et dessous le mets que vous voulez accommoder ainsi, et faites chauffer sur la cendre chaude.

**Maître-d'hôtel liée.**

Pétrissez du beurre comme ci-dessus, mettez dans une casserole avec une pincée de farine et demi-verre d'eau; faites chauffer en remuant toujours, et pressez dedans, au moment de servir, un citron.

**Sainte-Ménéhould.**

Faites fondre un morceau de beurre et le saupoudrez de farine, et versez peu à peu de la crème; ajoutez des champignons, quelques ciboules, un bouquet de persil, et assaisonnez de sel, mignonnette et laurier; lorsque votre sauce sera suffisamment réduite, passez-la dans une étamine en la tordant; remettez-la sur le feu; jetez-y un peu de persil haché, et employez-la de suite.

**Poulette.**

Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais, une cuillerée de farine; mouillez d'eau et d'un demi-verre de vin blanc; ajoutez un peu de thym, une feuille de laurier, un clou de



girofle; sel, poivre, muscade, une douzaine de petits oignons blancs, un bouquet de persil, et des champignons passés au beurre; liez, au moment de servir, avec jaunes d'œufs; pressez un citron, et servez.

#### Tartare.

Mettez dans le fond d'un vase de terre deux ou trois échalotes hachées très menu, un peu de cerfeuil et d'estragon, de la moutarde, un filet de vinaigre, du sel et du poivre; arrosez ensuite légèrement votre sauce avec de bonne huile, et remuez-la toujours; si elle se lie trop, jetez-y un peu de vinaigre. Cette sauce se fait à froid.

#### Italienne

Mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre, des champignons, une échalote, un peu de persil; faites revenir; mouillez avec un verre de vin blanc, et assaisonnez. Faites bouillir à petit feu pendant trois quarts d'heure; passez au tamis, et ajoutez deux cuillerées d'huile.

#### Sauce anglaise au lait.

Émiettez de la mie de pain mollet dans du lait, que vous ferez réduire pendant à peu près trois quarts d'heure; salez, poivrez, et ajoutez un petit morceau de beurre bien frais. Cette sauce, qui se sert à part avec diverses sortes de gibier, doit avoir la consistance d'une bouillie épaisse.



**Sauce à la crème.**

Mettez un morceau de beurre, avec un peu de ciboule et persil hachés, dans une casserole ; assaisonnez de sel, gros poivre, muscade râpée ; mouillez avec de la crème, placez votre casserole sur le feu, faites bouillir pendant un petit quart d'heure en tournant toujours.

**Gasconne.**

Mettez dans une casserole de l'huile fine et de bon beurre par égale quantité, du gros poivre, du sel, un peu d'ail ; placez votre casserole sur le feu, et remuez sans cesse jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile ; servez de suite, parce que votre sauce tournerait en se refroidissant.

**Provençale**

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile d'olive fine, de l'échalote, des champignons hachés, et deux gousses d'ail entières ; passez le tout sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez ensuite avec du bouillon, un verre de bon vin blanc ; salez et poivrez ; ajoutez un bouquet de persil, quelques ciboules ; faites bouillir votre sauce à petit feu pendant une demi-heure ; dégraissez-la, en ne laissant d'huile que ce qu'il en faut pour qu'elle soit perlée ; ôtez le bouquet de persil et l'ail, et versez la sauce sur votre mets.



---

**Allemande.**

Hachez des champignons, faites-les cuire avec un peu de beurre; ajoutez quelques cuillerées de bon bouillon ou de consommé; faites réduire jusqu'à consistance de sauce; remettez alors autant de beurre que la première fois, et du persil blanchi et haché; thym, laurier, ail, girofle; passez ensuite; ajoutez un peu de mignonnette, et le jus d'une moitié de citron; passez encore votre sauce, et versez-la sur le mets.

**Sauce au suprême.**

Faites réduire à moitié du consommé et du velouté déjà réduits; mettez-y un peu de beurre; faites bouillir à grand feu; dès que votre sauce aura pris du corps sans être trop épaisse, retirez-la, mettez un peu de jus de citron ou de verjus, et servez-vous-en.

**Sauce verte.**

Exprimez le jus d'une poignée d'épinards pilés; mettez-le, pour qu'il mijote, dans une casserole au bord du fourneau: égouttez-le sur un tamis, et délayez-le dans une sauce au suprême, en y ajoutant un peu de sauce ravigote; passez, et servez de suite. Cette sauce jaunit en se refroidissant.

**Béchamelle.**

Mettez dans une casserole huit cuillerées de



velouté ; ajoutez-y trois cuillerées de consommé : faites réduire à grand feu, en tournant toujours, ces onze cuillerées à cinq : ajoutez alors trois pintes de crème que vous aurez fait réduire à moitié sur un autre fourneau : faites bouillir le tout ensemble, à grand feu, en tournant toujours, pour que la sauce ne s'attache pas, pendant près d'une heure : votre sauce étant liée, vous la passerez à l'étamine.

#### Pluche verte.

Faites bouillir de velouté réduit, et dégraissez-le bien : jetez dedans persil blanchi, poivre, jus de citron, un morceau de beurre, faites attention que le tout soit bien lié.

#### Poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, une tranche de jambon coupée en dés, trois oignons en tranches, quelques branches de persil, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, du thym, un peu de basilic ; passez le tout au feu, jusqu'à ce qu'il commence à se colorer ; saupoudrez de farine, et mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre ; faites bouillir une demi-heure ; dégraissez et passez : mettez sel, gros poivre, et servez.



---

**Sauce bachique, et piquante**

Faites bouillir ensemble dans une casserole, et réduire à plus de moitié, une cuillerée d'huile fine, un demi-setier de bon bouillon, et une chopine de vin blanc; mettez-y ensuite échalote, cresson alénois, persil, ciboule, un peu d'ail, estragon et cerfeuil, le tout haché très fin; faites faire quelques bouillons : salez, poivrez, et servez.

**Sauce aux hatelets.**

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, des fines herbes, des ciboules et des champignons hachés, un peu de persil haché menu; saupoudrez-les de farine; mouillez de consommé; assaisonnez de sel, poivre et épices diverses. Lorsque cette sauce aura la consistance de bouillie claire, liez-la avec des jaunes d'œuf délayés avec un peu de bouillon; observez qu'en la faisant cuire il ne faut point cesser de la remuer.

**Sauce aux truffes.**

Hachez une ou plusieurs truffes, faites fondre du beurre et passez-les dedans; mouillez avec du consommé et le double de velouté. Lorsque votre sauce sera suffisamment réduite, vous la dégraissez et y remettrez du beurre, faites attention qu'il soit bien lié avant d'employer votre sauce.



**Marinade.**

Sauce froide dans laquelle on laisse tremper quelque temps certaines viandes pour en relever la saveur et les rendre plus agréables au goût. Elle se fait avec vinaigre, sel, poivre, épices, clous de girofle, citron, orange, romarin et sauge

**Marinade cuite.**

Faites roussir légèrement, dans du beurre, des tranches d'oignons et des carottes; mouillez-les avec du vinaigre blanc et le double d'eau; ajoutez sel, gros poivre, thym, laurier, basilic, persil en branches, quelques ciboules et la moitié d'une gousse d'ail; laissez cuire cette marinade; après quoi vous la passerez au tamis, et la conserverez pour vos besoins.

**Beurre noir.**

Mettez dans une casserole un demi-verre de vinaigre avec sel et poivre auquel vous ferez jeter quelques bouillons; mettez dans une casserole sur un autre fourneau une demi-livre de beurre que vous ferez chauffer jusqu'à ce qu'il soit presque noir; laissez reposer, puis versez sur votre vinaigre, et tenez chaud jusqu'à ce que vous vous en serviez.

**Beurre d'anchois.**

Lavez bien quelques anchois, lavez-en les chairs et pilez-les bien; passez-les ensuite, sans mouiller



ni assaisonner, dans un tamis de crin, puis pétrissez avec autant et même plus de beurre que vous n'aurez de chair.

**Beurre d'ail.**

Pilez des gousses d'ail jusqu'à ce qu'elles soient bien écrasées, ajoutez un morceau de beurre, et continuez de piler pour former une pâte un peu consistante.

**Beurre de noisettes.**

Remplacez l'ail par les noisettes, ajoutez persil, estragon et ciboules hachés menu, et faites comme pour le beurre d'ail.

**DES PURÉES ¹. — (ENTREMETS.)**

**Purée de lentilles au gras.**

(*Voyez* page 125.)

**Purée de lentilles au maigre.**

(*Voyez* page 125.)

**Purée de pois nouveaux.**

(*Voyez* page 126.)

**Purée de haricots blancs.**

(*Voyez* Purée de lentilles, page 125.)

1. Les purées qui seront servies autrement que pour potages devront être repassées au feu avec du beurre, ou avec du jus, si on veut les servir sur ou sous des viandes.



**Purée de haricots rouges.**

(*Voyez* Potage à la Condé, page 126.)

**Purée de navets.**

(*Voyez* page 125.)

**Purée de carottes.**

(*Voyez* page 124.)

**Purée de marrons.**

(*Voyez* page 126.)

**Purée de pois secs.**

Elle se fait comme celle de pois verts. (*Voyez* page 126.)

**Purée d'oseille.**

Faites fondre du beurre dans une casserole ; jetez-y de l'oseille hachée ; quand elle sera cuite, passez-la en appuyant dessus ; faites-la recuire pendant à peu près trois quarts d'heure avec de l'espagnole ; salez et dégraissez-la pour vous en servir.

**Purée blanche d'oignons.**

Émincez des oignons, mettez-les dans une casserole avec du beurre sur un feu doux, afin qu'ils ne prennent pas de couleur ; quand ils seront bien fondus, mettez quatre cuillerées à dégraisser de velouté, et une pinte de crème pour douze oignons,



du sucre gros comme une noix ; vous ferez réduire votre purée à grand feu, en la tournant toujours ; passez-la à l'étamine lorsqu'elle vous paraîtra suffisamment épaissie.

A défaut de velouté, mettez une cuillerée de farine, de la crème, du sel, du gros poivre ; mettez votre purée au bain-marie, ou à un feu doux, pour qu'elle ne bouille pas.

#### **Purée brune d'oignons.**

Préparez vos oignons comme il est dit ci-dessus ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sur un feu vif, et faites-les roussir ; lorsqu'ils auront pris une belle couleur, mouillez-les avec de l'espagnole ; faites-les cuire ensuite à petit feu, ayant soin de les remuer souvent avec une cuillère de bois ; passez-les à l'étamine ; remettez-les dans la casserole avec de l'espagnole ; faites réduire votre sauce à consistance de bouillie ; salez et poivrez de bon goût.

#### **Purée de pommes de terre.**

Faites cuire à l'eau quelques pommes de terre que vous pèlerez, puis pilerez dans un vase en la délayant avec du lait (du bouillon si c'est au gras) ; mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, et remuez, continuellement pendant une petite demi-heure, pour faire prendre à votre purée la consistance d'une bouillie un peu épaisse.



**Purée maigre de légumes.**

Il n'y a point d'autres instructions à donner pour ces purées que pour les grasses; elles se font avec les mêmes légumes ou racines, et de la même manière, en observant seulement de n'employer, pour les mouiller, que du bouillon ou des sauces maigres.

**DE DIVERSES PRÉPARATIONS POUR LA CUISINE****Court bouillon gras.**

Coupez des oignons et des carottes en tranches minces, mettez-les dans une casserole avec un



morceau de beurre, thym, laurier, basilic, ail, girofle, gingembre, et faites-leur prendre couleur sur un feu vif. Lorsqu'ils se seront un peu attachés au fond de la casserole, vous les mouillerez avec quelques bouteilles de vin, et ajouterez de bons fonds de graisse. Faites-le bouillir avant de l'employer.

**Court bouillon maigre.**

Faites-le de tous points comme le précédent, avec cette seule différence que vous n'y mettrez point de fonds de graisse.

**Braise grasse.**

Mettez dans une casserole un morceau de beurre,



des oignons coupés en tranches, quelques carottes en lames ou tournées, persil, ciboule, thym, laurier, sel, gros poivre et épices fines : quand vos racines auront pris couleur, vous les mouillerez avec de bon bouillon et un peu de vin blanc ; ajoutez, si vous le voulez, des parures de viandes de boucherie, de volaille ou de gibier : couvrez bien la casserole, et tenez-la sur un feu modéré pendant quatre heures au moins ; au bout de ce temps, vous passez votre braise au tamis de soie.

#### Braise maigre.

Mettez des tranches d'oignons, des tranches de carottes, ou seulement du zeste, dans un vase de capacité convenable, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, thym, laurier, ail, girofle, persil et ciboules ; mouillez le tout avec du bouillon maigre et un peu de vin blanc : faites bouillir cette braise comme la précédente, et passez-la pour vous en servir quand il sera besoin.

#### Glace de viande.

Prenez un jarret de veau que vous aurez ficelé, mettez-le dans une casserole avec des parures de veau, quelques oignons et carottes en tranches, ciboules et persil en bouquet, et mouillez le tout avec de bon bouillon et quelque bon fond ; faites écumer et rafraîchir à plusieurs reprises avec un peu d'eau fraîche : ne faites plus que mijoter votre



glace, jusqu'à ce que les viandes soient très cuites ; ensuite passez-la dans un linge mouillé, et clarifiez-la en y jetant un blanc d'œuf bien fouetté. Cela fait, vous la passerez de nouveau, et la ferez réduire à forte consistance de sauce. Elle doit être d'un beau jaune bien transparent.

#### Glace de poisson.

Mettez oignons et carottes coupés en tranches dans une casserole foncée de beurre frais, joignez-y persil et ciboules en bouquet, thym, laurier, ail, et des débris de poisson ; mouillez le tout avec un peu de bouillon de poisson : quand il sera tombé à glace, vous détacherez cette glace du fond de la casserole, et ajouterez de nouveau autant de bouillon de poisson que vous le jugerez à propos pour ce que vous voulez faire. Après une heure de cuisson, vous passerez le tout dans un linge mouillé, et le ferez réduire comme la *glace de viande*, ci-dessus.

#### Coulis de poisson.

Otez la peau et les arêtes d'un brochet grillé ; pilez dans un mortier des amandes douces, mêlez-y ensuite des jaunes d'œufs durs ; ajoutez un peu de beurre frais, puis le poisson, et pilez bien le tout en pâte. Cela fait, vous passerez au beurre roux des racines coupées en rouelles ; tour-





nez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur, en ayant soin de les humecter avec un peu de bouillon ; versez-les dans une autre casserole, et remettez-les sur le feu avec truffes en petits dés, champignons hachés, un bouquet garni, épices fines, et un peu de mie de pain : au bout d'un quart d'heure, vous jetterez votre pâte dans cette casserole, et la ferez cuire, en la mouillant à plusieurs reprises avec du bouillon de poisson, ayant soin qu'il mijote toujours et ne bouille jamais : passez le tout au tamis, et servez-vous-en pour donner du corps à différentes sauces maigres.

#### Blanc

Coupez en gros dés environ une livre de graisse de bœuf, et mettez-la dans une marmite avec des tranches de carottes et du citron sans peau ni pepins, un oignon entier, persil, ciboule, ail et girofle ; faites cuire votre graisse, sans qu'elle roussisse ; lorsqu'elle le sera presque, saupoudrez-la de deux pincées de farine, versez-y de l'eau et autant d'eau de sel qu'il en faut pour saler votre blanc. Faites-le bouillir, écumez-le, et tirez-le au clair après qu'il aura reposé.

#### Eau de sel.

Faites bouillir de l'eau pendant environ trois quarts d'heure, avec suffisante quantité de sel, quelques ciboules, tranches d'oignons et de carot-



tes, persil en branches, thym, laurier, girofle, basilic; retirez-la du feu, couvrez-la, et la laissez reposer autant de temps qu'elle a bouilli : ensuite vous la tirerez au clair, et la passerez au tamis de soie pour vous en servir selon le besoin.

#### Friture.

Prenez de préférence de la graisse de bouillon ou de la graisse de rognons de bœuf, que vous hacherez : elles valent mieux que le saindoux, l'huile et le beurre fondu, qui s'enlèvent au-dessus de la poêle; mettez cette graisse dans une marmite; quand elle sera fondue et clarifiée, vous la ferez bouillir, et l'écumerez : jetez-y quelques tranches d'oignon et de pain. et faites-la mijoter pendant quatre heures au moins; au bout de ce temps, vous en retirerez le pain, les oignons, et la tirerez au clair.

Lorsque vous voudrez l'employer, vous en mettez dans la poêle la quantité dont vous aurez besoin; faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle pétille en y jetant quelques gouttes d'eau. On éprouve encore la friture, en y trempant un bout de la chose qu'on veut y mettre cuire; s'il devient cassant presque aussitôt, c'est signe qu'elle est suffisamment chaude.

#### DES FARCES

**Farce au pain, ou Panade à la crème.**

Mettez dans une casserole, avec de la crème ré-



duite, la mie d'un ou de plusieurs pains à potage ; lorsqu'elle aura bu la crème en y trempant, mettez-la sur un feu doux, et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte ferme ; liez-la avec deux jaunes d'œufs.

**Autre Farce au pain, ou Panade au consommé.**

Faites tremper votre mie de pain dans du consommé au lieu de crème, et, du reste, procédez comme il est dit ci-dessus. Vous lierez également votre panade avec des jaunes d'œufs.

**Gratin.**

Ayez de la rouelle de veau, des tétines de veau cuites dans la marmite, et des foies de volaille et de gibier qui auront jeté quelques bouillons dans l'eau : pour une demi-livre de rouelle, il faut douze à quinze foies et deux ou trois tétines ; si ces dernières vous manquaient, vous pourriez les remplacer par du beurre. Coupez votre rouelle en petits dés, et passez-la au feu dans une casserole avec du beurre, des fines herbes hachées, sel, poivre, épices fines et champignons hachés. Au bout d'un quart d'heure, vous la retirerez du feu, vous égoutterez le beurre, vous hacherez votre chair, et la mettrez dans le mortier avec vos foies, dont vous aurez eu soin d'enlever l'amer et la place à laquelle il se trouve : pilez-les, ajoutez autant de panade que vous avez de chair, et vos tétines,



qui doivent être dégagées de leurs peaux ; pilez de nouveau le tout, jusqu'à ce qu'il forme une pâte dont on ne puisse distinguer les ingrédients qui la composent, et, en la pilant, jetez-y, un à un, par intervalles, trois ou quatre jaunes d'œufs bien frais. Lorsque vous aurez achevé cette opération, vous incorporerez dans votre farce les blancs de vos œufs bien fouettés.

**Farce à petits pâtés.**

Hachez ensemble égale quantité de rouelle de veau et de tranche de bœuf ; hachez séparément autant de graisse de rognon de bœuf que de rouelle ; mêlez le tout, et hachez-le bien encore ; assaisonnez-le de sel, poivre, épices fines ; mettez-y quelques œufs, un à un, pour l'amollir ; recommencez à hacher ; et à mesure que votre pâte s'évaissira, vous la mouillerez avec un peu d'eau : amenez-la ainsi à consistance de farce, et finissez-la, en y mêlant du persil et de la ciboule hachés bien menu.

**Godiveau.**

Hachez en pâte de la noix ou sous-noix que vous aurez d'abord nettoyée de tous nerfs et peaux, et hachée le plus fin possible ; ajoutez-y le double de graisse de rognon de bœuf, sèche et cassante, que vous aurez de même nettoyée et hachée au préalable. Pilez le tout ensemble jusqu'à parfait amalgame : assaisonnez-le comme la farce ci-dessus,



et amollissez-le de même avec des œufs et de l'eau, en le pilant toujours.

#### Farce cuite

Coupez en dés et passez aux fines herbes, comme pour le *gratin* (Voy. p. 153), du veau, ou mieux des chairs de volaille bien épluchées; hachez, pilez de même vos chairs, et ajoutez-y également autant de tétine cuite et autant de panade. Lorsqu'en continuant de piler le tout, vous en aurez obtenu l'entier amalgame, vous l'amollirez comme la *farce à petits pâtés* (Voy. p. 154); finissez votre pâte en y mêlant quelques blancs d'œufs bien fouettés, et assaisonnez-la de sel, poivre, épices fines, persil, et de fines herbes passées au beurre.

---

## VIANDES DE BOUCHERIE

### DU BŒUF

#### Bœuf bouilli. (*Entrée.*)

Prenez de préférence une culotte de bœuf, ou seulement une partie de la culotte; désossez et ficelez-la, mettez-la dans une marmite avec les légumes, pattes et cous de volaille et gibier dont vous avez levé vos chairs pour vos entrées; faites-la écumer à grand feu; après qu'elle aura un peu bouilli, vous y mettrez du sel et toutes sortes de racines, ail et girofle à volonté; conduisez votre



marmite comme il est indiqué à l'article *bouillon*. Après avoir tiré votre pièce de la marmite, vous la servirez, soit entourée de persil vert en branches, soit avec une sauce hachée, une garniture d'oignons et de légumes, ou bien encore de petits pâtés. Observez que si vous voulez avoir un bon bœuf bouilli, il faut lui sacrifier le bouillon, c'est-à-dire qu'il ne faut pas laisser votre marmite au feu plus de temps que la cuisson de la viande n'en exige; au contraire, lorsqu'on tient à la qualité du bouillon, on laisse la marmite au feu jusqu'à ce que la viande s'en aille en charpie, et alors elle ne conserve plus aucun suc.

Bouilli garni de choux. (*Entrée.*)

Faites blanchir et rafraîchissez des choux coupés par quartiers, ficelez-les, et faites-les cuire dans une marmite avec du bouillon, quelques oignons et carottes, ail, laurier, thym, girofle; arrosez-les du derrière du pot au feu, et menez-les à petit feu. Au bout de trois heures, vous les en tirerez pour les former en rouleau, et en marquer votre pièce de bœuf. Si vous avez de l'espagnole réduite servez-vous-en pour les arroser.

Bouilli au pain perdu. (*Entrée.*)

Trempez dans des œufs bien battus avec de la crème et légèrement salés, des tranches de pain de la forme qu'il vous aura convenu de leur don-



ner ; faites-les frire bien également dans du beurre, égouttez-les, et rangez-les autour de votre pièce de bœuf. Vous pourrez arroser le tout d'une espagnole.

Bœuf en miroton. (*Entrée.*)

Coupez des oignons en tranches et faites-les cuire aux trois quarts dans le beurre. Ajoutez une pincée de farine, remuez et laissez colorer. Mouillez ensuite avec bouillon et vin blanc ; assaisonnez de sel, poivre et muscade ; faites bouillir pour achever la cuisson des oignons et réduire la sauce ; puis mettez dedans votre bœuf bouilli, coupé par tranches minces et laissez prendre goût pendant un quart d'heure. Servez alors assaisonné de filet de vinaigre, verjus ou moutarde.

Hachis de bœuf. (*Entrée.*)

Hachez très fin quatre oignons, faites-les roussir dans une casserole avec un peu de beurre ; lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y une bonne pincée de farine, et remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée ; mouillez avec du bouillon et du vin ; ajoutez sel, gros poivre ; laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit et qu'il n'y ait plus de sauce ; jetez dedans du bouilli froid haché ; faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon ; mettez-y une cuillerée de moutarde ou un filet de vinaigre, en le dressant.



---

**Bœuf à la mode. (Entrée.)**

Prenez un morceau de tranche de bœuf, désossez-le, piquez-le également de gros lard bien frais pétri avec du persil et de la ciboule hachés, du sel fin, du poivre et des épices fines ; prenez une braisière ou une casserole dans laquelle vous mettrez du vin blanc, du petit lard coupé en morceaux, des échalotes hachées bien menu, de petits oignons entiers et des ronds de carottes, du gros poivre et un peu de sel ; posez votre tranche sur ces ingrédients ; bouchez bien votre casserole et placez-la sur un feu doux ; faites mijoter pendant cinq à six heures, après quoi vous servirez votre bœuf avec tout son assaisonnement.

Quand on veut le servir froid, il faut ajouter pendant la cuisson un jarret de veau, et quand le tout sera cuit retirer la viande et les légumes, ne laissant dans la casserole que le jus, dans lequel vous jetterez un blanc d'œuf battu pour le clarifier ; faites faire alors quelques bouillons, passez à l'étamine et versez sur le bœuf froid que vous ne servirez que lorsque le jus aura pris en gelée.

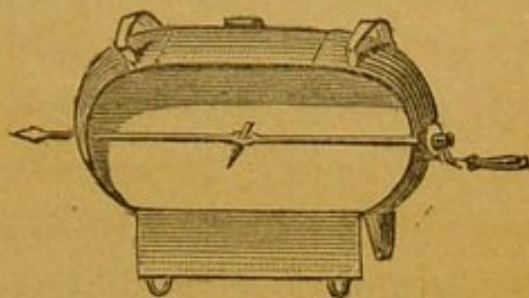
**Bœuf bouilli et desservi. (Entrée.)**

On le coupe par tranches, et on le sert soit sous une sauce aux cornichons, piquante aux échalotes, tomate, Robert, ou une rémolade.

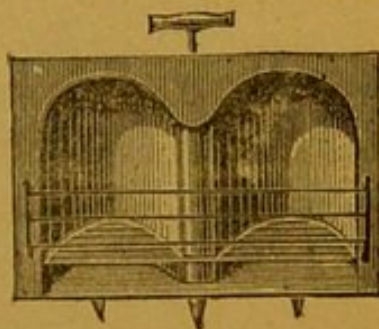


Aloyau à la broche. (*Rôt.*)

Arrosez d'huile d'olive un aloyau dont vous aurez enlevé l'arête; saupoudrez-le de sel fin, et mettez dessus quelques feuilles de laurier et des tranches d'oignon. Lorsqu'il se sera mortifié pendant un, deux ou trois jours, selon la saison, embrochez-le par le gros filet sans que le fer perce le filet mignon, enveloppez-le de gros papier beurré, et mettez-le cuire à grand feu. L'usage est de servir à part une sauce aux échalotes.

Filet de bœuf piqué, à la broche. (*Rôt.*)

Enlevez la peau nerveuse, la graisse, et parez proprement votre filet, dont vous couperez la pointe; piquez-le de lard par-dessus aux deux extrémités, et laissez le milieu sans être piqué; faites-le mariner pendant plusieurs jours avec de l'huile, oignons, persil, jus de citron, cannelle; trousssez-le en forme de S ou en rond, ou encore en fer à cheval, et faites-le cuire à la broche devant un feu vif, d'une belle couleur; mettez alors dessous la sauce que vous jugerez la plus propre à relever votre bœuf.





---

**Filet de bœuf aux légumes. (Entrée.)**

Préparez votre filet comme le précédent, et mettez-le cuire dans une casserole avec quelques carottes et oignons, des bardes de lard, un bouquet de persil, du vin blanc, du bouillon et un peu de sel; faites-le partir sur un bon feu; couvrez votre casserole, chargez-la de charbons ardents, et diminuez le feu de dessous. Lorsque votre viande sera cuite, passez le fond, prenez-en une partie, que vous ferez réduire avec un peu d'espagnole, et mettez dedans vos légumes cuits séparément, tels que concombres, chicorée, etc. Ce filet peut aussi se servir sur une sauce tomate.

**Terrine à la paysanne. (Entrée.)**

Coupez de la tranche de bœuf en petites tranches et du petit lard maigre; prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, et ainsi de suite, en répandant sur chaque lit un peu de fines épices, de laurier, et de ciboules et persil hachés menu. A la fin, vous mettrez une cuillerée d'eau-de-vie et deux cuillerées d'eau, faites cuire sur de la cendre comme le bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine. Quand votre viande sera cuite, dégraissez-la, et servez dans la terrine.

**Culotte de bœuf au four, à la broche. (Entrée-Rôt.)**

Désossez une culotte, ou simplement un morceau de culotte de bœuf; lardez-la avec du gros lard



pétri comme celui indiqué pour le *bœuf à la mode*; assaisonnez-la de sel et de fines épices; mettez-la dans une casserole proportionnée à sa grandeur, avec du vin blanc; bouchez-la bien avec un couvercle, dont vous enduirez les bords avec de la pâte; mettez cuire au four pendant cinq ou six heures, dégraissez, et servez avec la sauce.

On prépare de même la culotte qu'on veut mettre à la broche : ainsi il est inutile de faire un article à part sur cette manière de l'accommoder.

#### Bœuf à l'écarlate.

Prenez une culotte ou un morceau de culotte de bœuf que vous aurez laissée mortifier autant que possible; désossez-la et lardez-la de gros lard, frottez-la de sel fin mêlé avec du salpêtre purifié, et, après l'avoir mise dans une terrine de grès, assaisonnez-la de gros poivre, d'épices fines, de genièvre, de ciboules et de persil hachés, d'ail, de girofle, de thym et de basilic. Ajoutez quelques oignons coupés en tranches; couvrez le tout d'un linge blanc, puis d'un vase de mesure. Vous pouvez laisser mariner pendant une quinzaine, savoir, les huit premiers jours sans y toucher, et ensuite en ayant soin de retourner votre viande chaque jour. Ensuite faites bouillir de l'eau avec des carottes, des oignons, un bouquet de persil et de ciboules, et mettez cuire dedans votre pièce de bœuf enveloppée d'un linge blanc et ficelée : quand elle sera cuite,



faites-la refroidir dans son assaisonnement; ensuite vous l'en tirerez pour la servir, soit chaude avec un bon jus, ou du chou de Savoie, ou de la laitue pommée, ou des légumes, ou de la purée de pois, soit froide avec du persil autour comme un jambon.

**Noix de bœuf braisée. (Entrée.)**

Faites en sorte que votre noix soit bien couverte; comme la viande en est sèche, vous la piquerez de gros lardons bien assaisonnés; ficelez-la et mettez-la cuire dans une casserole avec thym, laurier, basilic, ail et girofle; arrosez-la de vin blanc, de bouillon, et salez un peu. Mettez en même temps des carottes, et attendez que votre viande soit à moitié cuite pour mettre les oignons. Alors vous diminuerez le feu de dessous, et vous en mettrez dessus modérément. Lorsque la noix sera cuite, vous la dresserez sur un plat et la borderez avec les carottes et oignons que vous glacerez avec la moitié de votre fond, ayant eu soin de le faire réduire à cet effet : passez l'autre moitié et arrosez-en votre noix.

**Bifteck de filet de bœuf. (Entrée.)**

Coupez votre filet sur son plein, épais d'un pouce et plus, et de forme ronde; parez-le; retranchez les tours, les peaux et fibres, en conservant le plus de graisse que vous pourrez; aplatissez-le, et le réduisez à moins de moitié de son épaisseur;



assaisonnez de sel et gros poivre ; trempez-le dans du beurre tiède, et faites cuire sur le gril à grand feu, en le retournant continuellement. Servez saignant sur un plat, au fond duquel vous aurez mis un morceau de beurre manié de persil.

Les biftecks préparés et cuits comme ci-dessus se servent aussi garnis de pommes de terre frites ou de cresson assaisonné de poivre, sel et vinaigre.

Palais de bœuf à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Nettoyez avec soin et faites cuire dans l'eau vos palais de bœuf, que vous couperez ensuite par filets. Faites roussir de l'oignon dans du beurre, et quand il sera à moitié cuit, jetez dedans vos palais ; mouillez de bouillon ; ajoutez bouquet de persil, sel et poivre ; laissez réduire la sauce, et servez avec un peu de moutarde.

Les palais de bœuf se servent aussi entiers, cuits sur le gril. Il faut pour cela les faire mariner dans l'huile, avec sel, poivre, persil, ciboules et pointe d'ail, puis les paner avec de la mie de pain et les faire griller. On les sert alors sous une sauce piquante aux échalotes, ou sans sauce.

On peut aussi les accommoder à la poulette comme les pieds de mouton.

Queue de bœuf en hochepot et à la purée. (*Entrée.*)

Coupez une queue de bœuf par morceaux, de joint en joint ; faites-la blanchir et cuire ensuite



dans du bouillon, avec des légumes, des épices et un peu d'ail; salez convenablement; faites en sorte que les morceaux ne fassent que tremper; couvrez-les de bardes de lard; couvrez-la casserole, et menez-la à feu modéré dessus et dessous. Lorsque votre queue sera cuite, égouttez-la; dégraissez le fond, et passez-le au tamis; remettez-la dans ce même fond avec des carottes en bâtonnets et blanchies. Lorsque les carottes sont bien cuites et la sauce réduite, ajoutez-y quelques cuillerées de coulis : on peut aussi la servir sur un ragoût de légumes ou de racines.

A défaut de tout cela, faites roussir du beurre en le saupoudrant de farine, et délayez-le avec le jus de votre queue; dégraissez le tout, passez-le à l'étamine; jetez dedans des racines cuites à part, faites-leur prendre goût. Mettez le beurre convenable, et dressez votre plat.

La queue de bœuf se sert aussi avec toute sorte de purées : pour cela, on la prépare et on la fait cuire comme il est indiqué plus haut. On masque la queue avec la purée.

Langue de bœuf aux cornichons. (*Entrée.*)

Faites dégorger votre langue et blanchir ensuite pendant une demi-heure; mettez-la ensuite rafraîchir; lorsqu'elle sera refroidie, vous la parerez; prenez des lardons que vous assaisonneriez avec du sel, du gros poivre, des quatre épices, du persil



et des ciboules hachés très menu, piquez-en votre langue, et faites-la cuire, avec un bon assaisonnement et des fines herbes, dans une casserole, avec quelques bardes de lard, quelques tranches de veau et de bœuf, carottes, oignons, épices diverses; mouillez votre cuisson avec du bouillon, laissez cuire votre langue à petit feu pendant quatre heures; au moment de la servir, vous ôtez la peau de dessus; ayez du coulis roux dans lequel vous mettrez des cornichons bien hachés. Dressez votre langue, et arrosez-la de cette sauce.

Langue braisée. (*Entrée.*)

Lardez de gros lard, bien assaisonné comme il est dit ci-dessus, une langue de bœuf que vous aurez fait dégorger, après en avoir enlevé le cornet, bien soigneusement ratissée et dépouillée de sa peau; mettez-la cuire dans une marmite, avec du bouillon, du vin blanc, des carottes, des oignons. Quand elle aura bouilli quelque temps, couvrez-la bien; diminuez le feu de dessous, mettez-en dessus, et laissez-la mijoter pendant environ cinq heures: passez le fond, quand elle sera cuite; mouillez-la d'un peu d'espagnole: servez votre langue entourée de légumes, et arrosez le tout avec cette sauce.

Langue de bœuf à l'italienne. (*Horc. d'œuvre.*)

Coupez en rouelles une langue braisée, prenez



un plat creux dans lequel vous mettrez d'abord un lit de parmesan, puis un lit de vos rouelles, puis un autre lit du même fromage, et ainsi de suite, en faisant en sorte que le dernier soit un lit de parmesan. Arrosez chaque lit du jus de la langue, excepté le dernier, sur lequel vous verserez un peu de beurre frais fondu : mettez soit au four, soit sous le four de campagne, et faites prendre une belle couleur.

**Entre-côte au jus. (Entrée.)**

Prenez la côte de bœuf qui se trouve sous le paleron, coupez-la d'un pouce environ d'épaisseur ; ôtez-en les nerfs : battez-la ensuite pour l'amortir, et trempez-la dans de l'huile ou du beurre frais fondu ; après l'avoir assaisonnée de sel et poivre, faites-la griller à petit feu : une demi-heure ou trois quarts heure suffisent pour sa parfaite cuisson. Quand elle sera cuite, mettez des cornichons hachés dans du jus, ou, si vous n'avez pas de jus, dans du coulis roux clarifié : versez cette sauce sur l'entre-côte.

**Côte couverte aux carottes. (Entrée.)**

Lardez, assaisonnez et faites cuire une côte couverte, comme une *noix de bœuf* (Voy. p. 162) ; mettez dans une casserole partie du jus de cette côte et jetez-y des carottes, que vous ferez tomber à glace : faites un roux, mouillez-le, versez-y le



reste de votre jus; quand cette sauce sera cuite, dégraissez et passez-la; mettez vos carottes dedans, et replacez le tout sur le feu avec du beurre et un peu de sucre. Masquez la côte avec vos carottes, et arrosez-les avec la sauce.

Gras-double à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Prenez du gras-double bien épais, faites-le blanchir, et ratissez-le bien; jetez-le ensuite dans de l'eau bouillante, et nettoyez-le de nouveau; faites-le cuire dans une troisième eau; coupez-le de la grandeur de quatre doigts, et le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché; un peu de graisse, ou de beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double pané de mie de pain; mettez-le sur le gril, et servez avec une sauce piquante.

Gras-doubles à la poulette. (*Entrée.*)

Après avoir choisi, fait blanchir et nettoyé votre gras-double comme le précédent, faites-le cuire, avec lard, oignons, carottes, thym, laurier, persil, ail, girofle, piment, sel et gros poivre, le tout mouillé de bouillon et vin blanc. Laissez bouillir doucement pendant plusieurs heures; quand il sera cuit, coupez-le par morceaux; faites une sauce à la poulette, jetez-y votre gras-double, et servez.

Cervelles de bœuf en matelote. (*Entrée.*)

Otez le sang caillé, les fibres et la petite peau qui



enveloppent les cervelles; faites-les dégorger pendant plusieurs heures dans l'eau tiède, puis cuire, entre les bardes de lard, dans deux verres de vin blanc et autant de bouillon, avec oignons en tranches, carottes, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, poivre et sel. Quand elles seront cuites, mettez du beurre dans une autre casserole; sautez dedans des oignons, saupoudrez-les de farine; versez dans la casserole le mouillement dans lequel vous avez fait cuire vos cervelles, et que vous aurez passé au tamis; ajoutez quelques champignons, et laissez cuire le tout; quand ce sera fait, dressez vos cervelles, et versez votre sauce dessus.

*Cervelle de bœuf frites. (Rôt.)*

Faites tiédir une marinade de beurre, farine, épices, persil, ciboule, ail, thym, laurier et épices; laissez-y vos cervelles, coupées en tranches, pendant deux heures; égouttez-les, saupoudrez de farine, et faites frire. On les sert garnies de persil frit.

*Rognon de bœuf à la bourgeoise. (Entrée.)*

Coupez un rognon par filets minces, mettez-le sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboules et une pointe d'ail hachés menu. Quand il est cuit, mettez-y un filet de vinaigre, un peu de coulis, où, à défaut de coulis, un peu de bouillon gras, et ne le laissez plus bouillir, de crainte qu'il ne se racornisse.



## VEAU

Tête de veau à la vinaigrette. (*Relevé.*)

Échaudez-la pour en ôter le poil ; faites-la dégorger ensuite dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures, puis désossez la mâchoire inférieure et le bout du mufle, ne laissant d'os que le crâne. Frottez-la de citron et faites cuire, enveloppée dans un linge, dans de l'eau assaisonnée de poivre, sel, bouquet garni avec trois oignons, carottes, panais et poignée de farine. Quand elle sera cuite, retirez-la, faites égoutter, ôtez soigneusement les os du crâne, découvrez la cervelle, et servez garnie de persil et ciboules hachés. Chacun assaisonne à son goût de poivre, sel, huile et vinaigre.

Tête de veau à la poulette. (*Entrée.*)

Préparez et faites cuire votre tête comme ci-dessus. Faites une poulette dans laquelle vous mettrez vos morceaux de tête avant de lier ; faites mijoter un instant, puis liez avec jaunes d'œufs sans laisser bouillir, et servez avec jus de citron.

Tête de veau frite. (*Hors-d'œuvre.*)

Cuite comme il est dit à l'article *tête de veau à la vinaigrette* vous la coupez par morceaux moyens, que vous faites tremper dans une marinade. Égouttez-les ensuite, mettez-les dans la pâte à frire, et jetez-les dans la friture.



**Fraise de veau à la française.** (*Entrée.*)

Faites dégorger votre fraise dans de l'eau froide, et blanchir dans de l'eau bouillante; quand elle aura bouilli un quart d'heure à peu près, replongez-la dans l'eau froide, et laissez-la s'y refroidir; ficelez-la et la mettez cuire dans un blanc, et servez-la avec une sauce piquante, ou toute autre qui soit très relevée.

**Foie de veau à la bourgeoise.** (*Entrée.*)

Lardez un foie de veau par le travers avec de gros lardons bien assaisonnés, mettez-le dans une casserole sur des bardes de lard, avec des débris de veau, des racines, de l'ail, du laurier, du girofle, bon de bouillon et une demi-bouteille de vin blanc; écumez le tout, couvrez-le de bardes de lard : bouchez hermétiquement la casserole, et mettez du feu dessus. Observez qu'il n'aille point trop grand train. Lorsqu'il sera cuit, passez le jus; faites-en réduire la moitié en la liant avec du beurre, et arrosez votre foie avec cette sauce au moment de le servir.

**Foie de veau à l'italienne.** (*Hors-d'œuvre.*)

Sautez des tranches de foie dans une casserole avec de bonne huile fine, saupoudrez-les de sel fin, et retournez-les sans les rompre. Égouttez-les lorsqu'elles seront cuites; dressez-les, arrosez-les d'une italienne rousse réduite, et en outre d'un peu de jus de citron.



**Foie de veau à la broche. (Entrée.)**

Lardez un foie de gros lard bien assaisonné, et faites-le mariner avec de l'huile fine, thym, laurier, persil, ciboules. Enveloppez-le de papier beurré, après l'avoir embroché et bien assujéti avec des hatelets. Vous le servirez glacé, sur une sauce poivrade. (*Voy. Poivrade.*)

**Foie de veau à la poêle. (Entrée.)**

Coupez un foie de veau en tranches que vous mettez dans une poêle avec échalote, persil et ciboule hachés, et un morceau de beurre ; passez-les sur un feu vif, et mettez-y une petite pincée de farine. Lorsque vous verrez que votre foie aura raidi, tournez et mouillez avec un peu de vin rouge ; assaisonnez-le de sel et de gros poivre, ajoutez un peu de verjus ; et lorsqu'il va commencer à bouillir, vous le retirez du feu. Si la sauce se trouvait trop courte, vous auriez soin de l'allonger avec un peu de consommé ou de bouillon.

**Ris de veau.**

On les fait dégorger à plusieurs reprises dans de l'eau tiède, et blanchir un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante ; et ils seront propres à employer dans tels ragoûts que vous le jugerez convenable.

**Ris de veau piqués. (Entrée.)**

Piquez de lard, par-dessus, des ris de veau



préparés comme il est dit ci-dessus, faites-les cuire au four dans une bonne réduction pendant trois quarts d'heure ; glacez-les d'une belle couleur, et mettez-les sur de l'oseille, de la chicorée à la crème ou une sauce tomate.

**Ris de veau aux fines herbes.** (*Entrée.*)

Hachez très fin persil, ail, échalotes et quelques champignons ; maniez le tout avec un peu de bon beurre, sel fin, gros poivre ; prenez des ris de veau, mettez-les dans une casserole avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon consommé ; faites-les cuire à petit feu ; qu'ils ne fassent que mijoter ; quand ils seront bien cuits, tirez-les, dégraissez la sauce, ajoutez-y un peu de coulis clarifié, et versez-la sur les ris.

**Ris à la poulette.** (*Entrée.*)

Vos ris cuits comme ceux *aux fines herbes*, coupez-les en rouelles, et jetez-les dans une casserole avec du velouté ou de bon bouillon et des champignons cuits d'avance ; laissez réduire ; liez avec des jaunes d'œuf, du beurre ; ajoutez persil blanchi et haché, jus de citron, et servez.

**Épaule de veau rôtie.** (*Rot ou Entrée.*)

Embrochez-la sous le manche, en faisant passer la broche dans la palette. Deux heures suffisent



pour la cuire à son point. On peut la servir soit avec son jus, soit avec une sauce à l'échalote.

**Cervelles de veau frites.** (*Hors d'œuvre.*)

Après avoir fait dégorger vos cervelles, en avoir ôté les fibres, et les avoir fait blanchir avec un peu de sel et de vinaigre blanc, et laissé refroidir dans cette eau, pour les raffermir, faites-les cuire dans une casserole foncée de lard, avec du vin blanc, le double de consommé ou de bon bouillon, persil, ciboules et quelques tranches de citron sans écorce ni pépins : coupez-les en quatre, et trempez-les à mesure dans une pâte à frire (*voyez Friture*), pour les faire frire; lorsqu'elles auront pris une belle couleur, vous les égoutterez, et les dresserez sur un plat avec du persil frit dessous ou dessus.

**Cervelles de veau au beurre noir.** (*Entrée.*)

Préparez et faites cuire des cervelles comme il est dit ci-dessus; faites roussir du beurre dans une casserole ou mieux dans la poêle : il faut avoir bien soin de ne pas l'écumer, car c'est précisément cette écume qui le fait noircir. Faites ensuite réduire un verre de bon vinaigre blanc, avec toutes sortes d'aromates, girofle, sel et gros poivre, et échalotes en tranches, réduit aux trois quarts; vous versez votre beurre dessus, en le tirant à clair; dressez vos cervelles, arrosez-les de votre beurre noir, et garnissez-les de persil frit au beurre.



**Cervelle de veau en matelote. (Entrée.)**

Faites dégorger, puis blanchir dans l'eau bouillante, avec sel et vinaigre, vos cervelles que vous mettrez ensuite cuire pendant dix minutes dans une casserole où vous aurez fait roussir du beurre et revenir de petits oignons. Ajoutez, en même temps que vos cervelles, demi-verre de bouillon, autant de vin, champignons et bouquet garni. Servez avec garniture de croûtons de pain frit au beurre.

**Cervelles de veau à la poulette. (Entrée.)**

Vos cervelles étant dégorgées et blanchies comme les précédentes, vous les ferez cuire dans une poulette, que vous lierez, au moment de servir avec jaunes d'œufs.

**Amourettes de veau. (Hors-d'œuvre.)**

Faites dégorger, blanchir, préparez et marinez des amourettes comme les cervelles, en observant de les couper en morceaux de longueur égale; trempez-les dans une pâte, et faites-les frire. Elles se servent avec du persil frit

**Langue de veau à la sauce piquante. (Entrée.)**

Préparez des langues comme il est enseigné pour les langues de bœuf; piquez-les de lardons bien assaisonnés, et les mettez cuire dans une braise, avec quelques carottes, des oignons, girofle,



thym, laurier ; mouillez-les de bon bouillon ; vous les laisserez cuire sur le feu pendant trois heures, ôtez la peau de dessus, glacez-les et les servez avec une sauce piquante.

**Fricandeau.** (*Entrée.*)

Les langues de veau s'accommodent aussi comme celles de bœuf.

**Fricandeau.** (*Entrée.*)

Levez la noix d'un cuissot de veau, et tâchez qu'elle soit couverte de la graisse appelée tétine ; battez-la entre deux linges ; piquez-la dans le sens de la viande avec des petits lardons de lard bien assaisonné, enveloppez-la de lard, et la mettez dans une braisière avec toutes sortes de légumes et un bon bouquet de persil et de ciboules ; mouillez-la de consommé, avec de bon bouillon et la faites bouillir pendant quatre heures ; dépouillez-la de son lard, dégraissez son fond, et le passez au tamis de soie ; remettez-le avec votre fricandeau, ensuite vous le ferez réduire sur un fourneau un peu vif, et retournez de toutes les façons, pour lui donner une couleur égale : servez-la au naturel, ou sur de l'oseille, de la chicorée, des épinards, de la purée d'oignons, etc.

On prépare, fait cuire et accommode de même manière les filets mignons de veau.



**Oreilles de veau à l'italienne.** (*Entrée.*)

Échaudez des oreilles de veau, flambez-les, faites-les blanchir et rafraîchissez-les; faites-les cuire ou dans un blanc, ou dans une casserole foncée de bardes de lard; mettez-y ces oreilles avec un bouquet de persil et de ciboules, et quelques tranches de citron, mouillez-les avec du consommé et de bon vin blanc; couvrez vos oreilles de bardes de lard; mettez dessus un rond de papier beurré: au bout d'une heure et demie, elles seront cuites; vous les retirerez, les égoutterez, les essuiez, et cisellerez les bouts comme vous feriez d'une ciboule; dressez, et servez-les sur une sauce à l'italienne.

**Oreilles de veau frites.** (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez en quatre dans leur longueur des oreilles préparées et cuites comme il est dit ci-dessus, faites-les mariner avec vinaigre, sel, gros poivre; trempez-les dans une pâte légère, et faites-les frire. Observez de les étendre promptement dans la poêle et de les retourner, vous les égoutterez pour les servir couronnées de persil frit.

**Carré de veau à la broche aux fines herbes.** (*Entrée.*)

Ayez un carré de veau bien paré, dont vous piquerez tout le filet avec du lard fin. Mettez-le mariner pendant deux ou trois heures avec persil,



ciboules, thym, laurier, champignons et échalotes hachés très fins, sel, poivre, muscade râpée et un peu d'huile. Quand il aura bien pris goût, embrochez-le et versez dessus tout l'assaisonnement que vous maintiendrez avec deux feuilles de papier beurré. Faites cuire à feu doux, puis ôtez le papier duquel vous gratterez les herbes qui y seront attachées ainsi qu'à la viande et les mettez dans une casserole avec un peu de jus, filet de vinaigre, beurre manié de farine, sel et poivre. Faites lier cette sauce sur le feu et servez-la sous le carré, que vous colorez auparavant en frottant le dessus après l'avoir pané de mie de pain, avec beurre fondu et un jaune d'œuf mêlés ensemble.

**Carré de veau à la bourgeoise. (Entrée)**

Votre carré étant paré et le filet piqué avec des lardons de lard assaisonné d'un bon goût et de fines herbes, mettez-le dans une casserole ou mieux dans une braisière avec des tranches de carottes et d'oignons, un bouquet de persil et ciboules; mouillez-le avec du consommé, couvrez-le de bardes de lard, et faites-le cuire pendant deux heures et demie; changez-le de braisière, et versez son fond par-dessus, après l'avoir passé; faites-le réduire à courte sauce. Votre carré étant d'une belle couleur, servez-le sur de la chicorée ou de l'oseille, ou avec ce que vous jugerez à propos.



Poitrine de veau aux petits pois. (*Entrée.*)

Coupez une poitrine de veau par petits morceaux, que vous passerez au feu dans du beurre saupoudré de farine, sel et poivre; mouillez d'un bon verre de bouillon; ajoutez un bouquet de persil et laissez cuire pendant une heure; vous mettrez alors vos pois, et quand le tout sera cuit vous dégraisseriez la sauce et servirez.

Quasi à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Mettez dans une casserole avec votre quasi du beurre, des carottes, des oignons, un peu de laurier et de bouillon; faites mijoter le tout pendant environ deux heures, et servez-le avec des légumes.

Le quasi se met aussi quelquefois à la broche.

Blanquette. (*Entrée.*)

Taillez en petits morceaux les restes d'un carré ou d'une longe servie la veille; faites clarifier et réduire deux cuillerées à pot de coulis blanc ou de velouté, avec un peu de consommé ou de simple bouillon; liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et ajoutez du beurre frais selon la force du ragoût, du persil blanchi, du jus de citron; jetez votre veau dans cette sauce, et servez.

Longe de veau à la broche. (*Entrée.*)

Embrochez une longe que vous assujettirez



comme il faut au moyen de petits hatelets, couvrez-la de papier beurré, faites cuire, et servez sur une poivrade.

**Pieds de veau à la Sainte-Menehould.** (*Hors-d'œuvre.*)

Fendez par le milieu, avec le couperet, des pieds de veau échaudés, comme il a été dit pour la tête, ficelez-les, et mettez-les cuire dans une bonne braise; faites-les refroidir à moitié; retirez-les pour les paner de mie de pain, que vous arroserez avec la graisse de votre braise; faites-les griller de belle couleur, et servez.

**Pieds de veau à la poulette.** (*Entrée.*)

Vous les ferez cuire comme la fraise et les servirez dans une sauce à la poulette dans laquelle vous leur ferez prendre le goût quelques minutes, sans bouillir.

**Pieds de veau frits.** (*Hors-d'œuvre.*)

Faites-les cuire dans un bon fond ou dans un blanc, après les avoir bien fait blanchir, et les avoir désossés; retirez-les et faites-les mariner dans du poivre, du sel et un peu de vinaigre, vous les égouttez et les trempez dans une pâte, pour les faire frire : ayez soin qu'ils soient d'une belle couleur; servez avec du persil frit.

**Mou de veau à la poulette.** (*Entrée.*)

Coupez en gros dés un mou de veau; faites-le dégorger à plusieurs eaux en le pressant chaque fois



avec les mains, jetez-le ensuite dans l'eau froide, et faites-le blanchir; vous le rafraîchirez quand il aura fait un bouillon, et l'égoutterez bien; jetez-le aussitôt dans une casserole où vous aurez fait fondre du beurre; faites-le revenir sans qu'il rous-sisse, saupoudrez-le de farine; remuez et mouillez-le petit à petit avec du bouillon; assaisonnez de sel, poivre, épices, persil et un peu d'ail; forcez le feu, et remuez toujours; aux trois quarts de la cuisson, vous ajouterez des petits oignons et des champignons; ôtez le bouquet, liez la sauce avec des jaunes d'œufs, et mettez-y persil blanchi haché, verjus ou citron; si la sauce était trop longue avant de la lier, vous auriez soin d'en faire réduire à part plus de la moitié.

**Mou de veau au roux.** (*Entrée.*)

Il se prépare et s'accommode comme le mou à la poulette, excepté qu'on le passe dans un roux, au lieu de le faire revenir dans le beurre chaud.

**Tendons de veau en haricot.** (*Entrée.*)

Levez les tendons d'une poitrine de veau et faites-les dégorger et blanchir; faites-les cuire ensuite entre deux bardes de lard, avec des carottes tournées, des oignons, un bouquet assaisonné, mouillez-les de bouillon, faites-les partir sur un bon feu, et mijoter ensuite; lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, et mettez par-dessus un couvercle de



casserole, avec un poids pour leur faire prendre une belle forme : arrondissez-les bien, et les mettez dans un plat à sauter, avec leur fond bien clarifié et réduit ; faites blanchir ensuite une cinquantaine de très petits navets, faites-les cuire dans du consommé et un peu de sucre ; liez votre sauce, dressez les tendons en miroton, et mettez les navets au milieu.

**Tendons de veau aux petits pois. (*Entrée.*)**

Faites-les cuire aux trois quarts dans le beurre, puis ajoutez des petits pois ; mouillez de bouillon ; salez, poivrez et mettez gros comme une noix de sucre. Au moment de servir, liez avec jaunes d'œufs et un peu de crème et servez à courte sauce.

**Tendons de veau panés et grillés. (*Entrée.*)**

Panez des tendons cuits ; faites-leur prendre une belle couleur sur le gril, et dressez-les avec une sauce poivrée.

**Queue de veau aux choux. (*Entrée.*)**

Coupez en deux trois queues de veau, que vous ferez blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches ; vous ferez aussi blanchir pendant un quart d'heure, la moitié d'un gros chou coupée en morceaux ; jetez-la ensuite dans l'eau fraîche, et pressez-la bien ; ôtez-les tro-



gnons ; ficelez vos queues et le petit lard, et mettez-les dans une marmite avec le chou, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, de la muscade, mouillez avec du bouillon ; ajoutez un peu de sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu ; quand les queues seront cuites, retirez le tout de la marmite pour l'égoutter et essuyer de sa graisse ; dressez les queues, entremêlez de choux, placez le petit lard par-dessus : il est bon d'arroser ce mets avec un peu d'espagnole réduite.

**Côtelettes de veau aux fines herbes. (*Entrée.*)**

Mettez vos côtelettes, avec sel, poivre et épices, dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre du beurre ; sautez-les pendant quelques minutes, puis ajoutez champignons et fines herbes hachés ; faites achever de cuire en sautant, et servez avec jus de citron.

**Côtelettes de veau au naturel. (*Entrée.*)**

Frottées de beurre et saupoudrées de poivre et de sel, vous les faites griller des deux côtés et les servez sans sauce.

**Côtelettes grillées panées. (*Hors-d'œuvre.*)**

Parez vos côtelettes, aplatissez et assaisonnez de sel et gros poivre ; faites fondre un morceau de beurre, et trempez dedans chaque côtelette ; mettez-



les aussitôt dans un vase où il y aura de la mie de pain; tournez-les dedans; faites en sorte qu'elles en soient couvertes partout; mettez-les sur le gril à un feu doux, afin que la mie de pain ne prenne pas trop de couleur : il ne faut qu'une petite demi-heure pour les cuire; servez-les avec un jus clair dessous, ou sans jus.

**Côtelettes de veau en papillotes. (*Entrée.*)**

Coupez vos côtelettes un peu minces, placez-les sur des morceaux de papier blanc taillés à peu près en cerfs-volants; assaisonnez-les de poivre, sel, persil, échalotes bien hachées, et de petits morceaux de beurre; tortillez le papier autour de la côtelette sans envelopper le haut du manche; huilez le papier en dehors; vous aurez soin de faire griller vos côtelettes à petit feu, après avoir mis une feuille de papier huilée sur le gril; servez-les avec le papier qui les enveloppe.

**MOUTON**

**Gigot à la broche. (*Entrée.*)**

Laissez votre gigot se mortifier plus ou moins de temps selon la saison, embrochez-le sans autre préparation, en faisant entrer la broche par le côté du jarret; quand il sera cuit, vous n'oublierez pas de couper le bout du jarret, et d'envelopper le bout de l'os avec du papier blanc; servez-le ainsi, ou avec son propre jus, ou en y ajoutant un peu de bon jus de bœuf.



On sert aussi le gigot sur des haricots blancs, ou des pommes de terre cuites à l'eau, que l'on fait rissoler dans la lèchefrite.

**Gigot à l'eau, ou braisé. (Entrée.)**

Désossez votre gigot, auquel il ne faut laisser que l'os du manche; piquez, si vous voulez, l'intérieur avec de gros lardons; assaisonnez de sel, poivre, ail et épices; vous le ficellerez; vous mettrez quelques bardes de lard par-dessus, des carottes, des oignons, clous de girofle, trois feuilles de laurier et du thym; mouillez votre gigot avec de l'eau ou du bouillon, de manière à ce qu'il baigne, et ajoutez un peu d'eau-de-vie; mettez-y du sel; faites-le bouillir pendant environ cinq heures; passez le mouillement dans lequel il a cuit, et arrosez-en votre gigot après l'avoir défilcé et dressé sur un plat: on peut aussi le servir sur une espagnole.

**Gigot à l'anglaise. (Entrée.)**

Battez bien un gigot, après en avoir coupé le bout du jarret et le nerf du genou; farinez-le et l'enveloppez dans un linge blanc; mettez-le dans une marmite pleine d'eau bouillante, avec force navets coupés en tranches; salez et faites bouillir continuellement, en observant de retourner votre gigot plusieurs fois sans le piquer; environ au bout d'une heure, vous retirerez les navets, et, tandis que



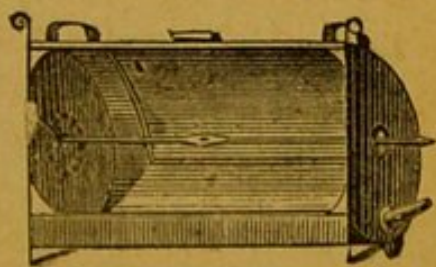
votre gigot achèvera de cuire, vous les écraserez en purée; desséchez-les sur un bon feu; mettez-y beurre, sel, poivre, muscade en poudre; mouillez peu à peu en remuant toujours avec du bon lait réduit; vous dresserez cette purée en pyramide; placez votre gigot, bien égoutté, sur un autre plat; arrosez-le d'une sauce au beurre, semez des câpres dessus, et servez-le accompagné du plat de purée de navets, et d'une saucière contenant de la *sauce blanche aux câpres*.

Gigot en chevreuil. (*Entrée.*)

Ayez un gigot bien mortifié; battez-le pour l'attendrir encore; levez la première peau, et piquez-le comme un fricandeau. Mettez-le ensuite pendant cinq jours dans une forte marinade au vinaigre rouge; avec une poignée de genièvre, et une pincée de mélilot; au bout de ce temps, vous l'en tirerez bien, et le ferez cuire à la broche. Servez-le sur une sauce poivrade.

Rosbif à l'anglaise.

Il se met à la broche, et se sert dans son jus, et aussi à la Sainte-Menehould; dans ce cas on le fait cuire à la braise; quand il sera cuit, panez-le, et lui faites prendre couleur au four; servez dessous une sauce à votre choix : on





peut encore piquer de gros lard bien assaisonné, le faire cuire à la broche, et le glacer d'une belle couleur; mettez dessous des haricots à la bretonne, ou simplement du jus de bœuf.

**Carré de mouton à la servante. (*Entrée.*)**

Prenez deux carrés de mouton, dont vous supprimerez l'échine et parerez les filets; piquez l'un de petits lardons assaisonnés, et l'autre de branches de persil vert; posez-les sur la broche en les y assujettissant avec des hatelets, et ayez soin de les arroser pendant la cuisson; il ne faut qu'environ trois quarts d'heure pour qu'elle soit complète; dressez-les les filets en dehors, et mettez dessous un bon jus clair.

**Carré de mouton à la poivrade. (*Entrée.*)**

Parez un carré de mouton; piquez-le de gros lard assaisonné; faites-le mariner un ou deux jours avec un demi-verre d'huile, du jus de citron, sel, poivre, aromates, tranches d'oignons, du persil en branches; faites-le cuire à la broche, et glacez-le d'une belle couleur; servez avec une poivrade dessous.

**Queues de mouton braisées. (*Entrée.*)**

Faites-les cuire pendant quatre heures à petit feu avec des bardes de lard, quelques parures de viandes, oignons, carottes et bouquet garni; mouillez avec du bouillon. Quand elles seront cuites,



faites-les égoutter, réduisez votre sauce, glacez les queues et servez-les sur une purée d'oseille, chicorée, ou autre qui vous conviendra

**Queues de mouton panées. (*Hors-d'œuvre.*)**

Cuites comme les précédentes, laissez-les refroidir, trempez-les dans des œufs battus, panez-les de mie de pain, puis mettez-les sur le gril; couvrez du four de campagne bien chaud et laissez cuire une demi-heure. Vous les servirez sur une sauce piquante ou un jus clair.

**Pieds de mouton à la poulette. (*Entrée.*)**

Échaudés et blanchis, vous les éplucherez avec soin et leur ôterez le grand os, puis les mettrez cuire dans un blanc pendant quatre ou cinq heures. Quand la chair fléchira sous les doigts et que les os se détacheront facilement, vous pourrez être sûr qu'ils sont cuits. Vous ferez alors une poulette dans laquelle vous les ferez mijoter une demi-heure pour leur faire prendre goût; vous lierez ensuite votre sauce et servirez bien chaud.

**Pieds de mouton à la Sainte-Menehould.**

Faites cuire les pieds de mouton dans l'eau; ôtez-en les gros os et les laissez entiers; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail haché, sel et 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 seront froids, trempez-les dans le restant de la sauce, et les panez de mie de pain; faites-les griller, et les servez à sec avec une sauce piquante dans une saucière.

**Haricot de mouton.** (*Entrée.*)

Coupez une épaule de mouton par morceaux; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec votre mouton, que vous ferez revenir sur un feu vif; lorsqu'il aura pris une belle couleur dorée, retirez et égouttez-le; tournez des navets en petits bâtons, passez-les dans la graisse de votre mouton, et faites-leur prendre une belle couleur; retirez et égouttez-les; faites un roux, repassez votre mouton dans ce roux, mouillez avec du bouillon; mettez-y sel, poivre, bouquet garni, oignons, un clou de girofle, laurier, et jetez vos navets dedans, Votre mouton aux trois quarts cuit, dégraissez-le et faites-le mijoter jusqu'à parfaite cuisson; si la sauce est trop longue, faites-en réduire une partie au degré convenable; après cette opération, dressez votre haricot, masquez-le avec vos navets et servez.

On fait aussi le haricot avec des carottes ou des pommes de terre en place de navets, ou même avec ces trois légumes réunis.

**Émincées de mouton.** (*Entrée.*)

Coupez par tranches minces et peu larges les



restes d'un gigot rôti à la broche. Faites un roux ; mouillez de bouillon, salez, poivrez et faites réduire ; ajoutez un morceau de beurre et votre mouton ; laissez prendre goût quelques instants et servez avec cornichons coupés en tranches.

**Hachis de mouton à la bourgeoise. (Entrée.)**

Levez les chairs d'un gigot qui aura été servi la veille ; ôtez-en les nerfs et les peaux : après avoir haché votre viande, mettez-la dans une casserole, faites réduire quelques cuillerées de coulis, et, au moment de servir, liez votre hachis avec cette réduction ; mettez-y de bon beurre frais ; faites-le chauffer, et servez avant qu'il bouille ; vous pourrez entourer ce hachis avec des œufs mollets.

**Épaule de mouton.**

On la sert cuite et préparée de même manière que le gigot.

**Épaule de mouton en ballon. (Entrée.)**

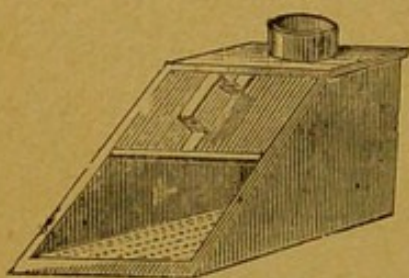
Désossez entièrement une épaule ; lardez-en les chairs de gros lardons roulés dans un bon assaisonnement, et faites attention de ne point piquer la peau ; passez une ficelle tout autour avec une aiguille à brider, et donnez-lui la rondeur d'un ballon ; cassez alors, et mettez dans une casserole les os de votre épaule avec oignons, carottes, thym, laurier, un peu de basilic, posez-la dessus,



arrosez-la de bouillon, et couvrez-la d'abord de bardes de lard, puis d'un rond de papier huilé; faites-la partir à grand feu, ensuite ralentissez-le et mettez-en dessus. Lorsque votre épaule sera cuite, retirez-la; faites réduire son fond, et servez-vous-en pour la glacer. On peut la servir sur de la chicorée, des racines, de la purée d'oseille, etc.

**Côtelettes de mouton au naturel. (Entrée.)**

Otez l'os de l'échine de chaque côtelette; levez-en la peau et le nerf; aplatissez-la légèrement



avec le couperet; grattez le dedans de la côte; coupez de l'os ce qui excède la longueur d'environ trois pouces; supprimez toutes les chairs qui tiennent au

bout de l'os ainsi coupé, et ratissez-en la longueur d'un demi-pouce; lorsque vos côtelettes sont toutes préparées de la sorte, trempez-les dans un peu de beurre frais fondu sans être chaud; mettez-les sur le gril à un feu vif, ayant soin de les retourner plusieurs fois : un quart d'heure environ suffit pour les faire cuire; vous les disposerez alors en couronne et les servirez aussitôt.

**Côtelettes de mouton panées grillées. (Entrée.)**

Parez vos côtelettes comme celles au naturel;



après les avoir assaisonnées de sel, de gros poivre, trempez-les dans du beurre tiède ; quand elles en seront imbibées, saupoudrez-les de mie de pain, ayant soin qu'elles en prennent également partout ; mettez-les sur le gril à un feu un peu ardent, et faites attention qu'elles ne cuisent pas trop, et que votre mie de pain ne brûle pas : il ne faut pas les laisser plus d'un quart d'heure sur le feu ; servez-les au naturel ou avec une sauce composée de beurre frais fondu avec des fines herbes.

**Côtelettes de mouton sautées à la poêle. (*Entrée.*)**

Mettez en même temps dans la poêle vos côtelettes et un morceau de beurre, laissez cuire à petit feu. Quand elles seront cuites, retirez et égouttez-les ; ajoutez-y quelques cuillerées de bouillon, épices, fines herbes, échalotes et cornichons hachés ; faites jeter un ou deux bouillons, versez sur vos côtelettes et servez avec un jus de citron.

**Côtelettes de mouton aux légumes. (*Entrée.*)**

Parez-les et faites-les revenir dans du beurre avec bouquet, ail et clou de girofle ; mouillez de bouillon et vin blanc ; ajoutez filet de jambon, et quand elles seront cuites retirez-les, puis dégraissez et faites réduire votre sauce que vous verserez sur les légumes qu'il vous plaira et que vous aurez arrangés à part : servez en couronne, les légumes au milieu.



**Filets de mouton grillés aux pommes de terre.**  
(*Entrée.*)

Parez un certain nombre de filets mignons de mouton; assaisonnez-les de sel et mignonnette, trempez-les dans du beurre; faites-les griller et glacez-les d'une belle couleur; dressez-les de suite sur un plat avec des pommes de terre autour, frites au beurre et bien assaisonnées. Servez sans aucun retard.

**Filets de mouton en chevreuil.** (*Entrée.*)

Parez proprement vos filets mignons, et lardez-les; faites-les mariner trois ou quatre jours dans du vinaigre, des aromates, du persil en branches et de l'oignon en tranches; un instant avant de servir, vous les faites cuire dans une demi-glace, et les glacez d'une belle couleur; servez chaudement avec une sauce poivrade.

**Cervelles de mouton.**

Elles se préparent, se font cuire et se dressent comme les cervelles de veau. (*Voy. Cervelles de veau.*)

**Animelles de mouton.** (*Entremets.*)

Coupez en filets étroits des animelles dont vous aurez ôté les peaux; faites-les mariner avec du citron, persil, ciboules, sel et poivre. Au moment de les employer, vous les égoutterez bien, les



farinerez et les ferez frire. Servez avec du persil blanchi et frit.

**Amourettes de mouton.** (*Hors-d'œuvre.*)

Elles se préparent et se servent comme celles de veau. (*Voy. Amourettes de veau.*)

**Rognons de mouton à la brochette.** (*Hors-d'œuvre.*)

Il faut les ouvrir par le milieu à l'opposé du nerf, en ôter la pellicule, passer au travers une petite brochette ; assaisonnez-les de sel, de poivre, et mettez-les sur le gril : quand ils seront cuits, mettez dans chacun un petit morceau de beurre frais pétri avec des fines herbes, et arrosez-les de jus de citron.

**Rognons sautés au vin de Champagne.** (*Entrée.*)

Coupez vos rognons par tranches et mettez-les dans la casserole avec un peu de beurre, sel, poivre, muscade, persil et champignons hachés. Sautez-les à grand feu ; dès qu'ils seront raidis ajoutez pincée de farine et un verre de vin de Champagne, remuez sans laisser bouillir ; au moment de servir, ajoutez-y gros comme une noix de beurre fin et un jus de citron.

On peut sans inconvénient remplacer le vin de Champagne par tout autre bon vin blanc.



**Langues de mouton en papillotes.** (*Hors-d'œuvre.*)

Faites cuire dans une bonne braise la quantité de langues que vous jugerez à propos ; lorsqu'elles seront cuites, ouvrez-les en deux, et laissez-les refroidir ; maniez des fines herbes avec de bon beurre ; assaisonnez-les d'un bon goût, enveloppez chacune d'elles dans du papier huilé, et faites-les griller doucement. Vous les servirez bien chaudes, sans les tirer de leurs papillotes.

**Langues de moutons à la matelotte** (*Entrée.*)

Préparez vos langues et faites-les cuire comme pour les mettre en papillotes, égouttez-les ; dressez-les sur le plat, et masquez-les avec une sauce matelote. (*Voy. Matelote.*)

**Langues de mouton braisées.** (*Entrée.*)

Faites dégorger, puis blanchir pendant une demi-heure quelques langues de mouton ; rafraîchissez-les ensuite et égouttez-les, parez-les et en ôtez le cornet ; piquez-les de petits lardons, et mettez-les cuire avec des bardes de lard, carottes, oignons, bouquet garni ; mouillez de bouillon, et laissez cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures. Ainsi cuites, vous pourrez les servir sur telle purée qu'il vous conviendra et que vous arroserez du fond de votre cuisson.

**Poitrine de mouton braisée.** (*Entrée.*)

Coupez votre poitrine en morceaux longs,



carrés ou ovales ; mettez dans une casserole des bardes de lard ; ajoutez-y des tranches de jambon, vos carbonnades par-dessus, que vous couvrez de lard ; jetez-y deux carottes coupées en tranches, trois ou quatre oignons aussi coupés, du laurier, du thym ; versez-y plein une cuillère à pot de bouillon ; vous les ferez mijoter pendant trois heures, avec feu dessus et dessous ; égouttez et dressez-les en miroton sur votre plat, avec des épinards, de l'oseille ou de la chicorée au milieu.

**Poitrine de mouton à la Sainte-Menehould.**

*(Hors-d'œuvre.)*

Otez les côtes d'une poitrine de mouton que vous aurez fait cuire entière dans une braise, ou, à défaut de braise, dans une braisière, avec des parures de viande de boucherie, quelques bardes ; parez-en proprement les côtes, mettez dessus du sel et du poivre ; trempez-la dans du beurre tiède : après l'avoir bien panée, mettez-la sur le gril à un feu doux, égouttez du beurre dessus, et semez-y de la mie de pain ; mettez-la ensuite au four ou sous un four de campagne bien chaud pour lui faire prendre couleur ; dressez-la ensuite sur un plat, et servez avec un jus clair dessous.

**AGNEAU**

**Quartier d'agneau.**

Prenez le quartier de devant, parce qu'il est



plus délicat que celui de derrière ; couvrez-le de bardes de lard, depuis le défaut de l'épaule jusqu'à l'extrémité de la poitrine ; couchez-le sur la broche, attachez-le par les deux bouts et enveloppez-le de papier beurré ; quand il sera cuit, insinuez adroitement de la maître-d'hôtel froide entre les côtes et l'épaule. Servez avec un jus clair, pour entrée.

On en a fait aussi des entrées à l'anglaise, en mettant les côtelettes sur le gril, comme celles de mouton ; et le reste du quartier vous le faites cuire à la broche. Quand il est froid vous en faites une blanquette, et mettez les côtelettes autour.

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche ; on peut aussi le servir farci en dedans, cuit à la braise, et avec un ragoût d'épinards : froid on lève dessus des filets qu'on peut mettre en blanquette ou de quelque autre façon, à volonté.

**Côtelettes d'agneau panées et grillées. (Entrée.)**

Faites revenir vos côtelettes bien parées dans un peu de beurre, en ayant soin qu'il ne roussisse point : retirez-les, laissez un peu refroidir le beurre ; mêlez-y des jaunes d'œufs ; trempez vos côtelettes dedans ; passez-les et les faites griller à feu doux. Vous les servirez avec un jus clair et du jus de citron.



**Tranches d'agneau de ferme.** (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez un filet d'agneau par tranches, poivrez et salez-les ; puis vous les ferez frire ; quand elles seront frites, mettez-les dans un plat, et versez du beurre dessus ; jetez un peu de farine dans une casserole, mouillez-la de bouillon et d'un peu de saumure de noix ; faites bouillir le tout, et remuez continuellement ; mettez-y les tranches frites, remuez-les bien en rond ; garnissez avec du persil frit, et servez.

**Rosbif d'agneau.** (*Relevé.*)

Faites blanchir légèrement un rosbif d'agneau, levez la peau des filets et du milieu des gigots ; piquez les parties découvertes de moyens lardons ; embrochez votre pièce, et enveloppez-la bien d'un papier gras. Lorsqu'elle sera cuite, glacez les parties piquées, et servez avec un jus clair.

**Filets d'agneau en blanquette.** (*Entrée.*)

Faites autant de filets d'agneau que vous voudrez à la broche, et laissez-les refroidir ; coupez-les par morceaux moyens, et mettez-les dans une casserole entre deux bardes de lard, et placez la casserole sur un feu extrêmement doux, afin que vos filets chauffent sans se racornir ; au moment de servir, ôtez le lard ; liez une allemande avec des jaunes d'œufs, un petit morceau de beurre et du jus de citron ; jetez vos filets dedans, sautez et



dressez-les : vous les garnirez de quelques champignons passés dans le beurre.

**Oreilles d'agneau à divers légumes. (Entrée.)**

Ayez des oreilles d'agneau que vous ferez blanchir, et ensuite cuire dans une braise ou dans un blanc : quand elles seront bien cuites, vous les dresserez à volonté sur de l'oseille, de la chicorée ou d'autres légumes, ou enfin sur telle purée que bon vous semblera.

Sous le nom d'issues, on comprend la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds.

**Issues d'agneau à la bourgeoise. (Entrée.)**

Otez les mâchoires et le museau d'une tête d'agneau, faites-les dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issue coupée par morceaux ; faites-les blanchir un moment, et cuisez-les dans un blanc. Un instant avant de s'en servir, égouttez le tout, et mettez-le, à l'exception de la tête, dans une sauce allemande réduite, liée avec deux jaunes d'œufs, un morceau de beurre et du jus de citron ; mettez ce ragoût sur un plat, et dressez la tête bien blanche par-dessus.

**Pieds d'agneau.**

Les pieds d'agneau s'accommodent de diverses façons, semblables à celles des pieds de mouton. (*Voy.* Pieds de mouton.)



---

DU COCHON OU PORC, DU COCHON DE LAIT  
ET DU SANGLIER

**Côtelettes de porc frais grillées.** (*Entrée.*)

Coupez vos côtelettes comme celles de veau, ayant soin de laisser un peu de gras ; aplatissez-les, donnez-leur une belle forme, saupoudrez-les de sel fin des deux côtés, et faites-les cuire sur le gril ; vous les servirez sur une sauce Robert, une sauce piquante aux cornichons, ou au naturel.

**Côtelettes de porc frais en ragoût.** (*Entrée.*)

Coupez vos côtelettes, battez et parez-les comme les précédentes ; faites-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel et poivre ; quand elles seront cuites, mettez-les dans une casserole avec des champignons et un peu de beurre ; passez-les sur le feu ; ajoutez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc et du jus ; mettez sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle ; laissez cuire et réduire ; dressez vos côtelettes ; jetez dans votre sauce des cornichons coupés en tranches minces ; ôtez le persil, l'ail, les ciboules, et arrosez vos côtelettes avec la sauce.

**Oreilles de cochon panées et grillées.** (*Entrée.*)

Faites-les cuire dans une braise, après les avoir



flambées, nettoyées, lavées à plusieurs eaux et fait blanchir; quand elles seront cuites et refroidies, roulez-les dans la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus, roulez-les de nouveau dans la mie de pain, et faites griller. Servez à sec ou sur un jus clair.

**Oreilles de cochon à la purée. (*Entrée.*)**

Préparez-les comme les précédentes, et faites-les cuire de même; lorsqu'elles seront cuites, au lieu de les paner, vous les dresserez sur un plat et les masquerez avec telle purée que bon vous semblera.

**Langues de cochon à la sauce piquante. (*Entrée.*)**

Otez une partie du cornet de vos langues, échaudez-les et enlevez la première peau; faites-les cuire dans une braise, et servez-les avec une sauce piquante.

**Langues de cochon fourrées. (*Hors-d'œuvre.*)**

Préparez des langues ainsi qu'il vient d'être dit; mettez-les dans un vase, répandez dessus un mélange de sel et de salpêtre, des échalotes et toutes sortes d'aromates; faites attention qu'elles se touchent, et mettez dessus quelque chose de lourd pour les presser davantage. Au bout de huit jours, vous pourrez les tirer, et après les avoir bien égouttées, les fourrer dans des boyaux n'im-



porte de quelle bête, pourvu qu'ils aient la capacité nécessaire à chaque langue; nouez les deux bouts de chacun, et pendez-les en lieu convenable pour fumer vos langues : ainsi préparées, elles se conservent très longtemps, et on ne les fait cuire qu'au fur et à mesure qu'on en a besoin : pour cela, il suffit de les faire bouillir dans de l'eau avec un peu de vin, des aromates, un bon bouquet de persil et de ciboules. On ne les sert que froides.

**Pieds de cochons panés.** (*Entrée.*)

Ils se préparent, se font cuire et se servent comme les oreilles grillées et panées.

**Pieds de cochons à la Sainte-Menehould.** (*Hors-d'œuvre.*)

Fendez des pieds de cochon en deux dans toute leur longueur; après les avoir préparés avec autant de soin que des oreilles, rapprochez les deux parties, et entortillez-les avec du ruban de fil large, dont vous coudrez les deux bouts; mettez-les dans une casserole avec thym, laurier, carottes, oignons, quelques clous de girofle, persil, ciboules, un peu de saumure, et environ demi-bouteille de vin blanc, plus ou moins; faites-les mijoter pendant vingt-quatre heures sans discontinuer; laissez-les ensuite refroidir dans leur cuisson; développez-les avec soin, et laissez-les reposer jusqu'au lendemain : alors vous les tremperez dans du beurre



tiède; assaisonnez-les de gros poivre, et roulez-les dans la mie de pain; mettez-les ensuite sur le gril, à un feu très doux, et servez-les à sec. Vous pouvez aussi, et plus simplement, les faire cuire dans du bouillon, avec les épices et aromates ordinaires. Vous les panerez de même étant froids, et les ferez griller ensuite.

#### **Queues de cochon.**

Préparez-les, faites-les cuire et servez-les comme les oreilles de cochon.

#### **Rognons de cochon au vin de Champagne. (Entrée.)**

Ils s'apprêtent comme ceux de mouton.

#### **Grosse pièce rôtie. (Rôt.)**

On appelle *grosse pièce* le quartier de cochon qui va jusqu'à la première côte, près du rognon; on le coupe en carré, couvert de sa couenne, que l'on cisèle; on passe de petits hatelets dans le flanc, et on les fait joindre jusqu'au filet, pour lui conserver sa forme : ainsi préparé, on l'embroche. Il faut environ quatre heures pour le faire cuire.

#### **Échinée de cochon. (Entrée.)**

Coupez votre morceau en carré, laissez l'épaisseur d'un doigt de graisse, et ciselez-le; mettez votre carré à la broche, et saupoudrez-le de sel fin, en tous sens. Deux heures suffisent pour sa



cuisson. On le sert avec une sauce piquante ou une sauce poivrade.

**Filets mignons.** (*Entrée.*)

Levez les filets mignons dans toute leur longueur, et piquez-les de lard fin ; donnez-leur une forme ronde, et piquez-les par-dessus. Mettez des bardes de lard dans une casserole, avec quelques rouelles de veau, des carottes, des oignons, deux clous de girofle, un bouquet de persil et ciboules, thym et laurier ; placez vos filets sur cet assaisonnement ; couvrez-les ensuite de deux épaisseurs de papier beurré ; ajoutez plein une petite cuillère à pot de bouillon ; mettez sur le feu : au bout d'une heure, mettez du feu sur le couvercle pour glacer vos filets, au moment de servir, égouttez-les. On peut servir sur de la chicorée, des concombres, une sauce piquante, ou les masquer avec une purée quelconque.

**Jambon au naturel.** (*Entrée.*)

Faites dessaler dans l'eau pendant deux ou trois jours un jambon auquel vous aurez tranché la superficie des chairs et les bords du lard. Quand il sera dessalé, enveloppez-le dans un linge que vous nouerez : mettez-le dans une marmite de sa longueur et de sa largeur ; versez-y deux pintes d'eau, autant de vin rouge ; ajoutez racines, oignons, gros bouquet garni de fines herbes à très-



petit feu. Quand il sera cuit, vous le laisserez refroidir dans sa cuisson; retirez-le ensuite et enlevez doucement la couenne, sans ôter la graisse; répandez dessus poivre et chapelure de pain, colorez avec la pelle rouge et servez froid sur une serviette.

Les petits jambons nouveaux se font cuire à la broche et se servent chauds ou froids pour entremets. Il faut les faire beaucoup plus dessaler.

**Jambon à la broche.** (*Rôt*)

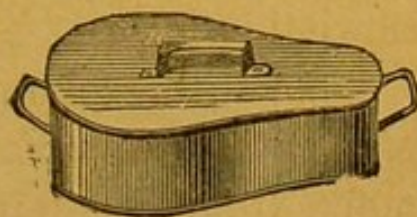
Parez votre jambon et mettez-le mariner dans de très bon vin blanc, avec des oignons et des carottes coupés en tranches, du thym et du laurier. Vous aurez soin que le vase soit fermé hermétiquement par un linge et un bon couvercle, ou un autre vase de même grandeur. Embrochez-le, et pendant la cuisson arrosez-le avec sa marinade. Lorsqu'il sera presque cuit, enlevez la couenne, panez-le de chapelure fine; remettez-le au feu pour le dorer, et servez-le avec sa marinade que vous aurez eu soin de passer et de faire réduire à consistance de sauce.

**Jambon braisé.** (*Entrée.*)

Parez votre jambon, préparez-le, faites-le dessaler, et emballez-le comme un jambon au naturel; mettez-le dans une braisière sur des parures de viandes de boucherie avec des tranches d'oignons



et de carottes, persil, ciboules, thym, laurier, girofle, etc. ; mouillez-le avec de l'eau, et, quand il sera à moitié cuit, avec un demi-setier de bonne eau-de vie et une bouteille de vin de Champagne, ou mieux, s'il vous est possible, avec une bouteille de vin de Madère sec, sans eau-de-vie. Vous aurez soin de ne plus couvrir votre braisière. Lorsqu'il sera cuit, vous enlèverez la couenne, et le glacerez, soit avec une réduction de veau, soit avec un peu de sucre en poudre sur lequel vous passerez la pelle rouge, si mieux n'aimez mettre votre jambon au four ou sous le four de campagne jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur. Vous pourrez le servir sur tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos.



**Moyen pour donner au porc l'apparence et le goût du sanglier.**

Levez les chairs du cochon, comme côtelette, filets, etc. ; mettez-les dans la marinade propre au sanglier (*voyez Côtelettes de sanglier, page 208*) ; ajoutez à cette marinade du mélilot, quelques branches de baume ou de menthe, et du brou de noix ; laissez le tout mariner huit jours : votre cochon prendra la couleur et le goût du sanglier. Pour bien réussir en cela, il faut choisir un jeune animal qui ne soit pas trop gras. Vous



pourrez vous assurer qu'il est jeune et tendre si, en pinçant et tirant sa couenne, elle se déchire facilement.

**Cochon de lait rôti. (Rôt.)**

Plongez un cochon de lait dans une chaudronnée d'eau un peu plus que tiède, après lui avoir cassé les défenses; frottez-le avec la main; si la soie s'en va, retirez-le de l'eau; retrempez-le à plusieurs fois, et toujours pour enlever les soies; quand il n'en reste plus, ôtez-lui les sabots et videz-le, sans toutefois ôter les rognons; ciselez-lui le chignon du cou; faites-lui quatre incisions sur le dos pour trousser la queue entre cuir et chair, et troussiez-lui les pieds de devant et de derrière à l'aide de deux brochettes que vous lui passerez, l'une dans les cuisses, et l'autre à travers la poitrine; ensuite faites-le dégorger pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche; pendez-le et faites-le sécher; farcissez-lui le ventre d'un gros morceau de beurre manié dans la farine, et mettez-le à la broche. Vous passerez dessus, pendant la cuisson, de bonne huile avec un pinceau de plumes. Après l'avoir débroché, vous inciserez la peau autour du cou.

**Cochon de lait farci à la broche. (Rôt.)**

Après l'avoir échaudé et préparé comme il est dit ci-dessus, farcissez-le avec son foie haché, dont vous ôterez l'amer, du lard blanchi, des truffes,



des champignons, des rocamboles, des câpres fines, des anchois, des fines herbes, assaisonnés de poivre et de sel, de la mie de pain desséchée sur le feu dans de la crème, et autant de beurre et de tétine que de mie, le tout haché, pilé et délayé avec deux œufs entiers et trois jaunes : son ventre ainsi rempli, on le ficelle, on le met à la broche, et on le traite comme celui ci-dessus. On l'accompagne presque toujours d'une sauce poivrade.

**Hure de cochon.** (*Relevé.*)

Désossez en entier une hure que vous mettrez dans une marmite avec des débris de chair de porc frais, sel, gros poivre, aromates pilés, épices, persil, petits oignons et ciboules hachés ; laissez-l'y pendant neuf ou dix jours. Retirez alors et égouttez, rassemblez vos morceaux, et faites reprendre à la hure sa première forme, ayant soin de coudre avec de la ficelle l'ouverture par où vous l'aurez désossée. Ficelez-la pour qu'elle ne se déforme pas en cuisant, enveloppez-la dans un linge blanc que vous nouerez ; mettez-la dans une braisière avec les os, de la couenne, dix carottes, autant d'oignons, six feuilles de laurier ; autant de branches de thym, basilic, persil, ciboules, six clous de girofle, poignée de sel ; faites baigner dans l'eau et mijoter neuf à dix heures à petit feu. Quand elle sera cuite, ôtez-la du feu et la laissez deux heures dans son assaisonnement ; changez-la de



linge, pressurez-la avec les mains pour la sécher comme il faut, mais conservez-lui sa forme. Laissez-la refroidir, appropriez-la, et servez sur un plat et une serviette ployée en quatre.

**Hure de sanglier. (Relevé.)**

Préparez, faites cuire et servez cette hure comme celle de cochon.

**Jambon de sanglier.**

Préparez, faites cuire et servez comme le jambon de cochon.

**Côtelettes de sanglier. (Entrée)**

Parez vos côtelettes, piquez-les de lard bien assaisonné, et mettez-les mariner pendant quatre ou cinq jours dans de faible vinaigre ou un mélange d'eau et de fort vinaigre à parties égales avec des tranches d'oignons, quelques gousses d'ail coupées en deux, du genièvre, du sel, et toute sorte d'aromates. Au bout du temps ci-dessus indiqué, vous les tirerez de la saumure, les égoutterez bien, et les ferez revenir dans la casserole avec de l'huile d'olive; ensuite mettez du feu dessus, et laissez-les sur un linge blanc, et servez-les sur une sauce poivrée.

**Filets de sanglier. (Entrée.)**

Levez les filets comme on a coutume de lever ceux de bœuf ou de veau, parez-les, et ensuite



vous les ferez mariner et cuire comme les côtelettes. On les sert de même avec une sauce poivrade.

## GIBIER A POIL

### CHEVREUIL

#### Quartier de chevreuil à la broche. (*Rôt.*)

Levez la peau de dessus, piquez-le de lard fin et mettez-le pendant une huitaine de jours dans une marinade semblable à celle indiquée pour le sanglier (*Voyez ci-dessus*). Quand vous le voudrez mettre à la broche, vous aurez soin de bien l'égoutter et de l'envelopper de papier beurré. On le sert sur une sauce poivrade.

#### Épaule de chevreuil. (*Entrée.*)

Levez-en les chairs par filets, que vous piquerez de petit lard après les avoir épluchés; faites-les mariner comme le quartier, mais un tour seulement; égouttez-les bien, et faites-les revenir dans une casserole avec de bonne huile; diminuez le feu, et laissez-les mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Vous les servirez ou avec une sauce poivrade, ou avec toute autre d'un goût relevé.

#### Côtelettes de chevreuil. (*Entrée.*)

Levez et parez les côtelettes comme celles de mouton; faites-les mariner ensuite et cuire comme



les filets du sanglier : vous les servirez aussi avec la même sauce.

**Civet de chevreuil. (*Entrée.*)**

Passez du petit lard coupé en gros dés dans un peu de beurre, et ensuite retirez-le ; faites un roux avec ce même beurre, et faites-y revenir la poitrine et le collet de votre chevreuil coupés par morceau, ainsi que votre petit lard ; mouillez le tout de bon vin rouge et de moitié d'eau ; ajoutez sel et poivre en suffisante quantité, persil et ciboules en bouquet, ail et aromates, quelques petits oignons, champignons et culs d'artichauts. Quand votre civet sera cuit, dégraissez-le avant de servir, et faites réduire la sauce si elle n'a point assez de corps.

**LIÈVRE**

**Civet de lièvre à la bourgeoise. (*Entrée.*)**

Après avoir dépouillé votre lièvre et l'avoir vidé, coupez-le par membre ; s'il y a du sang, mettez-le à part. Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une poignée de farine ; quand votre roux sera fait, jetez-y votre lièvre, faites-le revenir ; mouillez avec suffisante quantité de vin rouge et moitié d'eau, et assaisonnez de sel et poivre ; mettez-y du petit lard coupé en gros dés, des petits oignons passés au beurre et des champi-



gnons. Ayez soin d'écumer et de dégraisser : quand votre lièvre sera cuit, dressez-le, ôtez le bouquet, et si votre sauce est trop longue, faites-la réduire ; ensuite vous la lierez avec le sang de l'animal et son foie écrasé, vous en servant comme d'une liaison ordinaire.

**Lièvre à la broche. (Rôt.)**

Videz et nettoyez un lièvre dont vous recueillerez le sang ; coupez-lui les pattes de devant de façon qu'il ne vous reste que le train de derrière nommé râble, que vous piquerez de lard fin et ferez rôtir pendant environ une heure à la broche. Quand il sera cuit, vous le servirez sur une sauce faite avec des échalotes hachées ; mouillez de bouillon et vin blanc ; ajoutez sel, poivre, filet de vinaigre et le sang.

**Gâteau de lièvre**

Levez les chairs d'un lièvre, prenez le même poids de foie de veau, le même de jambon et le même aussi de lard râpé ; hachez d'abord vos trois sortes de viandes, en les nettoyant de toutes peaux et nerfs. Pilez le jambon ; lorsqu'il sera en pâte, jetez dessus votre chair de lièvre et son foie, ainsi que le foie de veau ; mêlez le tout en pilant de nouveau, ajoutez le lard râpé, mêlez et pilez encore. Lorsque toutes vos chairs seront bien réduites en pâte, vous les assaisonneriez de bon goût, y mettez des fines herbes, et les délaierez avec une



demi-douzaine d'œufs que vous casserez dessus un à un, un bon demi-setier d'eau-de-vie, et le sang du lièvre, si vous avez pu le recueillir, ce à quoi il ne faut manquer. Cela fait, foncez une casserole de bardes de lard, étendez dessus une couche de votre pâte épaisse d'un pouce, puis des lardons de distance en distance sur cette couche, et entre les lardons des morceaux de truffes et des amandes de pistaches. Recouvrez cela d'une autre couche sur laquelle vous arrangerez de même des lardons, des pistaches et des truffes, et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous ayez employé la totalité de votre pâte. Vous couvrirez la dernière couche de bardes de lard, puis de papier beurré, et enfin la casserole avec son couvercle; vous la mettrez au four. Il faut trois heures pour la cuisson du gâteau. Quand vous voudrez le servir, vous ôterez les bardes de dessus; vous le renverserez sur un plat et ôterez de même les bardes de dessous. Ayez soin de marquer le sens dont il faut l'entamer, pour que l'on coupe les lardons en travers.

### LEVRAUT

Le levraut se distingue du lièvre par une petite éminence que l'on sent à la première jointure des pattes de devant.

**Levraut à la broche. (Rôt.)**

Il se fait cuire et se sert comme le lièvre.



**Levraut sauté à la minute. (Entrée.)**

Dépouillez et videz un levraut que vous couperez par morceaux et mettez dans une casserole avec beurre, sel, poivre et épices. Sautez à grand feu jusqu'à ce qu'il soit ferme; ajoutez champignons et fines herbes; deux cuillerées de farine, un verre de vin blanc et moitié de bouillon ou d'eau; au premier bouillon retirez du feu et servez avec tranches de pain grillées.

**Cuisse de levraut en papillotes. (Hors-d'œuvre.)**

Désossez vos cuisses de levraut jusqu'au jarret; imprégnez-les bien de fines herbes hachées; assaisonnez-les de bon goût; ensuite vous les mettez dans du papier et les ferez cuire comme les côtelettes de veau. (*Voyez Côtelettes de veau en papillotes.*) Elles se servent de même.

## LAPIN

**Lapin en fricassée de poulet. (Entrée.)**

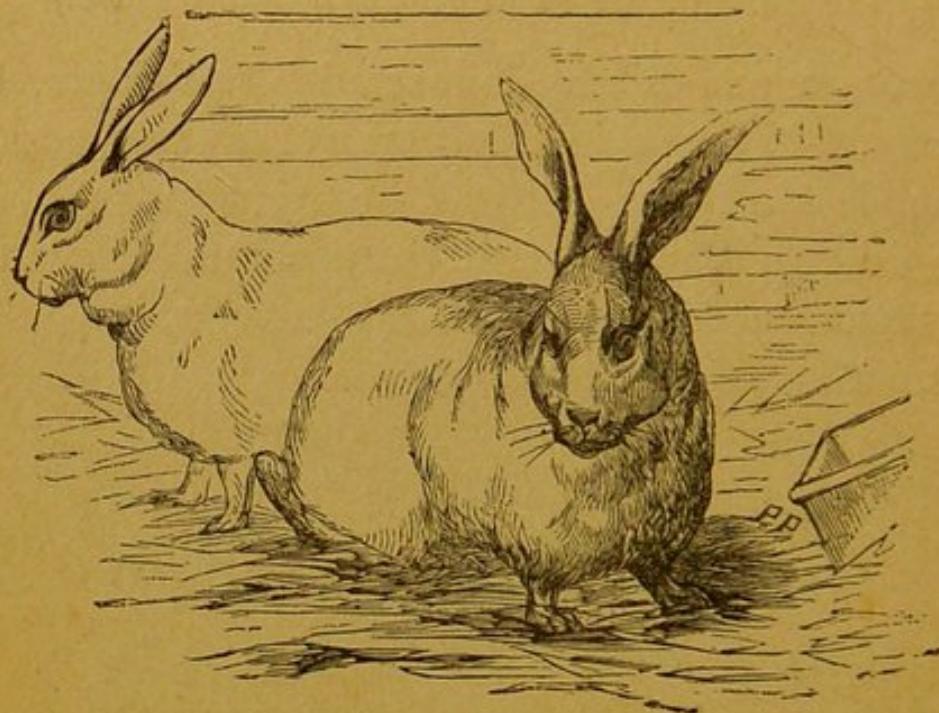
Après avoir vidé et dépouillé votre lapin, et l'avoir bien nettoyé, coupez-le par membres, et le corps par morceaux; faites-les dégorger longtemps dans l'eau bouillante, avec thym, persil en branches, et quelques tranches d'oignon; mettez-le ensuite dans une autre casserole avec du beurre et une pincée de farine; faites-le revenir; mouillez-le avec de l'eau dans laquelle il a blanchi; ajoutez



champignons, morilles, culs d'artichauts, **mousserons**. Quand le tout sera cuit, liez la sauce avec des jaunes d'œufs ou de la crème, et ajoutez jus de citron ou verjus.

**Lapin en gibelotte.** (*Entrée.*)

Votre lapin dépouillé, vidé et nettoyé, coupez-le en morceaux; mettez dans une casserole un fort morceau de beurre frais dans lequel vous passerez de gros dés de petit lard. retirez-les ensuite; mettez



deux cuillerées à bouche de farine dans votre beurre; faites un roux dans lequel vous ferez revenir les morceaux de votre lapin, jetez-y votre petit lard; mouillez avec une bouteille de vin blanc et du bouillon; mettez-y des champignons et des petits oignons, un bouquet garni; faites aller votre ragoût.



à petit feu, jusqu'à réduction convenable ; ajoutez un peu de sel et de gros poivre ; dégraissez votre ragoût ; retirez le bouquet , faites réduire votre sauce si elle se trouvait encore trop longue, et servez.

**Lapin en matelote. (Entrée.)**

Coupez un lapin par morceaux ; passez dans du beurre du petit lard coupé en gros dés ; ôtez-le ensuite, et avec le même beurre, faites un petit roux en y jetant une cuillerée de farine ; mettez-y les morceaux de lapin avec le foie ; faites-les revenir ; mettez votre lard et mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau et du bouillon, un bouquet de persil et ciboules, une gousse d'ail, clous de girofle, thym, sel, gros poivre ; faites cuire à petit feu ; une demi-heure après, mettez-y environ une douzaine de petits oignons blanchis, ainsi que des champignons. Quand votre ragoût sera achevé, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, mettez-y quelques câpres entières, un anchois haché ; dressez et arrosez le tout avec cette sauce.

**LAPEREAUX**

**Lapereaux en fricassée de poulet. (Entrée.)**

*Voyez* Lapin en fricassée de poulet, *page précéd.*  
— On procède de même ; la seule différence consiste en ce que les lapereaux étant plus petits, on



n'en prend guère moins de deux à la fois pour faire un beau plat.

**Gibelotte de lapereaux.** (*Entrée.*)

Il en faut deux au moins pour faire un plat de force ordinaire. On procède en tout comme à la gibelotte de lapin. (*Voyez ce ragoût, p. 214.*)

On peut mettre une anguille coupée par tronçons avec les lapereaux : ils cuisent ensemble, et cela ne change rien à la manière de les accommoder ; mais on pourra mettre du vin rouge au lieu de vin blanc.

**Lapereaux aux petits pois.** (*Entrée.*)

Coupez et commencez vos lapereaux comme ceux en gibelotte ; ne les mouillez point : lorsqu'ils seront un peu plus que revenus, joignez-y des pois nouveaux, et faites cuire le tout ensemble. Otez le bouquet avant de servir.

**Lapereaux en papillotes.** (*Entrée.*)

Coupez vos lapereaux par quartiers s'ils sont un peu forts, et en deux seulement s'ils sont moyens, et laissez-les tout entiers s'ils sont très jeunes ; et préparez-les et enveloppez-les comme des côtelettes de veau en papillotes. Vous les conduirez et les servirez de même.

**Lapereaux en marinade.** (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez par morceaux des lapereaux rôtis ; met-



tez-les dans une marinade; lorsqu'ils y auront été assez de temps pour prendre goût, vous les ferez frire, après les avoir trempés dans une pâte.

**Lapereaux au gîte. (Entrée.)**

Dépouillez des lapereaux que vous laisserez entiers et farcirez avec leurs foies, un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché; salez et poivrez de gros de poivre; cousez-les; troussiez les pattes de derrière sous le ventre, et celles en devant sous le nez; mettez-y des brochettes pour les faire tenir; faites-les revenir comme ceux de gibelotte, et mouillez-les avec un verre de vin blanc, du consommé, ajoutez un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la et mettez-y un peu de coulis; faites réduire au point de sauce; dressez les lapereaux comme s'ils étaient au gîte.

**Lapereaux aux fines herbes. (Entrée.)**

Coupez et parez vos lapereaux; mettez-les avec des fines herbes hachées très menu, et faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil et ciboules en bouquet, échalotes et champignons hachés. Lorsque vos lapereaux seront cuits, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, et mettez-y du jus de citron ou au moins un bon filet de verjus.

---



**GIBIER A PLUMES****FAISANS ET FAISANDEAUX****Faisan rôti. (Rôt.)**

Piquez ou bardez-le et l'enveloppez de papier beurré ; faites-le cuire à la broche, et le servez de belle couleur. Vous pouvez y joindre une sauce au lait.

**Faisan farci à la broche. (Entrée.)**

On le farcit avec son foie haché, du lard râpé, persil et ciboules hachés, sel, gros poivre, le tout bien amalgamé ; ensuite on le coud, on l'enveloppe de bardes de lard et de papier, puis on l'embroche. Servez-le avec une sauce poivrée ou toute autre un peu relevée.

**Salmis de faisan. (Entrée.)**

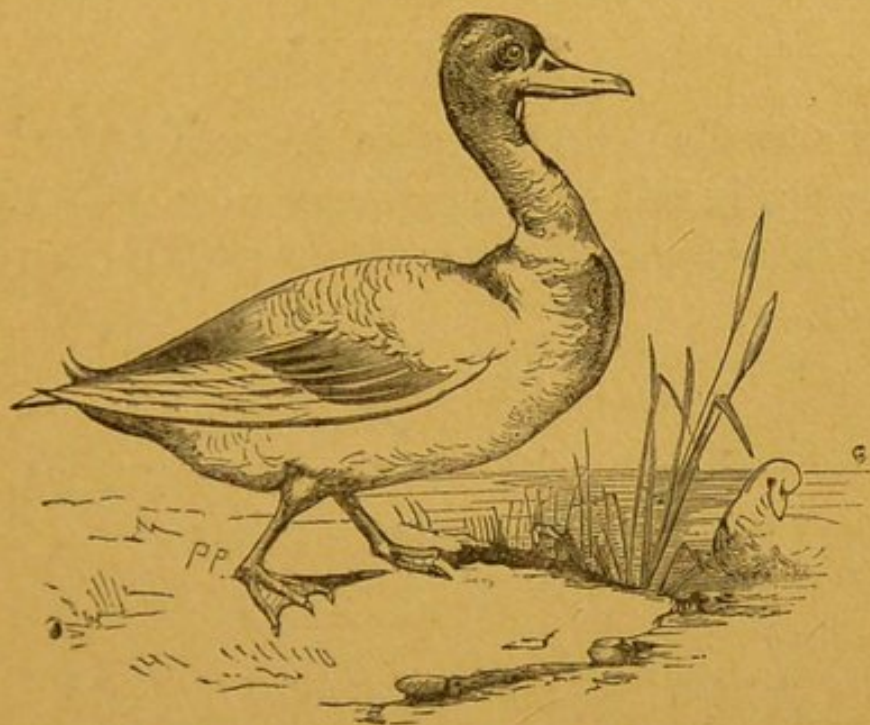
Coupez en aiguillettes l'estomac d'un faisan rôti ; levez-en les cuisses, coupez la carcasse en morceaux. Faites fondre sans roussir un morceau de beurre manié de farine ; mouillez de bouillon et vin rouge ; ajoutez trois échalotes entières, bouquet garni, poivre et sel ; faites bouillir une petite demi-heure, jetez-y les morceaux de votre faisan ; laissez chauffer, puis servez avec un jus de citron, après avoir retiré le bouquet et les échalotes.



## CANARD SAUVAGE

Canard sauvage rôti. (*Rôt.*)

Après avoir préparé votre canard sauvage et avant de l'embrocher, frottez-le de toutes parts



avec son foie. Vous le servirez avec deux citrons entiers.

Salmis de canards sauvages. (*Entrée.*)

Il se fait comme celui de faisan.

Salmis froid de canards sauvages. (*Entrée.*)

Découpez deux canards sauvages rôtis et froids ; délayez le jus dans quelques cuillerées d'huile d'olive ; salez, poivrez et servez avec un jus de citron.



## OIES SAUVAGES

Elles se préparent comme les oies domestiques : c'est pourquoi nous nous contentons de les indiquer ici, renvoyant pour les détails à l'article des *Oies domestiques*.

## SARCELLES

La sarcelle est une espèce de petit canard sauvage. On la fait communément cuire à la broche et on la sert pour Rôt. On peut servir les restes en salmis.

## RAMIERS

Les ramiers, variété de pigeons sauvages, s'accommodent comme les pigeons de volière. (*Voyez* l'article *Pigeons*, ci-après.)

## ALOUETTES OU MAUVIETTES

**Alouettes rôties. (Rôt.)**

Ne videz pas et bardez vos alouettes, embrochez-les sur un hatelet que vous ficellerez après la broche; vous mettrez dessous des rôties de pain pour recevoir le jus qui en tombe, et les servirez sur ces rôties.

**Alouettes à la minute. (Entrée.)**

Épluchez, videz et troussiez une douzaine d'alouettes, sautez-les dans la casserole avec beurre



et sel; quand elles auront pris couleur, ajoutez champignons, échalotes et persil hachés, pincée de farine; mouillez de vin blanc et bouillon, quand la sauce commencera à bouillir, retirez vos mauviettes, et servez avec des croûtons frits.

**Alouettes en salmis à la bourgeoise. (Entrée.)**

Prenez des alouettes rôties et froides, ôtez-leur la tête et ce qu'elles ont dans le corps; jetez les gésiers: pilez le tout dans un mortier; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon, passez-le à l'étamine, et assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre et d'un filet de verjus; faites chauffer les alouettes dedans, sans qu'elles bouillent, et servez-les garnies de croûtons frits.

**PERDRIX ET PERDREAUX**

**Perdrix à la broche. (Rôt.)**

Après les avoir plumées, vidées, flambées et troussées, couvrez-leur l'estomac de tranches de citron sans peau ni pépins, et ensuite de bardes de lard; enveloppez-les de papier beurré, et embrochez-les sur un hatelet. Vous les servirez sur un jus clair avec un jus d'orange ou citron.

**Perdrix farcies et rôties. (Entrée.)**

Faites une petite farce de leurs foies, avec du lard râpé, un peu de sel, persil et ciboules hachés; mettez cette farce dans le corps et cousez-le;



ensuite troussiez les pattes sur l'estomac ; faites-les refaire dans une casserole avec un peu de beurre, et après cela mettez-les cuire à la broche, enveloppées de lard et de papier beurré. Quand elles seront cuites, vous les servirez avec la sauce indiquée pour les précédentes.

**Perdrix à l'anglaise. (Entrée.)**

Farcissez vos perdrix comme les précédentes, et embrochez-les bien enveloppées de papier, mais sans bardes de lard ; quand elles seront aux trois quarts cuites, levez-leur les membres sans les séparer ; mettez entre les membres du beurre manié avec de la mie de pain, sel, gros poivre, un peu de muscade, de l'échalote, de la ciboule et du persil hachés ; placez vos perdrix dans une casserole ; mouillez-les avec du vin de Champagne et autant de consommé ; ne les couvrez point, et faites-les s'achever de cuire dans cette sauce. Un moment avant de servir, vous y ajouterez du jus et un peu de zeste râpé de bigarades.

**Perdreux grillés. (Entrée.)**

Fendez en deux par les reins et aplatissez un peu des perdreux rôtis et froids ; faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre et un bon assaisonnement ; vous aurez soin de les tourner des deux côtés. Quand ils seront suffisamment revenus, faites-les rôtir sur le gril, graissez-



les, et mettez dessous une sauce poivrade ou une sauce à l'orange.

**Perdrix aux choux.** (*Entrée.*)

Piquez-les de lardons assaisonnés de sel et gros poivre, et aromates pilés, troussiez-leur les pattes et bridez-les; mettez dans une casserole des parures de veau, puis vos perdrix, une livre de petit lard bien blanchi et bien nettoyé, et un cervelas; couvrez vos perdrix de bardes de lard; ajoutez quelques carottes et oignons, clous de girofle, laurier; mouillez avec du consommé ou du bon bouillon; couvrez votre casserole d'un rond de papier beurré; faites partir à grand feu, puis mettez-la sur la cendre chaude avec feu dessus, et laissez-la une bonne heure; faites blanchir des choux, ficelez-les, pressez-les, et mettez-les par-dessus vos perdrix; mouillez-les de bouillon, faites-les mijoter pendant deux heures. Au moment de servir, égouttez, débridez et dressez vos perdrix; égouttez aussi les choux, pressez-les pour les sécher, et dressez-les autour de vos perdrix; coupez votre lard en morceaux, et placez-le de distance en distance sur vos choux avec votre cervelas; passez le fond au tamis, ajoutez-y quelques cuillerées d'espagnole, faites-le réduire à consistance de sauce, et servez-vous-en pour arroser vos perdrix et vos choux.

**Perdreux à la tartare.** (*Hors-d'œuvre.*)

Videz, flambez, troussiez et fendez en deux une



paire de perdreaux. Trempez chaque partie dans du beurre tiède; saupoudrez-les de sel et gros poivre; panez-les de mie de pain et mettez cuire sur le gril à feu doux pendant une grande demi-heure. Vous servirez sur une remolade.

**Salmis de perdreaux. (Entrée.)**

Levez les membres de perdreaux rôtis et froids; ôtez-en la peau et faites-les chauffer doucement avec un peu de consommé ou de bouillon. Pendant ce temps, faites bouillir un peu de vin de Champagne avec des échalotes hachées, et du zeste de citron; ajoutez-y de l'espagnole; faites réduire à moitié; dressez vos membres, entre lesquels vous placerez des croûtons au beurre, et arrosez le tout de votre sauce.

**Salmis de perdreaux au chasseur. (Entrée.)**

Coupez par membres des perdreaux rôtis, et sautez-les dans une casserole avec quelques cuillerées d'huile fine, un demi-verre ou un verre de vin rouge, selon la force du salmis, sel, poivre, zeste et jus de citron; dressez-les ensuite et arrosez-les avec la sauce.

**BÉCASSES ET BÉCASSINES**

**Bécasses rôties. (Rôt.)**

Piquez les unes de très petit lard, couvrez les autres avec des feuilles de vigne et des bardes; ne



les videz point, et embrochez-les sur un hatelet; vous mettrez dessous des rôties de pain, en cuisant, pour recevoir le jus et ce qui pourrait en tomber. On les sert sur les rôties.

**Bécasses aux truffes. (Rôt.)**

Pilez du lard, hachez des truffes, faites cuire le tout avec un peu de beurre, sel, poivre et épices fines. Quand cette farce sera cuite et refroidie, bourrez-en vos bécasses, cousez-les, bardez-les et enveloppez-les de papier huilé. Vous les ferez cuire à la broche et servirez de belle couleur.

**Bécassines à la minute. (Entrée.)**

Mettez-les dans une casserole sur un feu ardent avec un bon morceau de beurre, échalotes hachées, poivre, sel et muscade râpée. Sautez-les pendant huit à dix minutes, ajoutez demi-verre de vin blanc, le jus de deux citrons, et un peu de chapelure de pain; faites jeter un bouillon et servez.

**Salmis de bécasses. (Entrée.)**

Prenez des bécasses rôties sortant de la broche, coupez-les par membres; étendez les intestins sur les rôties qui ont reçu le jus de ces bécasses; coupez-les d'une forme agréable, dressez-les avec les membres, et arrosez le tout de la sauce indiquée pour le salmis de perdreaux. (*Voy. page 224.*)



**Salmis de bécasses au chasseur.**

Préparez et dressez-le comme le salmis de perdreaux au chasseur.

**DES CAILLES****Cailles à la broche. (Rôt.)**

Après les avoir plumées et vidées, on les enveloppe de feuilles de vigne, on les barde de lard, et on les embroche sur un hatelet. Servez-les au naturel.

**Cailles aux choux. (Entrée.)**

*Voyez* Perdrix aux choux.

**Cailles aux petits pois. (Entrée.)**

Faites-les cuire dans une casserole foncée d'une lame de veau et d'une de jambon, avec carottes, oignons et bouquet garni; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; mettez feu dessus et dessous; dressez-les après les avoir égouttées, et masquez-les avec des pois cuits au lard.

**DES ORTOLANS****Ortolans à la broche. (Rôt.)**

On les larde en les embrochant avec de petits hatelets d'argent; on les met à un feu ardent; neuf ou dix minutes suffisent; on met des rôties dessous



pendant la cuisson, et on les sert dessus comme les mauviettes.

Ils subissent également les diverses préparations indiquées pour les mauviettes.

#### DES ROUGES-GORGES, DES VANNEAUX, ETC.

Les rouges-gorges, les vanneaux et les bec-figues se préparent comme les mauviettes, mais il faut plus de temps pour les cuire.

En général, tous les petits oiseaux se mettent à la broche comme les mauviettes, ou se sautent dans du beurre et des fines herbes.

#### DES GRIVES

##### **Grives à la broche. (Rôt.)**

Après les avoir plumées et flambées, on leur ôte le gésier, et on les barde; on leur passe ensuite un hatelet d'outre en outre par le flanc, et on les attache ensuite à la grosse broche; il faut mettre des rôties dessous comme sous les bécasses.

##### **Grives à la flamande. (Entrée.)**

Sautez vos grives, et faites-leur prendre couleur dans une casserole avec un peu de beurre, une pincée de graine de genièvre et suffisante quantité de sel fin; couvrez ensuite la casserole; mettez du feu dessous et dessus. Quand vos grives seront cuites, vous les servirez avec leur assaisonnement.



**Grives de diverses façons.**

Voyez l'article des *Bécasses*, et suivez pour les grives ce qui est indiqué pour celles-là.

**DES PLUVIERS. (Rôt.)**

Plumez et piquez-les de petit lard, sans les vider; qu'ils soient d'une belle couleur. On les sert avec des rôties dessous.

On peut aussi les accommoder comme les bécasses.

**VOLAILLE****DES POULETS****Poulet rôti. (Rôt.)**

Bardez votre poulet; embrochez-le et faites-le cuire après l'avoir enveloppé de papier beurré; vous ôterez le papier aux trois quarts de la cuisson, et l'achèverez à nu pour qu'il prenne couleur; glacez les bardes de lard si vous le pouvez; dressez votre poulet sur du cresson de fontaine, saupoudrez-le de sel fin, et ajoutez un filet de vinaigre blanc; servez arrosé de son jus.

**Poulet à la tartare. (Hors-d'œuvre.)**

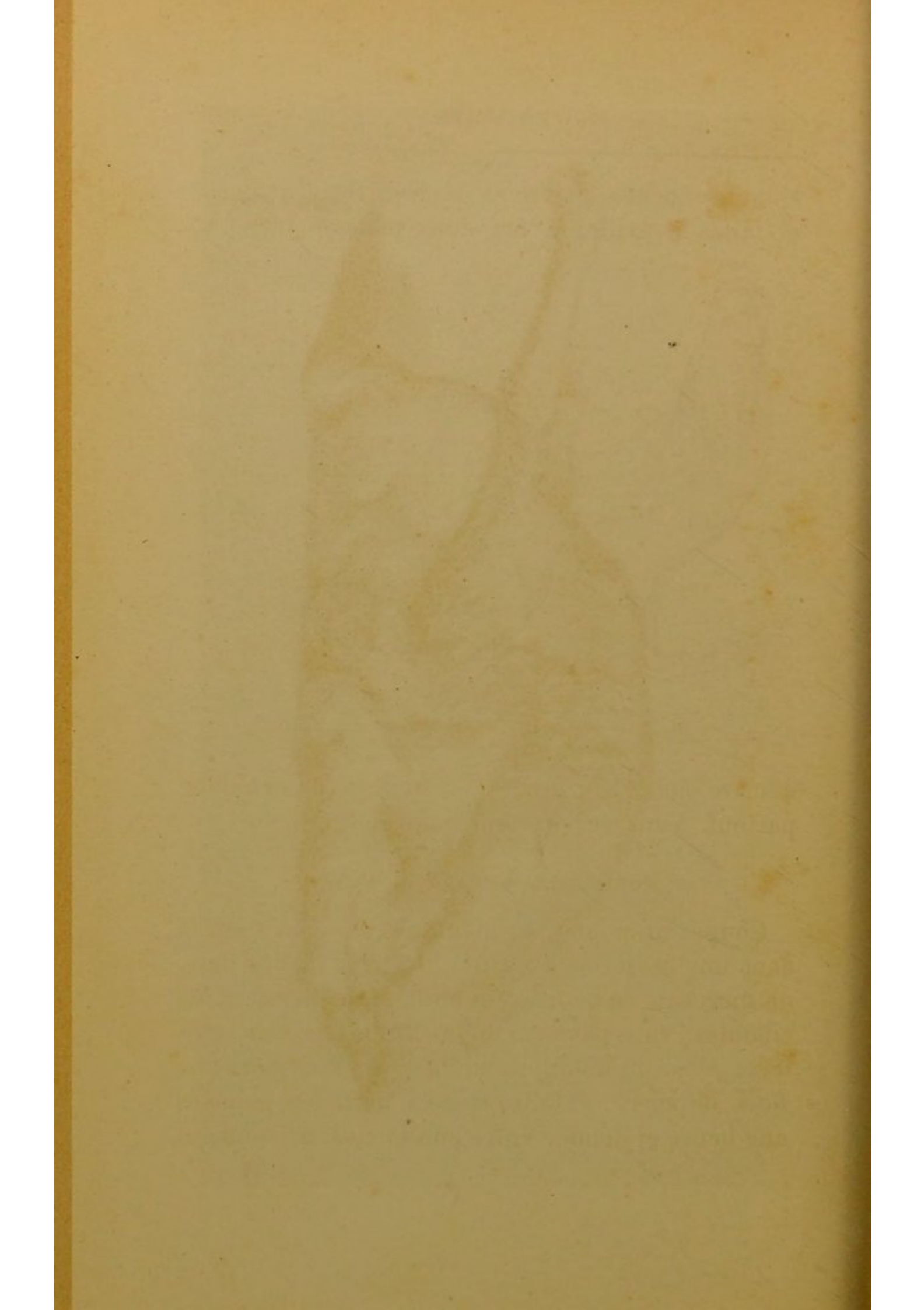
Choisissez un poulet gras auquel vous ôterez le cou et les pattes; fendez-le du côté de l'estomac, ouvrez-le; aplatissez-le; faites-le revenir et cuire dans une casserole avec beurre, épices, persil et





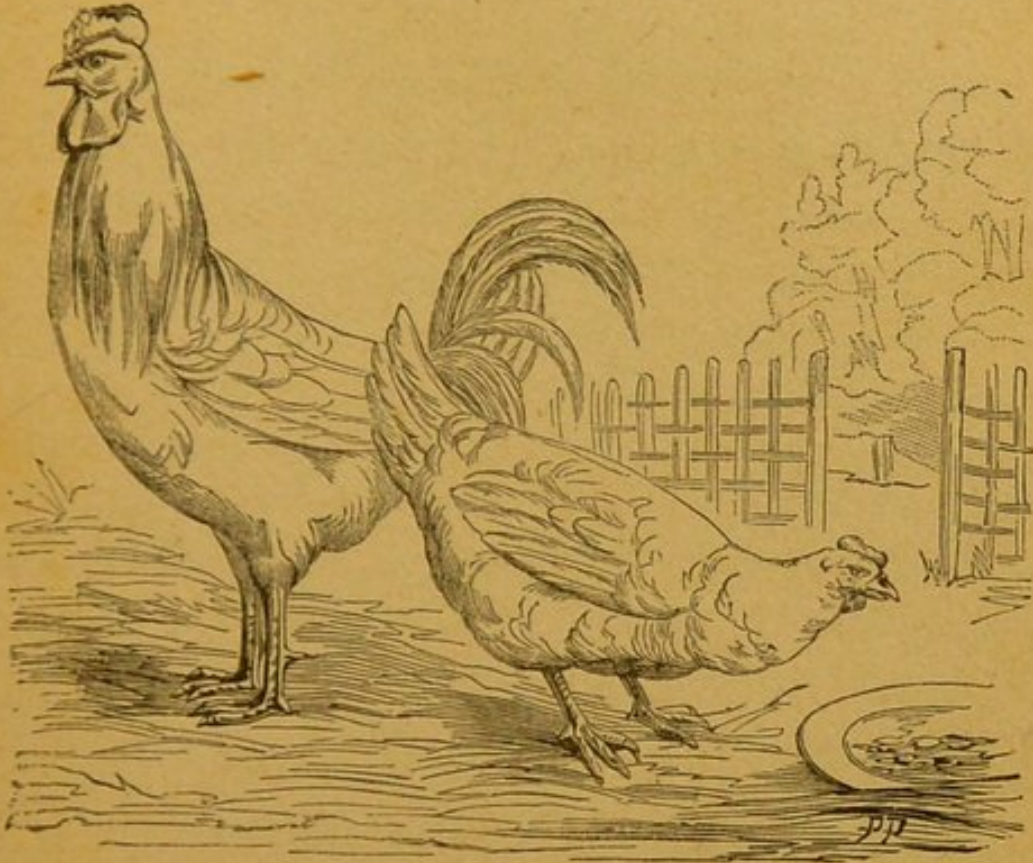
POULET ROTI







ciboules hachés, poivre et sel. Retirez-le, panez-le et faites-le griller à feu doux pendant un quart



d'heure en le retournant pour qu'il prenne couleur partout. Vous servirez sur une sauce à la tartare.

**Poulet aux petits pois. (Entrée.)**

Coupez un poulet par membres ; vous le mettrez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil et de ciboules ; vous passerez le tout sur le feu, et mouillerez avec du bouillon ; ajoutez gros comme une noix de sucre, et faites cuire à petit feu pendant une heure et demie. Votre poulet cuit, au moment



de servir, vous dégraisserez votre ragoût, dresserez le poulet et le masquerez avec les pois.

**Fricassée de poulets.** (*Entrée.*)

Coupez deux poulets gras par membres ; faites-les blanchir trois minutes dans l'eau bouillante, égouttez-les, et mettez-les dans une casserole avec beurre, bouquet de persil, petits oignons, champignons ; faites revenir le tout ; ajoutez une cuillerée de farine, mouillez de bouillon ; salez, poivrez ; faites cuire, puis retirez vos morceaux ; faites réduire la sauce que vous passerez au tamis de soie ; liez-la avec jaunes d'œufs, sans faire bouillir, et versez-la sur vos morceaux de poulet avec jus de citron.

**Poulet à la Marengo.** (*Entrée.*)

Coupez un poulet gras comme pour la fricassée ; mettez-le dans une casserole avec environ une demi-livre de bonne huile d'olive et du sel fin. Faites cuire de belle couleur ; ajoutez un instant avant son entière cuisson un bouquet garni et des champignons sautés dans le beurre ; quand le tout sera cuit, dressez vos morceaux de poulet et garnissez de vos champignons. Faites dans une autre casserole une sauce italienne ; versez-y, peu à peu et en remuant, l'huile dans laquelle a cuit le poulet, et quand cette sauce sera faite et de bon goût vous la verserez sur votre poulet que vous aurez



---

eu soin de tenir chaud et que vous garnirez de croûtons passés au beurre.

— **Poulet sauté.** (*Entrée.*)

*Voyez levraut sauté à la minute, page 213.*

**Poulet grillé dans son jus.** (*Entrée.*)

Faites mariner pendant deux heures dans de l'huile avec épices, oignons en tranches et épices un poulet que vous aurez troussé les pattes en dedans. Entourez-le de son assaisonnement que vous maintiendrez avec bardes de lard et papier beurré; faites griller à feu doux; quand il sera cuit, ôtez l'enveloppe, et servez sur une sauce ravigote.

**Poulet au four.** (*Entrée.*)

Faites cuire une demi-livre de riz dans du bouillon bien assaisonné; tenez-le un peu épais; prenez-en la moitié dont vous ferez une couche sur une tourtière; placez dessus une fricassée de poulet froid avec sa sauce; couvrez du reste de votre riz que vous dorerez avec un jaune d'œuf et mettez cuire sous le four de campagne.

**Poulet en capilotade.** (*Entrée.*)

Coupez par morceaux un poulet cuit à la broche et refroidi; mettez-le dans une casserole avec quelques cuillerées d'italienne ou autre sauce analogue; faites-le mijoter, et ajoutez, un peu avant



de servir, des tranches ou filets de cornichons confits.

**Poulets à la Sainte-Menehould.** (*Hors-d'œuvre.*)

Troussez les pattes dans le corps à deux poulets que vous aurez vidés et flambés ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil garni, aromates, une gousse d'ail et deux clous de girofle ; faites-les cuire à petit feu, et attachez toute la sauce autour des poulets ; trempez ensuite vos poulets dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain le plus également possible ; retrempez-les dans du beurre, et repandez-les, en observant de faire tenir la mie de pain aux endroits qui ne l'ont pas bien gardée la première fois ; faites-les griller d'une belle couleur ; servez-les à sec ou avec une sauce piquante.

**Poulets frits.** (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez par membres et par morceaux un ou plusieurs poulets ; faites-les mariner pendant environ une heure dans du jus de citron avec des oignons coupés en tranches, des branches de persil et un bon assaisonnement ; votre friture étant chaude, égouttez vos morceaux ; sassez-les dans un linge avec de la farine, et mettez-les dans la friture, en observant de commencer par les ailes, comme le plus dur à cuire ; vous pourrez augmenter votre



plat d'œufs frits. Servez avec une sauce poivrade.

On peut accommoder de même façon les restes d'un poulet rôti.

#### DE LA POULARDE

Elle se prépare et se sert de presque toutes les manières dont on accommode le poulet. Nous allons en indiquer quelques autres qui lui sont particulières.

##### **Poularde à la Montmorency. (Entrée.)**

Flambez, videz, épluchez et refaites une poularde ; piquez-en le dessus ; remplissez-la avec des foies coupés en dés, du petit lard, de petits œufs ; cousez la poularde ; faites-la cuire comme un fricandeau, et glacez-la de même.

##### **Blanquette de poularde. (Entrée.)**

Levez les chairs d'une poularde froide, rôtie, ou de restes d'une poularde ; taillez-les par émincées, en ôtant les peaux et nerfs, ensuite faites réduire du velouté, dégraissez-le bien, et jetez-y votre émincée : ayez soin qu'elle ne bouille pas. Vous lierez votre sauce avec un peu de crème ou de lait, un morceau de beurre, et vous ajouterez du jus de citron au moment de servir.

##### **Emincée de poularde aux concombres. (Entrée.)**

Procédez comme il est dit ci-dessus. Au lieu de jeter votre émincée dans du velouté, vous la mêle-



rez avec un ragoût de concombres au blanc ou au roux. Dans le premier cas, vous ajouterez une liaison de deux jaunes d'œufs avec un peu de beurre.

### DU CHAPON

#### **Chapon rôti.**

Le meilleur est celui qui n'a que sept ou huit mois. Il se prépare pour la broche, et se sert comme la poularde. Lorsqu'il est un peu vieux, on le fait cuire comme le dindon à la daube.

#### **Chapon au riz. (Entrée.)**

Videz et flambez légèrement un chapon ; bridez-le avec une grosse aiguille ; assujettissez-lui les cuisses, et trousssez ses pattes en dedans ; après quoi, posez-le sur l'estomac dans une casserole remplie de bouillon ou de consommé. Après l'avoir bien écumé, mettez-y une demi-livre de riz bien lavé et blanchi ; couvrez la casserole, et faites bouillir à petit feu pendant deux heures environ ; débridez ensuite votre volaille, mettez-la sur un plat ; dégraissez votre riz ; finissez-le avec un peu de beurre frais ; assaisonnez-le de bon goût, et le versez sur votre chapon. S'il se trouvait trop épais, vous le délaieriez avec un peu de bouillon ou de consommé.

#### **Chapon au gros sel. (Entrée.)**

Préparez-le comme le précédent, bardez-le et le



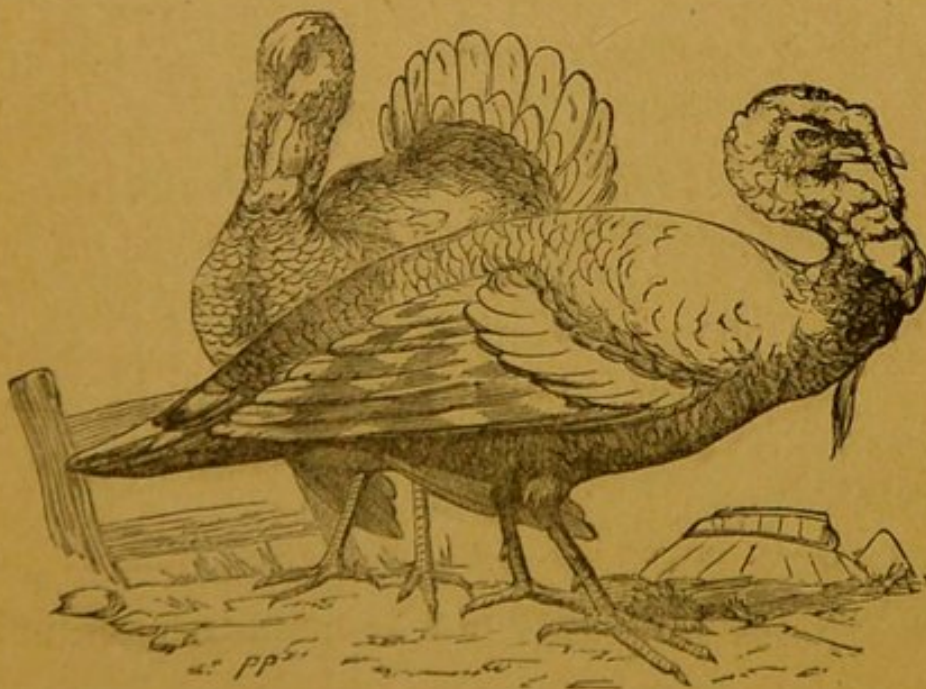
mettez cuire dans le pot-au-feu, avec du bouillon ou du consommé dans une casserole. Quand il sera cuit, vous le dresserez sur un plat, l'arroserez de jus de bœuf, et lui répandrez une pincée de gros sel sur l'estomac.

#### DU COQ ET DE LA POULE

On ne se sert généralement en cuisine de ces deux oiseaux que pour faire du bouillon. Cependant il est beaucoup de maisons bourgeoises où l'on sert, soit au riz, soit au gros sel, une poule cuite au pot, qui, lorsqu'elle l'est modérément, conserve encore quelque succulence.

#### DE LA DINDE ET DU DINDON

La dinde, femelle du dindon, lui est préférable par la délicatesse de sa chair; celui-ci cependant





peut l'égaliser quand il est jeune, tendre et gras. Mais s'il est vieux, sa chair est dure et coriace, et le seul parti que l'on en puisse tirer est de le mettre en daube.

### DU DINDON

#### **Dindon à la broche. (Rôt.)**

Videz, flambez, épluchez et trousssez votre dindon; bardez-le s'il est très gras, ou, dans le cas contraire, piquez-le de lard fin bien assaisonné. Vous aurez soin de l'envelopper de papier beurré, et de le déballer aux trois quarts de sa cuisson, pour qu'il prenne une belle couleur. Servez-le arrosé de son jus.

#### **Dinde aux truffes. (Rôt.)**

Épluchez deux livres de truffes du Périgord; après les avoir bien lavées et fait égoutter, mettez-les dans une casserole avec une livre de lard haché, sel, poivre, muscade, bouquet d'aromates et les pelures de vos truffes hachées; laissez-les sur le feu pendant une demi-heure; ensuite vous les introduirez dans la dinde que vous aurez eu soin de vider par la poche, et vous la briderez. La dinde doit être ainsi préparée quatre jours avant la cuisson, afin de lui donner le temps de prendre le goût des truffes. On la met à la broche enveloppée de papier beurré; deux heures sont nécessaires pour la cuisson; on la laisse ensuite prendre couleur



pendant un quart d'heure, et on la sert sur un plat que l'on pare des pelures des truffes qu'on aura eu soin de conserver.

**Dindon à la daube.** (*Entrée.*)

Plumez, videz une vieille dinde, et trousssez-lui les pattes dans le corps; faites-la refaire sur la braise; lardez-la de gros lardons bien assaisonnés, et enveloppez-la dans une étamine que vous coudrez; posez-la dans une marmite juste à sa grosseur; mettez-y des débris de veau, quelques tranches de jambon, si vous en avez, et même un jarret de veau; mouillez avec une chopine de vin blanc ou un poisson d'eau-de-vie, du bouillon, et ajoutez-y racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre, ail et laurier; faites-la cuire à petit feu, et retournez-la; quand elle sera cuite, passez le bouillon au tamis, et le faites réduire en glace que vous mettrez refroidir; étendez-la sur votre dinde; si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps; dressez cette dinde dans un plat, sur une serviette garnie de persil vert. On peut aussi la servir chaude avec une partie de son fond réduit à consistance de sauce.

**Dindon à la bourgeoise.** (*Entrée.*)

Flambez et épluchez un dindon, aplatissez-lui un peu l'estomac; trousssez les pattes; mettez dans une casserole beurre, persil, ciboules, champi-



gnons, une pointe d'ail, le tout haché très fin ; faites refaire votre dindon, et mettez-le dans une casserole de grandeur convenable, avec assaisonnement, sel et poivre ; couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; si vous n'avez point de vin blanc, vous pourrez le remplacer par un demi-verre de bonne eau-de-vie ; faites cuire à petit feu ; vous dégraisseriez et mettez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

**Abattis de dindon à la bourgeoise. (Entrée.)**

Les abattis d'un dindon comprennent les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gésier ; après avoir échaudé le tout et l'avoir épluché, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, champignons ; passez le tout sur le feu, et ajoutez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon ou du consommé ; assaisonnez de bon goût ; ajoutez quelques navets passés à la poêle et roussis d'une belle couleur, faites cuire et dégraissez. Si la sauce est trop longue, vous la ferez réduire

**Abattis de dindon en haricoot. (Entrée.)**

Préparez votre abattis comme le précédent, et mettez-le cuire comme la dinde en daube. Quand il sera cuit, faites roussir du beurre, jetez-y des



navets toarnés, et retirez-les dès qu'ils auront pris une belle couleur. Mettez une cuillerée de farine dans le même beurre; faites un roux, mouillez-le avec le fond de l'abattis; faites-le bouillir et réduire; ensuite passez-le; remettez-y vos navets, et faites-les cuire dedans; vous y jetterez un petit morceau de sucre, après l'avoir dégraissé. Dressez votre abattis; masquez-le avec les navets, servez-vous de la sauce pour arroser le tout, et servez.

**Ailerons de dindon à la chicorée.** (*Entrée.*)

Désossez vos ailerons, après les avoir bien épluchés et flambés; faites-les blanchir légèrement, et piquez-les. Vous les ferez cuire comme la dinde en daube, en les couvrant d'un rond de papier beurré. Quand ils seront cuits, vous les dresserez sur un ragoût de chicorée.

**Ailerons de dindon à la purée.** (*Entrée.*)

Dépecez-les, et faite-les cuire comme les précédents; vous les égoutterez ensuite, et les dresserez sur une purée quelconque, à votre choix.

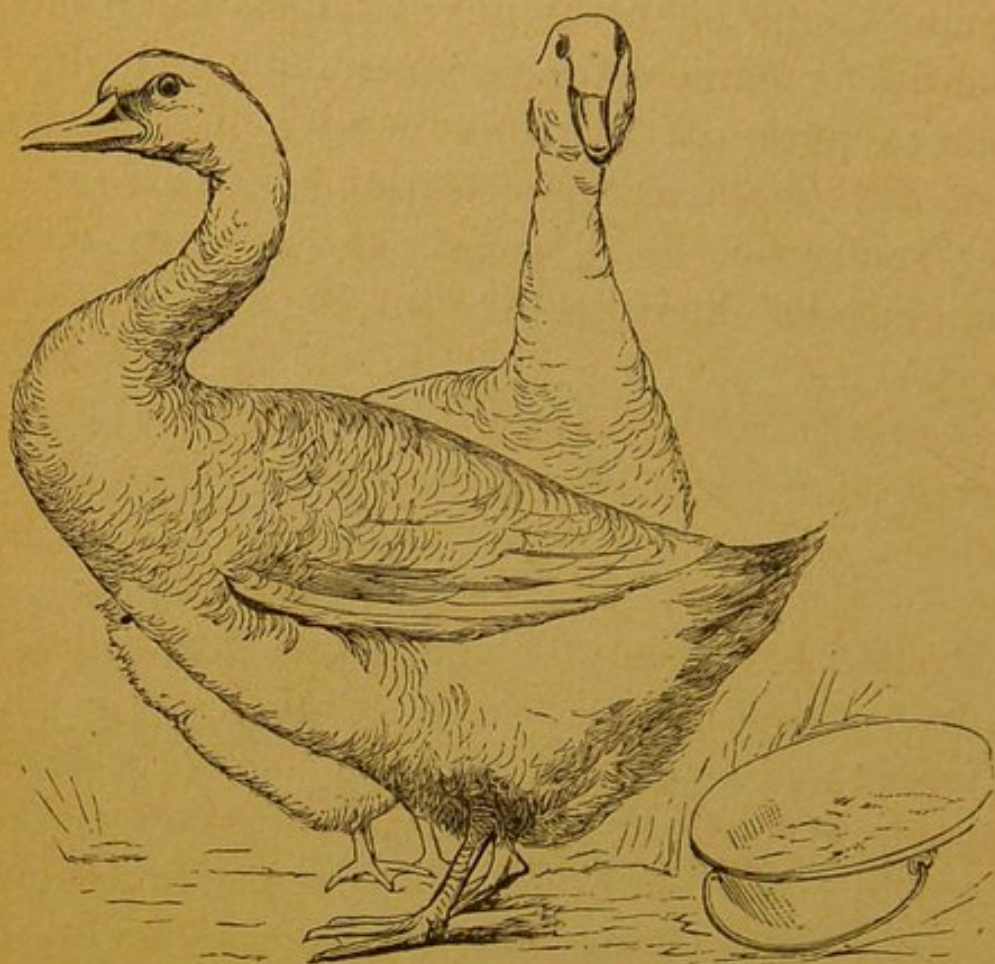
**DE L'OIE DOMESTIQUE**

**Oie à la broche.** (*Rôt.*)

Prenez-la jeune, et qu'elle ait la graisse bien blanche; épluchez et flambez-la bien; ôtez les ailes, coupez lui les ongles et bridez-la en laissant les pattes en long; embrochez-la ensuite, et faites-la



cuire. Il faut que le jus sorte des filets en la piquant avec la pointe d'un couteau.



**Oie farcie et rôtie, à l'anglaise. (Rôt.)**

Préparez-la comme la précédente, et remplissez-lui le corps avec une farce de son foie haché, puis des oignons coupés en dés, et une pincée de petite sauge verte hachée; le tout bien mêlé, passé dans le beurre et cuit à blond. Mettez-la en broche et faites-la cuire au même point. Vous pourrez la servir avec une réduction de blond de veau ou de jus de bœuf.



---

**Oie farcie aux marrons et rôtie. (Rôt.)**

Préparez votre oie ainsi qu'il a déjà été dit ; passez son foie haché dans du beurre avec un oignon coupé en petits dés ; ajoutez-y suffisante quantité de marrons préparés comme il est indiqué pour la purée de marrons. Assaisonnez de bon goût cette farce, et remplissez-en le corps de votre oie ; rentrez-lui le croupion, et cousez-le, ainsi que la poche. Environ cinq quarts d'heure avant de servir, vous mettez cette oie à la broche. Observez le même degré de cuisson que si elle n'était point farcie.

**Oie à la daube. (Entrée.)**

Prenez de préférence une vieille oie ; videz-la et trousses les pattes dans le corps ; ensuite vous la ferez refaire sur le feu, et l'éplucherez ; lardez-la partout avec des lardons assaisonnés et maniés avec du persil, de la ciboule, des échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic, hachés et presque réduits en poudre, sel, gros poivre, muscade râpée ; après avoir ainsi lardé votre oie, vous la ficelez et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, deux verres de vin blanc, un demi-verre d'eau-de-vie ; oignons et carottes ; ajoutez encore un peu de sel et gros poivre ; bouchez bien la marmite, et faites cuire à très petit feu pendant quatre heures ; la cuisson achevée, dressez



la daube sur un plat, et si votre sauce se trouve trop longue, faites-la réduire, et arrosez-en votre oie, après l'avoir garnie des carottes et des oignons cuits avec elle. Vous pouvez aussi la laisser refroidir, l'arroser avec la même sauce, et ne servir que quand cette sauce sera tout à fait en gelée; mais cette méthode n'est point la plus usitée. On préfère l'oie chaudement servie.

### DU CANARD DOMESTIQUE¹

#### Canard à la broche. (*Entrée.*)

Prenez de préférence un canard femelle; épluchez et flambez-le; ôtez les ailes et le cou, coupez le petit bout des pattes, troussiez-les en dehors, et bridez-le; avant de l'embrocher, frottez-le avec son foie, et enveloppez-le de papier que vous ôterez aux trois quarts de la cuisson. Vous le servirez bien chaud accompagné de deux citrons entiers.

#### Canard aux olives. (*Entrée.*)

Troussiez votre canard, bridez-le et faites-le revenir dans une casserole garnie de bardes de lard. Vous éplucherez une demi-livre d'olives que vous ferez blanchir; jetez-les ensuite dans la casserole où cuit le canard, et les laissez mijoter pendant quelques minutes. Puis servez votre canard entouré d'olives.

1. Pour le canard sauvage, *Voy.* p. 219.



**Canards aux navets à la bourgeoise. (Entrée.)**

Après avoir vidé, troussé et flambé votre canard comme le précédent, mettez un peu de beurre dans une casserole, et faites revenir votre canard, ainsi que des navets tournés ; ensuite retirez-les ; mettez dans le même beurre une cuillerée de farine ; faites roussir ce mélange que vous mouillerez avec du bouillon ; remettez-y votre canard et vos navets, avec un bouquet de persil garni, sel et poivre ; observez que, si vos navets étaient trop tendres, il ne faudrait les mettre que quand votre canard pourrait être à moitié de sa cuisson : quand le ragoût sera cuit, dégraissez-le ; faites réduire la sauce s'il est nécessaire ; versez-y un filet de vinaigre au moment de servir, et masquez votre canard avec les navets.

**Canard à la sauce à l'orange. (Entrée.)**

Préparez un canard comme pour le mettre en broche, et remplissez-le de beurre frais fondu, dans lequel vous aurez jeté le jus d'un citron ; ensuite posez-le dans une casserole sur des bardes de lard, et couvrez-lui l'estomac de tranches de citron sans écorce ni pépins, et d'autres bardes de lard. Ajoutez une carotte tournée, un oignon, persil, ciboules et girofle ; mouillez d'un verre de vin blanc, d'une quantité à peu près égale de consommé ou de bon bouillon ; couvrez le tout d'un papier beurré ;



faites partir à grand feu, et ensuite mijoter avec feu dessus et dessous. Quand votre canard sera cuit, vous le dresserez sur un plat avec une sauce à l'orange.

**Canard aux petits pois et autres légumes. (Entrée.)**

Lorsque votre canard sera cuit, en procédant comme il est indiqué pour le canard à la sauce à l'orange, vous le dresserez de même, et le masquerez avec un ragoût de petits pois. Vous en userez de même pour le canard aux petits oignons.

**Canard à l'italienne. (Entrée.)**

Faites cuire un canard bien préparé avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre; mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboules, champignons, une gousse d'ail, le tout haché; passez-les sur le feu; jetez-y une pincée de farine; mouillez avec la cuisson du canard qui doit être dégraissée et passée au tamis; faites-la réduire, dégraissez-la et saucez-en votre canard.

**DES PIGEONS**

**Pigeons à la broche. (Rôt.)**

Après avoir vidé et flambé plusieurs pigeons, épluchez-les; bridez-les, en observant de leur laisser les pattes en long; mettez-leur une feuille de vigne sur la poitrine, si c'est le temps, et par-



dessus une barde de lard; embrochez-les sur un hatelet : trois quarts d'heure suffisent pour leur parfaite cuisson.

**Pigeons à la bourgeoise. (Entrée.)**

Videz et échaudez vos pigeons; troussiez-leur les pattes en dedans; faites-les ensuite dégorger et blanchir un moment, et retirez-les à l'eau fraîche; mettez-les dans une casserole entre deux bardes de lard, avec du consommé, et un bouquet garni; lorsqu'ils seront cuits, dégraissez leur fond et jetez-le dans une espagnole, que vous ferez clarifier et réduire à consistance de sauce.

**Pigeons en compote. (Entrée.)**

Plumez, épluchez et videz vos pigeons; remettez-leur le foie dans le corps; laissez les ailerons et troussiez les pattes en dedans, flambez-les et les épluchez de nouveau. Faites-les revenir dans du beurre, et retirez-les; jetez dans ce même beurre des dés de petit lard desalé, et retirez-les





aussi après leur avoir fait prendre couleur. Faites un roux, toujours avec le même beurre ; mettez-y vos pigeons, votre lard, et mouillez-le avec moitié vin, moitié bouillon ou eau ; ajoutez un bouquet de persil bien garni, champignons, ail, sel, poivre, aromates, épices fines, et des petits oignons passés au beurre dans une autre casserole. Laissez cuire le tout à petit feu. Lorsque vous serez pour dresser vos pigeons, faites réduire la sauce, si elle se trouve trop longue.

**Pigeons à la crapaudine. (Entrée.)**

Quand vous aurez préparé vos pigeons comme les précédents, levez-leur l'estomac, depuis le bas du côté des cuisses jusqu'à la jointure des ailes, et rabattez-leur cette portion sur le jabot ; aplatissez le corps sans briser les os, et posez-les à côté les uns des autres au fond d'une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre un morceau de beurre. Assaisonnez-les de bon goût, et laissez-les cuire aux trois quarts ; retirez-les alors ; panez-les bien également, et achevez-les sur le gril à un feu doux. Vous les servirez avec un jus clair, ou une sauce piquante ou poivrade.

**Pigeons au blanc. (Entrée.)**

Préparez-les comme les pigeons en compote, faites-les dégorger, blanchir et revenir ensuite dans du beurre, sans qu'il roussisse ; saupoudrez-



les de farine, mouillez-les avec du bouillon, et ajoutez sel, poivre, épices fines, aromates, un bouquet de persil et ciboules, petits oignons blancs et champignons. Vos pigeons cuits, si la sauce se trouve trop longue, faites-la réduire; liez-la avec des jaunes d'œufs délayés dans du lait, et arrosez-en vos pigeons que vous aurez eu grand soin de tenir chauds.

**Pigeons à la chipolata.** (*Entrée.*)

Troussez et bridez des pigeons, puis mettez-les dans une casserole, le tout garni des bardes de lard; ajoutez oignons, carottes, bouquet garni, mouillez le tout avec du bouillon, et faites mijoter pendant une heure; débridez, servez sur votre plat et couvrez-les d'une chipolata.

**Pigeons aux petits pois.** (*Entrée.*)

Préparez vos pigeons comme ceux en compote, faites-les revenir, et ensuite de gros dés de petit lard dessalé, que vous ôterez dès qu'ils auront pris une belle couleur; jetez de la farine dans le même beurre, et faites un roux dans lequel vous remettrez lard et pigeons pour les faire cuire. Lorsqu'ils y auront été quelques instants, pendant lesquels vous aurez eu soin de les retourner, mouillez peu à peu avec de bon bouillon, en retournant toujours; et quand il bouillira, vous ajouterez un bouquet de persil garni, ail et girofle, et ne le



ferez plus que mijoter jusqu'à demi-cuisson des pigeons. Alors versez des petits pois dans votre casserole, et laissez cuire le tout, en ayant toujours soin de le retourner. A la fin, vous dégraissez vos pigeons, les masquerez avec les pois, et si la sauce se trouvait trop longue, vous la feriez réduire, avant de l'employer pour arroser votre ragoût.

Vous pouvez aussi faire cuire et accommoder vos pois à part. Dans ce cas, vous mettrez vos pigeons dans une casserole, entre deux couches de bardes de lard, avec des carottes, quelques oignons, tout l'assaisonnement ci-dessus, et, si vous en avez, des parures de veau et des tranches de jambon ; vous les mouillerez de même avec du bouillon, et, quand ils seront cuits, vous les dresserez et les masquerez pareillement avec votre ragoût de petits pois.

#### **Pigeons en marinade. (Entrée.)**

Coupez en deux, dans leur longueur, des pigeons rôtis, et faites-les mijoter dans une marinade cuite. Lorsqu'il s'agira de les faire frire, vous les égoutterez, les tremperez dans une pâte légère, c'est-à-dire, où il en entrera des blancs d'œufs fouettés, et les mettrez dans la friture bien chaude ; vous les servirez comme tous les mets de ce genre, avec du persil frit dessous et dessus, à votre choix.

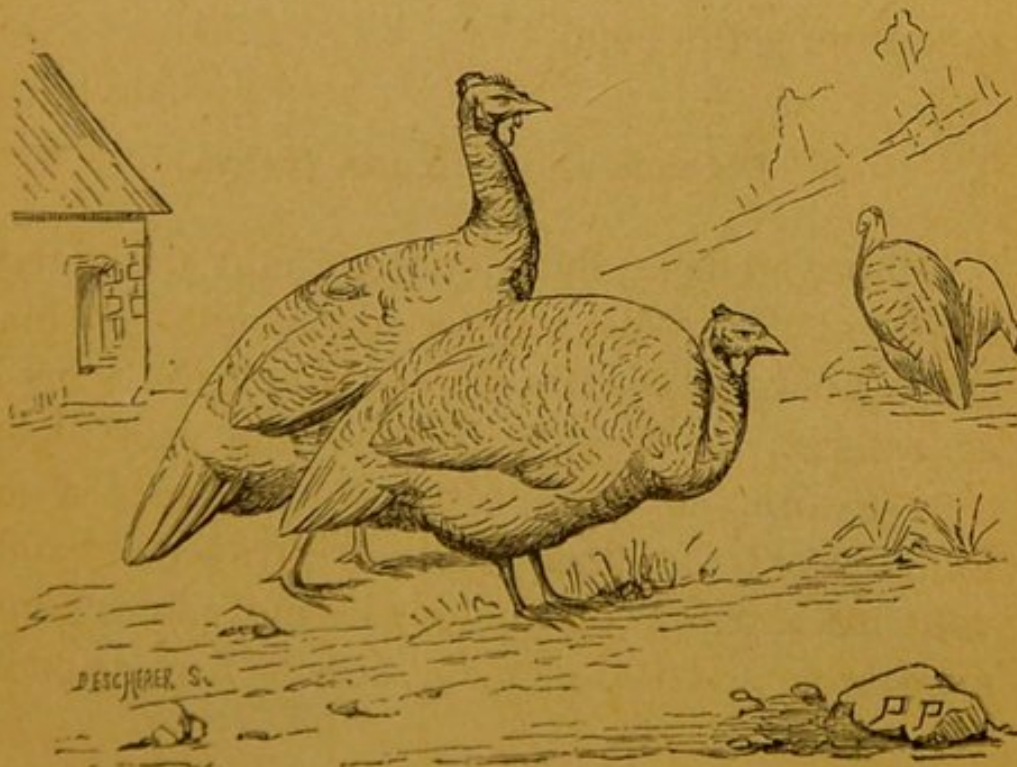


## De la pintade.

La pintade est susceptible de se charger d'une assez grande abondance de graisse; sa chair est blanche, délicate et d'un goût fin. Les pintadeaux domestiques passent pour un très bon manger; les connaisseurs préfèrent la chair des pintadeaux sauvages, qu'on dit en effet exquise; mais à tout prendre, nous croyons que pintadeaux ou pintades sont très inférieurs à une bonne poularde du Mans.

Les pintadeaux se servent à la broche, piqués ou bardés. Les pintades, lorsqu'elles sont jeunes et tendres, peuvent également se manger rôties. Une pintade en daube est un plat très distingué.

En général, on peut appliquer à cet oiseau les différentes préparations des faisans avec lesquels il a comme goût le plus grand rapport.



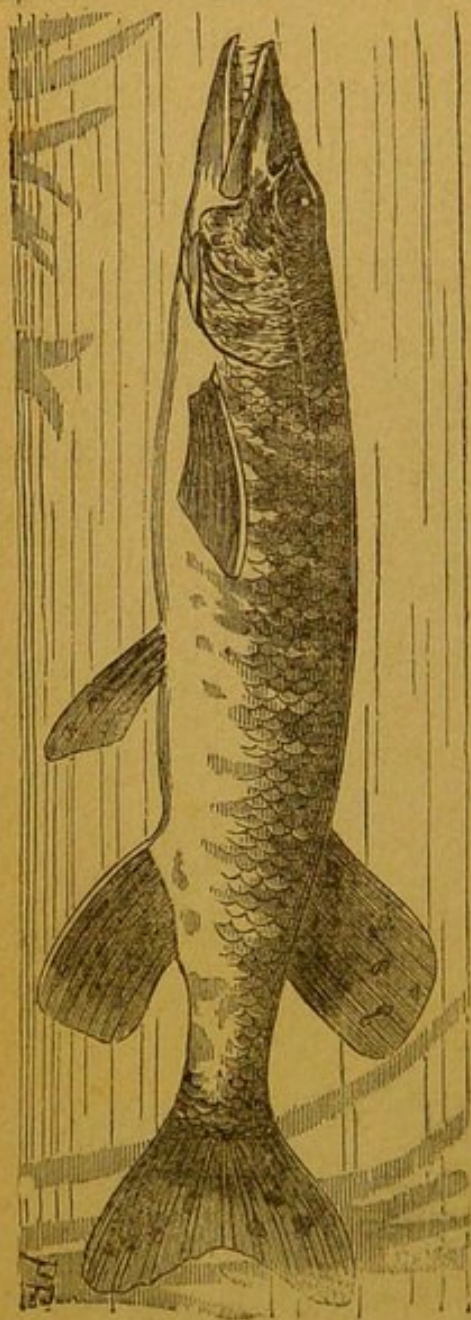


## POISSONS D'EAU DOUCE

## DU BROCHET

**Brochet au court-bouillon. (*Rôt et entrée.*)**

Ne l'écaillez point, ôtez-en seulement les ouïes ; après l'avoir vidé, vous le ferez cuire dans un



court-bouillon, et le servirez sur une serviette avec du persil autour. Ainsi préparé, il est considéré comme rôti.

Servi pour entrée, on l'écaille, on le coupe en tronçons, et on le fait cuire au court-bouillon ; quand il est cuit et prêt à être servi, on le dresse sur un plat, en mettant dessous la sauce que l'on juge convenable.

**Brochet au bleu. (*Entrée.*)**

Préparez votre brochet comme il est dit pour le mettre au court-bouillon ; quand il sera prêt, mettez-le dans une poissonnière où il tienne aisément, et arrosez-le de vinaigre rouge



bouillant : mouillez-le d'une braise maigre ou grasse, couvrez-le de papier beurré, et faites-le cuire à petit feu. Vous le servirez sur une serviette avec du persil en branches.

**Brochet à l'allemande.** (*Entrée ou relevé.*)

Préparez un brochet que vous aurez laissé mortifier aussi longtemps que possible ; coupez-le par tronçons, et mettez-le cuire avec moitié eau douce, moitié eau de sel, des tranches de carottes, des branches de persil et du laurier. Lorsqu'il sera cuit, vous le dépouillerez, le dresserez sur un plat couvert d'une serviette, et remplirez chaque tronçon de radis noir râpé. Servez-le avec une sauce au beurre ou toute autre convenable dans une saucière.



**Brochets frits.** (*Rôt.*)

On ne fait frire que ceux qui sont trop petits pour qu'un seul puisse former un plat. Écaillez, videz-les ; coupez les nageoires, et ôtez les ouïes ; trempez-les dans un peu de lait ; roulez-les dans la farine, et faites-les frire.

**Brochet à l'étuvée.** (*Entrée.*)

Faites un roux avec du beurre et de la farine ; mettez une chopine de bon vin rouge, un bouquet



de fines herbes, trois ou quatre clous de girofle, deux bonnes poignées de petits oignons à moitié cuits, champignons, culs d'artichauts, poivre, sel; cela fait, coupez votre brochet en morceaux, et mettez-les dans la casserole; faites mijoter à un feu doux jusqu'à parfaite cuisson; ôtez le bouquet, et finissez votre ragoût avec un morceau de beurre, Ajoutez deux anchois hachés, et une cuillerée de câpres; dressez votre poisson en garnissant le plat avec du pain frit, et versez la sauce par-dessus.

**Côtelettes de brochet en papillotes. (Rôt.)**

Prenez un brochet, ôtez-en la peau, levez les chairs en forme de côtelettes; passez-les dans des fines herbes hachées; et, du reste, faites-les cuire et versez-les comme des côtelettes de veau en papillottes.

**DE L'ANGUILLE**

**Anguille à la broche. (Rôt.)**

Dépouillez et videz-la, coupez-lui la tête, les nageoires et le bout de la queue; mettez-la sur des charbons ardents, en ayant soin de la retourner, ensuite essuyez-la bien; tournez-la en rond, passez des hatelets au travers, et fixez-la fermée avec une ficelle; ensuite mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre, des tranches de carottes, des aromates, persil, ciboule, un peu de girofle,



quelques oignons, du bouillon ou consommé, et le tiers de bon vin de Champagne ou autre bon vin blanc; faites bouillir. Quand votre anguille sera cuite à moitié, vous la fixerez après une broche, l'envelopperez de papier beurré, et achèverez de le faire cuire à un feu clair. Déballez-la avant de la retirer; faites-lui prendre un peu de couleur; dressez-la, et servez dessous, ou une ravigote ou une italienne rousse.

**Anguille à la poulette. (Entrée.)**

Préparez une anguille comme la précédente; coupez-la en tronçons faites-les dégorger, et mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, gros poivre, muscade, passez-la sur le feu; saupoudrez-la de farine; mouillez avec du bouillon et une demi-bouteille de vin de Champagne ou du moins de quelque bon vin blanc; ajoutez-y un maniveau de champignons bien blancs, des petits oignons, un bouquet de persil garni, girofle et laurier. Votre anguille cuite, égouttez-la, et dressez-la sur un plat avec des croûtons de pain frits entre chaque morceau; faites réduire la sauce après l'avoir dégraissée, liez-la avec trois jaunes d'œufs, passez-la à l'étamine, vanez-y un bon morceau de beurre frais, et jetez-y le jus d'un citron.

**Anguille à la tartare. (Entrée.)**

Préparez votre anguille, et coupez-la par tron-



çons comme celle ci-dessus ; faites-la cuire dans un court-bouillon avec un peu de sel ? lorsqu'elle sera froide, vous l'égoutterez et la roulerez dans de la mie de pain ; trempez-la dans deux jaunes d'œufs incorporés avec du beurre frais fondu, et repandez bien également ; faites-lui prendre couleur sur le gril, et dressez-la sur une sauce à la tartare. (*Voy. Sauce à la tartare.*)

Au lieu de la mettre cuire dans un court-bouillon, vous pouvez aussi la placer dans une casserole avec des tranches de carottes et d'oignons, des ciboules coupées, quelques branches de persil, des aromates, poivre, sel, girofle, que vous mouillerez de vin blanc : cuite ainsi, votre anguille aura un goût très supérieur.

**Anguille à la Sainte-Menehould. (*Entrée.*)**

Préparez votre anguille comme si vous la vouliez mettre à la broche (*Voy. Anguille à la broche*) ; posez-la sur une tourtière, mouillez-la d'œufs battus, panez-la ; repassez dessus du beurre frais fondu, et repandez-la ; vous la mettrez ensuite ou dans le four, ou sous un four de campagne. Quand elle aura pris une belle couleur, vous la dresserez sur votre plat, et verserez dans le milieu, soit une ravigote, soit une italienne blanche.



## DE LA CARPE

**Carpe frite. (Rôt.)**

Écaillez une carpe, coupez-lui les nageoires et ciselez-la ; fendez-la par le dos dans toute sa longueur ; ôtez-lui tout ce qu'elle a dans le corps, et la tête, les ouïes et la pierre jaune ; humectez-la de lait, et farinez-la bien : cela fait, vous la ferez frire, et la servirez avec ses œufs ou laitances par-dessus. Vous aurez eu soin de ne les mettre dans la friture que lorsque la carpe aura eu le temps de cuire à moitié.

**Carpe au bleu.**

Videz une carpe sans lui ouvrir trop le ventre ; prenez garde surtout de crever l'amer et d'endommager ses écailles ; ôtez-lui ses ouïes sans gâter la langue. Lorsqu'elle sera préparée de la sorte, vous la ferez cuire et la servirez ensuite comme un brochet au bleu. (*Voy. Brochet au bleu.*)

**Carpe grillée, à la sauce aux câpres. (Entrée.)**

Après avoir préparé votre carpe comme pour la faire frire, hors que vous la viderez par le ventre et ne lui fendrez point le dos, vous la mettrez dans un plat avec du sel, du poivre et de l'huile. Pendant qu'elle y prend du goût, passez la laitance ou les œufs dans du beurre avec des fines herbes ;



vous la remettrez ensuite dans le ventre de votre carpe, et le lui ayant cousu, posez-la sur le gril, à un feu modéré. Quand elle est grillée à point, vous la dressez sur votre plat, et la masquez avec une sauce aux câpres. (*Voy.* Sauce blanche, ou une maître-d'hôtel.)

**Laitance de carpes, frites. (Rôt.)**

Faites dégorger à plusieurs eaux des laitances de carpes dont vous aurez ôté les boyaux, et ensuite blanchir dans de l'eau bouillante avec un filet de vinaigre et un peu de sel; égouttez-les, trempez-les dans une pâte légère, et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.

**Matelote de carpe et autres poissons. (Entrée.)**

Prenez une carpe œuvée et une laitée, un brochet et une anguille; écaillez et videz vos carpes, sans oublier d'ôter de la tête la pierre jaune qui s'y trouve, et réservez les œufs et laitances. Préparez votre brochet comme pour le mettre en étuvée, et votre anguille comme si vous la vouliez accommoder à la tartare; ayez soin de tailler tous ces poissons par tronçons à peu près égaux; mettez dans une casserole, avec carottes et oignons en tranches, un bouquet garni, et un maniveau de champignons bien blancs et bien lavés, sel, gros poivre et muscade. Mettez d'abord vos tronçons d'anguille, mouillez-les avec deux ou trois bouteilles de vin,



et faites-les bouillir à grand feu : quand ils seront cuits à moitié, vous mettrez les morceaux de brochet, et enfin ceux de carpe, lorsque ceux de brochet seront pareillement cuits à moitié. Faites roussir quelques petits oignons dans du beurre, et cuire, en particulier, avec le même mouillement, ainsi que les œufs et laitances de carpes que vous aurez eu soin de réserver. Dressez votre matelote sur le plat, en observant de placer les têtes au milieu; entremêlez les tronçons de croûtons taillés, frits au beurre, et garnissez le tout avec vos champignons, vos oignons et vos œufs et laitances, que vous placerez par-dessus. Passez le fond au tamis de soie, et l'incorporez dans quatre cuillerées à pot d'espagnole; faites réduire à forte consistance de sauce; finissez avec du beurre frais; ajoutez le sang de vos poissons que vous aurez eu soin de recueillir, et arrosez votre matelote avec le tout bien chaud.

**Matelote à la marinière. (Entrée.)**

Préparez, comme pour l'autre matelote, carpes, brochets, anguilles, barbillons, etc., ayant soin de même de réserver le sang de ces poissons, et de faire cuire à part les œufs et laitances. Vous mettrez dans un chaudron pendu à la crémaillère suffisante quantité de vin rouge, un bon morceau de beurre, sel, poivre, épices fines, aromates, et des petitsoignons presque cuits d'avance. Cet assaison-



nement ainsi préparé, jetez-y votre poisson, faites-le cuire vivement, et remuez-le avec précaution. Ajoutez, pendant la cuisson, du beurre manié avec de la farine, et dès que le poisson sera cuit, dressez-le comme le précédent, pour lier ensuite et faire réduire la sauce. Ajoutez-y le sang des poissons, et arrosez-en toute la matelote

### DES TRUITES

La truite commune a la chair blanche, et la saumonée l'a rouge : les apprêts sont les mêmes pour les deux espèces. On les fait cuire dans un court-bouillon, et on les sert avec une sauce, comme tous les autres poissons qui se mettent au court-bouillon. On peut aussi les faire cuire sur le gril, et on les sert avec un ragoût maigre. Les truites s'accommodent quelquefois au gras comme le saumon frais : en général, elles s'accommodent comme ce dernier poisson. Aussi renvoyons-nous à son article pour les autres détails. Nous nous contentons de dire ici comment on prépare la truite avant de la faire cuire.

Après l'avoir vidée, sans lui ouvrir le ventre et sans l'écailler, vous la laverez et l'essuierez bien. Ayez soin de lui ficeler la tête.

### DE LA PERCHE

**Perche au vin. (Entrée.)**

Écaillez-la, ôtez-en les ouïes ; mettez-la cuire



avec moitié vin blanc, moitié bouillon, sel, poivre, épices, ail, persil et ciboules ; retirez-la après la cuisson ; faites fondre dans une autre casserole du beurre manié avec de la farine ; mouillez-le avec le fond de la perche en tournant toujours. Quand cette sauce sera liée, ajoutez-y un peu de gros poivre, de muscade râpée, et servez-vous-en pour arroser votre perche.

**Perche au court-bouillon. (Entrée.)**

Enlevez vos ouïes et videz-la, ficelez la tête ; ôtez-lui la moitié de ses œufs ; faites-la cuire dans un court-bouillon avec du vin blanc : quand elle est cuite, écaillez-la ; dressez-la sur le plat que vous devez servir, et arrosez-la avec une sauce blanche aux câpres, ou autre qui convienne. Vous pouvez également la servir sur un ragoût de légumes au gras ou au maigre.

Au lieu de la mettre cuire dans un court-bouillon, vous pouvez la mettre dans une casserole, avec oignons et carottes coupés en tranches, persil, laurier, etc., du sel, et la mouillez avec de l'eau.

**Perche frite. (Rôt.)**

Lorsqu'elle est préparée comme on a dit de le faire pour la mettre au vin, on la cisèle des deux côtés ; ensuite on la fait mariner avec un peu d'huile, du jus de citron, de l'oignon en tranches, sel et persil vert. Au moment de la mettre dans la



friture, vous l'égoutterez et la farinerez bien. Servez-la très chaude, pour qu'elle n'ait pas le temps de s'amollir.

**Perches en matelote.** (*Entrée.*)

Préparez-les à l'ordinaire; coupez-les en tronçons, et faites-les cuire de l'une ou de l'autre des façons ci-devant indiquées. (*Voy. Matelote.*)

**DE LA TANCHE**

**Tanche grillée.** (*Rôt.*)

Pour l'écailler, faites bouillir de l'eau dans un chaudron; mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez le chaudron, et mettez un poids sur le couvercle; retirez-la après l'y avoir laissée un moment; écaillez-la en commençant par le côté de la tête, et prenez garde d'enlever la peau et de l'écorcher: après cela, videz-la, lavez-la bien, et ôtez les nageoires et les ouïes; faites-la cuire sur le gril, comme les autres poissons, et servez-la avec les mêmes sauces.

**Tanche à l'étuvée.** (*Entrée.*)

Préparez-la comme la précédente; quand cette opération sera faite, vous ferez cuire et dresserez votre poisson comme il est indiqué à l'article *Brochet en étuvée*.



**Tanche à la poulette.** (*Entrée.*)

Préparez-la comme la tanche grillée; quand elle le sera, vous l'accommoderez comme l'anguille à la poulette. Elle se sert de même. (*Voy. Anguille à la poulette.*)

**Tanches à l'italienne.** (*Entrée.*)

Mettez dans une casserole, avec des tranches de carottes et d'oignons, un bouquet garni, sel, poivre, épices fines et aromates, des tanches préparées de la manière ci-dessus prescrites; mouillez-les de vin blanc suffisamment pour qu'elles trempent. Lorsqu'elles seront cuites, vous les dresserez et les arroserez d'une italienne rousse.

**Tanches frites.** (*Rôt.*)

Après avoir préparé vos tanches comme il a été dit plus haut, vous les ouvrez par le dos, enlevez l'arête, et les saupoudrez avec un peu de sel; farinez-les ensuite et les mettez dans une friture bouillante; faites-leur prendre une belle couleur, et servez-les sur un plat couvert d'une serviette. Vous pouvez aussi leur faire une sauce avec un anchois, des champignons, des truffes et des câpres, le tout haché bien menu et mijoté dans du jus de viande avec du jus de citron.



## DE LA LOTTE

**Lotte au court-bouillon.** (*Entrée.*)

Elle n'a point d'écaillés, et ne peut se dépouiller : on la vide, on la limone sur des charbons ardents comme l'anguille, après quoi on la nettoie bien et on la fait cuire dans un court-bouillon, et on la sert de la même manière que tous les poissons qui se font cuire ainsi.

**Lotte frite.** (*Rôt.*)

Après l'avoir préparée comme il est dit ci-dessus, mettez-la dans une marinade assez de temps pour qu'elle y prenne goût. Vous la ferez frire ensuite comme tout autre poisson, et la servirez de même.

## DES LAMPROIES

**Lamproies à la poulette.** (*Entrée.*)

Les lamproies sont des espèces d'anguilles qui n'en diffèrent que par les trous qu'elles ont des deux côtés du corps ; il y en a de rivière et de mer. Il faut les limoner comme la tanche, en les passant dans l'eau bouillante : vous les coupez par tronçons, et les préparez comme l'anguille. (*Voy. Anguille à la poulette.*)

**Lamproie à la tartare.** (*Entrée.*)

Quand votre lamproie sera dépouillée, vidée et



limonée à l'eau bouillante, préparez-la et faites-la cuire de tout point comme une anguille à la tartare : vous la servirez de même et accompagnée de la même sauce.

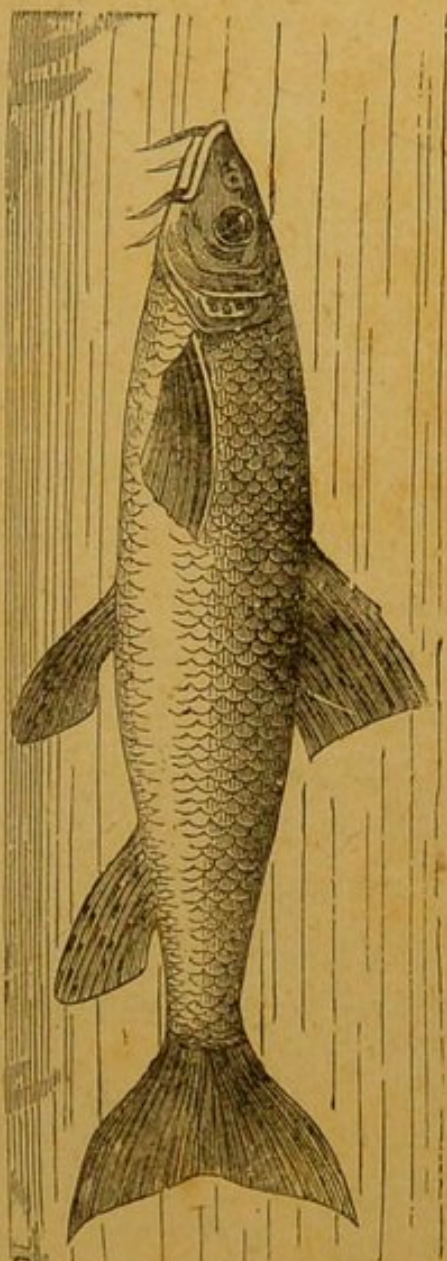
**Lamproie en matelote.**  
(*Entrée.*)

Limonez-la bien à l'eau bouillante, et préparez-la du reste comme on prépare les anguilles qu'on veut mettre en matelote ; faites-la cuire et servez-la comme il est indiqué à l'article de la Carpe en matelote, en observant de jeter la tête de votre lamproie.

**DU BARBILLON**

**Barbillon sur le gril.** (*Entrée.*)

Après avoir écaillé et vidé votre barbillon, vous le mettrez sur un plat avec persil et ciboules hachés, sel, poivre et un peu d'huile. Trois quarts-d'heure avant de le servir, vous le poserez sur le gril à un feu modéré, et le servirez masqué avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois.





**Barbillon de diverses façons.**

Le barbillon s'accommode et se sert de toutes les façons usitées pour la carpe.

**DES GOUJONS****Étuvée de goujons. (Entrée.)**

Écaillez, videz et essuyez bien vos goujons ; il n'est pas inutile de les laver ; mettez, dans le fond du plat que vous devez servir, du persil, de la ciboule, des champignons, deux échalotes, du thym, du laurier, du basilic, le tout haché très menu, sel et gros poivre ; arrangez vos goujons dessus, et recouvrez-les d'un lit des mêmes ingrédients ; mouillez-les avec un verre de vin rouge ; couvrez votre plat, et faites bouillir sur un bon feu. Dès que vous verrez qu'il ne reste qu'un peu de sauce, vous servirez votre étuvée sur le même plat que vous l'aurez faite.

**Goujons frits. (Rôt.)**

Après avoir écaillé, vidé et essuyé vos goujons sans les laver, vous les farinerez et les mettrez dans une bonne friture bouillante ; retirez-les après sept ou huit minutes de cuisson, et servez promptement.

**DU GARDON ET DES AUTRES POISSONS DE RIVIÈRE, dits POISSONS BLANCS**

Tous ces poissons, qui ne sont pas fort estimés, quoique plusieurs aient leur mérite, s'accommo-



dent comme les poissons dont on a parlé ci-devant, c'est-à-dire, quand ils sont gros, au court-bouillon, sur le gril, à la sauce blanche, en matelote ; plus petits, on les fait frire également, et on les sert de même. (*Voy. Brochet, Carpe, Barbillon.*)

Les petits poissons blancs, tels qu'ablettes, éperlans de rivières, vendeuvres, etc., dont les gourmands ne veulent point entendre parler, et que plus d'un cuisinier habile leur sert, sans qu'ils s'en doutent, pour des *goujons*, en les roulant pour leur donner une forme ronde, se préparent et se font frire comme il est dit ci-devant à l'article des *Goujons frits*.

## DES GRENOUILLES

### **Grenouilles en fricassée de poulet. (*Entrée.*)**

Il n'y a que les cuisses de bon, en sorte qu'il faut leur couper absolument les pattes et le corps, cela fait, dépouillez ces cuisses ; passez les grenouilles dans l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche, et les mettez dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre ; passez-le un instant sur le feu avec assaisonnement ; ajoutez-y une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc et un peu de bouillon ; mettez sel, gros poivre ; faites cuire et réduire à courte-sauce ; vous la lierez avec trois jaunes d'œufs, un morceau de beurre, et ensuite



vous jetterez dedans un peu de persil blanchi et haché.

**Grenouilles frites.** (*Entremets.*)

Mettez-les mariner crues pendant une heure avec moitié vinaigre et moitié eau, persil, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, échalotes, bouquet de thym, laurier; faites-les ensuite égoutter, farinez et faites frire; servez garni de persil frit.

## POISSONS DE MER

### DU TURBOT

**Turbot au court-bouillon.** (*Rôt et relevé.*)

Après avoir ôté les ouïes, faites une ouverture au ventre du côté noir, et ôtez les boyaux du même côté; enlevez, par le moyen d'une incision au dos,



un nœud de son arête, et coupez le plus d'arêtes transversales que vous pourrez; bridez-lui la gueule avec une

aiguille, et frottez-le avec du citron; ensuite mettez-le dans une turbotière; faites-le cuire dans une eau de sel légère et tirée à clair, et ajoutez une ou deux pintes de lait; faites-le partir sur un grand feu que vous couvrirez peu après, en prenant bien garde qu'il ne bouille, car votre turbot se romprait lorsqu'il serait cuit. Vous l'égouttez un quart-d'heure avant de servir, et, après l'avoir



débridé, vous le mettez sur une planche couverte d'une serviette; vous garnissez les parties défectueuses avec du persil en branches, et le servez soit avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois dans une saucière, soit simplement avec un huilier.

**Turbot en salade.** (*Entrée.*)

Coupez un turbot cuit et froid, ou les restes d'un turbot, en morceaux de la grosseur et de la forme que vous voudrez; vous le dresserez sur un plat et le garnirez avec des cœurs de laitues, des quartiers d'œufs durs, des anchois, des filets de cornichons et des truffes, des câpres, de l'estragon en branches, des petits oignons blancs cuits dans du consommé, des tranches de betterave, etc.; vous délaierez dans une casserole un peu d'huile avec du vinaigre, du sel, du poivre et de la ravigote hachée menu, et vous en arroserez votre turbot; vous pouvez aussi le servir simplement avec un huilier, ou tout accommodé comme une salade

**Turbot au gratin.** (*Entrée.*)

Préparez un turbot comme si vous vouliez le mettre au court-bouillon; quand il sera bien égoutté, vous lui fendrez le dos, et le poserez sur un plat dans le fond duquel vous aurez étendu du beurre frais; répandez dessus des fines herbes hachées, et saupoudrez-le de sel fin; ensuite panez-le avec d'autres fines herbes, mêlez avec de la



chapelure et assaisonnez de sel fin et d'épices fines; lorsqu'il sera pané bien également, vous l'arroserez de beurre frais tiède et le mouillerez avec du bon vin blanc. Commencez la cuisson de votre turbot sur un feu vif; quand il sera cuit à moitié, vous le mettrez soit au four, soit sous le four de campagne pour s'achever; vous le servirez avec son mouillement dans le plat où il a cuit; ou, si vous avez de l'italienne, égouttez-le et arrosez-le ensuite avec cette sauce. (*Voy. Italienne.*)

**Turbot aux câpres. (*Entrée.*)**

Après avoir préparé comme il a été dit précédemment, bien lavé et séché un petit turbot, mettez dans une casserole un peu de thym, du persil, des fines herbes, et un oignon coupé en tranches; placez votre turbot dans cette casserole; recouvrez-le d'un lit des mêmes ingrédients en y ajoutant quelques ciboules et un peu de basilic; versez dans la casserole une égale quantité de vin et de vinaigre blanc, telle que le poisson en soit couvert, saupoudrez-le avec un peu de sel gris et de poivre en grains; mettez la casserole sur un feu doux que vous animerez graduellement jusqu'à parfaite cuisson: retirez ensuite la casserole et laissez-y le turbot; mettez dans une autre casserole un fort morceau de beurre, deux anchois désossés et lavés, deux grandes cuillerées de câpres hachées bien menu, quelques ciboules entières, un peu de poivre, sel,



et muscade râpée, de la farine, une cuillerée de vinaigre et un peu d'eau; vous mettrez cette casserole sur le feu, vous remuerez quelque temps son contenu : remettez votre turbot sur le feu; quand il sera réchauffé, vous le dresserez sur un plat, l'arroserez avec un peu de sauce, et l'entourerez de raifort; servez le reste de la sauce dans une saucière.

**Turbot à la sauce tomate. (Entrée.)**

Apprêtez et faites cuire le turbot comme celui au court-bouillon; quand il sera cuit, vous le dresserez sur un plat, après l'avoir égoutté, et le masquerez avec une sauce tomate. (*Voy. cette sauce.*)

**DU SAUMON**

**Saumon grillé, à la sauce blanche. (Entrée.)**

Nettoyez bien une darde ou tranche de saumon; marinez-la bien avec huile, persil, ciboules, et une feuille de laurier; mettez-la ensuite sur le gril; pendant la cuisson, vous l'arroserez avec sa marinade, et la retournerez : ayez soin qu'elle ne brûle pas; lorsqu'elle sera cuite, vous la dépouillerez, la dresserez et l'arroserez d'une sauce au beurre : parsemez-la de câpres un instant avant de la servir.

**Saumon à l'italienne**

La manière de le préparer et de le faire cuire est la même que la précédente. Quand vous aurez



dressé votre saumon, vous l'arroserez avec une italienne. (*Voy. cette sauce.*)

**Saumon au bleu. (Rôt.)**

Videz votre saumon sans lui couper le ventre ; lavez-le et essuyez-le bien ; cela fait, vous le ferez cuire et le servirez comme le brochet au bleu. Observez que, pour que votre saumon cuise, il faut le faire bouillir très doucement.

**Saumon au court-bouillon.**

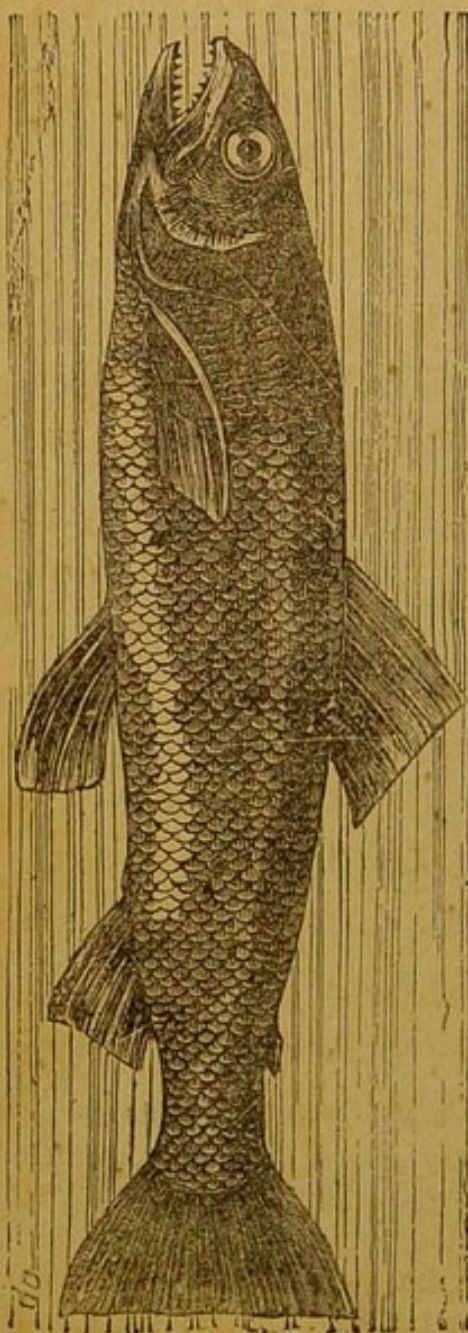
(*Rôt et entrée.*)

Préparez-le comme le précédent, et faites-le cuire absolument comme il est enseigné pour le brochet au court-bouillon : vous le servirez de même.

**Saumon à la genevoise.**

(*Entrée.*)

Ficelez votre darde après l'avoir bien nettoyée ; mettez-la dans une casserole avec des tranches de carottes et d'oignons ; épicez de sel, poivre, épices fines,





aromates, persil et ciboules, et mouillez de bon vin rouge. Quand elle sera cuite, vous passerez une partie de l'assaisonnement et le ferez réduire à consistance de sauce, en le mêlant avec une égale quantité d'espagnole. Liez cette sauce avec un morceau de beurre frais; passez-la et arrosez-en votre saumon sur le plat où vous devez le servir.

**Saumon en salade. (Entrée.)**

Prenez du saumon froid précédemment cuit au court-bouillon; coupez-le par tranches minces; dressez et décorez-le comme le turbot en salade; assaisonnez-le de même, et servez.

**DU SAUMON SALÉ**

Il se sert à différentes sauces, comme le saumon frais, mais il faut le faire dessaler d'abord, et observer pour sa cuisson les choses suivantes :

Lorsqu'il sera bien dessalé, mettez-le cuire dans de l'eau fraîche, que vous écumerez sitôt qu'elle commencera à bouillir; retirez ensuite le vase et égouttez votre saumon; après cela vous pourrez l'employer comme bon vous semblera.

**DU SAUMON FUMÉ**

La meilleure façon de l'accommoder, et aussi la plus usitée, est celle-ci : coupez-en des tranches, sautez-les dans l'huile sur un feu vif; quand elles



seront cuites, vous les égoutterez, les dresserez à sec, et les arroserez avec du jus de citron.



### DU THON

#### **Thon frais de diverses façons.**

On le prépare, on l'accommode, on le sert ordinairement comme le saumon. (*Voy. Saumon.*)

#### **Thon mariné en salade.**

(*Hors-d'œuvre.*)

Vous le coupez et le parez comme le brochet en salade : servez-le avec un huilier.

#### **Thon à la provençale. (*Entrée.*)**

Arrangez votre thon sur le plat que vous devez servir, avec d'excellent beurre, persil et fines herbes bien hachés ; panez-le de mie de pain, et faites-lui prendre couleur sous un four de campagne.

### DE L'ESTURGEON

#### **Esturgeon au court-bouillon. (*Rôt et entrée.*)**

Videz votre esturgeon ; ôtez-en les ouïes, lavez-le et mettez-le cuire dans un bon court-bouillon un



peu salé, avec feu dessus et dessous ; quand il sera cuit, vous le dresserez comme le brochet préparé de la même manière, et l'accompagnerez d'une italienne dans une saucière.

**Esturgeon au four. (Rôt.)**

Faites une marinade avec très peu de sel ; incorporez-y une pinte de bon consommé, et faites-la réduire à un quart ; mettez votre esturgeon dans un plat à sauter, avec cette marinade, et faites-le cuire au four de campagne, entre deux feux, en le retournant et en l'arrosant de temps en temps ; lorsqu'il sera cuit vous le glacerez d'une belle couleur. Faites une sauce en incorporant de l'espagnole dans une partie de la marinade, et la faisant réduire suffisamment.

**Esturgeon à la broche. (Rôt.)**

Dépouillez un tronçon d'esturgeon : piquez-le de petit lard bien assaisonné, ou de filets d'anguille et d'anchois. Ensuite mettez-le tremper pendant deux ou trois heures dans une marinade au vin blanc, c'est-à-dire dans laquelle vous aurez mis du vin blanc au lieu de vinaigre ; égouttez votre poisson avant de le coucher sur la broche ; fixez-le adroitement sans le gâter ; faites-le cuire à feu clair, et arrosez-le souvent avec sa marinade passée. Quand il sera cuit et d'une belle couleur, vous le servirez avec une sauce poivrée ou autre qui ait du montant.



**Côtelettes d'esturgeon en papillottes. (Rôt.)**

Coupez en côtelettes un morceau d'esturgeon que vous aurez préalablement nettoyé et dépouillé; faites cuire ces côtelettes comme celles de veau en papillottes. Outre la préparation ordinaire, vous pouvez ajouter des bardes de lard sur chacune de vos côtelettes d'esturgeon.

**DE L'ALOSE****Alose au court-bouillon. (Rôt et entrée.)**

Videz et n'écaillez point votre alose; faites-la cuire dans un court-bouillon comme le brochet, et servez-la de même.

Vous pouvez aussi mettre dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine, un peu de court-bouillon passé, et en faire une sauce que vous servirez dans une saucière à côté de votre alose. Il faut avoir soin de tourner toujours cette sauce, tandis qu'elle est sur le feu.

**Aloses grillées ou bouillies, à la sauce blanche.**

*(Rôt et entrée.)*

Après avoir écaillé et vidé vos aloses, vous les fendez un peu par le dos, et les faites mariner avec un peu d'huile, sel, poivre, épices fines et aromates, persil en branches et ciboules; mettez-les sur le gril; et arrosez-les de temps en temps avec leur marinade, ou faites-les bouillir dans une eau de



sel. Lorsqu'elles seront cuites, servez-les avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois.

Alose à la purée d'oseille. (*Entrée.*)

Préparez et faites-la cuire comme celles à la sauce blanche. Quand elle sera égouttée, dressez sur une purée d'oseille. (*Voy. Purée d'oseille.*)

### DU CABILLAUD OU MORUE FRAICHE

Cabillaud à la sauce blanche. (*Entrée.*)

Videz votre cabillaud, ôtez-lui les ouïes, lavez-le ; faites une forte eau de sel, parce que ce poisson ne prend pas plus de sel qu'il ne faut. Quand elle sera claire, ficelez la tête de votre cabillaud ; mettez-le dans la poissonnière et l'eau de sel par dessus ; faites-le cuire à très petit feu sans qu'il bouille ; égouttez-le, et servez-le avec une sauce blanche aux câpres.

Cabillaud à la hollandaise. (*Entrée.*)

Préparez-le et faites-le cuire comme le précédent ; dressez-le sur un plat, garnissez-le de pommes de terre cuites à l'eau et bien épluchées, et servez-le avec du beurre fondu dans une saucière.

### DE LA MORUE SALÉE

Morue à la maître-d'hôtel. (*Entrée.*)

Faites-la dessaler dans un mélange égal d'eau et de lait ; ensuite échaudez-la pour l'écailler plus



facilement. Lorsqu'elle sera bien préparée, mettez-la cuire à l'eau froide. Vous aurez soin de tourner lorsqu'elle commencera à bouillir, et de ne point tarder à la retirer. Vous l'égoutterez et la mettrez sur un plat. Masquez-la avec une sauce à la maître-d'hôtel dans laquelle vous verserez quelques gouttes de citron, et servez de suite.

**Morue à la sauce blanche, aux câpres.** (*Entrée.*)

Après l'avoir fait dessaler et cuire de la façon que nous venons d'indiquer plus haut, servez-la comme le cabillaud à la même sauce. (*Voy. page précédente.*)

**Morue à la hollandaise.** (*Entrée.*)

Faites-la dessaler et cuire comme la morue à la maître-d'hôtel; quand elle sera prête, vous la dresserez comme le cabillaud à la hollandaise.

**Morue au beurre noir.** (*Entrée.*)

Dessalez et faites cuire votre morue comme il a été indiqué au commencement de cet article; faites un beurre noir, dans lequel vous jetterez un peu de vinaigre, et arrosez-en votre morue, après l'avoir bien égouttée et l'avoir dressée sur le plat que vous voulez servir.

**Brandade de morue.** (*Entrée.*)

Otez les arêtes d'une crête de morue, et après l'avoir fait dessaler de la manière indiquée pour



la morue à la maître-d'hôtel, et cuire de même. écrasez-la avec vos doigts, et la mettez dans une casserole, avec une gousse d'ail hachée, deux jaunes d'œufs et une cuillerée de crème double; posez-la sur un fourneau bien doux, en la remuant toujours; faites-lui boire peu à peu une bonne demi-livre d'huile fine; servez-la chaudement, entourée de croûtons passés au beurre.

**Morue à la provençale. (Entrée.)**

Dépouillez un morceau de morue cuite à l'eau dessalée comme il a été dit déjà; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail écrasé, persil, ciboules, du citron en tranches sans peau ni pépins, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre; arrangez la morue dessus; couvrez-la d'un lit du même assaisonnement que dessous, et panez-la ensuite avec de la chapelure de pain; mettez le plat sur un petit feu, pour qu'elle bouille doucement; ajoutez-y du jus de citron, un peu de gros poivre, et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne.

**Queues de morue à l'anglaise. (Entrée.)**

Faites fondre un peu de beurre frais, ajoutez autant d'huile, des filets d'anchois, persil, échalotes et ciboules hachés, et des tranches de citron sans peau ni pépins; faites chauffer le tout sur un



feu doux; épicez de sel, gros poivre, un peu d'ail. Cette sauce étant bien liée, vous en mettrez la moitié au fond d'un plat, vous dresserez dessus vos queues de morue dessalées, cuites comme la morue à la maître-d'hôtel; vous les entourerez de croûtons frits au beurre, et vous les arroserez avec le reste de la sauce. Servez promptement.

### DE LA RAIE

#### **Raie à la bourgeoise. (Entrée.)**

Après avoir bien lavé votre raie avec de l'eau fraîche, lui avoir ôté l'amer du foie, que vous ne lui remettez pas dans le corps, et coupé les ailes par morceaux, faites-la cuire dans un chaudron ou une terrine, avec de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons et un peu de sel; qu'elle ne fasse que deux bouillons, afin qu'elle ne cuise pas trop; retirez-la, mettez-la sur un plat pour l'éplucher; remettez-la, sur le fourneau avec un peu de son court-bouillon. Lorsque vous voudrez la servir, égouttez-la, dressez-la, mettez son foie dessus, rangez ses ailes en morceaux tout autour, et arrosez-la d'une sauce blanche aux câpres et aux anchois, d'une sauce à l'huile, ou de telle autre que vous jugerez à propos.

#### **Raie au beurre noir. (Entrée.)**

Faites cuire votre raie comme la précédente; nettoyez-la, dressez et parez-la de même; faites



frir du persil en feuilles dans un beurre noir, mettez-le autour de votre poisson; jetez du vinaigre dans ce même beurre noir, assaisonnez-le, et arrosez-en votre raie.

**Raie à la sauce blanche. (*Entrée.*)**

Faites cuire votre raie dans un court-bouillon : quand elle sera cuite, vous en ôterez la peau de dessus des deux côtés; vous la parerez et la dresserez sur le plat, comme il a été dit pour celle à la bourgeoise; ensuite vous la masquerez d'une sauce blanche avec des câpres par dessus, ou bien des cornichons coupés en petits dés.

**Raie en marinade. (*Entrée.*)**

Coupez une raie en morceaux, après l'avoir vidée, nettoyée et fait cuire comme celle à la bourgeoise, ou bien les restes d'une raie qui aura été déjà servie : faites mariner ces morceaux avec un peu de sel, du vinaigre, persil, ciboules coupées en deux; égouttez-les bien, trempez-les dans une pâte à frire légère, et mettez-les dans la friture : dressez-les sur une sauce poivrade.

**DES SOLES**

**Soles frites. (*Entremets.*)**

Nettoyez et videz bien vos soles, trempez-les dans du lait, farinez-les des deux côtés, et mettez-les dans la friture bien chaude; couvrez un plat d'une



serviette : vous dresserez vos soles sur cette serviette avec des citrons entiers.

**Soles sur le plat. (*Entrée.*)**

Fendez par le dos des soles que vous aurez vidées et nettoyyées; insinuez-leur dans le corps des fines herbes hachées et passées dans le beurre; placez-les sur le dos dans un plat au fond duquel vous aurez étendu du beurre frais; graissez-les avec du beurre fondu; saupoudrez-les de chapelure, de sel et d'épices fines; arrosez-les de vin blanc et de bouillon, puis mettez-les cuire au four, ou entre deux feux sous le four de campagne.

**Soles à la flamande. (*Entrée.*)**

Faites cuire vos soles avec une eau de sel : quand elles seront cuites, vous les servirez avec du beurre fondu ou une maître-d'hôtel dans une saucière.

**Soles à l'italienne. (*Entrée.*)**

Fendez par le dos, dans toute leur longueur, des soles frites et froides; levez-en les chairs en quatre morceaux, ôtez-en la peau, et parez-les; mettez-les chauffer dans une casserole avec un peu de bouillon; qu'ils ne bouillent point; ensuite vous les égoutterez sur une serviette d'office, les dresserez sur un plat, et les saucerez avec une italienne.



## DES CARRELETS

Carrelets sur le gril. (*Entrée.*)

Videz et lavez vos carrelets; essuyez-les; ensuite vous les huilerez et les saupoudrerez de sel et poivre; mettez des chalumeaux de paille en travers sur le gril, et placez vos carrelets par dessus; menez-les à petit feu, dressez-les sur votre plat, et arrosez-les avec une sauce italienne maigre.

## Carrelets de différentes manières.

*Voy.* ci-devant ce qui est dit à l'article des *Soles*, et suivez les mêmes principes pour vos carrelets : ils s'accoutument de toutes les manières usitées pour les soles.

## DES PLIES

## Plies à l'italienne.

Après avoir vidé et nettoyé vos plies comme des soles, faites-les cuire dans un court-bouillon, dressez-les sur un plat, et saucez-les avec une italienne maigre.

Plis grillées à la sauce blanche. (*Entrée.*)

Videz et nettoyez vos plies; ciselez-les et les saupoudrez de sel et poivre; arrosez-les avec de l'huile. Une demi-heure avant de servir, posez-les sur le gril à un feu peu ardent. Lorsqu'elles seront



cuites, dressez-les sur un plat, arrosez-les avec une sauce blanche, et parsemez-les de câpres.

**Plies de diverses façons.**

Les plies, ainsi que les carrelets, s'accommodent aussi de toutes les façons indiquées pour les soles. (*Voy. ci-devant ce poisson.*)

**DES LIMANDES ET FLAYES**

**Limandes et flayes sur le plat, à la bourgeoise. (*Entrée.*)**

Vos limandes ou vos flayes étant bien nettoyées et vidées, faites fondre sur un plat un morceau de beurre; mettez un peu de muscade râpée; arrangez vos poissons dessus, assaisonnez-les de sel et poivre; arrosez-les avec un verre de vin blanc, et ensuite saupoudrez-les avec de la chapelure; posez votre plat sur le fourneau, et couvrez-le d'un four de campagne. Quand votre poisson sera cuit, vous le servirez sur le même plat.

**Limandes et flayes de diverses façons.**

Accommodez aussi vos limandes et flayes de toutes les manières indiquées pour les soles, et servez-les de même. (*Voy. Soles.*)

**DES ÉPERLANS**

**Éperlans frits. (*Entremets.*)**

Écaillez vos éperlans, videz-les si bon vous semble; lavez-les bien, et essuyez-les entre deux linges;



trempez-les ensuite dans du lait et farinez-les; vous les ferez frire à grand feu, et les dresserez sur un plat et une serviette.

**Éperlans sur le plat. (*Entrée.*)**

Vous pouvez aussi les servir sur le plat, à la bourgeoise, comme nous venons de le dire pour les limandes.

**Éperlans à l'anglaise. (*Entrée.*)**

Faites bouillir pendant un quart-d'heure, dans une casserole, deux verres d'eau et deux de bon vin blanc, avec des tranches de citron sans peau ni pépins, sel, poivre et épices fines; ensuite jetez-y vos éperlans bien nettoyés. Quand ils seront cuits, vous les égoutterez, les dresserez sur un plat, et les arroserez avec une sauce de vin bouilli avec ail, ciboules et persil, à laquelle vous ajouterez, au moment de vous en servir, un morceau de beurre manié avec de la farine, sel, gros poivre et jus de citron.

**DU MAQUEREAU**

**Maquereau à la sauce blanche. (*Entrée.*)**

Après avoir vidé et bien essuyé vos maquereaux, marinez-les avec de bonne huile, persil en branches, ciboules coupées, et sel fin; ensuite faites-les cuire sur le gril. Quand ils seront cuits, servez-les avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois. (*Voy. cette sauce.*)



**Maquereaux à la maître-d'hôtel. (Entrée.)**

Videz, lavez et préparez vos maquereaux comme les précédents; faites-les cuire sur le gril dans un papier gras, fendus par le dos. Quand ils seront cuits, farcissez-les d'un bon morceau de beurre frais manié de fines herbes assaisonnées, et arrosez-les de jus de citron.

**Maquereaux au beurre noir. (Entrée.)**

Préparez vos maquereaux comme il a été dit précédemment : cela fait, vous les mettrez cuire sur le gril; saucez-les avec un beurre noir assaisonné dans lequel vous aurez mis un fort filet de vinaigre : couronnez-les de persil frit.

**Maquereaux à l'italienne. (Entrée.)**

Préparez vos maquereaux comme pour les mettre à la sauce blanche, faites-les cuire dans une casserole, avec vin blanc, tranches de carottes et d'oignons, sel, laurier, et un peu de persil en branches. Quand ils seront cuits, vous les égoutterez, les dresserez sur un plat, et les saucerez d'une sauce italienne, finie avec un morceau de bon beurre frais.

**DU MULET ET DU SURMULET**

Ces deux poissons, qui se ressemblent beaucoup, se préparent et se servent comme les maquereaux. (*Voy. ci-dessus.*) On peut aussi les servir grillés avec une sauce ravigote.



## DE LA VIVE

Vive à la sauce blanche. (*Entrée.*)

Écaillez, videz et essuyez bien votre vive; faites-lui légèrement quelques entailles de chaque côté; mettez-la mariner avec un peu d'huile, sel, poivre, persil en branches et ciboules coupées; égouttez-la, faites-la griller ensuite, et arrosez-la de temps en temps avec le reste de votre marinade; servez-la et masquez avec une bonne sauce blanche aux câpres.

Vive à la maître d'hôtel. (*Entrée.*)

Après l'avoir préparée, fait cuire et dressée comme la précédente, vous la saucerez avec une maître d'hôtel, et la servirez promptement. (*Voy. Maître-d'hôtel.*)

Vive à l'italienne. (*Entrée.*)

Préparez votre vive, coupez-lui tête et queue, ne lui faites pas d'entailles sur le corps; mettez-la cuire et servez-la comme des maquereaux à l'italienne. (*Voy. page précédente.*)

## DU ROUGET

Rouget de diverses façons.

Ce poisson ne s'écaille point; il faut le vider et le laver; gardez-en les foies, faites-le cuire sur le gril comme la vive, et servez-le avec les mêmes



saucés : la seule différence est qu'on incorpore son foie dans les saucés avant de servir le rouget.

#### DES GRONDINS

Ce poisson, qui ressemble au rouget par la forme, s'accommode, ainsi que lui, comme la vive. (*Voy.* page précédente.) On le met aussi sur le plat comme les limandes. (*Voy.* Limandes sur le plat.)

#### DES HARENGS

Harengs frais à la bourgeoise. (*Entrée.*)

Écaillez, lavez et essuyez vos harengs avec un linge ; faites-les cuire sur le gril, et servez-les avec une sauce blanche aux câpres.

Laitances de harengs en caisse. (*Entrée.*)

Faites blanchir et égouttez bien vos laitances ; passez sur le feu, sans les faire roussir, des champignons, échalotes, ciboules et un peu de persil hachés, avec un morceau de beurre frais ; mettez mijoter vos laitances dans cet assaisonnement, et ensuite mettez-les sur un gratin dans une caisse de papier ; placez cette caisse sur le gril après l'avoir bien huilée ; faites cuire à feu doux ; mettez sous le four de campagne. Quand vous verrez que vos laitances ont pris une belle couleur, vous les dresserez sur un plat dans leur caisse, et les arroserez d'une espagnole réduite. N'oubliez point d'exprimer dessus du jus de citron.



---

Harengs saurs au naturel. (*Hors-d'œuvre.*)

Essuyez-les bien, coupez leur tête et queue; fendez-les par le dos dans toute leur longueur, et ouvrez-les; arrosez-les avec de bonne huile; mettez-les et ne les laissez qu'un instant sur le gril. Vous les servirez à sec, avec un huilier et un moutardier.

Harengs saurs à la Sainte-Menehould. (*Hors-d'œuvre.*)

Prenez des harengs saurs; préparez-les comme les précédents, sans les huiler; mettez-les tremper quatre heures dans l'eau, et ensuite deux heures dans un demi-setier de lait; égouttez et essuyez-les; trempez-les ensuite dans un mélange de beurre chaud, de laurier, thym et basilic hachés le plus menu possible, de deux jaunes d'œufs et de gros poivre; panez-les à mesure que vous les aurez graissés avec ce mélange, et faites-les griller légèrement : vous les dresserez sur un plat dans le fond duquel vous aurez mis deux cuillerées de verjus.

Harengs pecs à la sauce blancone. (*Hors-d'œuvre.*)

Lavez, nettoyez-les bien, et faites-les cuire un moment à grand feu sur le gril; dressez et arrosez-les avec une sauce blanche aux câpres.

Harengs pecs à la purée. (*Hors-d'œuvre.*)

Préparez et faites cuire comme les précédents :



quand ils seront dressés, vous les masquerez avec telle purée que bon vous semblera.

**Harengs pecs aux pommes de reinette.** (*Hors-d'œuvre.*)

Préparez-les et faites-les dessaler comme les harengs saurs à la Sainte-Menehould; dépouillez-les et les dressez avec des tranches d'oignons crus et de pommes de reinette.

#### DES SARDINES

**Sardines à la bourgeoise.**

Elles se préparent et s'accommodent comme les harengs frais à la bourgeoise. (*Voyez-en plus haut l'article.*)

#### DU MERLAN

**Merlans frits.** (*Entremets.*)

Lavez et videz vos merlans; remettez-leur le foie en place; coupez-leur le bout de la queue et les nageoires; dépouillez-les de leur peau; séchez-les dans un linge; frottez-les partout avec de la farine, et mettez-les dans la friture bien chaude; laissez-leur prendre une belle couleur; égouttez-les; dressez-les ensuite sur un plat chaud; saupoudrez-les de sel blanc; couvrez-les d'une serviette, et servez-les promptement.

**Merlans à l'italienne.** (*Entrée.*)

Préparez vos merlans comme il a été dit plus haut; faites-les mariner avec citron, sel, tranches



d'oignon et persil en branches; ensuite farinez-les et les faites frire : vous les servirez avec italienne par dessus.

**Merlans à la sauce tomate. (Entrée.)**

Préparez, marinez et faites-les frire comme les précédents; quand ils seront dressés, vous les arroserez avec une sauce tomate.

**Merlans grillés. (Entrée.)**

Videz et lavez vos merlans; séchez-les bien dans un linge, et frottez-les d'un peu de vinaigre, après quoi vous les farinerez; frottez avec du beurre le gril sur lequel vous les ferez cuire, et laissez-le bien chauffer; placez vos poissons dessus; retournez-les deux ou trois fois pendant la cuisson; quand ils seront cuits, retournez le gril sur un couvercle pour ne les point briser, et faites-les couler ensuite sur un plat : servez-les avec du beurre bien chaud, et entourez-les de cornichons.

**Merlans sur le plat, à la bourgeoise. (Entrée.)**

Préparez bien vos merlans comme si vous les vouliez faire frire; quand ils le seront, vous les arrangerez, les mettrez cuire et les servirez comme les limandes sur le plat à la bourgeoise.

**DU VAUDREUIL**

Ce poisson sert à faire de bonnes farces en maigre; on le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile,



sel, poivre, oignons, racines, ail; persil, ciboules et tranches de citron.

DU SAINT-PIERRE, OU PERCHE DE MER

Il se prépare et s'accommode comme le rouget.

DE LA THONTINE

La thontine est presque tout en pattes. Quand on l'a lavée, elle rend une eau noire comme de l'encre. Ses pattes servent à faire des farces; le corps se prépare et se sert comme le vaudreuil.

DE L'ÉGLEFIN

Il ressemble au cabillaud, est au moins aussi délicat, et s'accommode comme ce poisson.

DE LA LUBINE

Ce poisson se fait cuire comme la morue, et se sert de même.

DU BAR

Bar au court-bouillon. (*Entrée.*)

Après l'avoir écaillé, vidé, lavé, faites-le cuire avec moitié vin blanc, moitié eau, sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboules et un morceau de beurre; quand il est cuit, égouttez-le : vous le servirez sur une serviette garnie de persil vert.

Bar grillé à diverses sauces. (*Entrée.*)

Faites-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre, ciboules coupées et persil en



branches ; mettez-le sur le gril, et l'arrosez de temps en temps avec sa marinade : vous pourrez le servir avec une sauce un peu relevée et acidulée, ou une sauce blanche aux câpres et aux anchois.

#### DE LA MACREUSE

On en fait peu d'usage en cuisine. Elle se fait cuire dans un court-bouillon pendant cinq à six heures ; on la sert avec une sauce hachée ou un ragoût de laitances, de câpres et de champignons.

#### DES ANCHOIS

##### Anchois en salade.

Après les avoir bien lavés et en avoir ôté l'arête, coupez-les par filets minces, et employez-les en salade ou pour parer divers ragoûts.

##### Anchois frits. (*Entremets.*)

Faites dessaler vos anchois ; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, et délayée avec du vin blanc ; faites en sorte que la pâte ne soit pas trop liquide : quand ils seront frits de belle couleur, servez-les entre deux serviettes sur un plat.

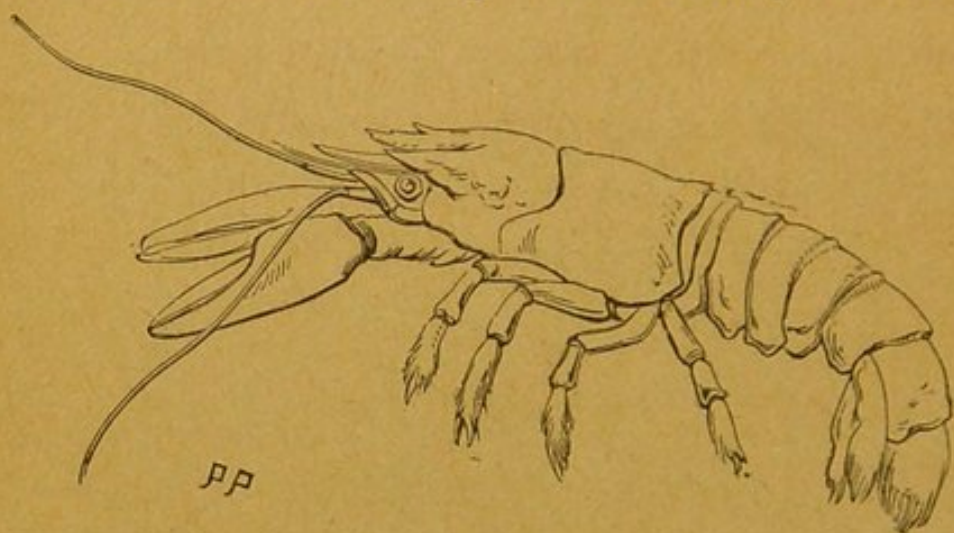
## COQUILLAGES.

##### Écrevisses en buissons. (*Entremets.*)

Lavez-les bien ; mettez-les dans une casserole avec un zeste de carotte, tranches d'oignons, ci-



boules coupées, persil en branches, aromates, sel poivre et girofle; mouillez-les avec du vin blanc et ajoutez un bon morceau de beurre frais; couvrez-les et les remuez plusieurs fois; retirez-les



avant qu'elles soient entièrement cuites, et laissez-les s'achever hors du feu; ensuite égouttez-les et les dressez en pyramide sur un plat garni d'une serviette avec du persil autour; ayez soin de conserver leur assaisonnement pour les faire réchauffer si vous les servez une autre fois.

**Écrevisses en matelote. (Entrée.)**

Faites-les cuire comme les précédentes ou prenez-en qui aient été cuites précédemment; supprimez les petites pattes; coupez-leur le bout des grosses; ôtez la coquille de la queue; cela fait, vous les passerez dans une sauce matelote; dressez-les entourées de croûtons au beurre, et arrosez le tout avec la sauce susdite.



*Grabes. (Hors-d'œuvre.)*

Ils se font cuire comme les écrevisses, et se servent de même, parés de persil ; mais l'usage en est bien moindre que celui des écrevisses ; il est même extrêmement rare qu'ils paraissent dans un repas soigné, sans doute à cause de leur forme hideuse ; aussi conseillerons-nous de les mettre cuire tout simplement dans de l'eau et du sel, avec les ingrédients indiqués pour les écrevisses : quand ils seront cuits frottez-les d'huile, pour leur donner une belle couleur, et servez-les froids sur une serviette.

## DES HOMARDS

*Homard à la rémoulade. (Hors-d'œuvre.)*

Les homards se font cuire comme les écrevisses, mais on les vend tout cuits ; choisissez-en un qui soit bien frais ; fendez-lui le dos depuis la tête jusqu'à la queue ; enlevez tout ce qu'il a dans le corps ; mettez cela dans un vase avec une cuillerée de moutarde fine, échalotes et persil hachés menu, sel, gros poivre, et les œufs du homard s'il en a ; ajoutez huile et vinaigre ; délayez bien le tout ; mettez-le dans une saucière, et le servez avec votre homard.

*Crevettes. (Entremets.)*

On les achète également toutes cuites ; choisissez-les d'un beau rouge, ce sera un signe de fraîcheur, tout l'apprêt consiste à les arranger en py-



ramide, comme le buisson d'écrevisses, sur un plat couvert d'une serviette pliée : pour élever plus facilement ces coquillages en pyramide, on met au milieu une forte poignée de persil, et on les dresse autour.

### DES MOULES

#### Moules à la poulette. (*Entrée.*)

Grattez-les bien ; lavez-les à plusieurs eaux en les remuant avec force, ensuite faites-les égoutter ; mettez-les sur le feu dans une casserole avec un peu de persil haché pour qu'elles s'ouvrent ; jetez la coquille à laquelle elles ne tiennent point, et visitez-les exactement ; vous recueillerez dans un vase l'eau qu'elles rendront ; cela fait, maniez un morceau de beurre avec de la farine, mettez-le dans une casserole avec l'eau des moules ; tournez et faites réduire cette sauce, ensuite jetez vos moules dedans, et ajoutez persil, ciboules hachés, gros poivre : laissez cuire : au moment de servir vous lierez la sauce avec quelques jaunes d'œufs, et y mettrez un filet de verjus ou de vinaigre, ou mieux encore, du jus de citron.

#### Moules au naturel. (*Entrée.*)

Préparez vos moules comme les précédentes ; quand elles le seront, mettez-les dans une casserole avec leur eau ; assaisonnez-les de gros poivre, et laissez-les cuire à feu doux en les remuant de



temps à autre. Ajoutez du jus de citron ; remuez-les de nouveau ; laissez-leur prendre du goût, et servez-les sans autre sauce.

### DES HUITRES

#### Huitres creus.

Il est peu d'aliments d'une digestion plus facile que l'huître crue ; elle convient aux estomacs les plus faibles, elle est nourrissante et apéritive. On la mange le plus ordinairement crue, avec pincée de poivre, mignonnette et jus de citron. On les sert ouvertes sur un plat rond ; il est de bonne précaution de ne point retirer la coquille de dessus après avoir ouvert l'huître ; c'est un moyen de les conserver plus fraîches.

#### Huitres sur le gril. (*Hors-d'œuvre.*)

Tirez des huitres bien grasses de leurs coquilles ; recueillez-en l'eau soigneusement, et servez-vous-en pour les faire blanchir. Égouttez vos huitres après cette opération ; mettez-les dans une casserole avec gros poivre, beurre, échalotes et persil hachés menu ; sautez-les dans cet assaisonnement ; retirez-les avant qu'elles ne bouillent ; prenez leurs coquilles ; mettez une huître dans chacune ; quand elles y seront toutes, vous les panerez de chapelure ou de mie de pain, avec un très petit morceau de beurre fin par-dessus. Mettez-les sur le gril, et dressez-les dès que vous les verrez bouil-



lir; ensuite vous leur ferez prendre couleur en mettant le plat sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous, ou dans un four, si vous le pouvez.

**Huîtres en pèlerines. (Entrée.)**

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, sans qu'il roussisse; jetez dedans des champignons, des échalotes et du persil vert, le tout bien haché; faites-les revenir; ajoutez un peu de farine, et mouillez avec l'eau de vos huîtres; s'il n'y en avait point assez, vous ajouteriez un peu de bouillon ou de consommé. Quand cette sauce vous paraîtra suffisamment réduite, vous la retirerez du feu, jetterez vos huîtres dedans, les y sauterez, et répandrez dessus du jus de citron: cela fait, mettez-les par douze dans vos pèlerines¹, et achevez-les comme les précédentes.

**Huîtres à la poulette. (Entrée.)**

Prenez des huîtres qui se vendent sans coquilles; faites-les blanchir, retirez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les bien; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine; champignons et persil hachés; faites-les revenir; mouillez-les avec du bouillon, et faites bouillir cette sauce; quand elle sera suffi-

1. On appelle *pèlerines* les grandes coquilles striées qui sont destinées à divers usages.



samment réduite, mettez-y vos huîtres; assaisonnez-les de sel et gros poivre, et les laissez cuire : un moment avant de les dresser, vous y mettrez du jus de citron ou du moins un petit filet de vinaigre.

Huîtres en ragoût. (*Entrée.*)

Faites-les blanchir comme les précédentes; égouttez-les sur un tamis; ensuite mettez du velouté dans une casserole, faites-le chauffer; assaisonnez-le convenablement, et jetez-y vos huîtres avec quelques anchois hachés. Ne les laissez point bouillir, et servez-les sous des poulets, poulardes, oiseaux de rivière ou autres viandes convenables.

## LÉGUMES

### DES POIS

Pois au lard. (*Entremets.*)

Maniez des petits pois avec du beurre frais; versez de l'eau dessus, et laissez-les ainsi environ un quart-d'heure; pendant qu'ils trempent, faites revenir dans du beurre une quantité proportionnée de petit lard coupé en gros dés; égouttez bien vos pois; mettez-les dans une casserole; faites-les suer; mouillez-les avec du bouillon, du consommé ou de l'espagnole, si vous en avez; jetez-y votre petit lard; ajoutez un bouquet de persil garni, gros poivre et un peu de sel; faites



les partir à grand feu; ensuite vous les ralentirez; laissez mijoter vos pois jusqu'à ce qu'ils soient cuits et que leur sauce vous paraisse suffisamment réduite : dégraissez-la, ôtez le bouquet, et servez.

**Petits pois à la bourgeoise. (*Entremets.*)**

Prenez un ou deux litres de petits pois, lavez-les et les maniez ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre; ajoutez-y un bouquet de persil et ciboules, un petit morceau de sucre; passez-les à grand feu, et mouillez-les avec une eau de sel claire et légère; quand cette eau est réduite, et que vos pois sont cuits, ôtez le bouquet; retirez-les du feu, et liez-les avec un bon morceau de beurre frais, manié auparavant avec une très petite pincée de farine.

**Petits pois à l'anglaise. (*Entremets.*)**

Jetez des petits pois dans de l'eau bouillante; assaisonnez-les de sel et de poivre; quand ils seront cuits, vous les égoutterez et les dresserez sur un plat avec un gros morceau de beurre, ou plusieurs petits par dessus.

**Pois goulus verts. (*Entremets.*)**

On appelle ainsi une espèce de pois que l'on mange avec la cosse, lorsqu'ils sont tendres; accommodez-les comme les précédents, hors que vous ne les manierez point avec du beurre, avant de les



faire cuire : cela serait impossible, et d'ailleurs n'aboutirait à rien.

### DES HARICOTS

#### Haricots verts à la bourgeoise. (*Entremets.*)

Vos haricots étant épluchés, lavez-les ; mettez de l'eau et du sel dans un chaudron, faites-la bouillir et jetez-y vos haricots ; lorsqu'ils fléchiront sous le doigt, vous les retirerez ; les laisserez égoutter dans une passoire, et les mettrez dans l'eau froide ; mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole, jetez-y vos haricots bouillants ; assaisonnez-les de sel, gros poivre, persil blanchi et haché ; remuez-les continuellement et servez.

#### Haricots verts au beurre noir. (*Entremets.*)

Égouttez bien des haricots verts que vous aurez fait cuire comme si vous vouliez les accommoder à la bourgeoise ; assaisonnez-les de poivre et sel ; sautez-les, dressez-les sur un plat, et saucez-les avec un beurre noir.

#### Haricots verts au roux. (*Entremets.*)

Faites roussir de l'oignon dans du beurre ; quand il aura pris une belle couleur, jetez-y vos haricots cuits à l'eau et égouttés comme il est dit plus haut ; sautez-les, assaisonnez-les de bon goût ; sautez-les encore pour mêler l'assaisonne-



ment; ajoutez un filet de verjus ou de vinaigre, et servez.

**Haricots verts au jus.** (*Entremets.*)

Quand vos haricots seront cuits comme les précédents dans de l'eau de sel légère, jetez-les tout bouillants dans une casserole; mouillez-les avec une cuillerée de jus de bœuf; ajoutez un morceau de beurre, du persil blanchi et haché, un peu de gros poivre; liez-les en les remuant vite et fort; ajoutez du jus de citron ou un filet de verjus et servez.

**Haricots blancs nouveaux à la bourgeoise.** (*Entremets.*)

Jetez vos haricots dans l'eau bouillante avec du sel et un peu de beurre; rafraîchissez-les souvent avec de l'eau froide; quand ils seront cuits, égouttez-les; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre; sautez-les, et ajoutez-y persil haché, sel, poivre, un filet de vinaigre ou de verjus, ou mieux du jus de citron.

**Haricots nouveaux à la bretonne.** (*Entremets.*)

Faites cuire vos haricots comme les précédents; égouttez-les; jetez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de purée brune d'oignons et autant d'espagnole. A défaut d'espagnole, vous vous servirez de consommé ou de bon bouillon gras; salez, poivrez, sautez vos haricots; ajoutez un bon morceau de beurre fin; sautez-les de nouveau, et servez sans retard.



Haricots secs à la provençale. (*Entremets.*)

Prenez un litre ou plus de haricots de Soissons, que vous aurez préalablement fait tremper; mettez-les dans un plat de terre, avec du bouillon, quatre ou cinq cuillerées d'huile, un petit morceau de beurre, deux oignons en tranches, du persil haché, un bouquet garni, une cuisse d'oie ou du petit-salé, poivre, sel, muscade; faites-les cuire pendant quatre heures, plus ou moins, de manière que, lorsqu'ils seront arrivés à leur cuisson, ils se trouvent liés à leur point.

#### DES LENTILLES

Lentilles à la maître-d'hôtel. (*Entremets.*)

Faites cuire vos lentilles dans de l'eau avec un peu de sel; égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil haché, sel et poivre; sautez-les pendant quelques minutes, après quoi vous les dresserez, les entourerez de croûtons de pain au beurre, et les servirez très chaudes.

Lentilles au roux. (*Entremets.*)

Faites roussir dans du beurre des tranches d'oignon et des fines herbes hachées; ajoutez-y un peu de farine; quand votre roux sera assez brun, mouillez-le avec de l'eau, ou mieux du bouillon, jetez-y vos lentilles cuites à l'eau, et égouttées comme les précédentes; ajoutez sel et poivre; sautez-les de même, et servez.



**Lentilles au lard, à la paysanne.** (*Entremets.*)

Mettez des lentilles et un bon morceau de petit lard dans une marmite pleine d'eau; faites cuire le tout ensemble; quand il le sera, fricassez vos lentilles comme les précédentes, et masquez-en votre petit lard, que vous aurez dressé sur un plat.

**Lentilles à la provençale.** (*Entremets.*)

Voyez, pour les lentilles que vous voudrez accommoder ainsi, la recette donnée ci-devant, page 224, pour les haricots à la provençale : la manière d'accommoder les uns et les autres est absolument la même.

**DES FÈVES DE MARAIS****Fèves à la bourgeoise.** (*Entremets.*)

Otez-en seulement les têtes, et faites-les cuire dans de l'eau bouillante, pendant un quart-d'heure, pour en ôter l'âcreté, égouttez-les, et faites-les revenir avec un morceau de beurre dans une casserole; ajoutez un peu de farine; mouillez-les avec du bouillon, et ajoutez sel, poivre, sarriette hachée. Quelques moments après vous les liez avec des jaunes d'œufs; ajoutez-y un petit morceau de sucre; remuez-les vivement, et servez.

**Fèves dérobées.** (*Entremets.*)

Faites-les cuire dans une eau de sel, et jetez-les

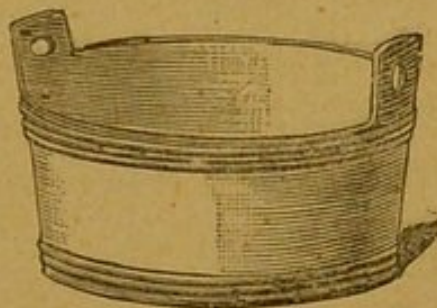


dans l'eau fraîche pour les tenir bien vertes ; ensuite vous les égoutterez et les accommoderez de la même manière que les précédentes

## DES CHOUX

### Choux au petit lard. (*Entremets.*)

Lavez bien des choux coupés en quartiers ; faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau ; coupez du petit lard par morceaux tenant à la couenne ; mettez-les avec vos choux, que vous retirerez un instant après dans de l'eau fraîche ; pressez-les bien, ayez soin de les ficeler ; mettez-les cuire dans une braise avec vos morceaux de lard et telle viande que vous voudrez servir ; ajoutez-y sel, poivre, racines, un bouquet de persil, ciboules, girofle ; lorsque la viande et les choux seront cuits, retirez-les pour les dégraisser ; dressez votre viande sur un plat ; masquez-la avec vos choux, et arrangez le petit lard par-dessus ceux-ci.



### Choux à la bourgeoise. (*Entremets.*)

Coupez en tranches minces un ou plusieurs choux, selon leur taille et la force du plat que vous voudrez servir ; faites-les blanchir assez longtemps dans l'eau bouillante, avec un peu de sel ; égouttez-



les ; hachez-les en gros après les avoir rafraîchis ; cela fait, vous les passerez au feu dans une casserole avec du beurre, sel et poivre ; ajoutez une forte pincée de farine, remuez bien vos choux en la répandant dessus ; mouillez les avec du bouillon, remuez toujours, et faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit à bon point de réduction.

**Choux au lait. (*Entremets.*)**

Préparez et conduisez vos choux comme les précédents : toute la différence consiste à les mouiller avec du bon bouillon. Faites réduire la sauce au même point.

**Chou farci. (*Entremets.*)**

Faites bouillir un quart-d'heure, dans l'eau, un chou que vous aurez bien épluché et lavé ; ensuite retirez-le dans l'eau fraîche, et laissez-le refroidir ; ôtez-en les feuilles une à une ; mettez à chacune un peu de farce ; cela fait, replacez les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou était entier ; ficelez-le exactement, et faites-le cuire dans une braise ; quand il sera froid égouttez-le bien, pressez-le légèrement pour en faire sortir la graisse, et dressez-le sur le plat, soit tout entier en le parant, soit coupé en deux ; mettez dessous un coulis, ou une espagnole, ou un roux léger, mouillé avec votre cuisson et passé au tamis.



**Choux de Bruxelles.** (*Entremets.*)

Otez les feuilles jaunes, et faites cuire vos petits choux dans l'eau et sel; rafraîchissez-les, faites égoutter, et servez sur un morceau de beurre avec sel et poivre.

**Choucroûte.** (*Hors-d'œuvre.*)

Vous la faites dessaler pendant une heure et ensuite la lavez à plusieurs eaux; mettez dans la casserole avec graisse, morceau de lard de poitrine, saucisses et saucissons crus, laissez cuire pendant cinq à six heures, servez votre choucroûte avec le lard, saucisses et saucissons.

**DES CHOUX-FLEURS****Choux-fleurs à la sauce blanche ou brune.** (*Entremets.*)

Épluchez et lavez bien vos choux-fleurs; mettez-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel et du beurre; quand ils seront cuits dressez-les sur un plat, en ayant soin de rapprocher tous les morceaux et de leur donner la forme d'un seul chou-fleur; arrosez-les avec une sauce blanche ou une sauce au coulis, et servez; autrement jetez-les dans la casserole où vous aurez fait votre sauce, sautez-les dedans et les servez : de la sorte ils auront moins bonne mine, mais bien meilleur goût.





---

**Choux-fleurs au parmesan.** (*Entremets.*)

Préparez et faites cuire vos choux-fleurs comme les précédents; arrosez-les d'une sauce blanche à laquelle vous aurez incorporé du parmesan râpé; couvrez-les ensuite d'un lit de mie de pain et de fromage râpé également; dorez ce lit avec du beurre tiède, mettez-en un second par-dessus; environ un quart-d'heure avant de servir vos choux-fleurs, vous mettrez le plat sous le four de campagne, avec feu dessous et feu dessus, pour former la croûte et leur faire prendre couleur.

**Choux-fleurs en salade.** (*Entremets.*)

Laissez refroidir des choux préparés et cuits comme il a été dit précédemment; coupez-les alors en morceaux, s'ils ne le sont pas déjà, ce qui aurait donné plus de facilité pour les bien éplucher; assaisonnez-les comme une salade ordinaire, ou servez-les avec un huilier.

**Choux-fleurs frits.** (*Entremets.*)

Faites cuire aux trois quarts, égouttez et laissez refroidir vos choux-fleurs; au moment de les faire frire, vous les tremperez dans une sauce blanche froide, ou vous les assaisonnerez en salade, à votre choix; jetez-les dans la friture bien chaude et les en retirez d'un beau blond.



## DE L'OSEILLE

Oseille au jus. (*Entremets.*)

Hachez votre oseille bien menu, joignez-y une forte poignée de cerfeuil et poirée blanche, aussi hachés; mettez le tout cuire avec de l'eau et un peu de sel. Lorsque votre oseille sera cuite, vous l'égoutterez bien; ensuite, faites-la roussir dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à sa quantité; saupoudrez-la de farine en ne cessant pas de la remuer, et mouillez-la soit avec du velouté, soit avec du jus de bœuf, ou quelque bon fond. A défaut de tout cela, vous emploierez du consommé, ou, au moins, d'excellent bouillon; dans ce dernier cas, vous mettrez un peu plus de beurre. Quand elle aura bouilli un quart-d'heure environ, dressez-la et mettez dessus ce que bon vous semblera : quartiers d'œufs durs, œufs pochés, viandes, ou croûtons de pain frits au beurre.

Oseille maigre au lait. (*Entremets.*)

Votre oseille étant bien épluchée, hachée et cuite comme la précédente, faites-la frire de même avec un morceau de beurre dans une casserole. Cassez à part un œuf ou deux, selon la force du plat; amalgamez-les avec de la farine, ajoutez un autre œuf; délayez le tout avec du lait, ensuite vous verserez cette liaison dans votre oseille que vous remuerez bien, pour que le mélange soit com-



plet. Lorsqu'elle aura bouilli comme la précédente, vous la dresserez pour en faire le même usage.

Purée d'oseille.

(*Voy.* cet article, aux Purées, page 146.)

## DU CÉLERI

Céleri en salade.

Choisissez-le gros, bien blanc et tendre ; après l'avoir bien épluché et lavé à plusieurs eaux, faites une rémoulade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde ; versez-la sur votre céleri, et retournez-jusqu'à ce que tous les brins en soient également saucés.

Céleri à la bourgeoise. (*Entremets.*)

Épluchez-le sans le friser ; faites-le tremper dans l'eau pour le bien laver ; mettez-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante avec un peu de sel ; retirez-le dans l'eau fraîche ; pressez-le bien ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre ; saupoudrez-le de farine, et faites-le cuire avec du bon bouillon et du coulis ; assaisonnez-le de bon goût : vous aurez soin de le dégraisser. Servez-le sous telle viande que vous jugerez à propos.

Céleri haché, au jus. (*Entremets.*)

Préparez et faites cuire votre céleri comme le



précédent; rafraîchissez et pressez-le de même. Cela fait, vous le hacherez le plus menu qu'il vous sera possible, et le mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre et du jus de bœuf, ou moitié de velouté, moitié de bouillon. Assaisonnez-le de bon goût. Lorsqu'il sera suffisamment réduit, vous le dresserez, l'entourerez de croûtons, et le servirez, soit tout seul, soit sous les viandes qu'il vous conviendra.

**Ragoût de céleri entier.** (*Entremets.*)

Tâchez, en épluchant vos pieds de céleri, de les tailler de grosseur et de longueur égales. Vous les laverez avec d'autant plus d'attention qu'ils seront entiers. Faites-les blanchir dans une eau légèrement salée, rafraîchissez et égouttez-les bien; faites un roux léger, mouillez-le avec du bouillon et tournez-le continuellement. Quand il bouillira, vous mettrez votre céleri dedans, sans le rompre, et le ferez aller à grand feu environ une demi-heure; dressez-le et l'arrosez avec la sauce.

**Céleri frit.** (*Entremets.*)

Préparez et faites cuire vos pieds de céleri comme les précédents, avec cette différence toutefois que votre roux sera blanc. Ensuite égouttez-les; trempez-les dans une pâte, faites-les frire de belle couleur, et dressez-les. Avant de servir, vous les saupoudrerez de sel fin, ou mieux de sucre



râpé ; et, dans ce dernier cas, vous les glacerez, soit sous le four de campagne, soit simplement avec la pelle rouge.

## DE LA LAITUE

### Laitue pommée en salade.

Epluchez et lavez bien votre laitue, mettez-la dans un saladier, et parez-la le plus artistement que vous pourrez avec ses cœurs coupés en quartiers, de la fourniture hachée bien menu, et, si c'est la saison, des fleurs de capucines, pieds-d'alouette et autres.

### Laitues en miroton. (*Entremets.*)

Après les avoir débarrassées des premières feuilles, et lavées, faites-les blanchir dans un eau légèrement salée ; égouttez-les ; mettez une peu de sel et poivre sur le cœur de chacune ; ficelez-les et les faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, avec légumes, un bon assaisonnement et un peu de bouillon ; couvrez-les de bardes ; qu'elles ne fassent que mijoter. Au moment de servir, vous les égoutterez, les défilerez, les presserez dans un torchon, et les dresserez en miroton sur un plat ; mettez entre chaque laitue un croûton de grandeur égale ; glacez le tout, et le sautez avec une espagnole bien corsée.



**Laitues hachées au jus. (*Entremets.*)**

Otez toutes les feuilles dures de vos laitues, et la côte des plus grandes feuilles; ayez soin de les bien laver. Vous les ferez blanchir à l'eau bouillante avec un peu de sel. Rafraîchissez-les, égouttez, pressez-les bien et les hachez menu. Cela fait, vous emploierez pour les faire cuire le même procédé que pour l'oseille au jus. Vous dresserez de même.

**Laitues hachées, au lait. (*Entremets.*)**

Préparez-les, faites-les blanchir; hachez-les comme les précédentes; ensuite vous les ferez cuire et les lierez comme l'oseille au lait. On ne met rien dessus le plus ordinairement.

**DE LA ROMAINE****Romaines de diverses façons.**

Les romaines se mangent soit en salade, soit en ragoût. Elles se préparent et se servent comme les laitues. (Voy. plus haut leurs articles.)

**DE LA CHICOREE****Chicorée en salade.**

Otez les feuilles jusqu'au jaune, épluchez, lavez-la bien; parez-la comme la salade de laitue, en observant qu'au lieu de cœurs vous mettrez dessus les feuilles les plus jaunes toutes détachées.



**Chicorée hachée, au jus. (*Entremets.*)**

Jetez de vos chicorées toutes les feuilles vertes ; ébarbez les têtes ; fendez-les en deux, et faites-les blanchir à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles y enfoncent. Égouttez, pressez, hachez-les bien : vous les accommoderez comme l'oseille au jus et en ferez le même usage.

**Chicorée hachée, au lait. (*Entremets.*)**

Préparez-la comme la précédente. Quand elle sera bien hachée, vous la ferez cuire, l'accommoderez et la servirez comme l'oseille maigre au lait.

**DES CARDES-POIRÉES****Cardes-poirées à la bourgeoise. (*Entremets.*)**

Vos cardes épluchées, lavées et coupées en bâtons d'égale longueur, faites-les cuire dans un blanc ; égouttez-les, et faites mijoter pendant quelques minutes avec du velouté ; assaisonnez de bon goût : au moment de servir, vous lierez votre sauce avec un morceau de beurre bien frais, et ajouterez quelques gouttes de jus de citron.

**Cardes-poirées au parmesan. (*Entremets.*)**

Vos cardes-poirées étant préparées comme les précédentes, faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel et de beurre. Égouttez-les bien ; ensuite vous les saucerez et les passerez comme les choux-



fleurs au parmesan, et les traiterez de même pour le reste. Vous observerez seulement que les cardes se rangent par couches, sur chacune desquelles on met un lit de fromage et de mie de pain, ne beurrant et doublant que le dernier lit.

### DES CARDONS D'ESPAGNE

Cardons d'Espagne à l'espagnole. (*Entremets.*)

Épluchez vos cardons ; coupez-les de la longueur de trois pouces ; enlevez les bords, et rejetez tout ce qui n'est point blanc et tendre. Faites-les blanchir à l'eau bouillante ; lorsque le limon commencera à quitter sous le doigt, retirez une partie de l'eau bouillante ; remettez-en de la froide, afin que vous puissiez les bien nettoyer sans vous brûler les mains. Lorsqu'ils seront bien propres parez-les de nouveau ; mettez-les dans une casserole ; couvrez-les de bardes de lard ; mouillez-les avec du consommé et le jus d'un citron ; faites-les cuire pendant quatre heures ; au bout de ce temps, égouttez-les, et arrangez-les dans une terrine ou casserole qui puisse aller au feu ; mouillez-les avec quatre cuillerées de demi-glace de volaille sans sel ; faites-les mijoter jusqu'à suffisante réduction ; au moment de servir, vous ferez fondre dans de l'espagnole clarifiée gros comme un œuf de moelle de bœuf ; ajoutez-y du jus de citron ; dressez vos cardons ; saucez-les avec l'espagnole, et servez-les bouillants.



**Cardons à la bourgeoise.** (*Entremets.*)

Faites préparer vos cardons comme les précédents. Quand ils seront bien égouttés, faites un roux blanc; mouillez-le avec du bouillon; assaisonnez-les de bon goût; jetez-y vos cardons, et observez qu'ils trempent tous. Quand ils seront cuits dressez-les, saucez-les avec leur cuisson. Si elle se trouvait trop longue, vous les feriez réduire promptement. N'oubliez pas de la dégraisser. On peut relever cette sauce avec du jus de citron.

**Cardons au consommé.** (*Entremets.*)

Épluchez, coupez et faites blanchir vos cardons comme il a été dit plus haut. Faites-les cuire aux trois-quarts dans un blanc, égouttez-les; parez-les à l'ordinaire, et mettez-les bouillir dans une casserole avec assez de consommé pour qu'ils y baignent, sel, gros poivre; lorsqu'il sera réduit à consistance de sauce, vous dresserez vos cardons, et les en arroserez.

**Cardons au velouté.** (*Entremets.*)

Tout ce qui les distingue des précédents, c'est qu'on les achève avec moitié consommé et moitié velouté.

**DES ARTICHAUTS****Artichauts à la poivrade.** (*Entremets.*)

On les prend petits; fendez-les en quatre; ôtez



les premières feuilles ; coupez le haut des autres ; ôtez le foin ; parez le porte-feuilles, et servez-les dans de l'eau fraîche avec un huilier, sel et poivre.

**Artichauts à l'huile. (*Entremets.*)**

Prenez de beaux artichauts ; parez-les comme les précédents, sans les partager ; lavez-les : vous ôterez le foin plus tard, c'est-à-dire après les avoir fait cuire dans l'eau bouillante, et rafraîchir dans l'eau froide. Lorsqu'ils seront refroidis, vous les servirez avec huilier, poivre et sel.

**Artichauts à la sauce blanche. (*Entremets.*)**

Parez, faites cuire et rafraîchissez vos artichauts comme les précédents. Faites-les réchauffer au moment de les servir, en les replongeant dans l'eau bouillante après avoir ôté le foin. Dressez-les sur le plat, mettez de la sauce blanche dans chaque artichaut à la place qu'occupait le foin, et replacez le clocher sans qu'il y paraisse. On peut aussi servir la sauce tout simplement dans une saucière.

**Artichauts à la barigoule. (*Entremets.*)**

Parez, lavez vos artichauts comme si vous deviez les faire cuire de la manière sus-indiquée. Faites-les blanchir dans l'eau bouillante pendant un grand quart-d'heure ; rafraîchissez-les dans l'eau froide : ôtez-en le foin ; égouttez-les. Mettez de la friture sur le feu, et, tandis qu'elle chauffera, vous



passerez à la casserole, dans moitié beurre et moitié lard fondu, des fines herbes, des champignons, du persil et des échalotes, le tout haché menu et mêlé ensemble, avec sel, poivre et épices fines; laissez refroidir; trempez les feuilles seulement de vos artichauts dans la friture bouillante; égouttez-les, et remplissez avec les fines herbes ci-dessus la place qu'y occupait le foin. Ensuite vous feuillerez vos artichauts pour qu'elles ne s'échappent point; vous les mettrez dans une casserole avec des tranches minces de lard et de veau, des aromates; mouillez-les de bouillon; couvrez-les de bardes et de papier gras, et laissez-les cuire doucement entre deux feux. Lorsque vous les aurez dressés sur un plat, vous les arroserez ou avec une espagnole réduite, ou avec un roux blanc mouillé avec la cuisson et réduit. Quelque sauce que vous adoptiez, n'oubliez point de la passer au tamis avant d'en faire usage.

**Artichauts au velouté et à l'espagnole.** (*Entremets.*)

Parez de gros artichauts comme les petits à la poivrade; vous les couperez en quatre, en six ou en huit, selon leur taille; mettez-les cuire dans une casserole, avec un morceau de beurre, et moitié velouté, moitié bouillon, si vous les voulez au velouté; ou moitié bouillon, moitié espagnole, si vous les voulez à cette sauce. Faites-les bien bouillir pendant une demi-heure, avec feu dessus



et dessous ; dressez-les et les arrosez avec leur cuisson.

*Artichauts frits. (Entremets.)*

Vos artichauts, choisis bien tendres, étant coupés par morceaux, parés, lavés et égouttés comme ceux à la barigoule, faites-les tremper quelque temps dans une pâte faite avec poignée de farine, deux œufs, blancs et jaunes, un filet de vinaigre, autant d'huile fine, le double de bière, sel et poivre ; vous les en arroserez pour les faire frire, et servez-les en belle couleur avec du persil frit.

DES ASPERGES

*Asperges à l'huile. (Entremets.)*

Otez les feuilles, et coupez tout ou partie du blanc de vos asperges, ratissez-les légèrement, et, après les avoir liées par bottillons, jetez-les dans l'eau bouillante ; ajoutez un peu de sel ; rafraîchissez-les avec de l'eau froide durant leur cuisson.



Quand elles seront cuites, vous les égoutterez, les dresserez régulièrement sur un plat en un seul paquet, et les servirez froides avec un huilier.

*Asperges à la sauce blanche. (Entremets.)*

Préparez et faites-les cuire comme les précédentes.



tes ; dressez-les régulièrement en plusieurs paquets parallèles, les têtes au centre du plat. Vous les servirez très chaudes avec votre sauce blanche sans câpres, dans une saucière.

**Asperges en petits pois. (*Entremets.*)**

Prenez de petites asperges ; coupez-les de la grosseur d'un pois ; faites-les cuire comme les asperges enièrres ; lorsqu'elles seront cuites, retirez-les de l'eau bouillante pour les jeter aussitôt dans l'eau froide, puis égouttez-les dans une passoire, et ensuite sur un torchon blanc ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, un peu de sucre ; passez-les sur un feu ardent, en les remuant sans discontinuer ; saupoudrez-les légèrement de farine, et mouillez-les avec une goutte soit d'eau, de bouillon ou de velouté ; un instant après, vous les retirerez et les lierez bien chaudes avec des jaunes d'œufs ; servez-les entourées d'œufs pochés ou mollets, ou encore de croûtons au beurre.

**DU POTIRON, DE LA CITROUILLE,  
DES COURGES ET ARTICHAUTS D'ESPAGNE**

**Potiron en fricassée. (*Entremets.*)**

Épluchez votre potiron ; coupez-le en gros dés égaux, et le faites cuire dans l'eau avec un peu de sel et un petit morceau de beurre ; mettez-le ensuite dans une casserole avec un morceau de



beurre, persil haché, sel et poivre ; laissez-le bouillir ; quand il ne restera plus de sauce, vous délaierez des jaunes d'œufs avec de la crème ou du lait, et vous lierez votre potiron avec, en le tournant à mesure que vous verserez.

La citrouille, dont le potiron n'est qu'une variété, peut s'accommoder de même ; mais on en fait plus volontiers usage pour le potage.

Les courges d'Espagne, autre variété de la citrouille, s'accommodent comme le potiron ; elles fondent moins et ont plus de goût.

Nous en dirons autant de l'artichaut d'Espagne, qui est préféré par beaucoup de personnes.

## DES CONCOMBRES

### Concombres à la crème. (*Entremets.*)

Otez l'écorce et les pépins de vos concombres, puis coupez-les en petits carrés, et ensuite donnez à ces morceaux une forme ronde ou ovale ; faites bouillir de l'eau avec un peu de sel, dans une casserole, jetez-y vos concombres, et retirez-les de l'eau dès qu'ils fléchiront sous le doigt ; vous les jetterez sur-le-champ dans de l'eau fraîche ; un moment après vous les égoutterez sur un linge ; dressez-les ensuite sur votre plat, et arrosez-les d'une sauce à la crème.

### Concombres au jus. (*Entremets.*)

Arrangez dans une casserole des quartiers de



concombres bien nettoyés, blanchis et égouttés ; mouillez-les avec du consommé, du jus de bœuf, et quelques cuillerées d'espagnole, si vous en avez ; ne les faites que mijoter ; dressez-les aussitôt qu'ils seront cuits, et arrosez-les avec la sauce : vous auriez soin de la faire réduire auparavant, si elle était trop longue.

Concombres farcis. (*Entremets.*)

Videz des concombres, ôtez-en l'écorce ; remplissez-les de farce cuite, et rebouchez le trou, de peur qu'elle n'en sorte ; vous les ferez cuire comme le chou farci, et les servirez avec la même sauce. Observez seulement qu'il ne faut guère qu'une demi-heure pour la cuisson des concombres.

DES AUBERGINES

Aubergines grillées. (*Hors-d'œuvre.*)

Fendez vos aubergines dans leur longueur ; ôtez-en les pépins ; coupez-les ensuite par tranches minces du même sens ; faites-les mariner avec un peu d'huile, des fines herbes, poivre et sel ; quand elles le seront suffisamment, vous les égoutterez, les mettrez cuire sur le gril, et les servirez avec une sauce convenable.

Aubergines farcies. (*Hors-d'œuvre.*)

Videz des aubergines comme les précédentes ;



vous remplirez chaque partie avec moitié farce cuite, et moitié fines herbes passées au beurre avec lard râpé, beurre frais, huile, échalotes et persil haché; cela fait, vous rejoindrez les deux parties de chacune, et les ferez cuire avec quelques bardes de lard, oignons, carottes, bouquet garni, un morceau de beurre, et, pour mouillement, du consommé ou du bon bouillon. Égouttez-les avant de les dresser. Vous les arroserez avec une espagnole réduite ou autre bonne sauce qu'il vous plaira.

**Aubergines farcies aux anchois. (*Hors-d'œuvre.*)**

Préparez vos aubergines comme les précédentes; remplissez-les de la même farce, à laquelle vous ajouterez quelques anchois hachés. Ne réunissez point vos moitiés, mais panez-en bien le dessus. Vous les mettrez cuire, la farce en-dessus, sous un four de campagne, avec feu dessus et dessous.

**DES ÉPINARDS**

**Épinards au lait. (*Entremets.*)**

Épluchez-les et lavez; faites-les cuire dans l'eau bouillante, et retirez-les dans de l'eau froide pour les bien presser; hachez-les ensuite; mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade en poudre, s'il vous convient; passez-les sur un fourneau très vif, pour les rendre



verts ; saupoudrez-les d'une pincée de farine, et les mouillez peu à peu avec du lait ; vous pourrez les finir avec un bon morceau de beurre frais ; entourez votre plat de croûtons au beurre, et servez chaudement.

**Épinards au jus. (*Entremets.*)**

Ils ne diffèrent des précédents que par le mouillement ; au lieu de lait, vous emploierez du jus de bœuf et du velouté, ou, à défaut de l'un et de l'autre, de bon bouillon : faites en sorte que vos épinards ne soient point clairs. On y met du coulis ou du jus de veau ; apprêtés de cette façon, on peut les servir avec de la viande cuite à la broche.

**DES CHAMPIGNONS**

**Champignons au blanc. (*Entremets.*)**

Lavez bien vos champignons, et jetez-les à mesure que vous les aurez épluchés et tournés, dans une casserole où vous aurez mis un peu d'eau et de jus de citron. Faites en sorte de les remuer de temps en temps, de peur qu'ils ne rougissent. Quand vous serez prêt à les faire cuire, mettez-y un morceau de beurre et un peu de sel ; faites-les partir à grand feu, et s'achever sur un feu doux. Il faut encore ne pas oublier de les sauter pendant leur cuisson. Lorsqu'elle sera achevée, vous les égoutterez. Saupoudrez-les légèrement de farine ;



reversez sur eux peu à peu le mouillement que vous avez retiré; ajoutez-y autant de bouillon, persil et ciboules en bouquet; faites réduire, dégraissez et finissez cette sauce avec du beurre frais et une liaison de jaunes d'œufs délayés avec du bon lait ou de la crème.

**Champignons au roux. (*Entremets.*)**

Préparez et faites cuire vos champignons comme les précédents. Lorsqu'ils seront cuits vous les égoutterez; vous ferez un roux brun, et les mouillerez avec du bouillon; ajoutez-y ciboules et persil en bouquet, un oignon, une carotte, quelque peu de veau et de jambon, si vous en avez. Laissez cuire le tout; ensuite vous y jetterez vos champignons, et finirez le ragoût avec du beurre frais, après en avoir ôté les racines, le bouquet et les tranches de veau et de jambon, s'il y en a.

Ils sont les uns et les autres de la nature des champignons et s'accommodent de même. (*Voy. ci-dessus.*) Observez seulement qu'il est urgent de les faire dégorger dans l'eau tiède après les avoir épluchées. Cette préparation les dégage du menu gravier qu'elles ont coutume de contenir.

**MACARONI**

Sorte de pâte d'Italie, faite avec de la farine et du fromage. Il ne faut y épargner ni le beurre ni le fromage. Cependant, lorsqu'on veut aller à l'éco-



nomie, on peut mettre moitié Gruyère et moitié parmesan. On sert aussi les macaronis en potage, soit en gras, soit en maigre ; mais cette pâte figure mieux à l'entremets.

#### Macaroni à la Napolitaine.

Faites cuire du macaroni dans de l'eau et du sel seulement ; dressez-le dans une soupière en faisant successivement un lit de macaroni et un lit de fromage de Parmesan ; arrosez-le ensuite avec du jus à l'étouffade et versez sur le dernier lit du beurre fondu dans la proportion d'une demi-livre de beurre pour deux livres de macaroni.

Les timbales de lazagnes, de nouilles et de macaroni se préparent comme le macaroni à la Napolitaine, seulement on y ajoute une garniture composée de truffes, champignons, crêtes et rognons de coq, langues à l'écarlate, le tout manié avec du beurre très frais ; on garnit de pâte le fond de la timbale, on la recouvre avec cette même pâte, qui doit être légère, et on met la timbale sous le four de campagne, pour lui faire prendre couleur.

#### Macaroni.

Mettez une livre de macaroni dans de l'eau bouillante, avec un morceau de beurre, du sel et un oignon piqué de clous de girofle. Laissez bouillir le tout pendant trois quarts d'heure ; faites ensuite égoutter le macaroni, et mettez-le dans une



casserole avec un peu de beurre, quatre onces de fromage de Gruyère râpé, autant de fromage de parmesan râpé, un peu de muscade et de gros poivre, et quelques cuillerées de crème ; faites sauter le tout ensemble ; dès que le macaroni filera, dressez-le et servez.

#### Macaroni au gratin.

Le macaroni étant préparé comme il est dit à l'article précédent, mettez-le sur un plat ; saupoudrez-le de mie de pain et de fromage râpé, et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne.

#### Timbale de macaroni.

Coupez par petites bandes une abaisse un peu mince que vous aurez faite avec de la pâte brisée ; roulez ces petites bandes de manière à en faire de petites cordes ; disposez-les dans un moule, en les beurrant l'une après l'autre de manière à former le colimaçon, jusqu'à ce que votre moule soit couvert de pâte ; remplissez-le de macaroni ; quand il sera plein, vous semerez dessus moitié fromage râpé, moitié mie de pain, et vous mettrez votre timbale au four un peu chaud ; il suffit qu'elle y reste trois quarts d'heure pour être cuite ; vous la renverserez sur le plat quand elle aura belle couleur, et vous la servirez de suite.



**RACINES, BULBES ET TUBERCULES.****DES CAROTTES****Carottes au blanc. (*Entremets.*)**

Coupez-les en tranches d'égale épaisseur, faites-les blanchir et les égouttez. Vous les mettrez cuire dans de l'eau avec un peu de beurre, sel et gros poivre ; égouttez-les de nouveau ensuite, et tenez-les chaudes. Si leur mouillement n'est pas assez réduit, faites-le bouillir encore ; semez-y de la farine ; ajoutez-y un bon morceau de beurre fin. Lorsque le tout sera bien lié, vous y jetterez vos carottes, les sauterez et les servirez avant qu'elles bouillent.

**Carottes au beurre. (*Entremets.*)**

Vous les couperez en tranches ou mieux en bâtonnets, de longueur et d'épaisseur égales. Faites-les blanchir et cuire comme les précédentes ; ne manquez pas non plus de les égoutter : sautez-les ensuite dans du beurre avec des fines herbes, sel, gros poivre, muscade râpée ; arrosez-les avec du velouté, si vous en avez, ou du moins avec de bon bouillon. Vous aurez soin de les dresser avant qu'elles bouillent

**Carottes à la flamande. (*Entremets.*)**

Tournez des petites carottes nouvelles ; faites-les blanchir légèrement ; vous les mettrez ensuite



dans une casserole avec du beurre, sel, gros poivre ; qu'elles aillent à petit feu jusqu'à parfaite cuisson. Au moment de servir, vous ajouterez un morceau de beurre, et remuerez vivement vos carottes pour les lier parfaitement avec la sauce.

**Carottes pour garniture.**

Tournez de la forme qu'il vous plaira des carottes bien tendres ; après les avoir fait blanchir, vous les mettrez cuire dans une casserole avec un peu de bouillon ou de consommé, si vous en avez, et cela vaudra mieux. Sucrez-les légèrement. Vous attendrez pour vous en servir que leur cuisson soit tombée à glace.

**DES NAVETS**

Il arrive rarement qu'on les emploie seuls ; ils se servent ordinairement avec diverses sortes de viandes, et la manière de les préparer est indiquée aux ragoûts dont ils font partie. Néanmoins quelques personnes en font servir soit au blanc, soit au roux : on en fait aussi usage pour garniture.

**Navets au blanc. (*Entremets.*)**

Épluchez vos navets ; tournez-les soit en bâtonnets, soit en poires, en gousses d'ail ou en champignons ; faites-les revenir dans le beurre. Aussitôt que vous leur verrez prendre une belle couleur jaune, vous les mouillerez avec du bouillon ;



sucrez-les légèrement et faites-les cuire à petit feu ; dressez-les ensuite et arrosez-les avec une sauce blanche dans laquelle vous aurez mêlé de la moutarde.

**Navets au roux. (*Entremets.*)**

Préparez vos navets comme les précédents. Vous les ferez revenir de même ; saupoudrez-les de farine : quand ils seront roux, vous les mouillerez avec du bouillon ; sucrez-les. Il faut également qu'ils ne fassent que mijoter. Quand ils seront cuits vous les dresserez. Faites réduire la sauce, si elle est trop longue, et arrosez-en vos navets.

**Navets pour garniture.**

Tournez-les après les avoir épluchés, et faites-les cuire soit avec du bouillon ou du consommé, soit dans un roux que vous ne mouillerez point.

**DES SALSIFIS ET SCORSONÈRES**

Ces deux sortes de racines, qui sont l'une blanche, l'autre noire, se préparent et se servent absolument de même.

**Salsifis à la sauce blanche. (*Entremets.*)**

Épluchez-les, et, pour qu'ils ne noircissent pas, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée d'un peu de vinaigre blanc. Faites-les cuire environ une



heure dans de l'eau avec un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, du jus de citron, ou du moins un peu de vinaigre blanc. Quand ils seront cuits, vous les dresserez et les arroserez avec une bonne sauce blanche.

**Salsifis à la sauce brune. (*Entremets.*)**

Préparez et faites cuire vos salsifis comme les précédents. Quand ils seront dressés, vous les arroserez avec une espagnole réduite, ou toute autre sauce brune qui leur conviendra.

**Salsifis frits. (*Entremets.*)**

Égouttez bien vos salsifis après les avoir fait cuire comme si vous les vouliez mettre à la sauce blanche. Vous en aurez une dans laquelle vous les sauterez. Lorsqu'ils seront froids, vous les tremperez dans une pâte et les ferez frire.

**DES OIGNONS**

**Oignons en salade.**

Prenez des petits oignons blancs, coupez-en la tête et la queue, sans les éplucher autrement; faites-les cuire dans du bouillon; quand ils seront cuits, vous les dresserez dans un saladier et les assaisonnerez comme une salade ordinaire.

**Oignons glacés. (*Entremets.*)**

Choisissez des oignons de grosseur égale, éplu-



chez-les sans en couper ni la tête ni la queue. Cela fait, vous les placerez sur la tête dans une casserole dont vous aurez beurré le fond. Salez et poivrez-les, ajoutez un morceau de beurre frais, un autre de sucre ; mouillez le tout avec de l'eau et le couvrez de papier beurré. Faites réduire à moitié sur un grand feu et cuire ensuite sur un feu doux. Dressez-les quand ils seront tombés à glace ; jetez alors dans votre casserole avec la glace de vos oignons une pincée de farine, tournez-la vivement, mouillez-la avec un peu de bouillon, ajoutez un peu de sel et de poivre ; quand cette sauce sera bien liée vous en arroserez vos oignons.

**Ragoût de petites racines. (*Entremets.*)**

Épluchez et tournez des petites racines ; faites un petit roux que vous mouillerez avec du bouillon ou du consommé, si vous en avez, et passerez soigneusement. Jetez-y vos racines. Quand elles seront cuites en n'ayant fait que mijoter, vous les dégraisserez, ferez réduire la sauce, et la finirez avec un très petit morceau de beurre et un peu de sucre.

**DES POMMES DE TERRE**

**Pommes de terre en salade.**

Après avoir bien lavé vos pommes de terre, faites-les cuire sous la cendre, dans un four, ou bien mettez-les sans eau dans un vase de terre que



vous couvrirez hermétiquement. Placez ce vase sur un feu doux, et remuez-le souvent sans le découvrir. Lorsque vos pommes de terre seront cuites, vous les pèlerez toutes chaudes et les couperez par rouelles minces. Mettez-les dans un saladier, et accommodez-les, chaudes ou froides, comme une salade ordinaire, en observant néanmoins qu'il leur faut beaucoup plus d'assaisonnement. Vous pourrez y ajouter des tranches fort minces de betteraves blanches et des cornichons confits.

**Pommes de terre à la sauce blanche. (*Entremets.*)**

Vos pommes de terre étant cuites et coupées comme nous l'avons dit ci-dessus, tenez-les le plus chaudement possible. Vous délaierez de la fécule de pommes de terre avec un morceau de beurre, du bouillon, sel et poivre, sur un feu doux. Aussitôt que cette sauce sera suffisamment liée, vous y jetterez, si bon vous semble, quelques anchois hachés, des câpres, et en arroserez vos pommes de terre. Servez-le plus chaud que vous pourrez.

**Pommes de terre au blanc. (*Entremets.*)**

Mettez-les dans une casserole avec persil et ciboules hachés ; vos pommes de terre cuites et coupées comme celles en salade ci-dessus, faites-les revenir, mouillez-les avec du lait, ayez soin de



les bien tourner, et servez-les avant qu'elles bouillent.

**Pommes de terre à la crème.** (*Entremets.*)

Après avoir fait cuire, épluché et coupé vos pommes de terre, mettez dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine ; arrosez-le avec de la crème ; assaisonnez de sel et gros poivre ; tournez cette sauce ; quand elle sera près de bouillir, vous jetterez vos pommes de terre dedans, les sauterez et les servirez bien chaudes.

**Pommes de terre en matelote.** (*Entremets.*)

Coupez en tranches des pommes de terre cuites comme il a été dit plus haut, mettez-les dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, du persil et de la ciboule bien hachés ; saupoudrez le tout d'un peu de farine, mouillez-le avec du bouillon et suffisante quantité de bon vin. Faites-les bouillir et réduire à courte sauce.

**Pommes de terre à la provençale.** (*Entremets.*)

Coupez en tranches un peu épaisses des pommes de terre cuites ; mettez-les dans une casserole avec de bonne huile, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché bien menu ; ajoutez-y sel, gros poivre, jus de citron ou un filet de vinaigre ; faites-les chauffer, et servez. On peut parer ce plat de quelques anchois dessalés.



Pommes de terre à la parisienne. (*Entremets.*)

Pelez des pommes de terre crues, faites-les cuire dans de l'eau et du sel; tirez-les de l'eau, égouttez-les bien et réduisez-les en pâte : vous mettrez cette pâte dans une casserole avec du beurre et un bon demi-setier d'eau, plus ou moins selon la quantité de pommes de terre; salez-les légèrement, et ajoutez de l'eau de fleur-d'orange, assez pour donner un goût agréable; vous ferez bouillir le tout ensemble un moment, et en formerez une pâte bien liée et bien épaisse, que vous remuerez toujours. Lorsqu'elle commencera à s'attacher, vous la mettrez dans une autre casserole et y incorporerez quelques œufs un à un, sans cesser de remuer. Faites de petites boulettes avec cette pâte; mettez-les dans la friture plus d'à moitié chaude, en remuant sans cesse; retirez-les quand elles seront de belle couleur; servez-les chaudement, saupoudrées de sucre fin.

Pommes de terre à la hollandaise. (*Entremets.*)

Lorsque vous aurez mis vos pommes de terre en pâte comme les précédentes, passez cette pâte; assaisonnez-la de sel, poivre et fines herbes hachées; mouillez-la avec un peu de jus de bœuf; formez-en des boulettes; trempez-les une à une dans des œufs bien battus et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.



**Pommes de terre à la sybarite. (*Entremets.*)**

Procédez en tout comme il est indiqué ci-dessus pour les pommes de terre à la hollandaise : hors qu'au lieu de mouiller votre pâte avec du jus, vous le ferez avec de la crème ou du lait, et mettez un peu de sucre en poudre à la place de poivre.

**Pommes de terre à la barigoule. (*Entremets.*)**

Prenez des pommes de terre crues, d'une moyenne grosseur, pelez-les et mettez-les cuire dans du bouillon gras ou maigre et de l'eau, avec un peu de bonne huile, un peu de sel et de poivre, des racines, quelques oignons, un bouquet de persil garni ; quand elles seront cuites et qu'il n'y aura plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile et prendre une belle couleur ; vous les servirez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

**Pommes de terre en boulettes. (*Hors-d'œuvre.*)**

Réduisez en pâte des pommes de terre cuites comme il est dit de celles en salade, et mêlez-les bien avec une égale quantité de hachis fait avec des parures ou restes de viande, et assaisonné de beurre, sel, poivre, persil, ciboules et échalotes hachées ; liez le tout avec quelques jaunes d'œufs, et formez-en des boulettes de moyenne grosseur ; trempez-les dans des blancs d'œufs fouettés ; rou-



lez-les dans la farine, et faites-les frire. Vous les servirez soit garnies de persil, soit avec toute sauce qui leur puisse convenir.

**Pommes de terre au lard. (*Entremets.*)**

Faites roussir du beurre, délayez de la farine ; quand votre roux sera bien foncé en couleur, assaisonnez-le de poivre et d'un bouquet de persil garni ; ajoutez du lard gras et maigre, coupé en gros dés, et laissez-le cuire à moitié dans le roux ; vous y jetterez alors vos pommes de terre crues, après les avoir pelées et coupées. Quand elles seront cuites, dégraissez le ragoût et servez promptement.

**Pommes de terre à la maître-d'hôtel. (*Entremets.*)**

Coupez en tranches des pommes de terre cuites ; à l'étouffade (*Voy. Pommes de terre en salade*) ; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel et gros poivre ; sautez-les de temps en temps sur un bon feu ; après quoi vous les arroserez avec une sauce à la maître-d'hôtel faite avec un bon morceau de beurre, du persil, des échalotes hachées très menu, du sel, du poivre et un jus de citron pétris ensemble et liés dans une casserole sur un feu doux. Servez ce ragoût le plus promptement possible.

**Pommes de terre aux champignons. (*Entremets.*)**

Pelez et coupez en tranches des pommes de



terre cuites dans de l'eau et du sel, ou mieux comme il est indiqué pour celles en salade; mettez-les dans une casserole avec de la ciboule, des champignons, de l'échalote, le tout haché, un bon morceau de beurre; passez-les sur le feu; ajoutez-y une pincée de farine; tournez-les bien et mouillez-les avec du bouillon; assaisonnez-les de sel et gros poivre; faites cuire le tout. Aussitôt que la sauce sera suffisamment réduite, vous la lierez avec des jaunes d'œufs: ajoutez, au moment de servir, du jus de citron, ou un peu de verjus; et à défaut de l'un et de l'autre, un petit filet de vinaigre.

**Pommes de terre frites. (*Entremets.*)**

Pelez des pommes de terre crues, coupez-les par tranches minces ou par quartiers longs, trempez-les dans une pâte et faites-les frire de belle couleur; avant de les servir sur table, saupoudrez-les de sel blanc. Vous emploierez de préférence pour votre pâte de la farine de pommes de terre.

**Pommes de terre à la Nanette. (*Entremets.*)**

Faites un roux de belle couleur avec du beurre et de la farine; mouillez-le avec du bouillon gras ou maigre; jetez-y des pommes de terre crues, pelées et coupées par morceaux un peu minces; mettez-y sel, poivre, un bouquet de persil garni. Vous pouvez les servir seules ou sous telle viande rôtie que vous voudrez.



Pommes de terre à l'allemande. (*Entremets.*)

Pelez et coupez par tranches des pommes de terre cuites à l'étouffade, comme nous l'avons enseigné à l'article des *Pommes de terre en salade* ; coupez aussi du pain en petits morceaux minces et carrés ; faites frire le tout dans du beurre ; dressez-le sur un plat un peu creux, et l'arrosez avec une bouillie à la farine de pommes de terre. Avant de servir, vous pourrez faire prendre couleur à votre ragoût en le saupoudrant de sucre et le mettant sous le four de campagne. On peut aussi le glacer avec la pelle rouge.

Pommes de terre à la polonaise. (*Entremets.*)

Mettez cuire des pommes de terre bien lavées dans de l'eau de rivière, avec un peu de beurre, deux gros oignons coupés en quatre, du thym, du laurier, du basilic, quelques clous de girofle, sel et gros poivre ; laissez-les bouillir jusqu'à ce que le doigt enfonce dedans ; jetez-les ensuite dans une passoire pour les égoutter ; pelez-les toutes chaudes, coupez-les seulement en deux ou trois, et versez dessus une sauce blanche aux câpres.

Pommes de terre à la lyonnaise. (*Entremets.*)

Mettez dans une casserole de l'huile, du beurre, un peu d'échalotes, sel et gros poivre ; posez-la sur le feu et la remuez vivement. Quand le beurre



sera bien lié avec l'huile, vous retirerez votre sauce et en arroserez des pommes de terre cuites auparavant, et que vous aurez coupées par tranches et dressées sur un plat. Faites attention de servir tout de suite : votre sauce tournerait en se refroidissant.

**Pommes de terre en ragoût. (*Entremets.*)**

Faites cuire de bonnes pommes de terre à moitié, pelez-les, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole sur un feu doux avec un demi-verre de vin blanc et deux cuillerées d'espagnole réduite ou de velouté, et à défaut de l'un et de l'autre, avec du consommé ou du bouillon. Achetez de les faire cuire en mijotant. Quand elles seront cuites, vous dégraisserez votre sauce et la finirez avec un morceau de beurre.

**Pommes de terre au beurre noir. (*Entremets.*)**

Faites cuire des pommes de terre de la manière accoutumée; pelez-les, coupez-les en morceaux, et arrangez-les sur un plat; entourez-les de persil frit en branches. Vous les arroserez avec une sauce au beurre noir, et les servirez promptement. (*Voy. Sauce au beurre noir.*)

**Pommes de terre à la duchesse. (*Entremets.*)**

Pelez et coupez en morceaux des pommes de terre violettes que vous aurez fait cuire dans de



l'eau de sel avec un bouquet de sarriette ; mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de sauce tournée réduite ; délayez-y des jaunes d'œufs ; salez légèrement ; ajoutez-y un bon morceau de beurre, et liez le tout en remuant avec vivacité.

**Pommes de terre à la poêle. (*Entremets.*)**

Pelez et coupez en tranches minces des pommes de terre que vous aurez fait cuire auparavant ; mettez-les dans une poêle avec très peu de beurre ou de graisse ; retournez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées ; servez-les sans sauce. Vous pouvez vous en servir en guise de croûton de pain au beurre, pour garnir des plats d'épinards, de hachis de viande et de mirotons.

**Pommes de terre à la maîtresse de maison. (*Entremets.*)**

Lavez bien vos pommes de terre ; mettez-les cuire dans le pot-au-feu lorsque le bouillon est fait, et retirez-les bien à temps, de peur qu'elles ne crèvent ; servez-les bien chaudes avec du beurre frais dans une assiette : chacun en met dessus à mesure en les mangeant.

**Pommes de terre au verjus. (*Entremets.*)**

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, ciboules, échalottes hachées bien menu ; faites en sorte que votre sauce soit bien claire ; faites-la chauffer, et



jetez-y vos pommes de terre cuites et coupées en tranches minces. Vous les dresserez après les avoir fait mijoter pendant quelques minutes.

**Pommes de terre en haricot. (*Garniture.*)**

Vos pommes de terre n'étant cuites qu'à moitié, pelez-les, coupez-les dans une casserole où vous aurez mis cuire du mouton, et finissez-les comme un haricot aux navets.

**Pommes de terre aux oignons. (*Entremets.*)**

Faites roussir de l'oignon dans du beurre, coupez des pommes de terre à moitié cuites, et mettez-les finir de cuire avec cet oignon roussi; mouillez-les avec du bouillon gras ou maigre; ne les faites que mijoter.

**Gâteau de pommes de terre. (*Entremets.*)**

Faites cuire des pommes de terre sous la cendre, épluchez-les, réduisez-les en pâte. Vous la délaierez avec six jaunes d'œufs par livre pesant, et ajouterez quatre onces de sucre en poudre pour le même poids de pâte; pétrissez le tout ensemble; mettez-y ensuite le reste d'un citron râpé, son jus et des blancs d'œufs; façonnez le tout et le mettez dans une tourtière graissée légèrement avec du beurre; vous lui ferez former sa croûte et prendre couleur sous le four de campagne.



### Pommes de terre pour garniture.

Vous les choisirez petites et bien rondes ; pelez-les ; mettez-les cuire dans du jus gras ou maigre, et servez-vous-en pour garnir tel plat auquel elles puissent convenir, ou pour mettre dans le corps de certaines volailles en guise de marrons, ou mêlées avec.

Quand on veut les mettre sous un gigot ou toute autre viande à la broche, on commence par les faire cuire dans l'eau, ou mieux, à l'étouffade, et on les place dans la lèchefrite, pour leur faire prendre du goût et de la couleur.

### DES TOPINAMBOURS

Vous pouvez accommoder ces légumes de toutes les façons indiquées pour les pommes de terre, hors celles où il les faudrait réduire en purée. On les emploie aussi dans tous les ragoûts de viande où l'on pourrait mettre des pommes de terre.

### DES TRUFFES

*Truffes au naturel. (Hors-d'œuvre.)*

Mettez-les tremper dans de l'eau fraîche ; frottez-les bien avec une brosse rude ; faites attention qu'il n'y reste point de terre, et repassez-les dans une seconde eau ; après cela vous les mettrez cuire dans moitié bouillon, moitié vin ; si vous aviez du consommé, il faudrait le préférer au



bouillon. Assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, un bouquet de persil garni, oignons et racines. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez bien et les servirez sous une serviette. C'est aussi de cette manière que vous les ferez cuire, avant de les employer dans les ragoûts.

**Truffes à l'italienne.** (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez des truffes en tranches minces ou en petits dés; passez-les sur un feu doux avec un morceau de beurre, sel, poivre, échalotes et persil hachés; mouillez-les ensuite avec du vin blanc et de l'espagnole; augmentez le feu. Quand votre ragoût aura suffisamment bouilli, vous le dégraissez et le finirez en y ajoutant un peu d'huile fine.

**Truffes à la piémontaise.** (*Hors-d'œuvre.*)

Coupez en tranches minces des truffes cuites; faites-les revenir dans de bonne huile, avec un assaisonnement convenable de sel, poivre, persil haché, échalotes et ail pilés. Vous aurez soin qu'elles ne bouillent point, et y ajouterez un bon filet de jus de citron au moment de servir.

## DES ŒUFS

**Œufs à la coque.** (*Hors-d'œuvre.*)

Ayez des œufs, le plus frais possible; faites bouillir de l'eau dans un vase quelconque, mettez-



les dedans avec précaution, de peur de les casser, et laissez-les au feu deux ou trois minutes, selon que vous les voulez plus ou moins cuits. Retirez le vase du feu; laissez encore vos œufs dedans pendant une minute pour qu'ils fassent leur lait : alors vous les ôterez de l'eau et les servirez dans une serviette pliée sur un plat.

**Œufs mollets.** (*Entrée.*)

Mettez de l'eau dans un vase; faites-la bouillir; mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos; cuisez-les cinq minutes, et les retirez promptement dans l'eau fraîche : le blanc sera cuit, et le jaune mollet. Enlevez-en la coquille avec précaution pour ne pas la briser; vous les servirez entiers, soit avec la sauce qu'il vous plaira, soit avec un ragoût de champignons, de truffes, de ris de veau, d'asperges, de céleri, de laitues, ou tout autre que bon vous semblera.

**Œufs pochés.** (*Entrée.*)

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, avec moitié autant de vinaigre et suffisante quantité de sel; retirez-la; cassez dedans un à un les œufs que vous voudrez pocher; ne les remuez point. Dès que le blanc aura pris de la consistance, vous les retirerez, en commençant par les premiers cassés, et les rafraîchirez dans de l'eau froide. Égouttez-les ensuite; parez-les et servez-les sur des ragoûts



d'oseille, d'épinard, de chicorée, etc., ou sur une purée quelconque, ou encore avec une sauce relevée, telle que ravigote ou autre du même genre.

**Œufs au beurre noir.** (*Entremets.*)

Après avoir cassé vos œufs sur un plat comme les précédents, et avec la même précaution de ne point étaler les jaunes, vous ferez noircir du beurre dans une poêle, l'écumerez, le tirerez au clair, et, l'ayant fait chauffer de nouveau, vous le verserez sur vos œufs, puis vous les ferez glisser dans la poêle avec le beurre, et cuire doucement sur la cendre rouge. Employez la pelle rouge comme pour les œufs sur le plat. Cela fait, vous dresserez vos œufs; faites chauffer du vinaigre blanc dans la poêle et les en arrosez avant de servir. Il faut que ce vinaigre soit près de bouillir.

**Œufs sur le plat.** (*Entremets.*)

Étendez un peu de beurre au fond d'un plat qui aille sur le feu; cassez vos œufs par-dessus, assez doucement pour que les jaunes ne se crèvent point; assaisonnez-les de sel fin, gros poivre, muscade, et les arrosez avec un peu de lait : vous placerez votre plat sur la cendre chaude. Achevez de faire prendre vos œufs en passant la pelle rouge dessus. Il faut que les jaunes restent mollets.



**Omelette au naturel.** (*Entremets.*)

Cassez dans un vase la quantité d'œufs que vous jugerez à propos; assaisonnez-les de sel fin, mettez-y un peu d'eau ou de lait, et battez-les bien; plus ils seront battus, plus votre omelette sera légère; faites fondre du beurre dans une poêle sans qu'il chauffe; versez-y vos œufs en continuant de les battre, et faites-les cuire en secouant la poêle fort et souvent pour les détacher. Lorsqu'ils seront cuits de belle couleur, vous glisserez dessous un petit morceau de beurre. Retournez votre omelette si vous le jugez à propos, ou contentez-vous de la plier en deux en la mettant sur un plat : de cette façon elle sera moins sèche, et par conséquent plus délicate.

**Omelette à la mie de pain.** (*Entremets.*)

Cassez vos œufs comme nous venons de le dire ci-dessus, assaisonnez-les de même, et ajoutez un peu de mie de pain; battez le tout ensemble, fort et longtemps; faites cuire cette omelette de même, en observant qu'elle demande plus de soin, parce qu'elle attache et se rompt plus volontiers.

**Omelette aux fines herbes.** (*Entremets.*)

Ajoutez des fines herbes hachées bien mince à l'assaisonnement d'une omelette au naturel : le reste ne diffère en rien de ce que nous avons enseigné à son article.



**Omelette au rognon de veau.** (*Entremets.*)

Hachez bien un rognon de veau cuit précédemment à la broche; jetez-le dans des œufs cassés pour une omelette au naturel; battez le tout ensemble, et faites votre omelette comme il a été dit de celle-là.

**Autre manière.**

Coupez en petits dés ou en tranches minces un rognon cuit également à la broche; mettez-le sur une casserole, et passez-le sur le feu avec un peu d'espagnole, de jus ou de consommé, sel, poivre, persil et ciboules hachés. Lorsqu'il aura bouilli quelque temps, vous ferez une omelette au naturel, et, avant de la dresser, vous verserez votre ragoût au milieu.

**Omelette aux champignons.** (*Entremets.*)

Hachez ou émincez des champignons; battez-les avec vos œufs comme le rognon de veau, ou autrement préparez-les comme il est indiqué pour ce même rognon, et employez-les de la même manière.

On peut employer aussi, et toujours de la même manière, les morilles et mousserons.

**Omelette aux pointes d'asperges.** (*Entremets.*)

Coupez des pointes d'asperges cuites, et employez-les de l'une ou de l'autre manière indiquées pour l'omelette au rognon de veau.



---

**Omelette aux truffes.** (*Entremets.*)

Faites une omelette au naturel; quand elle sera cuite, vous verserez au milieu un ragoût de truffes. (*Voy.* page 354.) Dressez cette omelette en la pliant sur un plat.

**Omelette à la purée d'oseille.** (*Entremets.*)

Ayez une bonne purée d'oseille bien chaude; faites une omelette au naturel. Quand elle sera cuite, et avant de l'ôter de la poêle, vous verserez votre purée au milieu. Ne retournez point cette omelette, mais pliez-la en chausson, c'est-à-dire en deux sur le plat. (*Voy.* Purée d'oseille.)

**Omelette au lard.** (*Entremets.*)

Coupez en dés du petit lard dessalé dont vous aurez ôté la couenne, faites-le roussir dans la poêle avec un peu de beurre, et versez dessus des œufs bien battus et légèrement assaisonnés. Achevez et dressez cette omelette comme celle au naturel. (*Voy.* ci-devant, page 345.)

**Omelette à la célestine.** (*Entremets.*)

Faites quatre petites omelettes au naturel et bien minces, de trois œufs chacune; garnissez-en deux de frangipane et deux de confitures; ensuite vous les roulerez en forme de manchon, en parerez les bouts, et les dresserez sur un plat. Au moment de servir, saupoudrez-les de sucre blanc, et les gla-



cez sous le four de campagne ou avec la pelle rouge.

**Omelette soufflée.** (*Entremets.*)

Cassez des œufs dont vous séparerez les blancs et les jaunes; saupoudrez ceux-ci de sucre en poudre, et jetez dedans du zeste de citron haché bien fin; mêlez le tout ensemble; ensuite fouettez vos blancs d'œufs, versez-les dans les jaunes, et mêlez-les de votre mieux; mettez suffisante quantité de beurre dans une poêle; placez-la sur un feu peu ardent. Dès que le beurre sera fondu, vous y verserez les œufs. Remuez l'omelette pour que le fond vienne dessus : quand vous verrez que l'omelette a bu le beurre, dressez-la en chausson sur un plat beurré que vous poserez sur un lit de cendres rouges. Jetez du sucre en poudre sur l'omelette; mettez-la sous le four de campagne bien chargé de feu. Ayez soin de la servir de belle couleur.

**Omelette au sucre.** (*Entremets.*)

Battez des œufs comme ci-dessus, mêlez-les de quelques zestes de citron, sucrez et mettez dans la poêle; servez-la ensuite sur un plat que vous aurez garni de sucre râpé; couvrez votre omelette de sucre râpé, passez la pelle rouge et servez.

**Omelette au rhum.** (*Entremets.*)

L'omelette servie comme il est dit ci-dessus, vous l'arroserez de rhum; mettez le feu et servez aussitôt.



**Omelette aux confitures.** (*Entremets.*)

Faites cuire comme il est dit à l'omelette au sucre ; seulement vous ajouterez, avant de battre vos œufs, une quantité suffisante de confitures ; terminez de même.

**Œufs frits.** (*Entremets.*)

Faites bien chauffer une friture neuve ; cassez dedans un à un autant d'œufs qu'il en pourra tenir dans la poêle sans qu'ils prennent ensemble ; retournez-les ; faites-les cuire de belle couleur ; ensuite vous les égoutterez sur un linge blanc, et les servirez garnis de persil frit.

**Autre manière.** (*Entremets.*)

Faites trois omelettes fort minces, de trois œufs chacune, assaisonnées de persil, ciboules, sel et gros poivre ; à mesure que vous les aurez faites, vous les étendrez sur un couvercle et les roulerez bien serrées ; coupez chaque omelette en deux ; ensuite trempez les six morceaux dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain, et faites-les frire de belle couleur ; vous les servirez garnis de persil comme les précédents.

**Œufs en peau d'Espagne.** (*Entremets.*)

Délayez vos œufs, blancs et jaunes, avec une cuillerée de coulis et une de jus par deux œufs ; assaisonnez-les de sel, gros poivre ; passez-les au



tamis, et les mettez sur le plat que vous devez servir; faites-les cuire au bain-marie. Quand ils seront pris, vous les diviserez par le moyen de quelques coups de couteau; arrosez-les d'un jus clair et les servez.

**Œufs à la tripe.** (*Entremets.*)

Faites roussir dans du beurre des oignons coupés en petits dés : lorsqu'ils seront d'une belle couleur, vous les mouillerez avec du consommé. Dégraissez et faites réduire; ajoutez un morceau de beurre à cette sauce sans la faire bouillir; jetez-y tout de suite des œufs durs coupés en tranches; sautez-les et les servez de suite.

**Œufs brouillés.** (*Entremets.*)

Cassez des œufs, passez-les à l'étamine, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, ajoutez-y une cuillerée de coulis, de crème ou de consommé; placez-les sur un fourneau bien doux, et remuez-les avec un fouet jusqu'à ce qu'ils épaississent; ensuite retirez-les, ajoutez-y un bon morceau de beurre : dès qu'il sera fondu et bien mêlé avec vos œufs, vous les dresserez sur un plat.

**Œufs brouillés aux pointes d'asperges.** (*Entremets.*)

Brouillez vos œufs comme les précédents. Vous jetterez dedans des pointes d'asperges que vous aurez fait blanchir. Mêlez et faites cuire le tout ensemble, dressez-les, et bardez le plat avec d'autres pointes d'asperges.



**Œufs brouillés aux petits pois, et aux choux-fleurs et autres légumes.** (*Entremets.*)

Vous procéderez pour ceux-ci comme il est précédemment expliqué pour les œufs brouillés aux pointes d'asperges, en observant que vos légumes soient cuits ou presque cuits, selon leur dureté naturelle, parce qu'ils n'auraient pas le temps de cuire entièrement avec les œufs.

**Œufs brouillés au jambon.** (*Entremets.*)

Jetez dans les œufs que vous devez brouiller suffisante quantité de jambon coupé en petits dés; finissez ce ragoût comme les œufs brouillés aux pointes d'asperges, et servez-les entourés de croûtons.

**Œufs à la pauvre femme.** (*Entremets.*)

Mettez sur le plat la quantité d'œufs que vous voudrez, comme il a été dit à cet article. Posez ce plat sur de la cendre chaude, et servez sur les œufs de très petits dés de mie de pain frits blond au beurre frais; couvrez le tout d'un four de campagne. Avant de servir, vous arroserez vos œufs avec une espagnole réduite.

**Œufs au gratin.** (*Entremets.*)

Mettez sur un plat qui aille au feu un petit gratin de mie de pain avec un morceau de beurre, un anchois, persil, ciboules, une échalote, le tout



haché et bien mêlé avec trois jaunes d'œufs ; faites-le attacher sur un petit feu ; ensuite cassez vos œufs dessus, panez-les, assaisonnez-les de sel et poivre, entourez-les de croûtons, et les masquez avec des jaunes d'œufs que vous ferez tomber dessus à travers une passoire.

**Œufs farcis.** (*Entremets.*)

Coupez des œufs durs en deux dans leur longueur, pilez les jaunes avec autant de mie de pain trempée dans du lait et pressée ; ajoutez-la même quantité de beurre frais ; pilez le tout de nouveau et le passez au tamis ; ajoutez ciboules et persil hachés, sel, gros poivre, épices fines ; pilez encore votre farce, et amollissez-la avec un ou plusieurs jaunes d'œufs crus ; vous en remplirez vos moitiés d'œufs durs, et du reste ferez, au fond d'un plat qui aille au feu, une couche épaisse à peu près d'un travers de doigt ; arrangez vos œufs dessus ; mettez le tout sous le four de campagne, avec feu doux dessus et dessous pour faire prendre couleur.

**Œufs à la neige.** (*Entremets.*)

Cassez vos œufs ; séparez les blancs des jaunes ; fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils moussent bien ; jetez-y du sucre en poudre et un peu de fleurs d'oranger ; faites bouillir dans une casserole une quantité suffisante de lait avec du sucre et un peu de fleur d'oranger. Quand votre lait bouillira, faites-



y pocher vos blancs par cuillerées ; retirez-les de même un à un, et faites-les égoutter sur un tamis ; ensuite ôtez la moitié du lait ; délayez les jaunes et les mettez dans ce lait ; remuez-les avec une cuillère de bois, et les ôtez du feu dès qu'ils seront liés ; dressez vos œufs sur le plat, et versez votre sauce dessus en la passant à l'étamine.

On emploie ordinairement douze œufs et une demi-livre de sucre par pinte de lait.

## RAGOUTS

### Ragoût de crêtes de coqs. (*Entrée.*)

Lavez bien vos crêtes, rognez-en les petites pointes, mettez-les dégorger dans de l'eau tiède, et remuez-les souvent ; tirez-les au bout d'environ trois quarts d'heure, mettez-les dans un torchon avec un peu de sel, plongez et replongez-les dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que l'épiderme s'enlève en les frottant avec la main ; enlevez cet épiderme avec les doigts, et jetez à mesure les crêtes dans de l'eau fraîche : cela fait, vous les mettrez cuire dans un blanc.

### Ragoût de crêtes de coqs en financière. (*Entrée.*)

Vos crêtes étant préparées et cuites comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec suffisante quantité de velouté réduit, si vous les voulez au blanc, ou d'espagnole réduite, si vous



les voulez au roux. Faites mijoter vos crêtes pendant un quart d'heure, et ajoutez-y à volonté des champignons tournés, des culs d'artichauts, des truffes, etc. Si elles sont au blanc, vous les lierez en y ajoutant du beurre frais manié avec de la farine, et, au moment de servir, quelques jaunes d'œufs délayés, un jus de citron ou un filet de verjus.

#### Salmis.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon, que vous ferez revenir ; mouillez d'un bon verre de vin blanc, coulis, bouquet, girofle ; faites bouillir une heure, et passez cette sauce au tamis. Dépecez la pièce de gibier rôti que vous destinerez à ce ragoût ; mettez le tout dans la casserole et faites chauffer ensemble sans laisser bouillir ; servez ensuite sur un plat garni de croûtons frits.

Ces salmis se font seulement avec le gibier ; ceux de perdreaux ou bécasses sont les plus recherchés.

#### Ragoût de rognons de coqs. (*Entrée.*)

Ils se préparent comme les crêtes de coqs et se font cuire de même. On peut aussi les mêler avec des crêtes dans le ragoût dit *à la financière*.

#### Ragoût aux truffes. (*Garniture.*)

Nettoyez et lavez une poignée de truffes comme il a été dit précédemment à leur article ; coupez-les



en lames ou en dés, passez-les sur un feu doux avec un morceau de beurre. Après les avoir fait suer, mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc de Chablis, et deux cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite; faites-les mijoter jusqu'à parfaite cuisson; dégraissez la sauce et finissez-la avec un petit morceau de beurre: faites en sorte de bien l'incorporer avec vos truffes, en les remuant autant que de besoin. Ce ragoût vous servira pour dresser toute sorte de volailles aux truffes.

**Ragoût à la périgourdine. (*Garniture.*)**

Après avoir coupé des truffes en petits dés, vous les passerez dans du beurre, les mouillerez avec quelques cuillerées d'italienne rousse ou d'espagnole, et un peu de vin blanc de Chablis. Un moment avant d'employer ce ragoût, vous le finirez avec un morceau de beurre frais. Il se sert sur les perdreaux, poulardes, dindes, et généralement sur toute espèce de volailles truffées.

**Ragoût de foies gras. (*Garniture.*)**

Otez l'amer de vos foies sans les couper; faites-les blanchir tout entiers à l'eau bouillante, égouttez-les bien, et jetez-les dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon; persil, ciboules, demi-gousse d'ail, sel, gros poivre; faites-les bouillir environ une demi-heure; dégraissez-les, et servez-



les avec telle viande que vous jugerez convenable. On peut aussi les servir seuls comme entremets.

Du salpicon. (*Entrée.*)

Les salpicons se font avec toutes sortes de chairs et de légumes, dont le choix est à volonté. Le point de précepte est que, viandes et légumes, tout soit cuit avant d'opérer le mélange.

Il y a un salpicon ordinaire que l'on fait ainsi : Prenez égale quantité de gorge de ris de veau, de foie gras ou demi-gras, de jambon, de champignons, de truffes, et coupez-le tout en petits dés égaux ; jetez-les dans de l'espagnole réduite, et passez-les sur le feu en les remuant. Il ne faut point qu'ils bouillent.

Cette recette servira de guide pour tous autres salpicons. Quoique les ingrédients différent, la méthode ne doit point changer.

Ragôt de farce au maigre. (*Entremets.*)

Procédez comme pour celle au gras ci-dessous, hors qu'après l'avoir saupoudrée de farine, vous la mouillerez avec un bouillon maigre. Lorsque la sauce sera entièrement réduite, vous délaierez un ou plusieurs jaunes d'œufs avec du lait ou de la crème, et vous vous en servirez pour lier votre farce : mais qu'elle ne bouille plus.

Ragôt de chou. ( *Entremets.*)

Faites cuire un chou dans de l'eau avec un peu



de sel et un très petit morceau de beurre ; retirez-le à l'eau fraîche ; pressez-le, ôtez-en le trognon ; hachez le chou et mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre ; aussitôt qu'il aura senti le feu, vous le saupoudrerez de farine ; mouillez de jus, ou, à défaut de jus, de bouillon, jusqu'à ce que le chou ait pris une belle couleur ; assaisonnez-le de sel, gros poivre, un peu de muscade râpée, et laissez-le bouillir jusqu'à suffisante réduction de la sauce.

Ragoût de farce au gras. (*Entremets.*)

Mettez dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, de l'oseille, quelques laitues, du cerfeuil, de la ciboule, le tout lavé, haché et pressé ; passez-les sur un bon feu. Quand il n'y aura plus d'eau, vous y mettrez une bonne pincée de farine ; mouillez avec du jus et du coulis ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire, observez que la sauce soit réduite à point.

## PATISSERIE

### DES DIVERSES PATES

#### Pâte ferme.

Pétrissez une livre de farine avec un peu moins d'une livre de beurre, et ajoutez-y très peu d'eau froide, et suffisante quantité de sel. Battez bien cette pâte, roulez-la, et ayez soin qu'elle soit très ferme.



---

**Pâte feuilletée.**

Prenez livre de beurre pour livre de farine ; pétrissez votre pâte bien molle, en y ajoutant de l'eau froide ; aplatissez-la avec le rouleau, en feuille pas plus épaisse qu'une pièce de deux francs. Beurrez bien la superficie, et farinez-la ; vous la plierez en deux, la roulerez de nouveau, et recommencerez à beurrer et fariner autant de fois que vous voudrez donner de feuilletage à votre pâte. Le moins est trois.

**Pâte brisée.**

Étendez votre farine sur la table ; faites un trou au milieu, et mettez-y pour un quart cinq quarterons de beurre rompu en petits morceaux, une once de sel, et suffisante quantité d'eau pour faire une pâte bien épaisse. Maniez petit à petit, puis pétrissez de toutes vos forces. Il convient de n'employer cette pâte qu'environ deux heures après sa confection.

**Pâte croustillante.**

Mettez votre farine sur la table et faites un trou au milieu ; jetez dans ce trou votre beurre en petits morceaux, à raison de trois quarterons par livre de farine ; un peu d'eau, et deux blancs d'œufs battus jusqu'à consistance de neige, avec un quarteron de sucre en poudre et une petite pincée de gomme arabique tamisée. Maniez, puis pétrissez pendant l'espace d'une demi-heure.



**Pâte croquante.**

Pétrissez des amandes pilées bien sèches, avec poids égal de sucre en poudre, en humectant peu à peu avec des blancs d'œufs fouettés, et quelques gouttes de fleur d'oranger, plus ou moins, selon sa force. Faites évaporer cette pâte à petit feu dans une bassine ; puis mettez-la en pain sur la table, pour la laisser refroidir avant de l'employer.

**Pâte pour les brioches.**

On commence par faire un levain. Pour cet effet, mettez en tas sur la table à peu près le quart de votre farine ; faites un trou au milieu ; mettez de la levure de bière dans le trou, et incorporez-la bien avec la farine, en versant de l'eau tiède dessus et pétrissant bien. Cela fait, vous mettrez votre pâte dans une sebile, ferez deux ciselures en croix dessus, la couvrirez d'un linge et la laisserez lever. On emploie une once de levure par livre de farine pétrie avec, autrement, pour quatre livres de pâte.

Lorsque votre levain aura acquis la qualité requise, pétrissez séparément le surplus de farine qui n'y a point été employé, avec beurre, œufs, sel fin ; joignez-y votre levain ; repliez le tout plusieurs fois, en saupoudrant de farine. Laissez reposer cette pâte pendant huit heures au moins avant de la façonner en brioches.



On met ordinairement pour livre de farine un fort quarteron de beurre très fin, trois œufs et deux gros de sel.

Pâte pour les pâtés.

Prenez, pour un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre et une livre de graisse de bœuf ; faites fondre beurre et graisse, et écumez-les bien avant de les incorporer avec votre farine ; ajoutez six jaunes d'œufs, et suffisante quantité d'eau très chaude ; pétrissez longtemps, et roulez à plusieurs reprises.

Pâte pour les flans.

Prenez poids de beurre presque égal à celui de votre farine, quatre jaunes d'œufs, et un verre de crème pour livre de farine. Laissez reposer le tout, après en avoir fait le mélange ; pétrissez au bout d'un quart d'heure, et roulez bien serré.

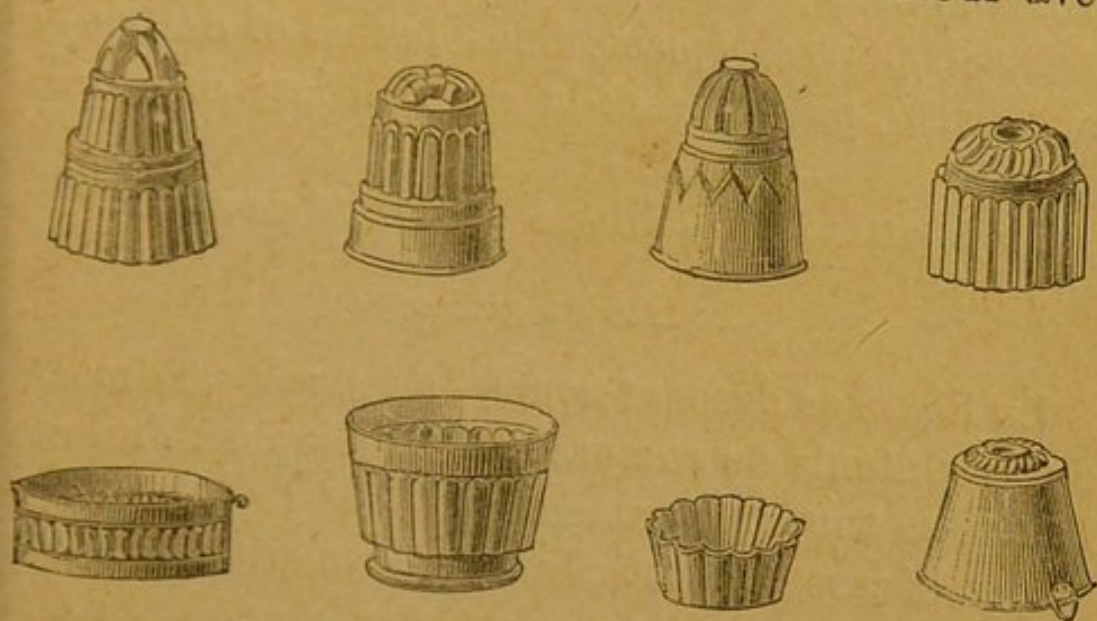
## DES TOURTES

**Manière de former, de faire cuire et de dresser toutes sortes de tourtes grasses et maigres.**

Faites sur la tourtière une abaisse ou fond de tourte, en y étendant une feuille de pâte brisée, épaisse comme une pièce de deux francs ; dressez dessus votre viande ou volaille, poisson, ou toute autre chose dont vous voulez faire la tourte ; remplissez les vides avec des boulettes grasses ou



maigres, selon le cas ; épicez de bon goût ; ajoutez un bouquet de fines herbes, et couvrez-le tout de bardes de lard. Cela fait, vous poserez par-dessus une seconde feuille de pâte ; mouillez les bords de l'une et de l'autre ; pincez-les pour les réunir, et faites le bourrelet en tournant tout autour avec



le pouce. Battez un œuf, blanc et jaune, et dorez le dessus de votre tourte avec un doroir ou une plume. Étant ainsi préparée, vous la mettrez dans un four qui ne soit pas trop chaud. Retirez-la au bout d'un quart d'heure, et faites un petit trou au milieu du couvercle pour que la fumée s'évapore ; remettez-la de suite au four jusqu'à parfaite cuisson. Quand vous l'aurez retirée pour la seconde fois, vous enlèverez le couvercle en le coupant tout autour à ras du bourrelet ; vous dégraisseriez votre tourte, en ôterez les bardes de lard, le bouquet de fines herbes, et y verserez



bien chaud le ragoût qui conviendra selon son espèce.

#### Tourte de volaille.

Quelque espèce de volaille que vous employiez, coupez-la en deux, ou davantage, si elle est trop grosse ; faites-la blanchir et passez-la au beurre, avec sel, poivre, épices, fines herbes et un bouquet garni, puis dressez-la sur l'abaisse de votre tourte.

Les abattis de volaille se préparent de même.

#### Tourte de gibier.

Le lièvre se désosse avant de l'employer, mais on se contente de rompre les os du lapin : l'un et l'autre se coupent par membres.

Les bécasses et autres moyens volatiles se coupent en quatre. On incorpore avec le godiveau ou la farce les intestins de ces animaux, après les avoir hachés.

On n'ôte que les pattes des alouettes, et on incorpore de même, avec la farce ou le godiveau, ce qu'on leur a retiré du corps.

#### Tourte de godiveau.

Prenez du godiveau que vous roulerez en boulettes allongées, et dressez-les sur votre abaisse avec des ris de veau, foies gras, champignons, morilles, truffes si vous en avez, ou culs d'artichauts coupés, et quelques écrevisses.



---

Tourtes grasses de poisson.

Coupez votre poisson comme pour le mettre en matelote, et arrangez-le sur l'abaisse avec les mêmes ingrédients que la langue de bœuf.

Tourtes maigres de poisson.

Votre poisson étant coupé comme dessus, arrangez-le sur l'abaisse, et servez-vous de beurre en place de lard pour le couvrir ; le reste comme pour toute autre espèce de tourte.

DES PATÉS

Pâté chaud.

Faites une abaisse de pâte de la grandeur que vous voudrez ; couvrez-la d'une farce, et arrangez dessus les viandes dont vous voulez faire votre pâté chaud ; épicez-le de bon goût ; ajoutez un bouquet garni et beaucoup de beurre ; des bardes de lard, des tranches de jambon et de veau ; relevez les bords du pâté, et fermez-le avec une seconde abaisse. Vous l'ouvrirez comme la tourte, pour donner passage à la fumée intérieure ; et de même encore, lorsqu'il sera entièrement cuit, vous en ôterez le bouquet, le lard, les tranches de jambon, de veau, et les remplacerez par le ragoût qui vous conviendra.

Pâté froid.

Faites une farce avec plus de lard que de viande,



le tout bien haché ensemble et épicé de bon goût, en y ajoutant un peu d'aromates pilés.

Faites ensuite revenir les viandes dans une casserole avec du beurre ; quand elles seront refroidies, vous les dresserez sur l'abaisse comme il est dit à l'article précédent, en observant de remplir tous les vides que formera la viande, avec la même farce que vous aurez mise dessous. Ne couvrez que de bardes de lard ; vous ne les en ôterez point, mais observerez seulement de faire évaporer la fumée.

#### Petits pâtés.

Abattez avec le rouleau, et mince comme un sou, de la pâte feuilletée à six tours ; taillez avec des moules deux abaisses pour chaque petit pâté que vous voudrez faire ; mettez sur l'une gros comme un dé de godiveau ; couvrez-le avec l'autre, et réunissez bien les bords avec le doigt, en les mouillant un peu ; dorez-les à l'œuf ainsi que les tourtes, et mettez-les au four sur une plaque de fer battu ; il faut très peu de temps pour les cuire. Prenez garde qu'ils ne prennent trop de couleur, attendu que le four doit être très chaud.

### DES GATEAUX

#### Galette.

La galette n'est autre chose que de la pâte ferme ou feuilletée à volonté, faite par les procédés in-



diqués précédemment, et que l'on étale avec le rouleau, plus ou moins épaisse selon la grandeur du gâteau. Quand il est dressé bien rond, mettez-le sur une feuille de papier graissée, pour l'enfourner, autrement il attacherait. Faites-le cuire de belle couleur.

#### Gâteau d'amandes.

Faites un trou dans votre farine, après l'avoir mise sur la table ; jetez dans ce trou du beurre, des œufs, quelques grains de sel, du sucre en poudre et des amandes pilées ; pétrissez bien le tout ensemble, et façonnez-le en gâteau plat et rond ; mettez-le sur un papier bien beurré ; au sortir du four vous lui donnerez une belle couleur, en le glaçant avec du sucre en poudre et la pelle rouge.

On peut employer avec un litre de farine quatre œufs, blancs et jaunes, un quarteron de sucre, et demi-livre d'amandes douces bien pilées à sec.

#### Gâteau de riz.

Prenez pour un litre de farine près de demi-livre de riz crevé au préalable dans partie égale d'eau et de lait, et bien refroidi ; six œufs et une bonne demi-livre de beurre. Pétrissez le tout, et faites-en un gâteau que vous traiterez comme le précédent.

#### Tarte aux pommes.

Battez plus de jaunes d'œufs que de blancs, avec



une bonne marmelade bien cuite ; ajoutez-y suffisante quantité de sucre et un peu de muscade râpée, et étendez le tout sur une abaisse de pâte feuilletée à six ou sept tours ; relevez les bords comme ceux d'une tourte ordinaire ; et mettez au four sur une plaque de fer battu, ou une feuille de papier beurré.

#### **Tarte aux divers fruits.**

Prenez une compote de tels fruits que vous voudrez ; placez-la sur une pâte comme il est dit à l'article précédent, et traitez cette tourte de la même manière.

#### **Tarte aux confitures.**

Étendez vos confitures sur la pâte, et relevez-en le bord tout autour. Couvrez-les d'une feuille de pâte bien mince, à laquelle vous ferez de distance en distance quelques petits trous. Faites cuire cette tarte ou tourte comme celle aux pommes. Saupoudrez-les de sucre en sortant du four.

#### **Tarte à la frangipane.**

Étendez une crème à la frangipane sur une abaisse, ainsi qu'il est indiqué à l'article *Tarte aux pommes* ; procédez de même pour le reste, en observant que vous parerez votre frangipane de très petites bandes de pâte, formant le dessin qu'il vous plaira.

On peut encore faire des tartes moitié d'une



chose, moitié d'une autre. Les procédés sont les mêmes.

#### Tartelette.

Taillez une abaisse de bon feuilletage comme pour faire les petits pâtés, en observant qu'il ne faut qu'un rond de pâte pour chaque tartelette; mettez dessus, en guise de godiveau, frangipane, confiture ou marmelade; relevez le bord; croisez le dessus de bandelettes de pâte; faites cuire, et glacez au sucre avec la pelle rouge.

#### Chaussons.

Ils se garnissent de marmelade de pommes ou de tous autres fruits à volonté. Préparez comme pour la tarte. Étendez-les sur une abaisse de pâte ferme, et recouvrez-la en repliant par-dessus une partie de ladite abaisse. Vous lui donnerez ainsi la forme d'une demi-lune, et ferez attention de bien souder les bords, en les mouillant un peu pour qu'ils se réunissent mieux sous le doigt.

#### Biscuits.

Battez des blancs d'œufs jusqu'à consistance de neige; battez séparément les jaunes avec du sucre en poudre, à raison d'une once et demie par œuf, et mêlez-les bien avec une once par œuf de fleur de farine; jetez votre neige dans cette pâte, en la tournant jusqu'à ce que le tout se soit parfaitement incorporé.



Cette pâte vous servira pour faire des biscuits au moule, ou en caisse dans du papier blanc. Si vous avez un moule à biscuit de Savoie, et que vous en vouliez faire un, vous ajouterez un peu de sucre et de râpures de zeste de citron, ou tout autre arôme qui puisse convenir. Les moules se graissent en dedans avec un peu de beurre frais avant d'y mettre la pâte.

#### **Biscuits de Moscovie.**

Pilez ensemble marmelade de fleur-d'oranger, marmelade d'abricots, écorce de citron vert en quantité égale de poids; délayez cette pâte avec une neige de blancs d'œufs, sucrée de sucre en poudre, et répartissez-la dans des caisses de papier blanc.

On emploie trois œufs et trois onces de sucre par once de pâte.

#### **Biscuits aux avelines, aux amandes et aux pistaches.**

Pilez dans un mortier de marbre des avelines ou des amandes douces et autant d'amandes amères, en les humectant avec un peu de neige de blancs d'œufs; quand vous en aurez formé une pâte, vous la délaiez avec une neige qui a été faite avec autant d'œufs que vous aurez d'onces d'avelines ou d'amandes douces et d'amandes amères; ajoutez deux onces de fleur de farine, une once de sucre et un jaune d'œuf par deux blancs qui auront servi



à faire votre neige; incorporez bien le tout ensemble, et partagez-le dans des caisses de papier blanc. Vous procéderez de même pour les biscuits aux pistaches, en substituant celles-ci aux avelines ou aux amandes. Les quantités seront les mêmes.

**Biscuits au citron ou à l'orange.**

Prenez, pour deux onces de farine, six onces de sucre et trois œufs, en augmentant dans la même proportion, selon le nombre de biscuits qu'il vous faudra; faites-en une pâte légère; mettez-la soit dans des caisses de papier, soit en bandes, à plat sur une feuille, ou de toute autre forme, à volonté. Le goût d'orange ou de citron se donne en faisant la pâte; on y râpe du zeste de l'un ou de l'autre, mais point trop. Vous connaîtrez s'il y en a assez en goûtant la pâte avant de lui donner une forme quelconque.

**Biscuits au chocolat, à la vanille ou à la cannelle.**

Prenez du chocolat, environ le quart en poids de votre farine, et une once de celle-ci, trois onces de sucre en poudre, et deux œufs s'ils sont petits; formez du tout une pâte bien légère en la battant fort et longtemps. Vous dresserez cette pâte comme celle des biscuits ordinaires.

Si vous voulez des biscuits à la cannelle ou à la vanille, vous procéderez de même. Il faut observer néanmoins de mettre beaucoup moins de



celle-ci que de chocolat ; il n'en faut juste que pour leur donner le goût que l'on désire.

#### **Massepains et macarons.**

Faites sécher à l'étuve un quart d'amandes amères sur trois quarts d'amandes douces, les unes et les autres bien mondées ; formez ensuite une pâte en les pilant et les humectant à mesure avec du blanc d'œuf fouetté. Vous aurez le même poids de sucre, dans lequel, après l'avoir fait clarifier au petit Boulé, vous jetterez votre pâte ; faites-la cuire en remuant sans cesse, jusqu'à ce qu'elle ne prenne plus aux doigts. Dans cet état, vous l'étalerez sur la table, où vous aurez semé du sucre en poudre. Étendez-la bien mince, et quand elle sera froide vous la couperez par petits morceaux de la forme qu'il vous plaira. Il faut les passer au feu pour achever de cuire, et les glacer.

Les macarons ne diffèrent des massepains que par la forme : on les taille en rond un peu bombé vers le milieu supérieur.

#### **Massepains aux différents fruits.**

Ils se préparent comme les précédents. Après avoir jeté la pâte d'amandes dans le sucre clarifié, ajoutez-y un tiers en poids du fruit que vous voudrez, écrasé et passé au tamis.

#### **Massepains aux confitures.**

La seule différence entre ceux-ci et les précé-



dents, est qu'au lieu de fruit on met le même poids environ de confiture ou de marmelade.

#### Massepains au chocolat.

Ces massepains ne diffèrent des massepains simples (*Voy.* page précédente) qu'en ce qu'on y ajoute du chocolat en poudre pendant la cuisson dans le sucre. La dose est d'environ un demi-quart en poids de la pâte d'amandes.

#### Nougat.

Prenez poids égal de sucre blanc et d'amandes douces mondées, fendues en long par petits quartiers; faites fondre le sucre dans le quart pesant d'eau clarifiée; jetez-y les amandes, et tournez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles pétillent; aromatisez-les de râpure de citron, orange, ou de quelque autre ingrédient de bon goût; mettez le tout en moule, et continuez de le faire cuire en l'appliquant avec la main tout autour et dans le fond, jusqu'à ce qu'il ait pris couleur de caramel. Il faut se tremper de temps en temps les doigts dans l'eau fraîche.

#### Gaufres.

Prenez fleur de farine et moitié poids de crème, sucre en poudre autant que de crème et de farine; faites du tout une pâte très claire, fouettez-la bien, et aromatisez-la d'eau de fleurs d'orange.

Votre gaufrier étant chaud et graissé entière-



ment avec du beurre frais, prenez  $\frac{1}{2}$  la pâte au bout d'un pinceau et remplissez-le ; après quoi, vous l'exposerez à un grand feu de charbon, chaque côté l'un après l'autre. Saupoudrez vos gaufres de sucre en poudre, à mesure que vous les tirez du gaufrier.

## ENTREMETS

### DE LA CHARLOTTE

#### Charlotte ordinaire.

Après avoir beurré le fond et le tour de votre moule, vous le garnirez de croûtons frits taillés de façon qu'ils forment un second moule après la cuisson ; remplissez le moule de marmelade de pommes, et recouvrez de morceaux de mie de pain taillés de telle façon que votre marmelade soit couverte entièrement ; mettez sur un feu doux, ayant eu soin de mettre sur votre moule un couvercle avec du feu ; vous laisserez cuire pendant une demi-heure, puis la servirez en renversant sur un plat.

#### Charlotte russe.

Garnissez un moule uni de biscuits à la cuillère préparés de telle façon qu'ils ne laissent pas d'espace entre eux ; emplissez ensuite votre moule d'un fromage fouetté ; couvrez de biscuits, mettez votre moule dans de la glace, et renversez sur un plat, ayant eu soin de la laisser dans la glace pendant



un quart d'heure et de ne l'en retirer qu'à l'instant de mettre sur la table.

### BEIGNETS

**Pâte pour toute espèce de beignets.**

Délayez votre farine avec des jaunes d'œufs, et la détrempez avec de l'eau tiède; ajoutez-y un peu de beurre fondu; les blancs de vos œufs bien fouettés, jetez-y quelques grains de sel; battez le tout ensemble, et faites en sorte que votre pâte soit assez épaisse pour bien envelopper les fruits que vous y tremperez.

**Beignets de pommes et autres fruits.**

Les beignets peuvent être faits avec tous les fruits que l'on peut couper en rouelles. Après avoir coupé vos fruits, retirez la peau, les pépins ou noyaux; vous les ferez mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie, avec sucre, eau de fleurs d'orange et zeste de citron: vous trempez chaque rouelle dans la pâte et ferez frire de belle couleur: dressez sur un plat, et glacez avec du sucre et la pelle rouge.

**Beignets à la crème.**

Faites réduire à moitié de la crème et du lait mêlés par parties égales, avec un peu de sel et zeste de citron haché; délayez ensuite dedans quantité suffisante de farine pour faire une bouillie



bien épaisse ; quand elle sera en tel état, vous l'étendrez sur la table, l'aplatirez avec le rouleau, et la couperez de telle forme que vous voudrez : trempez les morceaux dans la pâte ; faites-les frire, et glacez comme les beignets de fruits.

#### Crêpes.

On emploie la pâte à beignets, après avoir fait fondre une once de saindoux environ ; on étend une cuillerée de pâte de façon à couvrir entièrement le fond de la poêle ; faites cuire de côté et d'autre, servez très chaud, ayant eu soin de couvrir vos crêpes de sucre râpé au fur et à mesure que vous les placerez sur le plat.

#### Crèmes.

Prenez de la crème avec moitié autant de lait, mettez-y du sucre, et faites réduire à un tiers du tout ; ôtez-le du feu ; quand il ne sera plus que tiède, vous y mêlerez un peu de présure détrempée avec de l'eau, et verserez votre crème dans son plat, après l'avoir passée au tamis ; faites-la prendre entre deux feux très doux ; glacez-la, et la servez froide : on peut encore la faire prendre au bain-marie, surtout si on la fait en petits pots.

#### Crème au chocolat.

Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, à la proportion d'un verre par livre ; mettez-y un peu



de sucre, et mêlez-le avec crème, lait et jaunes d'œufs, dans la proportion de six par pinte de crème ou lait; ajoutez un grain de sel; passez cette crème comme la précédente, et faites-la prendre au bain-Marie avec du feu dessous, en observant qu'elle ne bouille point.

**Crème au café.**

Prenez un quarteron de café cru pour une chopine de crème; faites-le roussir, non brûler, dans la poêle, et ensuite infuser dans la crème bouillante, en ayant soin de le couvrir; passez cette infusion; ajoutez-y jaunes d'œufs, dans la proportion indiquée à l'article ci-dessus, sucre, un peu de sel, et faites prendre votre crème comme la précédente.

**Crème au thé.**

Faites infuser du thé dans de la crème bouillante pendant une heure, et procédez du reste comme il est indiqué pour la crème au café.

**Crème à la fleur d'oranger, au citron, à la vanille, et autres.**

Toutes les crèmes se font, comme celles au thé et au café, par infusion, dans de la crème ou du lait, de l'ingrédient dont on veut leur communiquer la saveur. Elles se conduisent de même, se font également prendre au bain-Marie, et on les sert froides.



---

**Crème à la frangipane.**

Délayez de la farine avec des œufs, blancs et jaunes à la fois, et détrempez cette pâte avec de la crème, à la proportion d'un demi-setier et de deux œufs par cuillerée de farine; ajoutez un bon morceau de sucre, quelques grains de sel, fleur d'oranger grillée et hachée, écorce râpée de citron vert, ou zeste de citron ordinaire, à défaut de l'autre; faites cuire le tout pendant une demi-heure, en le tournant sans discontinuer; tirez-la du feu, laissez-la refroidir, glacez-la et servez.

**Crème au caramel.**

Jetez du sucre en poudre dans une bassine de cuivre ou poêlon de même métal non étamé; faites-le fondre sans eau sur un bon feu, et prendre une couleur rousse; jetez dedans, selon la quantité du caramel, plus ou moins de fleur d'oranger pralinée, préalablement fondue dans de l'eau; ajoutez-y crème ou lait, de même en proportion; passez le tout, après l'avoir fait bouillir, et le mettez prendre au bain-Marie. Cette crème se sert froide comme toutes les autres.

**Crème fouettée.**

Mettez dans une terrine une pinte de très bon lait; ajoutez une pincée de gomme arabique, que vous aurez fait dissoudre dans un peu d'eau de



fleurs d'orange; fouettez le tout avec la verge d'osier, et quand votre crème sera en neige, vous la dresserez sur un plat au moyen de l'écumoire. Cette préparation doit être faite quelques minutes avant de servir, et dans l'endroit le plus frais possible.

On fait toutes les crèmes fouettées de la même manière; pour celle à la rose, on fait infuser une poignée de feuilles de roses dans la crème que l'on a fait bouillir; celle au chocolat, en ajoutant deux cuillerées de chocolat râpé très fin; celle au café, en ajoutant une cuillerée de café très fort. On peut encore la faire à la framboise, à la fraise: alors on presse ces fruits dans un linge, et on en fait tomber le jus sur la crème, que l'on fouette ensuite.

#### Plumpudding.

— Mêlez une livre de bonne graisse avec autant de farine, une demi-livre de raisins secs, autant de raisins de Corinthe, un peu de gros poivre et un peu de sel, le zeste haché d'un demi-citron, un verre de vin, un œuf, un peu de lait; mêlez bien tout ensemble; placez cette pâte dans une serviette fine, liez bien cette serviette et faites bouillir pendant sept heures dans une marmite hermétiquement fermée; retirez, déshabillez et laissez refroidir.

*Autre.* — Faites comme ci-dessus; au lieu de la



même quantité de raisin, mettez une livre de chaque espèce; au lieu de vin, mettez de bonne eau-de-vie; au lieu d'un œuf, mettez-en quatre; procédez pour la cuisson comme pour le précédent.

*Autre au rhum.* — Mettez les mêmes quantités que pour celui ci-dessus; ayez soin de couper en deux vos grains de raisins; au lieu d'eau-de-vie, mettez de bon rhum, une livre de sucre tamisé, un zeste entier de citron haché; cinq heures de cuisson; déshabillez, mettez-le dans un moule de fer-blanc pour lui donner une jolie forme; lorsqu'il sera froid, renversez-le sur un plat: saupoudrez-le d'une forte couche de sucre tamisé; versez dessus et autour de bon rhum; mettez-y le feu et laissez brûler dix minutes. Servez.

## DES CONFITURES

### Confitures de groseilles.

Prenez moitié de groseilles rouges, moitié de blanches, et les égrenez en les écrasant le moins



possible; faites-les bouillir quelque peu dans la bassine, avec des framboises à la proportion d'une

livre pour quinze de groseilles, et passez le tout au tamis, en pressant pour bien exprimer le jus.

Si vous avez pesé le fruit en grain, mettez demi-livre de sucre pour livre de fruit; si vous pesez le



jus, mettez deux livres de sucre clarifié pour trois livres dudit jus¹, et faites cuire vos confitures à grand feu, écumez-les bien; vous connaîtrez qu'elles sont assez cuites lorsqu'elles formeront à la superficie une grande quantité de petites bulles. On peut aussi s'assurer du degré de cuisson en faisant refroidir un peu desdites confitures; il est suffisant si elles se congèlent.

#### Confitures de cerises.

Enlevez les noyaux des cerises, en observant de les déchirer le moins possible et de n'en point perdre le jus; mettez-les dans la bassine avec une livre de jus de groseille par vingt livres de fruit, et une demi-livre de sucre par livre du total; faites cuire à grand feu, remuez doucement vos cerises, et retirez la bassine après que vous aurez amené la cuisson à son point, comme il a été indiqué ci-dessus. (*Voyez Confitures de groseilles.*)

#### Confitures de prunes de mirabelle.

Après avoir ôté les noyaux de vos prunes, vous prendrez le quart ou le tiers au plus desdites

1. On emploie, pour clarifier le sucre, le procédé suivant : fouettez un blanc d'œuf dans deux verres d'eau, pour quatre livres de sucre; faites bouillir moitié de cette eau avec votre sucre jusqu'à ce qu'il ait monté quatre fois différentes, calmant chaque ébullition par un peu d'eau et de blanc d'œuf, que vous jetterez dessus, à mesure qu'il montera; écumez jusqu'à ce que la surface ne présente plus d'écume, et passez au tamis.



prunes, que vous ferez cuire sans eau dans la bassine, assez seulement pour en tirer le jus en les pressant ensuite dans un tamis ou un linge clair; jetez le reste de vos prunes, c'est-à-dire, celles qui sont crues, dans le jus exprimé; ajoutez-y quarteron de sucre par livre du total, et faites cuire en remuant, sans discontinuer, mais avec précaution. La cuisson de cette espèce de confitures se connaît à l'entière évaporation de toute humidité.

Les confitures de mirabelles, ainsi que celles de reine-claude et d'abricots, dont nous allons parler, s'accoutument mieux que les précédentes du sucre et même de la cassonnade non clarifiés, parce qu'elles ne doivent point être aussi transparentes.

#### Confitures de prunes de reine-claude.

Elles se font absolument comme celles de mirabelle et se sucent un peu moins, si toutefois on emploie la véritable reine-claude, c'est-à-dire celle qui est verte et rouge, et en bon point de maturité. Vous observerez seulement de la faire cuire un peu plus que la mirabelle.

#### Confitures d'abricots.

Coupez vos abricots en deux, et mettez-les dans la bassine avec une livre de sucre pour une livre de fruit. Faites cuire le tout, en remuant sans



cesse, comme il a été dit pour les prunes de mirabelle : la cuisson se connaît de même ; jetez dedans les amandes de vos abricots, blanchies et tirées de leur enveloppe ; remuez bien étant hors du feu.

**Confitures de poires de rousselet.**

Pelez vos poires, ôtez-en l'œil, la queue et le cœur ; vous procéderez du reste comme pour les confitures de mirabelles ; mais il ne sera point mal de mettre un peu plus de sucre, une livre environ pour trois de fruit. Notez que, pour toutes confitures, la trop grande épargne de sucre est plutôt préjudiciable qu'avantageuse, parce que c'est le sucre qui les conserve.

**Gelée de raisin.**

Éraffez votre raisin et faites-le cuire sans eau ; passez-le pour extraire le jus, remettez ce jus sur le feu, avec environ un quarteron de sucre par livre de jus, plus ou moins selon la quantité de raisin ; écumez bien, et retirez vos confitures quand vous connaîtrez qu'elles sont cuites par l'épreuve indiquée pour celles de groseilles.

**Confitures de raisin en grains.**

Prenez une portion suffisante de votre raisin égrené pour en obtenir le jus, comme si vous vouliez faire une gelée : vous aurez ôté les pépins de l'autre portion avec tout le soin nécessaire



pour conserver les grains le plus entiers possible ; jetez-les dans un sirop clarifié, et laissez-les jusqu'à ce qu'ils aient changé de couleur ; alors vous les en tirerez, vous jetterez dans le même sirop le jus précédemment exprimé, et ferez cuire le tout à grand feu. Quand il sera presque cuit, vous y jetterez votre raisin en grains, et ne retirerez la bassine qu'après avoir éprouvé la formation parfaite du jus en gelée.

Le sirop clarifié se fait à la proportion d'une livre de sucre et un peu plus de cassonnade par quatre livres de fruit, grains et jus.

#### Gelée de verjus.

On procède comme il a été dit à l'article Gelée de raisin, et l'on mêle un peu de jus de raisin avec le verjus, pour l'adoucir. Cette gelée veut qu'on emploie livre de sucre pour livre de fruit.

#### Confitures de verjus en grains.

On suivra la méthode indiquée pour les confitures de raisin en grains, en observant : 1° de faire la gelée de préférence avec le jus de raisin ; 2° de ne mettre guère moins de deux livres de sucre pour trois de fruit, dans ce cas, et de livre pour livre si l'on n'emploie que du verjus.

#### Gelée de pommes.

Prenez des pommes de reinette bien mûres et



de la meilleure qualité, pelez-les, fendez-les en quartiers, et ôtez-en soigneusement le cœur; faites-les cuire en marmelade dans une quantité d'eau suffisante, avec un peu de girofle et des écorces de citron jaune; mettez-les ensuite dans des linges au-dessus de plusieurs vases où leur jus tombera de lui-même; vous mettrez ensuite le jus recuire dans la bassine avec votre sucre clarifié, et ne le tirerez du feu qu'en point de parfaite gelée. Vous aurez eu soin de jeter dedans, lorsqu'elle aura commencé à se faire, les écorces de citron ci-dessus dites, et que vous aurez coupées en très petits morceaux. Cette gelée s'achève en peu de temps : on emploie environ une livre de sucre pour trois de jus, selon sa qualité.

#### Confitures d'épines-vinettes.

Cette sorte de confitures n'est estimée que par le sucre qui se cristallise autour du fruit, extrêmement aigre, quoiqu'on ait soin de le faire blanchir, avant de l'employer, dans de l'eau bouillante où l'on a fait infuser un ou deux citrons, selon la quantité dudit fruit; aussi exigent-elles pour le moins livre de sucre pour livre d'épines-vinettes.

Après les avoir fait ainsi blanchir, vous les mettez égoutter sur un tamis; attendez qu'elles soient bien sèches, puis jetez-les dans le sirop



parfaitement clarifié. Vous les laisserez bouillir jusqu'à ce qu'enlevant quelques grappes avec l'écumoire elles y tiennent et ne tombent qu'en se congelant.

**Manière de couvrir les pots de confitures.**

Vous aurez soin de ne jamais laisser vos confitures se refroidir dans la bassine, mettez-les chaudes dans vos pots que vous laisserez découverts et dans un lieu où il n'y aura point d'humidité, pendant vingt-quatre heures; taillez des ronds de papier de grandeur pareille à la surface de vos pots, trempez ces papiers dans de bonne eau-de-vie, et les appliquez sur vos confitures; couvrez ensuite vos pots de papier fort, ayant eu soin qu'il ne touche pas au papier de dessous; ficelez et serrez vos pots dans un endroit bien sec.

**DES COMPOTES**

On appelle ainsi toute espèce de fruits cuits qui se servent pour dessert. Les plus ordinaires sont celles dont suit la recette.

**Compotes de pommes.**

Coupez vos pommes en deux ou en quatre, selon la grosseur; ôtez-en le cœur, mettez-les cuire avec un peu d'eau et suffisante quantité de sucre; vous n'attendrez point pour les dresser qu'elles se met-



tent en marmelade; vous les arroserez de leur sirop après l'avoir fait réduire.

*Nota.* — On ne pèle que les pommes de reinette, et l'on se contente de piquer légèrement la peau des autres, de quelque espèce qu'elles soient.

**Compote de pommes à la portugaise.**

Pelez et nettoyez de leurs pépins des pommes de reinettes, jetez du sucre en poudre sur une tourtière, et les arrangez dessus; mettez d'autre sucre en poudre dans le cœur de chaque pomme, et placez la tourtière ainsi garnie soit dans le four, soit sous le four de campagne; quand vos pommes seront cuites, vous les saupoudrerez bien de sucre, et les servirez chaudes.

**Compote blanche de poires.**

Jetez vos poires dans l'eau bouillante, et les retirez dans de l'eau fraîche avant leur entière cuisson; pelez-les, ôtez-en l'œil, rognez la queue, et mettez-les, entières ou coupées en deux, dans de l'eau fraîche; vous ferez ensuite un sirop dans une poêle; quand il bouillira, jetez vos poires dedans avec une tranche de citron, et laissez-les s'achever de cuire : on les sert chaudes ou froides à volonté.

**Compote rouge de poires.**

Otez l'œil de vos poires, et rognez-en la queue après les avoir pelées, si bon vous semble; met-



tez-les devant le feu dans un vase de terre, avec de l'eau, du sucre, un peu de cannelle et un petit morceau d'étain. Cette compote, pour laquelle on préfère les poires de messire-jean et de martin-sec, se sert ordinairement chaude.

**Compote de cerises.**

Mettez dans une poêle, avec un peu d'eau et de sucre, des cerises dont vous aurez raccourci la queue; couvrez-les, et leur faites faire quelques bouillons; vous les dresserez ensuite, et les arroserez de leur sirop : ayez soin de les laisser refroidir.

**Compote de groseilles.**

Faites-cuire du sucre dans une quantité d'eau proportionnée pour faire un fort sirop, que vous aurez soin de bien écumer; quand il sera en bon point, vous jetterez vos groseilles dedans, après les avoir bien lavées et égouttées, et leur laisserez faire quelques bouillons; écumez une autre fois le sirop en tirant votre compote du feu, et dressez-la pour la servir froide.

**Compotes de fraises, et de framboises.**

Après avoir épluché, lavé, égoutté vos fraises, ou simplement épluché vos framboises, car elles ne se lavent point, vous les jetterez dans un sirop bouillant, semblable à celui ci-dessus indiqué pour les groseilles; mais, au lieu de les faire bouillir,



vous les tirerez aussitôt du feu pour les laisser reposer ; peu après vous leur ferez faire un bouillon, et de suite les enlèverez.

#### Compote de prunes.

Faites blanchir vos prunes à l'eau bouillante, et jetez-les dans de l'eau froide quand elles fléchiront bien sous le doigt ; ensuite vous les remettrez sur le feu avec un peu d'eau et suffisante quantité de sucre ; ne les laissez point bouillir. Cette compote se sert froide.

#### Compote d'abricots.

Fendez vos abricots en deux, ôtez les noyaux et rangez-les sur un plat de terre ou autre ustensile convenable dont vous aurez saupoudré le fond de sucre râpé ; arrosez-les légèrement avec de l'eau, et mettez-les sur un feu doux pour bouillir jusqu'à presque totale réduction du sirop ; vous sèmerez alors du sucre dessus, et les glacerez sous un couvercle ou de toute autre manière ; dressez votre compote quand elle sera parfaitement cuite, et servez-la froide.

#### Compote de pêches.

Fendez vos pêches, ôtez-en les noyaux, et faites les blanchir pour pouvoir les peler ; faites un sirop comme pour les groseilles, et mettez cuire vos pêches dedans ; retirez-les, faites réduire le sirop, et les en arrosez dans le compotier : servez froid.



## FRUITS CONFITS

**Prunes confites.**

Choisissez un demi-cent de prunes, soit reines-claude, mirabelles ou autres ; faites-les blanchir ; lorsqu'elles seront bien molletes, vous les retirerez avec une écumoire et les mettrez dans l'eau fraîche. Faites clarifier cinq livres de sucre, mettez vos prunes dans un vase et couvrez-les du sucre clarifié un peu plus que tiède ; retirez vos prunes le lendemain, faites bouillir votre sucre par quatre jours différents, et remettez chaque fois sur vos prunes ; la dernière fois vous ajouterez deux verres d'eau à votre sucre et le jetterez bouillant sur vos prunes.

Le même procédé sera employé pour les abricots, poires de rousselet et pêches.

**Prunes, abricots, pêches à l'eau-de-vie.**

Après leur avoir fait subir la préparation indiquée ci-dessus, mettez vos fruits dans des vases de verre, ajoutez quantité d'eau-de-vie suffisante pour que le fruit baigne entièrement.

**Cerises à l'eau-de-vie.**

Mettez dans un bocal une livre de cerises qui ne soient pas trop mûres, et auxquelles vous aurez coupé la moitié de la queue ; ajoutez un quarteron de sucre que vous aurez fait clarifier, et une pinte



de bonne eau-de-vie à 22 degrés, mêlée avec le sirop; versez sur vos cerises quand le sirop sera froid; ajoutez quelques morceaux de cannelle et clous de girofle; bouchez votre vase avec un liège et couvrez de parchemin.

Quelques personnes procèdent pour les cerises comme pour les autres fruits, c'est-à-dire leur font jeter un seul bouillon dans le sirop et mettent l'eau-de-vie après; ce procédé conserve beaucoup plus aux cerises leur goût.

## SIROPS

### Sirop de groseilles.

Prenez deux livres de groseilles rouges qui ne soient pas tout à fait mûres, une livre de belles cerises et une demi-livre de framboises; écrasez le tout ensemble après avoir ôté ce qu'il y a de vert et les noyaux de ces fruits; exprimez-en le jus, et laissez fermenter dans une terrine pendant une journée; ensuite passez au tamis jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair; pesez le jus, ajoutez deux livres de sucre par chaque livre de fruit; faites jeter deux ou trois bouillons après que le sucre sera fondu, laissez refroidir et mettez en bouteilles. Il est assez utile de changer votre sirop de vase, pour éviter de laisser refroidir dans la bassine ¹.

1. Les sirops de fraises ou de framboises seront faits de même; alors on mettra les mêmes quantités de framboises ou de fraises; on supprimera les groseilles et les cerises.



**Sirop de cerises.**

Retirez les noyaux et les queues à quatre livres de cerises bien mûres et bien saines, mettez sur le feu avec deux verres d'eau ; faites jeter quelques bouillons et passez au tamis ; ajoutez alors deux livres de sucre par chaque livre de liquide, mettez sur le feu, faites bouillir, écumez, terminez en faisant refroidir et mettez en bouteilles.

**Sirop de mûres.**

Choisissez quantité suffisante de belles mûres bien noires ; mettez-les sur un feu doux, faites-en exprimer le jus au tamis, ajoutez deux livres de sucre réduit en poudre par livre de jus ; mettez le tout dans une terrine bien couverte, sur une cendre chaude, entretenez le feu pendant deux ou trois jours ; mettez refroidir, et ensuite en bouteilles.

**Sirop de pommes.**

Coupez par tranches, après les avoir pelées, douze belles pommes de reinette, faites-les cuire avec deux verres d'eau ; lorsqu'elles seront en marmelade, vous les mettrez dans un torchon, tordez fort, et lorsque vous aurez exprimé le jus, laissez refroidir, faites clarifier une livre de sucre ; mettez le tout sur le feu, deux bouillons seront suffisants ; laissez refroidir, et mettez en bouteilles.



**Sirop de vinaigre.**

Mettez dans une terrine un litre de bon vinaigre blanc, faites infuser dedans une quantité de framboises épluchées, ayez soin qu'elles soient couvertes entièrement par le liquide; laissez pendant dix à douze jours, ensuite vous passerez au tamis. Faites clarifier trois livres de sucre, ajoutez votre vinaigre, et retirez au premier bouillon; faites refroidir et mettez en bouteilles.

**Sirop d'orgeat.**

Prenez une livre d'amandes douces, une once d'amandes amères, jetez-les dans de l'eau bouillante et les retirez du feu quand la peau se détachera facilement; mettez-les dans l'eau fraîche à mesure que vous les pèlerez; faites-les ensuite égoutter, et pilez-les dans un mortier, en ajoutant de temps en temps quelques cuillerées d'eau et de sucre en poudre; votre pâte bien délayée, vous ajouterez un demi-litre d'eau; passez le tout dans un torchon, faites cuire et clarifier une livre de sucre, versez dessus votre lait d'amandes; retirez après le premier bouillon; ajoutez une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'orange, faites refroidir dans une terrine, et vous mettrez en bouteilles.

---



## LIQUEURS

## Anisette

Vous ferez infuser dans trois pintes d'eau-de-vie un quarteron d'anis vert, un zeste de citron et quelque peu de cannelle ; laissez cette infusion pendant un mois ; tirez à clair ; ajoutez une pinte et demie d'eau et une livre et demie de sucre clarifié ; faites filtrer et mettez en bouteilles.

## Curaçao.

Faites infuser pendant quinze jours, dans trois pintes de bonne eau-de-vie, une demi-livre de zestes de curaçao ; tirez à clair, mêlez à cela une livre de sucre clarifié ; filtrez et mettez en bouteilles.

## Noyau.

Mettez une livre d'amandes d'abricots dépouillées et concassées dans quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre clarifié, un gros de cannelle ; faites infuser pendant un mois ou deux ; passez au tamis ; ajoutez une livre de sucre fondu dans une pinte d'eau de rivière ; filtrez ensuite.

## Huile de roses.

Faites infuser un quarteron de feuilles de roses dans une pinte d'eau tiède ; laissez deux ou trois



jours, après cela passez au tamis; mettez ensuite une pinte de bonne eau-de-vie, une demi-livre de sucre clarifiée, cannelle, macis et coriandre, une once de tout; laissez cela pendant dix jours au moins, et filtrez.

#### Cassis.

Mettez quatre livres de cassis égrené dans un bocal avec six pintes d'eau-de-vie et quelques morceaux de cannelle; au bout de trois mois vous presserez le tout; ajoutez deux livres de sucre; laissez fondre, mêlez et filtrez.

Les ratafias de groseilles, de mûres et de framboises se font de la même manière.

#### PUNCH

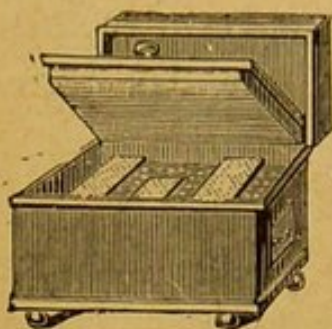
Le punch au rhum, à l'eau-de-vie, au kirsch, se fait dans un bol plein de l'une de ces liqueurs et d'un tiers de sucre que l'on fait fondre en mettant le feu; on ajoute un citron coupé en tranches par chaque bouteille de liquide et peu de cannelle.

#### GLACES

Pour faire des glaces on verse la composition que l'on veut faire glacer dans des moules en étain nommés sorbetières, il est préférable qu'ils soient



en argent; on trempe ces moules dans de la glace pilée et mêlée de salpêtre, ayant soin de remuer



continuellement le moule; dès que la composition sera gelée, on trempera la sorbetière dans de l'eau bouillante, et on la retirera aussitôt : ceci aidera la composition à se détacher.

Les glaces se font rarement dans des maisons bourgeoises, notre recette servira pour les villes où l'on est obligé de les faire soi-même; mais à cause du peu de pratique, les moyens les plus simples nous ont paru les meilleurs.

#### Glace à la groseille.

Versez dans votre sorbetière moitié sirop de groseille et moitié eau; mélangez ensemble et remuez.

Les glaces à la fraise, à la framboise, aux cerises se font de la même manière.

#### Glace à la vanille.

Pilez un demi-gros de vanille, huit onces de sucre; faites bouillir dans une demi-pinte de lait, passez au tamis et faites glacer.

### LIMONADE, ORANGEADE

Faites fondre une demi-livre de sucre dans une



pinte et demie d'eau et passez-y le jus de quatre citrons.

Pour l'orangeade, on remplace le citron par l'orange.

Quelques personnes coupent leurs citrons ou leurs oranges par tranches, et jettent dessus de l'eau bouillante : le procédé ne doit être employé que pour la limonade de malade.

#### Eau de Seltz.

Cette eau, dont on fait un grand usage depuis quelques années, facilite la digestion et donne aux vins ou aux sirops un goût très agréable.

Emplissez d'eau jusqu'au goulot une bouteille à laquelle vous adapterez un bouchon qui bouche hermétiquement; versez dans votre eau un gros acide tartrique et un gros bi-carbonate de soude aussi en poudre; rebouchez promptement et ficelez. Au bout d'un quart-d'heure elle est bonne à boire. On peut boire cette eau pure, mais versée sur quelques cuillerées de sirop, soit de groseilles ou autres, elle ajoute un pétillant semblable à celui du vin de Champagne. Les appareils spéciaux qui servent à la fabrication de l'eau de seltz évitent aux consommateurs de boire la partie des sels imparfaitement dissoute.





## CONSERVATION

## DES SUBSTANCES VÉGÉTALES ET ANIMALES

PAR LA RARÉFACTION DE L'AIR

Le procédé que M. Apert a perfectionné peut s'employer pour toute espèce de substances alimentaires ; mais son exécution en grand demande un appareil et des avances de fonds, que l'on ne peut ou l'on ne veut point faire dans les ménages : des cuves, des machines à vapeur, des vases, etc. En petit, on se passe de cet attirail, et l'on se sert simplement de vases usuels en verre ; mais de leur petitesse il résulte que les conserves deviennent bien plus un objet de curiosité que d'économie ; encore est-il assez difficile pour des personnes à qui manque l'expérience de la pratique, de les faire avec pleine assurance de succès. Voici en quoi consiste ce procédé.

Vous enfermerez soit dans des bouteilles, soit dans des bocaux, les diverses substances animales ou végétales, fruits, etc., que vous voudrez conserver ; bouchez bien vos vases avec des bouchons de liège, assujettis avec des fils d'archal, et que vous luterez ensuite avec de la chaux ; enfermez-les chacun dans un petit sac de grosse toile, et plongez-les jusqu'au bourrelet dans une chaudière pleine d'eau ; tenez-les sur le feu pendant une heure pour les fruits, et un peu plus pour les légumes et vian-



des, en observant que l'eau soit constamment à la température de l'ébullition; vous remplirez la chaudière avec de l'eau bouillante, à mesure, pour qu'elle ne tarisse point. Mettez vos vases à l'ombre en les retirant, et lorsqu'ils seront secs, vous les serrerez dans un lieu sans humidité : ne les débouchez qu'au moment d'en tirer le contenu pour l'employer.

*Conservation de quelques substances animales et végétales par des procédés simples et économiques.*

#### **Œufs.**

On les conserve longtemps dans de la cendre bien nettoyée, mais mieux, en les arrangeant dans un vase de terre cuite ou de grès, et en versant ensuite dessus de la graisse de mouton fondue, en quantité suffisante pour qu'elle les recouvre entièrement. On peut essayer aussi de les passer dans une eau de chaux; lorsqu'ils en seront enduits, on les retirera pour les faire sécher : il faut les garder en lieu sec, et les garantir du contact de l'air.

#### **Beurre salé.**

Étendez avec le rouleau, sur votre table, la quantité de beurre que vous voulez saler, ou seulement une portion à la fois, si le tout ne pouvait y tenir commodément; salez-le plus ou moins, selon votre goût, en continuant de le rouler et le repliant à



plusieurs fois. Vous mettrez un lit de sel au fond d'un pot de grès neuf ou parfaitement nettoyé; emplissez-le avec votre beurre, en le fouant pour qu'il ne reste aucun vide, et recouvrez-le d'un bon doigt de sel et de plusieurs ronds de papier blanc; bouchez le pot avec du parchemin ou un rond de bois bien juste et des linges. Conservez-le dans un lieu frais.

#### **Beurre fondu.**

On n'est point obligé de prendre du beurre aussi fin pour le fondre que s'il s'agissait de le saler; exposez-le à un feu clair dans une marmite de cuivre ou de fonte, et écumez-le en le faisant bouillir, jusqu'à ce qu'il ne jette plus d'impuretés. Lorsqu'il sera cuit de la sorte, vous le coulerez dans des pots de grès bien propres; laissez-le refroidir, et couvrez-le hermétiquement, lorsqu'il sera froid.

#### **Grosses viandes.**

On les préserve de l'atteinte des mouches, et conséquemment de la putréfaction, dans l'été, mais seulement pour quelques jours, en les tenant dans un vase plein de lait, en sorte qu'elles y baignent: on les retire lorsque le lait a caillé.

#### **Volailles et gibier.**

Videz-les, et ôtez-en soigneusement le jabot,



ainsi que l'amer. Il ne faut ni plumer les volailles, ni dépouiller les quadrupèdes : remplissez-leur tout le corps de froment, et enterrez-les dans un tas de blé.

### Chicorée.

Préparez votre chicorée comme pour la faire cuire ; quand elle le sera, vous la jetterez dans de l'eau bouillante et l'en retirerez après quelques bouillons ; laissez-la s'égoutter parfaitement. Vous aurez des pots de grès neufs, ou pour le moins bien échaudés ; mettez du sel au fond, et remplissez-les avec votre chicorée, par lits, entre chacun desquels vous en mettrez un de sel ; foulez-le bien, couvrez-le d'une épaisseur de sel d'un bon doigt, sur lequel vous coulerez un lit de beurre fondu ; bouchez bien vos pots, et tenez-les dans un lieu qui ne soit ni chaud ni humide, où il ne gèle point.

### Asperges.

Après avoir ôté le blanc des asperges, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, avec un peu de sel et de beurre frais ; laissez-les bien égoutter, et rafraîchissez-les par le gros bout ; ensuite vous les arrangerez dans un pot de grès avec du sel, quelques aromates à volonté, et des tranches de citron vert par-dessus ; remplissez le pot d'un mélange égal d'eau et de bon vinaigre, et couvrez bien. On



les passe à l'eau chaude avant de les employer.

Traitez-les de tout point comme la chicorée.

Vous les dessalerez à l'eau chaude avant de vous en servir.

#### **Racines.**

Les carottes, poireaux et autres racines se conservent en cave, enterrées jusqu'à la fane dans du sablon. On les range par lits horizontaux, entre chacun desquels on en met un de sablon : on en forme un dernier plus épais que les autres, par-dessus le tas.

#### **Fruits.**

Les fruits à pépins, dits fruits d'hiver, se gardent sans autre soin que de les garantir de toute humidité, parce qu'elle engendre la pourriture. Telles sont les pommes et les poires, les coings, les nèfles ; cependant il y a diverses manières de les conserver. Le raisin demande des soins tout particuliers, ainsi que les groseilles ; pour les fruits à noyaux, il y en a peu qu'on puisse conserver, même par les procédés les plus industriels.

#### **Pommes et poires**

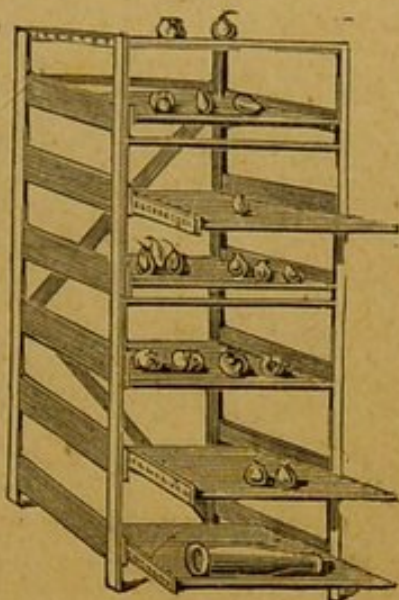
Le fruitier dans lequel on les tient doit être à l'exposition du midi, bien aéré, bien sec et garanti de la gelée.



S'il y a suffisamment de planches pour contenir les fruits, on les rangera dessus, en observant qu'ils ne se touchent point. Dans cet état, il suffit de les visiter de temps en temps, pour ôter ceux qui se gâtent, parce qu'ils communiqueraient la pourriture aux fruits voisins.

Lorsqu'on n'a point de planches, on peut ranger son fruit sur de la paille longue, bien sèche, et même les couvrir : fréquentes visites, dans le but de prévenir la communication de la pourriture.

Lorsqu'on a une quantité trop considérable de fruits pour les ranger, et qu'on ne peut d'ailleurs les garantir de la gelée, on peut, à l'exemple de quelques personnes qui ont heureusement réussi, les mettre en gros tas, dans un lieu sec. Ceux de dessus périront par les atteintes de l'air ou du froid, et formeront une couche qui défendra le reste contre ces deux principes de destruction.



### Nèfles.

On garde les nèfles dans la paille, c'est-à-dire rangées sur un lit de paille, et couvertes d'un autre lit. Ce n'est point seulement un moyen de conser-



vation, mais un moyen de les faire mûrir. Il faut éviter qu'elles ne se touchent.

#### **Pêches.**

On pourrait les conserver, sinon dans toute la fraîcheur de la saison, du moins fort bonnes et d'assez belle apparence, en les enduisant de cire vierge et les tenant en lieu frais, sans humidité; mais ce procédé, très dispendieux, ne peut être qu'un objet de curiosité.

#### **Groseilles.**

Les groseilles se conservent jusqu'au plus fort des gelées, sur l'arbre, en ayant soin de le bien empailler avant les premiers froids d'automne : elles se rident et perdent leur acidité.

#### **Raisins.**

Il y a plusieurs méthodes pour conserver le raisin, toutes bonnes, et dont le choix dépend de l'emplacement ou de toute autre circonstance.

1° On le suspend. Ayez du raisin sans humidité, et qui ait été cueilli par un temps bien sec. Vous éplucherez les grappes une à une, retranchant, avec des ciseaux, les grains viciés, flétris ou qui en pressent d'autres. Cela fait, vous suspendrez vos grappes par un fil, soit à des clous enfoncés dans le plafond, soit à des cordes tendues, ou à



des gaulettes disposées sur une échelle ou un autre support; observez qu'il faut pendre les grappes la queue en bas, pour obliger les grains à se renverser; autrement, ils porteraient les uns sur les autres.

2^o Ayant épluché votre raisin comme le précédent, ayez des caisses de bois bien sec; faites au fond un lit de son, puis un lit de grappes qui ne se touchent point, puis un autre lit de son, et ainsi de suite, jusqu'à quatre pouces du bord de la caisse; vous achèverez de la remplir avec du son, et la fermerez hermétiquement avec un couvercle.

3^o Procédez de même avec du sablon séché au four; mais il a, par son poids, l'inconvénient de trop charger les premiers lits de fruits.

#### Melons.

Ils se conservent dans des boîtes pleines de cendres tenues en lieu sec et frais; avant de les y enfermer, il convient de les laisser se ressuyer pendant vingt-quatre heures, étant cueillis. On les prend un peu avant complète maturité.

#### *Conservation des substances végétales confites.*

#### Cornichons.

On les prend bien verts, ni trop petits, ni trop gros, de belle venue, on les brosse un à un pour



enlever le poil rude qui les couvre, et on tranche légèrement leurs extrémités ; on les jette à mesure dans l'eau fraîche, pour les y laisser tremper pendant quelques heures ; faites bouillir du fort vinaigre, tirez vos cornichons de l'eau fraîche, égouttez, essuyez-les, rangez-les dans les vases destinés à les garder, avec des petits oignons pelés et blanchis, des branches d'estragon, quelques gousses d'ail, des poivres-longs et plusieurs clous de girofle : quelques personnes ajoutent de la pimprenelle, de la perce-pierre et un peu de sel ; versez votre vinaigre tout bouillant sur les cornichons, laissez-le refroidir à découvert, ensuite bouchez les vases, et laissez-les reposer pendant trois jours ; au bout de ce temps, vous en tirerez le vinaigre, le ferez bouillir de nouveau, et le remettrez, en observant encore d'attendre qu'il ait refroidi pour boucher le vase ; répétez la même préparation une troisième fois, trois autres jours après.

Les petits concombres, cueillis en vert, se confisent de même. Dans quelques pays, on applique ce procédé à la conservation des aubergines et des choux-fleurs. Ces derniers se font blanchir au préalable, coupés en autant de morceaux qu'ils ont de petits pédoncules. On les mange crus.

#### Haricots verts.

Choisissez des haricots de l'espèce nommée



*haricots gris*, petits, bien tendres, bien cassants; épluchez-les comme pour les faire cuire, en les conservant néanmoins dans leur entier; faites-les blanchir et traitez-les ensuite comme les cornichons. Vous observerez de n'y mettre aucun des ingrédients indiqués pour ceux-là. Il n'y a cependant point d'inconvénient à les saler légèrement.

#### Câpres et Capucines.

Les câpres se jettent simplement dans le vinaigre, étant fraîches cueillies; salez-les et gardez-les bien bouchées. Les graines des capucines peuvent remplacer les câpres; du moins quelques personnes les leur substituent, faute de mieux. Traitez-les comme les cornichons, en observant de les cueillir bien vertes et avant qu'elles aient acquis tout le volume dont elles sont susceptibles.

#### *Conservation de légumes par la dessiccation.*

##### **Persil.**

On le lave après l'avoir épluché, et on le fait sécher à l'ombre, vers la fin de septembre. En le faisant tremper au moment de s'en servir, il reprend sa fraîcheur et ses qualités. On peut conserver du cerfeuil jusqu'au cœur de l'hiver, par les mêmes procédés.



**Haricots verts en chapelets.**

Après les avoir épluchés comme pour la cuisson, faites-les blanchir à l'eau bouillante et égouttez-les bien, après les en avoir retirés. Vous en remplirez la longueur d'une aiguillée de gros fil de Bretagne, en les enfilant un à un, et observant qu'ils ne se touchent point; puis, ayant noué les deux bouts, vous suspendrez le chapelet, en ayant soin de le tenir ouvert, dans un lieu sans humidité. Les haricots, séchés de la sorte, se conservent aussi longtemps que l'on veut : il faut les faire tremper une douzaine d'heures au moins avant de s'en servir.

**Fèves de marais en chapelets.**

On les dérobe. Traitez-les ensuite de tout point comme les haricots verts.

**Fèves de marais et Haricots verts sur claies.**

On les prépare comme pour être enfilés, et on les étend sur des claies serrées, sans qu'ils se touchent, autant que possible; exposez les claies à l'air, à l'ombre, par un temps sec et chaud. Il faut observer de retourner les fèves et haricots, une fois au moins pendant la dessiccation. Lorsqu'elle est complète, on les enferme dans des sacs, pour servir dans l'hiver; ils se conservent très bien, mais ne sont jamais aussi tendres que dans la saison.



**Culs d'artichauts, champignons et Morilles.**

On les épluche, on les coupe en deux, ou en quatre s'ils sont gros, et, après les avoir fait blanchir et sécher, on les met au four, soit en chapelet, soit sur des claies. La chaleur qui leur convient est celle des fours après la cuisson du pain.

*Conservation des Tomates et de l'Oseille par la cuisson.***Tomates.**

Faites cuire vos tomates jusqu'à réduction d'un tiers, passez-les au tamis, et faites de nouveau réduire ce jus à moitié. Après l'avoir laissé refroidir dans un vase qui ne craigne point le vert-de-gris, vous les mettrez en bouteilles, que vous boucherez bien et conserverez en lieu frais. Les tomates que l'on emploie doivent être au plus haut point de maturité; il est inutile de dire qu'on doit avoir eu soin de les bien nettoyer au préalable.

**Oseille.**

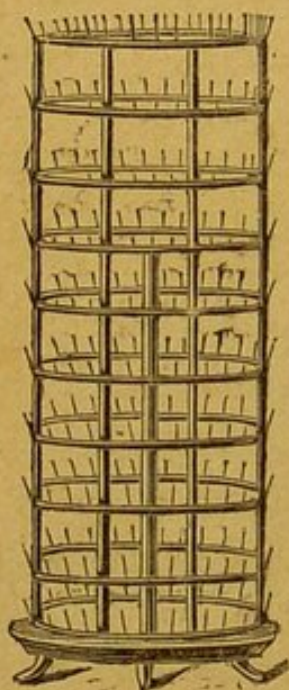
On la prépare comme pour l'emploi ordinaire, et on y joint de même, laitue, poirée, cerfeuil et un peu de ciboule. Le tout étant haché bien menu, on le met cuire sur un feu doux, et l'on retourne continuellement; après la cuisson, on sale son oseille, et on en remplit des pots de grès que l'on couvre de beurre fondu. Fermez-les, en outre, avec un parchemin ficelé.



## INSTRUCTION SUR LES VINS

## Caves.

On suppose les vins arrivant sains chez le consommateur; cette instruction tend à lui fournir le moyen de les conserver en bon état par les soins nécessaires, et de les y remettre, en cas de maladie, par l'application d'un prompt remède.



La cave est aux vins ce qu'est le climat à l'homme; de sa nature dépend leur santé. Je commencerai donc par quelques détails sur les caves. Si elles sont salubres, les dangers se réduisent à peu de chose; dans le cas contraire, toutes les précautions parviendront difficilement à prévenir de fâcheux résultats. Le premier soin devra donc être celui d'assainir, autant que possible, celles qui menaceraient le dépôt qu'on veut leur confier.

Une cave parfaitement bonne est celle dont la température ne varie point, dont l'humidité ne produit aucune pourriture, où il n'entre qu'un jour médiocre: elle doit avoir ses ouvertures au nord, ne ressentir aucune secousse donnée à l'extérieur, et ne communiquer avec aucun lieu ou conduit dont l'infection la puisse atteindre. Il faut observer



de n'y renfermer ni bois, ni herbages ou racine, ni même des liqueurs fermentescibles. Le sol sera ferme, uni, bien battu.

On remédie au trop de sécheresse en rétrécissant ou bouchant même les soupiraux, surtout en été; et s'ils ont l'exposition du midi, on diminue l'humidité par les moyens contraires, c'est-à-dire en donnant à l'air un passage plus libre. Si l'insalubrité des caves provient du sol, il n'y a point d'autre remède que de creuser et de remplacer les terres viciées par une couche épaisse de sable bien sec. On reconstruira les murs que la surabondance de salpêtre tend à décomposer.

#### Vins en tonneaux.

Les tonneaux pleins se rangent sur des chantiers hauts au moins de six pouces, dans une bonne cave, et beaucoup plus élevés, dans les caves trop humides. On a soin de laisser entre eux l'espace convenable pour les visiter; la même raison défend de les faire porter sur le mur. Après les avoir placés parfaitement d'aplomb, ne baissez ni du devant ni du derrière, on les assujettit par une cale de chaque côté.

#### Collage des vins rouges.

La pratique usuelle est d'employer des blancs d'œufs. On en prend de quatre à cinq, selon la



gros seur, pour une pièce ordinaire, et trois au plus pour une feuillette; on les bat bien, on les étend avec environ une demi-bouteille du vin même qu'on veut coller, ou égale quantité d'eau. Si le vin est vert, on peut ajouter une poignée de sel marin. On tire la valeur de cinq ou six autres bouteilles pour former un vide dans la pièce; on y enfonce par la bonde un bâton fendu vers le bout; on remue fortement le vin, on y jette les œufs, et l'on remue de nouveau pendant quelques minutes, après quoi on remplit avec le vin tiré auparavant, et l'on remet la bonde, après avoir frappé autour de l'ouverture, pour faire tomber la mousse et crever les globules d'air.

Si le vin est assez déchargé de lie, c'est-à-dire s'il a été soutiré plusieurs fois avant son arrivée, il ne lui faudra que cinq ou six jours de repos pour être bon à boire. Au bout de ce terme on pourra le mettre en bouteilles.

#### **Collage des vins blancs.**

Les procédés sont les mêmes que pour le collage du vin rouge; mais au lieu de blancs d'œufs on emploie par pièce environ une once de colle de poisson dissoute dans un litre de vin et d'eau, auquel on ajoute autant de vin pur au moment d'en faire usage. Il faut bien battre le tout ensemble.

La dissolution de la colle s'opère en la faisant tremper dans un peu de vin blanc, après l'avoir



fortement battue et déchirée, et en la pétrissant avec les mains et y ajoutant d'autre vin, puis de l'eau chaude à mesure qu'elle se détrempe.

Quand on l'emploie à coller des vins nouveaux et susceptibles d'une grande fermentation, il est à propos de ne point fermer la bonde entièrement, ou de pratiquer un petit trou aux environs. On bouchera tout passage à l'air au bout de quelques heures.

#### Soutirage.

On soutire les vins que le collage n'a point entièrement éclaircis, et ensuite on les colle de nouveau. Cette opération se répète jusqu'à parfaite limpidité.

Les autres cas où le soutirage est indispensable, proviennent des maladies et se trouveront à leur article; on soutire aussi les vins que l'on garde en tonneaux plusieurs années, pour prévenir l'atteinte de ces maladies. On soutire encore le vin qui se charge de fleurs pour être resté trop de temps en vidange. Si c'est au moyen de la cannelle, il faut en garnir le bout d'un morceau d'étamine fine, pour empêcher les fleurs de passer.

Quel que soit le motif, la méthode d'opérer est toujours la même.

L'époque la plus convenable pour soutirer est le mois de juillet; on choisit un temps chaud et sec. L'humidité, même en hiver, établit la fermenta-



tation; la fermentation détruit l'effet du soutirage en mettant la lie en mouvement.

### **Soutirage.**

Après avoir bien rincé et fait sécher les tonneaux destinés au soutirage, après leur avoir fait perdre tout goût d'évent ou autre qui pourrait nuire au vin, on les mute, c'est-à-dire que, pour détruire ce qu'ils contiennent de principes fermentescibles, on brûle dedans des mèches de soufre spécialement fabriquées pour cet usage. Cette opération s'appelle aussi mécher.

Lorsqu'on veut soufrer un tonneau, on accroche un morceau de mèche allumée au bout d'un méchoir, que l'on enfonce par la bonde jusqu'à la partie de cet instrument qui doit la clore entièrement. On ne la retire qu'après avoir donné à la mèche le temps de se consumer; et pendant qu'elle brûle, on observe si d'aucune part il ne sort de fumée. Dans ce cas, il faudrait réparer le tonneau et recommencer l'opération.

On emploie ordinairement une mèche pour huit tonneaux. Si les vins auxquels on les destine sont susceptibles d'une grande fermentation, on augmente la quantité de soufre en proportion.

### **Remplissage.**

Conservé en pièce, le vin se réduit plus ou



moins, en raison de la sécheresse ou des courants d'air; il est essentiel de remplir le vide qui se forme, si l'on veut prévenir la fermentation, l'évent et l'acidité. Dans une bonne cave on doit procéder à ce remplissage une fois chaque mois. A cet effet, et après avoir rempli le tonneau avec du vin de même crû et qualité, on le referme en observant de regarnir la bonde à neuf avec un morceau de linge.

#### Maladies des vins, et traitement.

Les maladies des vins en pièces ont plusieurs causes très différentes : le traitement varie selon les cas. On considère comme principes communs de la dégénération la mauvaise qualité du fût, ou la négligence qu'on a mise à le purifier avant de l'emplir. La demeure en lieux trop secs ou trop humides, le défaut de soin, le voisinage d'odeurs fétides ou de matières échauffées, celui des liqueurs acidifiées ou acidifiables; souvent aussi la nature défectueuse du vin même, laquelle provient d'ordinaire soit de mélanges antérieurs, soit du crû, soit du trop ou du trop peu de maturité des raisins.

Les maladies les plus ordinaires du vin en cave sont le goût d'évent, de moisi, de fût, de fumée, d'œuf pourri, les fleurs, l'aigre, la graisse, l'amertume, le passé, la décoloration, la gelée, la fermentation. Nous allons indiquer les remèdes, en reprenant une à une ces différentes maladies.



L'*évent* provient d'un tonneau mal clos par la bonde. Si le goût en est très fort, on pourra le faire disparaître par un mélange du vin vicié avec une quantité double et même triple de vin jeune et spiritueux. Un moyen meilleur, quand on peut se procurer de la lie fraîche, est d'en mettre environ trente litres par tonneau. On remue bien le tout plusieurs jours de suite, après quoi, ayant laissé la pièce en repos pendant un mois, on colle et l'on soutire. — Si l'*évent* est léger, il suffira de soutirer le vin, de le renfermer dans un bon tonneau frais, vide et bien méché, en ajoutant un demi-litre d'esprit-de-vin. Il ne faut songer à mettre en bouteilles qu'après complète guérison.

Le *goût de fût, de moisi, d'œuf pourri*, se contracte par différents vices du tonneau. On peut le faire disparaître à sa naissance, par le soutirage, la colle, et en faisant des mélanges : il n'y a plus de remède, s'il est fortement prononcé. Observez qu'une seule pièce de vin vicié suffirait pour en gâter vingt de bon. Avant de mêler le vin, lorsqu'il en est temps encore, il sera profitable de lui enlever une partie du mauvais goût en enfonçant dans la bonde la mie d'un pain chaud qu'on y laissera refroidir. Observez que le tonneau soit parfaitement plein.

La *graisse*. Par cette maladie le vin perd sa fluidité et prend un corps huileux. Introduisez dans la pièce un bâton fendu par le bout, agitez-le



fort et longtemps ; vous soutirez quelques jours après. On recommence cette opération après le soutirage, autant de fois qu'elle n'offre point de résultat complet. Lorsque le vin sera revenu à son état naturel, collez-le avec addition d'un quart de litre d'esprit-de-vin battu dans les œufs. — Les vins communs peuvent se rétablir par leur mélange avec des vins nouveaux un peu durs. — L'addition de lie nouvelle dans la proportion sus-indiquée (Voy. *Évent* ci-dessus), et en procédant comme il a été dit, est un autre remède non moins sûr.

*Les fleurs.* S'il s'était formé des fleurs à la superficie d'une pièce de vin en vidange, on ferait sortir l'air vicié avant de remplir, en soufflant dans le tonneau avec un soufflet ; il est suffisamment renvoyé si, en introduisant un morceau de papier enflammé, il se consume. Alors on brûlera un morceau de mèche à l'entrée de la bonde. Ensuite, le tonneau étant rempli, on soufflera en dehors les fleurs qui se présenteront à l'ouverture, remettant autant de vin qu'elles laissent de vide.

*L'aigre* attaque plus fréquemment les vins faibles que les spiritueux : il résulte ordinairement d'une fermentation incomplète dans la cave et qui s'achève dans les tonneaux ; quelquefois le vin tourne à l'aigre pour être resté trop longtemps en vidang. Il arrive aussi que cette décomposition résulte du simple transport, par un temps chaud, de vins qui n'avaient point été suffisamment sou-



tirés. Le remède est de les coller, lors même qu'ils l'ont été déjà sur place, et de les soutirer ensuite dans une futaille fortement méchée. Si l'aigre provient de vidange, on traitera le vin comme il est indiqué pour les fleurs ; car il y en a toujours dans ce cas. De plus, après les avoir soufflées, on bouchera la bonde avec la mie de pain chaud, qui attirera une portion considérable de l'acidité, et l'on ne soutirera le vin que lorsque cette mie sera entièrement froide.

L'amertume est une maladie propre à quelques vins vieux qui dégénèrent. On leur rend du corps en les collant à double dose, ou en les traitant par addition de lie nouvelle (Voy. *Évent* ci-dessus).

Le *passé* provient de la même cause. Mêlez votre vin avec du vin nouveau, en observant de ne point gâter le bon pour rétablir le mauvais.

La *décoloration* est encore un fruit de vieillesse : il peut l'être quelquefois de la fermentation dans les tonneaux. On rend la couleur au vin rouge par un mélange bien calculé de vin nouveau très haut en couleur. Pour le vin blanc, on emploie la colle de poisson et le lait mêlés et battus ensemble. Il faut par pièce une pinte de lait et une pinte de colle préparée (Voy. ci-dessus, *Collage*) : on les bat et on les étend de vin blanc en quantité pareille. On doit avoir soutiré au préalable. Notez, que par décoloration du vin blanc, nous entendons le passage à la couleur jaunée ou noire.



Cette maladie serait mieux appelée surcoloration.

La *gelée*, qui prend les vins en route, est moins une maladie qu'un accident; aussi, loin de les altérer, les bonifie-t-elle, quand on ne leur donne point le temps de dégeler. Aussitôt que les tonneaux sont à l'abri, en lieu sûr, il faut soutirer la portion de liquide qu'ils contiennent encore. La portion de liquide qu'il contiennent encore. La portion congelée n'est bonne à rien.

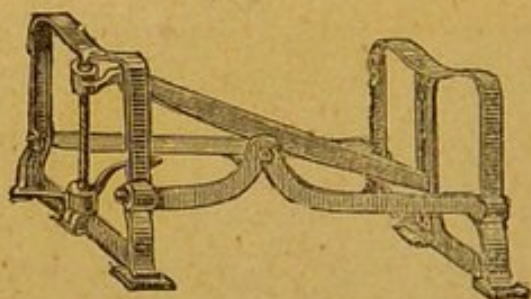
La *fermentation*. Lorsqu'on s'aperçoit que le vin fermente dans les tonneaux, on fait un trou de foret près de la bonde, et si la fermentation augmente, on donne de l'air au vin par ce trou, soit en le laissant ouvert, soit en le bouchant à demi avec le fausset. On aura eu soin de tirer quelques bouteilles auparavant. L'excès de fermentation se connaît à l'odeur forte qui se répand, à la raideur avec laquelle le vin sort de la pièce, par un trou de foret, au jaillissement par le trou pratiqué près de la bonde, à certaines fongosités qui poussent autour de la bonde. On arrête cette effervescence en brûlant de la mèche à la partie intérieure de la bonde, après avoir tiré quelques bouteilles. Il peut suffire de brûler du soufre dans le voisinage du tonneau, ou même simplement de soutirer dans une futaille bien méchée, quand la fermentation n'est point très forte.

---



### Visite et soin des tonneaux.

Comme on ne peut s'apercevoir trop tôt des maladies du vin, pour y porter un prompt remède, on ne peut faire trop souvent la visite des tonneaux, surtout à l'approche du temps où la vigne entre en sève. Il est indispensable de la faire une fois tous les jours à cette époque. Les tonneaux sont d'ailleurs sujets à des accidents particuliers, qui



ne peuvent être réparés que par une extrême vigilance ; tels sont les piqûres des vers, la rupture des cercles, les éclats de douves, etc.

En visitant les tonneaux, on aura soin de regarder surtout au fond, tourné contre le mur, parce que c'est la partie la plus sujette aux accidents ; on portera aussi la lumière sous le tonneau, parce que c'est ordinairement là que se fait la rupture des cercles, et qu'il s'établit entre les douves une expansion de liqueur qui s'infiltré sans bruit dans la terre.

Lorsqu'on aura observé quelque avarie, on y portera remède aussitôt, en attendant que l'on



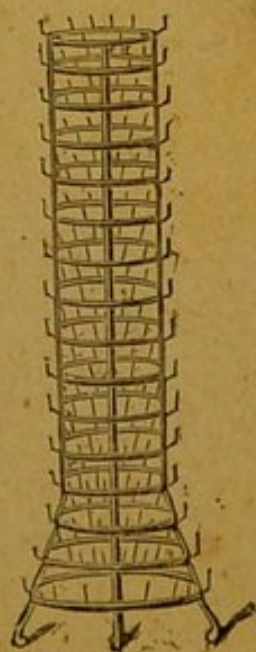
puisse soutirer : les piqûres se bouchent avec du suif, ainsi que les légers éclats ; on comprime les douves d'un tonneau dont quelques cercles se sont brisés, en les reliant avec un cercle de fer brisé, à vis. Si les douves inférieures tendent à se déjoindre, on retourne la pièce, la bonde en bas.

**Manière de mettre le vin en bouteilles, et de le boucher.**

Le vin mis en bouteilles dans l'été est plus sujet à déposer que si on l'y avait mis par un temps frais. A telle époque de l'année que l'on le tire, il importe de ne point choisir un jour humide.

Rincez vos bouteilles. Faites-les bien égoutter sur la planche ou sur l'appareil à égoutter les bouteilles ; on commence à prendre, pour les emplir, celles qui ont été mises les premières sur la planche.

La première opération, pour tirer le vin, est de donner plusieurs coups de foret aux environs de la bonde ; placez ensuite un petit baquet à bas bords, en cœur, sous le jable ; percez la pièce à environ dix-huit lignes, en soufflant de côté la poudre qui tombe, et enfoncez la canelle dans le trou du vilebrequin, sans frapper, aussitôt que le vin aura





commencé à sortir : elle doit être ouverte, pour que l'air s'échappe ; vous la fermerez ensuite.



Les bouteilles ne doivent être remplies que jusqu'à deux pouces environ, pour que le bouchon n'atteigne point le vin. Lorsqu'une seule personne tire et bouche, elle fera bien de le faire en même temps. En n'ouvrant la cannelle qu'à demi, elle pourra boucher une bouteille pendant que la suivante s'emplira.

Les bons bouchons sont souples, unis, peu poreux ; ils doivent avoir le petit bout juste aussi gros que l'ouverture du goulot ; on les trempe à mesure, dans un peu de vin, pour en faciliter l'entrée, et quand on le fait tenir en appuyant dessus, on achève de l'enfoncer à deux lignes près, en le frappant avec la palette. On peut aussi employer l'appareil à boucher les bouteilles ; quand on en a l'habitude, il donne un résultat meilleur.

#### Manière de ranger le vin en bouteilles.

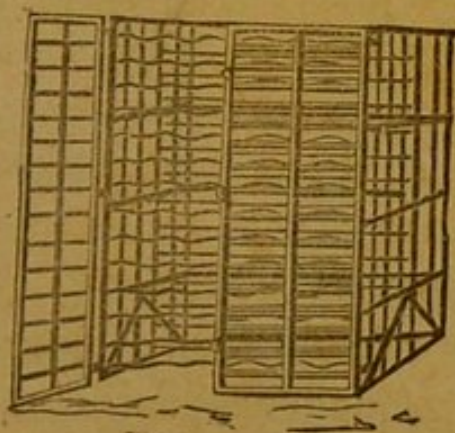
Le vin en bouteilles se range de deux manières en piles, avec des lattes entre chaque rang, ou en tas, dans du sable. Cette dernière méthode, préférable pour les vins fins, n'est guère praticable pour les autres, en raison de la quantité.



Les porte-bouteilles sont généralement employés et beaucoup plus commodes.

Pour ranger les bouteilles avec des lattes, commencez par bien égaliser le terrain, placez cinq ou six lattes l'une sur l'autre, et formez votre premier rang, dont tous les goulots porteront sur ces lattes. Il faut espacer les bouteilles d'un bon pouce, et les caler de droite et de gauche avec des morceaux de vieux bouchons. Ce rang étant ainsi formé, mettez une latte sur le ventre des bouteilles couchées, et faites un second rang en sens inverse, puis un troisième, et ainsi de suite.

A mesure qu'on prend une bouteille pour la



ranger, il est à propos de la renverser pour humecter le bouchon.

On observera encore de ranger les bouteilles bien horizontalement ; si le col s'élève, le bouchon cesse d'être humecté, se sèche et peut causer un gout d'évent. Si le col baisse et qu'il se forme un dépôt, la lie s'y amasse et le vin ne peut plus être tiré au clair, en le transvasant.



## DE LA BASSE-COUR.

---

La basse-cour est une source qui fournit à la table une foule de mets; nous avons cru utile d'entrer ici dans quelques détails qui ne seront pas indifférents aux personnes qui habitent la campagne.

### DES POULES

On mettra dans une basse-cour un coq par sept poules, elles doivent être de moyenne grandeur, on choisira de préférence celles qui ont l'œil le plus éveillé, les jambes et les pieds jaunes; celles qui ont de grands ergots comme celles qui aiment à se battre ne sont pas propres à couver.

La nourriture est pour les poules une chose importante, surtout à l'époque où elles couvent; on aura donc soin de leur donner leur nourriture toujours à la même place, soir et matin; on veillera à les faire sortir de leur nid pour les envoyer manger.

On devra ramasser tous les jours les œufs, renouveler souvent la paille, de temps en temps la remplacer par du foin, remarquer quel jour la poule se met à couver, le vingt et unième jour on ira vers la poule entendre s'il n'y a point de poussins qui crient; si trois jours après ils ne sont point



encore éclos, c'est mauvais signe, les œufs doivent être rejetés.

C'est en février et mars qu'il faut commencer les couvées; à cette époque on donnera douze œufs à la poule, en avril quinze et dans les autres mois chauds autant qu'elle en peut embrasser.

On aura soin de construire le poulailler dans un endroit exposé au soleil levant, la propreté est très utile; on recommande d'y jeter de temps à autre des herbes odoriférantes, elles font fuir la vermine.

Lorsqu'on voudra engraisser les poulets on les enfermera dans une loge, où l'on aura soin de leur donner une quantité de froment et d'orge, et pour boisson de l'eau de son bouilli.

#### DINDE

C'est au mois de mars que les poules-dindes pondent; elles couvent en avril, on leur donne ordinairement quinze œufs, leurs petits sont très délicats, et il faut beaucoup de soins pour les élever, les œufs sont un mois à éclore; pendant ce temps on veillera à ce que la couveuse prenne régulièrement sa nourriture; lorsqu'elle fera difficulté pour se lever, ce qui arrive souvent, on la retirera doucement de dessus ses œufs, le soin de la faire manger l'amènera aussi à se vider, ce qui la soulagera beaucoup.



Le dindon étant très sensible au froid, on aura soin de l'élever dans un lieu chaud; on le fera sortir peu à peu pendant le jour, afin qu'il puisse se fortifier à la chaleur du soleil, ce qui lui est aussi salulaire que le temps sombre et pluvieux lui est nuisible et funeste.

Dès que le petit dindon sera sorti de sa coque, on lui donnera pendant plusieurs jours des blancs d'œufs durs, hachés très menu; ensuite des blancs d'œufs durs hachés avec des orties et du fromage blanc. Dès qu'ils seront parvenus à leur croissance, on les nourrira d'orties hachées grossièrement, mêlées avec du son. On leur donnera du grain, et comme ils sont d'un naturel glouton, ils mangent tout ce qu'ils rencontrent; souvent aussi on leur donne des fruits tombés, que l'on coupe par morceaux.

On engraisse les dindons avec de l'avoine et de l'orge que l'on fait bouillir ensemble; on leur en fait prendre pendant quinze jours, puis on leur fait une pâte avec de la farine d'orge et du lait. Quelquefois aussi on leur fait une pâte avec des orties, du son et des œufs durs.

#### CANARD

Le canard se plaît beaucoup dans l'eau, il est indispensable d'avoir une mare près de leur abri; on aura un mâle pour huit à dix canes; le caneton



est trente et un jours à éclore ; la cane ne demande qu'un soin, celui de lui donner sa nourriture et de l'eau près de la place où elle couve.

Pour nourriture on donne aux canetons, du son, des herbes hachées, des restes de viandes, de soupe. Quand on voudra engraisser les canards il faudra les tenir enfermés pendant quinze jours dans un coin du poulailier et les nourrir avec abondance.

#### DES OIES

L'oie est élevée à peu près comme le canard, il lui faut aussi de l'eau ; lorsque l'oie couve on lui donne du son, des balayures d'avoine ; lorsque les petits sont éclos, on les enferme pendant quelques jours, et on les nourrit de lait caillé, de farine d'orge.

Quand on veut engraisser les oies on les nourrit de farine d'orge avec du lait, des fèves broyées, de l'avoine ; il est nécessaire de les enfermer.

La plume de l'oie est d'un bon rapport, on en tire aussi du duvet, mais pour cela il faut avoir des quantités de cet animal.

---



---

## LE COLOMBIER.

---

On peuple un colombier de trente à quarante paires de pigeons, ayant soin de bien assortir les espèces; on les nourrit avec du millet, du che-nevis, de la vesce et quelques poignées de froment; de temps à autre on leur donnera du cumin; c'est un moyen de les attacher au colombier.

Les pigeonceaux élevés au colombier vont chercher leur vie aux champs et reviennent à leur demeure; depuis la mi-novembre jusqu'à la fin février on doit leur donner la nourriture, dans le mois de mars, les champs la leur fournissent; après la mi-juin on peut les laisser aller aux champs se nourrir de blés : il est d'usage de brûler de temps à autre quelque peu d'encens dans le colombier, cela purifie l'air et les préserve de maladies. On aura soin de laisser toujours près d'eux de l'eau fraîche.

La première année on ne devra en détruire aucun, cela assurera pour l'avenir un nombre suffisant de ces oiseaux.



## APPENDICE

---

### Filet à la Châteaubriand.

Le filet étant légèrement piqué, rôtissez-le avec cent grammes de beurre. Pour faire la sauce mélangez une demi-cuillerée de farine à un peu de beurre, mouillez ensuite ce mélange avec un bon jus bien dégraissé ou avec du bouillon. Pour rendre la sauce un peu épaisse, faites-la réduire en la tournant sur le feu. Dans cette sauce mettez le jus et le beurre de la cuisson du filet, une forte pincée de poivre noir, du persil et trois fois autant d'estragon que de persil. Au moment de servir, mettez un jus de citron. Il faut avoir soin de rôtir le filet un tant soit peu saignant. Le persil et l'estragon doivent être finement hachés, et le goût du poivre noir et d'estragon doivent dominer dans la sauce.

### Beef-steak à la Châteaubriand.

Coupez le filet en tranches de quatre centimètres d'épaisseur. Aplatissez-les légèrement, faites-les cuire et servez-les aux trois quarts cuits avec du beurre frais, du poivre, sel, jus de citron, persil haché et trois fois plus d'estragon haché que de persil. Le poivre noir doit dominer.



---

Farces pour galantine.

Hachez un demi-kilo de viande maigre de veau qui n'ait ni peau ni nerfs, plus 200 grammes de viande maigre de porc. Après que cette viande est bien hachée, vous y joignez 200 grammes de lard frais que vous continuez à hacher avec le veau. Assaisonnez de poivre et de sel, et tout en poursuivant votre travail vous y mêlez un œuf entier. Quand on possède un mortier, l'on pile le maigre avec de la pelure de truffes, si l'on tient à en mettre dans la galantine, et l'on hache de nouveau la viande ainsi pilée avec le lard. Coupez ensuite du jambon ou de la langue fumée en petits dés et mêlez le tout à la viande sans hacher davantage. (Pour faire la galantine, voir plus loin *Galantine de veau*.)

## Explications sur la farce à galantine

En hachant le lard aussi fin que la viande de veau, on obtient une galantine sèche ; le lard pilé et haché, dès qu'il est légèrement chauffé, se sépare de la viande, malgré l'œuf qui leur sert de liaison. On pourrait mettre plus d'un œuf par demi-kilo de veau ; mais alors on ferait de la farce fine, qui n'est bonne qu'à être mangée chaude, tandis que la galantine se mange froide. On doit en même temps chercher à rendre la farce moelleuse sans la faire trop grasse.



---

Galantine de veau.

Procurez-vous une crépine de veau. Vous la mettez dans l'eau froide, afin de la blanchir et de la ramollir. Étendez cette crépine sur une table et supprimez-en les parties trop épaisses ou trop grasses. Ayez de la farce à galantine à laquelle vous aurez ajouté du jambon ou de la langue de bœuf coupée en petits dés (la langue est préférable).

Vous placez cette farce sur la crépine en forme de gros boudin ayant un diamètre de 7 à 9 cent. et une longueur de 25 à 30. Vous l'enveloppez soigneusement d'une double circonférence de crépine et vous ficelez de distance en distance, pour que pendant la cuisson la crépine ne se détache pas.

Mettez de l'eau au feu avec une poignée de sel, du thym et du laurier. Quand elle bout, plongez-y la galantine, que vous laissez bouillir à grand feu pendant quinze minutes ; modérez ensuite le feu et faites bouillir en tout de 45 à 50 minutes ou une heure selon les dimensions et de la galantine.

En bouillant, elle doit être recouverte d'eau à une hauteur de cinq centimètres au moins. Quand la galantine a bouilli le temps nécessaire, vous la laissez refroidir dans sa cuisson, jusqu'à ce que vous puissiez la retirer avec la main.

## Galantine de veau aux truffes.

C'est la même galantine que la précédente, seu-



lement vous y ajoutez des truffes coupées en petits dés ou en bâtons, que vous placez à l'intérieur de distance en distance en faisant la galantine.

#### Tripes à la mode de Caen

Mettez au fond d'une marmite à braiser 120 grammes de lard coupé en petits morceaux, la moitié d'un pied de bœuf fendu en quatre, une demi-douzaine de carottes, coupées en tranches, un bouquet garni, cinq oignons, quatre gousses d'ail et quelques clous de girofle. Posez les tripes fortement assaisonnées de sel et de poivre, et une muscade rapée, sur cette garniture. Placez au milieu des tripes un jarret de jambon, et recouvrez le tout de bardes de lard; versez dans la marmite autant de vin blanc qu'il en faut pour que son contenu en soit baigné. Mettez le couvercle, et lutez-en les bords avec de la pâte. Faites ensuite cuire pendant six heures sur un feu doux soigneusement entretenu.

Retirez les tripes de la marmite; passez la sauce, dégraissez-la; liez-la ensuite avec un peu de fécule de pomme de terre; versez la sauce ainsi préparée sur les tripes, et servez très chaud.

A Caen, les tripes sont servies devant chaque convive dans un plat posé sur un petit réchaud, contenant de la braise allumée, de sorte que les tripes ne peuvent se refroidir pendant qu'on les mange.

#### Filet de soles au vin blanc

Les soles étant cuites à l'eau salée, et un peu



refroidies, vous levez les filets que vous coupez en deux ou trois morceaux, mettez-les dans une casserole et faites dans une autre une sauce au vin comme suit :

Mêlez une demi-cuillerée de farine à 60 grammes de beurre fin, mouillez avec un demi-verre de vin de Chablis, ajoutez des champignons passés au beurre et du jus de champignons, assaisonnez de poivre et de sel. Tournez sur le feu et au premier bouillon vous liez avec deux jaunes d'œufs, vous ajoutez encore un peu de beurre, du jus de citron et du persil haché.

Vous relâchez la sauce à point avec du vin de Chablis, vous la servez sur les filets et vous tenez le plat chaud jusqu'au moment de servir.

#### Soles au gratin

Mettez une sole sur un plat de cuivre avec 50 grammes de beurre. Laissez-la un peu frire, ajoutez poivre, sel, très peu de persil haché, de la sauce liée ou un peu de sauce au vin, des champignons hachés et le jus d'un citron. La sole étant à moitié cuite, vous la parsemez de chapelures, la mettez au four pour qu'elle finisse de cuire et la servez.

#### Escargot

Gros limaçon à coquille blanche, qui ferme l'entrée de sa coquille par une espèce de mur pour se défendre du froid. Les anciens avaient des garen-



nes et des viviers pour nourrir et engraisser des escargots.

Escargots de vigne en fricassée de poulet

Dans le printemps et l'automne, on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment. Pour les faire sortir de leur coquille et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un chaudron, avec de l'eau de rivière; quand elle commence à bouillir, jetez-y les escargots, pour les y laisser un quart d'heure; lorsqu'ils se tirent aisément de leur coquille, vous les retirez dans de l'eau tiède pour les nettoyer; ensuite vous les remettez encore dans une eau claire, pour les faire bouillir un instant; retirez-les pour les égoutter. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, et les escargots bien égouttés; passez le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux et qu'il reste peu de sauce; en servant, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre et quelques gouttes de jus de citron.



# TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS. . . . .	5	Potage au pain, ou soupe grasse. . . . .	113
DEVOIRS		Mitonnage. . . . .	113
DES AMPHITRYONS		Potage à la minute. . . .	113
Service de la table. . . .	7	Potage à la bisque. . . .	114
Les déjeuners. . . . .	12	Bouillon de poulet. . . .	114
Menu pour 8 personnes. .	13	Bouillon maigre. . . . .	115
Menu pour 12 couverts. .	15	Bouillon au poisson. . .	115
Menu pour 20 couverts. .	16	Potage aux choux. . . . .	116
Table de 12 couverts. . .	18	Potage aux carottes. . .	116
Table de 16 couverts et plus. . . . .	19	Potage aux navets. . . .	116
CARTE DES METS		Potage à la citrouille, au lait. . . . .	116
Potages. . . . .	24	Soupe à l'oignon. . . . .	117
Relevés de potage. . . .	24	Soupe à l'oignon et au lait.	117
Hors-d'œuvre et entrées.	25	Soupe à l'oignon et au riz.	118
Entrées. . . . .	26	Soupe à l'oignon et au vermicelle. . . . .	118
Rôts. . . . .	31	Soupe aux petits oignons.	118
Entremets. . . . .	32	Potage à la julienne. . .	118
Dessert. . . . .	35	Julienne maigre. . . . .	119
Carte de vins. . . . .	35	Potage printanier. . . .	119
DE LA CUISINE		Potage aux poireaux. . .	119
Des ustensiles et appa- reils. . . . .	37	Potage à la jardinière. .	120
Vocabulaire des termes de cuisine. . . . .	69	Potage aux herbes. . . .	120
Art de découper. . . . .	75	Potage aux petits pois. .	120
Premières connaissances ou instructions sur la manière de reconnaître la qualité des viandes.	87	Riz au gras. . . . .	121
DES POTAGES		Riz au maigre. . . . .	121
Bouillon. . . . .	111	Riz au lait. . . . .	121
Consommé. . . . .	112	Riz au lait d'amandes. .	121
Potage de croûtes au pot.	112	Vermicelle au gras. . . .	122
		Vermicelle au lait. . . .	122
		Potage à la fécule de pommes de terre. . . .	122
		Potage au macaroni et au fromage. . . . .	122



Potage aux pâtes d'Italie.	123
Potage à la semoule.	123
Potage au sagou.	123
Potage à l'eau.	124
Potage à la française.	124
Potage à la purée de carottes.	124
Potage à la purée de navets.	125
Potage à la purée de lentilles, au gras.	125
Potage à la purée de lentilles, au maigre.	125
Potage à la purée de pois nouveaux.	126
Potage à la purée de marrons.	126
Potage à la Condé, au gras et au maigre.	126
Soupe au lait.	127
Soupe au lait lié.	127
Panade.	127

## DES JUS ET COULIS

Jus.	128
Jus maigre.	128
Coulis.	129
Velouté, ou coulis blanc.	129

## DES SAUCES

Liaisons.	130
Roux.	131
Espagnole.	131
Espagnole travaillée.	131
Espagnole maigre.	131
Sauce piquante.	132
Sauce aux échalotes, dite sauce piquante.	132
Sauce tomate.	132
Sauce blanche.	133
Sauce blanche aux câpres.	133
Sauce hollandaise.	133
Sauce mayonnaise.	134

Ravigote.	136
Rémoulade.	136
Sauce au verjus.	136
Sauce matelote.	137
Sauce Robert.	137
Sauce aux rocamboles.	137
Maître-d'hôtel froide.	138
Maître-d'hôtel liée.	138
Sainte-Ménéhould.	138
Poulette.	138
Tartare.	139
Italienne.	139
Sauce anglaise au lait.	139
Sauce à la crème.	140
Gasconne.	140
Provençale.	140
Allemande.	141
Sauce au suprême.	141
Sauce verte.	141
Béchamelle.	141
Pluche verte.	142
Poivrade.	142
Sauce bachique et piquante.	143
Sauce aux hatelets.	143
Sauce aux truffes.	143
Marinade.	144
Marinade cuite.	144
Beurre noir.	144
Beurre d'anchois.	144
Beurre d'ail.	145
Beurre de noisettes.	145

## DES PURÉES

Purée de lentilles au gras.	145
Purée de lentilles au maigre.	145
Purée de pois nouveaux.	145
Purée de haricots blancs.	145
Purée de haricots rouges.	146
Purée de navets.	146
Purée de carottes.	146
Purée de marrons.	146
Purée de pois secs.	146



Purée d'oseille . . . . .	146
Purée blanche d'oignons. . . . .	146
Purée brune d'oignons. . . . .	147
Purée de pommes de terre. . . . .	147
Purée maigre de légumes. . . . .	148

## DIVERSES PRÉPARATIONS

## POUR LA CUISINE

Court bouillon gras. . . . .	148
Court bouillon maigre. . . . .	148
Braise grasse. . . . .	148
Braise maigre. . . . .	149
Glace de viande. . . . .	149
Glace de poisson. . . . .	150
Coulis de poisson. . . . .	150
Blanc. . . . .	151
Eau de sel. . . . .	151
Friture. . . . .	152

## DES FARGES

Farce au pain, ou panade à la crème . . . . .	152
Autre farce au pain, ou panade au consommé. . . . .	153
Gratin. . . . .	153
Farce à petits pâtés. . . . .	154
Godiveau. . . . .	154
Farce cuite . . . . .	155

## VIANDES DE BOUCHERIE

## DU BŒUF

Bœuf bouilli. . . . .	155
Bouilli garni de choux. . . . .	156
Bouilli au pain perdu . . . . .	156
Bœuf en miroton . . . . .	157
Hachis de bœuf. . . . .	157
Bœuf à la mode. . . . .	158
Bœuf bouilli et desservi. . . . .	158
Aloyau à la broche. . . . .	159
Filet de bœuf piqué, à la broche. . . . .	159
Filet de bœuf aux légu- mes. . . . .	160

Terrine à la paysanne. . . . .	160
Culotte de bœuf au four, à la broche. . . . .	160
Bœuf à l'écarlate. . . . .	161
Noix de bœuf braisée. . . . .	162
Bifteck de filet de bœuf. . . . .	162
Palais de bœuf à la bour- geoise. . . . .	163
Queue de bœuf en hoche- pot et à la purée. . . . .	163
Langue de bœuf aux cor- nichons. . . . .	164
Langue braisée. . . . .	165
Langue de bœuf à l'ita- lienne. . . . .	165
Entre-côte au jus. . . . .	166
Côte couverte aux carot- tes. . . . .	166
Gras-double à la bour- geoise. . . . .	167
Gras-double à la poulette . . . . .	167
Cervelles de bœuf en ma- telote . . . . .	167
Cervelles de bœuf frites. . . . .	168
Rognon de bœuf à la bourgeoise . . . . .	168

## VEAU

Tête de veau à la vinai- grette . . . . .	169
Tête de veau à la poulette. . . . .	169
Tête de veau frite. . . . .	169
Fraise de veau à la fran- çaise. . . . .	170
Foie de veau à la bour- geoise. . . . .	170
Foie de veau à l'italienne. . . . .	170
Foie de veau à la broche. . . . .	171
Foie de veau à la poêle. . . . .	171
Ris de veau. . . . .	171
Ris de veau piqués. . . . .	171
Ris de veau aux fines her- bes. . . . .	172



Ris à la poulette . . . . .	172	Côtelettes de veau au naturel. . . . .	182
Épaule de veau rôtie. . .	172	Côtelettes grillées panées. . .	182
Cervelles de veau frites. .	173	Côtelettes de veau en papillottes. . . . .	183
Cervelles de veau au beurre noir. . . . .	173		
Cervelles de veau en matelote . . . . .	174	<b>MOUTON</b>	
Cervelles de veau à la poulette. . . . .	174	Gigot à la broche. . . . .	183
Amourettes de veau. . . .	174	Gigot à l'eau, ou braisé. . .	184
Langue de veau à la sauce piquante. . . . .	174	Gigot à l'anglaise. . . . .	184
Fricandeau. . . . .	175	Gigot en chevreuil. . . . .	185
Oreilles de veau à l'italienne. . . . .	176	Rosbif à l'anglaise. . . . .	185
Oreilles de veau frites. .	176	Carré de mouton à la servante. . . . .	186
Carré de veau à la broche aux fines herbes. . . .	176	Carré de mouton à la poivrade. . . . .	186
Carré de veau à la bourgeoise. . . . .	177	Queues de mouton braisées. . . . .	186
Poitrine de veau aux petits pois. . . . .	178	Queues de mouton panées. . .	187
Quasi à la bourgeoise . .	178	Pieds de mouton à la poulette. . . . .	187
Blanquette. . . . .	178	Pieds de mouton à la Sainte-Menehould. . . .	187
Longe de veau à la broche. . . . .	178	Haricot de mouton. . . . .	188
Pieds de veau à la Sainte-Menehould. . . . .	179	Émincées de mouton. . . . .	188
Pieds de veau à la poulette. . . . .	179	Hachis de mouton à la bourgeoise. . . . .	189
Pieds de veau frits. . . .	179	Épaule de mouton. . . . .	189
Mou de veau à la poulette. . . . .	179	Épaule de mouton en balon. . . . .	189
Mou de veau au roux. . .	180	Côtelettes de mouton au naturel . . . . .	190
Tendons de veau en haricot. . . . .	180	Côtelettes de mouton panées grillées . . . . .	190
Tendons de veau aux petits pois. . . . .	181	Côtelettes de mouton sautées à la poêle. . . . .	191
Tendons de veau panés et grillés. . . . .	181	Côtelettes de mouton aux légumes. . . . .	
Queue de veau aux choux. .	181	Filets de mouton grillés aux pommes de terre. . .	192
Côtelettes de veau aux fines herbes. . . . .	182	Filets de mouton en chevreuil . . . . .	192
		Cervelles de mouton. . . .	192
		Animelles de mouton. . .	192



Amourettes de mouton.	193
Rognons de moutons à la brochette. . . . .	193
Rognons sautés au vin de Champagne. . . . .	193
Langues de mouton en papillote. . . . .	194
Langues de mouton à la matelote. . . . .	194
Langues de mouton braisées. . . . .	194
Poitrine de mouton braisée. . . . .	194
Poitrine de mouton à la Sainte-Menehould . . .	195

**AGNEAU**

Quartier d'agneau. . . . .	195
Côtelettes d'agneau panées et grillées. . . . .	196
Tranches d'agneau de ferme. . . . .	197
Rosbif d'agneau. . . . .	197
Filets d'agneau en blanquette. . . . .	197
Oreilles d'agneau à divers légumes. . . . .	198
Issues d'agneau à la bourgeoise. . . . .	198
Pieds d'agneau. . . . .	198

**DU COCHON ET DU SANGLIER**

Côtelettes de porc frais grillées. . . . .	199
Côtelettes de porc frais en ragoût. . . . .	199
Oreilles de cochon panées et grillées. . . . .	199
Oreilles de cochon à la purée. . . . .	200
Langues de cochon à la sauce piquante. . . . .	200

Langues de cochon fourrées. . . . .	200
Pieds de cochons panés. . . . .	201
Pieds de cochon à la Sainte-Menehould. . . .	201
Queues de cochon. . . . .	202
Rognons de cochon au vin de Champagne. . .	202
Grosse pièce rôtie. . . . .	202
Échinée de cochon. . . . .	202
Filets mignons. . . . .	203
Jambon au naturel. . . . .	203
Jambon à la broche. . . .	204
Jambon braisé. . . . .	204
Moyen pour donner au porc l'apparence et le goût du sanglier. . . .	205
Cochon de lait rôti. . . .	206
Cochon de lait farci à la broche. . . . .	206
Hure de cochon. . . . .	207
Hure de sanglier. . . . .	208
Jambon de sanglier. . . .	208
Côtelettes de sanglier. . .	208
Filets de sanglier. . . . .	208

**GIBIER A POIL****CHEVREUIL**

Quartier de chevreuil à la broche. . . . .	209
Épaule de chevreuil. . . .	209
Côtelettes de chevreuil. .	209
Civet de chevreuil. . . .	210

**LIÈVRE**

Civet de lièvre à la bourgeoise. . . . .	210
Lièvre à la broche. . . .	211
Gâteau de lièvre. . . . .	211

**LEVRAUT**

Levraut à la broche. . . .	212
Levraut sauté à la minute	213



Cuizac de levraut en papillotes. . . . .	213
------------------------------------------	-----

**LAPIN**

Lapin en fricassée de poulet. . . . .	213
Lapin en gibelotte. . . . .	214
Lapin en matelote. . . . .	215

**LAPEREAUX**

Lapereaux en fricassée de poulet. . . . .	215
Gibelotte de lapereaux. . . . .	216
Lapereaux aux petits pois. . . . .	216
Lapereaux en papillotes. . . . .	216
Lapereaux en marinade. . . . .	216
Lapereaux au gîte. . . . .	217
Lapereaux aux fines herbes. . . . .	217

**GIBIER A PLUMES****FAISANS et FAISANDEAUX**

Faisan rôti. . . . .	218
Faisan farci à la broche. . . . .	218
Salmis de faisan. . . . .	218

**CANARD SAUVAGE**

Canard sauvage rôti. . . . .	219
Salmis de canard sauvage. . . . .	219
Salmis froid de canards sauvages. . . . .	219
OIES SAUVAGES. . . . .	220
SARCELLES. . . . .	220
RAMIERS. . . . .	220

**ALOUETTE ou MAUVIETTE**

Alouettes rôties. . . . .	220
Alouettes à la minute. . . . .	220
Alouettes en salmis à la bourgeoise. . . . .	221

**PERDRIX et PERDREAUX**

Perdrix à la broche. . . . .	221
Perdrix farcies et rôties. . . . .	221

Perdrix à l'anglaise. . . . .	222
Perdreux grillés. . . . .	222
Perdrix aux choux. . . . .	223
Perdreux à la tartare. . . . .	223
Salmis de perdreaux. . . . .	224
Salmis de perdreaux au chasseur. . . . .	224

**BÉCASSES et BÉCASSINES**

Bécasses rôties. . . . .	224
Bécasses aux truffes. . . . .	225
Bécassines à la minute. . . . .	225
Salmis de bécasses. . . . .	225
Salmis de bécasses au chasseur. . . . .	226

**DES CAILLES**

Cailles à la broche. . . . .	226
Cailles aux choux. . . . .	226
Cailles aux petits pois. . . . .	226

**DES ORTOLANS**

Ortolans à la broche. . . . .	226
DES ROUGES-GORGES, DES VANNEAUX, etc. . . . .	227

**DES GRIVES**

Grives à la broche. . . . .	227
Grives à la flamande. . . . .	227
Grives de diverses façons. . . . .	228
DES PLUVIERS. . . . .	224

**VOLAILLE****DES POULETS**

Poulet rôti. . . . .	228
Poulet à la tartare. . . . .	228
Poulet aux petits pois. . . . .	229
Fricassée de poulets. . . . .	230
Poulet à la Marengo. . . . .	230
Poulet sauté. . . . .	231
Poulet grillé dans son jus. . . . .	231
Poulet au four. . . . .	231
Poulet en capilotade. . . . .	231



Poulets à la Sainte-Mene- hould . . . . .	232
Poulets frits. . . . .	232

**DE LA POULARDE**

Poularde à la Montmo- rency . . . . .	233
Blanquette de poularde. . . . .	233
Émincée de poularde aux concombres. . . . .	233

**DU CHAPON**

Chapon rôti. . . . .	234
Chapon au riz. . . . .	234
Chapon au gros sel. . . . .	234
DU COQ ET DE LA POULE. . . . .	235

**De la DINDE et du DINDON**

Dindon à la broche. . . . .	236
Dinde aux truffes. . . . .	236
Dindon à la daube. . . . .	237
Dindon à la bourgeoise. . . . .	237
Abattis de dindon à la bourgeoise. . . . .	238
Abattis de dindon en ha- ricot. . . . .	238
Ailerons de dindon à la chicorée. . . . .	239
Ailerons de dindon à la purée. . . . .	239

**DE L'OIE DOMESTIQUE**

Oie à la broche. . . . .	239
Oie farcie et rôtie, à l'an- glaise. . . . .	240
Oie farcie aux marrons et rôtie. . . . .	241
Oie à la daube. . . . .	241

**DU CANARD DOMESTIQUE**

Canard à la broche. . . . .	242
Canard aux olives. . . . .	242

Canard aux navets à la bourgeoise. . . . .	243
Canard à la sauce à l'o- range. . . . .	243
Canard aux petits pois et autres légumes. . . . .	244
Canard à l'italienne. . . . .	244

**DES PIGEONS**

Pigeons à la broche. . . . .	244
Pigeons à la bourgeoise. . . . .	245
Pigeons en compote. . . . .	245
Pigeons à la crapaudine. . . . .	246
Pigeons au blanc. . . . .	246
Pigeons à la chipolata. . . . .	247
Pigeons aux petits pois. . . . .	247
Pigeons en marinade. . . . .	248
De la pintade. . . . .	249

**POISSONS D'EAU DOUCE****DU BROCHET**

Brochet au court-bouil- lon. . . . .	250
Brochet au bleu. . . . .	250
Brochet à l'allemande. . . . .	251
Brochets frits. . . . .	251
Brochet à l'étuvée. . . . .	251
Côtelettes de brochet en papillotes. . . . .	252

**DE L'ANGUILLE**

Anguille à la broche. . . . .	252
Anguille à la poulette. . . . .	253
Anguille à la tartare. . . . .	253
Anguille à la Sainte-Me- nehould. . . . .	254

**DE LA CARPE**

Carpe frite. . . . .	255
Carpe au bleu. . . . .	255
Carpe grillée, à la sauce aux câpres. . . . .	255
Laitance de carpes frites. . . . .	256



Matelote de carpe et autres poissons . . . . .	256
Matelote à la marinière . . . . .	257
DES TRUITES . . . . .	258

**DE LA PERCHE**

Perche au vin . . . . .	258
Perche au court-bouillon . . . . .	259
Perche frite . . . . .	259
Perche en matelote . . . . .	260

**DE LA TANCHE**

Tanche grillée . . . . .	260
Tanche à l'étuvée . . . . .	260
Tanche à la poulette . . . . .	261
Tanches à l'italienne . . . . .	261
Tanches frites . . . . .	261

**DE LA LOTTE**

Lotte au court-bouillon . . . . .	262
Lotte frite . . . . .	262

**DES LAMPROIES**

Lamproies à la poulette . . . . .	262
Lamproie à la tartare . . . . .	262
Lamproie en matelote . . . . .	263

**DU BARBILLON**

Barbillon sur le gril . . . . .	263
Barbillon de diverses façons . . . . .	264

**DES GOUJONS**

Étuvée de goujons . . . . .	264
Goujons frits . . . . .	264

DU GARDON ET AUTRES POISSONS DE RIVIÈRE, dits POISSONS BLANCS . . . . .	264
-------------------------------------------------------------------------	-----

**DES GRENOUILLES**

Grenouilles en fricassée de poulet . . . . .	265
Grenouilles frites . . . . .	266

**POISSONS DE MER****DU TURBOT**

Turbot au court-bouillon . . . . .	266
Turbot en salade . . . . .	267
Turbot au gratin . . . . .	267
Turbot aux câpres . . . . .	267
Turbot à la sauce tomate . . . . .	269

**DU SAUMON**

Saumon grillé à la sauce blanche . . . . .	269
Saumon à l'italienne . . . . .	269
Saumon au bleu . . . . .	270
Saumon au court-bouillon . . . . .	270
Saumon à la genevoise . . . . .	270
Saumon en salade . . . . .	271
DU SAUMON SALÉ . . . . .	271
DU SAUMON FUMÉ . . . . .	271

**DU THON**

Thon frais de diverses façons . . . . .	272
Thon mariné en salade . . . . .	272
Thon à la provençale . . . . .	272

**DE L'ESTURGEON**

Esturgeon au court-bouillon . . . . .	272
Esturgeon au four . . . . .	273
Esturgeon à la broche . . . . .	273
Côtelettes d'esturgeon en papillottes . . . . .	274

**DE L'ALOSE**

Alose au court-bouillon . . . . .	274
Aloses grillées ou bouillies à la sauce blanche . . . . .	274
Alose à la purée d'oseille . . . . .	275

**DU CABILLAUD**

Cabillaud à la sauce blanche . . . . .	275
----------------------------------------	-----



Cabillaud à la hollandaise. . . . .	275
-------------------------------------	-----

**DE LA MORUE SALÉE**

Morue à la maître-d'hôtel. . . . .	275
Morue à la sauce blanche, aux câpres . . . . .	276
Morue à la hollandaise. . . . .	276
Morue au beurre noir. . . . .	276
Brandade de morue . . . . .	276
Morue à la provençale. . . . .	277
Queues de morue à l'anglaise. . . . .	277

**DE LA RAIE**

Raie à la bourgeoise. . . . .	278
Raie au beurre noir. . . . .	278
Raie à la sauce blanche. . . . .	279
Raie en marinade. . . . .	279

**DES SOLES**

Soles frites . . . . .	279
Soles sur le plat . . . . .	280
Soles à la flamande. . . . .	280
Soles à l'italienne. . . . .	280

**DES CARRELETS**

Carrelets sur le gril. . . . .	281
Carrelets de différentes manières . . . . .	281

**DES PLIES**

Plies à l'italienne. . . . .	281
Plies grillées à la sauce blanche . . . . .	281
Plies de diverses façons. . . . .	282

**DES LIMANDES et FLAYES**

Limandes et flayes sur le plat, à la bourgeoise. . . . .	282
Limandes et flayes de diverses façons. . . . .	282

**DES ÉPERLANS**

Éperlans frits. . . . .	282
Éperlans sur le plat . . . . .	283
Éperlans à l'anglaise. . . . .	283

**DU MAQUEREAU**

Maquereau à la sauce blanche. . . . .	283
Maquereaux à la maître-d'hôtel. . . . .	284
Maquereaux au beurre noir . . . . .	284
Maquereaux à l'italienne. . . . .	284
DU MULET ET DU SURMULET. . . . .	284

**DE LA VIVE**

Vive à la sauce blanche. . . . .	285
Vive à la maître-d'hôtel. . . . .	285
Vive à l'italienne. . . . .	285

**DU ROUGET**

Rouget de diverses façons. . . . .	285
DES GRONDINS . . . . .	286

**DES HARENGS**

Harengs frais à la bourgeoise. . . . .	286
Laitances de harengs en caisse . . . . .	286
Harengs saurs au naturel. . . . .	287
Harengs saurs à la Sainte-Menehould . . . . .	287
Harengs pecs à la sauce blanche . . . . .	287
Harengs pecs à la purée. . . . .	287
Harengs pecs aux pommes de reinette . . . . .	288

**DES SARDINES**

Sardines à la bourgeoise. . . . .	288
-----------------------------------	-----

**DU MERLAN**

Merlans frits. . . . .	288
------------------------	-----



Merlan, à l'italienne . . .	288
Merlans à la sauce tomate.	289
Merlans grillés . . . . .	289
Merlans sur le plat, à la bourgeoise . . . . .	289
DU VAUDREUIL . . . . .	289
DU SAINT-PIERRE, OU PER- CHE DE MER . . . . .	290
DE LA THONTINE . . . . .	290
DE L'ÉGLEFIN . . . . .	290
DE LA LUBINE . . . . .	290

**DU BAR**

Bar au court-bouillon . .	290
Bar grillé à diverses sauces	290
DE LA MACREUSE . . . . .	291

**DES ANCHOIS**

Anchois en salade . . . .	291
Anchois frits . . . . .	291

**COQUILLAGES**

Écrevisses en buissons . .	291
Écrevisses en matelote . .	292
Crabes . . . . .	293

**DES HOMARDS**

Homard à la rémoulade . .	293
Crevettes . . . . .	293

**DES MOULES**

Moules à la poulette . . .	294
Moules au naturel . . . .	294

**DES HUITRES**

Huitres crues . . . . .	295
Huitres sur le gril . . . .	295
Huitres en pèlerines . . .	296
Huitres à la poulette . . .	296
Huitres en ragoût . . . .	297

**LÉGUMES****DES POIS**

Pois au lard . . . . .	297
Petits pois à la bourgeoise.	298
Petits pois à l'anglaise . .	298
Pois goulus verts . . . . .	298

**DES HARICOTS**

Haricots verts à la bour- geoise . . . . .	299
Haricots verts au beurre noir . . . . .	299
Haricots verts au roux . .	299
Haricots verts au jus . . .	300
Haricots blancs nouveaux à la bourgeoise . . . . .	300
Haricots nouveaux à la bretonne . . . . .	300
Haricots secs à la pro- vençale . . . . .	301

**DES LENTILLES**

Lentilles à la maître- d'hôtel . . . . .	301
Lentilles aux roux . . . .	301
Lentilles au lard, à la paysanne . . . . .	302
Lentilles à la provençale.	302
Fèves à la bourgeoise . .	302
Fèves dérobées . . . . .	302

**DES CHOUX**

Choux au petit lard . . . .	303
Choux à la bourgeoise . .	303
Choux au lait . . . . .	304
Choux farci . . . . .	304
Choux de Bruxelles . . . .	305
Choucroûte . . . . .	305

**DES CHOUX-FLEURS**

Choux-fleurs à la sauce blanche ou brune . . . .	305
Choux-fleurs au parmesan	306



Choux-fleurs en salade. . .	306
Choux-fleurs frits. . . . .	306

**DE L'OSEILLE**

Oseille au jus. . . . .	307
Oseille maigre au lait. . .	307
Purée d'oseille . . . . .	308

**DU CÉLERI**

Céleri en salade. . . . .	308
Céleri à la bourgeoise . .	308
Céleri haché, au jus . . .	308
Ragoût de céleri entier. .	309
Céleri frit. . . . .	309

**DE LA LAITUE**

Laitue pommée en salade. .	310
Laitues en miroton. . . .	310
Laitues hachées au jus. . .	311
Laitues hachées au lait. .	311

**DE LA ROMAINE**

Romaines de diverses fa- çons. . . . .	311
-------------------------------------------	-----

**DE LA CHICORÉE**

Chicorée en salade. . . .	311
Chicorée hachée, au jus. .	312
Chicorée hachée, au lait. .	312

**DES CARDES-POIRÉES**

Cardes-poirées à la bour- geoise. . . . .	312
Cardes-poirées au parme- san. . . . .	312

**DES GARDONS D'ESPAGNE**

Cardons d'Espagne à l'es- pagnole. . . . .	313
Cardons à la bourgeoise. .	314
Cardons au consommé. . .	314
Cardons au velouté. . . .	314

**DES ARTICHAUTS**

Artichauts à la poivrade. .	314
Artichauts à l'huile. . . .	315
Artichauts à la sauce blan- che. . . . .	315
Artichauts à la barigoule. .	315
Artichauts au velouté et à l'espagnole. . . . .	316
Artichauts frits. . . . .	317

**DES ASPERGES**

Asperges à l'huile. . . . .	317
Asperges à la sauce blan- che. . . . .	317
Asperges en petits pois. .	318

**DU POTIRON, etc.**

Potiron en fricassée. . . .	318
-----------------------------	-----

**DES CONCOMBRES**

Concombre à la crème. . .	319
Concombres au jus. . . .	319
Concombres farcis. . . . .	320

**DES AUBERGINES**

Aubergines grillées. . . .	320
Aubergines farcies. . . .	320
Aubergines farcies aux an- chois. . . . .	321

**DES ÉPINARDS**

Épinards au lait. . . . .	321
Épinards au jus. . . . .	322

**DES CHAMPIGNONS**

Champignons au blanc. . .	322
Champignons au roux. . .	323

**MACARONI**

Macaroni à la Napolitaine. .	324
Macaroni. . . . .	324
Macaroni au gratin. . . .	325
Timbale de macaroni. . .	325



# **RACINES, BULBES ET TUBERCULES**

## **CAROTTES**

Carottes au blanc. . . . .	326
Carottes au beurre. . . . .	326
Carottes à la flamande. . . . .	326
Carottes pour garniture. . . . .	327

## **DES NAVETS**

Navets au blanc. . . . .	327
Navets au roux. . . . .	328
Navets pour garniture. . . . .	328

## **DES SALSIFIS ET SCORSONÈRES**

Salsifis à la sauce blanche. . . . .	328
Salsifis à la sauce brune. . . . .	329
Salsifis frits. . . . .	329

## **DES OIGNONS**

Oignons en salade. . . . .	329
Oignons glacés. . . . .	329
Ragoût de petites racines. . . . .	330

## **DES POMMES DE TERRE**

Pommes de terre en sa- lade. . . . .	330
Pommes de terre à la sauce blanche. . . . .	331
Pommes de terre au blanc. . . . .	331
Pommes de terre à la crème. . . . .	332
Pommes de terre en ma- telote. . . . .	332
Pommes de terre à la pro- vençale . . . . .	332
Pommes de terre à la pari- sienne. . . . .	333
Pommes de terre à la hol- landaise. . . . .	333
Pommes de terre à la sy- barite. . . . .	334
Pommes de terre à la ba- rigoule. . . . .	334

Pommes de terre en bou- lettes. . . . .	334
Pommes de terre au lard. . . . .	335
Pommes de terre à la maître-d'hôtel. . . . .	335
Pommes de terre aux champignons. . . . .	335
Pommes de terre frites. . . . .	336
Pommes de terre à la Na- nette. . . . .	336
Pommes de terre à l'alle- mande. . . . .	337
Pommes de terre à la po- lonaise. . . . .	337
Pommes de terre à la lyon- naise. . . . .	337
Pommes de terre en ra- goût. . . . .	338
Pommes de terre au beurre noir. . . . .	338
Pommes de terre à la du- chesse. . . . .	338
Pommes de terre à la poêle. . . . .	339
Pommes de terre à la maî- tresse de maison. . . . .	339
Pommes de terre au ver- jus. . . . .	339
Pommes de terre en ha- ricot. . . . .	340
Pommes de terre aux oi- gnons. . . . .	340
Gâteau de pommes de terre. . . . .	340
Pommes de terre pour gar- niture. . . . .	341
DES TOPINAMBOURS. . . . .	341

## **DES TRUFFES**

Truffes au naturel. . . . .	341
Truffes à l'italienne. . . . .	342
Truffes à la piémontaise . . . . .	342



## DES ŒUFS

Œufs à la coque. . . . .	342
Œufs mollets. . . . .	343
Œufs pochés. . . . .	343
Œufs au beurre noir. . .	344
Œufs sur le plat. . . . .	344
Omelette au naturel. . .	345
Omelette à la mie de pain.	345
Omelette aux fines herbes.	345
Omelette au rognon de veau. . . . .	346
Autre manière. . . . .	346
Omelette aux champignons. . . . .	346
Omelette aux pointes d'asperges. . . . .	346
Omelette aux truffes. . .	347
Omelette à la purée d'oseille. . . . .	347
Omelette au lard. . . . .	347
Omelette à la célestine. .	347
Omelette soufflée. . . . .	348
Omelette au sucre. . . . .	348
Omelette au rhum. . . . .	348
Omelette aux confitures.	349
Œufs frits. . . . .	349
Autre manière. . . . .	349
Œufs en peau d'Espagne.	349
Œufs à la tripe. . . . .	350
Œufs brouillés. . . . .	350
Œufs brouillés aux pointes d'asperges. . . . .	350
Œufs brouillés aux petits pois, et aux choux-fleurs et autres légumes. . . .	351
Œufs brouillés au jambon	351
Œufs à la pauvre femme.	351
Œufs au gratin. . . . .	351
Œufs farcis. . . . .	352
Œufs à la neige. . . . .	352

## RAGOÜTS

Ragoût de crêtes de coqs.	353
---------------------------	-----

Ragoût de crêtes de coqs en financière. . . . .	353
Salmis. . . . .	354
Ragoût de rognons de coqs. . . . .	354
Ragoût aux truffes. . . .	354
Ragoût à la périgourdine.	355
Ragoût de foies gras. . .	355
Du Salpicon. . . . .	356
Ragoût de farce au maigre.	356
Ragoût de chou. . . . .	356
Ragoût de farce au gras.	357

## PATISSERIE

## DES DIVERSES PÂTES

Pâte ferme. . . . .	357
Pâte feuilletée. . . . .	358
Pâte brisée. . . . .	358
Pâte croustillante. . . . .	358
Pâte croquante. . . . .	359
Pâte pour les brioches. .	359
Pâte pour les pâtés. . . .	360
Pâte pour les flans. . . .	360

## DES TOURTES

Manière de former, de faire cuire et de dresser toutes sortes de tourtes grasses et maigres . .	360
Tourte de volaille. . . . .	362
Tourte de gibier. . . . .	362
Tourte de godiveau. . . .	362
Tourtes grasses de poisson	363
Tourtes maigres de poisson. . . . .	363

## DES PATÉS

Pâté chaud. . . . .	363
Pâté froid. . . . .	363
Petits pâtés. . . . .	364



## DES GATEAUX

Galette . . . . .	364
Gâteau d'amandes . . . . .	365
Gâteau de riz . . . . .	365
Tarte aux pommes . . . . .	365
Tarte aux divers fruits . . . . .	366
Tarte aux confitures . . . . .	366
Tarte à la frangipane . . . . .	366
Tartelette . . . . .	367
Chaussons . . . . .	367
Biscuits . . . . .	367
Biscuits de Moscovie . . . . .	368
Biscuits aux avelines, aux amandes et aux pista- ches . . . . .	368
Biscuits au citron ou à l'orange . . . . .	369
Biscuits au chocolat, à la vanille ou à la cannelle . . . . .	369
Massepains et macarons . . . . .	370
Massepains aux différents fruits . . . . .	370
Massepains aux confitures . . . . .	370
Massepains au chocolat . . . . .	371
Nougat . . . . .	371
Gaufres . . . . .	371

## ENTREMETS

## DE LA CHARLOTTE

Charlotte ordinaire . . . . .	372
Charlotte russe . . . . .	372

## BEIGNETS

Pâte pour toute espèce de beignets . . . . .	373
Beignets de pommes et autres fruits . . . . .	373
Beignets à la crème . . . . .	373
Crêpes . . . . .	374

## CRÊMES

Crèmes . . . . .	374
------------------	-----

Crème au chocolat . . . . .	374
Crème au café . . . . .	375
Crème au thé . . . . .	375
Crème à la fleur d'oran- ger, au citron, à la va- nille et autres . . . . .	375
Crème à la frangipane . . . . .	376
Crème au caramel . . . . .	376
Crème fouettée . . . . .	376
Plum pudding . . . . .	377

## DES CONFITURES

Confitures de groseilles . . . . .	378
Confitures de cerises . . . . .	379
Confitures de prunes de mirabelle . . . . .	379
Confitures de prunes de reine-claude . . . . .	380
Confitures d'abricots . . . . .	380
Confitures de poires de rousselet . . . . .	381
Gelée de raisin . . . . .	381
Confitures de raisin en grains . . . . .	381
Gelée de verjus . . . . .	382
Confitures de verjus en grains . . . . .	382
Gelée de pommes . . . . .	382
Confitures d'épines-vinet- tes . . . . .	383
Manière de couvrir les pots de confitures . . . . .	384

## DES COMPOTES

Compote de pommes . . . . .	384
Compote de pommes à la portugaise . . . . .	385
Compote blanche de poi- res . . . . .	385
Compote rouge de poires . . . . .	385
Compote de cerises . . . . .	386
Compote de groseilles . . . . .	386



Compote de fraises et de framboises. . . . .	386
Compote de prunes. . . . .	387
Compote d'abricots. . . . .	387
Compote de pêches. . . . .	387

## FRUITS CONFITS

Prunes confites. . . . .	388
Prunes, abricots, pêches à l'eau-de-vie. . . . .	388
Cerises à l'eau-de-vie. . . . .	388

## SIROPS

Sirop de groseilles . . . . .	389
Sirop de cerises. . . . .	390
Sirop de mûres. . . . .	390
Sirop de pommes. . . . .	390
Sirop de vinaigre. . . . .	391
Sirop d'orgeat. . . . .	391

## LIQUEURS

Anisette . . . . .	392
Curaçao . . . . .	392
Noyau. . . . .	392
Huile de roses . . . . .	392
Cassis. . . . .	393
PUNCH. . . . .	393

## GLACES

Glace à la groseille. . . . .	394
Glace à la vanille. . . . .	394
LIMONADE, ORANGEADE. . . . .	394
EAU DE SELTZ . . . . .	395

<i>Conservation des substan- ces végétales et animales par la raréfaction de l'air . . . . .</i>	396
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<i>Conservation de quelques substances animales et végétales par des procé- dés simples et économi- ques. — Œufs. . . . .</i>	397
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Beurre salé . . . . .	397
Beurre fondu . . . . .	398
Grosses viandes. . . . .	398
Volailles et gibier . . . . .	398
Chicorée. . . . .	399
Asperges. . . . .	399
Racines. . . . .	400
Fruits . . . . .	400
Pommes et poires. . . . .	400
Nèfles . . . . .	401
Pêches. . . . .	402
Groseilles . . . . .	402
Raisins. . . . .	402
Melons. . . . .	403

*Conservation des substan-  
ces végétales confites. —*

Cornichons . . . . .	403
Haricots verts. . . . .	404
Capres et Capucines . . . . .	405

*Conservation de légumes  
par la dessiccation. —*

Persil. . . . .	405
Haricots verts en chape- lets. . . . .	406
Fèves de marais en cha- pelets. . . . .	406
Fèves de marais et Hari- cots verts sur claies. . . . .	406
Culs d'artichauts, cham- pignons et morilles. . . . .	407

*Conservation des Tomates  
et de l'Oseille par la*

<i>cuisson. — Tomates. . . . .</i>	407
<i>Oseille. . . . .</i>	407

INSTRUCTION SUR LES  
VINS

Caves. . . . .	408
Vins en tonneaux. . . . .	409
Collage des vins rouges. . . . .	409



Collage des vins blancs.	410
Soutirage . . . . .	411
Remplissage. . . . .	412
Maladies des vins et traitement. . . . .	413
Visite et soin des tonneaux . . . . .	418
Manière de mettre le vin en bouteilles, et de le boucher. . . . .	419
Manière de ranger le vin en bouteilles . . . . .	420

## DE LA BASSE-COUR

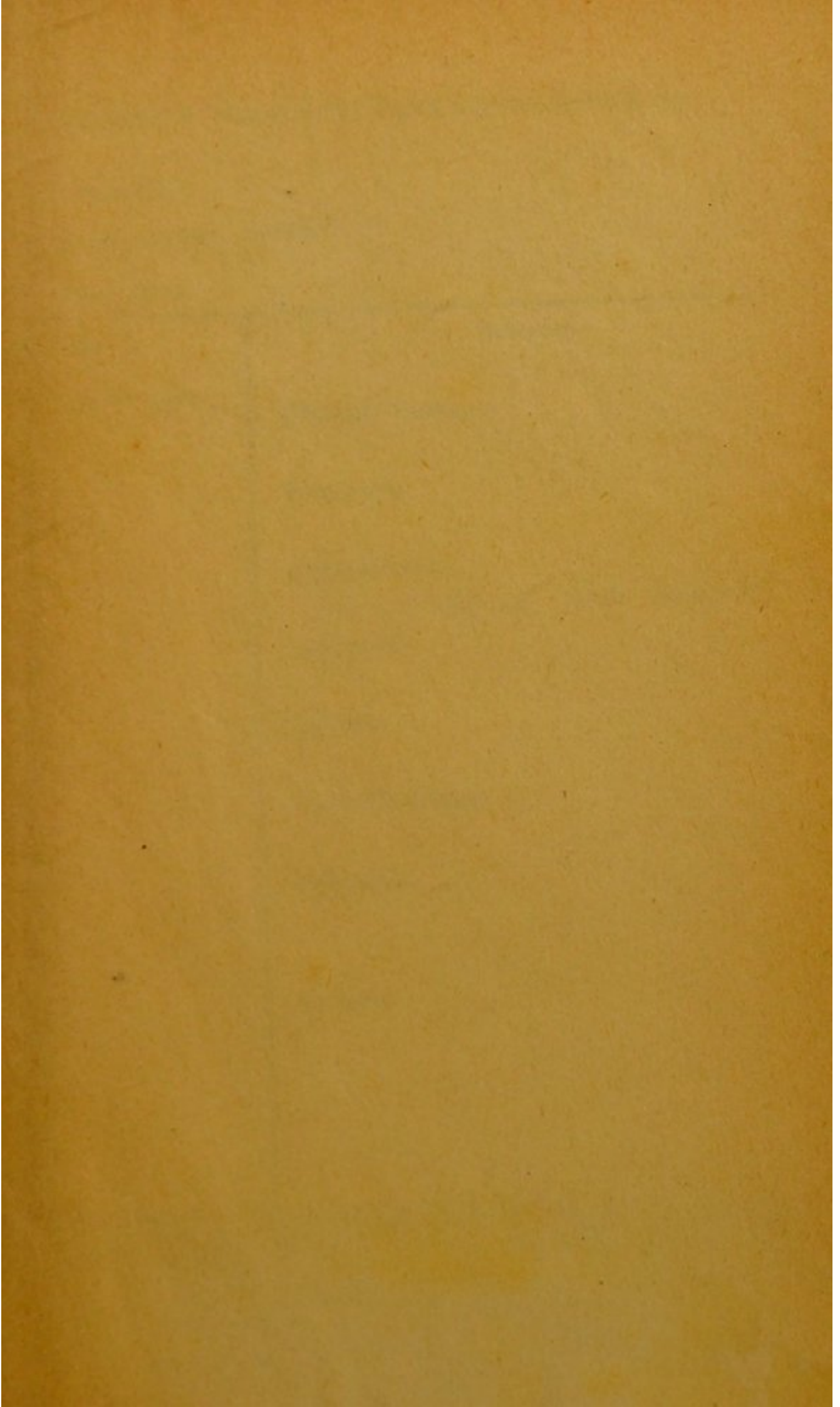
Des Poules. . . . .	422
Des Dindes . . . . .	423
Des Canards. . . . .	424
Des Oies. . . . .	425

LE COLOMBIER . . . . .	426
------------------------	-----

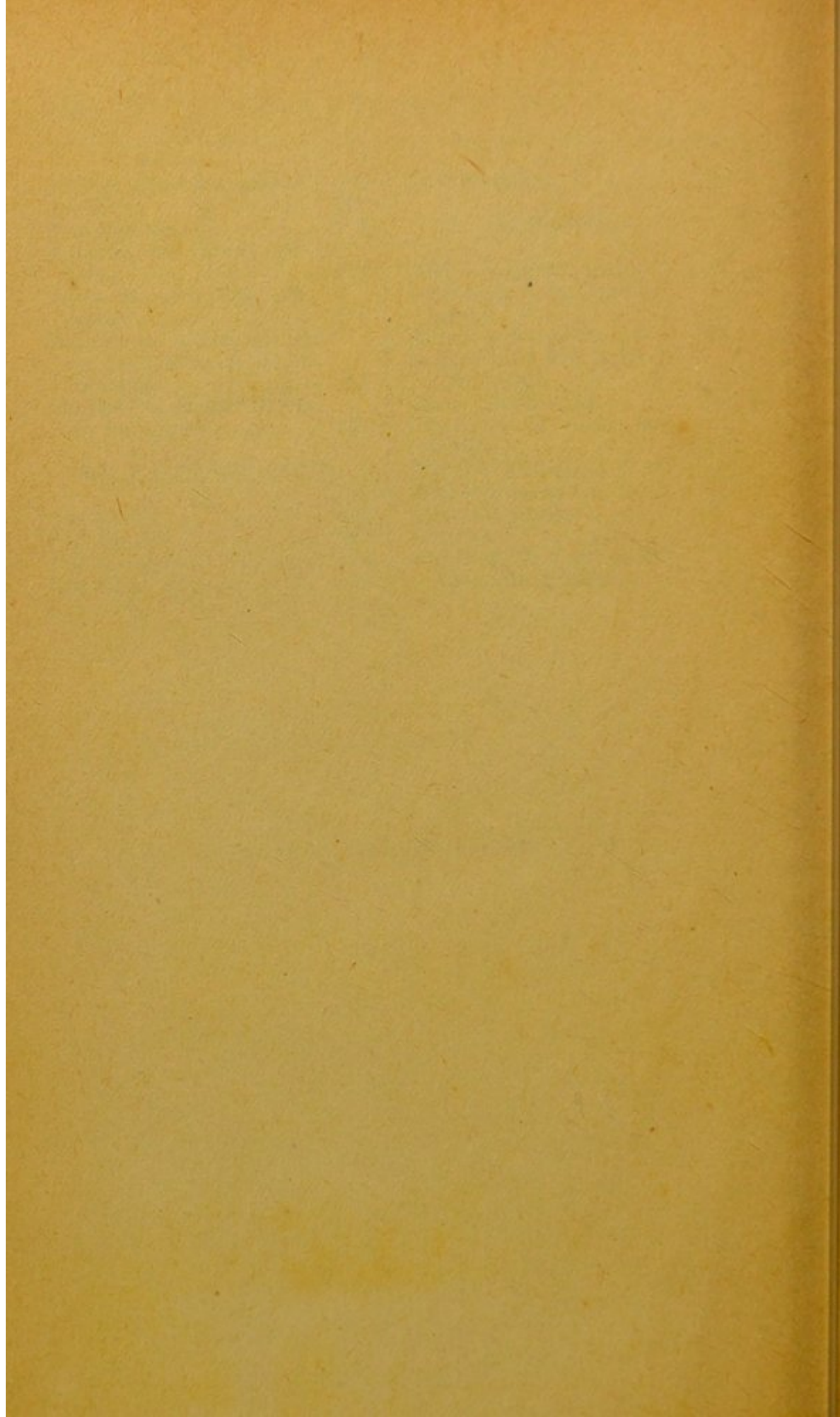
## APPENDICE

Filet à la Châteaubriand.	427
Beef-steak à la Châteaubriand. . . . .	427
Farces pour galantine. . . . .	428
Explications sur la farce à galantine . . . . .	428
Galantine de veau. . . . .	429
Galantine de veau aux truffes . . . . .	429
Tripes à la mode de Caen.	430
Filet de soles au vin blanc.	430
Soles au gratin. . . . .	431
Escargot. . . . .	431
Escargots de vigne en fricassée de poulet . . . . .	432











RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4067

Microfilm No:

Date	Particulars
MAY 00	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification
	Renaissance HA Liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks



**DELARUE, Libraire-Éditeur, à PARIS**

5, rue des Grands-Augustins, 5

Pour recevoir les ouvrages ci-dessous, envoyer le montant par lettre affranchie en un mandat sur la poste, et ajouter 50 centimes pour l'affranchissement de chaque volume demandé.

- La pêche en eau douce**, contenant tous les principes de la pêche à la ligne, nombreuses figures; par H. DE LA BLANCHÈRE. Prix. 2 fr.
- Manuel du Bouvier et du Berger**, contenant l'art de connaître élever et soigner les bêtes à cornes, moutons, chèvres, porcs, etc. 2 fr.
- La Basse-cour, les lapins et les pigeons**, par H. DE LA BLANCHÈRE. Prix. . . . . 2 fr.
- Manuel du Vétérinaire**, ou traité des maladies du cheval et des remèdes qu'on doit employer pour les guérir. Prix. . . . . 2 fr.
- La bonne aventure dans la main.** — Éléments de chiromancie, très nombreuses figures. Prix. . . . . 2 fr.
- Traité d'équitation**, contenant les premiers principes pour monter à cheval, l'art de connaître, conduire et dresser les chevaux, d'après LA GUERINIÈRE; nombreuses vignettes. . . . . 2 fr.
- Manuel illustré du chasseur**, contenant la fabrication de munitions, etc., la chasse au chien d'arrêt, la vénerie, etc., etc., par ROBERT DUCHÈNE; très nombreuses figures. . . . . 2 fr.
- L'Oracle des dames et des demoiselles**, renfermant l'art de prédire l'avenir; édition très complète . . . . . 2 fr.
- Manuel du jardinier**, contenant tout ce qui concerne la culture des jardins potagers, fruitiers et fleuristes, la taille des arbres, par VINCENT LUCAS. 50 gravures. Un joli volume in-12. . . . . 2 fr.
- Recueil des jeux innocents de société.** Petits jeux, jeux de mouvements, jeux qui exigent simplement de l'attention, jeux de mémoire, jeux de galanterie, jeux d'esprit, jeux d'attrape, pénitences, etc., etc., recueillis par M^{me} J.-J. LAMBERT. . . . . 2 fr.
- Recueil de tours de physique amusante.** Tours d'escamotage, expérience de spiritisme simulé. . . . . 2 fr.
- Le langage des fleurs**, par M^{me} J.-J. LAMBERT, édition illustrée de nombreuses figures en couleur. . . . . 2 fr.
- La Clef des songes** ou explication des songes, rêves, visions; par M^{lle} LENORMAND, nombreuses vignettes. . . . . 2 fr.
- Art de tirer les cartes**, d'après ETEILLA et M^{lle} LENORMAND. Joli volume. . . . . 2 fr.
- Le Secrétaire général**, contenant des modèles de pétitions à adresser aux ministres, aux préfets, avec instructions relatives à tous usages de correspondance, par PRUDHOMME, 67^e éd. Un vol. in-12. 3 fr.
- Mille et un Secrets de toilette**, contenant l'art de fabriquer soi-même fards, pommades, poudres, etc., qui servent à la toilette des dames et à l'entretien de leur beauté, 1 vol. Prix. . . . . 2 fr.
- Traité de l'art des armes**, par B. BONNET, contenant les principes de l'escrime, de la canne et de la boxe, nombreuses fig. Prix. 2 fr.
- Recueil de tours de cartes**, très nombreuses figures. Prix. 2 fr.
- Traité de natation**, contenant les principes pour apprendre à nager. Secours à donner aux noyés, appareils de sauvetage, etc. Prix. 2 fr.
- Chansons, romances et chansonnette** . . . . . 2 fr.