La cuisiniere bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépense de maisons ... [etc.].

Contributors

University of Leeds. Library

Publication/Creation

A Paris : Chez Madame Veuve Dabo, 1823.

Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/q9vyckwd

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

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

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

B MEN

OOKERY
F-Z
1750

MENON ( )

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b21532527

LA
CUISINIERE
BOURGEOISE,
SUIVIE DE L'OFFICE,

A L'USAGE DE TOUS CEUX QUI SE MÊLENT DE DÉPENSES DE MAISONS,

Contenant la maniere de connoître, diſſéquer & ſervir toutes ſortes de viandes : des avis intéreſſans ſur leurs bontés & ſur le choix qu'on en doit faire.

La façon de faire des Menus pour les quatre Saiſons, & des Ragoûts des plus nouveaux, une explication de termes propres, & à l'uſage de la Cuiſine & de l'Office, & une liſte alphabétique des uſtenſiles qui ſont néceſſaires.

NOUVELLE ÉDITION, augmentée de pluſieurs apprêts qui ſont marqués par une Étoile.

À NEUCHATEL,

Chez SAMUEL FAUCHE pere & fils, Imprimeurs & Libraires du ROI.

M. DCC. LXXXV.

UNIVERSITY LIBRARY LEEDS

550HH

AVERTISSEMENT

Pour cette nouvelle édition.

L'ACCUEIL favorable que le public a fait aux précédentes éditions de la Cuiſiniere Bourgeoiſe, me fait eſpérer que celle-ci n'en ſera pas moins bien recue. J'ai pour cela une raiſon de plus ; c'eſt qu'elle eſt augmentée d'une quantité d'apprêts nouveaux pour la cuiſine & pour l'office, & de pluſieurs menus pour les quatre ſaiſons. *Dans cette édition*, ainſi que dans les autres, je me ſuis attaché à éviter la dépenſe, à ſimplifier la méthode, & à réduire en quelque ſorte au niveau des cuiſines bourgeoiſes, ce qui me ſembloit devoir n'être réſervé qu'aux cuiſines opulentes. Si le coup d'œil & le goût y perdent quelque choſe, la ſanté y gagnera, & le bourgeois en recueillera l'avantage de jouir de la diverſité de mets à peu de frais, & d'éloigner les infirmités, ſuites d'une cuiſine trop recherchée.

J'ai évité autant que je l'ai pu, les ſauces au coulis, pour faciliter le travail à ceux qui ne veulent que deux ou trois plats dans un repas : ceux qui veulent un ſervice en regle,

ſe donnent volontiers la peine d'en faire, parce qu'il ne faut guere plus de tems ni plus de ſoins pour pluſieurs ſauces que pour une. Je dois avertir le public que la bonne édition eſt celle de 1785, en un volume *in*-12, que l'on reconnoîtra par les augmentations annoncées dans cet avertiſſement.

EXPLICATION

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE,

Des termes en uſage pour la Cuiſine & l'Office.

ASSIETTE. Tout le monde ſait ce que c'eſt qu'une aſſiette ; mais en terme d'Office, on appelle aſſiette tout ce qui ſe met ſur une aſſiette, & que l'on ſubſtitue en place de compotes, comme une aſſiette de four, aſſiette de fruit crud, aſſiette de fromage, aſſiette de marrons, &c. On dit communément faire une aſſiette de ſec, &c.

ATRE, terme de Cuiſine & d'Office. On apelle âtre le bas d'une cheminée, le bas d'un fourneau. On dit communément, en parlant de pâtiſſerie, ce four n'a point d'âtre, c'eſt-à-dire, que la pâtiſſerie n'eſt point cuite en-deſſous.

BAIN-MARIE. C'eſt de faire cuire ce que vous voulez avec de l'eau bouillante dans un vaſe qui en reçoit un autre, ſans que l'eau y puiſſe pénétrer : pour cet effet, il ne faut pas que l'eau qui bout, aille ſi haut que le haut du vaiſſeau où eſt renfermé ce que vous faites cuire.

BLANCHIR. C'eſt-à-dire, de faire bouillir dans de l'eau la viande ou la légume qui eſt expliquée, & ne la laiſſer que le tems qui eſt marqué pour qu'elle ne perde pas ſon goût.

BOUQUET. C'eſt d'envelopper du perſil dans pluſieurs ciboules, pour qu'il ne ſe défaſſe pas.

BOUQUET *garni*. Dans ce même bonquet, vous y mettez quelques clous de girofle, thim, laurier, baſilic.

BRAISER. C'eſt de mettre la viande, ou ce qui eſt marqué, dans une braiſiere ou caſſerole, ou un vaiſſeau juſte à la grandeur de ce que vous voulez faire cuire, avec tout l'aſſaiſonnement qu'il convient, comme il ſera marqué à chaque article.

BRIDER. Se dit de la volaille ou gibier à qui l'on paſſe dans les cuiſes & les endroits néceſſaires de la ficelle, avec une éguille à brider, pour la faire tenir comme l'on veut qu'elle reſte.

BUISSON. Se dit des Ecreviſſes que l'on dreſſe ſur une aſſiette en dôme, après les avoir fait cuire au court bouillon & bien égouttées.

CENDRÉ. Se dit d'un fourneau qui eſt trop allumé, où l'on met de la cendre deſſus pour diminuer ſa chaleur.

CISELER. Se dit principalement pour le poiſſon que l'on veut faire griller, que l'on coupe légérement d'un peu de diſtance à une autre, pour qu'il cuiſe mieux & ne ſe déchire pas.

CONCASSER. C'eſt piler groſſiérement une choſe.

CUIRE *à la cendre*. Ce que vous faites cuire, vous le mettez ſur de la cendre mêlée de feu, & le couvrez d'un couvercle qui déborde, pour que vous y puiſſiez mettre du feu deſſus comme deſſous,

ECHAUDER. Ce que l'on veut échauder, il ne faut que le tremper dans l'eau prête à

bouillir, le retirer enſuite, & le plumer ou ratiſſer, ſuivant ce que c'eſt. S'il n'étoit point aſſez échaudé, vous le tremperez juſqu'à ce que vous puiſſiez enlever la plume ou le poil ſans déchirer la peau.

ÉTOUFFÉ. C'eſt de bien couvrir ce que l'on veut faire cuire, de façon que la fumée ait de la peine à ſortir.

EXPRIMER. C'eſt preſſer un fruit pour en faire ſortir le ſuc.

EXTRAIRE. C'eſt de paſſer une décoction, ou un jus par une étamine, & d'en ſéparer le clair d'avec ce qui ne l'eſt pas.

FILETS. Se dit de pluſieurs viandes & légumes que l'on coupe minces & en longueur.

FILETS *minces*. Se dit auſſi de pluſieurs viandes que l'on coupe le plus mince que l'on peut & environ de la largeur d'un petit écu.

FILTRER. C'eſt paſſer une liqueur par un papier gris, que l'on met dans un entonnoir ſur une bouteille.

FLAMBER. C'eſt paſſer de la volaille ou gibier pour en brûler les poils ſur un fourneau bien allumé ſans fumée : pour ne la point noircir, il faut la tenir en l'air en la tournant à meſure, & prendre garde qu'elle ne ſe refaſſe, parce que vous ne pourriez plus la travailler ſi proprement à l'uſage que vous en voulez faire.

FONCER. C'eſt mettre dans le fond d'une caſſerole ou autre vaiſſeau convenable à ce que vous voulez faire cuire, des bardes de lard, tranches de veau ou de jambon, ſuivant ce qui eſt expliqué.

FOUR. Se dit de tout ce qui eſt cuit au four, comme Biſcuits de toutes eſpeces, Macarons, Pains d'Epices, Meringues, Maſſepains & Tourons. On dit faire une aſſiette de four, c'eſt garnir une aſſiette de Biſcuits ou de Four mêlé, avec un papier découpé deſſous. On dit faire bien le four, c'eſt de bien faire toutes les eſpeces.

FREMIR. C'eſt mettre ce qui eſt marqué deſſus un très-petit feu ſans le laiſſer bouillir, & cependant qu'il ſoit aſſez chaud pour être prêt à bouillir; c'eſt ce que l'on connoît par de petits frémiſſemens qui ſe font ſur les bords de la ſauce ou court bouillon.

FRUIT *d'odeur*. Les fruits d'odeur nous viennent d'Italie & de Provence: comme le Cedra, la Bergamotte, l'Orange, la Bigarade, le Citron, le Limon, la Limette, la Lime douce, la Chinoiſe, le Poncire, & la Melleroſe.

FRUIT. On appelle fruit ce qui comprend tout le ſervice d'un deſſert.

FRUIT *à queue*. Se dit d'un fruit qui ne ſent que l'eau.

FRUIT *paſſé*. Se dit d'une poire qui devient blette, ou d'un fruit qui a perdu ſon goût & ſon odeur.

HABILLÉ. L'on ſe ſert de ce terme pour le gibier à poil, pour dire qu'il faut lui ôter la peau, & le vuider.

HABILLER *le Poiſſon*. Se dit auſſi pour écailler le Poiſſon, le vuider & le laver.

LARD *rapé*. Pour le raper, vous paſſez plu-

ſieurs fois le coupant d'un couteau en grattant ſur une tranche de lard, & en enlevez ce que vous pouvez ; lorſque le couteau ne peut plus en emporter, vous levez une barde mince, & recommencez à gratter.

LIMONÉ. Se dit des Poiſſons, comme la Tanche, la Lotte, &c. que l'on met dans de l'eau prête à bouillir ; on les retire un inſtant après pour enlever le limon avec un couteau, en allant de la tête à la queue ſans couper la peau.

LIT. Lorſqu'on dit faites un lit de telle choſe, ou faites-en pluſieurs lits, cela s'entend de la viande ou autres choſes coupées très-minces, dont on met une couche dans le vaiſſeau marqué, avec l'aſſaiſonnement convenable, & l'on recommence juſqu'à définition.

MARQUER. C'eſt mettre dans les caſſeroles les ragoûts ou entremets : il faut qu'ils ſoient tous préparés, de façon qu'il n'y ait que la cuiſon à faire.

MARQUER *une liaiſon*. C'eſt de délayer pluſieurs jaunes d'œufs avec de la crême ou du bouillon, ſuivant qu'il eſt expliqué.

MENUS. Se dit d'un papier où il eſt écrit le nom de tout ce qui doit ſe ſervir dans un repas.

METTRE *à la glace*. C'eſt mettre la liqueur dans une ſarbotiere ; mettre la ſarbotiere dans un baquet & l'entourer de glace pilée & ſalée.

MIGEOTER. C'eſt de faire bouillir bien doucement ce qui eſt expliqué.

MINCER. Se dit des Concombres, des Bé-

teraves, lorſqu'on les coupe minces comme une feuille de papier, pour en faire des ſalades.

MITONNAGE. Se dit de la marmite à la piece de bœuf, quand il y en a pluſieurs au feu : *Mitonnez le potage*, c'eſt de faire bouillir du bouillon avec du pain pendant un quart-d'heure ou une demi-heure, plus ou moins, ſuivant que l'on aime mitonné.

MONDER. Se dit des Amandes, des Piſtaches, des Avelines, des Noix, &c. Lorſqu'après les avoir échaudées, on leur ôte la peau; on les paſſe toujours dans l'eau fraîche pour les avoir plus propres.

MOUDRE. Se dit du café.

MOUILLER. C'eſt de mettre du bouillon, ou de l'eau, ou du vin, la quantité qu'il convient dans ce que l'on fait cuire, ſuivant ce qui eſt expliqué.

PARER. C'eſt ôter ce qui a mauvaiſe mine à ce que vous accommodez.

PARER. Se dit des fruits, d'une Poire, d'une Pomme, &c. C'eſt lorſqu'on leur enleve la peau proprement, en leur faiſant des côtes avec le couteau.

PARER. Se dit encore d'un fruit que l'on nettoie proprement ſans lui ôter la peau.

PARER. Se dit d'une figure de paſtillage que l'on lime, & que l'on gratte avec un canif.

PASSER. Se dit d'un ragoût qui eſt préparé dans une caſſerole que l'on met ſur le feu en le remuant de tems en tems, juſqu'à ce que vous y mettiez le bouillon dans lequel il doit cuire.

QUATRE *Mendians*. Sont des Avelines, des Amandes en coques, des Figues & des Raiſins ſecs. On les tire de Provence ou d'Italie. On ſert les quatre eſpeces à la fois, en caſſant les coques des Avelines & des Amandes.

RAFRAICHIR. Se dit des fruits, leſquels après les avoir blanchis, on les met dans de l'eau fraîche pour les rafraîchir.

RAFRAICHIR. Se dit encore des vins, des boiſſons d'offices; comme Orgeat, Limonade, eau de Groſeilles, de Fraiſes, que l'on met dans de l'eau ou de la glace.

REFAIRE. C'eſt la volaille ou gibier que l'on veut faire cuire à la broche, que l'on met ſur de la braiſe, & on la retourne à meſure que la chair renfle.

REFAIRE *avec du beurre ou du lard*. Ce ſont les entrées de broche que l'on fait refaire dans une caſſerole ſur du feu, avec du beurre ou du lard fondu. Il faut que la volaille ou gibier ſoient trouſſés, & ne les point trop échauffer pour qu'ils ne ſoient point colorés.

SAUTÉ. Se dit d'un ragoût qui eſt dans une caſſerole, que l'on remue ſans y mettre de cuilliere, que l'on fait ſauter par le mouvement du bras en tenant la caſſerole par la queue.

SINGER. C'eſt de jetter légérement une pincée de farine dans ce qui eſt marqué.

TORREFIER. Terme d'office: c'eſt brûler du café pour le Torrefier.

TOURNER. Se dit des Citrons, des Oranges, des Bergamottes, & d'autres petits fruits

d'odeur unis, que l'on tourne avec un couteau.

TOURNER. Se dit de la crême, du lait qui ſe caille lorſqu'on l'emploie.

TOURNER. Se dit des Amandes, Piſtaches, Avelines leſquelles, lorſqu'on les pile, ſe tournent en huile.

TOURNEURE. C'eſt ce qui ſort des Citrons, des Oranges & autres petits fruits d'odeur unis : lorſqu'on les tourne, ces tourneures ſe confiſent de même que les fruits.

TRAVAILLER. Se dit des neiges ou des glaces : c'eſt lorſqu'on remue bien la ſarbotiere, & que l'on détache & mêle bien la neige qui eſt dans la ſarbotiere pour empêcher qu'il n'y ait point de glaçon.

TRIER. Se dit du Café, du Cacao, des Amandes, des Piſtaches, & des fruits que l'on veut choiſir.

TROUSSER. Se dit pour la volaille ou gibier, quand on leur laiſſe les pattes pour les faire tenir comme l'on veut qu'ils reſtent.

ZESTES. C'eſt la ſuperficie de la chair des fruits d'odeur, dans laquelle eſt renfermée toute leur odeur, & que l'on leve d'un bout à l'autre des fruits : ils ſe confiſent comme leurs fruits.

ZESTES. Se dit encore lorſqu'on les leve par petits zeſtes, comme pour la limonade : ce qui s'appelle zeſter un citron, &c. pour faire des boiſſons.

EXPLICATION, par ordre alphabétique, des Uſtenſiles de Cuiſine & d'Office.

BRAISIERE. C'eſt un vaiſſeau de cuivre un peu long & élevé, où il y a une anſe à chaque bout, & un couvercle avec un rebord pour mettre du feu deſſus.

BROCHE. Il y en a de pluſieurs groſſeurs : pour les tenir propres, il faut avoir ſoin de les eſſuyer pendant qu'elles ſont chaudes en retirant la viande du feu, & de les eſſuyer encore avant que d'embrocher.

CAFETIERE. C'eſt un vaſe d'argent, dans lequel on met le café pour le ſervir.

CANELLON. C'eſt un moule de fer blanc qui a la figure canellée, dans lequel on met des neiges ou glaces pour leur en donner la forme.

CASSEROLE & *Couvercle*. Il y a des caſſeroles à queue & des rondes, des unes & des autres de pluſieurs grandeurs. Leurs couvercles doivent être de cuivre bien étamé, comme les caſſeroles ; ceux qui ſe ſervent de couvercles de taule, riſquent à gâter leur ragoût, parce qu'ils ſont ſujets à ſe rouiller, la fumée des ragoûts qui forme une eau dans le dedans des couvercles, retombe enſuite dans les ragoûts.

CHAPONNIERE. Elles ſont faites comme les poupetonnieres, à cette différence qu'elles ſont plus petites.

CHAUSSE. C'eſt une piece de drap qui aboutit en pointe comme un capuchon, où l'on fait paſſer pluſieurs choſes liquides pour les éclaircir.

CHEVRETTES. Ce ſont des fers qui ont la figure triangulaire avec trois pieds. Les plus hautes ont quatre pouces ; elles ſervent à la cuiſine & à l'office pour poſer les marmites, caſſeroles & poëles, pour les mettre ſur le feu, & donnent de l'air aux fourneaux.

CHOCOLATIERE. Eſpece de cafetiere pour faire le chocolat, dont le couvercle n'eſt point attaché par une charniere, & qui a un trou au milieu pour y paſſer le manche du moulinet.

CLAYON. Meuble d'office qui eſt fait d'oſier. Il ſert à pluſieurs uſages, ſoit pour ramaſſer les confitures quand l'on dégarnit les ſervices, ſoit pour étendre pluſieurs choſes, pour ſécher à l'étuve faute de tamis, & pour porter des fleurs afin de ne les point corrompre.

CLOCHE. Meuble, en terme d'office, qui a différentes ſignifications. On appelle cloche, la glace du biſcuit qui ſe ſouffle, le couvercle du compotier de cryſtal. On appelle cloche, un uſtenſile d'office qui eſt fait en façon de four de campagne, pour y faire cuire des compotes ou des fruits.

COFFRETS. Sont des boëtes de bois de différentes grandeurs, garnies de papier endedans, dans leſquelles on met toutes les confitures ſeches & autres ouvrages d'office pour les ſerrer.

COMPOTIER. Il y a différentes eſpeces de compotiers, ſoit de porcelaine, d'argent, ou de cryſtal : c'eſt une petite jatte un peu profonde,

de la grandeur d'une petite aſſiette, dans laquelle l'on ſert toutes ſortes de fruits que l'on a mis en compotes. Les compotiers de cryſtal portent leurs couvercles : il ſeroit toujours très-à-propos & plus propre de couvrir tous les compotiers d'une cloche ou couvercle de cryſtal, lorſqu'on les ſert.

CONTRACTIER. Meuble de fer qui ſert dans les groſſes maiſons en place de chenet, pour faire cuire les viandes à la broche.

COUPE-PATE. Moule de fer blanc ou de cuivre, qui ſert à couper la pâte pour les petits pâtés & autres petites pâtiſſeries : il y en a de la grandeur d'un gros écu, de plus grands & de plus petits.

COUPERET. Il ſert à couper la groſſe viande : il y en a de gros & de moyens.

COUTEAUX. Il y en a de bien des ſortes. Les couteaux de table, ceux de cuiſine, ſont les gros couteaux pour abattre : les moyens pour le travail ordinaire ; les petits couteaux fins, pour couper les filets. Les tranche-lard, qui ſont des couteaux fins, de longueur de dix à douze pouces ; les couteaux à hacher, qui ſont de grands couteaux communs, larges par en bas, avec un gros manche ; ceux d'office ſont les couteaux ordinaires, dont le taillant doit être droit, de la longueur de trois pouces ; les couteaux à tourner, de longueur de deux pouces ; les couteaux à pâtes, dont la lame doit être comme une regle, & fort mince des deux côtés ; les couteaux à couper le bâ-

tonnage, doivent être de même que les couteaux à pâte, à la réſerve qu'ils ne doivent avoir qu'un taillant & un dos comme les autres couteaux.

CRYSTAUX. On appelle cryſtaux tous les verres à tiges ou autres qui ſervent pour monter un fruit, ou pour mettre des neiges & des mouſſes, comme gobelets, tiges, pilaſtres ou autres, deſquels il y a de pluſieurs figures & grandeurs. Ces ſortes de verres ſont ordinairement faits avec du verre fort clair & fort net.

CUILLIERS.. Il y en a de bien des ſortes, comme les cuillieres à bouche : celles à ragoûts, celles à potages : celles à olives qui ſont percées, celles à ſucre qui ont un bec. Celles qui ſont pour la cuiſine, ſont les cuillieres à pot, qui ſont de cuivre étamé, comme celles à dégraiſſer : il y en a encore à dégraiſſer, qui ſont percées pour égoutter ce que l'on veut ; des cuilleres de bois, de grandes, de moyennes & de petites ; elles ſervent les unes pour paſſer des coulis, & les autres pour tourner des roux & des ſauces.

DORMANT. On appelle dormant, ce qui ſe met au commencement du repas dans le milieu des tables, avec les ſervices de cuiſine, & qui reſte, ſi l'on veut, juſqu'à la fin du repas. Il y en a de pluſieurs façons ; les uns montés ſur des jattes, d'autres ſur des plateaux de bois : il faut les décorer & avoir ſoin d'y mettre des gobelets pour mettre des Bigarades & des Citrons.

ECUMOIRES. Elles ſont de cuivre rouge.

Il y en a de pluſieurs grandeurs pour la Cuiſine & l'Office.

EGUILLE *à brider*. Groſſe éguille où l'on paſſe la ficelle pour trouſſer des viandes.

ETAMINE. C'eſt une étoffe de poil de chevre, que l'on coupe de longueur de trois quarts d'aune, qui ſert à paſſer les coulis, les ſauces, les ſirops, les eaux, & tout ce qui eſt liquide.

ETUVE. C'eſt une armoire, ou un cabinet muré, garni de barreaux de diſtance en diſtance, pour que la chaleur du feu que l'on met dans une poële puiſſe pénétrer par-tout: on augmente ou diminue le feu, ſuivant les beſoins.

FER. Il y a différens fers dans les offices, comme les fers à gaufres, & les fers à découper du papier.

FEUILLES. Elles ſont de cuivre rouge étamé, faites en forme d'une demi-feuille de papier; elles ſervent à mettre deſſus ce que l'on veut faire cuire au four.

FLEURS-DE-LYS. Elles ſont faites en forme de cachet de bureau; elles ſervent à faire des fleurs-de-lys de pâte, pour enjoliver les pâtés.

FOUR. C'eſt dans quoi l'on fait cuire ce que l'on veut y mettre: il y en a de deux façons dont on ſe ſert, qui ſont le four muré & le four de campagne. Ce dernier eſt fait de taule de fer, ou de cuivre rouge; l'un & l'autre ſervent à la même choſe; mais le four muré eſt toujours le meilleur. Pour ſe ſervir avec ſuccès du four muré, c'eſt de le bien chauffer également, le

nettoyer, & attendre que la chaleur ſoit au point que vous la deſirez. Tenez-le bouché pour qu'il garde ſa chaleur également. *Le four de Campagne* s'échauffe en mettant du feu deſſus & deſſous également ; la quantité qu'il en faut pour faire cuire ce que vous avez dedans : obſervez de ne le point ſaiſir tout de ſuite à force de feu, parce que ce four étant fait de taule, de fer, ou de cuivre rouge, eſt ſujet à rougir, & par là vous ſeriez en riſque de perdre tout ce que vous auriez dedans.

FOURNEAUX. Il y en a de ronds, de carrés : ces derniers ſont les meilleurs.

FRIQUET. Ecumoire de cuivre plus longue que large, qui ſert à tirer la friture.

FRUITERIE. C'eſt une ſerre, ou une chambre bien cloſe, garnie de tablettes & de chaſſis doubles, pour y ranger & conſerver les fruits.

GRILLE. Il y en a de différentes grandeurs. Elles ſont faites de fil de laiton ; les grandes ſervent pour le tirage, ſur leſquelles on met les fruits que l'on tire pour les égoutter du ſurplus de leur ſucre. Les petites ſont celles à candi.

GRILS. Il y en a des grands, des moyens & des petits : pour les nettoyer, il faut les faire chauffer & les eſſuyer fort avec un torchon.

HATELET. Ceux de cuiſine ſont de fer faits en petites broches de longueur d'un pied & demi ou deux pieds ; ceux de table ſont d'argent, & de longueur environ de ſix pouces.

HOULETTE. C'eſt une uſtenſille d'office

qui eſt fait de fer blanc en forme de houlette, avec laquelle on travaille les neiges ou glaces dans les ſarbotieres, pour les rendre plus délicates & les mieux faire prendre.

JATTE. C'eſt un plat rond de porcelaine, ſur lequel on met un plateau de même grandeur, & que l'on attache avec trois boulette de cire, pour empêcher que le plateau ne ſe dérange, ſur lequel on monte des cryſtaux & verres découpés : il y en a de différentes grandeurs.

LARDOIRE. Il y en a de groſſes qui ſont de bois ou de cuivre. Les groſſes ſervent pour mettre des lardons aux viandes que l'on prépare. Les petites ſont de cuivre. Il y en a de doubles & de ſimples : les premieres ſont les meilleures. L'on en a de pluſieurs groſſeurs, ſuivant les volailles ou gibier que l'on veut piquer.

MARMITES. Il y en a de toutes grandeurs ; quelques-unes en argent, dans les groſſes maiſons, & beaucoup en cuivre. Chez les Bourgeois, l'on ſe ſert volontiers de celles de terres ; elles ſont les meilleures pour les bouillons. Il faut obſerver que pour les marmites de cuivre, ainſi que des caſſeroles, elles doivent être toujours bien étamés. Pour conſerver l'étamage, il ne faut point les récurer en-dedans ; ſi la craſſe qui tient après ne veut point s'en aller en les lavant, il faut les laiſſer tremper dans de l'eau chaude ; ſi l'on eſt obligé de les récurer, il faut prendre du ſablon très-fin & frotter légérement deſſus.

MORTIER. Il y en a de marbre & de bois. Les premiers ſont les meilleurs : le pilon doit être de buis, ou de bois d'Aguaſſia.

MOULE. C'eſt dans quoi l'on met ce que l'on veut pour l'empreinte de ſa forme. Ceux de cuiſine, qui ſont pour les petits pâtés & différentes pâtiſſeries en feuilletage, & amendes, ſont de cuivre ou de fer blanc : ceux d'office, il y en a de papier, de plomb, de fer blanc & de plâtre.

MOULIN *à café.* Uſtenſile d'office, dans lequel on fait moudre le café, lorſqu'il eſt brûlé, ou torrefié.

PASSOIRES. Elles ſont de cuivre, & ſervent à paſſer des purées.

PLAFOND. Grand plateau de cuivre étamé, avec petit rebord pour faire cuire ce que l'on veut dans le four.

PLAT. Il y en a d'argent, de faïence, d'étain, de fer blanc & de terre. Ceux d'argent & de faïence ſont les plus en uſage : la grandeur eſt différente, on les diſtingue ſuivant leur uſage. Nous avons les plats à potage qui ſont ordinairement grand plus ou moins ; les plats à hors-d'œuvre, qui ſont un peu plus grands qu'une aſſiette ; les plats d'entrées plus grands que ceux à hors-d'œuvre ; les plats de relevée plus grands que ceux d'entrée, les plats à rôts plus ou moins grands ; ceux d'entremets, comme ceux de hors-d'œuvre.

PLATEAU. C'eſt une glace ou un verre fondu uni, de la grandeur de la jatte ſur la-

quelle vous la mettez pour monter vos verres découpés & vos gobelets, Les plateaux doivent toujours être de la grandeur des jattes.

POELES. Celles de cuiſine ſont de fer, & à grandes queues. Il y en a de différentes grandeurs : celles à aumelettes ſont petites. Il ne faut jamais les récurer. Pour les affiner vous mettez dedans un peu de beurre ou de graiſſe, & les faites chauffer juſqu'à ce que le feu y prenne. Quand il eſt brûlé & la flamme éteinte, vous y jettez dedans tout de ſuite un peu de ſel, en tournant la tête, pour que le ſel ne vous pétille point dans les yeux, & frottez fort avec un torchon, comme ſi vous récuriez la poële. Il y a les poëles à frire qui ſont grandes : les poëles à fourneaux qui ſont à manches courts : celles d'offices ſont de cuivre avec deux anſes : il y en a de toutes ſortes de grandeurs.

POELONS. Ils ſont tous de cuivre : ceux de de cuiſine ſont à grandes queues, & ceux d'offices à petites queues : des uns & des autres, il y en a de différentes grandeurs.

POISSONNIERE. Vaiſſeau long de cuivre étamé, où il y a dans le fond une feuille percée, avec deux anſes, pour tirer ſans le rompre, le poiſſon que l'on a mis deſſus pour le faire cuire.

POUPETONNIERE. Vaiſſeau de cuivre étamé fait en forme du cul de chapeau, où il y a un couvercle avec un rebord pour mettre du feu deſſus.

ROULEAU. C'eſt un morceau de bois dur

qui ſert à abattre la pâte que l'on fait pour la pâtiſſerie.

SALIERES. Celles de tables ſont d'argent ou de cryſtal : celles de cuiſine ſont de fer blanc, à pluſieurs compartimens.

SARBOTIERE. C'eſt le nom d'un vaſe qui eſt fait ordinairement d'étain ou de fer blanc, & dans lequel on fait prendre en neige les liqueurs que l'on deſtine à être ſervies dans des gobelets, ou pour faire des fruits glacés. Les ſarbotieres doivent avoir chacune leur baquet, qui doit avoir une petite cheville au bas pour écouler l'eau, s'il en eſt beſoin : de ſorte que la ſarbotiere eſt dans le milieu du baquet : il faut qu'il y ait une diſtance entre la ſarbotiere & le baquet de la largeur de quatre doigts.

SERINGUE. Eſt un uſtenſile d'office dans lequel on ſeringue la pâte des maſſepains pour pour la friſer, ou lui donner une autre figure : on s'en ſert auſſi à la cuiſine pour les beignets de pâte.

SPATULE. C'eſt le nom d'un morceau de bois, avec lequel on remue les marmelades.

SUCRIER. Eſt un meuble dans lequel on met du ſucre. Il y en a de deux eſpeces : ſavoir, les ſucriers pour les cabarets, dans leſquels on met du ſucre caſſé par morceaux : & les ſucriers d'argent, dans leſquels on met du ſucre en poudre. Aujourd'hui l'on ne ſe ſert pas beaucoup de ces derniers : on a de petites jattes en façon de timbales, dans leſquelles on met du ſucre en pou-

dre, & que l'on prend avec une cuilliere d'argent percée comme celle à olives.

TAMBOUR. Eſt une uſtenſile d'office reſſemblant à un tambour, dans lequel il y a deux tamis, un de crin & un de ſoie, pour paſſer le ſucre en poudre & le rendre très-fin.

TAMIS. Ceux de cuiſines ſont de crin & de ſoie, les derniers ſervent à paſſer le bouillon, quand on ne veut pas que la graiſſe paſſe au travers: ceux d'offices ſont de crin & plus grands que ceux de cuiſines.

TERRINES. Il y en a d'argent, de porcelaine & de faïence: elles ſervent pour mettre de grandes entrées que l'on appelle terrines. Il y en a de grandes où l'on ſert un potage que l'on nomme pot à ouille.

TIMBALES. Eſpeces de gobelets de cuivre étamé, qui ſervent à faire différens entremets.

TOUR *à pâte*. Table pour faire la pâtiſſerie.

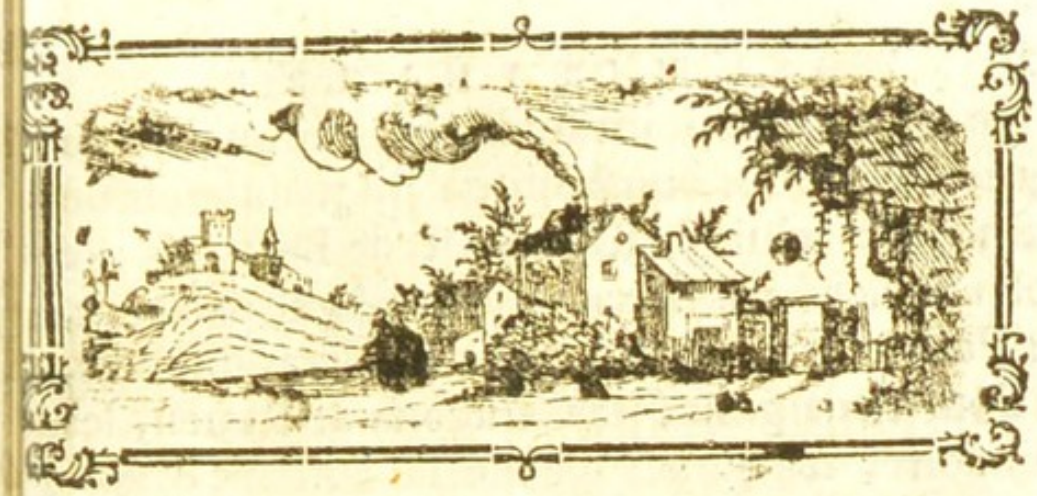
TOURNE-BROCHES. Il y en a de grands, de moyens & de petits: ils ſont ordinairement proportionnés, ſuivant que l'ordinaire de la maiſon eſt fort. Quand vous voulez les graiſſer, il faut toujours prendre de la bonne huile, & les frotter auparavant avec un torchon pour ne pas mettre l'huile ſur la craſſe qui formeroit une pâte, & l'empêcheroit de tourner.

TOURTIERE. Plat de cuivre étamé pour faire cuire les tourtes au four.

TURBOTIERE. Vaiſſeau de cuivre en forme de caſſerole ronde & plate, où il y a dans le

fond une feuille de cuivre percée & étamée, pour retirer le poiſſon qui s'égoutte ſans ſe rompre.

VIDELLE. Uſtenſile de fer blanc, de rondeur d'un pouce, & de longueur de trois doigts, qui ſert à avider des pommes,& à autres pareils uſages.



LA CUISINIERE BOURGEOISE,

SUIVIE DE L'OFFICE,

A l'uſage de tous ceux qui ſe mêlent des dépenſes de maiſons.

CHAPITRE PREMIER.

Inſtruction ſur les richeſſes que la Nature produit pour notre ſubſiſtance pendant toute l'année.

DU PRINTEMS.

Je ſuivrai l'ordre des ſaiſons, & commencerai par le Printems, qui comprend Mars, Avril & Mai. Si cette partie de l'année eſt la plus agréable, elle eſt auſſi la plus ingrate en Volaille, Gibier, Légumes & Fruits.

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

En Gibier, les Levraux & les Laperaux.

En Venaiſon, les Marcaſſins, le Chevreüil & le Chevrillard.

En Poiſſon d'eau douce, nous avons l'Aloſe de Loire & de Seine, la derniere ſupérieure à la premiere ; la Truite de Normandie, le Saumon de Loire & de Seine, la Lotte ou Barbotte, & l'Ecreviſſe. Pour le reſte du Poiſſon d'eau douce, la Breſme, la Carpe, l'Anguille, le Brochet, la Tanche. La Perche n'eſt pas bonne en Avril & Mai, parce qu'elle fraie. En Poiſſon de mer, nous avons pour nouveauté, l'Eſturgeon & le Maquereau : le reſte du Poiſſon comme en hiver.

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

En Herbes Potageres.

Nous avons les Epinars nouveaux, la Laitue, les petites Raves, l'Oſeille, la Bonne-Dame, le Cerfeuil.

En Fruits.

Nous avons, quand l'année eſt prématurée, les Abricots verts, les Amandes vertes, les Fraiſes, les Ceriſes précoces, les Groſeilles.

DE L'ÉTÉ.

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

La viande de Boucherie comme au Printems.

En Volailles.

Toutes ſortes de bons Poulets, les Dindons communs & engraiſſés, la Poularde nouvelle. Sur la fin de l'Eté, le Coq-vierge, les Canetons de Rouen. Pour entrées, les Oiſons & Canettons, & les Pigeons de toutes eſpeces.

En Venaiſon.

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

En Gibier à poil.

Les Levraux & Laperaux.

En menu Gibier.

La Caille & Cailleteau de vigne, le Perdreau rouge & gris, le Ramereau, le Tourtereau, le Faiſandeau, le Halbran. Sur la fin de l'Eté, la Grive de vigne, le Becafigue & tous les oiſeaux gras.

Du Poiſſon.

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

En Poiſſon de Riviere.

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

En Légumes.

Des petits Pois, des Haricots vers, des Feves de marais, des Concombres, des Choux fleurs.

En Herbes Potageres.

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

En Fruits.

Pèches & Prunes de toutes eſpeces, Abricots, Figues, Bigarreaux, Ceriſes tardives, Groſeilles, Mûres, Melons, Poires de Blanquette.

DE L'AUTOMNE.

L'Automne, qui comprend les mois de Septembre, Octobre & Novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut deſirer pour les délices de la Table par la récolte des Vins & des Fruits à pepin de toutes eſpeces, par la bonté de la Volaille, & la variété de toutes ſortes de Gibier & Venaiſon, Poiſſon d'eau douce & de mer.

En Viande de Boucherie.

Le bon Mouton des Ardennes, de Pré-Salé, de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe & d'Avranches: le Veau de Pontoiſe, de Rouen, de Caen, de Montargis, & de lait aux environs de Paris: le Porc frais. En Volailles, nous avons toutes ſortes de bons Poulets, Poulardes & Chapons; ceux d'Anjou & du Mans, de Barbezieux, de Bruges & de Blanzac; les Pigeons de toutes eſpeces; les Poulets & les Coqs-vierges de Caux.

Nous

Nous avons encore les Poulardes & Dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou & Berri; les Oies graſſes, Oiſons & Canards d'Alençon, Maine & Anjou.

En Gros Gibier & Venaiſon.

Le Chevreuil, le Daim de l'année, le Sanglier de Compagnie, la Laie plus délicate, & le Marcaſſin plus excellent, le Faon, les Levraux & Lapereaux.

En petit Gibier.

Les Perdix rouges, griſes; la Bécaſſe excellente pendant le brouillard & le froid; les Bécaſſines, les Gelinotes de bois, les Allouettes ou Mauviettes, les hupées ſont les meilleures. Les Pluviers dorés, excellens quand il gêle; les Guignards, les Rouges gorges, l'Oiſeau de riviere; les Canards, les rouges très-excellens; les Judelles, les Sarcelles.

En Poiſſon d'Eau douce.

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

En Poiſſon de Mer.

Les Poiſſons que la marée nous fournit ordinairement dans cette ſaiſon, ſont les Eſturgeons. le Saumon, le Cabillaud, la Barbue, le Turbot & Turbotin, les Solles, les gros & petits Carrets, les Vives, les Truites de mer & Saumordées rouges; les Merlans, les Harengs frais; les Huitres vertes & blanches, les Sardines, le Thon & les Anchois.

En Légumes & Herbages.

Les Artichaux d'Automne, Choux fleurs, Cardons d'Eſpagne, Epinars, Choux de pluſieurs eſpeces, Poireaux, Céleri, Oignons, Racines, Navets, Chicorée blanche & Chicorée ſauvage, Laitue romaine, toutes ſortes de petites herbes.

En Fruits.

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

DE L'HIVER.

Les mois de Décembre, Janvier & Février, qui comprennent l'Hiver, ont entiérement rapport à l'Automne, par les proviſions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la néceſſité de la vie : comme Pain, Vin, Légumes & toutes ſortes de fruits ; viandes, volaille, gibier & poiſſon, tout eſt de même. Ces deux dernieres ſaiſons, qui ſont dans le tems de la bonne chere, ne doivent point être ſéparées par des changemens, parce que nous avons dans l'Hiver preſque de tout ce que nous avons dans l'Automne.

INSTRUCTION

POUR

CHAQUE SAISON.

Elle ſervira auſſi pour régler les Services. Vous augmenterez ou diminuerez, ſuivant les occaſions & la dépenſe que vous voudrez faire.

MENUS DU PRINTEMS.

Table des douze couverts à dîner, ſervie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UNE piece de Bœuf pour le milieu.

Deux potages.

1 Aux Herbes.
1 D'Aſperges à la purée verte.

Deux Hors-d'œuvres.

1 De Raves.
1 De Beurre de Vanvres.

SECOND SERVICE.

Laiſſez la piece de Bœuf, & mettez à la place des deux Potages & des deux Hors-d'œuvres, quatre Entrées.

1 D'un carré de côtelettes de Mouton à la ravigotte.
1 D'une poitrine de Veau aux petits pois.
1 D'une fricaſſée de Poulets,

1 De gros Pigeons en fricandeaux.

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de Rôt, trois Entremets, deux Salades.

1 De deux petits Laperaux.

1 D'une Poularde nouvelle, ou deux Poulets gras.

Deſſert. QUATRIEME SERVICE.

1 Jatte de Gaufres pour le milieu.

1 Compote des Ceriſes.

1 De Fraiſes.

1 De Crême fouettée.

1 D'Echaudés.

1 De gelée de Groſeilles.

1 Marmelade d'Abricots.

MENUS DE PRINTEMS.

Table de douze couverts, ſervie en maigre à dîner. Elle peut ſervir à ſouper, en ne ſervant point de potage ſi l'on veut.

PREMIER SERVICE.

UN potage printanier pour le milieu.

Deux Entrées.

1 De Morue à la crême.

1 D'une Tourte de Poiſſon.

Quatre Hors-d'œuvres.

1 D'une Omelette.

1 D'œufs frais dans une ſerviette.

1 D'œufs à la farce.

1 D'œufs au beurre noir.

SECOND SERVICE.

Une Aloſe grillée avec une ſauce aux capres pour relever le potage.

TROISIEME SERVICE.

Pour le milieu.

1 D'Ecreviſſe au court bouillon, dreſſé en dôme ſur une ſerviette.

Deux plats de Rôt pour les deux bouts.

1 D'une carpe au court-bouillon.
1 De poiſſon frit.

Quatre Entremets.

1 D'Aſperges en petits pois.
1 De Chervi frit.
1 De Tartelettes de confitures.
1 D'une Crême italienne.

Deux Salades.

1 De petites Laitues & fournitures.
1 De Bigarades.

Deſſert. QUATRIEME SERVICE.

Pour le milieu, ſix gros Biſcuits du Palais Royal.

Quatre Compotes.

1 D'Abricots verts, ou Amandes vertes.
1 De Ceriſes.
1 De Fraiſes crues dans un compotier.
1 De Fromage à la crême dans un compotier.

Quatre Aſſiettes.

1 D'Echaudés.
1 De Biſcuits d'Amandes ameres.
1 De Fruits ſecs confits.
1 De conſerve de Violette.

MENUS DE L'ÉTÉ.

Table de quinze couverts à dîner, ſervie à ſept.

UNE piece de Bœuf pour le milieu.

Deux Potages.

1 Garni de Concombres.
1 De croûtes au coulis de pois verds.

Quatre Hors-d'œuvres.

1 De pieds de Mouton en fricaſſée de Poulets.
1 De noix de Veau en caiſſes.
1 De petits Pâtés.
1 D'un Melon.

SECOND SERVICE.

Six Entrées pour relever les deux Potages & les quatre Hors-d'œuvres.

1 D'un gigot de Mouton à l'eau.
1 D'un quaſi de Veau à la crême.
1 D'un Caneton aux pois.
1 De Pigeons aux fines herbes.
1 De deux Poulets aux petits oignons blancs.
1 De filets de Lapereaux aux concombres.

TROISIEME SERVICE.

1 Entremets froid pour le milieu d'une groſſe Brioche.

Quatre plats de Rôts, deux Salades.

1 D'un Dindonneau.
1 D'une Poularde.
1 De quatre Perdreaux.
1 De ſix Pigeons bardés en Cailles.
2 Salades d'Herbes.

QUATRIEME SERVICE.

Six Entremets pour relever les quatre plats de Rôts & les deux Salades.

1 De tartelettes d'Abricots.
1 D'œufs brouillés à la coque.
1 De Beignets de feuilles de vigne.
1 De petites timbales de Biſcuits.
1 De petites Feves de marais, à la crême.
1 D'Artichaux à la ſauce au beurre.

Deſſert. CINQUIEME SERVICE.

1 Jatte de fruits cruds pour le milieu.

Quatre Compotes.

1 De Pêches.
1 De Prunes.
1 De Poires.
1 De Verjus.
4 Aſſiettes de Glaces à la crême.
2 De Cerneaux.
1 De Fromage à la crême.
1 D'Echaudés.

MENUS DE L'ÉTÉ.

Table de dix Couverts à ſouper, ſervie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UNE piece de viande de boucherie à la broche pour le milieu.

Deux Entrées.

1 D'une tourte de Gaudiveau.
1 D'une Poularde entre deux plats.

Deux Hors-d'œuvres.

1 D'un hachis de Lapereaux ou autre viande cuite.

1 De trois langues de Mouton en papillotes.

SECOND SERVICE, *à ſept.*

1 Entremets de petits Gâteaux pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 De deux Poulets à la Reine.

1 D'un Levreau.

Deux Entremets chauds.

1 De petits pois.

1 De Crême à la Madelaine.

Deux Salades.

1 De Laitue romaine.

1 De Bigarades.

Deſſert. TROISIEME SERVICE.

1 De douze Pêches pour le milieu.

1 De Ceriſes.

1 De Prunes.

1 De Fromage à la crême.

1 D'Echaudés.

2 Aſſiettes de Mûres.

MENUS DE L'AUTOMNE.

Table de douze Couverts à dîner, ſervie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UN potage aux navets pour le milieu.

Quatre hors-d'œuvres.

2 De Boudins & Sauciſſes grillées.

2 D'Huitres crues.

SECOND SERVICE.

1 De la piece de Bœuf pour relever le potage.

Quatre Entrées pour relever les quatre hors-d'œuvres.

1 De côtelettes de Mouton en robe de chambre.
1 D'un pain de Veau.
1 D'une compote de Pigeons.
1 D'une tourte de Lapins.

TROISIEME SERVICE.

Rôt & Entremets enſemble.

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 De douze Mauviettes.
1 D'une Poularde.

Deux plats d'Entremets.

1 De Choux fleurs au beurre.
1 D'une Crême au Café.

Deſſert. QUATRIEME SERVICE.

1 Jatte de Fruits pour le milieu.
1 Compote de Pommes.
1 Compote de Poires.
1 Aſſiette de Raiſins.
1 Aſſiette de Noix nouvelles.

MENUS DE L'AUTOMNE.

Table de douze Couverts à ſouper, ſervie à cinq.

PREMIER SERVICE.

UN gigot de Mouton à la broche pour le milieu.

Quatre Entrées.

1 De côtelettes de Veau à la Lyonnoiſe.
1 D'une queue de bœuf en matelotte.
1 D'un Canard aux navets.
1 De deux Poulets à la giblotte.

SECOND SERVICE.

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 D'un Dindonneau.
1 D'un Caneton de Rouen.
1 Aſſiette de Bigarades.
1 Aſſiette avec une remoulade dans une ſaucière.

TROISIEME SERVICE.

Cinq Entremets.

1 De Talmouſe pour le milieu.
1 D'œufs au petit lard.
1 De Cardons d'Eſpagne.
1 De Beignets de pain à chanter.
1 De Crême brûlée.

Deſſert. QUATRIEME SERVICE.

1 Fromage à la glace pour le milieu, ou une jatte de fruits crud.

Il Compote de pommes à la Portugaiſe.
Il Compote de Peches.
Il Aſſiette de Confitures.
12 Aſſiette de Noix nouvelles.
Il Aſſiette de Raiſins.

MENUS DE L'HIVER.

Table de huit ou dix Couverts à dîner.

PREMIER SERVICE.

UN Potage aux Choux.
Il Hors-d'œuvre de Boudin blanc ou noir.
Il Hors-d'œuvre d'une fraiſe de Veau au naturel.

SECOND SERVICE.

Il Piece de Bœuf pour relever le potage.

Deux Entrées pour relever les deux Hors-d'œuvres.

Il De côtelettes de Mouton aux navets.
Il D'une Tourte aux Pigeons.

TROISIEME SERVICE.

Rôt & Entremets.

Il Quartier d'Agneau pour le milieu.
Il Salade d'un côté.
Il Sauce à l'Agneau dans une ſauciere de l'autre côté.

Deux Entremets pour les deux bouts.

Il D'une Tourte de Franchipane.
Il De Beignets de pâte.

Deſſert. QUATRIEME SERVICE.

Il De Biſcuits pour le milieu.

1 Compote d'Oranges crues coupées par tranches.
1 Compote de Marrons.
1 Aſſiette de Raiſins.
1 Aſſiette de Fromage.

MENUS DE L'HIVER.

Table de 15 *à* 20 *Couverts, à dîner, ſervie à* 11.

PREMIER SERVICE.

UN ſurtout pour le milieu, qui reſte pour tout le ſervice.

Deux Ouilles ou deux Potages aux deux bouts.

1 Au Riz.
1 Aux Légumes.

Quatre Hors-d'œuvres à côté du Surtout.

1 D'une Langue de Bœuf au gratin.
1 De Beignets de fraiſes de Veau.
1 De Boudin de Lapin.
1 Des filets d'Agneau en blanquette.

Quatre Entrées pour les quatre coins de la Table.

1 D'une caſſerole au Riz, ou queue de Mouton au Riz.
1 D'une Tourte de Bécaſſes.
1 De ſix petits Pigeons à la Broche, ſervie avec une ſauce au beurre.
1 De deux Poulets à la broche, ſervie avec un ragoût de truffes.

SECOND SERVICE.

Deux Relevées pour les deux Potages.

1 D'une piece de Bœuf avec une ſauce hachée, garnie de pain frit autour.

1 D'une longe de Veau à la broche, avec une ſauce piquante.

TROISIEME SERVICE.

Rôt & entremets enſemble, ſervi à 13. Quatre plats de Rôt aux quatre coins du Surtout.

1 D'une Poule de Caux ou d'une groſſe Poularde.

1 De trois Perdreaux.

1 De dix-huit Mauviettes.

1 D'un Caneton de Rouen.

Deux Salades pour les flancs.

1 De Chicorée.

1 D'Oignons & Bette-raves cuites.

Deux Entremets pour les deux bouts.

1 D'un Pâté froid.

1 D'un Gâteau de Savoye.

Quatre Entremets chauds pour les quatre coins.

1 De Beignets de crême.

1 De Truffes au court bouillon,

1 De Cardons d'Eſpagne.

1 De Tartelettes.

Deſſert. QUATRIEME SERVICE *ſervi à 13.*

Pour les deux flancs.

2 Grandes jattes de Fruits cruds, ou cryſtaux garnis de fruits confits.

Pour les deux flancs.

2 De Gaufres.

Quatre Compotes pour les quatre coins du Surtout.

1 De Pommes.

1 De Tailladins.
1 De Coins.
1 De Macarrons.

Quatre Aſſiettes pour les quatre coins de la Table.

4 De Fromage.
1 De Macarrons.
1 De Raiſins.
1 De petits Biſcuits de Savoye.

MENUS DE L'HIVER.

Table de douze Couverts à ſouper, ſervie à cinq.

PREMIER SERVICE.

POUR le milieu un Aloyau à la broche, avec une ſauce hachée.
1 Entrée d'un fricandeau de Veau.
1 Entrée d'une Poularde au court bouillon.
1 Hors d'œuvre de trois Langues de Mouton à la Flamande.
2 Hors d'œuvre d'un iſſu d'Agneau à la bourgeoiſe.

SECOND SERVICE.

1 Salade pour le milieu.

Deux plats de Rôt.

1 De trois Pigeons.
1 De ſix Becaſſines.

Deux Entremets.

1 D'œufs à la bagnolet.
1 D'une Crême au chocolat.

Deſſert. TROISIEME SERVICE.

1 Jatte de fruits pour le milieu.
1 Compote de Poires.
1 Compote de Pommes à la Portugaiſe.

Quatre Aſſiettes.

1 De Marrons grillés ou bouillis.
1 De Confitures.
1 De Fromage.
1 De Conſerve.

CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes ſortes de Potages.

PRENEZ la viande la plus ſaine & la plus fraiche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; la plus ſucculente, eſt la tranche, la culotte les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giſte à la noix. *Les pieces les plus propres à ſervir ſur table* : ſont, la culotte & la poitrine. Ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cauſe de maladie. Quand votre viande eſt bien écumée, ſalez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes ſortes de légumes bien épluchées, ratiſſées & lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux, faites bouillir doucement votre bouillon juſqu'à ce que la viande ſoit cuite ; paſſez-le enſuite dans un tamis, ou dans une ſerviette ; laiſſez repoſer le bouillon pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos. Il faut ſix heures de cuiſſon pour une

piece de bœuf de ſix livres, & huit pour une de douze à quatorze. Ayez ſoin de ficeler les légumes pour les retirer entieres, elles vous ſerviront à garnir les potages.

Potage aux Choux.

Prenez la moitié d'un chou, que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne ; ficelez le tout, chacun en ſon particulier ; faites-les cuire dans une petite marmite avec le bouillon qui eſt expliqué ci-devant, pendant quatre heures ; quand votre chou & petit lard ſont cuits, faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des croûtes de pain ; ſervez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la Bourgeoiſe ſimplement par deſſous : ayez attention de ſaler très-peu le bouillon à cauſe du petit lard : ceux de racines, de navets, ſe font de même ; le le Céleri veut être blanchi plus long-tems.

Potage à la Citrouille.

Suivant la grandeur du potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron pour une pinte de lait : vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille : ôtez-en la peau & tout ce qui tient après les pépins ; coupez la citrouille par petits morceaux, & la mettez dans une marmite avec de l'eau, & faites le cuire deux heures juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en marmelade, & qu'il ne reſte plus d'eau, mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf, & un peu de ſel ; faites-lui faire encore quelques bouillons, enſuite vous ferez bouillir une pinte de lait, & y mettrez du ſucre

tee que vous jugerez à propos ; verſez votre lait dans la citrouille ; prenez le plat que vous devez ſervir ; arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, le mettez ſur un peu de cendre chaude pendant un quart-d'heure, pour donner le tems au pain de tremper ; faites attention qu'il ne bouille pas : en ſervant vous y mettrez le reſte de votre bouillon chaud.

Potage au Lait.

Prenez une pinte de lait, & le faite bouillir avec deux ou trois grains de ſel, un morceau de ſucre ſi vous voulez ; tranchez du pain, l'arrangez dans le plat que vous devez ſervir ; verſez y deſſus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, & le tenez chaud ſur la cendre chaude, ſans qu'il bouille ; couvrez le plat, & lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le reſtant du lait que vous délayez avec ; mettez-le ſur le feu en le remuant toujours ; & lorſque vous ſentez que votre lait s'épaiſſit, il faut l'ôter promptement, parce que c'eſt une marque que les œufs ſont cuits ; & ſi vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus diſtingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron vert, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de ſel, environ trois onces de ſucre ; faites-le bouillir & réduire à moitié, enſuite vous le paſſerez au tamis, & le finirez comme le précédent.

Potages maigres de pluſieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez le légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous le coupez proprement & le faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-le à l'eau fraîche, & le mettez cuire avec un morceau de beurre, de l'eau & du ſel; pendant qu'il cuit, vous mettrez dans une caſſerole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, thym, baſilic, trois clous de girofle, perſil, ciboule. Vous obſerverez de ne point mettre dans la caſſerole du légume dont vous garniſſez votre potage, parce que celui que vous faites cuire à part, eſt ſuffiſant pour donner le goût qu'il faut; vous paſſerez tous ces légumes ſur le feu en les retournant de tems en tems pendant une heure & demie juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & colorés; vous y mettrez de l'eau & le ferez bouillir une demi-heure avec les légumes, cela fera un bouillon de bon goût & d'une belle couleur, comme s'il y avoit du jus: paſſez-le dans un tamis & le mettez dans la marmite où eſt le légume à garnir le potage; quand il ſera cuit & le bouillon aſſaiſonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner le potage dans une caſſerole, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez ſur les bords des petits filets de mie de pain que vous coupez de la longueur d'une allumette, & un

peu plus gros ; trempez-les dans un peu de blanc d'œuf, mettez le plat ſur le feu pour faire arracher les filets ; mettez-y après votre garniture de légumes arrangés proprement, dreſſez votre potage & ſervez. Si vous ſervez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y mettrez point de garniture, mettez ſimplement le légume ſur le potage après qu'il eſt dreſſé.

Potages maigres aux oignons.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre ; paſſez-les ſur le feu une heure & demie en les retournant de tems en tems, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & un peu colorés également ; mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre ſi vous en avez, mettez-y du ſel & du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, enſuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il eſt dit ci-deſſus ; paſſez-les à petit feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits ſans être colorés ; faites bouillir du lait, & le mettez avec l'oignon, aſſaiſonnez d'un peu de ſel : mettez du pain tranché dans le plat que vous devez ſervir avec une partie de votre bouillon, couvrez-le & le mettez ſur un peu de cendres chaudes ; quand votre pain ſera bien trempé, vous y mettrez le reſtant du bouillon. Servez.

Potages de Marrons en gras & maigre.

Pour faire un potage de marrons en maigre,

vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle; paſſez le tout enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu colorés, mouillez avec de l'eau; & faites bouillir pendant une heure, paſſez votre bouillon au tamis, aſſaiſonnez-le de ſel, prenez un cent de marrons ou un cent & demi de groſſes châtaignes, ôtez-en la premiere peau & les mettez ſur le feu dans une poële percée en les remuant toujours juſqu'à ce que vous puiſſiez retirer la ſeconde peau; quand ils ſeront bien épluchés, faites-les cuire avec une partie du bouillon, enſuite vous mettrez à part ceux qui ſont entiers pour garnir le potage & les autres vous les écraſerez & les paſſerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillerez avec le bouillon de leur cuiſſon; faites mitonner le potage avec le bouillon de racine; & en ſervant, vous y mettrez le coulis de marrons. Le potage gras ſe fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potages d'Aſperges à la purée verte, en gras & en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent; lorſqu'il eſt paſſé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de pois verds; prenez des aſperges de moyenne groſſeur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, cou-

zz-les de longueur de trois doigts, faites-les anchir un moment à l'eau bouillante, & les ttirez à l'eau fraîche; faites-les égoûter & les celez en pluſieurs petits paquets, coupez un eu le bout de la pointe, & les mettez cuire ec les pois : lorſque les pois ſont cuits, paſ-zz-les en purée, mitonnez le potage avec le ouillon de racines, faites une garniture ſur le ord du plat avec les aſperges; en ſervant met-zz-y le coulis de pois. Le potage en gras ſe iit de la même façon, en prenant un bon bouil-n gras à la place du maigre.

* *Potages de Semoule.*

La Semoule eſt une pâte d'Italie, que l'on oiſit d'un jaune clair, ſeche, ſans odeur de nfermé : on la fait cuire dans un bon bouil-n, en mettant peu à la fois : on l'augmente à eſure qu'elle s'épaiſſit juſqu'à la parfaite cuiſ-n. On ſert le potage comme celui au riz.

* *Potages de Vermicelli.*

Pâte d'Italie, que l'on lave à l'eau bouillante; nſuite on la met égoutter ſur un grand tamis our qu'elle ne ſe mette point en pâte; c'eſt ce ui arrive ordinairement, quand on la met goutter dans une paſſoire : on la fait cuire ec un bon bouillon & du jus pour la ſervir omme un potage au riz. Si on veut la mettre blanc, on n'y met point de jus : cuite & en épaiſſe, au moment de ſervir, on y met n coulis à la reine bien chaud. En place de ce oulis, l'on peut y mettre une liaiſon de quel-ues jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait.

* *Potages au Fumet.*

Ce potage ſe fait de la même façon que les autres, à cette différence que lorſqu'il eſt mitonné un peu épais, en ſervant on y met un coulis clair, fait avec du bouillon où l'on a fait bouillir des carcaſſes de gibier ou autres débris, après leſquels il ne reſte que les os : de ceux que l'on a fait cuire à la broche, ſi on a ſoin de les concaſſer ou piler, ils en donneront plus de goût.

Potages au Fromage, en gras & en maigre.

Pour le faire en maigre, vous ferez un bon bouillon comme celui qui eſt expliqué pour les potages maigres, *page* 42. Ayez attention que pour ce potage il faut plus que d'autres légumes : quand il ſera fini & paſſé au tamis, mettez-y très-peu de ſel ; prenez le plat que vous devez ſervir, qui doit aller au feu ; mettez-y une demi-livre ou trois quarterons de fromage de gruyere, ſuivant la grandeur du potage, rappez-en la moitié, & l'autre vous la couperez en tranches minces ; mettez un peu de fromage rappé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre ; couvrez avec du pain tranché fort mince, enſuite vous y mettrez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrirez de fromage rappé ; remettez une couche de pain, & finiſſez par le fromage tranché & des petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond du plat, & ne reſte plus de bouillon. Avant de ſervir vous y remettrez du bouillon & un peu de

ros poivre. Ce potage doit être ſervi un peu pais. En gras, vous le faites de la même façon, ni vous ſervant d'un bouillon gras aux choux, ne dégraiſſez point trop le bouillon, & n'y mettez point de beurre.

Potages de Croûtes au coulis de lentilles.

Prenez un demi-litron de lentilles, plus ou moins, ſuivant la grandeur de votre potage, il faut les éplucher & les laver; faites-les cuire avec du bon bouillon; quand elles ſont cuites, paſſez-les dans une étamine, & aſſaiſonnez votre coulis de bon goût. Les lentilles à la reine ſont les meilleures pour toutes ſortes de coulis. Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain; mouillez-les avec du bouillon qui ne ſoit point dégraiſſé, faites mitonner vos croûtes juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond du plat; égouttez enſuite la graiſſe qui reſte dans le plat, & ſervez deſſus le coulis de lentilles.

Potages de Croûtes à la purée verte.

Faites cuire un litron de gros pois nouveaux avec un peu de perſil, queues de ciboules & du bouillon. Il faut une heure & demie de cuiſſon; enſuite vous les pilez & les paſſez à l'étamine pour en tirer une purée verte que vous aſſaiſonnez de bon goût, & vous finiſſez votre potage comme le précédent. Si ce ſont des pois ſecs, il n'en faut qu'un demi-litron & trois heures de cuiſſon, & pour les rendre verts, en les paſſant, vous y mettez un peu d'épinars cuits une demi-heure dans l'eau, bien preſſés & pilés, ainſi que les pois.

Potage aux Oignons blancs.

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

Potage de Concombres.

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite avec bon bouillon & jus de veau pour les colorer : quand elles ſont cuites, mitonnez le potage avec leur bouillon ; & de celui de la marmite à mitonnage, aſſaiſonnez le potage d'un bon ſel, & ſervez garni de concombres.

Potage au Riz.

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

Potage aux Herbes.

Mettez dans une petite marmitte toutes ſortes d'herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte coupé en petits filets.

Les

Les herbes ſont oſeille, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filets; faites cuire le tout dans un bon bouillon, un peu de jus de veau; quand elles ſont cuites & d'un bon ſel, faites mitonner le potage, & ſervez au naturel vos herbes dans la ſoupe, ſans faire de garniture.

Vous pouvez, ſi vous voulez, maſquer vos potages de telle viandes que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canard, jarret de veau, &c. La façon de les faire cuire eſt égale : il faut à tous leur trouſſer les pattes dans le corps, les faire blanchir un inſtant, & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le tems qu'il faut pour ſa cuiſſon, parce qu'une bonne volaille qui eſt trop cuite, n'eſt point eſtimée. Pour la faire manger à ſon point de cuiſſon, il faut la tâter; quand elle fléchit un peu ſous les doigts, elle eſt bonne à ſervir. Vous pouvez ſervir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un peu de bouillon & gros ſel par-deſſus, ſuivant la volonté du maître. Ceux qui ſe ſerviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchiſſant & plus léger, quand il eſt fait avec ſoin; peu d'oignons & attaché à très-petit feu, il n'eſt point contraire à la ſanté.

Potage printannier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oſeille, trois ou quatre oignons, une pincée de perſil, un morceau de beurre; faites bouillir le tout en-

ſemble, & le paſſez après en purée claire : mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, & avec ce qui vous reſte, vous délayez ſix jaunes d'œufs que vous faites lier ſur le feu, & les mettez dans votre potage quand vous êtes prêt à ſervir après avoir goûté s'il eſt d'un bon ſel.

Potage au Riz & coulis de Lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes ſortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireaux, le tout à proportion de ſa force, & un demi-litron de pois ; vous mettrez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la reine, que vous faites cuire avec de ce bouillon : quand elles ſont cuites, paſſez-les en purée ; vous prenez enſuite un quarteron de riz, après l'avoir bien lavé ; faites-le cuire dans une petite marmite avec un morceau de beurre, & de votre bouillon maigre tiré au clair : quand il eſt cuit & aſſaiſonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentille : vous aurez ſoin que votre potage ne ſoit pas trop épais.

Potage au Lait d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous mettez ſur le feu avec de l'eau, quand elle eſt prête à bouillir, vous retirez vos amandes pour en ôter la peau ; jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, enſuite vous les égouttez pour les bien piler dans un mortier en les arroſant de tems en tems d'une cuiller à bouche pleine d'eau, crainte qu'elles ne tournent en huile ; vous mettrez dans une caſſerole une pinte d'eau, un

peu de ſucre, très-peu de ſel, canelle, coriandre, un zeſte de citron ; faites bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart-d'heure ſur un fourneau : vous vous ſervirez après de cette compoſition pour paſſer vos amandes dans une ſerviette en les bourrant pluſieurs fois avec une cuiller de bois ; vous prenez enſuite le plat qué vous devez ſervir, & mettez deſſus du pain tranché & ſeché, vous verſez deſſus le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez ſans bouillir. Si vous voulez votre lait d'amandes plus ſimple, paſſez ſimplement avec de l'eau chaude, & vous y mettrez après le ſucre que vous jugerez à propos, & très-peu de ſel.

Potage à l'eau pour collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de chou, quatre racines, deux panais, ſix oignons, un pied de céleri, une petite racine de perſil, trois ou quatre navets; faites un paquet avec de l'oſeille, poirée, cerfeuil que vous ficelerez bien enſemble, un demi-litron de pois que vous lierez dans un linge blanc ; faites bouillir enſemble toutes ces légumes avec de l'eau pendant trois heures; paſſez enſuite ce bouillon dans un tamis, & mitonnez votre potage après avoir mis dans ce bouillon le ſel qu'il lui faut ; vous garnirez le potage avec les légumes qui ſont dans la marmite ; ſi vous le voulez, vous vous réglerez à mettre plus ou moins de légumes, ſuivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

Potage à la Vierge.

Vous vous ſervirez d'un bouillon ordinaire,

comme il eſt expliqué au commencement de ce livre ; vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine, pour le faire bouillir quelques bouillons ſur un fourneau, avec de la mie de pain de la groſſeur d'un œuf; prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces & ſix jaunes d'œufs durs ; quand le tout eſt bien pilé, mettez-y le bouillon où eſt la mie de pain, & paſſez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-ſeptier de crême, ou un poiſſon de lait ; après l'avoir aſſaiſonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain-marie; faites enſuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chaplées & peu de bouillon ; quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage ſans le faire bouillir, parce qu'il tourneroit.

Le potage à l'iſſu d'agneau ſe fait de la même façon que le précédent, à cette différence que vous faites cuire l'iſſu d'agneau à part avec du bouillon. Quand il eſt cuit, vous garniſſez le bord du plat à potage de l'iſſu, & la tête dans le milieu. Ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

De la diſſection des Viandes.

L'ADRESSE de couper proprement les viandes eſt aujourd'hui d'un ſi grand uſage que ceux qu

veulent ſervir les conviés, ne doivent point l'ignorer pour la ſociété de la table, puiſqu'on ne ſauroit ſervir les bons morceaux, ſi on ne les connoît pas, & que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la ſavoir couper dans ſon fil. La bonne façon eſt de ſervir peu à la fois; par ce moyen les conviés mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la diſſection d'un bœuf bouilli & rôti: la façon de le couper eſt toujours la même, ainſi que des autres viandes de boucherie.

La culotte ſe coupe en travers & dans le milieu; la viande qui eſt auprès des os de la queue, eſt la plus fine.

La charbonnée ſe coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine ſe coupe près du tendron & en travers.

La paleron ſe coupe comme la charbonnée.

L'aloyau: vous coupez le filet mince & en travers pour le ſervir; la viande qui eſt de l'autre côté de l'os & au deſſus du filet, ſe coupe de même après avoir ôté une peau dure & nerveuſe qui eſt deſſus; elle peut paſſer dans un beſoin pour du filet, quand elle eſt bien coupée; n'en ſervez qu'à ceux qui vous en demanderont.

La tranche & le giſte ſe coupent en travers.

Toutes les langues, ainſi que celle du bœuf, ſe coupent en travers & par tranches; du côté du gros bout ſe trouvent les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, qui eſt une chair pleine de car-

tilages & courte, doit être bien cuite, & ſe ſert à la cuillere.

De la connoiſſance du bon Bœuf.

Le bœuf eſt bon toute l'année, les meilleurs ſont ceux de Cottentin, de Normandie & d'Auvergne. Il faut choiſir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoiſi, gras & bien couvert. Il faut le laiſſer mortifier quatre ou cinq jours en hiver, deux ou trois au printems & en automne; pour l'été, un jour ou deux, ſuivant les chaleurs & l'expoſition des vens où vous mettrez la viande. Il y a des parties dans le bœuf qui ſe conſervent mieux les unes que les autres.

De la diſſection du Mouton.

Du rôt de biffe & gigot de mouton, ils ſe ſervent tous les deux de même; vous les coupez en travers juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranche, ſe trouve du côté du nerf que l'on appelle la ſous-noix extérieure; le côté de la queue ſur la croupe ſe coupe par aiguillettes, & ſe ſert pour un morceau délicat: la fouri eſt encore un morceau bien tendre que l'on peut ſervir.

Le carré ſe ſert par côtelettes.

L'épaule ſe coupe par tranches deſſus & deſſous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau qui eſt ſur les tendrons, vous la coupez par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne réſiſte pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreuil & l'agneau ſe diſſequent de la même façon.

De la connoiſſance du bon Mouton.

Le mouton eſt ordinairement bon, quand il a la chair noire; qu'il eſt gras en-dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il eſt jeune & de bonne macabit : laiſſez-le mortifier le plus que vous pourrez ſuivant la ſaiſon. Dans le printems nous avons les gros moutons Flamans, les moutons de Rheims & de Beauvais : l'été, les plus excellens ſont les moutons de pâture : l'automne & l'hiver eſt le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir tranſporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, de Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Pré-Salé, de Dieppe.

De la diſſection du Veau.

La longe : vous coupez le filet par petites tranches en travers pour ſervir, & enſuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le préſenter à ceux qui l'aiment : deſſous le rognon dans l'intérieur de la longe ſe trouve un petit filet très-délicat.

Le quaſi ſe coupe par petits morceaux avec ſes petits os : il ſe coupe facilement en apuyant le couteau deſſus, parce que les jointures en ſont marquées.

Du cuiſſeau : dans le cuiſſeau, quand il eſt rôti, il n'y a que les noix de tendres : celle de deſſous eſt la plus eſtimée.

La poitrine, après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en ſéparer les côtés d'avec les tendrons, c'eſt ce que vous ferez aiſément en prenant l'endroit du côté du

tendron où le couteau ne réſiſte pas, & enſuite coupez par petits morceaux.

Le carré ſe coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

L'épaule : en deſſous de l'épaule ſur la gauche, ſe trouve une petite noix enveloppée de graiſſe que vous ſervez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reſte de l'épaule de deſſus & deſſous ſe coupe par tranches.

La tête de veau : les morceaux les plus eſtimés ſont les yeux, après les oreilles : la cervelle ſe ſert à ceux qui l'aiment, vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os où vous trouvez de la viande après.

Le Chevreuil & le Daim ſe ſervent & ſe coupent comme le veau.

De la connoiſſance du bon Veau.

Les meilleurs ſont ceux de Caen, de Pontoiſe, de Rouen & de Montargis. Pour que le veau ſoit bon, il faut qu'il ait deux mois, plus petit, il n'a ni ſuc, ni ſaveur : plus fort, il eſt ſujet à être dur, & n'eſt pas ſi délicat ; il faut le choiſir blanc & gras. Les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, ſont bons quand ils ne ſont pas fatigués. Il y a des veaux qui ſe corrompent promptement ; d'autres, ſans être corrompus, ont un mauvais goût : cela provient de ce que dans les grandes chaleurs on les expoſe au ſoleil, après qu'on leur a donné à boire du lait ; & comme l'on tue ſur-le-champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'eſt aigri.

De la diſſection du Cochon.

La hure ſe ſert pour un entremets froid : on commence à la ſervir en coupant du côté des oreilles juſqu'aux bajoues ; le chignon ſe ſert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échignée, ſe coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon ſe coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maïgre.

Le ſanglier ſe coupe & ſe ſert comme le cochon.

De la diſſection du Marcaſſin & du Cochon de lait.

La diſſection ſe fait de même. Après qu'il eſt ſervi ſur la table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, & ſéparez la tête en deux ; enſuite vous coupez l'épaule gauche, la cuiſſe gauche, l'épaule droite & la cuiſſe droite : vous levez après la peau pour la ſervir toute croquante, les jambes, les côtes ; les morceaux près du col ſont des endroits très-délicats ; l'épine du dos ſe coupe en deux, le côté des côtes qui y reſte attaché ſe ſert par petits morceaux.

De la diſſection de la Volaille & du Gibier.

Les principales parties de la volaille ſont le col, les deux ailes, les deux cuiſſes, l'eſtomac, le croupion, la carcaſſe. Les morceaux les plus honnêtes à préſenter, ſont les ailes, & après les blancs, pour la volaille rôtie ; celle qui eſt bouillie, les cuiſſes ſont les morceaux les plus honnêtes à préſenter.

La diſſection ſe fait en prenant l'aile de la main gauche, ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour coup-

la jointure de l'aile, & achevez de la main gauche, en tirant l'aile qui cede aiſément; ſi vous tenez ferme la piece de volaille avec une fourchette, enſuite vous levez du même côté la cuiſſe, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon avec la main gauche; la même opération ſe pratique pour l'autre côté: vous coupez enſuite l'eſtomac, la carcaſſe & le croupion en deux. C'eſt ainſi que vous diſſéquez Poulets, Poulardes, Faiſans, Perdrix & Bécaſſes. Les morceaux les plus délicats du Faiſan, ſont les blancs de l'eſtomac & des cuiſſes: de la Bécaſſe, la cuiſſe eſt la plus eſtimée.

Le Pigeon, quand il eſt gros, ſe peut couper comme la viande blanche, quand il eſt moyen, il ſe coupe en deux par le dos, en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes, ou en deux morceaux en travers.

L'oiſeau de riviere & le canard ſe coupent ſur l'eſtomac par aiguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, enſuite vous levez les ailes, les cuiſſes & la carcaſſe.

Des Lapereaux, le plus eſtimé eſt le filet; vous commencerez à le fendre depuis le col en deſcendant le long de l'épine du dos: après qu'il eſt levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le ſervir. Les petits filets du dedans ſont excellens; le reſte ſe coupe à la volonté.

Les Levraux ſe coupent & ſe ſervent de la même façon que les Lapereaux.

CHAPITRE III.

Du Bœuf.

En expliquant les principales parties du bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce que nous appellons baſſe boucherie. Cette viande n'eſt d'uſage que dans le bas peuple : l'accommodage chez eux eſt force ſel, poivre, vinaigre, ail, échalotte pour en relever le goût inſipide.

Voici ce qui eſt d'uſage chez les bourgeois & gens qui tiennent bonne table, la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graiſſe, la queue. *Dans la cuiſſe, nous avons* la culotte, la tranche, la piece ronde, le giſte à la noix, le cimier, la moëlle. *Après la cuiſſe, ſont* l'alloyau, les charbonnées, les flanchets & les entrecôtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les pallerons & le gros bout.

De la langue de bœuf.

Elle ſe met cuire à la braiſe qui ſe fait avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, clous de giroffe, oignons, racines, du bouillon que ce qu'il faut pour mouiller la viande. Faites cuire à très-petit feu ; quand elle eſt cuite, ôtez la peau & la piquez de petit lard ; faites-la cuire après à la broche, ſervez deſſous une ſauce comme celle du mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre. *Voyez l'article des ſauces.*

Vous la mettez encore en miroton, quand

elle eſt cuite à la braiſe, comme ci-devant: ôtez la peau, coupez-la en tranches; arrangez-la ſur le plat que vous devez ſervir, faites-la bouillir doucement dans une ſauce, comme celle que je viens de dire, & la ſervez à courte ſauce.

Langue de bœuf en brezolle & autres façons.

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau; ôtez enſuite la peau, & la coupez en filets minces que vous arrangez dans une caſſerole avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, huile fine: faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle eſt cuite, dégraiſſez-la, & mettez un peu de coulis, & en ſervant, ſi elle n'eſt point aſſez piquante, vous y mettrez un jus de citron. *La langue ſe met encore* avec un ragoût de concombres & diverſes autres légumes, & à pluſieurs ſauces différentes, comme ravigotte, petite ſauce, l'on en fait des paupiettes: on les ſert pour entremets froids, quand elles ſont fourrées, ſalées, fumées & ſéchées.

Langue de bœuf en paupiettes.

Otez le cornet à une langue de bœuf, & la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; mettez-la enſuite cuire dans une marmite à la piece de bœuf juſqu'à ce que la peau ſe puiſſe enlever, elle ne gâtera pas votre bouillon; ôtez-en la peau & la mettez refroidir; après vous la coupez en tranches minces dans toute ſa largeur & longueur; couvrez cha-

que morceau avec de la farce de godiveau ou autre farce de viande, de l'épaiſſeur d'un petit écu ; paſſez un couteau trempé dans de l'œuf ſur la farce, roulez-les enſuite, & les embrochez dans un hatelet, après avoir mis à chacune une petite barde de lard ; faites-les cuire à la broche ; quand elles ſeront preſque cuites, jettez de la mie de pain ſur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les ſervirez avec une ſauce piquante deſſous, que vous trouverez à l'article des ſauces.

Langue de bœuf au gratin.

Prenez une langue de bœuf, & la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir ; quand elle ſera cuite, ôtez-en la peau & la mettez refroidir, coupez-la en tranches, hachez du perſil, ciboule, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, trois échalottes, capres & un anchois ; prenez une demi-poignée de mie de pain que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, & une partie de ce que vous avez haché. Pour mettre le tout enſemble dans le fond du plat, arrangez la moitié de la langue deſſus, aſſaiſonnée de ſel, gros poivre, & le reſtant de vos petites herbes deſſus : arrangez une ſeconde couche du reſtant de la langue, ſel, gros poivre par-deſſus ; mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon & un demi-verre de vin : faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un gratin dans le fond du plat ; en ſervant vous y mettrez un peu de bouillon, ſeulement pour que cela marque une petite ſauce.

Langue de bœuf à la perſillade.

Faites-la blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, enſuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la piece de bœuf : quand elle eſt cuite, vous ôtez la peau, & la fendez un peu plus de moitié dans ſa longueur pour l'ouvrir en deux ſans la ſéparer : ſervez-la avec du bouillon, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre ſi vous voulez, & perſil haché.

Cervelle de bœuf de pluſieurs façons.

Elle ſe fait cuire à la braiſe, faite avec du vin blanc, ſel, poivre, un bouquet garni ; quand elle ſera cuite, vous la retirerez de la braiſe, & la ſervirez avec une petite ſauce appétiſſante que vous trouverez au chapitre des ſauces, ou avec un ragoût de petits oignons & de racines.

Elle ſe ſert encore frite ; pour lors il faut la mariner avec ſel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic ; faites-la frire après l'avoir égouttée & farinée : ſervez-la garnie de perſil frit.

Palais de bœuf en menus droits & autres façons.

Il faut trois palais de bœuf pour un plat, & les bien nettoyer & les faire cuire dans l'eau ; vous les éplucherez enſuite de leurs peaux : ôtez-en tout le noir, & les coupez par filets : paſſez de l'oignon ſur le feu avec un morceau de beurre ; quand il eſt à moitié cuit, mettez-y les palais, & mouillez votre ragoût avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet

arni, affaiſonné de bon goût. Quand il eſt ien dégraiſſé, & la ſauce aſſez réduite, met-ez-y un peu de moutarde en ſervant.

Vous pouvez encore les ſervir entiers ſur le ril, en les faiſant mariner avec huile fine, ſel, ros poivre, perſil, ciboule, champignons, ne pointe d'ail, le tout haché: trempez-les ien dans la marinade, & les pannez avec de mie de pain: faites-les griller, & ſervez eſſous une ſauce claire & piquante, ou ſans auce.

Palais de bœuf mariné.

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau; près les avoir épluchés, vous les couperez de longueur & largeur du doigt: faites-les ma-iner avec ſel, poivre, une gouſſe d'ail, du inaigre, un peu de bouillon, un petit mor-eau de beurre manié de farine, une feuille de aurier, trois clous de girofle; faites tiédir la marinade, & mettez dedans les palais de bœuf endant deux ou trois heures, retirez-les en-uite pour les faire égoutter; eſſuyez-les & les arinez; faites-les frire, & ſervez avec du u perſil frit.

* *Langue de bœuf à la poulette.*

Lorſqu'elle eſt cuite dans le pot, & refroi-lie, on la coupe en tranches, & on la paſſe ſur e feu avec du beurre, de fines herbes ha-hées; on y met une pincée de farine & du ouillon, ſel, gros poivre; après avoir fait quelques bouillons réduite à courte ſauce, prête à ſervir, on y met une liaiſon de deux ou trois

jaunes d'œufs & de la crême, un filet de vina
gre ou de verjus.

Allumettes du palais de bœuf.

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau après les avoir épluchés, coupez-les comm des allumettes, & les faites mariner avec d citron, du vinaigre, un peu de ſel, perſil e branche, ciboule entiere: quand ils ont pr goût, mettez-les égoutter & les trempez dan une pâte faite de cette façon. Mettez dans un caſſerole deux bonnes poignées de farine, un cuillerée d'huile fine, un peu de ſel fin, & dé layez petit à petit, avec de la bierre, juſqu'à c que votre pâte ait la conſiſtance d'une crêm double: trempez dedans vos palais de bœuf, & les faites frire de belle couleur: ſervez le plu chaud que vous pourrez.

Croquette de palais de bœuf.

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau épluchez-les, & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur; faites-leu prendre du goût pendant une demi-heure, en les faiſant migéoter ſur un petit feu avec d bouillon, une gouſſe d'ail, deux clous de gi rofle, thym, laurier, baſilic, ſel, poivre enſuite mettez-les égoutter & refroidir; met tez deſſus chaque morceau de la farce d viande, aſſaiſonnée de bon goût, de l'épaiſſeu d'un petit écu; roulez les palais de bœuf, pou les tremper enſuite dans une pâte faite avec d la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi-ſeptier de vin blanc, du ſel fin. I faut que la pâte file en la verſant de la cuille

ſans être trop claire, faites-les frire : ſervez garnis de perſil frit.

Gras double à la bourgeoiſe.

Prenez du gras-double cuit à l'eau : après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graiſſe du derriere du pot ou du beurre frais fondu ; faites tenir tout l'aſſaiſonnement au gras double panné de mie de pain, & le faites griller : ſervez avec une ſauce au vinaigre.

Gras double à la ſauce Robert.

Coupez de l'oignon en deux, que vous paſſez ſur le feu avec un peu de beurre ; quand il eſt à moitié cuit, mettez-y du gras double cuit à l'eau & coupé en carré ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon ; laiſſez bouillir une demi-heure : en ſervant mettez-y un peu de moutarde.

Terrine à la payſanne.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, perſil, ciboule, hachés, fines épices, une feuille de laurier ; prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'aſſaiſonnement, & à la fin une cuillerée d'eau-de-vie, & deux cuillerées d'eau : faites cuire ſur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine : quand il eſt cuit, dégraiſſez ſi vous le jugez à propos, & ſervez dans la terrine.

La terrine à la couenne ſe fait de la même fa-

çon, à cette différence qu'à la place de petit lard vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau qui ne ſente rien, que vous nettoyez, dégraiſſez, & vous ſervez de même.

* *Tétine de vache au verjus.*

On prend de la tétine cuite chez la tripiere, on la coupe par morceaux, que l'on met dans une caſſerole, avec beurre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché : on la paſſe ſur le feu, enſuite on y met une pincée de farine, du bouillon, vin blanc, ſel, poivre ; on laiſſe bouillir & réduire la ſauce : prêt à ſervir, on y met une liaiſon de quelques jaunes d'œufs déliés avec de la crême & une petite cuillerée de verjus.

* *Andouillettes de bœuf.*

On coupe de la tranche de bœuf auſſi mince que les bardes de lard, on y met deſſus une farce de viande cuite, enſuite on roule la tranche pour en former des andouillettes ; après on les trempe dans de l'huile pour les panner & les faire griller : il faut avoir ſoin de les arroſer avec de l'huile ou de la bonne graiſſe pendant qu'elles cuiſent ; étant cuites d'une belle couleur dorée, on les ſert avec un peu de jus & du verjus.

Rognon de bœuf à la bourgeoiſe.

Coupez-le par filets minces, faites-le paſſer ſur le feu avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; quand il eſt cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne

niſſez plus bouillir, crainte qu'il ne ſe racorniſſe.

Vous ſervez encore le rognon de bœuf cuit la braiſe avec une ſauce piquante, ou une ſauce à l'échalotte.

Uſage de la graiſſe de bœuf.

La graiſſe ſert à faire toutes ſortes de farces, & à nourrir des braiſes & cuire des cardons d'Eſpagne.

Queue de bœuf en hauchepot & autres façons.

Pour faire un hauchepot de queue d'entrée de bœuf, vous la coupez par morceaux ; faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de ſel : il faut cinq heures de cuiſſon. A la moitié de la cuiſſon, vous y mettrez oignons, carottes, panets, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement. Quand le tout eſt cuit, retirez-le ſur un linge & l'eſſuyez, pour qu'il ne reſte point de graiſſe : arrangez enſuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à ſervir ſur table ; dégraiſſez la ſauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire ſur le feu ſi la ſauce eſt trop longue ; prenez garde qu'il n'y ait pas trop de ſel : paſſez-la au tamis, & ſervez deſſus la viande & légume : vous pouvez encore ſervir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une ſorte de légume à la fois.

Vous pouvez auſſi la ſervir ſans légume, & mettre à la place différentes ſauces ; mais il faut toujours que la queue ſoit cuite à la braiſe que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 59.

Queue de Bœuf en Matelotte.

Prenez une queue de bœuf que vous coupe par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau bouillante : retirez-la dans l'eau fraîche, pour l mettre cuire à moitié dans du bouillon, ſan aucun aſſaiſonnement : lorſqu'elle ſera à moiti cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurr & une cuillerée de farine, mouillez ce rou avec le bouillon où vous avez fait cuire la queu de bœuf, mettez-y les morceaux de la queue avec une douzaine de gros oignons entiers qu vous aurez fait blanchir auparavant pour leu ôter la premiere peau : mettez un demi-ſeptie de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, un pe de thym, du baſilic, deux clous de girofle, ſel poivre ; faites cuire à petit feu juſqu'à ce que l queue & les oignons ſoient cuits : ayez ſoin d bien dégraiſſer. Mettez dans la ſauce un an chois haché, deux pincées de capres entieres dreſſez les morceaux de queue de bœuf dans l milieu du plat, les oignons autour, & au-deſſu mettez-y ſept ou huit morceaux de pain cou pés, de la groſſeur d'un petit écu, que vous paſ ſerez au beurre étant prêt à ſervir : arroſez l tout avec la ſauce qui doit être courte. Il faut cinq heures pour la cuiſſon de la queue de bœuf.

Queue de Bœuf à la Sainte-Menehoult.

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux : vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet : faites la cuire dans la marmite à la piece de bœuf : quand elle eſt cuite, vous la mettez

efroidir, enſuite vous la faites mariner pen-
ant une heure avec un peu d'huile, ſel, gros
oivre, perſil, ciboule, deux échalottes, une
ointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites tenir
a marinade après la queue en la panant de
nie de pain ; faites griller de belle couleur en
arroſant du reſtant de ſa marinade pendant
qu'elle eſt ſur le feu. Servez ſans ſauce.

Culotte de Bœuf de pluſieurs façons.

La culotte eſt la piece la plus eſtimée du bœuf,
lle ſert à faire d'exellens potages, & fait hon-
neur ſur une table pour une piece de milieu, elle
e ſert au naturel ſortant de la marmite, ou
quand elle eſt bien eſſuyée de ſa graiſſe & bouil-
don : vous pouvez mettre deſſus une bon ſau-
ce faite avec du coulis, perſil, ciboule, anchois,
capres, une pointe d'ail, le tout haché & aſſai-
ſonné de bon goût : d'autres la ſervent encore
garnie de petits pâtés. Voilà les façons les plus
communes ; celles qui ſont les plus recherchées
& les moins pratiquées, ſont celles qui ſuivent.

* *Piece de Bœuf au naturel.*

On prend de la culotte ou poitrine, cuite à
l'ordinaire. Pour lui donner plus de goût, on la
fait bouillir une heure avant de la ſervir dans
une petite braiſe, ou au défaut de braiſe, on la
met dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec
un peu de bouillon, ſuffiſamment de ſel, un
peu de baſilic & laurier, bien égoutté : on la
ſert avec du perſil verd autour.

* *Piece de Bœuf au four.*

Lorſqu'elle eſt cuite dans la marmite comme
au naturel, on la retire pour l'égoutter & dreſſer

ſur le plat qu'elle doit être ſervie, on met ſu tout le deſſus une ſauce auſſi épaiſſe qu'un bouillie faite avec beaucoup de bon beurre, d la farine, du jus, ſel, gros poivre, un filet d vinaigre, quelques jaunes d'œufs bien liés ſu le feu, on pane tout le deſſus avec de la mi de pain que l'on arroſe encore de beurre; on l met au four, juſqu'à ce qu'il ſe forme une croût bien dorée : en ſervant le plat bien eſſuyé & égoutté de ſa graiſſe, on y met une bonne ſauce

Culotte de Bœuf à la braiſe aux oignons d'Hollande.

Vous prenez une belle culotte, que vous dé ſoſſez; ficelez-la & la faites cuire dans une bonn braiſe faite avec une pinte de vin blanc, du bor bouillon, tranche de veau, barde de lard, ur gros bouquet garni, ſel, poivre : quand elle eſ cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons d'Hollande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouges. Quand la piece de bœu eſt cuite, retirez-la pour la bien eſſuyer de ſa graiſſe : dreſſez la dans le plat que vous devez ſervir & les oignons autour, & ſervez deſſus une bonne ſauce de belle couleur : *en la faiſant cuire de cette façon à la braiſe*, vous la pouvez diverſifier de différens ragoûts ou différentes ſauces, ſuivant le goût du maître.

Culotte de Bœuf à la Cardinale.

Déſoſſez à forfait une culotte de bœuf de dix à douze livres; coupez une livre de lard en lardons que vous maniez avec de fines épices & du ſel fin, lardez-en par tout la piece de bœuf ſans toucher au-deſſus qui eſt couvert; enſuite

ous prenez un demi-quarteron de ſalpêtre pul-
érisé, & en frottez la chair pour la rendre
ouge. Mettez la culotte dans une terrine avec
ne onze de genievre un peu concaſſé, trois
euilles de laurier, un peu de thym & baſilic,
ne livre de ſel; couvrez la terrine, & y laiſſez
viande pendant huit jours. Lorſqu'elle a pris
el, lavez-la avec de l'eau chaude; mettez quel-
ues bardes de lard ſur le deſſus de la culotte du
ôté qu'elle eſt couverte de graiſſe; enveloppez-
d'un torchon blanc & la ficelez; faites-la
uire à petit feu pendant cinq heures avec trois
hopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq
u ſix oignons, deux gouſſes d'ail, quatre ou
inq carottes, deux panais, une feuille de
aurier, baſilic, thym, quatre ou cinq clous
e girofle, le quart d'une muſcade, perſil, ci-
oule. Quand elle eſt cuite, vous l'ôtez du
u feu & la laiſſez refroidir dans ſa cuiſſon juſ-
u'à ce qu'elle ſoit tout-à-fait froide: vous pou-
ez faire la même choſe avec un aloyau.

Culotte de Bœuf à l'Angloiſe.

Si vous voulez ne point prendre une culotte,
ous pouvez faire la même choſe avec un en-
roit de bœuf de la groſſeur que vous jugerez à
ropos. Prenez ce que vous voulez & le ficelez;
mettez-le dans une marmite proportionnée à ſa
grandeur, avec deux ou trois carottes, un pa-
ais, trois ou quatre oignons, un bouquet de
erſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de
girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic;
mouillez avec du bouillon ou de l'eau, ſel, poi-
vre: faites cuire à petit feu & court bouillon;

à moitié de la cuiſſon, vous y mettez des petits choux préparés de cette façon : Prenez un gros chou, ôtez-en les feuilles les plus vertes, & le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure ; retirez-le à l'eau fraîche, & le preſſez fort ſans caſſer les feuilles, enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de godiveau, ou d'autre farce de viande : mettez trois ou quatre feuilles à meſure que vous y avez mis de la farce l'une ſur l'autre, pour en former des petits choux un peu plus gros qu'un œuf ; ficelez-les, & les mettez cuire avec le bœuf. La cuiſſon faites, égouttez le tout & l'eſſuyez de ſa graiſſe; dreſſez le bœuf dans le plat, coupez chaque chou par la moitié, & les arrangez autour du bœuf, en mettant dehors le côté coupé. Pour faire la ſauce, vous prendrez un peu de la cuiſſon que vous paſſerez au tamis ; dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier : faites la réduire ſur le feu au point d'une ſauce. Servez ſur la viande & les choux.

Culotte de Bœuf au four.

Prenez une culotte de bœuf de la groſſeur que vous jugez à propos ; déſoſſez-la ſi vous voulez, & la lardez avec du gros lard. Aſſaiſonnez de ſel, fines épices, mettez-la dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec une chopine de vin blanc ; couvrez avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la pâte ; faites cuire au four pendant cinq ou ſix heures, ſuivant ſa groſſeur, & la ſervez avec ſa ſauce bien dégraiſſée.

traiſſée. Vous faites cuire de cette façon un doyau.

Uſage de la tranche de Bœuf.

Elle ſert à tirer du jus, à faire d'exellens potages. L'on en fait auſſi des pâtés à la ciboulette, & ſert à garnir des braiſes.

Bœuf à la Royale ou à la Mode.

Lardez la tranche de bœuf avec du gros lard manié de perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre. Faites cuire cinq ou ſix heures à petit feu dans ſon jus : à la moitié de la cuiſſon vous y mettez une cuillerée à bouche d'eau-de-vie : quand il eſt cuit & courte ſauce, vous le ſervirez chaud ou froid. Pour le mieux, faites-le cuire dans un vaiſſeau de terre bien couvert & juſte à ſa grandeur.

Sauciſſons de la tranche de Bœuf.

Ayez un morceau de bœuf coupé, large de la grandeur des deux mains, & épais de deux doigts ; coupez le en deux en le laiſſant dans ſa même largeur : battez-le pour l'applatir encore, enſuite vous rafraîchiſſez le bords en les coupant un peu pour les rendre égaux. Servez-vous de ces rognures pour les hacher avec de la graiſſe de bœuf, perſil, ciboule, champignons, deux échalottes, quelques feuilles de baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre ; liez cette farce de quatre jaunes d'œufs & la mettez ſur les tranches de bœuf, que vous roulez après en forme de ſauciſſon : ficelez-les, & les faites cuire dans une caſſerole proportionnée à leur grandeur, avec un peu de bouillon, une verre de vin blanc, ſel, poivre, un

oignon piqué de deux clous de girofle, une ca
rotte, un panais. Faites cuire à petit feu, en
ſuite vous paſſez la cuiſſon au tamis & la dé
graiſſerez : faites-la réduire au point d'un
ſauce ſans être de haut goût. Servez-la ſur le
ſauciſſons, vous pouvez encore les ſervir ave
tel ragoût de légumes que vous jugez à propo
Si vous voulez les ſervir froids pour entremets
faites réduire la ſauce en la laiſſant bouillir ave
les ſauciſſons, juſqu'à ce qu'il ne reſte preſqu
plus de graiſſe : laiſſez refroidir avec ce qu
reſte, & les ſervez ſur une ſerviette.

Uſage de la piece ronde.

Elle peut ſervir au même uſage que la tranche

Uſage du gîte à la noix.

Il ſert au même uſage que la tranche du bœu
Voyez ci-devant tranche de bœuf.

Uſage de la moelle de bœuf.

Elle ſert à faire des farces, des petits pâtés, de
tourtes & crême à la moelle, à nourrir des car
dons & d'autres légumes.

Aloyau de pluſieurs façons.

On le met communément, quand il eſt ten
dre, cuire à la broche, il ſe ſert dans ſon jus
ou, ſi vous voulez pour mieux, vous levez l
filet que vous coupez en tanches minces. Met
tez-le dans une caſſerole avec une ſauce fait
avec capres, anchois, champignons, une point
d'ail, le tout haché & paſſé avec un peu d
beurre & mouillé avec bon coulis. Quand vou
avez dégraiſſé la ſauce & aſſaiſonné de bo
goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'alo

veau ; faites chauffer ſans qu'il bouille, & ſervez ſur l'aloyau.

Vous pouvez encore ſervir ce même filet avec pluſieurs légumes, comme concombres, céleri, chicorée, cardes ; il ſe ſert auſſi en fricandeau à la braiſe, comme la culotte à la braiſe, qui eſt expliquée ci-devant, même ſauce, même ragoût.

Uſage du trumeau & des charbonnées.

Les charbonnées, quand elles ſont tendres, ſe peuvent mettre ſur le gril, avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché, ſel, poivre, huile fine & panez avec de la mie de pain : pour le mieux, faites-les cuire à la braiſe, que vous faites comme pour la langue de bœuf, *page* 59, & ſervez deſſus différens ragoûts de légumes, comme vous le jugerez à propos : elles ſervent auſſi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'eſt bon qu'à faire du bouillon pour les perſonnes en ſanté.

Charbonnée de bœuf en papillottes.

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, coupez proprement, mettez la cuire à petit feu, avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de ſel & de poivre : quand elle ſera cuite, faites réduire la ſauce : qu'elle s'attache toute après la côte ; enſuite vous la mettrez mariner avec de l'huile ou du beurre, perſil, ciboule, échalottes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de baſilic en poudre ; mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute ſa marinade, pliez le papier comme une papillotte, graiſſez-la en-dehors, & la mettez ſur le gril

avec une feuille de papier deſſous auſſi graiſſée, faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

Uſage de la poitrine de Bœuf.

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

Tendrons de Bœuf à l'Allemande.

Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux ; faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante. Faites auſſi blanchir un bon quart-d'heure la moitié d'un gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, baſilic : une heure après vous y mettez le chou coupé en trois morceaux bien preſſé & ficelé avec quatre gros oignons entiers ; & lorſque le tout ſera preſque cuit, vous mettrez quatre ſauciſſes, un peu de ſel & gros poivre : achevez de faire cuire, qu'il reſte peu de ſauce. Mettez égoutter la viande & les légumes, eſſuyez-les de leur graiſſe avec un linge ; dreſſez le bœuf dans le milieu du plat ; les choux & les oignons autour, les ſauciſſes par-deſſus ; paſſez la ſauce au tamis, & la dégraiſſez. Servez ſur le ragoût. Il faut cinq ou ſix heures pour la cuiſſon des tendrons de bœuf.

Bœuf en Miroton.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite ; ſi vous en avez de la veille, il ſera auſſi bon ; coupez-le par tranches fort minces ; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, perſil, ciboule, capres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre ; arrangez deſſus vos morceaux de tranches de bœuf, & les aſſaiſonnez par-deſſus comme vous avez fait deſſous, couvrez votre plat, & le mettez bouillir doucement ſur un fourneau pendant une demi-heure, & ſervez à courte ſauce.

Bœuf au four.

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranches de bœuf, que vous hachez avec la moitié moins de graiſſe de bœuf, enſuite mettez la viande dans une caſſerole avec du lard maigre coupé en petits dez, perſil, ciboule, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, un poiſſon d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œuf ; mêlez bien le tout enſemble, fonnez une caſſerole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard, mettez-y la viande deſſus bien ſerrée, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre ; mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures. Si vous le ſervez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard & dégraiſſerez la ſauce : pour entremets, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon.

Hachis de Bœuf.

Hachez très-fin trois ou quatre oignons, &

les mettez dans une caſſerole avec un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits. Mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une couleur dorée ; mouillez avec du bouillon, un demi verre de vin, ſel, gros poivre ; laiſſez bouillir juſqu'à ce que l'oignon ſoit cuit, & qu'il n'y ait plus de ſauce ; mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon : en ſervant, mettez-y une cuillerée de moutarde, ou un filet de vinaigre.

CHAPITRE IV.

Du Mouton.

LES parties du mouton, qui ſont le plus en uſage dans la cuiſine, ſont :

Le gigot,	Le filet,
Le carré,	La langue,
L'épaule,	Les rognons,
Le collet, ou bout ſaigneux.	Les rognons extérieurs appellés animelles,
Les rôts de biffe,	Les pieds,
La poitrine,	La queue.

Rôt de biffe de pluſieurs façons.

Il ſe met entier à la broche, piqué de petit lard, ſervi dans ſon jus pour piece de milieu. *Il ſe met auſſi à la ſainte Menehoult* : (pour lors vous le faites cuire à la braiſe que vous faites comme celle de la langue de bœuf *page* 59.)

quand il eſt cuit, vous le panez & lui faites
rendre couleur au four, & ſervez deſſous une
bonne ſauce; vous pouvez auſſi, quand il eſt
cuit, le piquer, le faire cuire comme un fricandeau,
& le glacer de même.

On le ſert encore cuit à la braiſe, & déguiſé
avec différens ragoûts de légumes, ou différen-
tes ſauces.

Gigot de mouton à la Périgord.

Le gigot de mouton, qui fait une partie du
bout de biffe, ſe prépare auſſi de la même façon,
& ſe diverſifie davantage, *comme à la Périgord*;
pour lors vous prenez des truffes que vous cou-
pez en petits lardons; vous coupez auſſi du
lard de la même façon, que vous remuez enſem-
ble avec ſel & fines épices, perſil, ciboule, une
pointe d'ail, le tout haché. Lardez par-tout
votre gigot de vos truffes & lard; enveloppez-
le pendant deux jours dans du papier, de façon
qu'il ne prenne point l'air, faites-le cuire cinq
heures, à petit feu dans une caſſerole, dans ſon
jus enveloppé de tranches de veau & de lard.
Quand il eſt cuit, dégraiſſez la ſauce où il a cuit;
joutez y une cuillerée de coulis & ſervez.

Gigot de mouton aux légumes glacées.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de
graiſſe & du bout du manche; ficelez-le & le
mettez dans une marmite avec bon bouillon.
Prenez la moitié d'un chou, une douzaine de
racines que vous tournez en rond, ſix gros
ognons, trois pieds de céleri, ſix navets; faites
blanchir le tout enſemble un demi-quart d'heu-
re, retirez-le enſuite dans l'eau fraîche, preſſez

le tout pour qu'il ne reſte point d'eau. Ficelez le chou & le céleri, mettez toutes ces légumes cuire avec le gigot, aſſaiſonnez le gigot & y mettez très-peu de ſel. Quand le tout eſt cuit, retirez le gigot & les légumes ſur un plat, eſſuyez la graiſſe qui reſte après avec un linge blanc; dreſſez le gigot ſur le plat que vous devez ſervir, les légumes autour : vous prenez enſuite le bouillon qui a ſervi à cuire votre gigot, dégraiſſez-le & le paſſez au tamis, faites-le réduire à deux cuillerées, c'eſt ce qui fait votre glace. Mettez-la légérement ſur le gigot & les légumes pour les glacer également; enſuite vous mettrez un coulis clair dans la caſſerole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reſte : paſſez cette ſauce au tamis pour être plus claire, aſſaiſonnez-la d'un bon goût, & ſervez ſur les légumes ſans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la perſillade.

Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez, faites-le cuire cinq heures avec du bouillon, très-peu de ſel, mettez-y un bouquet garni. Quand le gigot eſt cuit, retirez-le, & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraiſſé, juſqu'à ce qu'il ſoit en glace, remettez enſuite le gigot dans la même caſſerole, pour qu'il prenne toute la ſubſtance de la viande : ayez ſoin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache. Quand il ne reſte plus de ſauce dans la caſſerole, dreſſez le gigot ſur le plat que vous devez ſervir, mettez dans la caſſerole un coulis clair pour détacher ce qui reſte. Vous avez tout prêt une bonne pincée de perſil que vous faites blan-

thir un demi-quart-d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, preſſez-le & le hachez très-fin, mettez le perſil dans votre ſauce & l'aſſaiſonnez de bon goût : ſervez là-deſſus le gigot.

Gigot de mouton à la poële.

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-en quatre morceaux en tranche, dans toute ſa grandeur, de l'épaiſſeur de deux doigts, lardez-les avec du lard aſſaiſonné de perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail haché, ſel, poivre ; foncez une caſſerole de quelques bardes de lard, tranches d'oignons, mettez les morceaux de gigot deſſus, couvrez bien la caſſerole, & faites cuire à très-petit feu dans ſon jus. A la moitié de la cuiſon, vous y mettrez un verre de vin blanc ; quand ils ſeront cuits, vous dégraiſſerez la ſauce : ſi vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, & ſervirez à courte ſauce.

Gigot de mouton à la Génoiſe.

Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau ſans la détacher du manche, lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braiſe ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques branches d'eſtragon blanchi, du lard, le tout aſſaiſonné légérement, & quelques filets d'anchois. Remettez la peau par-deſſus, de façon qu'il n'y paroiſſe point ; arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne ſe retire en cuiſant ; faites cuire votre gigot à la broche comme à

l'ordinaire : ſervez avec une ſauce où vous mettrez un peu d'échalotte.

Gigot de mouton à l'eau.

Appropriez le manche d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne ſoit pas ſi long ; lardez la chair, ſi vous le voulez, avec du lard & quelques filets d'anchois ; ſi vous le laiſſez ſans le larder, vous mettrez un peu plus de ſel dans la cuiſon : ficelez-le, & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec une chopine d'eau & autant de bouillon ; faites bouillir & écumer, enſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, trois échalottes, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte & un panais. Quand le gigot ſera cuit, paſſez le bouillon dans un tamis, & le dégraiſſez, mettez-le ſur le feu pour le laiſſer réduire juſqu'à ce qu'il ſoit en glace comme un fricandeau ; mettez cette glace pardeſſus le gigot ; après vous mettrez quelques cuillerées de bouillon dans la caſſerole pour détacher ce qui reſte ; ſi vous avez un peu de coulis, vous en mettrez à la place du bouillon : vous la ſervirez deſſous le gigot après l'avoir paſſée au tamis.

Gigot à l'Angloiſe.

Coupez-en un peu le manche & la peau ſur l'os du joint pour pouvoir plier le manche ſans défigurer le gigot ; lardez le tout en travers avec du gros lard ; ficelez le gigot & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une bonne gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une

feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsqu'il est cuit, mettez-le égoutter & essuyez sa graisse avec un linge : servez-le avec une sauce faite de cette façon. Mettez dans une casserole un verre de bouillon & presqu'autant de coulis, des capres, un anchois, un peu de persil, ciboule, une échalotte, un jaune d'œuf dur, le tout haché très-fin; faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez sur le gigot.

Gigot aux choux-fleurs.

Faites-le cuire de la même façon que le précédent. Après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous y mettrez tout autour des choux fleurs que vous aurez fait blanchir un moment à l'eau bouillante, & les mettrez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre & du sel. Lorsqu'ils seront cuits & bien égouttés, vous les arrangerez bien proprement autour du gigot, la fleur en haut; mettez par-dessus une bonne sauce faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre; faites-la lier sur le feu : en servant, vous y mettrez un petit filet de vinaigre.

Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmesan.

Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que le précédent, à cette différence qu'il faut moins de sel. Le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sauce de la même que la précédente, couvrez la sauce avec du parmesan rapé, arrosez en tout le dessus avec le restant de la même sauce, & sur la sauce met-

tez-y du parmeſan. Mettez votre plat ſur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu deſſus, juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée & à courte ſauce. Avant de ſervir, eſſuyez les bords du plat, & égouttez la graiſſe qui ſe trouve au-deſſus de la ſauce.

Gigot aux Cornichons.

Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec un peu de bouillon ou de l'eau, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, baſilic, deux oignons, deux carottes, un panais, ſel, poivre. Quand il eſt cuit, paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez, faites-la réduire en glace, mettez-la par-tout deſſus le gigot, & ſervez deſſous un ragoût de cornichons qui ſe fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux ſuivant leur groſſeur, ratiſſez-les un peu & les faites blanchir un inſtant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une ſauce liée.

* *Gigot de mouton à la Servante.*

L'on prend un gigot rond : après avoir un peu coupé le joint du manche pour le courber, on le met cuire dans une marmite ou terrine juſte à ſa grandeur, avec un demi-ſeptier d'eau, un bouquet de perſil, ciboule, deux échalottes, une demi-feuille de laurier, & quelques feuilles de baſilic, cuit à petit feu, la ſauce courte & dégraiſſée, on y met gros comme une noix de beurre, que l'on a manié avec de la farine, un

jaune d'œuf dur haché, des capres entieres : on fait lier cette ſauce ſur le feu pour la ſervir deſſous le gigot.

* *Gigot de mouton en Grenadin.*

On coupe le gigot par morceaux de la groſſeur d'une brioche d'un ſol : on pique de lard fin tout le deſſus, pour les faire cuire comme des fricandeaux, après qu'ils ſont bien glacés : on ſert ces grenadins avec un ragoût fait de ris de veau, champignons & culs d'artichaux que l'on entremêle avec les grenadins, en prenant garde de mettre de la ſauce ſur les fricandeaux. On trouvera la façon de faire ce ragoût, à l'article des ragoûts. Pour donner plus de corps à celui-ci, on détache avec une cuiller & une cuillerée de bouillon, tout ce qui eſt attaché à la caſſerole où l'on a glacé les grenadins pour le mettre dans le ragoût.

* *Gigot de mouton à la ſainte Menehoult.*

On larde un gigot avec du gros lard, perſil, ciboule, échalotte, un peu de baſilic, le tout haché, ſel, poivre; on le fait cuire à petit feu avec un verre d'eau : la cuiſon faite, on prend le gras de la ſauce & un peu de bouillon; l'on y ajoute gros comme une noix de beurre, beaucoup manié de farine, deux jaunes d'œufs cruds : on fait lier cette ſauce ſur le feu bien épaiſſe. On l'étend ſur tout le deſſus du gigot, que l'on pane avec de la mie de pain; on l'arroſe enſuite légérement avec du beurre chaud ou de la graiſſe, pour lui faire prendre au four, ou deſſous un couvercle de tourtiere, une belle couleur dorée : on le ſert avec ſa

ſauce, que l'on met dans le plat ſans mouiller le deſſus du gigot.

** Gigot de mouton à la Martine.*

On le larde de gros lard, enſuite on le fait mariner vingt-quatre heures avec de l'huile, perſil, ciboule, échalottes, une demi-feuille de laurier, un peu de baſilic, le tout ſans être haché, ſel, poivre : on le fait cuire à petit feu avec un demi-ſeptier de vin blanc, & ſa marinade ; la cuiſon faite, la ſauce bien dégraiſſée & paſſée au tamis, on y ajoute un peu de coulis, on la fait réduire ſur le feu, ſi elle eſt trop longue pour la ſervir ſur le gigot. Au défaut de coulis, l'on y peut mettre de la chapelure de pain bien fine pour lier la ſauce.

Gigot à la Régence.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux, lardez chaque morceau de gros lard aſſaiſonné de ſel, fines épices, fines herbes hachées ; faites les cuire de la même façon que le bœuf à la royale, que vous trouverez *page* 73. Vous le ſervirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets.

Gigot à la Royale.

Faites cuire un gigot de mouton à la braiſe, de la même façon que celui aux choux-fleurs, & ſervez deſſus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût vous faites dégorger dans de l'eau tiede un ris de veau, & le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante ; retirez-le à l'eau fraîche, & le coupez en gros dez. Après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une caſſerole

avec des champignons coupés de la même façon, paſſez-les ſur le feu avec un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail; enſuite vous y mettrez une pincée de farine, mouillez après moitié jus & moitié bouillon; faites cuire à très-petit feu; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; la cuiſon preſque faite, vous le dégraiſſez & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche pour ôter la petite peau qui ſe trouve deſſus: après qu'ils auront bouillis un demi-quart-d'heure dans le ragoût, ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre: ſervez ſur le gigot. Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus. Pour les petits œufs, comme on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on en peut faire de cette façon. Faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettrez dans un mortier avec une demi pincée de ſel, pilez-les & y ajoutez un jaune d'œuf cru. Lorſqu'ils ſont bien mêlés enſemble, il faut les retirer pour les mettre ſur une table; poudrez d'un peu de farine; roulez-les en façon d'une petite ſauciſſe, & les coupez en très-petits morceaux égaux. Roulez chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, & les mettez à meſure ſur une aſſiette. Vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un inſtant, retirez-les à l'eau fraîche, & les mettez égoutter ſur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût.

Ce ragoût vous ſert à maſquer pluſieurs ſortes de viandes en entrée; & quand il eſt ſeul, on le ſert pour entremets.

Gigot à la Mailly.

Il ſe ſert en déſoſſant le gigot, à la réſerve du manche; enſuite vous faites des trous partout le dedans ſans percer la peau, pour y mettre un ſalpicon fait de cette façon. Coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons en dez; aſſaiſonnez de ſel, fines épices mêlées, perſil, ciboules hachées, thym, laurier, baſilic en poudre; maniez le tout enſemble & le faites entrer par tout dans le gigot. Enſuite vous le ficelez & le mettez dans une caſſerole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais; faites-le cuire à petit feu bien étouffé, pendant cinq heures. Lorſqu'il eſt cuit, vous dégraiſſez la ſauce & la paſſez au au tamis; faites-la réduire ſur le feu ſi elle eſt trop longue: ajoutez y un peu de coulis pour la lier. Servez ſur le gigot.

Gigot à la Sultane.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de rouelle de veau, une fois autant de graiſſe de bœuf que vous hachez enſemble; ajoutez-y perſil, ciboule hachés, un jaune d'œuf crud, cuillerée d'eau-de-vie, ſel, poivre; faites des trous dans tout le deſſus du gigot pour y faire entrer cette farce; faites-le cuire à la broche enveloppé de papier: lorſqu'il eſt cuit, vous le ſervez avec une ſauce faite de cette façon. Mettez dans une caſſerole un demi

ſeptier de vin blanc, autant de bon bouillon, perſil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une carotte, la moitié d'un panais, ſel, gros poivre; faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la ſauce ſoit réduite à moitié: paſſez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur haché, & une pincée de perſil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine: faites lier ſur le feu, & ſervez de gigot.

Gigot panaché.

Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon & du lard, le tout coupé en lardons; ficelez-le & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec un demi-ſeptier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboule, trois clous de girofle, une gouſſe d'ail, thym, laurier, baſilic. Faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures, enſuite vous paſſez une partie de ſa ſauce au tamis. Dégraiſſez-la, & y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, perſil blanchi; ajoutez-y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine, faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez ſur le gigot.

DU CARRÉ DE MOUTON.

Côtelettes de moutons grillées.

Coupez un carré de mouton en côtelettes un peu épaiſſes, coupez un peu le bout des côtes pour qu'elles ne ſoient pas ſi longues,

parez les bouts & trempez les côtelettes dans du beurre frais fondu, ou de la bonne huile; aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché. Faites tenir après les côtelettes le plus d'aſſaiſonnement que vous pourrez, & les panez de mie de pain fine. Faites-les cuire à petit feu ſur le gril; en cuiſant vous les arroſerez avec le reſtant de l'aſſaiſonnement pour qu'elles ne ſoient pas ſeches & qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée : vous les ſervez ſans ſauce, ou bien avec un jus clair où il y a un peu de verjus, ſel, gros poivre.

Carré de mouton en terrine, à l'angloiſe, aux lentilles.

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

Côtelettes de mouton en robe de chambre.

Faites-les cuire avec du bouillon, très-peu de ſel, un bouquet garni. Quand elles ſont cui-

ees, dégraiſſez le bouillon & le paſſez au tamis ; faites-le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir. Prenez de la rouelle de veau, graiſſe de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché : & mouillez la farce avec de la crême. Enveloppez chaque côtelette avec cette farce, mettez-les ſur une tourtiere & les panez de mie de pain, faites-les cuire au four. Quand elles ſont de belle couleur, mettez-les égoutter de leur graiſſe, & ſervez deſſous une bonne ſauce claire.

* *Carré de mouton aux Epinars.*

Coupez les os qui ſont au-deſſous du filet en laiſſant tenir tout le filet après les côtes, enſuite on met le carré dans une caſſerole juſte à ſa grandeur, pour le faire cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, un peu de baſilic, très-peu de ſel ; la cuiſon faite, le fond de la ſauce dégraiſſée, on la laiſſe réduire juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'une crême double, & on l'étend ſur tout le deſſus du carré. L'on a un ragoût d'épinars, fait ainſi : cuits cinq ou ſix bouillons dans de l'eau, bien preſſés & un peu hachés, on les paſſe ſur le feu avec du beurre, une bonne pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon, & du jus aſſaiſonné de ſel, on les laiſſe cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce : après que l'on a glacé le carré, on met les épinars dans la caſſerole où il a cuit, pour y faire deux bouillons en les remuant, pour qu'il prenne la conſiſ-

tance de ce qui eſt reſté de la ſauce : on les ſert deſſous le carré.

Côtelettes de mouton au Baſilic.

Prenez un quarré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe-de-chambre, & les ſaulez de même, à cette différence près que vous y mettrez du baſilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême. Quand elles ſeront bien enveloppées de farce & panées, faites-les frire de belle couleur, & les ſervez garnies de perſil frit, dreſſez-les autour d'un morceau de pain que vous avez mis dans le plat.

Carré de mouton au perſil.

Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui ſe trouvent ſur les filets ; piquez tout le carré avec du perſil en branches & bien verd ; faites-le cuire à la broche. Lorſque le perſil eſt bien ſec, vous avez du ſain-doux chaud, & l'arroſez avec : vous continuez de l'arroſer de tems en tems juſqu'à ce que le carré ſoit cuit. Mettez un peu de jus dans une caſſerole avec quelques échalottes hachées, ſel, gros poivre ; faites chauffer & ſervez deſſous le carré.

Carré de mouton à la Conti.

Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui ſe trouvent ſur le filet ; prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux enchois lavés ; coupez-les en lardons, & les mariez avec un peu de gros poivre, deux échalottes, perſil, ciboules hachées, une demi-

feeuille de laurier, trois ou quatre feuilles d'eſtragon auſſi hachées ; lardez tout le filet avec le lard & les anchois ; mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une caſſerole, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon ; faites cuire à petit feu pendant trois heures. Lorſqu'il eſt cuit, dégraiſſez la ſauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine ; faites lier la ſauce ſur le feu, & la ſervez ſur le carré.

Côtelettes de mouton à la purée de navets.

Ayez huit ou douze navets, ſuivant leur groſſeur, qu'ils ſoient tendres. Après les avoir ratiſſés & lavés, coupez-les en petits morceaux ; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante. Quand ils ſeront égouttés, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, & les paſſez ſur le feu en les remuant ſouvent juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés ; alors vous y mettrez une bonne pincée de farine, ſel, poivre deux échalottes hachées. Mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les navets ſoient en marmelade épaiſſe : vous les paſſez au travers d'une paſſoire. Pendant qu'ils cuiſent vous coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites mariner avec du ſel, poivre, un peu de graiſſe du derriere de la marmite ou un peu d'huile : faites-les griller en arroſant avec le reſtant de la marinade : ſervez ſur la purée de navets.

Côtelettes de mouton à la mariniere.

Coupez un quarré de mouton en côtelettes que vous appropriez pour qu'elles ſoient un

peu courtes & épaiſſes : mettez-les dans une caſſerole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu riſſolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, mettez-y une douzaine de petits oignons blancs, faites-les bouillir à petit feu. Une demi-heure après vous y mettrez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de ſatiette & du perſil haché, un peu de ſel, gros poivre, un filet de vinaigre. Lorſque les côtelettes ſont cuites, & qu'il reſte peu de ſauce, dreſſez les côtelettes dans le plat que vous devez ſervir, les oignons autour, & les filets de racines & lard ſur les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la pluche verte.

Préparez les côtelettes de mouton comme les précédentes, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, deux échalottes, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym & baſilic ; paſſez-les ſur le feu, & y mettez une petite pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc & un peu plus de bouillon, aſſaiſonnez de ſel, poivre, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'il reſte peu de ſauce, & que les côtelettes ſoient cuites, alors vous les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir ; paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez : remettez-la ſur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine ;

mettez-y auſſi une bonne pincée de perſil blanchi à l'eau bouillante bien preſſé & haché très-fin avec une demi cuillerée de verjus : tournez-la juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauce blanche : ſervez ſur les côtelettes.

Haricot de Mouton.

Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois ; il faut couper une épaule de mouton par morceaux de la largeur de deux doigts & un peu plus long; faites un roux avec un peu de beurre & plein une cuillere à bouche de farine ; faites-le rouſſir ſur un petit feu en le tournant toujours avec une cuillere juſqu'à ce qu'il ſoit de couleur de canelle bien foncée ; enſuite vous y mettez la viande & la paſſez cinq ou ſix tours ſur le feu en la retournant de tems en tems ; après vous y mettez du bouillon. Si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau chaude : mettez-en peu à la fois pour que le roux ſe puiſſe bien délayer, en remuant toujours avec la cuiller juſqu'à ce que vous ayez mis le tout; aſſaiſonnez votre viande avec du ſel & du poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une feuille de laurier, thym, baſilic, trois clous de girofle, une gouſſe d'ail, faites cuire à petit feu : à moitié de la cuiſon panchez votre caſſerole pour que la graiſſe vienne deſſus; ôtez-la avec une cuiller, & n'en laiſſez que le moins que vous pouvez. Ayez des navets bien ratiſſés & lavés, que vous coupez par morceaux; mettez-les dans la viande, faites-les cuire enſemble. Les navets & la viande étant cuits, ôtez le bouquet, panchez encore la caſſerole pour

ôter la graiſſe qui reſte. Si la ſauce étoit trop longue, il faut la faire réduire ſur un bon feu juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire, ni trop liée; c'eſt-à-dire, qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'une crême double; dreſſez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-deſſus, arroſez le tout avec la ſauce.

Haricot de Mouton diſtingué.

Il faut prendre un carré de mouton, coupez les côtes doubles pour qu'elles ſoient plus épaiſſes, ne laiſſez à chacune qu'une côte, coupez-les très-courtes, & les parez proprement, applatiſſez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-feuille de laurier, peu de thym & baſilic, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail, ſel, gros poivre. Ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes, faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche; mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer, peu de ſel, gros poivre: lorſqu'ils ſeront preſque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis. Vos côtelettes étant cuites, dégraiſſez-en la ſauce & la paſſez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets: ayez ſoin que le ragoût n'ait pas trop de ſel, faites-le réduire au point d'une ſauce: dreſſez les côtelottes dans le plat que vous devez ſervir, & le ragoût de navets par deſſus.

Carré & Gigot de Mouton aux Concombres.

Ayez un carré de mouton mortifié que vous parez proprement, c'eſt-à-dire, de lever la peau

&

les nerfs qui ſe trouvent ſur le filet, & cou-
z les os qui ſont au bas des côtes ; piquez le
ſſus du filet avec du lard fin ; vous pouvez
ſſi le mettre à la broche ſans être piqué, mais
façon en eſt plus commune. Prenez deux ou
ois concombres que vous pelez, vuidez & les
upez en dez ; faites les mariner pendant deux
eures avec une petite cuillerée de vinaigre
un peu de ſel ; enſuite vous les preſſerez avec
os mains bien lavées pour en faire ſortir toute
eau, & les mettrez à meſure dans une caſſerole
vec un morceau de beurre, une tranche de
mbon ; paſſez-les ſur le feu en les retournant
ouvent avec une cuiller juſqu'à ce qu'ils com-
encent à ſe colorer, vous y mettrez enſuite
ne pincée de farine, & les mouillerez moitié
ss & moitié bouillon. Si vous n'avez point de
ss, vous les colorerez davantage en les paſ-
nt. Faites-les cuire à petit feu, & les dégraiſ-
z ; quand elles ſont cuites, ajoutez-y un peu
coulis pour les lier, & ſi vous n'avez point
coulis, vous y mettrez un peu plus de farine
vant que de les mouiller : votre ragoût étant
ni, vous le ſervirez deſſous le carré de mouton.

vous voulez ſervir un ragoût de filets de
outon aux concombres, vous couperez les
ncombres en tranches bien minces, & les
rez mariner & cuire de la même façon que ci-
ſſus. Le ragoût étant fini, de bon goût, vous
enez du gigot de mouton cuit à la broche,
ue l'on a deſſervi de la table ; coupez-le en fi-
s très-minces, mettez-les chauffer dans le
goût ſans le faire bouillir : vous faites la

même choſe avec les reſtes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même de toutes ſortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Carré de mouton en crêpine.

Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons ſuivant qu'ils ſont gros ; paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, en les remuant ſouvent avec une cuillere juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits à forfait. Coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de ſel & du gros poivre. Lorſqu'elles ſont cuites, faites réduire la ſauce juſqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez ſur un plat : égouttez la graiſſe qui eſt dans la caſſerole, & mettez dans la même caſſerole un demi-verre de bouillon pour en détacher tout ce qui tient après. Paſſez cette petite ſauce dans un tamis pour la mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs, faites les lier ſur le feu ſans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent. Vous prenez de la crêpine que vous avez mis dans l'eau ; preſſez la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes ; mettez ſur chaque morceau de crêpine une côtelette avec de l'oignon tout autour de la côtelette ; enveloppez le tout avec la crêpine, & ſoudez-en tous les bords avec de l'œuf battu, & les trempez enſuite par-tout dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain. Arrangez les ſur un plat qui aille au feu, arroſez tout le deſſus avec de la bonne graiſſe ou de l'huile d'olive, mettez-les au four ou deſſous un couvercle de tourtiere, juſqu'à ce qu'elles

aient pris une belle couleur dorée, retirez les ſur un linge pour les égoutter de leur graiſſe : ſervez avec une ſauce de cette façon ; mettez dans une caſſerole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, ſel, gros poivre ; faites-la bouillir & réduire à moitié ; ſervez deſſous les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la poële.

Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes & le mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre. Paſſez-les ſur un petit feu en les retournant de tems en tems juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait cuites ; retirez-les de la caſſerole pour les égoutter de leur graiſſe ; vous laiſſerez environ une demi-cuillerée à bouche de graiſſe dans la même caſſerole, & y mettrez avec un verre de bouillon, de l'échalotte haché, ſel, gros poivre ; faites bouillir pour détacher ce qui tient après la caſſerole, enſuite vous y mettrez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs ; faites lier ſur le feu ſans bouillir : en ſervant, mettez-y un peu de muſcade avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton au gratin.

Coupez un carré de mouton en côtelettes, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu ou du beurre, perſil, ciboule, deux échalottes, le tout haché ; paſſez-les ſur le feu & les mouillez avec du bouillon, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu : lorſqu'elles ſeront cuites, dégraiſſez la ſauce & y mettez un peu de coulis pour la lier. Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-y

par-tout dans le fond de l'épaiſſeur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon : prenez une poignée de mie de pain paſſée à la paſſoire, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de perſil, ciboule hachée très-fin, peu de ſel : mettez votre plat ſur de la cendre chaude juſqu'à ce que votre gratin ſoit bien attaché après le plat ; égouttez-en le beurre qu'il y a de trop, & ſervez deſſus votre ragoût de côtelettes: vous pouvez ſervir de cette façon pluſieurs ſortes de ragoûts.

Carré ou Côtelettes de mouton à la ravigotte.

Laiſſez votre carré entier ſi vous le jugez à propos, ſinon vous le couperez en côtelettes : la façon eſt toujours la même. Mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu & y mettez une pincée de farine ; mouillez-la avec du bouillon, mettez-y un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle ; faites cuire à petit feu. Lorſqu'il eſt dégraiſſé, prenez de la même ſauce que vous mettez ſur une aſſiette ; délayez avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotte ; mettez cette liaiſon dans la caſſerole où eſt le carré ou côtelettes, faites-les lier ſur le feu ſans qu'il bouille, dreſſez votre viande dans le plat que vous devez ſervir, & la ſauce par-deſſus. Les herbes à ravigotte ſont toutes des fourniture de ſalade, comme cerfeuil, eſtragon, pimprenelle, creſſon à la noix, civette : vous en mettrez de chacune ſuivant leur force. Il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que

vous faites bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau ; retirez-les à l'eau fraîche, preſſez-les bien dans vos mains, & les pilez très-fin avant de les mettre dans la liaiſon.

Epaule de mouton en ballon.

Déſoſſez-la & l'arrondiſſez ; faites-la tenir à force de ficelle. Vous la mettez après cuire dans une bonne braiſe, comme la langue de bœuf, bien aſſaiſonnée, page 59. Quand elle eſt cuite & bien eſſuyée de ſa graiſſe, ſervez-la avec le même ragoût que vous ſervez au gigot & carré.

Epaule de mouton à la Turque

Mettez cuire pendant quatre heures une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux oignons, quelques racines, un peu de ſel & poivre. Quand elle eſt cuite, prenez un quarteron de riz que vous lavez & mettez cuire avec le bouillon de la cuiſon de l'épaule que vous paſſez au tamis ſans le dégraiſſer. Quand le riz eſt cuit & bien épais, mettez l'épaule ſur le plat que vous devez ſervir ; coupez la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du riz ; couvrez tout le deſſus de l'épaule avec du riz, & ſur le riz vous y mettrez du fromage de gruyere rapé. Faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere avec un bon feu deſſus : ſervez avec une ſauce d'un coulis clair.

Epaule de mouton au four.

Lardez, ſi vous voulez, une épaule de mouton avec du petit lard, mettez dans le fond

d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois oignons en tranches, un panais & une carotte coupés en zeſtes, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de baſilic, environ un bon demi-ſeptier d'eau, ou de bouillon pour le mieux, ſel, poivre. Si l'épaule eſt lardée de petit lard, vous y mettrez moins de ſel; mettez l'épaule deſſus, & la faites cuire au four. Quand elle ſera cuite, vous en paſſerez la ſauce au tamis, & en preſſerez fort les légumes pour qu'elle faſſe une petite purée claire pour lier la ſauce; dégraiſſez cette ſauce & la ſervez deſſus l'épaule.

Epaule de mouton à la ſainte Menehoult.

Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, oignons, racines, ſel, poivre. Quand elle eſt cuite vous l'ôtez de ſa cuiſon & l'égouttez; dreſſez-la ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une ſauce bien lié, que vous faites en prenant deux cuillerées de coulis que vous mettrez dans une caſſerole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs; faites-la lier ſur le feu, & la verſez deſſus l'épaule; panez-la de mie de pain; arroſez doucement la mie de pain avec du dégraiſſis de la cuiſon de l'épaule; faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere avec un peu de feu deſſus, enſuite vous égoutterez la graiſſe qui eſt dans le plat. Eſſuyez les bords & ſervez deſſous une ſauce

blaire à l'échalotte, ou ſimplement un peu de jus avec du ſel & gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la ſauce que vous mettez ſur l'épaule, prenez de la cuiſon que vous dégraiſſerez, & mettez un peu plus de farine avec le beurre.

Epaule de mouton à la Rouſſie.

Ayez deux poignées de perſil en branche, ſans ôter les queues & bien verd; piquez-en tout le deſſus de l'épaule, qu'elle ſoit bien couverte; mettez la à la broche. Quand le perſil ſera échauffé, vous avez du ſain-doux chaud que vous verſez légérement ſur le perſil avec une cuiller, & en mettez de tems en tems juſqu'à ce que l'épaule ſoit cuite. Pour la ſervir, vous hacherez deux échalottes que vous mettrez dans un peu de jus avec ſel, gros poivre: faites chauffer, dreſſez la ſauce deſſous l'épaule.

Hachis de mouton couvert.

Mettez cuire une épaule de mouton à la broche, hachez très-fin trois ou quatre oignons avec deux échalottes, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre, juſqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur, enſuite vous y mettrez une bonne pincée de farine que vous remuerez juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée. Mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une poignée de perſil haché, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, après vous prendrez l'épaule qui eſt cuite à la broche; levez-en toute la chair ſans toucher à la peau & à tout le deſſus, parce qu'il faut qu'elle paroiſſe comme entiere. Prenez

la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fine, & la mettez avec l'oignon ; faites chauffer ſans bouillir, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, arroſez le deſſus de l'épaule avec de la graiſſe ou du beurre, panez avec de la mie de pain ; faites-lui prendre une belle couleur dorée deſſous un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus : dreſſez le hachis dans le plat, & le cachez avec l'épaule.

Epaule de mouton à l'eau.

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

Epaule de mouton de pluſieurs façons.

Elle ſe ſert cuite à la broche avec ſauce à la ciboulette, à l'échalotte, ragoût de chicorée, ragoût de laitue. *Voyez le Chap. des Ragoûts.*

Epaule de mouton en crouſtade.

Caſſez en les os par deſſous avec le dos du couperet, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très-peu de ſel. Quand elle eſt cuite, retirez l'épaule de ſa cuiſon pour en dégraiſſer la ſauce, faites la réduire en glace, & glacez avec tout le deſſus de l'épaule & la mettez refroidir. Mettez enſuite du bouillon dans la même caſſerole pour en détacher tout ce qui reſte ; mettez-y après un peu de coulis, & paſſez cette ſauce au tamis dans une autre caſſe-

cole que vous ferez chauffer quand vous ſervirez. Vous prenez enſuite l'épaule de mouton que vous mettez ſur une tourtiere, & la couvrez par-tout d'une farce, comme il eſt dit pour les côtelettes, *page* 89. Vous panez enſuite tout le deſſus de la farce, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere. Quand elle eſt cuite & d'une belle couleur, retirez-la ſur un linge blanc pour l'eſſuyer de ſa graiſſe, mettez-la ſur le plat que vous devez ſervir & la ſauce deſſous.

Saucisſon d'une épaule de mouton.

Déſoſſez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez deſſus une farce de godiveau de l'épaiſſeur d'un petit écu, & ſur cette farce arrangez deſſus des cornichons & du jambon coupés en filets : remettez un peu de farce deſſus ſeulement pour les faire tenir ; roulez l'épaule, & l'enveloppez bien ſerrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, oignons, carottes, panais, ſel, poivre. La cuiſon faite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis ; faites-la réduire, ſi elle eſt trop longue ; mettez-y une cuillerée de coulis pour la lier : ſervez ſur l'épaule.

Du bout ſaigneux de mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braiſe faite avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni ; quand il eſt bien cuit, vous le pouvez ſervir avec ragoût de navets, ragoût de concombres, ragoût de céleri, ragoût de paſſe-pierre ou ſauce hu-

chée, ſauce à l'angloiſe, ſauce à la ravigotte. Quand il eſt fendu, il ſe met dans le pot. Après qu'il eſt cuit, mettez-le ſur le gril avec graiſſe du pot, perſil, ciboule hachée, ſel, poivre, & pané de mie de pain, ſervez deſſous une ſauce au verjus.

Des rognons de mouton : comment les ſervir.

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

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

De la poitrine de mouton de pluſieurs façons.

Elle eſt auſſi bonne dans le pot que le bout ſaigneux, & ſe fait griller de même. Vous la faites auſſi cuire à la braiſe, entiere ou coupée par morceaux, & la ſervez avec un ragoût de navets : l'on en fait auſſi un hauchepot. *Voyez queue de bœuf en hauchepot, page 67.*

Du filet de mouton en brezolle.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de toutes ſes filandres, & le coupez mince. Mettez-les après dans une caſſerole, lit par lit, avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, ſel, gros poivre, & le faites cuire à la braiſe à très-petit feu. Quand il eſt cuit, vous le dé-

graiſſez & détachez les filets ; ajoutez-y un peu de coulis dans la ſauce, & ſervez.

Filet de mouton en paupiettes.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute ſa largeur ; applatiſſez-les, & mettez deſſus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graiſſe de bœuf blanchie, perſil, ciboule, champignons hachés, ſel, poivre, quatre jaunes d'œufs. Roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier ; quand elles ſont cuites, ſervez deſſous une bonne ſauce.

Vous pouvez auſſi ſervir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorrée ou de laitue.

Filet de mouton en profitrol.

Coupez le filet en petits carrés, applatiſſez-les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il eſt marqué pour les paupiettes. Vous donnerez après la forme d'un petit pain ; faites-le cuire à petit feu dans une bonne braiſe, comme la langue de bœuf, page 59. Quand ils ſont cuits, vous les pouvez ſervir à différentes ſauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichon, ou un de ſalpicon.

Langue de mouton grillée.

Après l'avoir fait cuire dans l'eau, vous la ſervez communément grillée ; pour lors vous ôtez la peau, & la fendez à moitié. Faites-la tremper avec de la graiſſe du pot, ou pour le mieux, avec de l'huile fine, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché,

ſel, poivre : panez-la & faites griller, & ſervez après avec une ſauce au verjus. Il faut trois langues pour faire un plat, ou deux ſi elles ſont groſſes.

Langues de moutons en papillotes.

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

Langues de mouton à la cuiſiniere.

Après les avoir fait griller, comme il eſt dit aux langues grillées : mettez dans une caſſerole gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs cruds, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, ſel, poivre, muſcade : tournez-la ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée comme une ſauce blanche : ſervez deſſous les langues.

* *Langues de mouton en matelotte.*

On prend deux langues, que l'on achete toutes cuites chez la tripiere, après les avoir épluchées & ouvertes en deux, ſans ſéparer les morceaux : on les met dans une caſſerole avec deux ou trois oignons coupés chacun en quatre, des champignons coupés en deux, du bouillon, un verre de vin blanc, du coulis, &

faute de coulis, plein une cuillere à bouche de chapelure fine, ſel, gros poivre: on laiſſe bouillir une bonne demi-heure, juſqu'à ce que l'oignon ſoit cuit, la ſauce aſſez réduite, l'on y délaie un anchois haché, une bonne pincée de capres entieres: les langues dreſſées ſur le plat garni de croûtons de pain frit, l'oignon & les champignons autour, on arroſe le tout avec la ſauce.

Hatelet de langues de mouton.

Prenez trois langues de mouton, cuites à l'eau; coupez-les en morceaux carrés de même grandeur; paſſez-les ſur le feu dans une caſſecole avec un morceau de bon beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché; mouillez avec du coulis ſi vous en avez, ſinon mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec du bouillon. Laiſſez bouillir le ragoût juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien épaiſſe; vous y mettez enſuite deux jaunes d'œufs; faites lier les œufs avec la ſauce ſur le feu ſans qu'ils bouillent. Mettez enſuite refroidir le ragoût, & embrochez tous les petits morceaux de langues dans de petites brochettes de bois; faites tenir toute la ſauce après, & les panez de mie de pain; faites-les griller en les arroſant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils ſont grillés de belle couleur, ſervez à ſec avec les brochettes.

Langues de mouton à la broche.

Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du ſel, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte & un pa-

nais. Quand elles ſont preſque cuites, ôtez-en la peau, & les lardez en travers avec du gros lard. Pour le mieux, ſi vous le voulez, à la place du gros lard, vous piquerez tout le deſſus avec du petit lard; embrochez-les dans un hatelet, & l'attachez à la broche enveloppé avec du papier que vous graiſſez. Quand elles ſeront cuites de belle couleur, ſervez-les avec une ſauce faites de cette façon. Mettez dans une caſſerole trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, ſel, gros poivre; faites lier ſur le feu, & ſervez deſſous les langues. Si vous les prenez chez la tripiere, ne les prenez point trop cuites; vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, ſel, poivre, une demi-gouſſe d'ail & une échalotte, avant de les préparer comme les précédentes.

Langues de mouton à la flamande.

Prenez deux ou trois oignons, que vous coupez en tranches; paſſez-les ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe colorer. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus. Mettez-y auſſi des champignons, deux échalottes, perſil, ciboule, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre une pointe de vinaigre; faites bouillir le tout enſemble un demi-quart-d'heure. Ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez, & les fendez en deux ſans les ſéparer; mettez-les dans la ſauce pour les faire bouillir enſemble juſqu'à ce qu'elles aient pris goût & qu'il reſte peu de ſauce: ſervez.

Langues de mouton en cannelon.

Prenez deux langues de mouton cuites à eau ; coupez-les en cinq ou ſix morceaux d'égale groſſeur & dans leur longueur ; faites-leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, ſel, poivre. Faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, perſil, ciboule, une échalotte, le tout haché, & un peu de baſilic haché comme en poudre, liés de trois jaunes d'œufs. Mettez égoutter les filets de langues de mouton, & les eſſuyez avec un linge ; faites tenir un peu de cette farce après chaque morceau de langue, roulez-les enſuite dans de la mie de pain, trempez-les après dans de l'œuf battu, & les repanez, faites-les cuire de belle couleur.

* *Sauciſſe de langue de mouton.*

Une langue ſuffit pour faire pluſieurs ſauciſſes : cuite à l'eau, & enſuite coupée en filets, on la mettra prendre du goût dans une bonne braiſe : ſi on n'en a point, on la fait bouillir une demi-heure avec du bouillon point dégraiſſé, ſel, poivre, perſil, ciboule, échalotte, fines herbes ; égouttée & froide, l'on a des morceaux de crépines coupées de la grandeur qu'on a jugé à propos. L'on met deſſus ces morceaux de langue, avec un reſte de hachis qui aura été ſervi ſur la table ; on l'enveloppe avec la crépine que l'on trempe enſuite dans des œufs battus pour les paner de mie de pain, & on les fait frire.

Langues de mouton en ſurtout.

Mettez dans une caſſerole, gros comme un

œuf de bon beurre, manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, perſil, ciboule, champignons, échalottes, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché, baſilic en poudre, ſel, gros poivre. Faites lier cette ſauce ſur le feu, & un peu bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe. Prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau & froides, coupez-les en filets minces, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez un peu de cette ſauce dans le fond, & enſuite un filet de langue ſur la ſauce. Vous continuerez à mettre des filets de langues l'un ſur l'autre, & toujours de la ſauce entre chaque couche : finiſſez par la ſauce. Bordez tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement ; panez tout le deſſus avec de la mie de pain, & après avoir pané, vous arroſerez tout le deſſus avec du bon beurre chaud. Mettez le plat ſur un petit feu pour faire migeoter ; couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain. Quand elle ſera d'une belle couleur dorée, panchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop : eſſuyez les bords, & ſervez.

Langues de mouton à la poële.

Epluchez trois langues de mouton après les avoir fait cuire à l'eau ; fendez-les par la moitié ſans les ſéparer. Mettez-les dans une caſſerole avec bon bouillon deux cuillerées de coulis ; ſi vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain

dans un peu de bouillon ; faites-la bouillir un inſtant & la paſſez au travers d'un tamis en le preſſant avec une cuillere. Cette façon peut ſervir pour beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut éviter la dépenſe & la peine de faire un coulis. Après avoir mis votre coulis, vous y mettrez auſſi un verre de vin blanc, perſil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, ſel, gros poivre : faites bouillir pendant une demi-heure juſqu'à ce que la ſauce ne ſoit ni trop liée, ni trop claire.

Langues à la Gaſcogne.

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau, ayez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond un peu de coulis avec perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre. Arrangez deſſus les filets de langues, & les aſſaiſonnez deſſus comme deſſous. Couvrez tout le deſſus avec de la mie de pain, & ſur la mie de pain, vous y mettrez par-tout des petits morceaux de beurre gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu. Mettez le plat ſur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere, & du feu deſſus ; quand il ſera de belle couleur, ſervez à courte ſauce.

Langues au gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-feuille de laurier,

un peu de thym, baſilic, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, ſel, gros poivre. Faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis. Pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond une farce de l'épaiſſeur d'un écu, faites avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs cruds, perſil, ciboules hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, ſel, gros poivre; mêlez le tout enſemble, & mettez votre plat ſur un peu de cendre chaude juſqu'à ce que votre farce ſoit attachée au plat; enſuite vous en égoutterez le beurre; eſſuyez les bords du plat, ſervez deſſus les langues avec leur ſauce.

Langues à la ſainte menehoult.

Après qu'elles ſont cuites à l'eau, vous les épluchez & fendez en deux ſans les ſéparer, & les mettez prendre du goût en les faiſant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-ſeptier de lait, un morceau de beurre, perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux clous de girofle, ſel, gros poivre; enſuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuiſon des langues pour les tremper dedans, & les panez de mie de pain. Faites les griller de belle couleur; & les ſervez avec une ſauce piquante, faite de cette façon. Mettez dans une caſſerole des zeſtes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, une demi-gouſſe d'ail, un morceau de beurre; paſſez-les ſur le feu

ſqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu couleur ; enſuite vous y mettez une pincée farine mouillée avec un peu de bouillon, ne cuillerée à bouche de vinaigre, ſel, poivre ; tes bouillir la ſauce pendant un quart-d'heu-, dégraiſſez-la & la paſſez au tamis : cette uce peut vous ſervir pour toutes ſortes d'en-ées de broches & grillées, qui ont beſoin être relevées.

* *Cervelles de mouton à l'étuvée.*

Il faut quatre cervelles pour faire une en-ée d'une grandeur ordinaire, bien dégorgées ns l'eau, & blanchies à deux bouillons à au bouillante : on les met cuire entre des rdes de lard, une douzaine de petits oignons ancs, un bouquet de perſil, ciboule, deux ous de girofle, thym, laurier, baſilic, un mi-ſeptier de vin blanc, un quarteron de tit lard coupé en gros dez, peu de ſel, gros ivre ; la cuiſon faite, l'on paſſe le fond de la uce au tamis : on y ajoute du coulis pour la r. Les cervelles dreſſées dans le plat, le petit d & les oignons autour, avec des croûtons pain frit, on délaye dans la ſauce un anchois ché, une pincée de capres fines entieres, our la ſervir deſſus.

Pieds de mouton à la Poulette.

Après les avoir fait cuire dans de l'eau, il ut les éplucher de ce qui reſte de poil, ôter gros os ; mettez les enſuite dans une caſſe-le avec un bon morceau de beurre, un bou-et garni : faites leur faire quelques tours ſur feu. Quand ils ſont cuits & la ſauce réduи-

te, il ne faut point les dégraiſſer. Mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême ſi vous en avez, faites la lier ſur le feu, & en ſervant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de mouton à la ſainte menehoult.

Quand ils ſont cuits dans l'eau, vous leur ôtez les gros os, & les laiſſez entiers. Mettez-les après dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre; faites-les cuire juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce. Sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils ſont refroidis, trempez-les dans le reſtant de la ſauce, & les panez de mie de pain; faites-les griller & les ſervez à ſec, ou une ſauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la ravigotte.

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

Pieds de mouton à la ſauce Robert.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets : ttez le dans une caſſerole avec un morceau beurre. Faites-le cuire à moitié ; mettez-y uite les pieds de mouton coupés en trois & bien épluchés : mouillez avec du bouillon un de coulis aſſaiſonné de ſel, poivre. Quand re ragoût eſt cuit, mettez-y de la moutarde, ffilet de vinaigre & ſervez à courte ſauce.

Pieds de mouton farcis.

Ayez une douzaine de pieds de mouton ss à l'eau, mettez-les dans un peu de bouil- avec du ſel, poivre, une feuille de laurier, m, baſilic, une gouſſe d'ail ; faites-les mi- ter pendant une demi-heure, retirez-les & déſoſſez le plus que vous pourrez, & à la ce des os vous y ferez entrer une farce de ce façon. Hachez un petit morceau de viande ce, avec autant de graiſſe de bœuf, un peu mie de pain deſſeché avec du lait. Aſſaiſon- de ſel, poivre, perſil, ciboule hachés, de trois jaunes d'œufs : après qu'ils ſeront is, ſi vous voulez les faire, trempez-les s de l'œuf battu, & les panez de mie de n ; faites-les frire de belle couleur, ſervez ant de la poele. Si vous voulez les ſervir s être frits, vous les tremperez dans du re chaud : panez-les de mie de pain. Vous vez les faire griller ou leur faire prendre leur ſur le plat que vous devez ſervir avec couvercle de tourtiere & du feu deſſus : uttez-en la graiſſe, s'il y en a : ſervez les

bords du plat bien eſſuyé. L'on peut y mettre une ſauce d'un jus clair ſi l'on veut.

Pieds de mouton à l'Angloiſe.

Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans une caſſerole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, ſel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, une racine coupée en zeſtes; faites-les bouillir une demi-heure pour prendre du goût. Quand ils ſeront bien cuits, mettez-les égoutter, ôtez-en les os, & à la place vous avez autant de mie de pain coupée de longueur & groſſeur des os. Faites-les frire en les paſſant ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée; mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous avez ôté, & dreſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir; mettez deſſus une ſauce piquante, qui eſt la premiere que vous trouverez à l'article des ſauces.

Pieds de mouton de différentes façons.

Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous voulez faire. Quand ils ſont bien cuits vous ôtez l'os de la jambe, & laiſſez le pied entier. Si vous voulez les ſervir avec une ſauce, après les avoir épluchés de ce qui reſte de poil, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, ſel, poivre. Faites-les bouillir à petit feu pendant une demi-heure; lorſqu'ils auront pris aſſez de goût, retirez-les ſur un linge propre pour les eſſuyer de leur graiſſe.

reſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir : ettez par-deſſus telle ſauce que vous jugerez propos, comme à la Hollandoiſe, à l'Eſpa- gnole, hachée & autres que vous trouverez l'article des ſauces.

Pieds de mouton en ſurtout.

Après les avoir fait cuire comme ci-deſſus, us prenez le plat que vous devez ſervir, qui iit aller au feu, mettez par-tout dans le fond ne farce de viande telle que vous l'aurez, ourvu qu'elle ſoit bonne & aſſaiſonnée de bon ût. Arrangez les pieds deſſus cette farce, ouvrez-les avec de la même farce; uniſſez-les ſſus avec un couteau trempé dans de l'œuf ttu ; panez avec de la mie de pain ; mettez otre plat ſur un petit feu, & le couvrez avec couvercle de tourtiere, & du feu deſſus ſqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur dorée ; outtez-en la graiſſe & ſervez dans le fond ne ſauce claire piquante, qui eſt la premiere ue vous trouverez à l'article des ſauces.

Pieds de mouton au gratin.

Faites-les cuire dans de l'eau, enſuite vous s mettrez prendre du goût dans une caſſe- le avec un verre de vin blanc, trois cuillerées bouillon & autant de coulis, un bouquet perſil, ciboules, une demi gouſſe d'ail, deux ous de girofle, ſel, gros poivre; faites-les bouil- à petit feu & réduire à courte ſauce : ôtez bouquet & les ſervez ſur un gratin, comme lui des langues de mouton, ci-devant *pag.* 113.

Pieds de mouton aux Concombres.

Faites-les cuire & prendre du goût, comme

il eſt dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant, *page* 118, & à la place d'une ſauce, un ragoût de concombres, comme il eſt expliqué, *page* 96.

Pieds de mouton aux concombres en fricaſſée de poulets.

Vous coupez chaque pied en trois morceaux. Après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettez-les dans une caſſerole avec autant de concombres coupés en gros dez, que vous aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un peu de ſel. Preſſez-les bien dans les mains pour en faire ſortir tout l'eau : mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, paſſez le tout enſemble ſur le feu, & y mettez après une pincée de farine mouillée avec du bouillon. Laiſſez bouillir à petit feu juſqu'à ce que les concombres ſoient cuits, & qu'il n'y ait preſque plus de ſauce ; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œuf délayés avec de la crême ; faites lier la ſauce ſur le feu ſans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne. Avant de ſervir, goûtez s'il y a aſſez de ſel & de vinaigre ; ajoutez-y un peu de gros poivre.

Pieds de mouton au baſilic.

Faites-les cuire comme il eſt dit aux pieds de mouton de pluſieurs façons, ci-devant *page* 118. Mettez-les refroidir, & enſuite les trempez dans de l'œuf battu pour les paner de mie de

pain. Faites-les frire dans du ſain doux, qu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur do-, & les ſervez garnis de perſil frit. *Les pieds cis* ſe font de la même façon, à cette diffé-nce que quand ils ſont froids, vous mettez tour de chaque pied une ſauce bien liée avec l'œuf, & les trempez enſuite dans de l'œuf ur les paner de la même façon que les pré-dens.

De la queue de mouton.

Elle ſe ſert cuite à la braiſe comme la langue bœuf, *page* 59.

Queue de mouton de pluſieurs façons.

Vous prenez cinq ou ſix queues de mouton rès les avoir fait cuire dans une petite braiſe i eſt compoſée de bouillon, deux oignons & eux racines, un bouquet de fines herbes, l, poivre. Faites-les cuire trois ou quatre eures; quand elles ſont cuites de cette façon, es peuvent vous ſervir à différens change-ens. Si vous voulez les mettre ſur le gril, uand elles ſont froides, trempez-les dans deux ufs battus comme pour une omelette; panez-s enſuite avec de la mie de pain. Quand elles nt toutes panées, trempez-les après dans de uile fine, ou de la graiſſe du derriere du pot, u'elle ſoit tiede. Repanez-les une ſeconde fois, les mettez griller à petit feu. Ayez ſoin de s arroſer ſur le gril avec le reſte de l'huile ou raiſſe; quand elles ſont grillées de belle cou-ur, ſervez-les à ſec ou avec une petite ſauce aire à l'échalotte.

Si c'eſt pour ſervir frites, quand elles ſont

cuites & refroidies, comme il eſt dit ci-deſſus, trempez-les ſimplement dans des œufs battus; panez-les de mie de pain, & les faites frire de belle couleur : ſervez-les avec du perſil frit.

Etant cuites à la braiſe elles ſe ſervent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvez auſſi les mettre au parmeſan ; pour lors il faut très-peu de ſel dans la braiſe. Vous prenez le plat que vous devez ſervir ; mettez dans le fond un peu de coulis & du parmeſan rapé ; arrangez les queues de mouton deſſus ; mettez deſſus les queues un peu de ſauce & du parmeſan. Il faut les faire migeoter un quart-d'heure ſur le feu, & paſſez la pelle rouge par-deſſus pour les glacer ; ſervez de belle couleur à courte ſauce.

Queues de mouton au riz.

Ayez cinq belles queues de mouton, mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, demi-gouſſe d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre ; faites-les cuire à petit feu, & les retirez enſuite de leur braiſe pour les mettre égoutter & refroidir. Prenez environ ſix onces de riz bien épluché, que vous lavez pluſieurs fois à l'eau tiede en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a ſervi à faire cuire les queues ; paſſez-le au tamis ſans le dégraiſſer, & s'il n'y en avoit pas aſſez, vous en mettrez un peu d'autre. Faites cuire le riz à petit feu ; il faut qu'il reſte bien épais ſans être trop cuit.

quand il ſera à moitié froid, vous couvrirez
fond du plat que vous devez ſervir avec un
eu de riz, arrangez les queues deſſus ſans
'elles ſe touchent, couvrez-les toutes avec
reſtant du riz en leur conſervant à chacune
ur forme de queue, dorez un peu le deſſus
ec de l'œuf battu; mettez le plat ſur un peu
cendre chaude, & un couvercle de tour-
ere couvert d'un bon feu; laiſſez-les juſqu'à
qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, &
ue le riz ſoit en croûte, alors vous panchez
peu le plat pour en égoutter la graiſſe;
ſuyez les bords, & ſervez.

Queue de mouton à la Pruſſienne.

Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la
oitié d'un chou, une demi-livre de petit lard;
ites cuire le tout un quart d'heure à l'eau
ouillante, & le retirez à l'eau fraîche. Preſſez
chou & le coupez en pluſieurs morceaux que
ous ficelez chacun dans leur particulier; cou-
ez auſſi le petit lard en pluſieurs morceaux
ns les ſéparer d'avec la couenne, ficelez-les.
ettez les queues dans le fond d'une petite
armite, les choux, le lard & ſix gros oignons
r-deſſus, un bouquet de perſil, ciboule,
eux clous de girofle, une demi gouſſe d'ail,
ne très petite branche de fenouil, peu de ſel,
os poivre, mouillez avec du bouillon; faites
ire à la braiſe à très-petit feu: coupez des
ies de pain en rond de la grandeur d'un petit
u, paſſez-le ſur le feu avec du beurre juſqu'à
qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée:
ous le mettrez égoutter.

Jettez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reſte de la friture des croûtons ; faites-la rouſſir, & mouillez avec du bouillon de la cuiſon des choux & un filet de vinaigre, faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût ; dégraiſſez-le & le paſſez au tamis. Quand les queues ſeront cuites, & qu'il n'y reſtera plus de ſauce, mettez-les égoutter ; eſſuyez le tout avec un linge, dreſſez les queues entremêlées de choux, les oignons autour, le lard & les croûtons par-deſſus les choux : ſervez la ſauce par-deſſus.

Queues de mouton aux choux à la bourgeoiſe.

Faites cuire cinq ou ſix queues de mouton dans une petite braiſe légere faite avec un peu de bouillon, peu de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail. Faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le preſſez, ôtez-en le trognon, hachez le tout : coupez en petits dez un quarteron de petit lard ou une demi-livre ; mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & du beurre ; paſſez-les enſemble, & les mouillez avec un peu de bouillon ſans ſel ; laiſſez cuire une heure à petit feu juſqu'à ce que les choux & le lard ſoient bien cuits & le ragoût bien lié. Mettez égoutter les queues, eſſuyez-les avec un linge, dreſſez-les dans le plat à un peu de diſtance les unes des autres, couvrez chaque queue avec du ragoût : ſervez chaudement.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ſes parties.

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

De la tête de veau : comment l'accommoder.

Après lui avoir ôté ſes mâchoires, faites-la dégorger une nuit entiere dans l'eau; après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche. Délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, aſſaiſonnez-la de ſel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais. Quand la tête eſt bien cuite, mettez-la égoutter; découvrez la cervelle, & la ſervez avec une ſauce au vinaigre. Vous pouvez auſſi la ſervir avec pluſieurs ſauces différentes, comme ſauce à la poivrade, ſauce à la ravigotte, ſauce à l'italienne.

Tête de veau farcie à la Bourgeoiſe.

Ayez une tête de veau avec ſa peau bien

blanche & bien échaudée, enlevez la peau de deſſus la tête & prenez garde de la couper. Vous déſoſſez enſuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux & les bajoues. Faites une farce avec de la cervelle, de la rouelle de veau, de la graiſſe de bœuf, le tout haché très-fin. Aſſaiſonnez avec du ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachés, une demi-feuille de laurier, thym & baſilic hachés comme en poudre. Mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blancs fouettés; prenez la langue, les yeux dont vous ôtez tout le noir, les bajoues; épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les coupez en filets ou en gros dez, & les mêlez dans votre farce. Mettez la peau de la tête de veau ſans être blanchie dans une caſſerole, les oreilles en deſſous, & la rempliſſez avec votre farce, enſuite vous la couſez en la pliſſant comme une bourſe. Ficelez-la tout autour en lui redonnant ſa forme naturelle; mettez la cuire dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec un demi-ſeptier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux racines, oignons, ſel, poivre; faites-la cuire à petit feu pendant trois heures. Lorſqu'elle eſt cuite, mettez-la égoutter de ſa graiſſe, & l'eſſuyez bien avec un linge après avoir ôté la ficelle. Paſſez une partie de ſa cuiſon au travers d'un tamis; ajoutez-y un peu de coulis ſi vous en avez, & y mettez un filet de vinaigre; faites-la réduire ſur le feu au point d'une ſauce; ſervez ſur la tête de veau.

Si vous vouliez vous ſervir de cette tête de
eau pour entremets froid, il faudroit y mettre
ns la cuiſon un peu plus de vin blanc, ſel,
ivre, & moins de bouillon : laiſſez la refroi-
r dans ſa cuiſon, & ſervez ſur une ſerviette.

Tête de veau à la ſainte Menehoult.

Otez-en les mâchoires, & coupez le muſeau
ſqu'auprès des yeux. Mettez-la dans une mar-
ite avec de l'eau, & la faites écumer comme
n pot au feu, enſuite vous y mettrez un bou-
uet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail,
ois clous de girofle, une feuille de laurier,
ym, baſilic, ſel, poivre. Lorſque la tête eſt
ite, vous la tirez pour la bien égoutter, ôtez
s os qui ſont ſur la cervelle, dreſſez-la ſur le
at que vous devez ſervir ; mettez ſur la tête
ne ſauce de cette façon. Mettez dans une caſ-
role un morceau de beurre un peu plus gros
'un œuf, deux bonnes pincées de farine, ſel,
os poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuille-
es de vinaigre ; délayez le tout enſemble, &
ajoutez un demi-verre de bouillon. Faites lier
ſauce ſur le feu, qu'elle ſoit bien épaiſſe ;
ettez en par-tout deſſus la tête. Panez-la de
ie de pain, arroſez la mie de pain avec un peu
beurre, faites prendre couleur au four ou
ſſous un couvercle de tourtiere qui ſoit aſſez
vé, pour qu'il ne touche pas à la mie de
in. Quand elle ſera de belle couleur dorée,
nchez le plat pour égoutter la graiſſe, eſſuyez
bords, ſervez dans le fond une ſauce pi-
ante que vous trouverez la premiere à l'arti-
des ſauces.

Les yeux de veau : comment les ſervir.

Après avoir ôté le noir des yeux, vous les faites blanchir & cuire dans une braiſe faite avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, vous pouvez les déguiſer de différentes façons. Si vous les mettez à la ſainte Menehoult, panez-les, faites-les griller, & ſervez deſſous une ſauce à la poivrade : étant cuits à la braiſe comme ci-deſſus, ils ſe ſervent avec différens ragoûts, comme concombres, petits oignons, ou un ſalpicon.

Langue de veau de différentes façons.

La langue de veau étant cuite à la braiſe, ſe ſert auſſi de différentes façons, & s'accommode de la même façon que la langue de bœuf. *Voyez langue de Bœuf, page 59.*

Cervelle de veau en matelotte.

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire dans du vin blanc, bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni. Vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni aſſaiſonné de bon goût, & lié de coulis : ſervez-le autour des cervelles. Vous pouvez auſſi la ſervir de la même façon, avec différens ragoûts pour entrée. Elle ſe ſert encore pour entremets quand elle eſt marinée ; faites-la frire, & ſervez garnie de perſil frit.

Cervelle de veau au ſoleil.

Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiede, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de perſil, cibou-

ees, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, baſilic. La cuiſon faites, coupez chaque morceau de cervelle en deux, & les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine, délayée avec une cuillerée d'huile, un demi-ſeptier de vin blanc & du ſel fin; faites-les frire dans du ſain doux juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée & la pâte croquante: ſervez chaud.

Oreilles de veau de pluſieurs façons. Elles ſe ſervent avec différentes ſauces, quand elles ſont cuites dans une braiſe blanche.

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir, & les épluchez après pour qu'il ne reſte point de poil; faites la braiſe de cette façon. Mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-ſeptier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grain, ſi vous êtes dans le tems, un bouquet garni, ſel, & quelques racines; faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard: c'eſt ce que l'on appelle braiſe blanche.

Quand elles ſont cuites, ſervez avec ſauce piquante.

Quand elles ſont cuites, vous en faites auſſi de menus droits; vous pouvez encore les farcir, les tremper dans des œufs battus pour les paner & les ſervir frites.

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

Oreilles de veau aux pois.

Prenez en quatre que vous faites bouillir en

moment à l'eau chaude & les retirez à l'eau fraîche. Quand elles ſont bien épluchées, faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier. Quand elles ſont cuites & blanches vous les ſervez avec le ragoût de pois qui ſuit. Prenez un litron & demi de petits pois que vous paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre; un bouquet de perſil & ciboules; mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon; faites cuire à petit feu. Quand ils ſont cuits, mettez-y gros comme une noix de ſucre, un peu de ſel fin; ſi vous avez du coulis, mettez en une cuillerée; que votre ragoût ne ſoit point clair, & ſervez ſur les oreilles de veau.

Oreilles de veau au fromage.

Prenez ſix oreilles de veau bien échaudées, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour les éplucher des poils qui ſeront reſtés. Mettez-les cuire avec un verre de vin blanc, & deux fois autant de bouillon, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, un peu de beurre. Quand elles ſeront cuites, mettez-les égoutter; faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites deſſécher ſur le feu, avec un demi-ſeptier de lait, un peu de fromage de gruyere rapé. Tournez juſqu'à ce que la mie de pain ſoit bien épaiſſe; mettez-la refroidir, & y mettez

ſuite un peu de beurre avec quatre jaunes œufs crus, pilez-les enſemble & en farciſſez dedans des oreilles. Après, vous tremperez les eilles dans du beurre un peu chaud pour les ner, moitié mie de pain & moitié fromage de uyere rapé, mêlé enſemble, arrangez-les ns le plat que vous devez ſervir, faites-leur endre une belle couleur dorée deſſous un cou- ercle de tourtiere, eſſuyez les bords du plat, rvez ſans ſauce.

Oreilles de veau à la tartare.

Faites blanchir à l'eau bouillante quatre eilles de veau, fendez-les par le gros bout ſans ſs ſéparer, & pour les faire tenir ouvertes dans ur largeur, vous y paſſerez à chacune une rochette en travers. Mettez-les dans une pe- te marmite pour les faire cuire de la même çon que les précédentes. Quand elles ſeront uites & bien égouttées, trempez-les dans du eurre chaud & les panez de mie de pain. Faites- ss griller en les arroſant légérement avec le eſte du beurre où vous les avez trempées. Quand elles ſeront de belle couleur, ſervez-les vec une ſauce claire faite avec un peu de bouil- on, du verjus, échalottes hachées, ſel, gros oivre.

Freſſure de veau à la bourgeoiſe.

Prenez la freſſure qui comprend le moû, le œur & la rate, que vous coupez par mor- eaux, & faites dégorger dans l'eau froide, & lanchir un moment à l'eau bouillante; mettez- après dans une caſſerole avec un morceau de on beurre, un bouquet garni : paſſez-la ſur le

feu ; & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec du bouillon.

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

Foie de veau de différentes façons.

Il ſe met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & ſervez deſſous une ſauce au petit maître.

On le fait auſſi cuire à la braiſe comme la langue de bœuf, page 59, piqué de gros lardons ; quand il eſt cuit, vous le ſervez auſſi avec la même ſauce.

Foie de veau à l'étuvée.

Prenez un foie bien blond, ôtez en les nerfs, & le coupez en tranches de l'épaiſſeur d'un doigt. Mettez fondre du beurre dans une poële, & faites cuire dedans les morceaux de foie aſſaiſonnez de ſel & poivre. Quand ils ſont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre ; vous les retirez après de la poële, & mettez cuire avec le beurre, perſil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poële. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-ſeptier de vin, faites bouillir un inſtant la ſauce, & ſervez avec un filet de vinaigre.

Foie de veau à la bourgeoiſe.

Coupez par tranches un foie de veau, & les mettez dans une caſſerole avec de l'échalotte, perſil, ciboules hachés, un morceau de beurre ;

passez-les sur le feu, & y mettez une petite pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre; laissez bouillir une demi-heure. Délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus. Quand le foie est cuit, & qu'il reste peu de sauce, mettez-y la liaison; faites lier sans bouillir & servez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon. Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poële sur le feu avec beaucoup d'échalottes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre. Faites-les cuire à petit feu : avant de les servir, vous y mettez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de veau en crépine.

Coupez en petits dez deux ou trois oignons, & les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Hachez un foie de veau avec trois quarterons de graisse de bœuf, mettez-le ensuite dans un mortier, avec l'oignon que vous avez fait cuire, une mie de pain desséchée sur le feu avec un demi-septier de lait, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs, & quatre blancs fouettés. Pilez le tout ensemble; prenez une moyenne casserole, mettez des bardes de lard dans le fond, & une crépine de cochon dessus, que vous aurez fait tremper une demi-heure dans l'eau fraîche & bien pressée avec vos mains pour en faire sortir l'eau. Mettez dans la crépine toute votre farce, unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire te-

nir enſemble ; couvrez la caſſerole d'une feuille de papier & d'un couvercle. Faites cuire à petit feu entre deux cendres chaudes pendant une demi-heure, enſuite vous égoutterez la graiſſe, & tirerez en douceur ſur un linge blanc votre crêpine pour ne la point rompre, & l'eſſuierez du reſtant de ſa graiſſe. Dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir ; mettez par deſſus une bonne ſauce un peu claire, où vous aurez mis une demi-cuillerée de verjus.

Foie de veau à l'italienne.

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du perſil, ciboules, champignons, une demi-gouſſe d'ail, deux échalottes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic hachés comme en poudre. Prenez une moyenne caſſerole, mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau ; aſſaiſonnez par-deſſus avec du ſel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes. Continuez de cette façon juſqu'à ce que vous ayez employé tout le foie en l'aſſaiſonnant à chaque couche, comme vous avez fait à la premiere. Faites-le cuire à petit feu pendant une heure, retirez-le de la caſſerole avec une écumoire ; dégraiſſez la ſauce, mettez y un très-petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre. Faites lier la ſauce ſur le feu en la tournant avec une cuillere : ſi elle étoit trop courte, vous y ajouterez un peu de jus. Mettez le foie dans la ſauce pour le faire chauffer ; dreſſez dans le plat que vous devez ſervir.

De la fraiſe de veau & des pieds : comment les accommoder.

Ils s'accommodent de la même façon, & ſouvent enſemble : la façon la plus commune & la plus pratiquée eſt au naturel.

Vous les faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il eſt expliqué ci-devant pour la tête de veau, & ſervez de même. *Voyez page* 125.

Fraiſe de veau de différentes façons.

Quand elle eſt cuite, comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez ſervir de différenteſs façons. Si vous voulez la ſervir frite, dégraiſſez-la & la coupez par petits bouquets ; trempez-la dans une pâte, & la faites frire, & ſervez garni de perſil frit.

Cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſe-role deux poignées de farine ; une cuillerée à bouche d'huile, du ſel fin ; délayez votre pâte avec un demi-ſeptier de vin blanc juſqu'à ce qu'elle coule de la cuillere ſans être claire.

Vous la pouvez auſſi ſervir avec différentes ſauces. Quand elle eſt cuite dans un blanc, dégraiſſez-la & la coupez par petits bouquets ; mettes-la bouillir à petit feu dans la ſauce où vous la voulez ſervir, qu'elle ſoit d'un bon goût & bien dégraiſſée.

Beignets de fraiſe de veau.

Faites cuire une fraiſe de veau avec de l'eau, du ſel, un bouquet de perſil, ciboules, deux goſſes d'ail, une feuille de laurier, thym, baſilic, trois clous de girofle. Quand elle eſt cuite, mettez-la égoutter & la dégraiſſez ; cou-

pez-la par petits bouquets & la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre. Faites tiédir la marinade, enſuite vous retirerez tous les petits morceaux de fraiſe & les roulerez à meſure, en faiſant tenir les fines herbes après. Quand ils ſeront froids, trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain, faites frire d'une belle couleur dorée.

Fraiſe de veau au gratin de fromage.

Faites cuire une fraiſe de veau avec de l'eau comme la précédente; quand elle ſera cuite & égouttée, dégraiſſez-la un peu. Mettez dans une caſſerole cinq ou ſix oignons coupez en dez avec un morceau de beurre; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & qu'ils commencent à ſe colorer; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon une cuillerée de vinaigre, mettez-y la fraiſe, & les faites migeoter enſemble juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien liée. Faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de gruyere rapé, deux jaunes d'œufs; mêlez bien le tout enſemble, & le mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir. Faites-les attacher ſur un petit feu, enſuite vous avez des filets de mie de pain coupez en long, de la largeur d'un doigt; paſſez-les avec du beurre, dreſſez la fraiſe ſur le gratin, les filets de pain autour. Mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec une pincée de farine, un

demi-verre de bouillon, une cuillerée de moutarde ; faites lier cette ſauce ſur le feu, qu'elle ſoit un peu épaiſſe. Mettez-la ſur la fraiſe, étanez tout le deſſus, moitié mie de pain & moitié fromage de gruyere rapé : faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere ; il faut qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée, & qu'il ne reſte point de ſauce.

Pieds de veau de pluſieurs façons.

Les pieds de veau ſe font cuire de la même façon que la fraiſe. Si vous voulez les ſervir dans leur naturel, quand ils ſont cuits & égouttez, vous les ſervez chaudement avec du ſel, gros poivre & vinaigre.

Si vous voulez les mettre *en fricaſſée de poulets.*

Coupez-les par morceaux après qu'ils ſont cuits, & les mettez dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux clous de girofle ; paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre : faites bouillir une demi-heure à petit feu. La ſauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œufs délayez avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon ; faites lier ſans bouillir & ſervez.

Si vous voulez les ſervir *en menus droits.*

Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf, qui ſont expliqués *page 512.*

Pieds de veau à la Camargot.

Prenez quatre pieds de veau, faites-les cuire dans de l'eau ; quand ils ſont cuits & bien égouttés ; mettez-les dans une caſſerole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, ſel, gros poivre, de l'échalotte hachée, un verre de bouillon. Faites-les migeoter une demi-heure à petit feu. Avant de ſervir vous y mettrez un anchois haché que vous délayez bien dans la ſauce, une pincée de perſil blanchi haché ; & ſi la ſauce n'a point aſſez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus. Servez à courte ſauce.

Pieds de veau à la ſainte Menehoult.

Fendez par le milieu avec le couperet quatre pieds de veau échaudés ; ficelez-les, & les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de ſain-doux, un poiſſon d'eau-de-vie, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, une pincée de coriandre : faites-les cuire à petit feu. Lorſqu'ils ſont cuits, & qu'il n'y a que peu de ſauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les paner de mie de pain ; arroſez légérement le deſſus de la mie de pain avec la même graiſſe ; faites-les griller de belle couleur, & vous les ſervirez pour hors-d'œuvre ou entremets.

Pieds de veau frits.

Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau

anche qui ſe fait en délayant deux cuillerées
farine avec une pinte d'eau & du ſel. Quand
ſont cuits, vous les mettez mariner avec un
orceau de beurre manié de farine, ſel, poi-
e, vinaigre, ail, échalotte, perſil, ciboule,
ym, laurier, baſilic. Quand ils ont pris goût
ffiſamment, vous les retirez de la marinade,
iinez-les & les faites frire; ſervez garni de
rſil frit.

Uſage des ris de veau, & comment les accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiede,
les faites blanchir un demi-quart-d'heure
ns l'eau bouillante, & les mettez dans tels
goûts que vous jugerez à propos.

On en ſert piquez de petit lard cuits à la
oche ou *en fricandeau & en tourte.*

Ris de veau à la pluche verte.

Prenez trois ou quatre ris de veau, ſuivant
'ils ſont gros; faites-les dégorger à l'eau
de, & les faites blanchir un quart-d'heure
'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche,
ez le cornet, laiſſez les gorges; mettez cuire
ris & les gorges avec un peu de bouillon,
verre de vin blanc, un bouquet de perſil,
oules, une demi-gouſſe d'ail, un clou de
roſle, une demi-feuille de laurier, & quel-
es feuilles de baſilic, ſel, poivre. Lorſqu'ils
nt cuits, paſſez la ſauce au tamis; faites-la
duire ſi elle eſt trop longue; mettez-y après
ne demi-cuillerée de verjus avec gros comme
ne noix de bon beurre manié d'une pincée de

farine ; faites lier ſur le feu ; que la ſauce ſoit d'une conſiſtance comme une crême double. Mettez-y une bonne pincée de perſil blanchi haché très-fin, dreſſez les ris de veau dans le plat & la ſauce par-deſſus : ſervez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau à la Lyonnoiſe.

Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez une demi-livre de lard bien entre-lardé, coupez-le en lardons ; & le mettez dans une caſſerole pour le faire ſuer à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit preſque cuit. Enſuite vous en larderez les ris de veau en travers ; mettez-les dans une caſſerole avec du bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, point de ſel. Faites cuire les ris de veau une demi-heure, paſſez leur cuiſon dans un tamis, & la dégraiſſez : remettez-la ſur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le deſſus de ris de veau. Mettez un demi verre de bouillon dans la caſſerole avec deux cuillerées à bouche de verjus ; détachez ce qui reſte dans la caſſerole, enſuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs ; faites lier ſur le feu ſans bouillir : ſervez deſſous les ris de veau pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau aux fines herbes.

Hachez très-fin un peu de fenouil, perſil, ciboules, une petite pointe d'ail deux échalottes ; maniez toutes ces fines herbes avec

os comme la moitié d'un œuf de bon beurre, fin, gros poivre. Faites blanchir trois ou atre ris de veau, piquez-les dans pluſieurs ddroits par deſſus pour y faire entrer le beurre ec toutes les fines herbes. Mettez les ris dans te caſſerole avec quelques bardes de lard par-ſſus, un demi-verre de vin blanc, autant bon bouillon. Faites-les réduire à petit u, qu'ils ne faſſent que migeoter; quand ils ront cuits, dégraiſſez la ſauce qui doit être urte: ſervez deſſus les ris de veau. Si vous ez une cuillerée de coulis, vous la met-z dans la ſauce, elle n'en ſera que mieux.

Ris de veau en caiſſes.

Prenez deux ris de veau, s'ils ſont gros, ou ois petits, faites-les dégorger à l'eau tiede, enſuite blanchir en les faiſant bouillir dans l'eau pendant un demi-quart-d'heure. etirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet coupez les ris & la gorge en petites tranches our les mettre mariner avec de l'huile ou du rd fondu, perſil, ciboules, champignons, ne échalotte, le tout haché, ſel, gros poivre. faut faire ſept ou huit petites caiſſes de pa-er de longueur de trois doigts; frottez les deſſous avec de l'huile; mettez les ris de au avec tout leur aſſaiſonnement dans les iſſes; mettez les caiſſes ſur le gril avec une uille de papier huilé deſſous, faites cuire ſur très-petit feu de cendre chaude pendant ne demi-heure: ayez attention que le feu prenne pas au papier; ce que vous empê-erez en battant un peu le feu avec la pêle,

s'il étoit trop fort. Quand ils ſont cuits, mettez-y légérement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

* *Ris de veau en eſcaloppe.*

On prend deux ris de veau bien dégorgez dans de l'eau, & enſuite blanchis deux bouillons à l'eau bouillante; bien égouttez, on les coupe en tranches fort minces, pour les arranger ſur un grand plat, avec perſil, ciboules, échalottes, champignons, quelques feuilles de baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, huile fine : un quart-d'heure avant de ſervir, on les met ſur le feu : cuits d'un côté, on les retourne pour les achever de cuire. On les ſert avec une bonne ſauce & un jus de citron.

Ris de veau en hâtelet.

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines & quarrées de la largeur d'un doigt : faites-les ſuer dans une caſſerole ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient à moitié cuites. Vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis, que vous coupez en dez; mettez-les dans la caſſerole avec du petit lard, perſil, ciboules, champignons, une échalotte une pointe d'ail, le tout haché; paſſez le tout enſemble ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec du bouillon; faites bouillir une demi-heure, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce. Si le petit lard n'a pas aſſez ſalé le ragoût, vous y mettez un peu de ſel avec du gros poivre. Ne dégraiſſez point le ragoût. Quand il eſt preſque cuit, mettez-y

quatre jaunes d'œuf cruds, faites lier ſur le feu ſans qu'il bouille, & que la ſauce ſoit ſi épaiſſe qu'elle s'attache à la viande; ôtez-le du feu: étant à moitié refroidi, vous embrochez le tout dans un petit hâtelet d'argent ou des petites brochettes de bois; faites-y tenir toute la ſauce: panez-les à meſure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée: ſervez à ſec pour entremets ou pour hors-d'œuvre.

Ris de veau frits.

Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiede pendant une heure, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois. Mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gouſſe d'ail, deux échalottes, trois ou quatre ciboules, une pincée de perſil, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre. Faites tiédir la marinade en remuant le beurre juſqu'à ce qu'il ſoit fondu; enſuite vous y mettez les ris de veau, & les ôtez du feu pour les laiſſer mariner une heure & demie ou deux heures. Mettez les égoutter, eſſuyez avec un linge, farinez-les & les faites frire de belle couleur. Lorſqu'ils ſont retirez, vous jettez du perſil dans la friture pour le faire frire bien verd & croquant, que vous ſervez autour des ris. Toutes ſortes de marinades ſe font de même.

Ris de veau en ragoût.

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir ; coupez le en cinq ou ſix morceaux & les mettez dans une caſſerole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi gouſſe d'ail. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez enſuite une pincée de farine ; mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi verre de vin blanc ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu une demi-heure : dégraiſſez-le, & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis. Ce ragoût vous ſert à garnir toutes ſortes d'entrées de viande & de tourtes. Si c'eſt pour tourtes, il faut faire la ſauce un peu plus grande. Ce ragoût vous ſert auſſi pour entremets : pour lors il faut du ris, & à la place de coulis vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & dégraiſſez moins le ragoût. Faites lier ſur le feu ſans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne ; ſervez à courte ſauce, & y ajoutez un petit filet de vinaigre, s'il n'a point aſſez d'acide.

Du rognon de veau, il tient à la longe.

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

Vous vous ſervez de cette farce à faire *des roties*, *des tourtes*, *canelons*, & pour les ragoûts

goûts où vous avez beſoin de farce, vous en faites auſſi *des omelettes.*

Riſſoles.

Les riſſoles ſe peuvent faire avec toutes ſortes de farces comme celles aux petits pâtés. Vous pouvez auſſi les faire avec des reſtes de viandes cuites à la broche, que vous coupez en petits morceaux de la groſſeur d'un poids. Paſſez-les ſur le feu avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboules hachés; mettez une pincée de farine; mouillez avec un peu de bouillon, gros poivre. Faites réduire à courte ſauce; qu'elle ſoit ſi liée qu'elle s'attache à la viande. Mettez refroidir, faites une pâte avec de la farine, un peu de beurre, de l'eau & du ſel fin; pétriſſez-la & l'abattez avec un rouleau auſſi mince qu'une piece de vingt-quatre ſols. Mettez votre viande deſſus par petits tas de diſtance d'un bon doigt de l'un à l'autre; mouillez la pâte tout autour de la viande; mettez une abaiſſe de la pâte ſur la viande pareille à celle de deſſous & légérement mouillée, pincez en tous les tours avec les doigts pour les bien coller enſemble. Coupez-les enſuite avec une videlle ou un couteau; faites-les frire juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée : ſervez pour hors-d'œuvre.

Vous pouvez auſſi en faire avec un reſte de hachis.

Hachis de toutes ſortes de viandes.

Prenez telle viande de bouſherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuits à la broche, & même de pluſieurs mêlées enſemble, ſi vous

n'en avez point aſſez d'une même ſorte. Hachez-le très-fin, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, perſil, ciboules, deux échalottes hachées très-fin. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, ſel, gros poivre. Faites bouillir un quart-d'heure; mettez-y enſuite la viande pour la faire chauffer ſans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne ſe racorniſſe, ou ſi vous vouliez qu'elle bouille au cas que votre viande ſoit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit feu; & pour lier la ſauce, vous y ajouterez un peu de coulis. Si vous n'en avez point, vous y mettrez deux pincées de chapelure de pain bien fine. En ſervant le hachis, pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frit, comme aux épinars.

Longe de veau de pluſieurs façons.

La longe de veau ſe ſert pour groſſe piece de milieu.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

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

Le *Quaſi* ſe prépare de la même façon.

Quaſi de veau à la crême.

Mettez dans un vaiſſeau juſte, à la grandeur du quaſi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gouſſes d'ail, quatre échalottes, perſil, ciboules

lles entieres, une feuille de laurier, thym, baſſilic, quatre clous de girofle, deux oignons en ttranches, ſel, poivre. Faites tiédir cette marinade, & la remuez ſur le feu juſqu'à ce que lle beurre ſoit fondu. Otez-la du feu pour y mettre le quaſi, & lui faire prendre le goût pendant douze heures; enſuite vous l'égoutterez, & bien eſſuyé, couvrez-le de papier bien beurré. Faites-le cuire à la broche; ſervez-le avec une ſauce piquante de cette façon. Paſſez ſur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre. Quand il eſt bien coloré, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, ſel, poivre; faites bouillir un quart-d'heure, dégraiſſez-la, & la paſſez au tamis: ſervez deſſous le quaſi.

La longe & le cuiſſeau ſe préparent de même, à cette différence que le dernier, il faut le larder de gros lard.

Quaſi glacé.

Pour le glacer, vous le piquez de petit lard, & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoiſe, que vous trouverez ci-après.

Quaſi à la daube.

Vous l'aſſaiſonnez & faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes ſortes de daubes ſe font de même.

Quaſi à l'étouffade.

Faites-le comme la rouelle de veau entre deux plats. Si vous voulez le ſervir froid, vous n'y mettrez point de coulis, & réduirez la ſauce

très-courte pour qu'elle ſe mette en gelée.

Epaule de veau : comment l'accommoder.

Elle ſe ſert ordinairement cuite à la broche dans ſon jus, ou une poivrade liée, que vous trouverez à l'article des ſauces.

Epaule de veau à la bourgeoiſe.

Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-ſeptier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, une feuille de laurier, deux oignons & deux racines coupées en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre; couvrez la terrine avec un couvercle & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau. Mettez cuire au four pendant trois heures; enſuite vous dégraiſſez la ſauce pour la paſſer au tamis: ſervez ſur l'épaule.

Poitrine de veau de différentes façons.

Elle ſe met en fricaſſée de poulets. Vous la coupez par morceaux, que vous faites dégorger dans l'eau & la faites blanchir. Paſſez-la ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon.

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

Elle ſe met auſſi aux choux avec petit lard.

Vous la coupez par morceaux & la faites blanchir.

Faites auſſi blanchir un chou & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne. Vous ficelez après chacun à ſon par-

ticulier, & faites cuire le tout enſemble avec un bon bouillon : n'y mettez point de ſel par rapport au petit lard.

Quand le tout eſt cuit, retirez le chou & la viande que vous dreſſez dans la terrine que vous devez ſervir. Dégraiſſez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la ſauce ſi elle eſt trop longue ; goûtez ſi elle eſt de bon goût, & ſervez dans la terrine ſur la viande.

Vous pouvez auſſi la ſervir en fricandeau ou cuite à la braiſe, avec un ragoût de pointes d'aſperges. *Les tendrons* ſont excellens aux petits pois.

Tendrons de veau aux petits pois.

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

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

Poitrine de veau au roux.

Prenez une poitrine de veau, que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laiſſez entiere. Vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine. Quand il eſt roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon, & enſuite le veau que vous faites cuire à petit feu. Aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre ; quand

la viande eſt cuite, dégraiſſez la ſauce : ſervez à courte ſauce.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même au roux.

Les pigeons au roux ſe font de la même façon.

Elle ſe ſert auſſi marinée & frite.

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt. Vous mettez dans une caſſerole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine ; mettez ſel, poivre, vinaigre, perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, trois clous de girofle, oignons, racines, de l'eau. Faites tiédir la marinade ſur le feu en la remuant ſans ceſſe. Vous y mettez enſuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures ; vous la retirez après pour l'eſſuyer & la fariner. Faites-la frire ; quand elle eſt cuite, vous ſervez garni de perſil frit. Toutes ſortes de marinades ſe font de la même façon, comme celle de poulets, lapereaux, &c. après les avoir coupés par membres.

Tendrons de veau au verd pré.

Prenez une poitrine de veau, & en coupez les tendrons en morceaux égaux de la largeur d'un doigt. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, une gouſſe d'ail. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ;

faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les tendrons ſoient cuits, & qu'il ne reſte preſque plus de ſauce. Ne dégraiſſez qu'à moitié. Prenez deux poignées d'oſeille; ôtez-en les queues, lavez-la bien; preſſez-la fort pour qu'il n'y reſte point d'eau. Mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin; enſuite vous la preſſez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus. Paſſez-le au tamis, & vous en ſervez pour délayer trois jaunes d'œufs. Mettez cette liaiſon dans les tendrons; faites lier ſur le feu ſans bouillir, comme une fricaſſée de poulets; ſi la ſauce étoit trop liée, vous y mettrez un peu de bouillon.

Poitrine de veau au baſilic.

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce. Faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, un peu de thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, poivre. Quand elle eſt cuite, faites réduire la ſauce juſqu'à ce qu'elle ſoit par-tout attachée à la viande. Retirez la viande de la caſſerole ſur une aſſiette pour la mettre refroidir; enſuite vous trempez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette. Panez-les à meſure avec de la mie de pain; faites les frire de belle couleur, & ſervez garnis de perſil frit.

Vous pouvez faire la même choſe avec une poitrine en ragoût qui a déjà été ſervie, & même les reſtes d'une fricaſſée de poulets & de pigeons.

Poitrine farcie.

Il faut qu'elle ſoit coupée exprès, c'eſt-à-dire que toute la peau tienne après la poitrine ; alors vous mettrez entre la peau & les tendrons telle farce de viande que vous jugerez à propos. Couſez la peau pour que la farce ne ſorte pas. Vous la ferez cuire à la broche ou à la braiſe ; ſervez-la avec telle ſauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, &c.

Poitrine à l'allemande.

Après l'avoir fait blanchir, vous la mettez cuire entiere avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, ſel, poivre. Quand elle eſt cuite, vous la dreſſez ſur le plat, & renverſez la peau ſur les côtés pour laiſſer les tendrons à découvert. Verſez par-deſſus une ſauce à l'allemande qui ſe fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volailles cuits, perſil blanchi, une échalotte, le tout haché très-fin ; faites bouillir un inſtant, & y mettez un peu de gros poivre. Si vous voulez une ſauce plus ſimple, prenez la cuiſon de la poitrine que vous dégraiſſez & paſſez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de perſil blanchi & haché : faites lier ſur le feu.

Tendrons de poitrine à l'allemande.

Après les avoir coupez par morceaux, faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante, & les mettez après dans une caſſerole pour les faire

cuire de la même façon qu'une fricaſſée de poulets. Lorſque vous êtes prêt à ſervir, que la liaiſon eſt faite, vous y mettez une pincée de perſil blanchi haché très-fin.

Poitrine à la braiſe.

Il faut la faire cuire dans une bonne braiſe bien aſſaiſonnée, & vous la ſervez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.

Coupez une poitrine de veau par morceaux de longueur d'un doigt ; faites-la blanchir & cuire avec du bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gouſſe d'ail, peu de ſel ; pendant qu'elle cuit vous faites auſſi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois ſecs avec de l'eau ou du bouillon. Quand ils ſont bien cuits, vous les paſſez en purée au travers d'une étamine. Si c'eſt une purée de pois ; avant que de la paſſer vous aurez une poignée d'épinars cuits à l'eau preſſez & pilez que vous mettrez dans les pois pour que la purée en ſoit verte, & les paſſerez enſuite en la mouillant avec la cuiſon des tendrons pour donner du corps à la purée ; après vous mettrez les tendrons & le petit lard dans la purée ; faites réduire ſur le feu, ſi la purée étoit trop claire. Servez dans une terrine.

Du collet de veau ou carré.

Le collet de veau ou carré ſe met de bien des façons. Vous les coupez par côtes ; ôtez-en les os d'en-bas, il faut laiſſer la côte. Vous le ſervez cuit ſur le gril comme les côtelettes de mouton.

Côtelettes de veau à la poële.

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

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

Quand elles ſont cuites, ôtez-les de la caſſerole, eſſuyez-les de leur graiſſe, & les dreſſez dans le plat que vous devez ſervir. Otez la tranche de citron qui eſt dans la caſſerole, & mettez dedans un peu de coulis, dégraiſſez la ſauce, mettez-la ſur le feu, & la ſervez deſſus les côtelettes.

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

* *Côtelettes de veau à la Guyenne.*

Coupez un carré de veau en côtelettes un peu épaiſſes, il faut les parer, en ôtant les os d'en-bas, & ne laiſſer que la côte. On les larde de filets, d'anchois, de jambon & de cornichons, pour les faire cuire entre deux bardes avec un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon ſans ſel, un bouquet de perſil, ciboules, deux échalottes, trois ou quatre feuilles de baſilic: la cuiſon faite, on prend le fond de la ſauce, ſans le dégraiſſer, que l'on délaye avec trois jaunes d'œufs; on la fait lier ſur le feu comme une fricaſſée de poulets, pour la ſervir ſur les côtelettes.

* *Côtelettes de veau à la Marmotte.*

On coupe les côtelettes fort épaiſſes, bien appropriées, lardées d'anchois & de lard. On les arrange dans une caſſerole avec quatre ou cinq gros oignons entiers, un bouquet de perſil, ciboules une demi-feuille de laurier, baſilic, deux clous de girofle, douze grains de coriandre: on les fait bouillir à très-petit feu dans leur jus avec deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie. La cuiſon faite, on les ſert avec les oignons & le fond de la ſauce.

Côtelettes de veau à la Cuiſiniere.

Coupez un carré de veau en côtelettes & les appropriez. Mettez dans le fond d'une caſſerole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes deſſus; faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant ſouvent. Lorſqu'elles ſont cuites, vous les dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, les morceaux de petit lard deſſus. Mettez dans la caſſerole de leur cuiſon, une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec du bouillon, du perſil blanchi, haché, une échalotte hachée; détachez tout ce qui peut tenir à la caſſerole; faites lier ſur le feu, & y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre: ſervez ſur les côtelettes. Vous y mettez un peu de ſel, s'il en eſt beſoin, ſi le petit lard n'eſt point aſſez ſalé.

Côtelettes de veau au verd pré.

Mettez des côtelettes de veau dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier. Paſſez-

les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; faites cuire à petit feu, & dégraiſſez la cuiſon. Faites réduire à courte ſauce, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché de deux ou trois coups de couteaux; faites lier la ſauce en ſervant un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau à la Lyonnoiſe.

Prenez un carré de veau, que vous coupez par côtelettes après les avoir appropriées. Vous les lardez d'anchois, de lard & de cornichons. Aſſaiſonnez de ſel & gros poivre. Faites-les mariner avec de l'huile, peu de ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bardes de lard. Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec une ſauce de cette façon. Mettez dans une caſſerole, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon, faites lier la ſauce ſur le feu: en ſervant mettez un jus de citron.

Côtelettes de veau grillées.

Coupez un carré de veau en côtelettes, & les parez proprement, ſans être trop longues. Mettez-les mariner une heure, avec ſel, gros poivre, champignons, perſil, ciboules, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud, enſuite vous faites tenir la marinade après les

côtelettes en les panant avec de la mie de pain. Mettez-les griller à petit feu, en les arroſant avec le reſtant de la marinade. Quand elles ſeront cuites de belle couleur, ſervez deſſous une ſauce de jus clair avec deux cuillerées de verjus, ſel, gros poivre : vous pouvez encore les ſervir ſans ſauce.

Côtelettes de veau au petit lard.

Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le par tranches, & le mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf. Faites un peu riſſoler le lard, & y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les riſſolant à petit feu avec le beurre. Ayez ſoin de les retourner de tems en tems juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites ; ôtez les de la caſſerole avec le petit lard pour les mettre ſur une aſſiette. Otez la moitié de la graiſſe, & mettez dans la caſſerole deux échalottes, une pincée de perſil haché, peu de ſel, gros poivre ; mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau. Faites bouillir & réduire à moitie ; remettez-y les côtelettes avec le petit lard & une liaiſon de trois jaunes d'œufs, délayez avec deux cuillerées de bouillon : faites lier ſur le feu ſans bouillir. En ſervant, mettez-y un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau marinées.

Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-ſeptier d'eau, ſel, poivre ; deux gouſſes d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, baſilic,

trois clous de girofle, perſil & ciboules ; après vous les égouttez, eſſuyez & farinez. Faites-les frire dans une friture neuve ; ſervez garni de perſil frit. Si la friture eſt vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans juſqu'à ce qu'il ne reſte point de ſauce. Otez tous les ingrédiens qui ont ſervi à donner du goût ; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette derniere façon ne ſe pratique, que parce qu'elles ſe noirciſſent avant que d'être cuites, quand la friture eſt vieille.

Côtelettes en poires.

Il faut les couper très-épaiſſes, & faire un trou du côté de la côte, que vous aggrandiſſez avec le doigt, pour y mettre un peu de ſalpicon, que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petits dez avec du petit lard coupé de même, & manié avec perſil, ciboules, échalottes & champignons hachés, ſel, gros poivre. Couſez les côtelettes pour que le ragoût ne ſorte pas, & les mettez cuire dans une caſſerole avec bardes de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc. Quand elles ſont cuites ; il faut les dreſſer ſur le plat la côte en l'air. Paſſez la ſauce au tamis après l'avoir dégraiſſée ; mettez y un peu de coulis pour la lier : ſervez ſur les côtelettes.

Côtelettes en papillotes.

Coupez les côtelettes un peu minces, & les mettez dans des carrés de papier blanc, avec ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre. Tortillez le papier autour

de la côtelette, & laiſſez ſortir le bout. Beurrez le papier en-dehors, faites-les cuire à petit feu ſur le gril, après avoir mis une feuille de papier beurrée deſſous les côtelettes, ſervez avec le papier qui les enveloppe.

Carré de veau à la bourgeoiſe.

Coupez une demi-livre de lard en lardons, & les mêlez avec perſil, ciboules, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, baſilic hachés comme en poudre, ſel, gros poivre. Lardez-en avec, tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui ſont au bas du filet. Mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zeſtes de carottes & panais. Faites-le ſuer une demi-heure ſur un petit feu; enſuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie; faites-le cuire à petit feu. La cuiſon faite & la ſauce courte, dégraiſſez-la pour la ſervir ſur le carré. Si vous voulez ſervir ce carré froid en façon de bœuf à la mode, dreſſez-le ſur le plat, la ſauce par deſſus ſans la dégraiſſer; mettez refroidir. Vous pouvez ſervir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de veau à la broche aux fines herbes.

Lardez tout le filet d'un carré de veau, après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec perſil, ciboules, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux échalottes, le tout haché très-fin, ſel,

gros poivre, muſcade rapée, & un peu d'huile. Quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez par deſſus tout ſon aſſaiſonnement, & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelez de façon que les petites herbes ne puiſſent point ſortir; faites les cuire à petit feu. La cuiſon faite, ôtez le papier; enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande, pour les mettre dans une caſſerole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de ſel, gros poivre; faites lier ſur le feu pour ſervir deſſous le carré. Avant que de lier la ſauce, il faut faire fondre un peu de beurre, & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le deſſus du carré & le paner de mie de pain; faites prendre une belle couleur. Vous pouvez encore le ſervir ſans être pané, ſi vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Uſage du cuiſſeau de veau.

Le cuiſſeau qui comprend la rouelle & le jarret, eſt pour ainſi dire l'ame de la cuiſine, puiſque l'on tire avec,

Le jus de veau,
Les reſtaurans,
Les coulis bourgeois,
Les coulis de Perdrix,
Les coulis de Beccaſſes,
Et toutes ſortes de ſauces,

comme

Sauce au Brochet,
Sauce à la Carpe,
Sauce à l'Anguille,
Et toutes ſortes de petites ſauces dans le goût nouveau.

A donner du corps à pluſieurs petites braiſes.

À faire des farces & des pâtés gros & petits ; beaucoup d'entrées de différentes façons, *comme*

Fricandeau ſervi avec toutes ſortes de légumes,
Des paupiettes,
Des pains de veau,
Des brezolles,
Des noix en caiſſes grillées,
Des noix entre deux plats, dites à la bourgeoiſe,
Des noix à la Chantilly.

Le jarret ſert auſſi à faire de la gelée de viande pour les malades.

Coulis bourgeois & autres.

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une caſſerole des petits morceaux de lard, & de la rouelle de veau ſuffiſamment, ſuivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

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

Vous retirerez enſuite votre viande & vos légumes ſur une aſſiette, & mettez dans la caſſerole un morceau de beurre & de farine, ſuivant la quantité que vous voulez tirer du coulis, *plein une cuiller à bouche pour demi-ſeptier.*

Tournez ſur le feu juſqu'à ce que le roux

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

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

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

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

Voilà la façon de toutes ſortes de coulis que vous voudrez faire; il n'y a que le changement de viande que vous mettez dedans qui en change les noms; mais tel coulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

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

Toutes ſortes de jus ſe font de la même façon.

Filet de veau tôt fait.

Prenez du veau cuit à la broche que vous

oupez en filets les plus minces que vous pou-
eez. Mettez-les dans une caſſerole avec perſil,
iboules, une pointe d'ail, échalottes, le tout
aché, ſel, gros poivre, deux pains de beurre
e Vambre, un demi-verre d'huile fine. Re-
nuez le tout enſemble ſur le feu, juſqu'à ce
ue la ſauce ſoit bien liée, ſans que l'huile pa-
oiſſe. En ſervant, un jus de citron : ce ragoût
oit être mangé dans le moment, parce que la
auce ſe tourneroit en huile.

Rouelle de veau à la couenne.

Prenez de la rouelle de veau, que vous cou-
eez par morceaux en tranches, & les piquez
e lard. Aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, perſil,
iboules, échalottes, une pointe d'ail, le tout
aché. Prenez de la couenne de lard nouveau
ui ne ſente rien, coupez-la par morceaux,
ettez dans une terrine un lit de tranches de
eau & un lit de couenne, continuez juſqu'à
fin; mettez enſuite un demi-verre d'eau
autant d'eau-de-vie : faites cuire ſur des
endres chaudes quatre ou cinq heures, &
rvez comme du bœuf à la mode.

Rouelle de veau à la crême.

Prenez de la rouelle de veau que vous coupez
n pluſieurs morceaux de la groſſeur de la moi-
é d'un œuf; lardez chaque morceau en travers
vec du gros lard; aſſaiſonnez de ſel, fines épi-
ss, perſil, ciboules, champignons, le tout
aché. Mettez-les dans une caſſerole avec un
eu de beurre; paſſez-les ſur le feu & y mettez
ne bonne pincée de farine mouillée avec du
ouillon, un verre de vin blanc: faites cuire &

réduire à courte ſauce. En ſervant mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier ſur le feu ſans bouillir.

Pain de veau.

Prenez une livre de rouelle de veau, autant de graiſſe de bœuf que vous hacherez enſemble. Mettez-y perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, poivre, deux œufs cruds entiers, un poiſſon de crême. Foncez une poupetonniere avec des bardes de lard ; mettez votre farce dedans. Si vous avez un ragoût de viande ou de légumes qui ſoit cuit & refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce ; couvrez de bardes de lard & faites cuire au four. Quand il eſt cuit, retirez-le en douceur de la poupetonniere pour ne le pas rompre, faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne ſauce claire & un peu piquante.

Rouelle de veau entre deux plats.

Vous prenez un morceau de rouelle de veau le plus épais que vous pourrez pour faire un bon plat ; lardez-le de gros lard, avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre.

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

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

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

Fricandeau de veau à la bourgeoiſe.

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

Quand elle eſt cuite, retirez-la de la caſſerole pour bien dégraiſſer la ſauce. Paſſez cette ſauce dans une autre caſſerole avec un tamis ; vous la ferez réduire après ſur le feu juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus.

Vous y mettez après votre fricandeau pour le glacer.

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

Toutes ſortes de fricandeaux ſe font de même.

Noix de veau aux truffes à la bonne femme.

Prenez trois noix de veau que vous uniſſez, en ôtant légérement la viande qui empêche la bonne mine. Il faut les larder par-tout avec des lardons de lard & des truffes, tous les deux manié enſemble avec du ſel, perſil, ciboules & truffes hachés ; faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles ſont cuites & la ſauce bien dégraiſſée, mettez-y deux cuillerées de coulis ; faites réduire la ſauce, qu'elle ne ſoit ni trop

courte, ni trop longue, & la ſervez ſur les noix de veau.

Paupiettes.

Vous coupez des tranches de veau de largeur de deux doigts, & longues au moins de trois ; vous les applatiſſez avec le couperet pour qu'elles ne ſoient pas plus épaiſſes qu'un petit écu. Mettez ſur chaque tranche de la farce telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de rouelle de veau, autant de graiſſe de bœuf, un peu de perſil, ciboules, une échalotte. Lorſque le tout eſt haché très-fin vous y mettrez deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche d'eau-de-vie, ſel, poivre. Etendez-la ſur les paupiettes, & les roulez; mettez ſur chaque paupiette unebarde de lard, & les ficelez : faites-les cuire à la broche enveloppées de papier. Quand elles ſeront cuites, panez le deſſus des bardes, & leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair : ſervez une ſauce d'un jus clair, aſſaiſonnée de bon goût.

Paupiettes à la braiſe.

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence que vous n'y mettez point de bardes de lard deſſus ; vous les mettez dans le fond d'une caſſerole. Arrangez vos paupiettes ſur les bardes ; faites-les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, un peu de ſel, gros poivre. La cuiſon faite, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir ; dégraiſſez

la ſauce de leur cuiſon ; paſſez-la au tamis & ſervez deſſus.

* *Hatereau de rouelle de veau.*

Coupez de la rouelle en tranches très-minces de la grandeur d'un petit écu, & un quarteron de petit lard bien entrelardé, de la même façon ; faites mariner le tout avec de l'huile, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, trois feuilles de baſilic hachées très-fines. Il faut enfiler les filets dans un hatelet, en mettant le petit lard entre le veau : mettez-y auſſi toute la marinade que vous faites tenir avec pluſieurs feuilles de papier bien ficelé ; faites cuire à la broche : la cuiſon faite, il faut ramaſſer avec un couteau toutes les fines herbes qui tiennent après le papier & le jus qui peut y avoir, pour le mettre dans une caſſerole, avec deux ou trois cuillerées de bouillon, un peu de coulis, ou à ſon défaut, une bonne pincée de chapelure de pain ; faites bouillir deux ou trois bouillons bien dégraiſſés : l'on dreſſe le veau ſur le plat entremêlé du petit lard, pour ſervir la ſauce deſſus, après y avoir mis un jus de citron ou un filet de verjus.

Brezolles.

Coupez de la rouelle de veau le plus mince que vous pourrez, de la largeur d'un doigt, & ſuffiſamment pour garnir le plat que vous devez ſervir. Ayez du perſil, ciboules, échalottes hachées très-fin ; prenez une caſſerole, mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre avec de fines herbes hachées, ſel, gros poivre. Arrangez deſſus un lit de rouelle de

veau mince ; après, vous recommencerez
mettre des fines herbes, du beurre ou de l'huil
ſel, gros poivre. Remettez dela rouelle de vea
deſſus, & continuez de cette façon juſqu'à d
finition. Couvrez le deſſus avec des bardes
lard, ou une feuille de papier blanc ; couvre
la caſſerole, faites cuire à très-petit feu ſur
la cendre chaude pendant une heure & demi
A la moitié de la cuiſon, vous y mettrez u
demi-verre de vin blanc. Quand elles ſeron
cuites, vous les ſervirez avec le fond de leu
ſauce bien degraiſſée.

Noix de veau en caiſſes.

Coupez de la rouelle de veau de l'épaiſſeu
d'un bon pouce, de même grandeur que pou
les fricandeaux. Faites une caiſſe de papier blan
qui contienne votre viande ; beurrez-la par-
tout en-dehors, mettez-y dedans votre viand
avec de l'huile ou du beurre, perſil, ciboules
échalottes, champignons, le tout haché très-
fin, ſel, gros poivre. Mettez votre caiſſe ſu
le gril, avec une feuille de papier beurrée deſ-
ſous, pour les faire cuire ſur un très-petit feu,
ou une cendre chaude, crainte que le papier
ne brûle : ſi le feu étoit trop fort, vous l'ab-
battez un peu avec la pelle. Lorſque la viande
eſt cuite d'un côté, vous la retournez de l'au-
tre. Servez avec la caiſſe de papier, après y
avoir mis par-deſſus bien légérement un filet
de vinaigre blanc.

Noix de veau à la Chantilly.

Elles ſe font en coupant de la rouelle de
veau de la même façon que pour les paupiet-

tes,

ces, à cette différence qu'il ne faut point de farce. Vous les aſſaiſonnez d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché. Roulez-les, & les enfilez dans un hatelet : faites-les cuire à la broche, vous les ſervirez avec une ſauce claire aſſaiſonnée d'un bon goût.

Gelée pour les malades

Mettez dans une marmite une poule que vous avez flambée, vuidée & épluchée, un jarret de veau d'environ une livre & demie, deux pintes d'eau. Faites-les bouillir & bien écumer ; enſuite vous ferez bouillir à très-petit feu pendant trois heures. Dégraiſſez bien votre bouillon, & le paſſez dans un tamis ſerré ; mettez-le dans une caſſerole ſur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée : ſi vous n'en avez point, vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de ſucre, deux ou trois grains de ſel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de canelle ; faites bouillir un quart-d'heure, & y mettez trois œufs caſſés, blancs & jaunes avec les coquilles. Faites bouillir doucement, en remuant ſouvent juſqu'à ce que votre gelée ſoit claire & réduite à environ trois demi-ſeptiers. Vous la paſſerez dans une ſerviette blanche mouillée. Preſſez-la bien pour qu'elle ne ſente point un goût de leſſive, & qu'il n'y reſte point d'eau ; mettez votre gelée dans les vaiſſeaux où elle doit reſter ; faites-la prendre dans un endroit frais ou ſur de la glace.

De la moële dite amourette.

La moële qu'on appelle amourette, ſe ſert marinée & frite pour entremets. *Voyez cervelle de bœuf frite, page 62.*

Queues de veau de pluſieurs façons.

Elles ſe ſervent en hauchepot, comme la queue de bœuf.

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

Les queues de veau ſe mettent auſſi étant cuites à la braiſe comme la langue de bœuf, *page* 59, avec différens ragoûts de légumes.

Queue de veau à la ſainte Menehoult.

Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux; faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante; mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, un oignon, une carotte, un panais. Faites bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites, & qu'il reſte très-peu de ſauce. Retirez-les pour les refroidir: paſſez la ſauce dans un tamis clair pour que la graiſſe paſſe avec; il faut qu'il n'en reſte qu'environ un bon demi-verre. Mettez-la dans une caſſerole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, faites-la lier ſur le feu, qu'elle ſoit un peu épaiſſe, enſuite vous y trempez les queues de veau, & les panez à meſure avec de la mie de pain. Mettez-les ſur le plat que vous devez ſervir, & leur

faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere ; ſervez-les avec une ſauce piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des ſauces.

Préparés de cette façon, vous pouvez les faire griller & les ſervir avec la même ſauce.

Queues de veau aux choux & au petit lard.

Prenez deux queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un inſtant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne ; après vous ferez auſſi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux. Quand il aura blanchi un quart-d'heure, retirez-le à l'eau fraîche & le preſſez-bien. Otez les trognons & le ficelez ; ficelez auſſi les queues avec le petit lard, mettez le tout dans une petite marmite, ajoutez-y un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muſcade, mouillez avec du bouillon, un peu de ſel, gros poivre. Faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les queues ſoient cuites ; retirez le tout de la marmite pour l'égoutter, & eſſuyez de ſa graiſſe ; dreſſez les queues entremêlées de choux, le petit lard par-deſſus. Mettez du coulis ce qu'il faut pour une ſauce, dans une caſſerole avec un peu de beurre, peu de ſel & gros poivre ; faites lier ſur le feu ; verſez ſur les choux & la viande. Si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuiſon des choux que vous paſſez au tamis, & bien dégraiſſée ; mettez-la dans une caſſerole avec un peu de beurre manié de fa-

rine : faites lier ſur le feu. Si vous voulez ſervir dans une terrine, il faut que la ſauce ſoit plus grande.

Caſſerole.

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de ris dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu. Quand il eſt preſque cuit bien épais & fort gras, mettez en de l'épaiſſeur de deux écus dans le fond du plat que vous devez ſervir, qui doit être d'argent ou d'une faïence qui aille au feu. Mettez ſur le ris telle viande que vous jugerez à propos, ou même pluſieurs mêlées enſemble. Il faut qu'elles ſoient cuites dans une bonne braiſe & aſſaiſonnées de bon goût. Couvrez tout le deſſus avec du ris, de façon que l'on ne voie point la viande. Uniſſez avec un couteau ; mettez votre plat ſur une cendre chaude, couvrez avec un couvercle de tourtiere, un bon feu deſſus : vous le laiſſerez juſqu'à ce que le ris ſoit d'une belle couleur dorée. Avant de ſervir, penchez le plat pour ôter la graiſſe qu'il peut y avoir, & ſervez à ſec, ou ſi vous voulez, vous y pouvez mettre une petite ſauce dans le fond ; vous pouvez encore ſervir de cette façon toutes ſortes de ragoûts qui vous ont déjà ſervi, pourvu que la ſauce en ſoit très-courte.

CHAPITRE VI.

Du cochon & de ſon utilité.

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

Comme tout ſert dans le cochon, j'en ferai un petit abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent pas la nourriture.

De la tête de cochon.

Elle ſe met en hure de ſanglier.

Faites-la brûler à un feu clair ſur le fourneau bien ardent, & la frottez à force de bras avec une brique, & enſuite avec un couteau.

Après qu'elle eſt nettoyée, déſoſſez-la à moitié ſans en ôter la peau, piquez-la en dedans avec du gros lard ; aſſaiſonnez de ſel, épices mêlées, perſil, ciboules, champignons, ail, le tout haché.

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

Quand elle eſt cuite, laiſſez la refroidir dans ſa braiſe, & la ſervez ſur une ſerviette pour entremets du milieu.

Fromage de cochon.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée,

déſoſſez-la à forfait, levez toute la chair & le lard ſans couper la couenne. Coupez la chair en filets très-minces, faites-en autant du lard, mettez le maigre à part ſur un plat bien étendu, & le gras dans un autre. Coupez les oreilles auſſi en filets, aſſaiſonnez le tout des deux côtés avec du ſel fin, du gros poivre, thym, laurier, baſilic, ſix clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muſcade, le tout haché très-fin, deux gouſſes d'ail, quatre échalottes auſſi hachées, une demie poignée de perſil en feuilles entieres. Mettez la peau de la hure dans une caſſerole ronde, arrangez tous vos filets de viande, en mettant un lit de viande, & quelques tranches de jambon, ſi vous en avez, des feuilles de perſil arrangées proprement : continuez de cette façon juſqu'à la fin. Vous coudrez la couenne en la pliſſant comme une bourſe, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous ſerrerez fort avec de la ficelle. Mettez ce fromage dans une marmite juſte à ſa grandeur pour le faire cuire pendant ſix ou ſept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racines, thym, laurier, baſilic, une gouſſe d'ail, ſel, poivre. Lorſqu'il eſt cuit, vous l'égoutterez, & le mettrez dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur & bien rond. Couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd deſſus pour lui faire prendre la forme que vous voulez juſqu'à ce qu'il ſoit froid : vous le ſervirez pour gros entremets.

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

Les oreilles ſe font cuire à la braiſe, qui ſe fait comme celle pour la tête. Quand elles ſont cuites, il faut les paner & les faire griller : ſervez-les à ſec.

L'on en fait auſſi des menus droits. *Voyez palais de bœuf en menus droits, & les faites de même.* Elles ſont encore bonnes, ſalées & fumées.

La langue ſe met à la braiſe avec des ſauces appiquantes, & pour le mieux elle ſe mange ſalée & fumée.

Les pieds s'accommodent comme les oreilles.

De la freſſure, pane, crêpine & boyaux.

Les boyaux ſervent à faire toutes ſortes de boudins, andouilles & ſauciſſes.

La freſſure ſe peut accommoder de la même façon que la freſſure de veau. *Voyez ci-devant page* 131.

La pane ſert à faire du ſain-doux, des ſaucciſſes, & beaucoup de différentes farces.

La *crêpine* eſt utile pour faire des entrées en crêpine. *Pour le lard*, l'on ne peut s'en paſſer à la cuiſine.

Des jambons : comment les accommoder.

La cuiſſe & l'épaule ſe mettent en jambons : il faut les ſaler & fumer.

Pour cet effet vous faites une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre & toutes ſortes d'herbes odoriférentes, comme thym, laurier, baſilic, baume, marjolaine, fariette, genievre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin. Laiſſez infuſer toutes ces herbes dans la

ſauce pendant vingt-quatre heures ; enſuite vous les paſſerez au clair, & mettez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Enſuite vous les retirez de la ſauce pour les faire égoutter : après les avoir bien eſſuyés, vous les mettrez fumer à la cheminée.

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

Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais, ſans rien ôter de la couenne. Faite-les deſſaler dans de l'eau deux ou trois jours, ſuivant qu'ils ſont nouveaux, & que vous les jugez aſſez deſſalés ; enveloppez-les d'un torchon blanc, & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon. Mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes : faites cuire votre jambon pendant cinq ou ſix heures à très-petit feu.

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

Servez froid ſur une ſerviette pour gros entremets.

Quand les jambons ſont nouveaux & petits, vous les pouvez faire cuire à la broche & les

ſervir chauds ou froids pour entremets. Faites attention qu'ils ſoient beaucoup plus deſſalés pour la broche que pour la braiſe.

De la poitrine, échinée & carré de cochon.

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

Côtelettes de porc frais en ragoût.

Coupez en côtelettes un carré de porc frais; mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de ſel & du poivre. Ayez un ris de veau que vous faites blanchir, coupez en gros dez; mettez-les dans une caſſerole avec des champignons, quelquefois de volaille, un peu de beurre. Paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi gouſſe d'ail, deux clous de girofle. Laiſſez cuire & réduire à courte ſauce. Servez ſur les côtelettes; vous pouvez encore paſſer les côtelettes de la même façon que le ragoût; & quand elles ſont cuites à plus de moitié, vous y mettez le ris, foie & champignons avec le même aſſaiſonnement.

Comment faire le petit ſalé de cochon.

Toutes ſortes d'endroits du cochon ſont bons pour faire du petit ſalé: le filet eſt eſtimé le meilleur. Vous coupez les morceaux de la groſſeur que vous voulez, & prenez du ſel pilé. Sur quinze livres mettez une livre de ſel; frot-

tez votre viande par-tout, mettez-la à meſure dans un vaiſſeau. Quand il eſt plein, bouchez le bien crainte qu'il ne prenne l'évent, vous pouvez vous en ſervir au bout de cinq ou ſix jours. Si vous voulez le garder long-tems, vous y mettrez un peu plus de ſel. Obſervez que plus le ſalé eſt nouveau, meilleur il eſt. Vous vous en ſervez enſuite, ſoit pour manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets. De telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de ſel dans le ragoût que vous deſtinez manger avec; & ſi votre ſalé avoit pris trop de ſel, faites-le tremper dans de l'eau tiede auparavant que de le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au degré de ſel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le ſain-doux.

Prenez le lard de deſſus le porc, ne laiſſez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le ſur des planches dans la cave, & mettez une livre de ſel pilé ſur dix livres de lard. Après l'avoir frotté de ſel par-tout, vous le mettrez l'un ſur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches ſur le lard & des pierres ſur les planches pour le charger, afin que le lard en ſoit plus ferme : vous le laiſſez au moins quinze jours dans le ſel, & le ſuſpendez enſuite dans un endroit ſec pour le faire ſécher.

Le ſain doux ſe fait après avoir épluché la pane, c'eſt-à-dire, ôtez les peaux qui s'y trouvent. Coupez la pane par petits morceaux, mettez dans un chaudron avec un demi-ſeptier

d'eau, un oignon piqué de clous de girofle ; faites-la fondre à très-petit feu juſqu'à ce que les grillaux qui ne ſe fondent point, commencent à ſe colorer. Pour lors vous le retirerez du feu & le laiſſerez refroidir à moitié, & la paſſerez enſuite dans des vaiſſeaux de terre pour les mettre au froid.

Boudin de cochon & de ſanglier.

Prenez de l'oignon que vous hacherez, & le faites cuire avec un peu d'eau & de la pane. Quand il eſt bien cuit & qu'il ne reſte que de la graiſſe, vous prenez de la pane que vous coupez en dez, mettez-la dans la caſſerole où eſt votre oignon, avec du ſang & de la crême. Aſſaiſonnez de ſel fin, épices ; mêlez, maniez bien le tout enſemble & l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins. Ne les empliſſez point trop, crainte qu'ils ne crevent en cuiſant. Ficelez les deux bouts de chaque boyau ; vous les faites enſuite cuire dans de l'eau bouillante ; il faut un quart-d'heure pour les cuire. Pour voir s'ils ſont cuits, vous en retirez un avec une écumoire, & le piquerez avec une épingle. Si le ſang ne ſort plus, & que ce ſoit de la graiſſe, c'eſt une preuve qu'ils ſont cuits ; mettez les enſuite refroidir pour les faire griller, quand vous voudrez les ſervir.

La même façon ſe pratique pour le boudin de ſanglier.

* *Boudin de ce que l'on veut.*

L'on prend de la viande, cuite à la broche ;

après l'avoir hachée très-fine, on la mêle avec du ſang du cochon, de la pane coupée en petits dez, un peu de crême, ſel, fines épices, perſil, ciboules, un peu de baſilic, le tout haché très-fin. On met cette compoſition dans des boyaux, en ne les rempliſſant qu'aux trois quarts. Bien liés par les deux bouts, on les met dans l'eau bouillante faire quelques bouillons. Pour connoître s'ils ſont cuits, on les pique avec une épingle. S'il en ſort de la graiſſe on les retire. Etant froids, on les fait griller.

De la façon d'accommoder le ſang de veau, de cochon, d'agneau, ſans faire de boudin.

Vous prenez de l'oignon, que vous coupez en petits dez, que vous faites cuire dans une caſſerole ſur le fourneau, ou dans une poële ſur le feu, avec du beurre ou du ſain doux. Tenez votre oignon fort gras. Quand il eſt cuit, mettez y le ſang, remuez-le doucement ſur le feu comme vous feriez des œufs brouillés; aſſaiſonnez-le de ſel & de poivre. Si cette façon n'eſt point ſi appétiſſante que le boudin, le goût eſt de même, & ſe trouve fait dans le moment ſans dépenſe.

Boudin blanc à la bourgeoiſe.

Mettez ſur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, & y mettez après une bonne poignée de mie de pain. Paſſez à la paſſoire, faites bouillir le tout enſemble en les tournant ſouvent, principalement ſur la fin, juſqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, & qu'elle ſoit bien épaiſſe : mettez la refroidir. Coupez une demi-douzaine d'oignons en petits

dez, & les faites cuire à petit feu ſans qu'ils ſoient colorés, mettez un morceau de beurre avec une demi-livre de pane de cochon hachée que vous mêlez avec les oignons après qu'ils ſont ôtés du feu. Mettez y auſſi la mie de pain avec ſix jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-ſeptier de crême; délayez le tout enſemble; aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices. Prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins; ne les empliſſez qu'aux trois quarts; liez le bout. Quand ils ſeront tous finis, faites bouillir de l'eau; quand elle bouillira fort, mettez-y doucement les boudins, & les faites bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits. Il ne faut qu'un quart-d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en ſortira de la graiſſe. Retirez-les en douceur avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter & les faites griller dans une caiſſe de papier, enſuite vous les ôtez de la caiſſe pour les ſervir chaudement.

Façons de faire toutes ſortes de cervelas.

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée. Si vous les voulez faire d'autre viande, ſoit veau, lievre ou lapin, vous aurez ſoin que votre viande ſoit bien nourrie de lard. Vous prendrez donc de la viande ſelon la quantité de cervelas que vous voudrez faire; hachez-la, & mettez avec un peu de perſil, ciboules hachés, ſel, épices mêlées. Prenez des boyaux de telle groſſeur que vous le jugerez à propos; empliſſez-les de vian-

de, & les ficelez par les deux bouts; mettez-les fumer à la cheminée deux jours, & les faites enſuite cuire deux ou trois heures, ſuivant leur groſſeur, dans un bouillon ſans ſel. Si vous voulez faire des cervelas à l'oignon, vous prendrez des oignons ſuivant la quantité de viande que vous aurez; il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu ou du ſain-doux. Quand ils ſont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelas comme il eſt dit ci-devant. Si vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous hacherez la viande, & y mettrez enſuite des truffes; hachez la quantité que vous jugerez à propos ſans les faire cuire, & finirez vos cervelas de la même façon.

Façons de faire toutes ſortes de ſauciſſes.

Prenez de la chair de porc où il y a plus de gras que de maigre; hachez-la & mettez-y perſil, ciboules hachés; aſſaiſonnez de ſel & fines épices. Entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon; ficelez les ſauciſſes de la longueur que vous voulez, faites les griller: vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalottes. Si c'eſt aux truffes, vous en hachez avec la chair, ſuivant la quantité que vous voulez: ſi c'eſt à l'échalotte vous en mettrez très-peu, crainte que le goût ne domine. Les ſauciſſes plates ſe font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crêpine de porc, faites-les griller de la même façon.

Andouille de cochon.

Prenez des boyaux gras de cochon. Après qu'ils ſeront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles; faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thym, laurier, baſilic pour leur faire perdre leur goût de charcuiterie. Vous prenez enſuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la pane en filets, des morceaux de porc en filets; aſſaiſonnez le tout enſemble avec du ſel & fines épices; mêlez avec un peu d'anis, rempliſſez enſuite vos boyaux aux deux tiers, crainte qu'ils ne crevent en cuiſant. S'ils étoient trop pleins, ficelez-les par les deux bouts, faites les cuire avec moitié eau & moitié lait, ſel, thym, laurier, baſilic, un peu de pane pour les nourrir. Quand elles ſont cuites, laiſſez-les refroidir dans leur cuiſon; quand vous les voulez ſervir, vous les faites griller, & les ſervez pour hors-d'œuvres.

Jambon en cingarat.

Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez-les dans une caſſerole, ou dans une poële avec un peu de gras de jambon ou du lard, faites cuire à petit feu. Quand il eſt cuit vous dreſſez le jambon dans un plat, & mettez dans la même caſſerole un peu d eau, un filet de vinaigre & du poivre concaſſé: il faut détacher ce qui reſte dans la caſſerole, en remuant votre ſauce avec une cuillere & la ſervez ſur le jambon.

Du cochon de lait.

Le cochon de lait ſe fait cuire à la broche.

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

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

Cochon de lait par quartier au Pere-Douillet.

Faites d'abord un bon bouillon avec un tremeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, trois clous de girofle, la moitié d'une muſcade, oignons, racines. La viande étant cuite, paſſez le bouillon au tamis, mettez le cochon de lait dans un vaiſſeau proportionné à ſa grandeur, avec quatre groſſes écreviſſes & le bouillon que vous avez paſſé, ajoutez y une chopine de vin blanc, ſel, gros poivre. Faites-le cuire pendant une heure & demie, enſuite vous en paſſez la cuiſon dans un tamis. Dégraiſſez la, & la mettez ſur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, & ſix blancs d'œufs fouettés avec les coquilles. Quand elle eſt claire & qu'elle a aſſez de corps, paſſez-la au travers d'une ſerviette, mettez le cochon de lait dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, les quatre écreviſſes en-deſſous, avec des branches de perſil verd : verſez la gelée ſur le cochon pour le mettre au frais. Quand la gelée eſt bien priſe, vous trempez le cul du vaiſſeau dans de l'eau chaude, & le renverſez promptement ſur

le plat que vous devez ſervir, & une ſerviette deſſous.

Cochon de lait en blanquette.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a ſervi rôti; coupez-les en filets minces; mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, avec des champignons coupés en filets minces, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thym, baſilic. Paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine: mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, ſel, gros poivre; faites bouillir à petit feu & réduire à moitié. Otez le bouquet & y mettez les filets de viande, faites chauffer ſans bouillir, enſuite vous y mettrez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon: faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez chaudement.

Cochon de lait en galentine.

Quand il eſt bien échaudé il faut le déſoſſer à forfait, l'étendre ſur un linge blanc, & mettre deſſus une bonne farce de viande aſſaiſonnée de bon goût que vous étendez de l'épaiſſeur d'un gros écu. Mettez ſur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, un de jaunes d'œufs durs. Couvrez tous ces lardons avec un peu de farce; enſuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons. Enveloppez-le de bardes de lard & d'une étamine,

ſerrez-le fort avec de la ficelle, & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, ſel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de perſil, ciboules, échalottes, ail, girofle, thym, laurier, baſilic. Quand il eſt cuit, laiſſez-les refroidir dans ſa cuiſon, & le ſervez froid pour entremets. Toutes ſortes de galentines ſe font de même.

Cochon de lait à la Lyonnoiſe.

Après l'avoir bien échaudé & vuidé, il faut le déſoſſer à forfait, à la réſerve de la tête & des pieds; faites une farce de cette façon. Mettez dans une caſſerole une pinte de bon lait; quand il bout mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir juſqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait & qu'elle ſoit bien épaiſſe. Ayez ſoin de le remuer ſouvent ſur la fin; crainte qu'elle ne s'attache: mettez-la refroidir. Prenez de la rouelle de veau environ une livre, & autant de graiſſe de bœuf que vous hachez enſemble, & y mettez enſuite de la mie de pain avec perſil, ciboules, deux échalottes, champignons, le tout haché très-fin, ſel, poivre, quatre œufs, blancs & jaunes. Coupez en gros dez le foie du cochon de lait, & preſqu'autant de jambon crud, pour les mêler avec de la farce. Mettez le tout dans le corps du cochon, couſez-le, & le trouſſez comme pour le mettre à la broche, mettez deſſus des bardes de lard. Il faut l'envelopper d'une ſerviette, le ficeler & le faire cuire comme le précédent: vous le ſervirez de même ſur une ſerviette pour entremets froid.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid, vous ſuivrez ce qui eſt expliqué dans l'article des pâtés.

CHAPITRE VII.

De l'Agneau.

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

Iſſue d'agneau à la bourgeoiſe.

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

Vous ôtez les mâchoires & le muſeau, faites-les dégorger dans de l'eau avec le reſte de l'iſſue coupée par morceaux; faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de beurre, un bouquet garni, ſel, poivre.

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

Tête d'agneau de pluſieurs façons.

Vous prenez deux têtes d'agneaux, que le collet tienne avec; vous ôtez les mâchoires & le muſeau, faites-les blanchir & cuire dans

une braiſe blanche comme aux oreilles de veau, *page* 129.

Vous les mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, ſel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain; ou la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée. Faites-les cuire à petit feu; quand elles ſont cuites, découvrez les cervelles, & les dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, & ſervirez deſſus telle ſauce que vous jugerez à propos, comme ſauce à l'eſpagnole, ſauce à la ravigote, ſauce à la poivrade liée, ſauce à la pluche verte.

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

Vous pouvez encore à la place des ſauces, y mettre un ragoût de crêtes ou un ſalpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait auſſi des potages à l atête d'agneau qui ſont au blanc.

* *Têtes d'agneaux à la ſainte Menehoult.*

Otez les mâchoires & le muſeau à deux têtes d'agneau; faites-les bien dégorger dans de l'eau, & blanchies dans deux bouillons à l'eau bouillante. Faites-les cuire dans une marmite juſte à leur grandeur, avec un peu de bouillon, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, demi-feuille de laurier, thym, baſilic, une carotte, la moitié d'un panais, un oignon piqué de deux clous de girofle, un mor-

ceau de beurre manié avec un peu de farine ; aa cuiſon faite, on découvre les cervelles pour mettre deſſus, ainſi que ſur tout le deſſus du collet, une ſauce épaiſſe faite avec du fond de aa ſauce des têtes. On y ajoute trois jaunes d'œufs, un peu de beurre manié de farine. On aa fait lier ſur le feu, enſuite on les pane pour leur faire prendre une couleur dorée, dans le four, ou deſſous un couvercle de tourtiere : on les ſert avec une bonne ſauce un peu piquante.

Quartier d'agneau : comment le ſervir.

Le quartier de devant eſt plus délicat que celui de derriere.

Il ſe ſert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le ſervez auſſi en fricandeau. *Voyez fricandeau, page 165.*

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

Vous pouvez auſſi le ſervir en fricandeau avec un ragoût d'épinars, ou cuits à la braiſe avec un ragoût de cornichons.

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

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

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

Le quartier de devant ſe déguiſe auſſi.

Quand il eſt cuit à la broche & qu'il a ſervi déjà ſur table, vous le coupez par filets, & le

mettez en *blanquette*, ou à la *bechamel*, comme ci-deſſous.

Filets d'agneau en blanquette.

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

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, & coupez en petits morceaux minces, avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait. Faites lier la ſauce ſur le feu ſans qu'elle bouille; aſſaiſonnez-la de bon goût, mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en ſervant.

Filets d'agneau à la bechamel.

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

Quand elle commence à s'épaiſſir, mettez-y les filets coupés, comme il eſt dit pour la blanquette; faites-les chauffer ſans qu'ils bouillent; aſſaiſonnez-les de bon goût, & les ſervez. Toutes ſortes de filets à la bechamel ſe font de la même façon.

Du quartier d'agneau de derriere.

Le quartier d'agneau de derriere ſe met ordinairement à la broche; il ſe met auſſi farci en dedans cuit à la braiſe & ſervi avec un ragoût d'épinars.

Cuit à la braiſe & refroidi, vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la

béchamel, comme il eſt dit ci-devant.

Uſage des ris d'agneaux.

Ils ſe ſervent de la même façon que les ris de veau. *Voyez les ris de veau, page* 139 *& ſuivantes.*

Pieds d'agneaux gratinés.

Faites cuire dans une bonne braiſe une douzaine de pieds d'agneaux, & dix-huit ou vingt petits oignons blancs ; faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage râpé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs ; mêlez le tout enſemble, & l'étendez ſur le fond du plat que vous devez ſervir. Mettez ce plat ſur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin : dreſſez-y deſſus les pieds d'agneaux entremêlés de petits oignons ; faites encore un peu migeoter ſur le feu, après vous en égouttez la graiſſe, & ſervez deſſus une bonne ſauce.

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

CHAPITRE VIII.

De la volaille en général.

JE me ſuis aſſez étendu ſur la viande de boucherie, que nous appellons groſſe viande, pour donner une inſtruction ſur les changemens que l'on en peut faire.

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

Je commencerai par le poulet, puiſqu'il eſt le meilleur pour la ſanté. Sa chair eſt nourriſſante & facile à digérer ; c'eſt une des premieres nourritures en viande que l'on ordonne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée ſi-tôt qu'elle eſt tuée. Il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle ſe plume à ſec ; il ne la faut vuider qu'après qu'elle eſt flambée. Vous la flambez ſur un fourneau bien allumé de charbon, il faut la paſſer légérement ſur la flamme, qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui reſtent. Si vous n'avez pas la commodité d'un fourneau allumé, prenez ſimplement une feuille de papier que vous brûlez deſſous les poils, vous les vuidez enſuite : pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille ſur le derriere du cou, détachez légérement la poche d'avec la peau pour l'ôter ſans déchirer la volaille, paſſez enſuite votre doigt dans le trou du brichet, tournez-le en le courbant pour détacher, c'eſt ce qui donnera la facilité de faire ſortir les boyaux, foie & géſier. Vous aggrandirez enſuite le trou auprès du croupion, & vuiderez en douceur la volaille pour ne la point déchirer ; vous aurez ſoin d'ôter l'amer du foie & le dedans du géſier. Toutes ſortes de volaille & de gibier ſe flambent & ſe vuident de la même façon. Si c'eſt pour rôtir, & ſervir pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber, vuidez-les comme je viens de marquer ; faites-les refaire ſur de la braiſe, eſſuyez-les bien avec un torchon, épluchez-

les :

les : vous les barderez enſuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Différentes façons de poulets.

Nous en avons de quatre ſortes, qui ſont les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la reine, & poulets communs.

Le poulet à la reine eſt le plus petit & le plus eſtimé.

Le poulet aux œufs eſt après.

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

Fricaſſée de poulets.

Prenez deux poulets communs bien en chair, que vous flambez, épluchez & vuidez. Coupez-les par membres, & les mettez tremper dans de l'eau un peu tiede pour les faire dégorger ; vous y mettez auſſi les foies après avoir ôté l'amer, les géſiers que vous fendez pour ôter ce qui eſt dedans, les pattes que vous mettez ſur de la braiſe pour ôter la peau. Il faut couper les ergots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête. Vos poulets étant bien dégorgés, mettez-les égoutter ſur un tamis ou dans une paſſoire ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une feuille de laurier, un peu de thym, du baſilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon, ſi vous en avez. Paſſez le tout ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce. Vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude ;

aſſaiſonnez de gros poivre ; faites cuire & réduire à peu de ſauce. Lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs, délayez avec de la crême ou du lait ; faites lier ſur le feu ſans faire bouillir, parce que votre ſauce tourneroit. Mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre, dreſſez votre fricaſſée, les abatis dans le fond, les cuiſſes & les ailes deſſus : arroſez par-tout avec la ſauce & les champignons. Si vous voulez votre fricaſſée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

Vous les mettrez auſſi au roux avec des culs d'artichaux à moitié cuits. Vous coupez le poulet par membres, paſſez-le ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux ; mettez-y une pincée de farine. Mouillez avec du bouillon, un peu de jus & un demi-verre de vin blanc : faites bouillir à petit feu ; dégraiſſez la ſauce.

Quand le poulet eſt cuit, ſervez à courte ſauce, & aſſaiſonnez d'un bon ſel : vous ſervez auſſi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau, *page* 165.

Fricaſſée de poulets à la Bourdois.

La fricaſſée de poulets à la bourdois ſe fait de la même façon que la précédente, à cette différence que quand elle eſt dreſſée ſur ſon plat, vous la panez de mie de pain. Mettez ſur la mie de pain des petits morceaux de beurre gros comme un pois : faites prendre une cou-

leur dorée deſſous un couvercle de tourtiere ou dans un four : ſervez chaudement. Cette façon eſt bonne pour maſquer une fricaſſée que l'on a deſſervie de la table.

Poulet à la Tartare.

Flambez & vuidez-le ; faites-le refaire ſur le feu, & le coupez par moitié. Caſſez-lui un peu les os, & le faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre ; mettez avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre ; trempez-le dans le beurre, & le panez de mie de pain : faites-le griller à petit feu, & ſervez à ſec, ou une bonne petite ſauce claire.

Poulets en caiſſes.

Ayez deux poulets que vous flambez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps. Laiſſez les ailes & applatiſſez un peu les poulets ; faites-les mariner avec perſil, ciboules, échalottes, ail, le tout entier, de l'huile fine, ſel, gros poivre. Faites une caiſſe de papier, mettez-y les poulets avec tout leur aſſaiſonnement, & les couvrez de bardes de lard & de papier. Faites-les cuire à petit feu ſur le gril ou deſſous un couvercle de tourtiere ; quand ils ſeront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard ; ſervez dans la caiſſe, en mettant quelques gouttes de verjus ſur les poulets. Vous pouvez auſſi les ôter de la caiſſe & les ſervir avec la ſauce que vous voudrez.

Poulets communs de différentes façons.

Les poulets communs ſe mettent à toutes ſortes d'entrées que l'on fait bouillir : pour

ceux que l'on fait cuire à la broche, il faut prendre des poulets gras ou des poulets communs bien en chair.

Comment ſervir les poulets gras aux œufs & la reine.

Ils ſe préparent tous de la même façon, & ſe ſervent ordinairement pour plat de rôt.

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

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

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

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

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

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

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau; vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, & le foie d'un poulet haché, un peu de perſil, ciboules hachées, très-peu de ſel. Couſez-les pour que rien ne ſorte. Faites-les

refaire ſur le feu dans une caſſerole avec de la graiſſe de la marmite ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier : ne les mettez point à un feu trop ardent, crainte qu'ils ne colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent ſe ſervir blancs.

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

Sauce à la ravigotte.
Sauce à l'eſpagnole.
Sauce à la ſultane.
Sauce à l'allemande.
Sauce à l'angloiſe.
Sauce blanche avec capres & anchois.
Sauce à la carpe.
Sauce à l'italienne.
Sauce aux petits œufs.
Sauce piquante.
Sauce à la reine.

Ou toutes ſortes de ragoûts, comme

Aux truffes.
Aux mouſſerons.
Aux morilles.
Aux petits oignons.
Aux concombres.
Aux cardes.
Aux écreviſſes.
Aux piſtaches.
A la paſſe-pierre.
Aux foies gras.
Aux cornichons.
Aux huîtres.

Poulets aux croûtons.

Prenez un gros poulet ou deux, ſuivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leurs foies, & les faites cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce faite de cette façon : vous prenez un peu d'huile fine, faites-y frire deux croûtons de pain proprement. Mettez les égoutter, & dans cette même huile vous ferez cuire deux oignons coupés

en filets. Quand ils ſeront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez perſil, ciboules, échalottes, un foie de volaille, le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin blanc, & une bonne cuillerée de coulis, dégraiſſez la ſauce & l'aſſaiſonnez de ſel & poivre concaſſé; faites-la cuire à petit feu un quart d'heure : ſervez les poulets & les croûtons à côté.

* *Poulets à la barbarine.*

On prend un ris de veau dégorgé & blanchi un moment à l'eau bouillante coupé en petits dez avec des champignons; on le paſſe ſur le feu avec du beurre, un bouquet de perſil, ciboule : après avoir mis une pincée de farine, on mouille de bouillon & un peu de jus, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; on fait cuire une bonne demi-heure, la ſauce courte, le ragoût refroidi : on prépare deux moyens poulets gras pour la broche : après qu'ils ſont flambés & épluchés, on leur met ce ragoût dans le corps. Après les avoir couſus & trouſſé les pattes ſur l'eſtomac, on les fait refaire ſur le feu dans une caſſerole avec un peu de beurre, en prenant garde de les colorer; enſuite on les fait cuire à la broche, couverts de bardes de lard & de papier; la cuiſon faite, les ficelles ôtées, on les ſert avec une ſauce à l'eſpagnole. *Voyez* l'article des ſauces.

* *Poulets ſans fard.*

On prend un poulet gras, ou deux s'ils ſont petits : après les avoir flambés, épluchés & vuidés, on remet le foie dans le corps, ainſi que le géſier : on trouſſe les pattes ſur l'eſtomac, on y laiſſe la tête & les ailes : on les met

cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, trois échalottes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, quelques feuilles de baſilic, une carotte & la moitié d'un panais coupé en pluſieurs morceaux, ſel, gros poivre : la cuiſon faite, on prend le fond de la ſauce, où l'on met une pincée de perſil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de bon beurre manié dans la farine : on la fait lier ſur le feu pour ſervir ſur les poulets.

Poulets aux choux-fleurs.

Ayez deux moyens poulets aſſez bons pour être cuits à la broche. Après les avoir flambés, épluchés & vuidés, ôtez l'amer des foies pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, perſil, ciboule hachés, ſel, gros poivre. Mettez cette petite farce dans le corps, laiſſez les pattes & les trouſſez en dindonneau; faites-les refaire ſur le feu dans une caſſerole avec un peu de beurre ou du ſain-doux, enſuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche. La cuiſon faite, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir; dreſſez des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du ſel. Verſez deſſus une ſauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, ſel, gros poivre; faites-la lier ſur le feu ſans bouillir.

Poulets à la poële.

Flambez & épluchez deux moyens poulets; fendez-les en deux par le milieu de l'eſtomac;

vuidez-les & les paſſez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalottes, des champignons, perſil, ciboule, le tout haché. Mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte ſauce: dégraiſſez avant que de ſervir.

Poulets au fromage.

Flambez & épluchez deux poulets. Après les avoir vuidés & trouſſé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu ſur le dos, & les applatiſſez avec le couperet. Faites-les revenir dans une caſſerole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bon bouillon, mettez-y un bouquet de perſil, ciboule, une demi gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, peu de ſel, gros poivre. Faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne faſſe que migeoter; enſuite vous ôtez les poulets, & mettez dans la ſauce gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, faites-la lier ſur le feu. Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez une partie de cette ſauce dans le fond, & ſur la ſauce une petite poignée de fromage de gruyere rapé. Mettez les poulets deſſus, & ſur les poulets, vous y mettrez le reſtant de la ſauce & enſuite autant de fromage de gruyere rapé que vous en avez mis deſſous. Mettez le plat ſur un petit feu doux, & un couvercle de tourtiere avec du feu; quand ils ſeront d'une belle couleur dorée & plus de ſauce, ſervez chaudement. Si votre

fromage eſt fort de ſel, il n'en faut point mettre dans la cuiſon des poulets.

Poulets à l'eſtragon.

Faites blanchir un demi quart-d'heure une bonne pincée de feuilles d'eſtragon ; retirez-la à l'eau fraîche & l'hachez très-fin après l'avoir preſſée. Flambez & épluchez deux poulets ; vuidez-les, & en prenez les foies que vous hachez, & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'eſtragon haché, ſel, gros poivre. Mettez cette petite farce dans le corps des poulets ; mettez-les dans une caſſerole, après les avoir trouſſés avec leurs pattes, pour les faire revenir dans de la graiſſe ou du beurre. Mettez une barde ſur l'eſtomac, & les faites cuire à la broche enveloppés de papier. Quand ils ſeront cuits, mettez le reſte de l'eſtragon haché dans une caſſerole avec deux foies, gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre ; faites lier la ſauce ſans bouillir, crainte que les œufs ne tournent : ſervez ſur les poulets.

Poulets en matelotte.

Coupez la tête & la queue à une douzaine de petits oignons blancs ; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la premiere peau. Coupez deux moyennes carottes & un panais de longueur de deux doigts, & les coupez autour en façon de bâton. Mettez dans une caſſerole un petit morceau de beurre avec deux

pincées de farine ; faites rouſſir de couleur canelle en tournant ſur le feu ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, gros poivre. Faites bouillir à petit feu une demi-heure ; enſuite vous avez un gros poulet, ou deux petits, que vous flambez, épluchez & vuidez. Faites-les revenir ſur le feu, & coupez en quatre. Mettez les dans le ragoût, vous y mettez, ſi vous voulez, le foie, le cou, les ailes & les pattes : faites bouillir à petit feu pendant une heure. La cuiſon faite, qu'il reſte peu de ſauce ; dégraiſſez-la, & y mettez un anchois haché, une bonne pincée de capres. Servez chaudement.

Poulets à la jardiniere.

Vuidez deux moyens poulets ; faites chauffer les pattes pour les éplucher ; coupez les ergots, & faites entrer les pattes dans le corps des poulets, & revenir ſur le feu, épluchez-les, & coupez chaque poulet en deux ; applatiſſez-les un peu avec le couperet. Faites mariner une heure avec du beurre chaud, perſil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre. Faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets, & les panez de mie de pain. Faites griller à petit feu en les arroſant du reſtant de leur marinade. Quand ils ſeront cuits de belle couleur, ſervez avec une ſauce faite avec un peu de jus, trois

cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs; faites lier sans bouillir.

Poulets au cerfeuil.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois oignons coupés en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic. Passez le tout sur un moyen feu, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés; ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites cuire à petit feu & réduire à moitié; passez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin: faites lier cette sauce sur le feu, & la servez sur des poulets cuits à la broche.

Poulets au réveil.

Flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboules, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché, sel, gros poivre. Farcissez-en les poulets & troussez les pattes; faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot, mettez cuire à la broche enveloppé de lard & de papier; mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets, avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu sans les colorer; mouillez

avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, & paſſez au tamis. Prenez des herbes à fourniture de ſalade, comme eſtragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, creſſon à la noix, de chacun ſuivant ſa force; que le tout ne faſſe qu'une demi-poignée que vous hachez très-fin; mettez-le dans la ſauce pour le laiſſer infuſer une demi-heure ſur la cendre chaude ſans bouillir; paſſez au tamis & preſſez les herbes pour en faire ſortir l'expreſſion. Mettez dans cette ſauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée d'une farine, ſel, gros poivre; faites lier ſur le feu ſans bouillir: ſervez ſur les poulets.

Poulets au verjus en grain.

Flambez, épluchez & vuidez les poulets; farciſſez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, perſil, ciboules hachés, ſel, gros poivre, & faites cuire à la broche; mettez dans une caſſerole un peu de beurre avec deux oignons, une gouſſe d'ail, perſil, ciboules, une carotte, un panais, deux clous de girofle; paſſez le tout enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon; laiſſez cuire & réduire à moitié; paſſez au tamis. Prenez une bonne poignée de verjus en grain bien verd; ôtez-en les pepins, & les faites blanchir un inſtant à l'eau bouillante. Retirez-les pour les égoutter, mettez-les dans la ſauce avec deux jaunes d'œufs: faites lier ſur le feu ſans bouillir, en tournant

toujours auſſi-tôt que la ſauce s'épaiſſit, ôtez du feu : ſervez ſur les poulets.

Poulets à la giblotte.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une caſſerole avec les abattis, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, deux clous de girofle, un peu de beurre. Paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, ſel, gros poivre : faites cuire & réduire à courte ſauce.

Poulets aux petits pois.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une caſſerole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules : paſſez-les ſur le feu : mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez moitié jus & moitié bouillon ; faites cuire & réduire à courte ſauce : ne mettez du ſel qu'un moment avant de ſervir ; un peu de ſucre ſi vous le voulez.

Poulets en hatelet.

Prenez des poulets rôtis, que l'on a deſſervi de la table ; vous les coupez par membres, & embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent, ou de petites brochettes de bois, trempez-les dans de l'œuf battu aſſaiſonné de ſel, poivre, perſil, ciboules hachés ; panez-les & les trempez dans du beurre ou de l'huile, repanez-les & les faites griller à petit feu en les arroſant légérement avec un peu d'huile ; ſervez à ſec, ou une ſauce claire.

Des poulets marinés.

Coupez-les par membres, & les faites mariner & frire comme il eſt dit ci-devant pour la poitrine de veau, pag. 148

Poulets en pain.

Il faut les déſoſſer à forfait ſans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau. Ficelez-les en les arrondiſſant, & les enveloppez de lard & d'un linge blanc, faites-les cuire dans du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni : ſervez avec une ſauce à l'eſpagnole.

Poulets à la ſainte Menehoult.

Flambez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps à deux poulets communs ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle. Faites cuire à petit feu, & attachez toute la ſauce autour des poulets ; enſuite vous trempez les poulets dans de l'œuf battu ; panez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre, & les repanez : faites-les griller d'une belle couleur dorée. Servez-les à ſec ou une ſauce claire un peu piquante.

Uſage du coq & de la poule.

Ils ſont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, & à faire du blanc mangé.

Ils ſont auſſi excellens à faire de bons conſommés, & donner du corps à toutes ſortes de bonnes ſauces & ragoûts.

Des dindons & dindonneaux.

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

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

Vous le coupez par filets, & le ſervez en blanquette. *Voyez agneau en blanquette, page* 190.

Une autrefois à la bechamel. *Voyez agneau à la bechamel*, même page.

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

Si vous voulez mettre un dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme je l'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

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

Vous pouvez auſſi les ſervir en entrée ſans les faire cuire à la broche, comme il ſera expliqué ci-après.

Abattis de dindon en fricaſſée, au blanc ou au roux.

Prenez un ou deux abattis de dindon, qui comprend les ailes, les pattes, le foie, le géſier; échaudez le tout & l'épluchez; 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, des champignons; paſſez le tout ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, aſſaiſon-

nez de ſel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte ſauce. Quand vous êtes prêt à ſervir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier ſans bouillir : en ſervant, un filet de vinaigre ou de verjus. Si vous la mettez au roux après l'avoir farinée, mouillez moitié bouillon & moitié jus, laiſſez réduire à courte ſauce. Si vous voulez mettre un abattis aux petits pois, mettez-les dans la caſſerole pour les paſſer avec, & un bon morceau de beurre; farinez & mouillez moitié bouillon & moitié jus, laiſſez cuire & réduire à courte ſauce.

Différentes façons pour accommoder les vieux dindons.

Ils ſervent à faire des daubes : vous les plumez, vuidez & trouſſez les pattes dans le corps; faites-les refaire ſur la braiſe. Vous les lardez de gros lardons aſſaiſonnés de ſel, poivre, perſil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché. Mettez-le cuire dans une marmite juſte à ſa groſſeur; mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, ſel, poivre; faites-le cuire à petit feu.

Quand il eſt cuit, paſſez le bouillon au tamis, & le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir; étendez-la ſur le dindon. Si vous en avez de reſte, mettez la dans le corps. Vous ſervez ce dindon dans un plat ſur une ſerviette, garni de perſil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braiſe, comme brézolle, fricandeau, des

entrées à la bourgeoiſe entre deux plats comme les noix de veau.

Cuiſſes de dindons accompagnées.

Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouillante ; coupez le en gros dez avec beaucoup de champignons coupés auſſi en dez, maniez-les enſemble avec du lard rapé, perſil, ciboules, baſilic, échalottes, le tout haché; ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Ayez deux cuiſſes de dindon crud, bien épluchées & déſoſſées à forfait, à la réſerve du bout de l'os qui joint la patte que vous laiſſez. Mettez dans les cuiſſes les ris de veau avec leur aſſaiſonnement; couſez-les pour que rien ne ſorte, & les faites cuire dans une petite braiſe faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, peu de ſel. Couvrez les de bardes de lard, & les faites cuire à petit feu. Lorſqu'elles ſont cuites, & qu'il reſte peu de ſauce, dégraiſſez-la; ôtez les bardes & le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier. Si vous n'en avez point, vous y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, & un peu de perſil blanchi haché. Faites lier ſur le feu ; ſervez ſur les cuiſſes avec un jus de citron ou un filet de verjus.

Cuiſſes de dindons à la crême.

Si vous vous ſervez des cuiſſes d'un dindon cuit à la broche, que l'on a deſſervi de la table, il ne faut point les larder ; ſi elles ſont crues, vous les larderez en travers avec du gros lard. Faites-les cuire dans une ſainte menehoult faite

de cette façon : mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, ſel, poivre, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, deux pincées de coriandre, un demi-ſeptier de lait; tournez ſur le feu juſqu'à ce que cela bouille. Mettez-y les cuiſſes de dindon, & faites bouillir à très-petit feu. Quand elles fléchiront deſſous les doigts, vous les retirerez pour les égoutter. Prenez le gras de la ſainte menehoult, & y trempez les cuiſſes; panez-les tout de ſuite, faites-les griller à petit feu en les arroſant légérement du reſtant du gras où vous les avez trempées. Mettez dans une caſſerole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, ſel, gros poivre; faites chauffer : ſervez deſſous les cuiſſes.

Dindons à l'eſcalope.

Vous ôtez les cuiſſes pour les préparer, comme il eſt dit à la façon précédente, il vous reſte les ailes & l'eſtomac pour faire l'eſcalope. La carcaſſe ſe met dans le pot pour la manger au gros ſel. Prenez les ailes & les cuiſſes, que vous coupez très-minces en filets, & les arrangez enſuite dans une caſſerole en faiſant pluſieurs couches l'une ſur l'autre. Il faut aſſaiſonner chaque couche avec du perſil, ciboules, échalottes, baſilic, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre & un peu de bonne huile : couvrez avec quelques bardes de lard; faites cuire à petit feu ſur de la cendre chaude. A moitié de la cuiſon, vous y mettez un demi-verre de vin

blanc ; rachevez de cuire, & dégraiſſez la ſauce avant que de la ſervir ſur les eſcalopes. Si vous avez du coulis, vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Dindon en pain.

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

Quand il eſt déſoſſé, vous mettez dans le corps un petit ragoût crud, compoſé de foie gras, de champignons, de petit lard, le tout coupé en petits dez ; maniez avec du ſel, fines épices, perſil, ciboules hachées. Couſez le dindon, & lui donnez la forme d'un pain après lui avoir mis une barde de lard ſur l'eſtomac, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

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

Quand il eſt cuit, ôtez-le de la marmite, & le tenez chaudement. Paſſez ce bouillon dans une caſſerole après l'avoir dégraiſſé ; faites le réduire en petite ſauce, & y ajoutez deux cuillerées de coulis. Développez le dindon de l'étamine ; ôtez la ficelle & bardes de lard ; eſſuyez-le de ſa graiſſe en le preſſant un peu avec du linge blanc, & ſervez la ſauce par-deſſous.

Dindon à la poële.

Flambez & épluchez un dindon, applatiſſez-le un peu ſur l'eſtomac, trouſſez les pattes dans le corps, mettez-le dans une caſſerole avec du

beurre ou du lard fondu, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites-le refaire, & le mettez dans une autre caſſerole avec l'aſſaiſonnement, ſel, gros poivre. Couvrez l'eſtomac de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon: faites cuire à petit feu; enſuite vous le dégraiſſez, & mettrez un peu de coulis dans la ſauce pour la lier.

Les poulets & poulardes ſe préparent de même.

Dindon en galantine.

Flambez & vuidez un gros dindon, deſoſſez-le à forfait pour en faire une galantine de la même façon qui a été dite pour le cochon de lait en galantine, *ci-devant*, *page* 185.

Dindon en ballon.

Vous le déſoſſez à forfait ſans percer la peau; levez-en toute la chair que vous coupez par filets, & le finiſſez comme le fromage de cochon, *ci-devant*, *page* 173.

Si vous voulez le ſervir pour entrée, retirez-le pendant qu'il eſt chaud, & le ſervez avec une bonne ſauce.

Dindon roulé.

Il faut flamber un dindon, & le couper en deux, le déſoſſer à forfait, & mettre ſur chaque moitié une bonne farce de viande. Roulez enſuite chaque moitié, ficelez-les & les faites cuire couvertes de bardes de lard, avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, lau-

rier basilic, sel, poivre, deux oignons en tranches, une carotte, un panais. La cuison faite, dégraissez la sauce, & la passez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier : servez sur la viande.

A la place de cette sauce, vous pouvez en mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Des pattes de dindons.

Elles se font cuire à la braise; comme la langue de bœuf, *page* 59, avec un bon assaisonnement.

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

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur, & servez garni de persil frit : plusieurs mettent une farce autour des pattes avant de les paner.

Ailerons de dindons aux petits oignons & fromage.

Prenez six ou huit ailerons de dindons que vous échaudez : faites-les blanchir & les épluchez, mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon; faites cuire à petit feu : une demi-heure après vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante, & bien éplu-

chez, peu de ſel, du gros poivre. Rachevez de cuire, & les retirez de la caſſerole pour les égoutter. Paſſez la ſauce au tamis, & la faites réduire ſi elle eſt trop longue. Mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine. Faites lier ſur le feu. Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez un peu de ſauce dans le fond, & par-deſſus une demi-poignée de fromage de gruyere ou de parmeſan rapé, arrangez deſſus les ailerons & les petits oignons entre. Arrangez tout le deſſus avec le reſtant de la ſauce. Couvrez du fromage rapé; mettez le plat ſur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque point de ſauce, donnez couleur au deſſus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtiere, avec bon feu: ſervez chaudement.

Ailerons en fricaſſée de poulets.

Après avoir échaudé des ailerons; fait blanchir & bien épluchés, vous les faites cuire de la même façon que la fricaſſée de poulets que vous trouverez ci-devant, *page* 193.

Ailerons en fricandeau.

Prenez dix ou douze ailerons de dindons, ou quinze de poulardes, que vous échaudez & épluchez; piquez-les de petits lardons, enſuite vous les ferez blanchir un inſtant à l'eau bouillante, & les ferez cuire comme les fricandeaux à la bourgeoiſe, que vous trouverez ci-devant, *page* 165.

Ailerons à l'eſpagnole.

Après qu'ils ſont blanchis & épluchés, met-

cez-les dans une caſſerole ſur des bardes de lard, avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, gros poivre, deux pincées de coriandre. Lorſqu'ils ſont cuits, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier; eſſuyez les ailerons avec un linge blanc: ſervez la ſauce deſſus.

Ailerons en matelotte.

Faites un petit roux d'une cuillerée de farine & de beurre, que vous mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, autant de bon bouillon. Mettez-y cuire les ailerons avec un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, gros poivre. A moitié de la cuiſon, mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart-d'heure à l'eau bouillante & épluchés. Coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les paſſez ſur le feu avec un peu de beurre juſqu'à ce qu'elles ſoient colorées. Le ragoût fini à courte ſauce, mettez-y une pincée de capres fines entieres, dreſſez les ailerons & croûtons deſſus & autour, & la ſauce par-deſſus.

Ailerons à la purée verte.

Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre, un peu de petit lard ſi vous le voulez. Vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboules & du perſil; paſſez-les

en purée dans une étamine ; mettez dans la purée la cuiſon des ailerons pour lui donner du goût : ſervez la purée deſſus les ailerons & petit lard dans une terrine ; que la purée ne ſoit ni trop claire, ni trop liée.

Ailerons à la purée de lentilles.

Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboules ni de perſil dans la cuiſon des lentilles.

Ailerons aux petits oignons.

Faites un ragoût de petits oignons, comme il eſt expliqué, *page* 213. Mettez les ailerons dans une caſſerole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre ; faites-les cuire, enſuite vous dégraiſſez la cuiſon, & la paſſez au tamis. Mettez-la dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps ; ſervez à courte ſauce ſur les oignons.

Ailerons au vin de Champagne.

Foncez une caſſerole de tranches de veau, mettez les ailerons deſſus, couvrez de bardes de lard. Mettez-y un bouquet garni, ſel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon. Faites-les cuire à petit feu. Lorſqu'ils ſont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la ſauce ; dégraiſſez-la, & la paſſez au tamis ; ſervez ſur les ailerons bien eſſuyés de leur graiſſe.

Etant cuits de cette façon ſans y mettre du vin, vous pouvez les ſervir avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Ailerons

Ailerons à la ſainte Menehoult.

Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, ſel, gros poivre. Quand ils ſont cuits à petit feu, faites attacher toute la ſauce après les ailerons, comme ſi vous les glaciez. Mettez-les refroidir, & les trempez dans un peu d'huile. Panez-les de mie de pain; étant panés, arroſez-les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur: ſervez ſans ſauce, ou ſi vous voulez avec une ſauce claire aſſaiſonnée de bon goût.

Ces mêmes ailerons ſe peuvent mettre frire, à cette différence qu'à la place d'huile, vous les trempez dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain pour les faire frire. L'on peut faire la même choſe avec des ailerons qui ont déjà été ſervis ſur la table.

Du pintadeau & de la pintade.

La poule pintade ſe prépare pour entrée de la même façon que la poularde. Le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôt comme le faiſan.

De la poularde & du chapon, comment les ſervir.

La poularde ſe ſert auſſi pour un plat de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras. Dans le tems du creſſon vous en mettrez tout autour, aſſaiſonnez de ſel & de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons & gros poulets, ſervent à mettre dans beaucoup de ragoûts, & à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche, enveloppez

de bardes de lard & panez de mie de pain: ſervez-les avec ſauce bachique.

Vous les mettez auſſi en caiſſe, qui ſe fait avec du papier que vous graiſſez d'huile. Faites-les cuire dans leur jus, avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché, bardes de lard deſſus & deſſous, un peu d'huile, un jus de citron en les ſervant, ou mettez-les *en papillottes*, ou *en ragoût ſeuls*.

Poularde de pluſieurs façons.

Elles ſe mettent auſſi en entrées de bien des façons différentes.

Quand elles ſont tendres, elles ſe mettent en entrée de broche, & ſe ſervent avec les mêmes ſauces & ragoûts que les poulets en entrée de broche. *Voyez ci-devant page* 196.

Obſervez la même choſe pour les chapons.

Si vous ne les jugez pas aſſez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diverſifier, voici toutes ſortes de braiſes: vous les mettez en fricandeau. *Voyez fricandeau de veau, ou à la tartare, au gros ſel, page* 165.

Vous les flambez, vuidez & trouſſez les pattes en-dedans, & les faites blanchir un inſtant. Mettez une barde de lard ſur l'eſtomac pour le tenir blanc; ficelez & mettez cuire dans la marmite. Quand ils fléchiſſent ſous le doigt en les tâtant à la cuiſſe, retirez-les de la marmite: ſervez avec un peu de bouillon & du gros ſel par-deſſus.

Poularde à la bourgeoiſe.

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

Vous mettez dans le fond d'une caſſerole un peu de bon beurre, deux oignons, coupez en tranches. Mettez la poularde deſſus, l'eſtomac en-deſſous; couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes, un peu de ſel. Faites cuire de cette façon la poularde ſur de la cendre chaude: à la moitié de la cuiſon, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

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

Poularde entre deux plats.

Flambez, vuidez-la, & lui trouſſez les pattes dans le corps. Faites-la refaire dans une caſſerole ſur le feu, avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail: le tout haché.

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

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

Poularde à la perſillade.

Prenez une poularde crue ou cuite à la broche, qui a déjà ſervi ſur la table. Si elle eſt entamée, cela n'y fait rien. Coupez-la par membres, & la faites cuire dans une caſſerole

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

Quand elle eſt cuite, & la ſauce aſſez réduite, mettez-y une bonne pincée de perſil haché très-fin que vous aurez fait bouillir un moment dans de l'eau : avant que de le hacher, il faut le bien preſſer. En ſervant, mettez-y un filet de verjus.

Chipoulate de pluſieurs façons.

Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuiſſes de poulardes ou de dindons. Pour le mieux, ne prenez que des ailerons de dindons ou de poulardes ſuivant la ſaiſon. Vous avez ſix ſauciſſes de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, des petits oignons blancs blanchis. Faites cuire le tout enſemble dans une caſſerole, avec un peu de bouillon, & enveloppé de bardes de lard deſſus & deſſous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes. Quand le tout eſt cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter, & vous le dreſſerez enſuite dans le plat que vous devez ſervir. Vous prenez enſuite la ſauce qui reſte dans la caſſerole, que vous dégraiſſez en paſſant par le tamis. Mettez-y une cuillerée de coulis pour donner un peu de conſiſtance. Goûtez ſi votre ſauce eſt de bon goût, la ſervez par-deſſus. Les ailerons de poulardes ſe préparent de la même façon que ceux de dindon : vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

Poulardes aux oignons.

Prenez une bonne poularde, qui ſoit tendre. Après l'avoir flambée, épluchée & vuidée, pre-

nez ſon foie que vous hachez & mettez avec du lard rapé avec un couteau, perſil, ciboules & champignons, le tout haché, aſſaiſonné de ſel & poivre; mêlez bien cette ſauce, & farciſſez-en votre poularde. Couſez-la pour que la farce ne ſorte point; faites-la cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand elle eſt cuite ſervez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui ſe fait de cette façon. Prenez de petits oignons blancs, & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue. Faites-les cuire un quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la premiere peau: vous les faites cuire enſuite dans du bouillon. Quand ils ſont cuits & égouttés, mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien aſſaiſonné, en leur faiſant faire quelques bouillons ſur un fourneau, & ſervez autour de la poularde. Les poulets aux oignons ſe font de la même façon.

Poularde maſquée.

Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & vuidez, faites une farce de ſon foie avec lard rapé, perſil, ciboules, échalottes, deux jaunes d'œufs, ſel, poivre. Farciſſez le dedans de la poularde, & la couſez par les deux bouts. Faites-la refaire dans une caſſerole avec de la graiſſe du pot; vous la mettrez enſuite à la broche, & la garnirez tout au tour de filets de jambon nouveau & de filets de pain mollet, de la longueur de la poularde. Enveloppez le tout dans pluſieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graiſſe ne puiſſent en ſor-

tir. Faites-la cuire à très-petit feu, ſans l'a roſer. En la retirant de la broche, ayez ſo de mettre quelque choſe deſſous pour en rec voir le jus : dreſſez la poularde dans le plat qu vous devez ſervir, le jambon & les tranch de pain autour, avec le jus qu'elle aura rend

Poularde en matelotte.

Prenez une poularde que vous flambez vuidez, laiſſez les ailes & les pattes, & trou ſerez comme pour mettre au pot. Lardez- de lard; faites-la cuire avec vin blanc, un pe de bouillon, ſix gros oignons, carottes & pa nais proprement coupés, un bouquet de perſil clous de girofle, ciboules, thym, laurier, ba ſilic, deux tranches de citron, ſel, poivre faites cuire à petit feu. Quand elle eſt cuite dreſſez la poularde dans le plat que vous deve ſervir, les oignons & racines autour : ſerve avec ſa ſauce bien dégraiſſée. Si vous avez un cuillerée de coulis à mettre dans la ſauce, ell aura plus de conſiſtance.

Poularde à la cuiſiniere.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde farciſſez-la avec ſon foie; mêlez avec un peu de beurre, perſil, ciboules, une pointe d'ai hachée, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; faites-la cuire à la broche. Quand elle eſt cuite, arroſez le deſſus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf. Prenez avec de la mie de pain; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, & vous la ſervirez avec une ſauce de cette façon : mettez dans une caſſerole un demi-verre de bouillon, un

peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine, sel, gros poivre de la muscade rapée; faites lier sur le feu.

Poularde au court bouillon.

Flambez une bonne poularde, faites chauffer les pattes pour en ôter la peau. Coupez les griffes à moitié, vuidez-la & trouſſez les pattes en les faiſant entrer dans le corps, ficelez la poularde, & la mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, deux échalottes, ſel, gros poivre. Mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus; faites cuire à petit feu. Lorſque votre poularde fléchit ſous le doigt, paſſez tout ce court bouillon dans un tamis, faites-le réduire ſur le feu au point d'une ſauce: ſervez ſur la poularde.

* *Poularde en pâté en broche.*

On fait une pâte avec de la farine, du beurre, deux œufs, de l'eau & du ſel; on la laiſſe repoſer une heure avant de s'en ſervir. On prend une poularde tendre: après l'avoir flambée, vuidée & épluchée, on met dans le corps une farce de ſon foie mêlé de mie de pain, effeché avec de la crème, deux jaunes d'œufs crus, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre, beaucoup de lard rapé, ou de bon beurre. On met la poularde à la broche, que l'on enveloppe d'une barde de lard, & enſuite avec la

pâte que l'on a battue avec le rouleau juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un petit écu. Il faut mouiller la pâte ſur les bords pour la fouder & la couvrir de pluſieurs feuilles de papier ; étant bien ficelée, on la fait cuire une heure & demie à la broche ; preſque cuite, on ôte le papier pour donner couleur à la pâte : dreſſée ſur le plat, on fait un trou ſur le deſſus de la pâte pour y faire entrer une bonne ſauce, comme celle à l'eſpagnole, ou à la ſultane. *Voyez l'article des ſauces.*

* *Poularde au quadrille.*

On coupe une poularde en quatre : après l'avoir flambée & épluchée, on la met cuire entre des bardes de lard, avec une truffe, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, deux échalottes, une demi-feuille de laurier, quelques feuilles de baſilic, un clou de girofle, un verre de vin blanc, peu de ſel, gros poivre. La cuiſon faite, on hache à part la truffe, le jambon, un jaune d'œuf dur & une bonne pincée de câpres. On prend le fond de la ſauce pour la dégraiſſer ; paſſez au tamis, on y met gros comme une noix de beurre manié de farine, pour la faire lier ſur le feu & la dreſſer dans le plat ; l'on y met enſuite les quatre morceaux de poularde : l'on couvre le premier du jambon haché, le ſecond de jaunes d'œufs, le troiſieme de truffes, & le quatrieme avec les câpres.

Poularde à la bechamel.

Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche, que l'on a deſſervie de la table.

Vous la coupez par membres ; ou pour le mieux, quand la poularde eſt preſque entiere & forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets. Mettez dans une caſſerole une chopine de crême ou un demi-ſeptier de lait. Quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine, avec du ſel, poivre, deux échalottes, une demi-gouſſe d'ail, perſil, ciboules. Faites bouillir à petit feu une demi-heure. Quand elle eſt réduite au point d'une ſauce, paſſez-la au tamis clair, mettez-y la poularde pour la faire chauffer ſans bouillir. Si la ſauce n'étoit pas tout-à-fait aſſez liée, vous y mettrez un jaune d'œuf, faites lier ſans bouillir ; en ſervant, deux ou trois gouttes de vinaigre.

Poularde à la Montmorenci.

Il faut piquer le deſſus de la poularde ; après l'avoir flambée & vuidée, vous la rempliſſez avec des foies coupés en dez, du petit lard, des petits œufs. Couſez la poularde pour que rien ne ſorte ; faites-la cuire comme un fricandeau, & la glacez de même.

Poularde marinée.

Flambez, épluchez & vuidez une poularde ; enſuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, que vous trouverez *page* 148.

Poularde à la ſainte Menehoult.

Il faut préparer une poularde, & la faire cuire de la même façon que les poulets à la ſainte menehoult, que vous trouverez ci-devant *page* 206.

Poularde au blanc manger.

Faites bouillir dans une caſſerole une chopine de bon lait, avec thym, laurier, baſilic, coriandre, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié. Paſſez-le au tamis, & y mettez une poignée de mie de pain. Remettez ſur le feu juſqu'à ce que le pain ait bu le lait, Otez-le du feu, & y mettez un quarteron de pane coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, ſel, muſcade rapée, cinq jaunes d'œufs cruds ; mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vuidée & bien épluchée. Couſez-la pour que rien ne ſorte, & la faites cuire entre des bardes de lard. Mouillez avec du lait ; aſſaiſonnez de ſel, un peu de coriandre. Quand elle eſt cuite & bien eſſuyée de ſa graiſſe, ſervez avec une ſauce à la reine.

Poularde en canellon.

Vous la déſoſſez à forfait après l'avoir coupée par la moitié. Mettez ſur chaque moitié une bonne farce de volaille, roulez-les enſuite & couvrez le deſſus d'une barde de lard. Ficelez, & faites cuire une heure, avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre. La cuiſon faite, paſſez la ſauce au tamis ; dégraiſſez-la, & y mettez deux cuillerées de coulis. Faites réduire ſur le feu au point d'une ſauce ; ôtez les bardes de lard & ficelle ; ſervez la ſauce ſur les canellons de poulardes.

Poularde à la crême.

Elle ne ſe fait ordinairement que quand on a

une poularde cuite à la broche, & que l'on a deſſervi entiere de la table. Vous en prenez la chair de l'eſtomac que vous hachez très-fine, & la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie ſur le feu avec une chopine de lait, & réduite juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe & refroidie. Mettez-y auſſi près d'une demi-livre de graiſſe de bœuf, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel, poivre, cinq jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place de l'eſtomac. Uniſſez de deſſus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Panez de mie de pain. Mettez la poularde dans une tourtiere ſur des bardes de lard; couvrez avec du papier, & faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere. Vous la ſervirez après avec une ſauce piquante, que vous trouverez la premiere dans l'article des ſauces.

Poularde en crouſtade.

Il faut la flamber, vuider, trouſſer les pattes dans le corps, & la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé. Faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, ſel, poivre, un bouquet. Quand elle ſera cuite vous ferez attacher toute la ſauce autour, & la mettrez refroidir. Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine; mouillez avec un peu de lait, ſel, poivre. Faites lier cette ſauce, qu'elle ſoit bien épaiſſe. Mettez-la par-tout ſur la poularde, & y mettez à meſure de la mie de pain, juſqu'à ce que cela vous forme une

croûte. Faites-la colorer deſſous un couvercle de tourtiere : ſervez avec une ſauce piquante, comme la premiere, que vous trouverez à l'article des ſauces.

Poularde accompagnée.

Il faut ôter l'os du brechet de l'eſtomac : après avoir vuidé la poularde, vous la rempliſſez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts. Faites cuire la poularde à la broche enveloppée de lard & de papier : ſervez avec une bonne ſauce comme celle à l'eſpagnole ou à la ſultane, que vous trouverez à l'article des ſauces.

Poularde au ſang.

Mettez dans une caſſerole du perſil, ciboules, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez enſuite un bon demi-ſeptier de ſang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs, un quarteron de pane hachée, une petite pincée de coriandre pilée, ſel, gros poivre. Faites lier le tout enſemble ſur le feu, ſans laiſſer bouillir ; ayez ſoin de bien remuer. Quand il ſera froid, vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche, enveloppée de lard & de papier, & la ſervirez avec une ſauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des ſauces.

Poularde à la chia.

La chia eſt une eſpece de cornichon qui nous vient des Indes. Vous la coupez par tranches & la faites tremper un quart-d'heure dans l'eau preſque bouillante ; enſuite égouttez-la,

& la mettez dans une ſauce au coulis pour la ſervir ſur une poularde cuite à la broche.

Poularde en filets.

Vous prenez de celles que l'on a deſſervi de deſſus la table, que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne ſauce liée au roux ou au blanc, comme à la bechamel, ou à la ſauce à la reine, que vous trouverez à l'article des ſauces.

De la Poule de Caux & du Coq-Vierge.

Ils ſe ſervent ordinairement pour d'excellens plats de rôts : vous les piquez & faites cuire à la broche.

Du Canard, Caneton, Oie & Oiſon.

Le caneton de Rouen ſe ſert auſſi cuit à la broche pour un plat de rôt. Si vous voulez le ſervir pour entrée, mettez-le à différentes petites ſauces ; faites le cuire à la broche.

Le canard, caneton, oie & oiſon s'accommodent tous de la même façon. On les fait cuire dans une bonne braiſe avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes.

Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec un ragoût de concombres, ou un ragoût de pois ; vous pouvez auſſi les ſervir avec différentes ſauces.

Canard farci.

Flambez & vuidez-le par la poche, & le déſoſſez entiérement ſans lui percer la peau.

Vous commencez à le déſoſſer par la poche, & le renverſez à meſure que vous ôtez les os ; vous le rempliſſez après à moitié avec une farce

de volaille ou de godiveau, ſi vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de godiveau ſe fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graiſſe de bœuf que vous hachez enſemble. Mettez-y avec, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, deux œufs cruds, ſel, poivre, & un demi-ſeptier de crême; mêlez bien le tout enſemble, & le mettez dans le corps du canard. Ficelez-le pour que rien ne ſorte, & le faites cuire à la braiſe comme la langue de bœuf, *page* 59.

Quand il eſt cuit, eſſuyez-le de ſa graiſſe, & le ſervez avec une bonne ſauce ou un ragoût de marrons. Faites cuire des marrons avec un demi-ſeptier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de ſel, & ſervez comme vous jugerez à propos.

Canard en hauchepot.

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

Quand le tout eſt cuit, vous dreſſez le canard dans une terrine à ſervir ſur table; vous mettrez toutes les légumes autour. Dégraiſſez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes; mettez-y un peu de coulis, &

ſervez à courte ſauce ſur les légumes & canard; ayez ſoin de goûter votre ſauce auparavant, ſi elle eſt de bon goût.

Canard aux navets.

Prenez un canard que vous flambez, vuidez & trouſſez les pattes en-dedans. Après qu'il eſt bien épluché, vous mettez un peu de beurre dans une cuillerée de farine. Faites-la rouſſir de belle couleur, & mouillez avec du bouillon; vous y mettrez enſuite le canard avec un bouquet garni, ſel, gros poivre. Vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard : s'ils ſont durs, vous les mettez en même-tems; s'ils ne le ſont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuiſon du canard. Quand votre ragoût eſt bien cuit & bien dégraiſſé, mettez un filet de vinaigre, ſervez à courte ſauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la bourgeoiſe. L'autre façon eſt de faire cuire le canard à part dans une braiſe blanche, & les navets : de les tourner en amandes, les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & du coulis : quand votre ragoût eſt fait, vous le ſervez ſur le canard.

Canard au pere Douillet.

Flambez un canard & l'épluchez bien, vuidez-le & trouſſez les pattes dans le corps. Après l'avoir ficelé, vous le mettez dans une caſſerole juſte à ſa grandeur, avec un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier; baſilic, une bonne pincée de coriandre, tranches d'oignons, une

carotte, un panais, un morceau de beurr
deux verres de bouillon, un verre de v
blanc; faites cuire à petit feu. Lorſque le
nard fléchit ſur le doigt, vous paſſez la ſau
au tamis & la dégraiſſez. Faites-la réduire f
le feu au point d'une ſauce : ſervez deſſus
canard.

Vous pouvez encore le ſervir de la mên
façon en le coupant en quatre avant de
faire cuire.

Canetons aux pois.

Ayez un ou deux canetons échaudés
vuidés : trouſſez les pattes de façon qu'il n'
ait que les griffes qui paroiſſent. Faites-le
blanchir un moment à l'eau bouillante. Faite
un petit roux avec deux pincées de farine &
un morceau de beurre. Mouillez avec du bouil
lon, mettez-y les canetons avec un litron d
petits pois, un bouquet de perſil, ciboules
Faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que le
canetons ſoient cuits; un moment avant d
ſervir, vous y mettrez un peu de ſel : ſervez
à courte ſauce.

Les oiſons ſe préparent de la même façon.

Oies farcis à la broche.

Prenez des marrons ou de groſſes châtaignes,
ce que vous jugerez à propos : ôtez-en la pre-
miere peau, & les mettez ſur le feu dans une
poële percée, & les remuez juſqu'à ce que
vous puiſſiez ôter la ſeconde. Gardez les plus
beaux pour faire un ragoût. Si vous n'avez
point de poële percée, mettez les marrons
dans de l'eau bouillante, en les faiſant bouillir

jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau. Mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût : les autres, vous les hachez & mettez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de sain-doux, ou un bon morceau de beurre, une échalotte, une petite pointe d'ail, persil, ciboules, le tout haché. Passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart-d'heure, laissez refroidir. Vous avez une oie jeune & tendre : après l'avoir vuidée, flambée épluchée, mettez-lui cette sauce dans le corps, cousez pour que rien ne sorte. Faites cuire à la broche, & la servez avec un ragoût de marrons, comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Oie à la moutarde.

Ayez une oie jeune & tendre que vous flambez, épluchez & vuidez ; prenez en le foie que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalottes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboules, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre. Farcissez-en l'oie & la coulez : faites-la cuire à la broche, en l'arrosant de tems en tems avec un peu de beurre, & à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe. Lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à l'arroser ; arrosez-en l'oie, & panez à mesure jusqu'à ce qu'elle soit bien couverte de

mie de pain. Rachevez de cuire juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée ; ſervez avec une ſauce faite de cette façon : mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, plein une cuillere à café de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, ſel, gros poivre : faites lier ſur le feu. Servez deſſous l'oie.

Oie à la daube.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'eſt point aſſez tendre pour mettre à la broche. Vuidez-la, & lui trouſſez les pattes dans le corps, enſuite vous la faites refaire ſur le feu & l'épluchez. Lardez-la par-tout avec des lardons de lard aſſaiſonné & manié avec perſil, ciboules, deux échalottes, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, baſilic haché comme en poudre, ſel, gros poivre, un peu de muſcade rapée. Après avoir lardé l'oie, vous la ficelez & la mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, & un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de ſel, gros poivre. Bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures. La cuiſon faite & la ſauce très-courte, pour qu'elle puiſſe ſe mettre en gelée, dreſſez la daube dans ſon plat ; quand elle ſera preſque froide, mettez la ſauce par-deſſus, & ne ſervez que quand elle ſera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

Des ailes & cuiſſes d'oies, comment les accommoder.

Pour faire les ailes & cuiſſes d'oie de façon qu'elles ſe conſervent long-tems, vous prenez la quantité d'oies que vous jugez à propos, vous les flambez, vuidez & les mettez à la broche, ne les faites cuire que juſqu'aux trois-quarts. Ayez ſoin de mettre à part la graiſſe qu'elles rendront en cuiſant. Laiſſez refroidir les oies, & les coupez en quatre en levant les cuiſſes & faiſant tenir l'eſtomac avec les ailes. Arrangez-les bien ſerrées dans un pot de grais, en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier & du ſel. Faites fondre la graiſſe d'oie que vous avez mis à part, avec beaucoup de ſain-doux; il faut qu'il y en ait aſſez pour que les ailes & les cuiſſes en ſoient couvertes. Mettez cette graiſſe dans le pot, couvrez-le avec un parchemin vingt-quatre heures après, & que le tout ſera bien froid: mettez les dans un endroit ſec. On ne les prépare de cette façon, que dans les endroits où elles ſont à bon marché, principalement en Gaſcogne, d'où il en vient beaucoup à Paris. Lorſque vous voulez vous en ſervir, vous les tirez du pot & de leur graiſſe, à meſure que vous en avez beſoin; lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'uſage que vous voulez.

Elles ſe mettent cuire dans une petite braiſe pour les ſervir avec différentes ſauces & ragoûts. L'on en ſert ſur le gril après les avoir panées & grillées, avec une ſauce claire à la

ravigotte, ou une remoulade que vous trouverez à l'article des ſauces.

Vous pouvez encore, étant cuites à la braiſe, les ſervir avec une ſauce à la moutarde faite de cette façon. Vous mettez dans une caſſerole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, & deux échalottes hachées, une petite pointe d'ail, ſel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon : faites lier ſur le feu. Servez ſur les cuiſſes ou ailes.

Elles ſervent auſſi à faire des hauchepots & à garnir des potages.

Canard en globe.

Comme le dindon en ballon, ci-devant *page* 212.

Canard à la Bruxelle.

Il faut le flamber & vuider. Mettez dans le corps un ſalpicon fait de cette façon : coupez en dez un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé ; maniez le tout enſuite avec perſil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché, peu de ſel, gros poivre. Couſez le canard pour que rien ne ſorte, & le mettez cuire avec une barde de lard ſur l'eſtomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni. Quand il eſt cuit, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire au point d'une ſauce : ſervez ſur le canard.

Canard en daube.

Comme l'oie à la daube, ci-devant *page* 234.

Canard en chauſſon.

Vous le déſoſſez & farciſſez comme le canard farci, qui ſe trouve *page* 229. Enſuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre. Lorſqu'il eſt cuit, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une ſauce : ſervez ſur le canard.

Canard à la Béarnoiſe.

Faites-le cuire avec un peu de bouillon : un demi-verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle. Mettez dans une caſſerole ſept ou huit gros oignons, coupez en tranches, avec un morceau de beurre; paſſez-les ſur le feu en les retournant ſouvent juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés. Mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec la cuiſon du canard; faite cuire l'oignon & réduire à courte ſauce : dégraiſſez-la, & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez ſur le canard.

Canard à l'italienne.

Faites cuire un canard avec un demi-ſeptier 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, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec la cuiſon du canard, qui doit être dégraiſſée & paſſée au tamis. Faites réduire au point d'une ſauce; dégraiſſez-la avant que de la ſervir ſur le canard.

Canard à la purée verte.

Faites cuire un demi-litron de pois ſecs avec un peu de bouillon, un peu de perſil & queues de ciboules; enſuite vous les paſſez en purée fort épaiſſe. Si c'eſt des pois verds, il en faut un litron, & il ne faut ni perſil ni ciboules. Faites cuire un canard avec du bouillon, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle. Quand il eſt cuit, paſſez la ſauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps. Faites réduire la purée juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe; ſervez ſur le canard. En faiſant cuire votre canard, vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne, & vous le ſervirez autour du canard. Toutes ſortes d'entrées à la purée verte ſe font de même.

Des poules d'eau.

Les poules d'eau ſont des oiſeaux aquatiques: il y en a de pluſieurs eſpeces & de différentes groſſeurs; les unes ont les pieds verdâtres; d'autres, couleur de roſe ou rouge: elles ſe préparent toutes de la même façon que les canards.

Des pigeons cauchois, de voliere & bizets.

Les gros pigeons cauchois, quand ils ſont blancs, gras & tendres, ſervent à faire des plats de rôts. Vous les ſervez bardés ou piqués, ſuivant le goût du maître; vous en faites auſſi beaucoup d'entrées différentes.

Gros pigeons de pluſieurs façons.

Si vous voulez les diverſifier de pluſieurs façons, faites-les cuire dans une braiſe, comme la langue de bœuf, *page* 59.

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

Une autrefois vous mettrez un ragoût de concombres, ou de petits oignons, ou de montans de cardes, comme vous le jugerez à propos.

Des petits pigeons de voliere.

Ils ſe ſervent pour plats de rôts : faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de feuilles de vignes dans le tems.

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

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

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

comme

Sauce à l'échalotte,	Sauce aux petits œufs,
Sauce à la ravigotte,	Sauce à l'italienne.
Sauce au beurre,	

En ragoût, vous en mettez

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

Pigeons à la bourgeoiſe.

Vous les échaudez, vuidez & trouſſez les pattes en-dedans. Faites-les blanchir un moment, & les retirez à l'eau fraîche. Epluchez-les & les mettez dans une caſſerole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes ſortes, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre & cuits à moitié, ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, mettez-y un peu de coulis & ſervez à courte ſauce.

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

Compote de Pigeons.

Ayez des petits pigeons échaudés, les pattes trouſſées dans le corps. Faites-les blanchir, ôtez le cou & les ailes. Après les avoir épluchés mettez-les dans une caſſerole avec deux ou trois truffes, ſi vous en avez, des champignons, quelques foies de volailles, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, du baſilic, un morceau de bon beurre. Paſſez les ſur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, ſel, gros poivre. Laiſſez cuire & réduire à courte ſauce; ayez ſoin de dégraiſſer; en ſervant, un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc; que le tout ſoit cuit à propos & d'un bon ſel.

Pigeons au baſilic.

Prenez de petits pigeons que vous échaudez après les avoir vuidés & trouſſé les pattes en-dedans

ecedans. Faites-les cuire dans une braiſe comme
a langue de bœuf, page 59, en mettant un peu
lus de baſilic. Quand ils ſont cuits, retirez-les
e la braiſe pour les mettre refroidir; trempez-
es enſuite dans deux œufs battus comme pour
ne omelette; panez-les à meſure avec de la mie
e pain : faites-les frire, & ſervez garni de perſil
rit.

Des Pigeons bizets.

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

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

Pigeons à la crapaudine, ſauce au verjus.

Prenez de bons pigeons que vous trouſſerez
es pattes en-dedans. S'ils ſont gros, vous les cou-
erez en deux, ſinon vous ne ferez que les fen-
re par derriere, & les applatirez ſans beaucoup
aſſer les os. Faites-les mariner avec de l'huile
ine, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champi-
nons, le tout haché. Faites-leur prendre l'aſ-
aiſonnement le plus que vous pourrez, & les
anez de mie de pain. Mettez-les ſur le gril, &
es arroſez du reſte de leur marinade. Faites-les
riller à petit feu, & d'une belle couleur dorée.
Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une
auce faite de cette façon : vous mettez un
ignon coupé dans un mortier avec du verjus;
ilez bien le tout enſemble, & en faites ſortir le
lus de jus que vous pourrez, que vous mettez

avec bouillon, ſel, gros poivre: faites chauffer & ſervez ſous les pigeons. Les mêmes pigeons ſe ſervent ſans verjus, en mettant une autre ſauce claire & un peu piquante: à la place d'huile, vous pouvez vous ſervir de beurre, fait doux, ou bonne graiſſe du pot.

Pigeons en matelote.

Prenez des pigeons de moyenne groſſeur, échaudés & les pattes trouſſées en-dedans, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs, que vous aurez fait cuire un demi-quart-d'heure dans de l'eau pour les éplucher. Mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé; coupez-les en tranches, un bouquet garni; enſuite vous mettez une pincée de farine, & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons ſeront cuits & réduits à peu de ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec un peu de lait: en ſervant, il faut mettre un filet de verjus.

Vous pouvez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois & les pigeons de voliere.

Pigeons au ragoût d'écreviſſes.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés, que vous faites blanchir après les avoir vuidés. Fendez-les un peu ſur le dos pour que cela leur élargiſſe un peu l'eſtomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon & un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, ſel, poivre. Quand ils ſont cuits, mettez dans une caſ-

role des champignons, gros comme la moitié un œuf de bon beurre, une douzaine d'écrevisses. Epluchez, passez-les sur le feu & y mettez ne pincée de farine. Mouillez avec la cuison des igeons, que vous passez au tamis. Faites bouilr le ragoût une demi-heure, qu'il ne reste que eu de sauce : ajoutez-y une liaison de trois jaues d'œufs avec de la crême, un peu de muscade, une petite pincée de persil haché très-fin. aites lier sans bouillir sur un moyen feu en reuant toujours. Egouttez les pigeons pour les esser dans le plat que vous devez servir; metz dessus le ragoût d'écrevisses.

Pigeons aux fines herbes.

Echaudez quatre pigeons un peu forts; vuiez-les & troussez les pattes en dedans; faites-s blanchir un instant à l'eau bouillante. Après s avoir épluchés, vous les fendez à moitié derere le dos pour les applatir un peu. Mettez-les ns une casserole avec les foies hachés, un morau de beurre manié d'une bonne pincée de rine, sel, gros poivre, champignons, échalots, persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, le ut haché très-fin, une demi-feuille de laurier, ym, basilic haché comme en poudre. Faites igeoter une demi-heure sur un petit feu, & ous y mettrez ensuite un demi-verre de vin anc & autant de bouillon : rachevez de faire ire à petit feu; dégraissez & servez à courte uce.

Pigeons en surprises.

Prenez cinq petits pigeons que vous échauz; vuidez & troussez les pattes dans le corps,

Mettez les foies à part, faites blanchir un inſtant les pigeons à l'eau bouillante. Après les avoir retirés, vous mettrez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart-d'heure. Retirez-les à l'eau fraîche pour les bien preſſer, qu'il ne reſte point d'eau. Ouvrez-les en deux ſans détacher les feuilles, mettez deſſus une petite farce faite avec les foies de pigeons, perſil, ciboules, cinq ou ſix feuilles d'eſtragon, un peu de cerfeuil, deux échalottes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre ou de lard rapé, ſel, gros poivre; liez de deux jaunes d'œufs; enſuite vous mettez un pigeon ſur chaque laitue, enveloppez le pigeon de façon que l'on ne le voie point. Ficelez-les, & les mettez cuire avec du bouillon un peu gras, un bouquet de perſil, ciboules, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, ſel, poivre; faites-les cuire une heure à petit feu. Quand ils ſont cuits, égouttez les pigeons & les déficelez, eſſuyez-les de leur graiſſe avec un linge; ſervez deſſus un bon coulis de veau; ſi vous n'avez point de coulis mettez un peu moins de ſel dans la cuiſon. Paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez; faites-la réduire au point d'une ſauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine, avec deux jaunes d'œufs: faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez les pigeons enveloppés de laitues.

Pigeons aux petits pois.

Prenez trois ou quatre pigeons, ſuivant qu'ils ſont gros, échaudez-les & les faites blanchir. S'ils ſont gros, vous les coupez en deux après

avoir trouſſé les pattes en-dedans. Mettez-les dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de perſil, ciboules. Paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu. Quand ils ſont cuits & qu'il n'y a plus de ſauce, vous y mettrez un peu de ſel fin, une liaiſon de deux œufs avec de la crême : faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez à courte ſauce.

Si vous voulez les mettre au roux, en les paſſant vous y mettrez un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon. Laiſſez cuire & réduire juſqu'à ce qu'il n'y ait que peu de ſauce bien liée, & vous y mettrez le ſel un moment avant que de ſervir, & gros comme une noiſette de ſucre fin.

Pigeons aux aſperges en petits pois.

Coupez de petites aſperges en petits pois : il n'en faut prendre que le tendre & ne point continuer à couper auſſi-tôt que le couteau réſiſte. Lorſque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans l'eau fraîche pour les laver pluſieurs fois, crainte qu'elles ne croquent, vous les ferez blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche & les faites égoutter : enſuite vous les accommoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence qne dans le bouquet vous y mettrez un peu de ſariette & deux clous de girofle.

Pigeons au court bouillon.

Ayez trois ou quatre gros pigeons, que vous

flambez & vuidez ; trouſſez les pattes dans le corps ; lardez-les de gros lard, & les mettez dans une marmite juſte à leur grandeur, avec un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, un panais, une carotte, deux oignons, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, ſel, poivre, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon : faites cuire à petit feu. Lorſque les pigeons fléchiſſent ſous le doigt, vous paſſerez la ſauce au tamis, & la faites réduire ſi elle eſt trop longue : mettez-y une demi-cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre : ſervez ſur les pigeons.

Pigeons à la ſainte Menehoult.

Prenez trois gros pigeons que vous vuiderez ; laiſſez les foies, trouſſez les pattes dans le corps, faites-les refaire & épluchez. Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre manié avec deux pincées de farine, perſil, ciboules, oignons, zeſtes de carottes & panais, une gouſſe d'ail entiere, trois clous de girofle, ſel, poivre, une feuille de laurier, thym, baſilic ; mouillez avec trois poiſſons de lait. Faites bouillir & enſuite vous y mettrez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure. Lorſqu'ils ſeront cuits, retirez les pour les égoutter, enlevez le gras de la ſainte menehoult pour le mettre ſur une aſſiette ; trempez-y les pigeons, & les panez à meſure ; faites griller de belle couleur, en les arroſant avec le reſtant du gras où vous les aurez trempés : ſervez à ſec. Vous mettrez une ſauce remoulade dans la ſau-

ciere ; la façon de la faire ſe trouve dans l'article des ſauces.

* *Pigeons à la payſanne.*

Ayez quatre pigeons échaudés, que vous fendez à moitié par le dos pour les applatir un peu & leur élargir l'eſtomac, il faut trouſſer les pattes dans le corps en fendant un peu la peau ; on laiſſe les ailes & le cou ſi l'on veut. On prend un quarteron de petit lard bien entrelardé coupé en tranches, pour le faire ſuer dans une caſſerole avec une demi douzaine de petits oignons blancs, juſqu'à ce qu'ils ſoient à moitié cuits ; enſuite l'on y paſſe les pigeons ; après y avoir mis une pincée de farine, on mouille avec un petit verre de vin blanc & autant d'eau, aſſaiſſonnez de gros poivre & point de ſel ; la cuiſon faite, la ſauce courte & un peu dégraiſſée, l'on y met une liaiſon de deux jaunes d'œuf avec de la crême.

* *Pigeons en papillotes.*

Ayez trois pigeons de moyenne groſſeur, bien épluchez & vuidez ; coupez-les en deux pour les applatir un peu avec le couperet ; enſuite on les fait mariner avec de la bonne huile, perſil, ciboules, échalottes, champignons, leurs foies, quelques feuilles de baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, & des petites tranches de lard ; enſuite on met chaque moitié dans une demi-feuille de papier blanc, en mettant deſſus & deſſous des bardes de lard & leurs aſſaiſſonnemens ; bien enveloppez, l'on met ſur le gril une double feuille de papier bien graiſſée, des pigeons deſſus pour les faire cuire à très-

petit feu. Quand le feu eſt trop vif, on l'abbat avec la pelle ; cuits d'un côté, on les retourne de l'autre, on les ſert ſans ſauce dans leurs papiers.

Pigeons à la marianne.

Préparez trois pigeons comme les précédens. Applatiſſez-les avec le couperet, & les mettez dans une caſſerole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, ſel, gros poivre, deux feuilles de laurier. Faites-les cuire ſur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent doucement. Lorſqu'ils fléchiſſent ſous le doigt, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir après les avoir égouttés & eſſuyés de leur graiſſe. Otez-les feuilles de laurier de la ſauce & la dégraiſſez; mettez-y un anchois haché, trois échalottes & une pincée de câpres, le tout haché, de la muſcade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine : faites lier ſur le feu, & ſervez deſſus les pigeons.

Pigeons en fricandeau.

Après avoir piqué tout le deſſus de vos pigeons avec du lard fin, vous le ferez cuire & glacer comme le fricandeau de veau à la bourgeoiſe, que vous trouverez page 165.

Pigeons en fricaſſée de poulets.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, ou des moyens par la moitié ; enſuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricaſſée de poulets, qui eſt expliquée ci-devant page 193.

Pigeons au ſoleil.

Ayez de petits oignons naiſſans bien échaudés. Après les avoir vuidés, il faut leur laiſſer

les ailes, la tète, les pattes. Paſſez à chacun une brochette en travers des cuiſſes pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faiſant blanchir un inſtant à l'eau bouillante. Après les avoir bien épluchez, vous les mettrez cuire dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, ſel, gros poivre, un petit morceau de beurre. La cuiſon faite, vous les égouttez & laiſſez refroidir pour les tremper enſuite dans une pâte, & les faites frire de belle couleur; ſervez chaudement avec du perſil frit autour. Cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſerole deux poignée de farine, du ſel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu à peu du vin blanc pour délayer la pâte juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe, c'eſt-à-dire, qu'il faut qu'elle file en la verſant de la cuillere.

Pigeons en ſurtout.

Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la bourgeoiſe, réduit à courte ſauce, mettez-le refroidir, enſuite vous prenez le plat que vous devez ſervir, qui doit aller au feu. Mettez dans le fond une bonne farce de viande; arrangez le ragoût de pigeons deſſus; couvrez-le enſuite avec de la même farce que deſſous, de façon que l'on ne voie point le ragoût. Uniſſez-les avec un couteau trempé dans de l'œuf; panez avec de la mie de pain. Faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une belle couleur dorée; égouttez-en la graiſſe. Servez deſſus une bonne ſauce d'une coulis clair.

Pigeons en timbales.

Faites un ragoût de pigeons. Quand il eſt fini, de bon goût & froid, mettez-les en timbale, comme il ſera expliqué à l'article de la pâtiſſerie, où vous trouverez toutes ſortes de timbales.

Pigeons aux tortues.

Vous coupez la tête & les pattes à des tortues, & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bourquet garni ; enſuite vous les ôtez de leurs coquilles. Ayez ſoin d'ôter les amers, mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

Pigeons en tourte.

Voyez l'article de la pâtiſſerie.

Pigeons à la poële.

Plumez & vuidez des petits pigeons ; laiſſez-leur les pattes, & les faites refaire légérement ſur le feu. Paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de bon beurre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, gros poivre ; enſuite vous les mettez avec tout leur aſſaiſonnement, dans une autre caſſerole foncée de tranches de veau que vous avez fait blanchir un inſtant à l'eau bouillante. Mettez-y un demi verre de vin blanc ; couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc. Mettez un couvercle ſur la caſſerole, & les faites cuire à petit feu, qu'ils ne faſſent que migeoter ; enſuite vous dégraiſſez la cuiſſon : mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez ſur les pigeons.

Pigeons en hatelet.

Vous vous ſervez d'un ragoût de pigeons que

l'on a deſſervi de la table. Mettez dans le ragoût un morceau de beurre ; faites-le chauffer, & pour le mieux mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs ; enſuite vous embrochez le tout dans de petits hatelets : faites tenir la ſauce après ; panez-les & les faites griller de belle couleur ; ſervez ſans ſauce.

Pigeons en crêpines.

Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un inſtant à l'eau bouillante. Après leur avoir trouſſé les pattes dans le corps, faites-les cuire une demi-heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, poivre ; enſuite mettez-les refroidir. Faites une farce avec de la rouelle de veau, graiſſe de bœuf, mie de pain deſſéchée avec du lait ou de la crême, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, poivre ; liez de trois jaunes d'œufs & des blancs fouettés. Enveloppez chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crêpine. Faites tenir la crêpine avec de l'œuf battu, panez-les par-deſſus, & les mettez prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure à petit feu, pour que la farce ait le tems de cuire. Eſſuyez-les de leur graiſſe, & les ſervez avec la ſauce de la cuiſon des pigeons que vous dégraiſſez. Paſſez au tamis, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier.

Pigeons en beignets.

Servez-vous de ceux que l'on a deſſervi de la table. Coupez-les par moitié, & leur faites pren-

dre goût dans un aſſaiſonnement, mettez-les refroidir ; enſuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel ; faites-les frire. Servez garnis de perſil frit.

Pigeons à la dauphine.

Ce ſont de petits pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, & vous les ſervez enſuite avec des ris de veaux glacés comme des fricandeaux. Voyez fricandeau ci-deſſus, pag. 165.

CHAPITRE IX.

Du gibier en général.

NOUS comprenons ſous le nom de gibier, les faiſans & faiſandeaux, les canards ſauvages, appellés oiſeaux de riviere, les ſarcelles, les rouges, les allebrans, les alouettes appellées mauviettes, les bécaſſes, les bécaſſines, les bécaux, les cailles & cailleteaux, les guignards, les ortolans, les ramiers & ramereaux, les perdreaux rouges, les perdreaux gris, les merles, les grives, les gelinotes, les pleuviers, les rouges-gorges, les vanneaux.

Du gibier à poil.

Les lievres & levreaux, les lapins & les lapereaux.

De la venaiſon.

Sous le nom de venaiſon ou viande noire,

l'on y comprend le chevreuil, le daim, le faon, le cerf, la biche, le ſanglier & le marcaſſin.

Voici la façon d'accommoder toutes ſortes de gibier & venaiſon.

Des Faiſans, comment les ſervir.

Les faiſans & faiſandeaux ſe ſervent ordinairement pour rôt.

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

Vous les ſervez auſſi en entrée de broche: pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, perſil, ciboules hachés, ſel, gros poivre. Enveloppez-les de bardes de lard & de papier, & les ſervez avec une ſauce à la provençale, ou autre petite ſauce dans le goût nouveau.

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

Les Canards ſauvages, comment les ſervir.

Les canards ſauvages, ou oiſeaux de riviere, la femelle eſtimée la meilleure, ſe ſervent ordinairement pour rôt, ſans être piqués ni bardés, après les avoir flambés & vuidés.

Vous en faites auſſi des entrées; étant cuits à la broche & refroidis, vous en tirez des filets que vous mettez en différentes ſauces, comme *au jus d'orange, aux anchoix & câpres, & ſalmis que vous trouverez à l'article des alouettes.*

Des Rouges, Sarcelles, Allebrans, comment les accommoder.

Les ſarcelles ſe font auſſi cuire à la broche,

flambées & vuidées, ſans être piquées ni bardées, & ſe ſervent pour rôts.

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

Aux navets,
Aux truffes,
Ou ſauce à la rocambole.

Les rouges ſe ſervent ordinairement pour un excellent plat de rôt, après les avoir flambés & vuidés.

Les allebrans ſe mangent comme les ſarcelles.

Alouettes de pluſieurs façons.

Les alouettes ſe mettent cuire à la broche, piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre. Vous ne les vuidez point, & mettez deſſous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouettes ſur les rôties pour un plat de rôt.

Elles ſe mettent auſſi de pluſieurs façons pour entrées.

Elles ſe ſervent en tourte. Pour lors vous les vuidez: ôtez-en le géſier, & le reſte mettez-le avec du lard rapé dans le fond de la tourte, & mettez deſſus les alouettes après leur avoir ôté les pattes & la tête, & que vous les avez paſſés ſur le feu dans une caſſerole, avec un peu de bon beurre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, & laiſſez refroidir.

Vous finirez la tourte comme il ſera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes en ſalmis à la bourgeoiſe.

Elles ſe ſervent en ſalmis à la bourgeoiſe,

quand elles ſont cuites à la broche. Vous vous ſervez de celles que l'on a deſſervies de la table; vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps. Jettez le géſier, & le reſte ſervez-vous en avec les rôties. Pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon; paſſez-le à l'étamine, & aſſaiſonnez ce petit coulis de ſel, gros poivre, un peu de crocambole écraſée, un filet de verjus. Faites chauffer dedans les alouettes ſans qu'elles bouillent, & ſervez garnis de croûtons frits.

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

Des Alouettes en ragoût.

Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumez, flambez & vuidez. Trouſſez les pattes pour les faire paſſer dans le bec, comme pour rôt. Paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu, avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur. Faites bouillir & réduire au point d'une ſauce liée; dégraiſſez & aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Ce même ragoût étant deſſervi de la table, ſe peut mettre en *caiſſes*. Vous foncez le plat que vous devez ſervir avec une bonne farce de viande. Mettez le ragoût deſſus, couvrez-le avec de la même farce; uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf; panez de mie de pain. Faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, enſuite vous égoutterez

la graiſſe, & mettrez dans le fond une ſauce d'un jus clair.

Des Ramiers & Ramereaux.

Les ramiers & ramereaux ſont une eſpece de pigeons ſauvages qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts.

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

Des perdreaux, comment les diſtinguer des perdrix.

Les perdreaux gris ſe connoiſſent d'avec la perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir & les pattes noires, vous êtes ſûr qu'ils ſont jeunes. Pour la bonté, il faut diſtinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Les perdreaux rouges ſe diſtinguent à la premiere plume de l'aile; il faut qu'elle ſoit pointue, & tant ſoit peu de blanc au bout.

Comment accommoder les perdreaux & perdrix.

Les perdreaux ſe ſervent pour rôts; vous les plumez, vuidez & piquez: faites-les cuire de belle couleur.

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

Quand ils ſont cuits vous les ſervez avec celle ſauce & ragoût que vous jugerez à propos, *comme*,

Sauce à la carpe,
Sauce à l'eſpagnole,
Sauce aux zeſtes d'oranges,
Sauce à la ſultane,
Ragoût de truffes,
Ragoûts de montans,
Ragoût d'olives,
Ragoût au ſalpicon.

Vous trouverez les ſauces à l'article des ſauces, & les ragoûts à l'article des ragoûts.

Vous mettez auſſi les perdreaux ſur le gril en papillote.

Des vieilles perdrix.

Elles ſe font toujours cuire à la braiſe que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, *page* 59, en y ajoutant du vin blanc.

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

Vous les ſervez auſſi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, de truffes, de montans, de cardons d'eſpagne.

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

Les perdreaux rouges ſe préparent & ſe ſervent de la même façon que les perdreaux & des perdrix griſes.

Des bécaſſes, bécaſſines & bécaux.

Ils ſe ſervent tous cuits à la broche pour rôt. Vous les ſervez piqués ou bardés, & feuilles

de vigne ſous la barde. Vous ne les vuidez point : mettez deſſous des rôties de pain en cuiſant, pour en recevoir ce qui en tombe, & ſervez deſſus les rôties.

Vous en faites auſſi des ſalmis quand elles ſont cuites & refroidies. *Voyez ci-devant alouettes en ſalmis à la bourgeoiſe*, page 254.

Si vous voulez faire avec des entrées, pour lors quand elles ſont plumées & flambées, vous les fendez par derriere pour les vuider. Vous vous ſervez de tout hors du géſier ; hachez le reſte & le mêlez avec lard rapé, ou un morceau de beurre, perſil, ciboules hachés, un peu de ſel. Mettez cette farce dans leurs corps, & couſez l'ouverture. Trouſſez les bécaſſes, & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier.

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

Les bécaſſines & bécaux ſe ſervent de même.

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

Des cailles & cailletaux.

Ils ſe ſervent cuits à la broche pour rôt.

Vous les plumez, vuidez & faites refaire ſur de la braiſe. Enveloppez-les de feuilles de vigne & bardes de lard ; faites-les cuire & ſervez de belle couleur.

Si vous voulez les mettre en entrée, faites-les cuire dans une braiſe faite avec des tran-

tches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon ; faites-les cuire à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuison un peu de coulis. Dégraissez la farce, & la passez au tamis : goûtez si elle est assaisonnée de bon goût : servez dessus les cailles & cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Elles se servent aussi aux choux, garnies de petit lard, *ou au coulis de lentilles*, comme les perdrix.

Cailles au laurier.

Il faut les flamber & vuider ; hachez les foies que vous mêlez avec persil, ciboules, un morceau de beurre, sel, gros poivre. Remettez-les dans le corps, & les faites cuire à la broche enveloppées de papier. Faites bouillir un demi-quart-d'heure dans de l'eau, quatre ou cinq feuilles de laurier, & les mettez ensuite faire un bouillon dans une sauce de coulis de veau : servez dessus les cailles.

Cailles aux choux.

Faites-les cuire comme il est marqué pour la poitrine de veau, page 148, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

Cailles au gratin.

Prenez six ou sept cailles, que vous flambez & vuidez ; passez-les dans une casserole sur le

feu avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic, des champignons. Mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez-les avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, ſel, gros poivre. A moitié de la cuiſon, vous y mettrez un ris de veau blanchi & coupé en gros dez. Rachevez de cuire, & faites réduire au point d'une ſauce liée. Votre ragoût étant fini, de bon goût & bien dégraiſſé, vous le ſervez deſſus un gratin fait de cette façon : hachez les foies des cailles avec perſil, ciboules & les mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez cette petite farce dans le fond, & le mettez enſuite ſur un petit feu juſqu'à ce que cette farce ſoit gratinée. Servez enſuite le ragoût deſſus.

Cailles au ſalpicon.

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braiſe, & vous les ſervirez enſuite avec un ragoût au ſalpicon, que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des ortolans, guignards & gelinottes.

Les ortolans ſont de petits oiſeaux très-délicat & excellens. L'on en voit peu à Paris ; ils ſe ſervent pour rôt.

Les guignards, gelinottes ſont auſſi peu communs à Paris : ils ſe ſervent de même pour rôt.

Des grives.

Vous les plumez & les faites refaire ſans les vuider ; elles ſe ſervent cuites à la broche, avec des rôties deſſous, comme des mauviettes.

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

Les merles ſe ſervent auſſi de même, il ne les faut point vuider.

Des pluviers.

Ils ſont excellens quand ils ſont gras. Vous les plumez & piquez ſans les vuider ; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain deſſous. Quand ils ſont cuits d'une belle couleur dorée, ſervez les rôties deſſous.

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

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

Des vanneaux.

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

Des rouges-gorges.

Oiſeaux excellens : ils ſe ſervent pour rôt, comme les ortolans.

Du gibier à poil.

Les levreaux ſe ſervent pour rôt. Otez la peau & les vuidez : faites-les refaire ſur de la braiſe, & les piquez.

Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce au vinaigre, poivre & ſel, que vous ſervez dans une ſauciere.

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

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

Les lievres ſe mettent en civet. Vous les coupez par membres, gardez-en le ſang, s'il y en a : faites-les cuire dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni. Paſſez-le ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, poivre. Quand il eſt cuit, ſi vous avez de ſon ſang, mettez-le dedans, & faites lier la ſauce ſur le feu comme une liaiſon & ſervez à courte ſauce.

Vous faites auſſi des pâtés de lievre, gâteaux de lievre.

Pâté de lievre à la bourgeoiſe.

Dépouillez le lievre, gardez-en le ſang. Après l'avoir vuidé, coupez-le par membres, & le lardez par-tout avec de gros lardons roulés dans le ſel, perſil, ciboules, ail, le tout haché ; mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre : faites-le cuire à petit feu. Quand il eſt cuit, & qu'il n'y a preſque point de ſauce, mettez-y le ſang, faites-le chauffer ſans qu'il bouille. Dreſſez le lievre dans ce que

vous devez ſervir, ſerrez le tout enſemble pour qu'il ne paroiſſe faire qu'un ſeul morceau : ſervez ce pâté froid pour entremets.

Lievre en haricot.

Dépouillez un lievre & le vuidez; gardez-en le foie. Après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, & mettez le tout dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle deux échalottes, une feuille de laurier, thym, baſilic. Paſſez le ſur le feu, & y mettez plein une cuillere à bouche de farine : mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon. Faites cuire une heure, enſuite vous avez des navets coupés proprement; faites-les blanchir un demi-quart-d'heure à l'eau bouillante, & les mettez cuire avec le lievre; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Rachevez de faire cuire & réduire à courte ſauce : ôtez le bouquet, ſervez chaudement. Si le lievre eſt tendre, il faut mettre les navets en même tems.

Filets de lievre en civet.

Vous prenez un lievre rôti, que l'on a deſſervi de la table, levez-en toutes les chairs, & les coupez en filets; concaſſez un peu les os, & les mettez avec les flancs dans une caſſerole, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques oignons en tranches, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle, paſſez-les ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre

de bouillon, & deux verres de vin rouge, ſel, poivre : faites bouillir une demi-heure, & réduire à moitié ; paſſez la ſauce au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre : faites chauffer ſans bouillir.

Levreau au ſang.

En dépouillant & vuidant un levreau, prenez-garde d'en perdre le ſang, que vous mettrez à part : coupez-le par membres, & le lardez de gros lard ſi vous voulez : mettez-le dans une caſſerole avec le foie, & gros comme un œuf de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic ; paſſez-le ſur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine : mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-ſeptier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, ſel, gros poivre ; faites bouillir juſqu'à ce que le levreau ſoit cuit, & qu'il reſte peu de ſauce : prenez-le foie qui eſt cuit, écraſez-le bien, & le mêlez avec le ſang que vous avez gardé. Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y le ſang pour faire lier ſur le feu ſans bouillir, ainſi qu'une liaiſon de jaunes d'œufs ; enſuite vous y jetterez une demi-poignée de câpres fines entieres, & ſervez chaudement.

Filets de lievre à la poivrade.

Prenez un lievre ou levreau qui ait été cuit à la broche, & que l'on a deſſervi de la table, vous en leverez les chairs pour les couper par filets ; ſi vous n'en avez pas aſſez pour garnir un plat, vous laiſſerez les os & couperez les

morceaux

morceaux gros & égaux ; mettez-les dans une caſſerole avec une ſauce à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer ſans bouillir ; ſervez chaudement. Vous trouverez la ſauce à l'article des ſauces.

Des lapins & lapereaux, comment connoître les jeunes.

Pour connoître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter ſur le dehors des pattes de devant, au-deſſous du joint : ſi vous y trouvez une groſſeur comme une petite lentille, c'eſt une marque qu'il eſt jeune.

Vous connoiſſez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu & l'oreille plus tendre ; cette remarque n'eſt point ſi ſûre que celle de la patte.

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

Vous connoiſſez le levreau d'avec le lievre de la même façon.

Des lapins & lapereaux de pluſieurs façons.

Les lapereaux ſe ſervent pour rôt ; vous les dépouillez & vuidez, & faites refaire ſur de la braiſe : il faut les piquer & faire cuire à la broche : ſervez-les de belle couleur.

Ils vous ſervent auſſi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricaſſée de poulets : coupez-les par membres, & les faites dégorger long-tems dans de l'eau, & faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricaſſée de poulets, *page* 148.

Vous en ſervez auſſi de marinés. Après les avoir coupés par membres, faites-les mariner

comme la cervelle de bœuf, *page 62*, & le ſervez de même.

Lapins au coulis de lentilles.

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

Vous faites auſſi cuire un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon ſans ſel : quand elles ſont cuites, vous les paſſez à l'étamine avec leur bouillon ; retirez enſuite le lapin & petit lard de ſa cuiſon, & paſſez ce bouillon dans le coulis de lentilles ; faites-le réduire après ſur le feu, juſqu'à ce que vous le jugiez aſſez lié pour le ſervir.

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

Lapin à la bourgeoiſe.

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

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

Les lapins ſe ſervent comme les lapereaux, ſi c'eſt pour ragoût où ils ont le tems de cuire.

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

Boudins de lapin.

Prenez trois demi-ſeptiers de lait, que vous

Faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, perſil, ciboules entieres, thym, laurier, baſilic; faites réduire ce lait à un tiers : quand il eſt réduit & paſſé au tamis, mettez dedans pluſieurs foies de lapins, hachez une demi-livre de pane coupée en petits carrés, un peu de ſel fin & fines épices; mettez-y dix jaunes d'œufs, faites chauffer le tout ſur un petit feu en le remuant toujours : quand le tout eſt bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long; ne les empliſſez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuiſant, ils renfleront & feroient crever votre boudin.

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

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

Ils ſe ſervent à ſec pour hors-d'œuvre.

Lapereaux en bigarrure.

Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez & vuidez; hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou moëlle de bœuf, perſil, ciboules & fariettes hachés, ſel, gros poivre; liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau, que vous couſez pour qu'elle ne ſorte pas, & les faire refaire ſur de la braiſe : coupez des filets de mie de pain de la longueur des lapereaux, avec autant

de filets de petit lard bien entrelardé : couvrez-en tout le corps des lapereaux, en mettant un filet de pain & un filet de petit-lard, de façon que l'on ne voie que la tête des lapereaux : enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré, pour les faire cuire à petit feu à la broche : quand ils seront cuits & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit-lard & le jus de leur cuisson où vous ajouterez un filet de verjus.

Lapin en matelote.

Coupez un lapin par membres, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre ; mettez-y les membres de lapin avec le foie ; passez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre ; faites cuire à petit feu ; une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis : si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorsque le lapin sera cuit aux trois-quarts. Avant de servir ôtez le bouquet, dégraissez la sauce & y mettez une bonne pincée de câpres entieres, un anchois haché ; servez avec des croûtons passés au beurre ; arrosez le tout avec la sauce.

Lapereaux en hachis.

Prenez les restes des lapereaux rôtis que l'on a desservi de la table, levez-en toute la chair, mettez avec un peu de mouton rôti ; hachez le

tout enſemble ; prenez les os des lapereaux que vous coupez en petits morceaux, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, quelques échalottes, une demi-gouſſe d'ail, thym, laurier, baſilic ; paſſez-le ſur le feu, & y mettez deux bonnes pincées de farine ; mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon ; faites bouillir une demi-heure à petit feu ; paſſez la ſauce au tamis, & y mettez la viande hachée avec ſel, gros poivre : faites chauffer ſans bouillir ; ſervez chaudement. Vous garnirez, ſi vous voulez, le tout de hachis, avec des croûtons frits comme ceux des épinars.

Filets de lapereaux en concombres.

Prenez deux gros concombres, que vous coupez en petites tranches, le plus mince que vous pourrez ; mettez-les dans une caſſerole avec deux cuillerées de vinaigre & du ſel ; faites-les mariner deux heures en les retournant de tems en tems : quand ils auront rendu leurs eaux, vous les preſſerez fort pour qu'il ne reſte point d'eau ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thym, baſilic ; paſſez-les ſur le feu en les retournant ſouvent juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu colorés ; mettez-y deux pincées de farine ; mouillez avec deux verres de bon bouillon ; laiſſez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût ſoit un peu lié : ôtez le bouquet, & y mettez des filets de lapereaux émincés, coupez comme

les concombres : faites chauffer ſans bouillir ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre & ſervez : pour les filets, vous prenez les reſtes des lapereaux que l'on a deſſervi de la table.

Filets de lapereaux en ſalade.

Prenez de la mie de pain, que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard ; mettez-les dans une caſſerole pour les paſſer ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée ; mettez-les égoutter : vous avez des reſtes de lapereaux cuits à la broche, que l'on a deſſervis de la table, levez-en toute la chair pour la couper en gros filets ; prenez le plat que vous devez ſervir ; arrangez proprement deſſus les filets de pain, ceux de lapereaux & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets, & des câpres entieres : ſi vous avez de petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en deſſin, & l'aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les aſſaiſonne que ſur la table.

Lapins aux petits pois.

Coupez-les par morceaux ; & les faites cuire comme les poulets aux petits pois, que vous trouverez ci-devant, *page* 205.

Lapins en papillottes.

Prenez un lapereau tendre, que vous coupez par membres ; mettez-les mariner avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, gros poivre, de l'huile fine. Enveloppez chaque morceau avec de leur aſſai-

ſſonnement, une petite barde de lard dans du ppapier blanc. Beurrez ou huilez le papier en-ddehors; faites cuire à très-petit feu ſur le ggril, en mettant encore une autre feuille de ppapier graiſſé deſſous: ſervez avec le papier.

* *Lapin en gâteaux.*

On ôte toute la chair d'un lapin, on coupe ccelle des filets & des cuiſſes en tranches fort mminces, & on hache le reſte avec le foie, dont oon fait une farce, l'on mêle avec une poignée dde mie de pain deſſéchée ſur le feu, avec une cchopine de lait juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe. On y ajoute trois jaunes d'œufs cruds, cenviron un bon quarteron de lard rapé, perſil, cciboules, deux échalottes, deux feuilles de bbaſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre. On prend une caſſerole de moyenne granddeur, où l'on met dans le fond des bardes de llard, enſuite des filets de lapin, que l'on couvre de cette farce: on remet une couche de ffilets; l'on continue à mettre de la farce: il ffaut que la derniere couche ſoit de filets, que l'on couvre de bardes de lard: on fait cuire à ttrès-petit feu entre deux cendres chaudes, on ffait bouillir les os du lapin à part avec un demi-ſeptier de vin blanc, deux ou trois cuillerées de ccoulis, autant de bouillon, la ſauce de bon ggoût & aſſez réduite; on la paſſe au tamis pour lla ſervir ſur le gâteau, dont on a ôté les bardes dde deſſus & de deſſous.

* *Lapin au pere Douillet.*

On coupe un lapin en ſix morceaux; après les avoir lardés de gros lard, on les met dans

une caſſerole avec un demi-ſeptier de vin blanc, autant de bouillon, peu de ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, deux échalottes, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de baſilic, deux clous de girofle, une carotte & la moitié d'un panais coupé en tranches, une cuillerée de ſain-doux: on fait bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit, la ſauce courte, que l'on a ſoin de dégraiſſer, pour la ſervir avec.

Cette même entrée peut ſervir pour entremets: pour lors il ne faut point dégraiſſer; on arrange les morceaux ſur le plat pour les laiſſer refroidir; on met la ſauce dans le fond, qui doit être aſſez courte pour qu'elle puiſſe ſe mettre en gelée; & on couvre tout le deſſus des morceaux de lapin avec la graiſſe.

Lapereaux au gîte.

Farciſſez deux lapereaux avec leurs foies, un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre. Couſez-les & trouſſez les pattes deſſous le ventre, & celles de devant ſous le nez, mettez-y des brochettes pour les faire tenir; faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre. Lorſqu'ils ſont cuits, paſſez la ſauce au tamis, dégraiſſez-la, & y mettez un peu de coulis; faites réduire au point d'une ſauce. Dreſſez ſur les lapereaux comme s'ils étoient au gîte.

Lapereaux en caiſſes.

Coupez-les par membres; & les faites cuire en ragoût, & vous les finirez comme les pi-

geons en ſurtout, que vous trouverez ci-devant, *page* 249.

Lapereaux aux fines herbes.

Coupez-les par membres, & les mettez dans une caſſerole avec perſil, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier, baſilic haché comme en poudre. Paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & du bouillon, ſel, gros poivre; faites cuire & réduire au point d'une ſauce. Quand vous êtes prêt à ſervir, prenez les foies qui ont cuit avec la fricaſſée; écraſez-les & les mettez dans la ſauce.

Lapereaux au gratin.

Faites-les cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées. Vous les ſervirez ſur un gratin fait comme celui de cailles au gratin, ci-devant *page* 259.

Lapereaux à l'eſpagnole.

Faites-les cuire étant coupés par membres, avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre; enſuite vous les ſervirez avec une ſauce à l'eſpagnole, que vous trouverez à l'article des ſauces.

Lapereaux en galantine.

Il faut les déſoſſer à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galantine, que vous trouverez *page* 185. Quand vos lapins ſeront cuits, ſi vous voulez les ſervir pour entrée, vous les

retirez tout chaud pour les bien eſſuyer de leur graiſſe, & les ſervirez avec une ſauce à l'eſpagnole. Ordinairement on les ſert pour entremets froids ; pour lors vous les laiſſez refroidir dans leur cuiſon, comme il eſt dit pour le cochon de lait.

Lapereaux en hâtelet.

Coupez-les par membres, & les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre. Lorſqu'ils ſont cuits, faites réduire la ſauce pour qu'elle s'attache après la viande. Mettez refroidir, embrochez-les à des petites brochettes, trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les & les trempez dans de la graiſſe pour les paner une ſeconde fois. Faites-les griller de belle couleur : ſervez à ſec avec les brochettes.

Lapereaux en poupeton.

Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres, avec un ris de veau, champignons. Quand il eſt fini & froid, vous avez une farce faite comme celle de pain de veau, que vous trouverez *page* 164, vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

Lapereaux roulés aux piſtaches.

Déſoſſez à forfait un ou deux lapereaux, & faites une farce de leurs foies avec quelque autre viande cuite, de la mie de pain paſſée dans du lait, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre. Liez de quatre jaunes d'œufs, étendez cette farce ſur les lapereaux, roulez-les enſuite, & les ficelez. Faites-les cuire avec un

peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni. La cuiſon faite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis. Mettez-y un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une ſauce: en ſervant ſur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de piſtaches échaudées.

Lapéreaux en tortues.

Vuidez un lapin, laiſſez le foie & ôtez l'ammer. Déſoſſez le lapin ſeulement dans le milieu du rable, faites un trou à la peau pour y faire paſſer la moitié du devant du lapin, il ſe trouvera renverſé & prendra la figure d'une tortue. Ficelez-le, & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, baſilic, ſel, poivre. La cuiſon faite, paſſez-la au tamis, dégraiſſez-la, & mettez un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une ſauce. Servez ſur le lapin.

De la viande noire, appellée venaiſon.

Je ne ferai pas une grande explication ſur la viande noire ſauvage, parce qu'elle eſt peu en uſage chez les bourgeois: l'on y comprend le chevreuil, le daim, le ſanglier, le marcaſſin, le cerf, la biche, le faon.

Le cerf, la biche, le chevreueil, le daim, le faon ſe préparent tous de la même façon. Les quartiers de devant & de derriere ſe ſervent marinés & cuits à la broche; la marinade ſe fait avec vinaigre, ſel, poivre, un peu d'eau.

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

Du ſanglier & du marcaſſin.

La hure qui ſert à faire un entremet froid des plus eſtimés, ſe fait cuire comme la hure de cochon. Les pieds ſe mettent à la ſainte menehoult, comme les pieds de cochon, le reſte comme le filet.

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

Le marcaſſin ſe ſert piqué pour un beau plat de rôt.

Hachette de toutes ſortes de viandes cuites à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche telle que vous l'aurez, ſoit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier. Vous la couperez par tranches fort minces; mettez-la dans une caſſerole avec un peu de perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, ſel, gros poivre. Faites migeoter le tout ſur le feu pendant un quart-d'heure. Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-y un peu de la ſauce de votre viande avec de la mie de pain; arrangez votre viande ſur de la mie de pain, & remettez ſur la viande encore un peu de mie de pain. Faites attacher ſur un feu doux juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin au fond du plat; vous mettez enſuite le reſte de la ſauce avec un filet de verjus.

L A

CUISINIERE BOURGEOISE,

Suivie de l'Office, à l'uſage de tous ceux qui ſe mêlent des dépenſes de maiſons.

CHAPITRE PREMIER.

Du Poiſſon de mer & d'eau douce.

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

Le turbot,
La barbue,
Le ſaumon,
L'eſturgeon,
L'aloſe,
Le cabillaud ou morue fraîche,
La raye,
La merluche,
La morue ſalée,
Le mulet ou ſur-mulet,
L'éperlan,
Le maquereau,
Le thon & la thontine,
La vive,
La macreuſe,
La ſardine,
Le rouget,
Le hareng frais,
Le merlan,

La limande,	L'anchoix,
Le carlet,	Le bar,
La ſole,	Le vaudreuil,
La plie,	La lubine,

En coquillages.

L'écreviſſe de mer,	Les moules,
Les homars,	Les huîtres.

Du turbot & barbue, comment l'accommoder.

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

Vous les faites cuire dans une caſſerole de la grandeur de votre poiſſon, moitié ſaumure & moitié lait. Mettez-en ſuffiſamment pour que votre poiſſon trempe. Faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne faſſe que frémir ſur les bords; autrement le poiſſon ſe romproit. Quand il fléchit ſous les doigts, votre poiſſon eſt cuit; ſervez-le à ſec ſur une ſerviette, garni de perſil verd autour, pour un plat de rôt

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

Turbot aux câpres.

Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, ſel, gros poivre, un anchois lavé & haché, & des câpres fines; remuez la ſauce ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit liée ſans qu'elle bouille, & ſervez deſſus le turbot.

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

Faites réduire trois demi-ſeptiers de crême à moitié ; mettez-y un peu de ſel, & ſervez deſſous le turbot.

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

Turbot & barbue en gras & maigre.

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

Vous mettez deſſus différentes ſauces graſſes, comme ſauce

A l'eſpagnole,
Sauce hachée,
Sauce au vin de champagne,
Ou ragoût de crêtes,
Ragoût de ris de veau,
& de petits œufs,
Ragoût au ſalpicon,
Ragoût d'huitres,
De truffes,
De mouſſerons.

Pour le faire cuire en maigre, faites une ſaumure de cette façon.

Mettez dans une caſſerole une bonne poignée de ſel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes ſortes de fines herbes, perſil, ciboules, girofle. Faites bouillir le tout enſemble à petit feu une demi-heure ; laiſſez-le repoſer après, & le tirez au clair. Paſſez-le au tamis ; vous mettrez après deux fois autant de lait dans cette ſaumure, & faites cuire votre poiſſon dedans à très-petit feu, qu'il ne faſſe que frémir.

Toutes ſortes de court-bouillons blancs pour le poiſſon ſe font de la même façon.

Turbot & barbue cuits au gras.

Mettez-le dans une turbotiere avec bonnes tranches de veau, ſel, poivre, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes, & le couvrez par-tout de bardes de lard. Faites-le ſuer à petit feu, & y mettez après un verre de vin de champagne. Quand il eſt cuit, vous le ſervez avec différentes ſauces graſſes ou ragoûts.

Si vous voulez le ſervir dans ſon naturel.

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

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

Si vous le ſervez de cette façon, ne mettez que très-peu de ſel dans ſa cuiſon.

* *Turbot & barbue glacés.*

Vuidé & lavé, on pique tout le deſſus de lard fin; on le fait cuire très-doucement à petit feu entre des bardes de lard, un peu de vin de champagne, peu de ſel, un bouquet de fines herbes: l'on met dans un autre vaiſſeau de la rouelle de veau coupée en dez, avec deux tranches de jambon que l'on fait cuire avec du bouillon, juſqu'à ce que cette ſauce ait de la conſiſtance; paſſée au tamis au moment de ſervir, on la fait réduire en glace, que l'on prend avec des plumes pour mettre ſur tout le lard du turbot; l'on met enſuite un bon coulis dans la caſſerole où l'on a fait la glace; on détache ce qui reſte en faiſant chauffer; on y preſſe un jus de citron avant de ſervir. Il faut remarquer que tout ce que l'on

ſert glacé ou en fricandeau, l'on met toujours la ſauce deſſous.

Du ſaumon frais, comment l'accommoder.

Il ſe coupe en tranches ou dardes. Vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, ſel, poivre; faites-le griller, en l'arroſant de ſa marinade, & ſervez deſſus des ſauces ou ragoûts, comme il eſt expliqué pour le turbot.

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

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

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

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

Saumon en caiſſes.

Prenez deux tranches de ſaumon frais, de l'épaiſſeur d'un bon demi-doigt; mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, perſil, ciboules, un peu de champignons, une demi-gouſſe d'ail, une échalotte, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, baſilic haché comme en poudre, ſel, gros poivre; enſuite vous faites une caiſſe de papier blanc, de

la grandeur des deux tranches de ſaumon. Frottez-les deſſous avec de l'huile, & les mettez ſur un plat. Mettez le ſaumon dans la caiſſe avec tout ſon aſſaiſonnement; panez le deſſus avec de la mie de pain; mettez cuire au four, ou mettez le plat ſur un petit fourneau avec un couvercle de tourtiere, & du feu deſſus. Quand le ſaumon ſera cuit, & le deſſus d'une belle couleur dorée, vous y mettez un grand jus de citron en ſervant; ſi vous voulez y mettre une ſauce à l'eſpagnole, il faudra dégraiſſer la cuiſon du ſaumon avant que de la mettre.

** Darde de ſaumon à la poële.*

L'on met des tranches de rouelle de veau & un peu de jambon dans le fond d'une caſſerole juſte à la grandeur de la tranche de ſaumon que l'on veut ſervir; le ſaumon mis deſſus & couvert de bardes de lard, on y met un bouquet de perſil, ciboules, deux clous de girofle, trois échalottes, un peu de ſel; on fait cuire un quart-d'heure ſur un moyen feu; enſuite on mouille avec un verre de vin de champagne; on rachevé de cuire à petit feu; au moment de ſervir, on paſſe au tamis la ſauce de la cuiſon, on y ajoute du coulis; bouillie quelques bouillons on la ſert ſur le ſaumon.

De l'eſturgeon, comment l'accommoder.

Il ſe ſert cuit à la broche; vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour le faire, vous mettrez dans une caſſerole un morceau de beurre manié de farine, ſel, poivre, perſil, ciboules, ail, fines her-

ées, clous de girofle, un demi-ſeptier d'eau, un peu de vinaigre ; faites chauffer la marinade ſur le feu en la remuant.

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

Vous pouvez auſſi le faire cuire au court bouillon, comme le ſaumon, & le ſervir avec les mêmes ſauces maigres.

Eſturgeon en gras à la broche.

Lardez-le de gros lard ; faites-le cuire à la broche, & le ſervez avec toutes ſortes de bonnes ſauces, comme à l'italienne, à l'eſpagnole, à la ravigotte, ou ragoût de truffes, morilles, mouſſerons, de ris de veau, de crêtes & petits œufs.

Eſturgeon à la braiſe.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-ſeptier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, ſel, poivre, du bon bouillon.

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

Eſturgeon en matelote.

Coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu ; paſſez-les ſur le feu, avec du beurre, juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & les mettez égoutter. Prenez un morceau d'eſturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces ; mettez-

les dans un plat, arrangées ſans être les unes ſur les autres, avec un morceau de beurre, ſel, gros poivre. Faites-les cuire à petit feu; & à meſure qu'elles ſont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre : il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuiſon. Otez-les du plat, & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & enſuite de l'échalotte, perſil, ciboules, le tout haché. Mouillez avec deux verres de vin rouge; faites bouillir le tout enſemble un quart-d'heure; remettez l'eſturgeon dans ſa ſauce pour le faire chauffer ſans bouillir. Jettez-y un peu de câpres hachées, & garniſſez les bords du plat avec vos croûtons de pain frits, vous aurez ſoin de les arroſer un peu par-deſſus avec la ſauce.

** Eſturgeon glacé.*

Il faut piquer de menu lard tout le deſſus d'un morceau d'eſturgeon; on le met enſuite dans une caſſerole avec des tranches minces de rouelle de veau, un peu de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, trois échalottes, deux clous de girofle, une demi feuille de laurier, quelques feuilles de baſilic, un verre de vin de Champagne & du bon bouillon, on fait cuire à moyen feu; la cuiſon faite, la ſauce bien dégraiſſée, paſſée au tamis, on la fait réduire en glace, & l'on finit comme pour les fricandeaux.

De l'aloſe, comment l'accommoder.

Les aloſes de Seine ſont eſtimées les meilleures; vous les ſervez entieres ou par moitié.

Si vous voulez les ſervir pour un plat de

rôt, vuidez-les & ne les écaillez point, faites-les cuire dans un court-bouillon comme le ſaumon.

Quand l'aloſe eſt cuite, ſervez-la ſur une ſerviette, garnie de perſil verd.

Si c'eſt pour entrée, écaillez-la, & la ſervez avec différentes ſauces, comme au câpres, à l'huile, à l'italienne.

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

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

* *Filets d'aloſe de toutes façons.*

L'on ne fait ordinairement ces ſortes d'entrées, ſur-tout dans le bourgeois, que lorſque l'on a deſſervi de la table ſuffiſamment de l'aloſe pour en faire une entrée ou un petit plat d'hors-d'œuvre ; étant froide, on la coupe proprement par filets, pour la mettre chauffer dans une bonne ſauce ou ragoût, tel que l'on veut ; lorſque l'on en a très-peu, pour paroître davantage, on la trempe un peu dans une pâte faite avec de la farine délayée un peu épaiſſe avec un verre de vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel fin ; on fait frire, & on ſert autour du perſil frit.

Du cabillaud, comment l'accommoder.

Le cabillaud ou morue fraîche ſe fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot. *Voyez ci-devant page* 279.

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

Morue fraîche en dauphin au ragoût de laitances de carpes & pointes d'aſperges.

Prenez une morue bien fraîche que vous écaillez & vuidez. Il faut la ciſeler & l'eſſuyer; vous la faites après mariner deux heures avec de l'huile fine, ſel, poivre, perſil & ciboules entieres, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier.

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

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

Faites-la cuire au four.

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

Servez deſſus un ragoût fait de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans de l'eau; faites auſſi bouillir des pointes d'aſperges un moment dans l'eau; mettez le tout dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de perſil & ciboules. Paſſez-le ſur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

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

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

De la raye, comment l'accommoder.

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

La façon la plus bourgeoiſe eſt, en la mettant cuire dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de ſel; après l'avoir bien lavée dans de l'eau fraîche, & l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuiſe point trop: retirez-la enſuite ſur un plat pour l'éplucher, coupez les bords pour la propreté.

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

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

Raye à la ſainte Menehoult.

Arrachez-en la peau, & la coupez par morceaux larges de deux doigts. Faites-les cuire une demi-heure après à très-petit feu ; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine, que vous délayez enſemble. Mouillez peu à-peu avec une chopine de lait, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, thym, laurier, baſilic, oignons en tranches, racines en zeſtes. Faites bouillir un bon quart-d'heure, & enſuite vous y mettrez votre raye pour la faire cuire. La cuiſon faite, trempez la raye dans le plus gras de la ſauce pour la paner & griller, en l'arroſant avec un peu de beurre : ſervez à ſec, & une remoulade dans une ſaucière ; vous trouverez la remoulade dans l'article des ſauces.

Raye au vin de Champagne.

On fait cuire la raye comme il eſt dit ci-devant, épluchée & dreſſée ſur le plat que l'on doit ſervir ; on y met un verre de vin blanc, un morceau de beurre, perſil, ciboules, deux échalottes, trois feuilles de baſilic, deux ou trois champignons, le tout haché très-fin, du ſel, un peu de gros poivre, de la chapelure paſſée au tamis : on fait bouillir un quart-d'heure à petit feu ; on ſert le plat après en avoir eſſuyé les bords.

Raye marinée frite.

Arrachez la peau, & la coupez par morceaux comme la précédente, pour la faire mariner deux

eux ou trois heures avec un peu d'eau, du inaigre, ſel, poivre, perſil; ciboules, une ouſſe d'ail, oignons en tranches, zeſtes de acines, clous de girofle; enſuite vous l'égout-ez & eſſuyez pour la farîner & faire frire. Ser-ez avec perſil frit.

Raye à la ſauce de ſon foie.

Faites-la cuire, comme il eſt dit, page 287. our la ſauce vous la ferez de cette façon : met-ez dans une caſſerole, perſil, ciboules, cham-ignons, une pointe d'ail, le tout haché très-n, un peu de beurre. Paſſez les quelques tours ur le feu, & y mettez une bonne pincée de fa-rne; enſuite un morceau de beurre, câpres : un anchois haché, le foie de la raye cuit : écraſé, ſel, gros poivre; mouillez avec de eau ou du bouillon, faites lier ſur le feu. ervez ſur la raye.

Raye au fromage,

Arrachez la peau à une belle moitié de raye ouclée; coupez-la en quatre morceaux égaux : la lavez. Faites-la cuire avec un demi-ſeptier e lait, & gros comme la moitié d'un œuf de eurre, manié de deux pincées de farine, une ouſſe d'ail, deux clous de girofle, deux écha-ottes, une feuille de laurier, thym, baſilic, eu de ſel, poivre. Faites bouillir avant que e mettre la raye. Pour la cuire, il faut peu de ems; retirez-la de la ſauce pour l'égoutter. aſſez la ſauce au tamis, & la faites réduire au oint d'une ſauce liée; mettez-en la moitié ans le fond du plat que vous devez ſervir, & ar-deſſus une petite poignée de fromage de

gruyere rapé. Arrangez deſſus les morceaux de raye ; & entre la raye, vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon, & bien égouttés, des petits morceaux de pain frit coupés en rond. Vous les entremêlez l'un avec l'autre arrangés proprement. Mettez par-tout par-deſſus le reſtant de la ſauce; couvrez avec du fromage de gruyere rapé ou du parmeſan, ſi vous voulez, pour le mieux. Mettez votre plat ſur un petit feu, qu'il bouille bien doucement juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce ; glacez le deſſus avec une pelle, ou un couvercle de tourtiere couvert de bon feu ; quand le deſſus ſera d'une belle couleur dorée, ſervez.

De la Merluche, comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche eſt eſtimée la meilleure. Avant de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir, faites-la tremper pluſieurs jours en la changeant d'eau. Vous la faites cuire un moment avec de l'eau de riviere ; retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

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

De la Morue ſalée, comment l'accommoder.

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

Vous la ſervirez avec telle ſauce que vous voudrez. Mettez dans une caſſerole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre; délayez-la avec un peu de lait; mettez-y après du verjus en grains. Faites lier la ſauce ſur le feu; mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût & ſervez.

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

Morue à la maître-d'hôtel.

Prenez l'endroit de morue que vous voulez. Après l'avoir écaillée & lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poëlon ou chaudron; mettez-la ſur le feu. Quand elle ſera prête à bouillir, écumez-la & l'ôtez du feu auſſi-tôt qu'elle bout. Couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart-d'heure; enſuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter. Mettez-la ſur un plat avec du perſil, ciboules hachés, gros poivre, muſcade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus; faites chauffer en la retournant, & la ſervez tout de ſuite.

Queue de Morue farcie.

Mettez dans une caſſerole deux grandes poi-

gnées de mie de pain paſſée à la paſſoire avec une chopine de lait. Faites bouillir & deſſécher ſur le feu juſqu'à ce que la mie de pain ſoit bien épaiſſe. Mettez refroidir ; après vous y mettrez gros comme un œuf de beurre, perſil, ciboules hachés, ſel, poivre. & ſix jaunes d'œuf. Prenez une queue de morue & la faite cuire à l'eau comme la précédente ; après qu'elle eſt égouttée, vous en prenez toute la chair & ne laiſſez que l'arrête. Levez-la par filets ; mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre, avec des champignons coupés en filets, perſil, ciboules, deux échalottes, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché. Paſſez-le ſur le feu ; mettez-y une demi-cuillerée de farine ; mouillez avec un demi-ſeptier de lait, du gros poivre : faites bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit épaiſſe. Alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs. Faites lier ſur le feu ſans bouillir, & mettez refroidir ; prenez le plat que vous devez ſervir ; mettez-y deſſus l'arrête de la queue, & le petit bout de la queue, vous l'enveloppercz d'un papié beurré. Faites un bord ſur tous les tours de l'arrête avec une partie de la farce ; mettez le ragoût de morue dans le milieu ; couvrez-le par deſſus avec le reſtant de la farce, de façon que l'on ne voie point le ragoût, & que cela vous forme une queue de morue. Uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu. Panez avec de la mie de pain ; faites cuire & prendre belle couleur au four ou deſſous un couvercle de four de campagne. Quand elle ſera cuite de belle couleur, ſervez, les bords du plat

bien eſſuyés. Vous pouvez y mettre dans le fond une ſauce faite avec un verre de bon bouillon, gros comme une noix de beurre manié de farine, une cuillerée de verjus, peu de ſel, gros poivre : faites lier ſur le feu.

** Morue à l'oignon.*

On coupe cinq ou ſix oignons en filets, que l'on paſſe long-tems ſur le feu avec du beurre en les remuant ſouvent juſqu'à ce qu'ils commencent à ſe colorer ; alors on y met deux bonnes pincées de farine, on les laiſſe encore prendre couleur en remuant toujours ; enſuite on y met une cuillerée de vinaigre, du ſel, gros poivre, un peu de bouillon : l'oignon bien cuit & la ſauce étant liée, l'on y met de la morue cuite ; levée par filets, on lui fait prendre goût en la faiſant migeoter dedans ; au moment de ſervir on y met un morceau de beurre.

** Morue à la garonne.*

On met dans une caſſerole des filets de morue cuite, avec un bon morceau de beurre, deux cuillerées d'huile, câpres, anchois, perſil, ciboules, le tout haché très fin, du gros poivre : au moment de ſervir, on fait chauffer en remuant toujours juſqu'à ce que le beurre & l'huile ſoient bien liés enſemble ; dreſſez ſur le plat, & jettez deſſus une chapelure de pain paſſée au tamis.

Morue à la provençale.

Prenez de la morue cuite à l'eau bien égouttée : prenez le plat que vous devez ſervir ; mettez dans le fond de l'échalotte, un peu d'ail, perſil, ciboules, du citron en tranches, la peau ôtée,

du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre. Arrangez la morue deſſus; remettez par-deſſus le même aſſaiſonnement que deſſous, & panez enſuite avec de la chapelure de pain. Mettez le plat ſur un petit feu pour qu'elle bouille doucement; & faites-lui prendre couleur par-deſſus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtiere.

Morue au beurre noir.

Faites-la cuire dans de l'eau, & égouttée, mettez la ſur le plat que vous devez ſervir, avec un demi verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre. Faites-la bouillir un demi-quart-d'heure, & mettez deſſus du beurre roux bien chaud avec du perſil frit.

Morue à la ſauce au câpres & anchois.

Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égouttée, dreſſez-la chaudement dans le plat que vous devez ſervir, & mettez par-deſſus une ſauce aux câpres & anchois. Voyez la façon de la faire à l'article des ſauces.

Morue à la crême.

Faites-la cuire dans de l'eau. Après qu'elle eſt égouttée, vous la levez par feuillets; mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre. Mouillez avec de la crême ou du lait, faites lier la ſauce ſur le feu, & y mettez enſuite les filets de morue: faites chauffer & ſervez.

Si vous voulez les paner, vous y mettrez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs. Dreſſez-la dans le plat que vous devez ſervir; pan-

ez le deſſus, & lui faites prendre couleur deſ-ous un couvercle de tourtiere.

Tourte de Morue.

La morue étant cuite à l'eau, égouttée & efroidie, mettez-la par feuillets dans la pâte vec du beurre, du gros poivre, un bouquet arni; la tourte étant cuite, vous ôtez le bou-uet, & mettez dans la tourte une ſauce à la rême comme la précédente.

Morue en ſtinquerque.

Prenez le plat que vous devez ſervir; mettez ans le fond un peu de beurre avec perſil, ci-oules, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le out haché, gros poivre & quelques câpres en-eres; couvrez le tout avec de la morue. Vous rez pluſieurs couches de cette façon juſqu'à ce ue le plat ſoit plein. Panez le deſſus avec de la ie de pain, & faites un peu bouillir ſur un pe-t feu, & un couvercle de tourtiere par-deſſus, our lui donner couleur.

Morue marinée frite.

Faites-la cuire à l'eau & la levez par feuillets. aites-la mariner & frire comme la raye, ci-de-ant page 288, à cette différence qu'il ne faut ue peu de ſel dans la marinade,

Morue en beignets.

Ayez de la morue cuite à l'eau & bien égout-ee; prenez-en les plus grands feuillets, pour les emper dans une pâte faite avec de la farine, vin, un peu d'huile & très-peu de ſel; faites ire. Servez garni de perſil frit.

De la limande, la ſolle, le carrelet & la plie.

Ces quatre ſortes de poiſſons s'accommodent

tous de la même façon. Après les avoir écaillés vuidés & lavés, eſſuyez-les dans un linge blanc fendez-les ſur le dos auprès de l'arrête; farinez les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair. Si vous les laiſſez languir ſur le feu, votre poiſſon ſera mollaſſe & gras; c'eſt à quoi vous devez prendre garde pour toute ſorte de fritures.

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

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

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

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

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

Vous pouvez auſſi les faire cuire dans un court bouillon blanc, comme il eſt marqué pour le turbot, page 279, & les ſervez après, ſi vous voulez, dans le même goût que le turbot.

Solles, limandes, carrelets & plies entre deux plats à la bourgeoiſe.

Après les avoir écaillés, vous prenez du bon

eeurre que vous faites fondre. Mettez-en dans
e plat que vous devez ſervir, avec perſil, ciboues, champignons, le tout haché, ſel, poivre; rrangez votre poiſſon deſſus.

Faites le même aſſaiſonnement ſur le poiſſon uue vous avez fait en-deſſus; couvrez bien votre llat, & faites cuire à petit feu ſur un fourneau.

Quand il eſt cuit, ſervez à courte ſauce, & nettez par-deſſus un filet de verjus; vous pouez auſſi, après l'avoir préparé comme ci-deſſus, vant de le faire cuire, mettre par-deſſus de la nie de pain, & le mettre cuire au four ou ſous n couvercle de tourtiere.

Des éperlans, comment les accommoder.

Il ne faut point les vuider; lavez-les bien, & s eſſuyez entre deux linges; farinez-les, & les ites frire à grand feu: ſervez pour un plat de ôt.

Vous pouvez auſſi les ſervir entre deux plats lda bourgeoiſe pour entrée, comme il eſt expliué ci-devant aux ſolles, limandes & carrelets.

* *Du ſurmulet & maquereau.*

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

Pour le maquereau, vous ne faites que le vuir, bien laver, & le fendez le long du dos.

Ces deux ſortes de poiſſons, après les avoir bien uyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites-les cuire ſur le gril; ſi vous les faites paravant tremper une demi-heure avec ſel, ivre & de l'huile, & les arroſez avec pendant ils cuiſent, ils n'en ſeront que meilleurs. uand ils ſont cuits, vous les ſervez après avec

une ſauce blanche aux câpres & anchois.

Le maquereau ſe ſert encore après qu'il e grillé. Arrangez-le ſur le plat que vous deve ſervir ; fendez-le en deux, & mettez deſſus per ſil, ciboules hachées, du bon beurre, une goutt d'eau, ſel, poivre, un filet de vinaigre ; mettez le ſur un fourneau faire un petit bouillon, & ſervez à courte ſauce.

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

Il ſe ſert à la maître-d'hôtel. Quand il eſt grillé bien chaud, mettez dans le corps du beur re, mêlé avec perſil, ciboules hachés, ſel, gro poivre.

Maquereaux en cailles.

On les coupe en trois morceaux, faites-les mariner avec de l'huile, ſel, gros poivre, perſil ciboules hachés ; enſuite on les embroche à un hâtelet, avec une barde de lard à chaque morceau, comme l'on fait aux cailles ; l'on y met toute la marinade que l'on fait tenir avec des feuilles de papier ; étant cuites à la broche, ramaſſez avec un couteau tout ce qui tient au papier, pour le mettre dans une bonne ſauce ; après avoir pané le deſſus des maquereaux & des bardes pour leur faire prendre une couleur dorée, on les ſert en mettant la ſauce dans le fond du plat.

Du thon, comment l'accommoder.

Il ſe mange ordinairement en ſalade.

C'eſt un gros poiſſon de mer que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui peut encore ſe mettre pour entrée. Arrangez-le ſur le plat que

vous devez ſervir ſur table, avec de bon beurre, perſil, ciboules hachés; panez-le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four ou ſous un couvercle de tourtiere. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puiſſiez en avoir du frais, vous en ferez le même uſage que vous faites du ſaumon frais.

De la vive, comment l'accommoder.

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

Vous pouvez encore les mettre avec une ſauce au pauvre homme, ſauce hachée.

Elles ſe ſervent auſſi de beaucoup de façons différentes, qui reviendroient trop cher pour ces bourgeois.

Du rouget, comment l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'écaille point; vous le vuidez, lavez & en gardez les foies.

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

Ce que nous appellons rougets à Paris, eſt appellé par d'autres greleots; ils ont la tête plus groſſe & le corps moins en chair: il faut les faire cuire différemment.

Après les avoir vuidés & lavés ſans les écailler, mettez les cuire avec du vin blanc, un peu de beurre, ſel, poivre, un bouquet de racines & oignons. Comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court bouillon pour qu'il ait du goût quand vous le mettrez dedans.

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

De la ſardine & du hareng frais.

L'accommodage en eſt le même. Il faut les écailler & bien laver; eſſuyez-les avec un linge, & les faites cuire ſur le gril; quand ils ſont cuits, ſervez-les avec la ſauce ſuivante.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, ſel, poivre, un peu d'eau; faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez ſur les ſardines ou harengs frais.

Harens ſors à la ſainte Menehoult.

Ayez une douzaine de harengs ſors, coupez-leur le bout de la tête & de la queue; mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau, & enſuite deux heures dans un demi-ſeptier de lait. Mettez-les égoutter & eſſuyer; trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, baſilic hachés comme en poudre, deux jaunes d'œufs & du gros poivre. Panez les à meſure que vous les trempez dans le beurre, & les faites griller légérement; mettez dans le fond du plat que vous

devez ſervir, deux cuillerées de verjus : dreſſez deſſus les harengs.

Des anchois & de leur utilité.

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

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

Rôties d'anchois.

Prenez des tranches de pain coupées proprement, de la longueur & largeur du doigt. Faites-les frire dans l'huile ; arrangez-les dans un plat d'entremets ; mettez une ſauce par-deſſus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, & couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des merlans.

Les merlans ſe ſervent ordinairement frits après les avoir écaillés, lavés, vuidés & eſſuyés ; ayez ſoin de leur laiſſer les foies dans le corps. Vous les couperez légérement en cinq ou ſix endroits de chaque côté ; trempez-les dans la farine ; faites-les frire à très-grand feu, & les

ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

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

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

Vous pouvez encore la ſervir à la bourgeoiſe, même façon que les ſolles & les carrelets, page 296.

Le bar, comment l'accommoder.

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

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

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

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

Ayez ſoin pour toutes ſortes de poiſſons que vous faites cuire ſur le feu, de les couper légérement à pluſieurs endroits ſur le côté, avant de les mettre tremper dans l'huile.

Le vaudreuil, ce que c'eſt.

Le vaudreuil eſt un excellent poiſſon qui a

la chair très-blanche, & ſert à faire de bonnes farces les jours maigres. Ce poiſſon ſe trouve à la côte de Provence; on le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, ſel, poivre, oignons, racines, ail, perſil, ciboules, tranches de citron.

Quand il eſt cuit, vous le ſervez ſur une ſerviette.

De la tontine.

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

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

De la lubine.

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

Des écreviſſes de mer, des homards & des crabes.

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

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

Des moules.

Après les avoir bien lavées & ratiſſé leurs coquilles, égouttez-les & les mettez à ſec dans une caſſerole ſur un bon feu de fourneau, la

chaleur les fera ouvrir. Vous les épluchez après une à une ; ayez ſoin d'ôter les crabes, ſi vous en trouvez.

Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, perſil & ciboules hachés. Paſſez-les ſur le feu ; mettez-y une petite pincée de farine ; mouillez avec un peu de bouillon. Quand il n'y a plus de ſauce, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême ; faites lier votre ſauce, & y mettez après un filet de verjus.

Les moules ſervent auſſi pour un potage ; prenez l'eau qui en ſera ſortie, en les faiſant ouvrir ſur un fourneau, paſſez-la dans une ſerviette bien ſerrée, crainte que le ſable ne paſſe.

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

Mettez cette liaiſon dans votre ſoupe au moment que vous êtes prêt à ſervir ; ſervez les moules autour du plat

* *Moules en beignets.*

Après les avoir tirées de leurs coquilles, comme il eſt dit ci-devant, on les met deux heures dans une marinade faite avec un peu de beurre manié de farine, ſel poivre, perſil, ciboules, eſtragon, ail, échalottes, zeſtes de carottes & panais, thym, laurier, baſilic, de l'eau & un quart de vinaigre ; l'on fait tiédir

ez tout enſemble ; retirées de la marinade & eſſuyées, on les trempe dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée l'huile, du ſel fin, & on les fait frire.

Des huîtres.

Elles ſe mangent ordinairement crues avec du poivre. L'on en ſert auſſi dans leurs coquilles uites ſur le gril, feu deſſous & la pelle rouge ar-deſſus. Quand elles commencent à s'ouvrir ſeules, elles ſont cuites : elles s'appellent uîtres ſautées.

Elles ſe ſervent encore grillées d'une autre façon.

Vous les ouvrez & mettez dedans du beurre ondu, un peu de poivre, de la chapelure de ain ; faites-les cuire ſur le gril & la pelle rouge ar-deſſus.

Les huîtres ſervent auſſi à faire des ragoûts our mettre avec différentes viandes, comme oulets, poulardes, pigeons, farcelles, &c.

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

Mettez-les après dans de l'eau fraîche ; retiez-les enſuite pour les bien égoutter ſur un mis, vous avez enſuite un bon coulis gras ns ſel, mettez deux anchois hachés & les uîtres : faites-les chauffer ſans qu'elles bouillent, & ſervez avec ce que vous jugerez à copos.

Huîtres en hachis.

Prenez un demi cent d'huîtres au panier, ue vous mettrez dans de l'eau chaude. Quand de eſt prête à bouillir, vous les retirez pour

les mettre dans de l'eau fraîche ; faites-le égoutter, & après n'en prenez que le tendre.

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

Vous mettez enſuite le reſte avec pour le hacher auſſi.

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

Mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons hachés ; paſſez ſur le feu, & y mettez une pincée de farine. Mouillez après avec un demi-ſeptier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

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

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême ; ſervez pour entrée.

De la macreuſe.

La macreuſe ſe fait cuire dans un court bouillon fait comme celui de ſaumon frais. Il faut la faire cuire cinq ou ſix heures, & la ſervez avec une ſauce haché ou avec un ragoût de laitances de carpes & champignons.

Macreuſe en haricot.

Plumez une macreuſe & la vuidez ; faites-la revenir ſur de la braiſe comme une volaille que vous voulez mettre à la broche. Après l'avoir coupée en quatre, vous la mettez dans une caſſerole pour la paſſer ſur le feu avec un peu de beurre pendant une heure ; enſuite vous la

ettez dans une petite marmite avec du bouil-
n maigre, un verre de vin rouge, ſel, gros
oivre, un bouquet de perſil, ciboules, une
ouſſe d'ail, deux clous de girofle, un peu de
riette. Faites cuire à petit feu pendant quatre
1 cinq heures. Ayez des navets que vous cou-
z proprement, & les faites blanchir une
mi-heure à l'eau bouillante. Faites un petit
ux de farine avec du beurre, & le mouillez
ec de la cuiſon de la macreuſe; mettez-y
ire les navets. Les navets & la macreuſe
en cuits, vous coupez des mies de pain de
grandeur d'un petit écu; paſſez-les ſur le
1 avec un peu de beurre juſqu'à ce qu'elles
ent de belle couleur dorée; dreſſez la ma-
euſe, les navets & croûtons par-deſſus: arro-
: avec de la ſauce bien dégraiſſée & aſſaiſon-
e de bon goût.

* *Macreuſe à la daube.*

Préparée comme un canard que l'on veut
re cuire à la broche, on la larde de filets d'an-
ois; on la fait cuire cinq ou ſix heures à
s-petit feu, avec un verre de vin blanc,
ant de bouillon, un peu de beurre, quel-
es tranches d'oignons, de carottes, panais,
bouquet de perſil, ciboules, deux clous
girofle, thym, laurier, baſilic, peu de ſel,
vre; la cuiſon faite, on paſſe la ſauce qui
t être courte, pour la ſervir chaudement
la macreuſe: ſi on veut la ſervir pour en-
mets, on y met un peu plus de beurre &
ſel; la ſauce paſſée ſans la dégraiſſer, on la
réduire très-courte; on laiſſe refroidir la

maereuſe pour la couvrir avec la ſauce & beurre de ſa cuiſon.

Du Poiſſon d'eau douce.

Il eſt tems de venir au poiſſon d'eau douce & d'expliquer ceux qui nous ſont en uſage

Nous avons,

Le brochet,
L'anguille,
La carpe,
La truite ſaumonée, & la commune,
La perche,
La tanche,
La lotte,
La tortue,
La lamproie,
L'écreviſſe,
Le meûnier,
Le barbillon,
Le goujon,
La brême,
Les grenouilles.

Du brochet.

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

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

Court bouillon pour tous les poiſſons d'eau douce.

Mettez dans une caſſerole ou une poiſſonniere; (vous vous réglerez ſuivant la grandeur du poiſſon que vous aurez à faire cuire) il faut qu'il trempe dans le court bouillon de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, ſel, poivre, un gros bouquet de perſil, ciboules, ail, girofle, thym, laurier, baſi-

, le tout ficelé enſemble, quelques tranches ignons & de carottes. Mettez le poiſſon cuire ec ces ingrédiens ſans l'écailler (le même urt bouillon peu ſervir pluſieurs fois.) Ayez n, autant que vous le pourrez, d'envelop- le poiſſon que vous voulez faire cuire au urt bouillon avec un linge; par ce moyen s le tirez avec plus d'aiſance; quand il ſera , vous ne ſerez point en danger de le ppre.

brochet ſe ſert auſſi pour entrée de pluſieurs façons.

our lors vous le coupez par tronçons ſans ailler, & le faites cuire de même au court illon.

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

ous le ſervez auſſi en fricaſſée de poulets, s l'avoir écaillé & coupé par tronçons. ttez-le dans une caſſerole avec un mor- de beurre, un bouquet, des champignons. z-le ſur le feu; mettez-y après une pincée rine, & mouillez de bouillon & vin blanc: s-le cuire à grand feu.

uand il eſt cuit & aſſaiſonné de bon goût, z une liaiſon de jaunes d'œufs & de e.

* *Brochet en fricandeau.*

a coupe un brochet en pluſieurs morceaux nt ſa groſſeur; après l'avoir écaillé, vuidé

& lavé, on pique tout le deſſous de menu lard, on les met dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, du bon bouillon, un bouquet de fines herbes, de la rouelle de veau coupée en petit dez ; la cuiſon faite, la ſauce paſſée au tamis, on finit comme les autres fricandeaux.

* *Brochet à la tartare.*

Préparé comme le précédent, & coupé par morceaux, on les fait mariner avec de l'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin ; on fait tenir la marinade après chaque morceau, pour les paner avec de la mie de pain, & les faire cuire ſur le gril en les arroſant avec le reſte de la marinade ; cuit d'une belle couleur dorée, on les ſert à ſec dans le plat, & une ſauce remoulade dans une ſauciere. *Voyez remoulade à l'article des ſauces.*

* *Brochet en filets, à ce que l'on veut.*

Le brochet que l'on a deſſervi de la table, lorſqu'il y en a ſuffiſamment pour faire une entrée ou un petit hors-d'œuvre, on le coupe par filets pour le ſervir avec une ſauce à la bechamel, ou aux câpres & anchois, ou celle que l'on veut ; s'il y en a peu, on le ſert dans un ragoût ; alors on donne le nom à ces filets de la ſauce ou du ragoût avec leſquels on les ſert.

Le brochet ſert auſſi à mettre dans une matelotte. Une autre fois vous pouvez le ſervir mariné, frit ; ce ſont-là les façons les plus convenables dans le bourgeois, *Voyez marinade de veau, page* 150.

De l'anguille.

Après lui avoir ôté la peau, vuidée, épluchée & lavée, mettez-la en fricaſſée de poulet de la même façon que le brochet.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril, coupez par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la ſervez avec une ſauce blanche, câpres & anchois, ou autres ſauces.

Vous pouvez auſſi la ſervir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montans de laitues.

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

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

Elle eſt auſſi excellente dans des matelotes.

Anguille aux montans de laitues romaines.

Coupez-la par tronçons, & la faites cuire comme ſi vous vouliez la mettre cuire en fricaſſée de poulets. *Voyez fricaſſée de poulets.*

Quand elle eſt preſque cuite, vous avez des montans de laitues romaines bien épluchés & cuits dans une eau blanche, avec un peu de ſel & du beurre; mettez-les égoutter, & leur faites prendre du goût avec l'anguille.

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

* *Anguille à la céleſtine.*

Coupée par tronçons que l'on fait mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre; on coupe des filets de pain ſuffiſamment pour envelopper tous les morceaux d'anguille; on les paſſe par le feu avec du beurre, juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur dorée; on embroche les morceaux d'anguille à un hâtelet, on le garnit tout autour avec les filets de pain en y mettant de la marinade, enveloppés de pluſieurs feuilles de papier & de lattes pour les ſoutenir; faites cuire à la broche, ſervez avec le pain & une bonne ſauce.

* *Anguilles en riſſoles.*

Coupez par tronçons, fendez-les en deux pour prendre une partie de la chair & en faire une farce; on met cette farce ſur chaque morceau; après les avoir roulés & ficelés; on les fait cuire avec vin blanc & bon aſſaiſonnement, enſuite on les retire pour les mettre égoutter; étant froids, les ficelles ôtées, on les trempe dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain; faites frire & ſervez garni de perſil frit.

De la carpe.

Quand elle eſt groſſe, elle ſe ſert au bleu pour un plat de rôt; après l'avoir vuidée & ôté les ouies, ne l'écaillez point.

Mettez-la après ſur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous verſez tout bouillant ſur la carpe, c'eſt ce qui la rendra bleue; faites-la enſuite cuire dans un court-bouillon, comme ci-devant, *page* 308.

Quand

Quand elle eſt cuite ſervez-la ſur une ſerviette garnie de perſil verd, pour un plat de rôt maigre. Toutes ſortes de poiſſons frits & cuits au bouillon ſe ſervent pour un plat de rôt maigre.

Carpe en matelote.

Après l'avoir écaillée & ôté les ouies, couppez la carpe par tronçons; mettez-la dans une caſſerole avec d'autres poiſſons, comme brochet, anguille, écreviſſe, barbillon, ou tel poiſſon de riviere que vous aurez la commodité d'avoir.

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

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

Enſuite vous le mouillez, moitié vin rouge & bouillon maigre.

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

Quand vous ſerez prêt à ſervir, vous mettrez quelques croûtons de pain dans la ſauce, & les ſervez avec la matelote.

Quand la carpe eſt ſeule ſans autre poiſſon, pour lors elle s'appelle étuvée : la façon eſt toujours de même.

La carpe ſe ſert encore cuite ſur le gril après l'avoir vuidée & écaillée avec un ragoût de farce deſſous, dont la façon ſe trouve au chapitre des légumes, & *en fricaſſée de poulets.* Voyez fricaſſée de poulets, page 193.

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

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

* *Carpe à la daube.*

Ecaillée & vuidée, on la larde de gros lard, on la fait cuire avec du bouillon, un quart de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, quelques clous de girofle, deux ou trois échalottes, un demi-quarteron de ſain-doux, ſel, poivre ; la cuiſon faite, ſi c'eſt pour entrée, on dégraiſſe la ſauce de ſa cuiſon, que l'on fait réduire, après l'avoir paſſée, pour la ſervir ſur la carpe ; ſi c'eſt pour entremets, on ne la dégraiſſe point, on la fait d'un peu plus haut goût ; la carpe étant froide, on la couvre de ſa ſauce, qui doit être en gelée & du ſain-doux ; on la ſert ſur une ſerviette garnie de perſil verd.

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

De la truite ſaumonée, & de la commune.

La truite ſaumonée a la chair rouge, & la commune blanche. La bonté de la premiere eſt ſupérieure de beaucoup à la derniere ; les apprêts ſe font de même.

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

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

Vous pouvez auſſi les faire cuire ſur le gril, après les avoir fait tremper dans l'huile, comme il eſt expliqué ci-devant pour les autres poiſſons, & ſervez avec un ragoût maigre.

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

De la perche.

Otez-les ouies & vuidez-la ; ne lui ôtez que la moitié de ſes œufs ; faites-la cuire dans un court-bouillon avec vin blanc.

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

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

De la tanche.

Pour l'écailler, il faut la limoner ; cela ſe fait en faiſant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante ; couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous faſſe pas brûler en vous éclabouſſant.

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

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

** Tanche à la bourgeoiſe.*

Ecaillée & vuidée, comme il eſt dit ci-devant, on la met dans le plat que l'on veut ſervir, avec un demi-verre de vin blanc, une demi-cuillerée de verjus ; un morceau de beurre, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, une demi-feuille de laurier, trois feuilles de baſilic hachées comme en poudre ; on la couvre d'un autre plat pour la faire migeoter ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite ; en ſervant on a ſoin de bien eſſuyer les bords du plat.

** Tanche à la ſainte menehoult.*

Ecaillée & vuidée, on la fait mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre ; on la met ſur le plat que l'on veut ſervir avec toute ſa marinade, on la pane de mie de pain, pour la faire cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere ; quand elle eſt cuite & tout le deſſus d'une belle couleur dorée, on la dégraiſſe pour la ſervir avec une ſauce un peu claire & piquante.

Elle ſe ſert auſſi en fricaſſée de poulets, après l'avoir coupée par morceaux, comme il eſt marqué à l'article du brochet, *page* 309.

De la lotte ou barbotte.

C'eſt un des excellens poiſſons d'eau douce. Il faut la limoner comme la tanche, à la réſerve

qu'il faut la laiſſer moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit: il y en a qui ne ſe donnent pas la peine de les limoner; mais elles n'en ſont pas ſi propres.

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

Elles ſe ſervent comme d'autres poiſſons, à différentes ſauces. *La lotte eſt auſſi excellente frite.*

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

Elles ſe mettent dans les matelotes. On en fait auſſi de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeaux piqués de lard, ou dans leur naturel, avec de bons ragoûts de crêtes ou autres, tels que vous le jugerez à propos.

De la tortue.

La tortue eſt un poiſſon qui naît dans une écaille: il y en a de terre & de mer.

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

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

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

Si vous voulez la manger ſeule, accommodez-la en fricaſſée de poulets, comme il eſt expliqué au brochet, *page* 309.

De la lamproye.

Elle reſſemble à l'anguille: il y en a de riviere & de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche; enſuite vous les coupez par tronçons: faites-les frire après les avoir farinées.

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

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

Des écreviſſes.

Celles de Seine ſont eſtimées les meilleures.

Pour les connoître, regardez le deſſous des groſſes pattes qui doit être rouge.

Elles ſe mangent communément cuites dans un court-bouillon; comme il eſt expliqué à l'article du brochet; n'en retranchez que le beurre.

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

Les mêmes écreviſſes étant deſſervies de deſſus la table, ſe ſervent une autrefois en fricaſſée de poulets, après avoir épluché les queues & les pattes.

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

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

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

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

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

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

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

Si c'eſt en gras, vous vous ſervirez de bon bouillon gras, & pour poiſſon, de bon bouillon maigre fait avec toutes ſortes de bons légumes & d'une eau de pois: que votre bouillon ſoit bien clair pour ne point troubler votre coulis.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, & mettrez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordon

autour du plat que vous devez ſervir.

Quand votre ſoupe ſera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écreviſſes; faites-le chauffer ſans qu'il bouille, goûtez s'il eſt aſſaiſſonné de bon goût, & ſervez.

Du Barbillon, Meûnier, Goujon & de la Brême.

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

La même façon ſe pratique pour le meûnier; *le gongon ſe ſert frit; la brême ſe ſert auſſi cuite ſur le gril avec les mêmes ſauces.*

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

Étuvée en Goujons.

Il faut écailler & vuider les goujons, & enſuite les eſſuyer ſans les laver. Prenez le plat que vous devez ſervir; mettez dans le fond du bon beurre avec perſil, ciboules, champignons, deux échalottes, thym, laurier, baſilic, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre. Arrangez deſſus le goujons, & les aſſaiſſonnez deſſus comme deſſous. Mouillez avec un verre de vin rouge; couvrez le plat, & faites bouillir ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il ne reſte que peu de ſauce: il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuiſon. Les éperlans s'accommodent de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les eſſuyer avant de vous en ſervir.

Eſcargots de vigne en fricaſſée de poulets.

Dans le printems & l'automne, l'on trouve des eſcargots dans les vignes, qui ſont bons à

nnger pour ceux qui les aiment. Pour les
rre ſortir de leurs coquilles & les bien net-
yyer, vous mettez une bonne poignée de
ndre dans un moyen chaudron, avec de l'eau
riviere; quand elle commence à bouillir,
ttez-y les eſcargots, vous les y laiſſez un quart-
heure. Quand ils ſont tirés de leurs coquilles,
ous les mettez dans de l'eau tiede pour les
en nettoyer; enſuite vous les remettez en-
re dans une eau claire pour les faire bouillir
n inſtant. Retirez-les pour les égoutter; mettez
ns une caſſerole un morceau de beurre, avec
n bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail,
ux clous de girofle, thym, laurier, baſilic,
s champignons, & les eſcargots bien égouttés:
ſſez le tout enſemble ſur le feu. Mettez y une
ncée de farine; mouillez avec du bouillon, un
rre de vin blanc, ſel, gros poivre; laiſſez cuire
ſqu'à ce que les eſcargots ſoient moëlleux &
'il reſte peu de ſauce. En ſervant, mettez-y
ne laiſon de trois jaunes d'œufs avec de la
ème; faites lier ſans bouillir, ajoutez-y un
u de verjus ou du vinaigre blanc, avec un
u de muſcade.

Des Grenouilles.

Il faut leur couper les pattes & le corps, de
çon qu'il ne reſte preſque que les cuiſſes, l'on
ut les accommoder de deux façons différentes.
1°. *En fricaſſée de poulets*, vous les mettez
ns de l'eau bouillante, & leur faites faire un
tit bouillon. Retirez-les à l'eau fraîche &
outtez; mettez les dans une caſſerole avec des
ampignons, un bouquet de perſil, ciboules,

une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre; paſſez-les ſur le feu deux ou trois tours, & y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire un quart d'heure & réduire à courte ſauce. Mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de perſil haché très-fin; faites lier ſans bouillir.

2°. *Frites*, vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau & moitié vinaigre, perſil, ciboules entieres, tranches d'oignons, deux gouſſes d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic; enſuite vous les mettez égouter, & les farinez pour les faire frire: ſervez garni de perſil frit. Pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc & du ſel: que la pâte ne ſoit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros en la verſant avec la cuillere.

CHAPITRE II.

Des Légumes.

LES légumes qui s'emploient en cuiſine, comme graines & racines: l'uſage que l'on en peut faire, la façon de les accommoder, celle de les conſerver pour l'hiver.

Nous avons,

Les pois Normands,
Les pois ordinaires & les pois quarrés,
Les haricots verds & les haricots blancs,
Les feves de marais,
Les lentilles ordinaires & les lentilles à la reine.
Le ris,
Le genievre,
Le gruau,
Les choux blancs,
Choux verds,
Choux de milan,
Les carottes,
Les panais,
Le perfil,
Ciboules,
Cerfeuil,
Oſeille,
Poirée,
Bonne-Dame,
Oignons,
Poireaux,
Céleri,
Radis,
Raves,
Racines de perfil,
Navets,
Laitues de pluſieurs eſpeces,
Laitues romaines de pluſieurs eſpeces,
La chicorée ſauvage, blanche & verte,
La chicorée blanche ordinaire,
Les cardes de poirée,
Les cardons d'eſpagne,
Les artichaux,
Les aſperges,
Les choux-fleurs,
Le potiron,
Le houblon,
Les concombres,
Les épinards,
Les ſalſifix,
Les ſcorſonnaires,
Les melons,
Les topinambours,
Les betteraves,
Les cornichons,
Les champignons,
Les câpres groſſes & fines.
Les capucines,
La chia,
Les truffes,
Les morilles,
Les mouſſerons,
Les chervis,
Thym,
Laurier,

Basilic,
Sariette,
Fenouil,
Ail,
Rocambole,
Echalotte,
La patience,
La bucloſe,
La bourache,
Les raiponces,
Le creſſon à la noix & le creſſon de fontaine,
La pimprenelle,
Le baume,
La corne de cerf.

Des pois verds & des pois ſecs.

Les pois verds ſe mangent pendant trois mois, qui ſont juin, juillet & août. Pour connoître leur bonté, il faut les goûter, s'ils ont un goût ſucré & tendre, qu'ils ſoient frais cueillis & nouvellement écoſſés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils ſont écoſſés.

Les plus fins ſont eſtimés les meilleurs.

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

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

Les pois ſecs ſervent à faire de la purée.

Petits pois à la bourgeoiſe.

Prenez un litron & demi de petits pois que vous laverez & mettrez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, & ciboules, une laitue, pommée coupée en quatre; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu pendant une heure & demie.

Quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a preſque plus de ſauce, mettez-y un peu de ſucre, très-

peu de ſel fin, mettez-y après une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec de la crême : faites lier ſur le feu & ſervez. Il n'y en a qui ne mettent point de crême ni d'œufs, & les ſervent ſimplement avec leur ſauce, qui doit être courte.

Uſage des pois ſecs.

Les pois normands ſont eſtimés les meilleurs, parce qu'ils ne ſont point piqués de vers & plus tendres à cuire.

Ils ſervent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages.

Cette purée ſert encore à mettre deſſous des harengs dans le carême.

Pour faire cette purée, vous paſſerez les pois dans une paſſoire ; vous les fricaſſez avec du beurre, perſil & ciboules hachés : aſſaiſonnez de ſel & poivre.

Petit ſalé aux pois.

Faites cuire la viande avec les pois & de l'eau : ayez ſoin de faire deſſaler à moitié la viande pour que votre purée ſoit d'un bon goût ; mettez-y auſſi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

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

Nous avons encore les pois ſans parchemin : autrement appellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils ſont bien tendres & verds, vous les faites cuire avec leurs coſſes comme les petits pois ci-devant.

Des haricots verds.

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

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

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

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs, délayés avec du lait, & enſuite un filet de verjus ou de vinaigre.

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

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

Des haricots verds, comment les confire & ſécher, & les conſerver au moins juſqu'à Pâques.

Prenez des haricots verds la quantité que vous en voudrez confire, choiſiſſez-les tendres & point filandreux. Epluchez les bours, & mettez après les haricots cuire dans l'eau bouillante pendant un quart-d'heure; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils ſont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter. Après qu'ils ſont bien eſſuyés, mettez-les dans les pots qui leur

ſont deſtinés, qui doivent être bien propres; mettez par-deſſus de la ſaumure juſqu'au bord du pot.

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

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

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

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

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

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

Obſervez la même façon pour les haricots confits.

Des haricots blancs.

Faites-les cuire dans l'eau ; quand ils ſont cuits, vous mettez dans une caſſerole un morceau de beurre & un peu de farine que vous faites rouſſir, & y mettez enſuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux.

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

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

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

Des feves de marais.

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

Communément elles ſe mangent dérobées, la façon de les accommoder après eſt de même.

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

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

Des lentilles.

Choiſiſſez les larges & d'un beau blond.

près les avoir lavées & épluchées, faites-les uire dans de l'eau ; quand elles ſont cuites, ricaſſez-les comme les haricots blancs.

Les lentilles à la reine ſont très-petites ; on ne s'en ſert pas beaucoup pour fricaſſer, elles ont meilleures pour faire des coulis, parce ue la couleur eſt plus belle & le goût plus xcellent.

Coulis de lentilles.

Vous les lavez après les avoir épluchées ; aites-les cuire avec un bon bouillon gras ou daigre, ſuivant l'uſage que vous en voulez aire. Quand elles ſont cuites, paſſez-les à étamine en les mouillans de leur bouillon : aſſaiſonnez ce coulis de bon goût, & vous vous n ſervirez pour ce que vous jugerez à pro- os, ſoit potage ou terrine.

Du riz.

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

Il ſe mange communément au lait.

Le potage gras eſt expliqué *ci-devant page* 48

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

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre fait avec panais, carottes, oignons, acines de perſil, chou, céleri, navets, une au de pois, de tout modérément, qu'un lé- ume ne domine pas plus que l'autre, prin- ipalement le céleri & la racine de perſil.

Vous mettez avec ce bouillon un morceau le beurre, du jus d'oignons, juſqu'à ce que

votre riz ait aſſez de couleur. Faites-le cuire à petit feu pendant trois heures; aſſaiſonnez le tout de bon goût.

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

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

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

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

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

Servez ni trop clair ni trop épais.

Du genievre.

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

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

Du gruau.

C'eſt une farine d'avoine groſſiérement moulue; celui de Bretagne eſt le plus eſtimé.

L'on s'en ſert pour les perſonnes qui ont la poitrine foible; c'eſt un remede très-rafaîchiſſant.

Pour vous en ſervir, prenez une chopine eau ou de lait ; mettez-y plein une cuillere bouche de gruau ; faites-le bouillir douce-ent un quart-d'heure : tirez-le après au air pour le boire, vous y mettrez un peu de cre ſi vous voulez.

Des choux.

Les choux blancs, les choux verds & ceux de ilan s'accommodent tous de même. L'on s'en rt communément pour mettre dans le pot, rès les avoir ficelés pour qu'ils ne ſe mêlent int avec la viande.

Si vous voulez faire des entrées avec, pour rs vous les coupez par quartiers, après les oir lavés. Faites-les bouillir un quart-d'heure ns de l'eau ; mettez-y un morceau de lard upé par morceaux, tenant à la couenne. tirez-les après dans de l'eau fraîche ; preſ-z-les bien, & les ficelez : mettez-les cuire ns une braiſe avec le morceau de lard & la ande que vous deſtinez pour ſervir avec.

Cette braiſe n'eſt que du bouillon, ſel, poi-e, un bouquet de perſil, ciboules, clous de roſle, un peu de muſcade, deux ou trois cines.

Quand la viande & les choux ſont cuits, tirez-les pour les bien eſſuyer de leur graiſſe ; eſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, petit lard par-deſſus.

Vous mettez enſuite une ſauce faite d'un on coulis & aſſaiſonné d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux, tendrons de au, poitrine de bœuf, morceau de culotte

de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée & arrondie en la ficelant bien fort le chapon les pattes troussées en-dedans.

De telle viande que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans de l'eau pour lui faire jetter son écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Les choux se mangent aussi à la bourgeoise. étant cuits dans le pot & bien égouttés, mettez dessus une sauce blanche.

Choux à la bourgeoise.

Prenez un chou entier : après l'avoir lavé, faites-le bouillir un quart-d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche, laissez-le refroidir, & le pressez fort sans en rompre les feuilles ; ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du canard farci, page 229 ; remettez après les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou étoit entier, ficelez-le par-tout, & le faites cuire dans une braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 59. Assaisonnez de bon goût.

Quant il est cuit & retiré de sa braise, pressez-le légérement dans un linge blanc pour en faire sortir la graisse, coupez-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par-dessus un bon coulis.

Des choux-fleurs.

Les choux-fleurs sont une espece de choux dont la graine nous vient d'Italie, le légume en est assez bon ; ils servent à faire des entremets & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en ſervir, vous les épluchez & verez ; faites-les cuire un moment dans de au, & les retirez pour les achever de cuire ns une autre eau blanche, faite avec une illerée de farine délayée avec de l'eau, un uu de beurre & du ſel.

Quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans le at que vous devez ſervir, & mettez deſſus, *gras*, une ſauce blanche.

Si c'eſt pour entrée, vous les faites cuire de même façon ; dreſſez-les autour de la viande ee vous leur deſtinez, & mettez par-deſſus ſauce qui eſt pour la viande, où il doit ujours y avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous luchez & faites cuire à moitié dans de l'eau, tirez-les dans de l'eau fraîche pour les met- : après égoutter dans une paſſoire ; vous pre- zz une petite caſſerole de la grandeur du fond plat que vous devez ſervir, mettez des bar- ss de lard dans le fond, & arrangez les choux- urs deſſus, en mettant le beau côté des choux- urs en deſſous, & les queues en haut.

Vous prenez enſuite une bonne farce faite ec une rouelle de veau, graiſſe de bœuf, rſil, ciboules, champignons, le tout haché, aiſonnez de ſel, poivre, trois œufs entiers, ſt-à-dire, le jaune & les blancs, point de ème ni bouillon.

Quand cette farce eſt bien aſſaiſonnée & élée, vous la mettez dans tous les vuides des oux-fleurs, & la faites bien entrer avec les

doigts ; faites-les cuire avec bon bouillon aſſaiſonné de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs eſt cuit & qu'il n'y a plus de ſauce, renverſez-le doucement dans le plat que vous devez ſervir ôtez les bardes de lard, & mettez par-deſſus un bon coulis avec un peu de beurre, & ſervez pour entrée.

Choux à la flamande.

Prenez un chou que vous couperez en quatre, faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart-d'heure, retirez-le de l'eau fraîche, preſſez-le pour en faire ſortir l'eau, coupez les trognons & le ficelez, faites-le cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, ſept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de ſel & gros poivre ; quand il eſt preſque cuit, mettez-y quelques ſauciſſes cuire avec : quand votre ragoût eſt cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que le creux de la main, que vous faites frire avec du beurre ; mettez-le dans le fond du plat où vous voulez ſervir le chou, les ſauciſſes & les oignons autour, que le tout ſoit bien eſſuyé de la graiſſe ; dégraiſſez la ſauce du chou ; ſi vous avez un peu de coulis, mettez-en dedans, que votre ſauce ſoit courte & de bon goût, & ſervez deſſus.

Choux en ſurpriſe.

Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart-d'heure dans l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche ; preſſez-le bien dans vos mains ſans en rompre les feuilles, vous les mettez enſuite ſur une table ; écartez-

toutes les feuilles pour en ôter le trognon, à la place du trognon, vous y mettrez des arrons & des fauciſſes ; remettez toutes les uilles comme elles étoient, de façon qu'il ne roiſſe y avoir quelque choſe dedans ; ficelez en le chou, & le faites cuire dans une petite aiſe légere faite avec du bouillon, peu de ſel, os poivre, racines, oignons, un bouquet ; and il eſt cuit, mettez-le égoutter, & rvez avec une bonne ſauce où il y ait du urre.

Des carottes & panais que l'on comprend ſous le nom de racines.

L'on s'en ſert ordinairement pour mettre ns toutes ſortes de potages, pour des braiſes, ur les coulis ; vous ſervez auſſi des entrées viande en terrine, que l'on appelle hauche-t ; *l'on garnit* des petites entrées avec les goûts des racines.

Pour lors vous les coupez de longueur de ux doigts, & les tournez en rond ; faites-cuire un quart-d'heure dans l'eau, & les ettez après dans une caſſerole avec bon bouil-, un verre de vin blanc, un bouquet de es herbes, un peu de ſel.

Quand elles ſont cuites, vous y ajoutez un de coulis pour lier la ſauce : ſervez avec que vous jugerez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en ts, faites-les cuire dans un petit roux fait c du beurre & de la farine ; quand l'oignon preſque cuit, mouillez-le avec du bouil-

lon & rachevez de cuire ; vous avez enſuite des carottes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets, & les mettez dans le ragoût d'oignons, aſſaiſonnez-les de ſel & gros poivre, un filet de vinaigre, en ſervant, mettez de la moutarde.

Racine à la crême.

Prenez de groſſes racines bien tendres, ratiſſez & lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, enſuite vous les coupez en gros filets, & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, deux clous de girofle, du baſilic; paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, ſel, gros poivre, bon bouillon ; laiſſez cuire & réduire à courte ſauce ; ôtez le bouquet, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Faites lier ſans bouillir, en ſervant un grand filet de vinaigre blanc.

Du perſil & ciboules.

Ils ſont d'un très-grand uſage en cuiſine ; l'on peut voir dans les différens aprêts qui ſont marqués dans ce livre, de quelle utilité ils ſont, ſans qu'il ſoit beſoin d'en rien dire en particulier.

Du cerfeuil, oſeille, poirée, bonne-dame.

Toutes ces herbes ſont excellentes pour faire de la ſoupe & des ragoûts de farce. Les perſonnes ménageres en doivent confire l'été pour l'hiver ; quand elles ſont accommodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté ;

ponté ; rien n'eſt ſi aiſé à faire pour le peu que on y apporte d'attention.

Prenez de l'oſeille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres, ſi vous êtes dans le tems, perſil, ciboules ; mettez de ces herbes à proportion de leur force. Après les avoir épluchées & lavées pluſieurs fois, mettez-les égoutter ; après vous les hacherez & les preſſerez dans vos mains pour qu'il ne reſte pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre ; mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes deſſus, du ſel autant qu'il eſt beſoin pour bien ſaler les herbes ; faites-les cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites, & qu'il n'y reſte point d'eau ; après qu'elles ſont un peu refroidies, mettez-les dans des pots qui leur ſont deſtinés, qui doivent être bien propres.

Moins l'on en fait de conſommation, plus les pots doivent être petits ; parce que, quand ils ſont une fois entamés, les herbes ne ſe gardent au plus que trois ſemaines.

Quand les herbes ſont entiérement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre ; quand il eſt tiede, mettez-le ſur ces herbes que vous aurez bien unies avec une cuillere.

Après que le beurre eſt bien pris, couvrez de papier les pots, & les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop frais. Ces ſortes d'herbes ſe conſervent juſqu'à Pâques, & ſont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand vous voulez vous en ſervir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être ſalé, & vous avez de la ſoupe faite dans le moment.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettrez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un inſtant, & y mettez une liaiſon de quelques jaunes d'œufs avec du lait; *& vous en ſervez*, ſoit pour mettre deſſous des œufs durs, ou quelque plat de poiſſon cuit ſur le gril.

Le tems le plus convenable pour confire des herbes eſt ſur la fin de ſeptembre.

De l'oignon.

Il eſt d'une grande utilité en cuiſine, quand on s'en ſert avec modération; il entre dans beaucoup de potages, dans le jus & coulis: le petit oignon blanc eſt le plus eſtimé pour faire des ragoûts; pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête & de la queue, faites-le cuire dans de l'eau un quart-d'heure; retirez-le après dans l'eau fraîche, & lui ôtez la premiere peau. Faites-le cuire dans du bouillon.

Quand ils ſont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la ſauce; aſſaiſonnez-les de bon goût, & les ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils ſont cuits dans du bouillon, & bien égouttés & refroidis, ils ſe mangent en ſalade, avec ſel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du poireau.

Il n'eſt utile en cuiſine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

Du céleri.

Quand il eſt bien blanc & tendre, il ſe mange en ſalade avec une remoulade de ſel, poivre, huile, vinaigre & moutarde. *L'on s'en ſert auſſi pour mettre dans le pot:* il en faut très-peu, parce que le goût en eſt fort, & domine ſur tous les autres légumes.

Si vous voulez le ſervir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver; faites-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante; retirez-le de l'eau fraîche; preſſez-le bien, & le faites cuire avec bon bouillon & du coulis; aſſaiſonnez-le de bon goût; ayez ſoin de le dégraiſſer.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des radis & raves.

Ils ne ſont bons en cuiſine que pour ſervir crus en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner à côté d'une ſoupe.

De la racine de perſil.

L'on ne ſe ſert de la racine de perſil que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu, parce qu'elle eſt d'un goût très-fort, & point bonne pour les perſonnes qui ſont échauffées.

Des navets.

Ils ſe mettent dans le pot, & ſervent auſſi à faire de bons potages: ſi vous voulez garnir avec le plat à ſoupe, coupez-les proprement; faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon & du jus pour leur donner couleur.

Ils ſervent auſſi à faire des ragoûts pour met-

tre avec la viande; coupez-les proprement; faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau, & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils ſont cuits & aſſaiſonnés de bon goût, dégraiſſez le ragoût; ſervez deſſous la viande que vous jugez à propos, qui doit être cuite dans une braiſe.

Si vous voulez une façon plus ſimple, c'eſt de mettre cuire les navets avec la viande. Quand elle eſt à moitié cuite, dégraiſſez le ragoût, & l'aſſaiſonnez de bon goût.

Si cette derniere façon n'a pas ſi bonne mine, elle eſt moins coûteuſe, & pas ſi embarraſſante.

Des laitues pommées & romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes eſpeces de laitues pommées & romaines; il ſuffit qu'elles ſe mangent toutes en ſalade quand elles ſont belles & tendres.

Elles ſe ſervent auſſi en ragoût & à garnir des potages.

De telle façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées & lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un bon quart-d'heure, retirez-les après dans de l'eau fraîche, preſſez-les dans vos mains; ſi c'eſt pour un potage, vous les ficelerez & les ferez cuire avec bon bouillon, & les ſervirez autour du plat à ſoupe; le bouillon où elles ſont cuites vous ſervira à mettre dans votre potage.

Si c'eſt pour entrée, après les avoir preſſés, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon & coulis; aſſaiſonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à ſervir, dégraiſſez le

ragoût, & le mettez deſſous la viande que vous jugerez à propos.

Les montans de laitues ſont bons pour faire des entremets, & à garnir quelques entrées de viande. Après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau, où vous délayerez une cuillerée de farine; mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines, un peu de beurre & du ſel.

Quand ils ſont cuits, vous pouvez les ſervir en maigre avec une ſauce blanche, ou avec une liaiſon de jaunes d'œufs & de lait, comme une fricaſſée de poulets.

Du gras, mettez-les prendre goût dans un bon coulis, & les ſervez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou ſeul pour entremets.

Laitues pommées farcies.

Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, ſuivant qu'elles ſont groſſes; faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, & les retirez à l'eau fraîche pour les bien preſſer avec les mains; écartez ſur une table les feuilles de chaque laitue ſans les ſéparer; mettez-y dans le milieu une farce de viande aſſaiſonnée de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits pâtés; enveloppez la farce avec les feuilles de laitue; ficelez-les, & les faites cuire dans une petite braiſe; quand elles ſont cuites, vous les égouttez & preſſez dans un linge; trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc & une cuillerée d'huile, un peu de ſel; faites-les frire de belle couleur: vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu,

les paner de mie de pain & frire. Etant farcies de cette façon, cuites à la braiſe, elles ſervent à garnir des entrées de viandes.

De la chicorée ſauvage blanche, & de la verte.

La chicorée ſauvage blanche n'eſt bonne que pour manger en ſalade.

La verte ſert à mettre dans les bouillons rafraîchiſſans, & à faire des décoctions de médecine.

De la chicorée blanche ordinaire.

Elle ſe mange en ſalade & ſert à faire des ragoûts: après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien preſſer; mettez-la enſuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis ſi vous en avez, ſinon, faites un petit roux de farine pour lier la ſauce.

Quand elle eſt cuite, aſſaiſonnée de bon goût & dégraiſſée, mettez y un peu d'échalottes pour ceux qui l'aiment, & ſervez deſſous du mouton rôti, ſoit épaule, carré ou gigot.

Si vous voulez la ſervir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême, ſervez-la deſſous des œufs mollets.

Des cardes poirées.

Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau, & les remuez de tems en tems pour que le deſſus ne noirciſſe pas.

Quand elles ſont cuites, mettez-les égoutter; vous faites une ſauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, ſel, poivre, un filet de vinaigre; faites-la lier ſur le feu, & y

mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu, pour qu'elles prennent du goût. Si le beurre étoit tourné en huile, ce seroit une marque que la sauce seroit trop épaisse; vous y mettrez une cuillerée d'eau, & les remettrez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

Des cardons d'espagne.

Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux & verds; faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, & les retirez dans de l'eau tiede pour les éplucher; tous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus ou verjus en grain, un peu de beurre; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon; faites-les bouillir une demi-heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût, & les servez; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée & d'un beau blond.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme il est dit aux cardes poirées.

Des artichaux.

Ils sont très-utiles en cuisine; ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire, qui deviendroit inutile, puisque je me suis proposé de ne donner que des ragoûts simples & de peu de dépense.

Les artichaux ſe mangent communément après avoir coupé le verd de deſſous, & coupé à moitié les feuilles de deſſus.

Faites-les cuire dans de l'eau avec un peu de ſel & un bouquet de fines herbes; quand ils ſont cuits, mettez-les égoutter, & leur ôtez le foin.

Si c'eſt en gras, vous prendrez du bon coulis, & y mettrez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, ſel, gros poivre; faites lier la ſauce ſur le feu, & la mettez dans les artichaux.

Si c'eſt en maigre, vous mettez à la place une ſauce blanche. Ces mêmes artichaux étant cuits à l'eau & refroidis, ſe mangent à l'huile avec ſel, poivre & vinaigre.

Si vous les voulez faire frire, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les & les égouttez; quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les manier dans une caſſerole avec une petite poignée de farine, deux œufs, blancs & jaunes, & un filet de vinaigre, ſel, poivre; faites-les frire juſqu'à ce qu'ils ſoient jaunes, & ſervez avec du perſil frit.

Etant coupés de la même façon, faites-les cuire dans l'eau un quart-d'heure, remettez-les à l'eau fraîche, & les accommodez après en fricaſſée de poulet, pag. 193.

Quand ils ſeront cuits, vous y mettrez une liaiſon, & les ſervirez pour un plat d'entremets.

* *Artichaux à la Saint Simon.*

Après avoir ôté le verd de deſſous, coupez-les feuilles de deſſus à moitié, on les partage en deux, le foin ôté & blanchi deux ou trois bouillons à l'eau bouillante, on les met cuire

vec du bouillon, ſe, ſuffiſamment, poivre, m bouquet de perſil, ciboules, deux clous de iirofle, un oignon, une carotte & la moitié 't'un panais preſque cuit, on les met égoutter, : enſuite farinez pour les faire frire, & ſervir arnis de perſil frit.

* *Artichaux à la jardiniere.*

Le verd de deſſous étant ôté, & les feuilles e deſſus coupées à moitié, on les coupe en huit morceaux ; le foin ôté, on les jette dans l'eau raîche, enſuite on les fait bouillir dans une utre eau quatre ou cinq bouillons ; égouttez, n les paſſe ſur le feu avec un bon morceau de eurre, perſil, ciboules, deux échalottes, une emi-feuille de laurier, quatre ou cinq feuilles 'eſtragon & autant de baſilic haché comme en oudre, ſel, gros poivre ; on y met une pincée e farine, un verre de vin blanc, preſqu'autant de bouillon ; la cuiſon faite à courte ſauce : u moment de ſervir, on y met une liaiſon de eux jaunes d'œufs & de la crême.

Si vous voulez confire des artichaux, ou en iire ſécher pour l'hiver, voici la façon.

Otez en toutes les feuilles, & ne laiſſez au ıl que ce qui eſt bon à manger ; jettez-les dans eau juſqu'à ce que vous les ayez accommodés, ites-les enſuite cuire dans l'eau juſqu'à ce que ous puiſſiez en ôter le foin aiſément, remettez-s après dans de l'eau fraîche ; quand ils ſont copres, vous les mettez égoutter.

Si c'eſt pour ſécher, vous les mettrez ſur des aies dans un four qui ne doit pas être trop

chaud. Si vous pouvez y tenir la main ſans qu'il vous brûle, cela ſuffit.

Quand ils ſeront ſecs, vous vous en ſervirez pour mettre dans des ragoûts, après les avoir fait revenir dans l'eau tiede.

Si vous voulez les confire, ils en ſeront meilleurs; vous mettrez une ſaumure, comme il eſt expliqué aux haricots verds confits, & vous obſerverez la même façon: les artichaux violets, tendres, & les petits verds ſe mangent à la poivrade. On les met ſur une aſſiette avec un peu de glace, ils ſe mettent à côté de la ſoupe pour un petit hors-d'œuvre.

Artichaux à la barigoulie.

Prenez trois ou quatre artichaux ſuivant leur groſſeur, ou de la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le verd de deſſous & la moitié des feuilles: mettez-les dans une caſſerole avec du bouillon & de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de ſel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites-les cuire, & réduire entiérement la ſauce: quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a plus de ſauce, laiſſez-les frire un moment dans l'huile, pour faire riſſoler; mettez-les après ſur une tourtiere avec l'huile qui reſte dans la caſſerole, vuidez-les de leur foin, & mettez deſſus un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu ſur le couvercle pour faire griller les feuilles; ſi vous avez un four chaud, ils n'en ſeront que plus beaux; quand ils ſeront grillés d'une belle couleur, ſervez avec une ſauce à l'huile, vinaigre, ſel & gros poivre.

Artichaux au verjus en grain.

Prenez trois ou quatre artichaux, après avoir tté le verd de deſſous & coupé à moitié les euilles de deſſus, faites-les cuire dans une etite braiſe, aſſaiſonnez légérement, mettez- es égoutter, & vûidez de leur foin, ſervez-les vec une ſauce faite de cette façon. Vous mettez ans une caſſerole un morceau de beurre, une incée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet e verjus, ſel, gros poivre : faites lier la ſauce ur le feu ; quand elle eſt liée avec du verjus n grain que vous avez fait bouillir un inſtant ans de l'eau que vous mettez dans la ſauce, & ervez les artichaux pour entremets.

Artichaux tournés.

Prenez ſix artichaux de bonne groſſeur, & endres, ôtez-en les plus groſſes feuilles ; après ous en coupez tout le verd, en le coupant oucement avec la pointe du couteau, & tour- ez à meſure le cul d'artichaux pour qu'il ſoit oupé également, & n'anticipez point ſur le lanc, mettez-les à meſure dans l'eau fraîche, : les faites blanchir un demi-quart-d'heure à eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche pour n ôter le foin ; faites-les cuire dans un blanc e farine délayée avec de l'eau, du ſel, du eurre, un peu de verjus en grain, ou la moi- é d'un citron coupés en tranches : quand ils ront cuits, vous les retirerez pour les eſſuyer vec un linge : dreſſez-les dans le plat, & ſervez eſſus une ſauce au blond de veau, ou celle ue vous voudrez.

Des Aſperges.

Elles ſe mangent de pluſieurs façons, les plus groſſes ſont eſtimées les meilleures ; l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viandes & de poiſſon, pour garnir des potages, & ſe ſervent communément pour entremets avec une ſauce.

Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc & bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau & du ſel, un demi quart-d'heure ſuffit ; pour être cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes.

Vous les dreſſez après ſur le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus une ſauce.

Si c'eſt en gras, vous prenez du bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, ſel, gros poivre, faites lier la ſauce ſur le feu & la mettez deſſus les aſperges.

Si c'eſt en maigre, mettez deſſus une ſauce blanche ; ces mêmes aſperges étant cuites à l'eau & refroidies, ſe mangent à l'huile, vinaigre, ſel & poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts : quand elles ſont cuites à l'eau & bien égouttées, mettez-les dans une bonne ſauce, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'eſt pour un potage, prenez-en de petites, n'y mettez que le verd, faites-les bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, & les ficelez en petits paquets, & les faites cuire dans le bouillon que vous deſtinez pour votre potage.

Quand elles ſont cuites, garniſſez avec les bords du plat.

Aſperges en petits pois.

Après les avoir coupées de la groſſeur de petits pois & bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & les accommodez comme les petits poids à la demi-bourgeoiſe, n'en retranchez que les laitues. Voyez page 324.

Du Potiron & Citrouille.

Ils ne ſont d'autre uſage en cuiſine, que pour faire de la ſoupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron & citrouille avec de l'eau; quand il eſt cuit, & qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du ſel & du ſucre, ſi vous voulez, faites tremper dedans le pain, & ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricaſſer du potiron, quand il eſt cuit dans l'eau, vous le mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, ſel, poivre; quand il a bouilli un quart d'heure, & qu'il ne reſte point de ſauce, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs, avec de la crême ou du lait.

Du houblon.

Il ne ſe mange ordinairement que dans le carême pour une ſalade cuite.

Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de ſel; quand il eſt cuit & refroidi, bien égoutté, dreſſez-le dans le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus ſel, poivre, huile & vinaigre.

Des concombres.

Le concombre eſt connu de tout le monde pour une des quatre ſemences froides, avec le potiron, citrouille & melon.

Pour vous ſervir du concombre, il faut le peler, ôter le dedans, vous le coupez par morceaux.

Si c'eſt pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre, un peu de ſel, pendant deux heures, en le retournant de tems en tems; par ce moyen il rendra ſon eau froide à l'eſtomac, & vous le preſſerez encore avant que de le mettre dans la caſſerole.

Faites-le cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet garni; quand il eſt cuit, mettez-y un peu de coulis; dégraiſſez le ragoût avant que de ſervir.

Si c'eſt en maigre, après les avoir preſſés, comme j'ai dit, vous les mettrez dans la caſſerole avec du beurre; quand ils ſeront paſſés ſur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, & mouillerez avec du bouillon; étant cuits & ſans ſauce, vous y mettrez une liaiſon de jaunes d'œufs & du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs mollets deſſus ou ſans œufs.

Si vous voulez faire un potage, vous les ferez cuire un moment avec de l'eau, & les mettrez après rachever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand ils ſont cuits, garniſſez-en le bord du plat à ſoupe, & vous ſervez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres, doivent les choiſir petits & pas trop mûrs ; rangez-les dans des pots, & mettez deſſus une ſaumure comme celle des haricots verds.

Quand vous voudrez vous en ſervir, vous les pelerez & leur ferez les mêmes aprêts qu'aux autres.

Des ſalſifis & ſcorſonnaires.

Les ſalſifis & les ſcorſonnaires s'accommodent de la même façon ; vous les ratiſſez & les lavez ; faites-les cuire comme les choux-fleurs, & les ſervez avec une ſauce blanche.

Des épinards.

Après les avoir épluchés & lavés, faites-les cuire dans l'eau ; vous les retirez après dans de l'eau fraîche, pour les bien preſſer.

Mettez-les après dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, & les faites bouillir à petit feu ſur un fourneau pendant un quart-d'heure, & y mettrez après un peu de ſel, une pincée de farine, & les mouillerez avec du lait ou de la crême.

En gras, à la place de crême vous y mettrez un bon coulis & jus de veau ; quand ils ſont accommodés de cette façon, vous les pouvez ſervir avec de la viande cuite à la broche.

* *Epinards frits & glacés.*

Cuits cinq ou ſix bouillons dans l'eau, égouttés, bien preſſés & hachés fin, on les paſſe ſur le feu avec un bon morceau de beurre, on y met un peu de ſel, deux pincées de farine & du lait ; cuits & bien épais, on y ajoute

deux œufs cruds, du ſucre, du citron confit, & la fleur d'orange pralinée hachés ; étant bien liée ſur le feu, on les étend ſur un plat fariné, on jette deſſus de la farine ; lorſqu'ils ſont froids, on les coupe comme on veut pour les faire frire, & enſuite glacer avec du ſucre & la pelle rouge.

Des melons.

Ils ſe ſervent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas ; pour les choiſir bons, quand vous les portez au nez, ils doivent ſentir comme un goût de goudron, la queue courte & groſſe ; en les preſſant ſous la main, qu'ils ſoient fermes & non mollaſſes, qu'ils ne ſoient ni trop verds ni trop mûrs.

Des topinambours.

Ils ſont fort peu eſtimés, ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après peler, & les mettre dans une ſauce blanche avec de la moutarde.

Des betteraves.

Elles ſe font cuire dans l'eau ou au four, elles ſe mangent en ſalades & en fricaſſée.

Pour les fricaſſer, mettez-les dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboules hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre ſuffiſamment, ſel, poivre ; faites-les bouillir un quart-d'heure.

Des cornichons.

Les cornichons d'Hollande ſont eſtimés les meilleurs, la couleur en eſt plus verte ; ils ſervent à garnir des ſalades cuites ; l'on en fait auſſi des ragoûts, vous les faites bouillir un

inſtant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bonne ſauce ou ragoût, ne les faites plus bouillir, & ſervez avec ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de bled de Turquie confits.

Prenez-le qu'il ſoit encore en moële & tout verd ; faites-le cuire à moitié dans l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, mettez-le dans des pots, faites une ſaumure en faiſant bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle & du ſel, jettez la ſaumure toute bouillante ſur le bled de Turquie, & mettez les pots ſur de la cendre chaude ; faites le lendemain la même ſaumure & la remettez ſur le bled de Turquie ; vous continuerez de cette façon juſqu'à ce qu'il ſoit bien verd, après vous couvrirez vos pots & les ſerrerez pour vous en ſervir de la même façon que les cornichons ; vous obſerverez la même choſe.

Des champignons, morilles & monſſerons.

Les champignons les meilleurs ſont ceux qui viennent ſur couche ; l'on peut en avoir de frais toute l'année.

Il n'en eſt pas de même des morilles & mouſſerons qui naiſſent dans les bois, & ſe trouvent aux pieds des arbres aux mois de mars & avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire ſécher ; après avoir ôté le bout de la queue & lavés, faites-les bouillir un inſtant dans l'eau ; quand ils ſont égouttés, mettez-les ſécher dans le four, que la chaleur en ſoit

très-douce; étant ſecs, mettez-les dans un endroit qui ne ſoit point humide.

Pour les employer, faites les tremper dans l'eau tiede.

Les champignons ſe font ſécher de la même façon; *les morilles*, *mouſſerons & champignons* ſe ſervent tous de la même façon, & entrent dans une infinité de ſauces & ragoûts.

Si vous en voulez ſervir pour entremets à la crême, vous les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil & ciboules, quand ils ſont paſſés ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec de l'eau chaude, un peu de ſel, & un peu de ſucre.

Quand ils ſont cuits, & qu'il n'y a plus de ſauce, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de la crême.

Faites frire une croûte de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez ſervir, & votre ragoût par-deſſus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, *morilles*, *mouſſerons*, quand ils ſont bien ſecs, comme il eſt dit ci-deſſus, il faut les piler bien fins, & vous pourrez vous en ſervir dans les ragoûts où il entre perſil & ciboules hachés.

Des câpres groſſes & fines.

Les fines ſervent à garnir des ſalades cuites, & à mettre entieres dans les ſauces: les groſſes ſervent pour les ſauces où il faut des câpres hachées.

Des capucines & la chia.

Les capucines ſont des fleurs rouges qui ſe

mangent en ſalade & en ſont l'ornement.

La chia confite dans du vinaigre comme les cornichons, ſe mange de la même façon.

Des truffes.

Les groſſes ſont les plus eſtimées ; celles qui viennent du Périgord ſont les meilleures.

Elles ſe mangent ordinairement cuites avec du vin & du bouillon, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court bouillon qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiede & bien frottés avec une broſſe, qu'il ne reſte point de terre autour.

Quand elles ſont cuites, vous les ſervez pour entremets dans une ſerviette.

La truffe eſt excellente dans toutes ſortes de ragoûts, ſoit hachée ou coupée en tranches, après les avoir pelées ; c'eſt un des meilleurs aſſaiſonnemens que vous pouvez ſervir en cuiſine.

L'on ſe ſert auſſi de truffes ſeches, mais leur bonté eſt beaucoup diminuée, & l'on n'eſt plus guere dans cet uſage préſentement.

Truffes à la maré hale.

Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une broſſe, mettez chaque truffe aſſaiſonnée de ſel, gros poivre, enveloppée de pluſieurs morceaux de papier, dans une petite marmite, ſans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les ſervirez chaudes dans leur naturel.

Des chervis.

Il y en a qui les ratiſſent, cela les diminu beaucoup, mais ils en ſont plus délicats ; d'au tres ſe contentent de les laver & de rompr le dur.

Faites-les cuire avec l'eau & du ſel, il n faut qu'un quart-d'heure pour leur cuiſon mettez-les après égoutter, & les trempez dan une pâte faite avec de la farine, du vin blanc une cuillerée d'huile & du ſel, qu'elle ne ſoi pas trop claire : en tenant votre cuillere e l'air, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoi trempés dans cette pâte, & les ſervez pou entremets.

Du thym, laurier, baſilic, ſariette & fenouil.

Le thym, laurier, baſilic, ſervent à mettre dans tous les bouquets où il eſt dit de mettre des fines herbes : la ſariette ne ſert pas beaucoup, ſi ce n'eſt que pour les feves de marais ; le fenouil ſert pour les ragoûts au fenouil : vous les faites cuire un moment dans de l'eau.

Quand il eſt égoutté, vous le mettez ſimplement ſur la viande qui lui eſt deſtinée, ſans qu'il trempe dans la ſauce ; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la patience, bugloſe & bourache.

Elles ne ſont en uſage en cuiſine que pour faire des bouillons rafraîchiſſans, avec un petit morceau de veau & point de ſel.

Du creſſon alenois, creſſon de fontaine, eſtragon, baume, corne de cerf & pimprenelle.

Le creſſon de fontaine ſe ſert autour d'une

ulard & chapons cuits à la broche, vous
aiſonnez de ſel, & un peu de vinaigre.

Le creſſon alenois, cerfeuil, l'eſtragon, le
ume, la corne de cerf & la pimprenelle ſer-
nt pour des garnitures de ſalades; *l'on fait*
ſſi avec de petites ſauces vertes.

Vous mettez de tout ſuivant ſa force, peu
baume & d'eſtragon, ces herbes ſont très-
ttes; vous faites cuire le tout un moment
ns de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche pour
bien preſſer, hachez-les très-fines, & les
ettez dans un bon coulis pour vous en ſervir
ce que vous jugerez à propos.

De l'ail, rocambolle & échalotte.

Vous vous en ſervez pour les ragoûts &
uces qui ont beſoin d'être relevés, ainſi qu'il
marqué dans ce livre, à moins que vous
en vouliez faire quelque ſauce particuliere.

CHAPITRE III.

Des Oeufs.

APRÈS la viande, rien ne fournit une plus
ande diverſité en cuiſine que les œufs; c'eſt
aliment excellent & nourriſſant, que le
rm & le malade, le pauvre & le riche parta-
nt enſemble.

Les œufs frais adouciſſent les âcretés de la
itrine, les vieux ſont ſujets à incommoder
ux qui ſont d'un tempérament chaud &
ieux.

Pour connoître ſi les œufs ſont frais, préſentez-les à la lumiere ; s'ils ſont clairs & tranſparens, c'eſt une bonne marque.

Quand ils ſont piqués, mettez-les au rang des vieux, & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque choſe de leur propriété avant d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais délayé dans de l'eau chaude avec un peu de ſucre, le boire en ſe couchant, eſt bon pour les perſonnes enrhumées, c'eſt ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin, eſt bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, ſéchée, écraſée & mêlée avec le blanc, eſt bonne pour la gerſure des levres.

La coque d'œuf brûlée & pilée eſt bonne pour blanchir les dents, elle eſt encore bonne étant brûlée & réduite en cendres & bue avec du vin pour arrêter le crachement de ſang : *l'on fait auſſi un maſtic* fort bon pour coller les porcelaines caſſées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée & réduite en cendres, du bithume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la proviſion des œufs dans une maiſon eſt d'une grande reſſource, & que l'hiver ils ſont chers ; les perſonnes ménageres qui ont des poules doivent en amaſſer l'été pour l'hiver entre les deux Notre-Dame.

Pour cet effet mettez-les dans un endroit

il ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, la cave
ur eſt bonne, quand elle n'eſt point humide;
ettez-les dans une futaille dans l'été avec de
paille : en hiver, changez les pour les met-
avec du foin; il y en a qui ſe ſervent de
eure de bois, de chaume & d'autres de
ndres.

Il eſt tems de venir préſentement aux diffé-
ntes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans
goût bourgeois.

Des œufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau, (c'eſt-à-
ce, caſſés dans l'eau bouillante) ne ſe font
s bien ronds quand ils ne ſont pas frais, &
e le bourgeois aime mieux les manger à la
que que de les ſacrifier de cette façon : voici
i ſuppléera au défaut.

Mettez de l'eau dans un poëlon, faites-la
uillir, & mettez dedans la quantité d'œufs
e vous jugerez à propos, faites-les bouillir
q minutes bien juſte, & les retirez promp-
ment dans l'eau fraîche; il faut les peler tout
ucement pour ne les pas rompre; par ce
oyen le blanc ſera cuit & le jaune tout mol-
, vous ſentirez ſous les doigts qu'ils ſeront
xibles; *vous les ſervirez entiers.*

Ces ſortes d'œufs ſe ſervent de toutes façons,
ec une ſauce blanche, ſauce verte, ſauce au
alis, ſauce aux câpres & anchois, ſauce au
rjus de grain, ſauce-robert, ſauce ravi-
tte; avec un ragoût de champignons, ra-
ût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût
ſperges, ragoût de cardes poirées, ragoût

de céleri, ragoût de laitues, ragoût de chicorées en gras & en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

Oeufs de toutes les façons bourgeoiſes.

Tout le monde ſait faire cuire des œufs à la coque, & pluſieurs les font cuire trop ou pas aſſez.

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes, retirez-les, & les couvrez une minute pour les laiſſer faire leur lait, & les ſervez dans une ſerviette; de cette façon ils ſont immanquables.

Des œufs brouillés de pluſieurs façons.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez ſimplement les œufs dans une caſſerole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les aſſaiſonnez; faites-les cuire ſur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches.

Quand ils ſont cuits, ſervez-les promptement.

En maigre, à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de crême, & les faites de la même façon.

* *Oeufs en ſurtout.*

On fait cuire dans le pot une demi-livre de petit lard coupé en tranches minces, des filets de pain paſſés au beurre; on met trois cuillerées de coulis dans le plat que l'on veut ſervir, on garnit les bords du plat avec les filets de pain, les œufs dans le milieu, on les couvre avec les tranches de petit lard, pour les faire cuire à petit feu.

* *Oeufs*

* *Oeufs en allumettes.*

On fait cuire ſur le plat comme des œufs au miroir, huit jaunes d'œufs délayés avec plein une cuillere à bouche d'eau-de-vie, & un peu de ſucre fin; bien cuits & bien froids, on les coupe en allumettes pour les tremper dans une pâte de l'épaiſſeur d'une crême double, que vous faites de farine délayée avec vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel fin, faites-les frire & les glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

* *Oeufs aux épinards.*

On prend les épinards cuits à l'eau bien preſſés & pilés, on les paſſe à l'étamine avec de la bonne crême, on les repaſſe une ſeconde fois; enſuite on y met du ſucre, macarons pilés, de l'eau de fleur d'orange, une idée de ſel; on les met dans le plat que l'on veut ſervir, pour les faire cuire ſur un petit feu juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit gratin dans le fond.

* *Oeufs en matelotte.*

L'on fait un ragoût de petits oignons, *voyez l'article des ragoûts* : on y met à la moitié de la cuiſon des œufs de carpes; étant cuits on y ajoute un anchois haché & des câpres entieres, l'on fait frire ſix œufs un à un; après les avoir dreſſés dans le plat, on ſert deſſus ſans couvrir les jaunes d'œufs le ragoût d'oignons: on garnit les bords du plat avec des filets de pain frit.

Si vous voulez les faire avec quelques ragoûts de légumes, ſoit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût ſoit fini, comme ſi vous étiez prêt à le ſervir, hachez-les fort menu, & en mettez deux cuillerées à ragoût dans vos œufs,

& les brouillerez tout comme les autres.

Si c'eſt au verjus, après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour faire un cordon autour des œufs, quand ils ſeront dreſſés dans le plat que vous devez ſervir.

Des œufs frits de toutes façons.

En gras, vous les faites frire avec du ſaindoux, & *en maigre*, vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poële; quand votre friture eſt bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites enſorte qu'ils ſoient bien ronds en les retournant dans la poële, & ne laiſſez point durcir le jaune.

Vous ſervirez ſes œufs de la même façon qu'il eſt dit pour les œufs mollets, même ſauce & même ragoût, *page* 359.

Les œufs au beurre noir ſe font en mettant dans une poële un morceau de beurre que vous faites fondre ſur le feu; quand il ne crie plus, vous avez les œufs caſſés dans le plat, & aſſaiſonnés de ſel & poivre, mettez-les dans la poële, & les faites cuire; paſſez une pelle rouge par-deſſus pour faire cuire le jaune, & ſervez avec un filet de vinaigre deſſus.

Oeufs à la bagnolet.

Pochez huit œufs frais, mettez dans une caſſerole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis, & du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de ſel, faites chauffer la ſauce & ſervez ſur les œufs.

Oeufs au plat, autrement dits au miroir.

Prenez un plat qui aille au feu, vous mettez

ans le fond un peu de beurre étendu par-
out, mettez des œufs deſſus aſſaiſonnés de ſel,
oivre, & deux ou trois cuillerées de lait, fai-
s-les cuire à petit feu ſur un fourneau,
aſſez la pelle rouge, & ſervez.

Oeufs au lait.

Pour les faire, vous prenez trois œufs que
ous délayerez avec une demi-cuillerée de
rine, gros comme une noix de ſucre, un
eu de ſel & trois poiſſons de lait, mettez le
ut dans le plat que vous devez ſervir; faites-
s cuire ſur un fourneau, un quart-d'heure
ffit; paſſez la pelle rouge, & ſervez d'abord
'ils ſont cuits.

Oeufs à la ducheſſe.

Faites bouillir trois demi-ſeptiers de crème
ec du ſucre, fleurs d'orange, pralines, ci-
on confit, maſſepain, le tout haché très-fin;
ez huit œufs, fouettez-en les blancs & met-
z les jaunes à part, prenez les blancs fouettés
ec une cuillere, & en pochez deux ou trois
illerées à la fois dans la crême, ce qui vous
rmera des œufs pochés ſans jaunes; mettez-
; égoutter & les dreſſez les uns ſur les autres,
ſqu'à ce que cela vous forme huit œufs po-
és que vous dreſſez ſur le plat que vous devez
rvir, mettez la crême ſur le feu pour la faire
duire au point d'une ſauce; quand vous êtes
êt à ſervir, mettez-y les huit jaunes; faites
r ſur le feu ſans bouillir, crainte qu'ils ne
urnent; dreſſez la ſauce ſur les blancs d'œufs.

Oeufs à la farce ne ſont autre choſe que de
ettre des œufs durs ſur un ragoût de farce,

comme il eſt dit pour la farce, *pages* 49 & 338.

Des omelettes de toutes façons.

Prenez des œufs la quantité que vous voulez mettre, mettez-les dans une caſſerole avec du ſel fin, battez bien les œufs; vous faites fondre du beurre dans une poële, & mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle ſoit d'une belle couleur en deſſous, & la renverſez dans le plat que vous devez ſervir; ceux qui aiment le perſil & ciboules en mettent dedans, quand ils ſont hachés très-fin.

Si vous voulez faire des omelettes plus diſtinguées, comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'aſperges, aux truffes, aux champignons, morilles & mouſſerons, de telle eſpece que vous voulez la faire.

Il faut toujours que votre ragoût ſoit cuit & aſſaiſonné, comme ſi vous vouliez le ſervir.

Quand il eſt froid, vous le hachez pour qu'il ſe mêle bien dans les œufs, vous battrez tout enſemble, & ferez cette omelette dans une poële comme les autres; vous vous réglerez ſur l'aſſaiſonnement qu'il y a dans le ragoût pour ſaler l'omelette pour ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée, ſe font différemment.

Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il eſt dit à chaque article de ces herbes, vous les dreſſerez dans le plat que vous devez ſervir, & mettrez deſſus une omelette où il n'y aura que des œufs & du ſel, & les ſervirez pour hors-d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Omelettes aux harengs ſorets & jambon.

Ouvrez les harengs par le dos, faites-les rtiller, hachez-les & mettez dans l'omelette, omme ſi vous mettiez du jambon ; il ne faut oint de ſel dans les œufs, & finiſſez cette melette comme les autres : *celle au jambon ſe uit de la même façon.*

Des œufs à la tripe, aux concombres & autres façons.

Prenez des concombres, que vous coupez ar petits morceaux de la groſſeur du doigt, aſſez-les ſur le feu avec du beurre, perſil, iboules hachés, mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau aſſaiſonnée de ſel & de poivre.

Quand elles ſont cuites, & qu'il n'y a plus de ſauce, mettez-y des œufs durs coupés par ranches en quatre, & y mettez du lait : faites-eur faire un bouillon ; goûtez s'ils ſont de bon goût & ſervez. *Les autres ſe font en retranchant les concombres.*

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites rouſſir ſur ce feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits quarrés ; faites-les cuire dans cet roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon,

Quand l'oignon eſt cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches, faites-leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, ſel & poivre. Servez à courte ſauce.

Mettez dans une caſſerole de l'oignon coupé

en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre ; quand ils ſont cuits, mettez un peu de coulis maigre, ſi vous en avez, ſinon vous ferez un petit roux avec du beurre & de la farine, & mettez enſuite votre oignon & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau ; aſſaiſonnez avec du ſel & du gros poivre ; quand votre oignon eſt cuit & la ſauce réduite, vous avez une omelette bien ſeche que vous coupez en filets ; mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer ſans bouillir, mettez-y de la moutarde, quand vous êtes prêt à ſervir.

Oeufs au gratin.

Prenez un plat qui ſouffre le feu, mettez deſſus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, perſil, ciboules, une échalotte, le tout haché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout enſemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaiſſeur d'un écu : faites-les attacher ſur un petit feu, enſuite vous caſſerez deſſus ſept ou huit œufs que vous aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites cuire doucement, paſſez la pelle rouge deſſus, quand ils ſeront cuits, le jaune mollet, ſervez.

Oeufs brouillés à la coque.

Coupez autant de mies de pain en rond de la forme d'une petite tabatiere que vous voulez ſervir d'œufs ; faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans ſa longueur ; enſuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller ; caſſez-les proprement par un bout

cour les vuider ; brouillez-les en les mettant aans une caſſerole avec un petit morceau de eeurre, un peu de perſil, ciboules hachés, ſel, rros poivre, deux cuillerées de crême ; faites-les uire ſur le feu en les remuant toujours juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, & vous les remettrez dans eurs coquilles que vous aurez lavées & égoutées, dreſſez les ſur les mies de pain.

Oeufs à la huguenotte.

Prenez le plat que vous devez ſervir, & le nettez ſur un moyen feu avec un peu de jus : aaſſez doucement des œufs pour que les jaunes eeſtent entiers ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; aites cuire le deſſus avec une pelle rouge, & les ervez à demi mollets.

Oeufs en timbales.

Faites fondre un peu de beurre pour beurrer nn-dedans ſix gobelets ou petites timbales de uivre ; vous prenez ſix œufs blancs & jaunes ue vous délayez avec trois ou quatre cuillerées ee coulis ; aſſaiſonnez de ſel, poivre ; paſſez-les aans un tamis pour les mettre dans un gobelet ; ne faut pas les emplir : mettez-les cuire au ain-marie ; que l'eau bouille doucement. Quand ils ſont fermes, il faut paſſer doucement utour un couteau pour les détacher du gobelet les renverſer dans le plat. Servez avec un jus air.

Oeufs en ſalade.

Hachez un peu une laitue que vous mettez ans le fond d'un plat ; arrangez deſſus en ſymétie des œufs durs coupés en deux, & autour

de la fourniture de ſalade ; aſſaiſonnez d'huile, vinaigre, ſel, gros poivre.

Oeufs au petit lard.

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez-le dans une caſſerole ſur un petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, ayez ſoin de le retourner ; enſuite vous verſez le lard fondu dans le plat que vous devez ſervir avec deux cuillerées de jus ; caſſez deſſus ſept ou huit œufs ; mettez y auſſi les tranches de petit lard, du gros poivre, peu de ſel ; faites cuire ſur un petit feu, paſſez la pelle rouge deſſus. Servez à demi-mollets.

Oeufs en peau d'Eſpagne.

Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus avec ſix œufs blancs & jaunes, ſel, gros poivre ; paſſez-les au tamis & les mettez ſur le plat que vous devez ſervir ; faites-les cuire au bain-marie : quand ils ſeront cuits, en ſervant, coupez-les avec quelques coups de couteau, & mettez deſſus un jus clair.

Oeufs en filets.

Paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets avec une petite pointe d'ail ; quand l'oignon commence à colorer, mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon & un verre de vin blanc, ſel, gros poivre ; faites bouillir une demi-heure, & réduire au point d'une ſauce : enſuite vous y mettrez des œufs durs, les blancs coupés en filets & les jaunes entiers ; faites bouillir un moment & ſervez.

Oeufs à la crême.

Mettez dans le plat que vous devez ſervir un demi-ſeptier de crême, faites bouillir & réduire moitié : mettez-y huit œufs, ſel, gros poivre ; faites-les cuire, paſſez la pelle rouge par-deſſus. Servez à demi-mollets.

Oeufs au fromage.

Mettez dans une caſſerole un quarteron de fromage de gruyere rapé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, perſil, ciboules hachés, un peu de muſcade, un demi-verre de vin blanc ; faites bouillir à petit feu, en le remuant juſqu'à ce que le fromage ſoit fondu ; enſuite vous mettrez ſix œufs pour les brouiller & cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain ſur les bords du plat.

Oeufs frits.

Faites trois omelettes fort minces, de trois œufs chacune ; aſſaiſonnez de perſil, ciboules, ſel, gros poivre : à meſure que vous les faites, vous les étendez ſur un couvercle de caſſerole & les roulez bien ſerrées : coupez chaque omelette en deux pour en faire ſix morceaux des trois ; enſuite vous les trempez dans un œuf battu & les panez de mie de pain : faites-les frire de belle couleur. Servez garni de perſil frit.

Oeufs au pain.

Mettez dans une caſſerole une demi-poignée de mie de pain avec un poiſſon de crême, ſel, poivre, un peu de muſcade ; quand le pain a bu toute la crême, caſſez-y ſix œufs & les battez enſemble pour en faire une omelette.

Oeufs au gratin au parmeſan.

Mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir, de la mie de pain, gros comme la moitié d'un œuf, avec un peu de fromage de parmeſan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs cruds, un peu de muſcade & du gros poivre; mêlez le tout enſemble & l'étendez dans le fond du plat; faites-les attacher ſur un petit feu, & enſuite vous y caſſerez dix œufs : poudrez tout le deſſus des œufs avec du parmeſan rapé; faites cuire & paſſez la pelle rouge deſſus. Servez, que les jaunes ſoient à demi-mollets.

Oeufs à la bourgeoiſe.

Etendez du beurre de l'épaiſſeur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez ſervir; mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très-minces, & auſſi des petites tranches de fromage de gruyere, enſuite huit ou dix œufs : aſſaiſonnez de peu de ſel, muſcade, gros poivre; faites cuire à petit feu ſur un fourneau.

Oeufs grillés.

Prenez une grande feuille de papier blanc que vous coupez en huit petits carrés égaux; mettez chaque petit quarré en double pour le plier en petites caiſſes; beurrez-les en-dedans & en-dehors; prenez un bon morceau de beurre que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, perſil, ciboules, une pointe d'ail, ſel, gros poivre, & le mettez enſuite dans le fond de vos caiſſes : caſſez un œuf dans chaque caiſſe, aſſaiſonnez le deſſus avec un peu de ſel fin & du gros poivre, faites-les cuire à petit feu ſur le

gril, paſſez la pelle rouge par-deſſus. Servez-les, lle jaune à demi-mollet, avec les caiſſes.

Oeufs à l'ail.

Ayez dix gouſſes d'ail cuites un demi-quart-d'heure dans de l'eau; pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de câpres: enſuite vous les délayerez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de ſel, gros poivre; mettez cette ſauce dans le fond du plat que vous devez ſervir, & des œufs durs deſſus arrangés proprement.

Oeufs à la jardiniere.

Mettez dans une caſſerole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre; paſſez-les ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque cuits; enſuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, faites bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit épaiſſe; ôtez les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez enſemble; mettez le tout dans le plat que vous devez ſervir, pour le mettre cuire ſur un petit feu, couvert d'un couvercle de tourtiere.

Oeufs en ſurtout.

Mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, avec perſil, ciboules, champignons, échalotte, le tout haché: paſſez-les ſur le feu & y mettez une pincée de farine; mouillez avec un demi-ſeptier de lait, ſel, gros poivre; faites bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit liée, & vous y mettrez ſept œufs durs coupés en quatre; faites-leur faire un bouillon & les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir: faites une omelette

de ſix œufs que vous mettrez deſſus, pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui eſt deſſous ; frottez le deſſus de l'omelette avec du beurre chaud, panez-la de mie de pain, & l'arroſez encore de beurre : faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere.

Oeufs à l'eau.

Prenez une caſſerole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de ſucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron verd ; faites bouillir à petit feu pendant un quart-d'heure, mettez-la enſuite refroidir, & caſſez dans une autre caſſerole ſept jaunes d'œufs, ils ſont ſuffiſans ſi votre plat d'entremets eſt petit ; s'il eſt grand, vous en mettrez davantage: vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir ; paſſez enſuite au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir : pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans ſans avoir d'eau dans le fond : cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

Voilà ſuffiſamment de différentes façons d'œufs dans le goût bourgeois pour diverſifier le goût de ceux qui les aimeront, ſans m'étendre ſur une infinité d'autres qui deviendroient coûteuſes & embarraſſantes pour les perſonnes qui ne ſont pas au fait, & me feroient ſortir du plan que je me ſuis fait de n'écrire que des mets faciles à faire, & de peu de dépenſe.

En maigre toutes ſortes d'œufs dans le beſoin ſe peuvent ſervir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.

CHAPITRE IV.

Du beurre, fromage, laitage & épiceries.

VENONS préſentement au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité.

Les épiceries néceſſaires à la cuiſine, & celles dont on fait uſage, ſont :

Le ſucre,
Le ſel & ſalpêtre,
La muſcade,
Le clou de girofle,
Le poivre fin & le poivre concaſſé,
La fleur de muſcade,
Macis,
Le citron,
Gingembre,
Canelle,
Coriandre,
Le genievre,
Le ſafran,
La moutarde,
Les piſtaches,
Les amandes douces & ameres.
Le raiſin de Corinthe,
Le verjus,
Le vinaigre rouge & blanc,
L'huile fine & commune,
L'orange aigre.

Du beurre.

Comme la bonne qualité du beurre eſt très-eſſentielle pour tout ce que l'on accommode en cuiſine, & que les meilleurs mets ne valent rien quand le beurre ſe fait ſentir, il eſt néceſſaire qu'une cuiſiniere s'attache à le bien connoître, & mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur eſt celui qui eſt jaune naturellement, le blanc n'eſt pas, à beaucoup près, d'un goût ſi agréable ; il y a des beurres d'un jaune

falſifié qui ſe fait avec le ſuc d'une plante appellée barbotte ; ce jaune eſt plus foncé que celui qui eſt naturel au beurre, & ſe diſtingue aiſément, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet, il faut le porter au nez, & ſentir s'il n'a pas un goût de rence ; *les beurres de mai & de ſeptembre*, ſont les plus eſtimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces tems-là, & donnent à leur lait un très-bon goût.

C'eſt dans ces deux ſaiſons que les perſonnes prévoyantes & ménageres doivent faire leurs proviſions, ſoit pour en fondre, ou pour le ſaler.

Voici la façon de le faire fondre : ſur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures ſans l'écumer, juſqu'à ce qu'il ſoit clair fin, vous le retirerez après du feu pour le laiſſer repoſer une heure, vous l'écumez enſuite & le verſez doucement dans les pots de grès.

Paſſez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots ſont pleins, portez-les à la cave : étant froids, couvrez-les de papier & d'une ardoiſe.

Ce beurre ſe garde long-tems ſans ſe gâter.

La façon du beurre ſalé eſt auſſi bonne quand il eſt bien façonné ; après l'avoir lavé pluſieurs fois pour lui faire ſortir ſon lait, prenez-en

deux livres à la fois que vous mettez ſur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaiſſeur d'un doigt, répandez du ſel deſſus en raiſonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, & le repêtriſſez de cette façon juſqu'à ce que le beurre ſoit bien mêlé avec le ſel.

Vous continuerez de cette façon deux livres par deux livres, juſqu'à définition, vous le mettrez à meſure dans des pots de grès bien propres, & le preſſerez bien avec les mains pour qu'il ne reſte point de vuide.

Quand les pots ſeront pleins, vous prendrez du ſel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez ſur la ſuperficie des pots, portez-les à la cave pour les conſerver, & les couvrez de la même façon que ceux du beurre fondu.

Du fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages, cela regarde la fermiere; je m'expliquerai ſeulement ſur les différentes façons dont l'on peut le ſervir ſur les tables, & l'uſage que l'on en peut faire en cuiſine.

Nous avons les fromages de chevrettes qui ſont faits avec lait de chevre mêlé d'un tiers de lait de vache; quand ils ſont affinés, ils ſont très-bons.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, eſt celui de Brie; il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc, *le fromage d'Hollande*, celui qui eſt perſillé eſt le meilleur: *le fromage de Gruyere*

doit être choiſi avec de grands yeux & bien gras ; *le fromage de Parmeſan*, *le fromage de Roqueſort*, le plus eſtimé de tous, & par conſéquent le plus cher.

Nous avons auſſi les fromages mous nouvellement faits, ils ſe ſervent au gros ſel.

Les petits fromages à la crême qui ſe mangent avec de la crême & du ſucre : toutes ces ſortes de fromages ſe ſervent ſur la table au deſſert ; il n'y a que *le Parmeſan*, *le Gruyene & le Brie*, dont on ſe ſerve en cuiſine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en ſervez pour faire des ramequins.

Ramequins.

Pour cet effet, vous en mettrez un bon morceau que vous écraſez dans une caſſerole avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-ſeptier d'eau froide ou chaude, très peu de ſel, un anchois haché ; faites bouillir le tout enſemble, & mettez autant de farine que la ſauce en peut boire, faites-la deſſécher ſur le feu juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien épaiſſe ; mettez la enſuite dans une autre caſſerole pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire, ſans être liquide ; il faut que cette pâte ſe ſoutienne ſans couler.

Vous dreſſez cette pâte en petits morceaux de la groſſeur d'un œuf de pigeon ſur un plat fond, & les faites cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins ſoient légers & d'une belle couleur.

Uſage du parmeſan.

Il ſert à faire des entrées en gras & en mai-

rre. Pour vous en ſervir vous le rapez; *la viande* ou *poiſſon* que vous deſtinez pour ſervir avec, doit être cuite à la braiſe ou en ragoût, la ſauce & la viande doivent avoir moins de ſel qu'à l'ordinaire, parce que le parmeſan les ſalera encore.

Vous prenez le plat que vous devez ſervir; mettez dans le fond du plat un peu de la ſauce deſtinée à la viande, du parmeſan deſſus, vous dreſſez enſuite la viande deſſus, & mettez par-deſſus la viande le reſtant de la ſauce que vous couvrez par tout de parmeſan, & mettez enſuite le tout dans le four ou ſous un couvercle de tourtiere pour lui faire prendre couleur, & le ſervez enſuite à courte ſauce; les bords du plat bien eſſuyés.

Vous pouvez auſſi mettre de cette façon des choux fleurs & cardons d'eſpagne que vous ſervez pour entremets.

Du laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il eſt ſuſceptible au mauvais goût, & la moindre mal-propreté peut le faire tourner : l'on a vu, par les différens apprêts qui ſont décrits dans ce livre, ſon utilité, ſans qu'il ſoit beſoin d'en parler davantage.

Il me reſte à parler ſur ce ſujet, de différentes crêmes qui ſeront très-utiles pour ſervir en entremets.

Crême blanche au naturel.

Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de ſucre que vous faites

bouillir enſemble & réduire à un tiers, & le mettez refroidir juſqu'à ce que vous puiſſiez y ſouffrir le doigt ſans vous brûler. Vous prenez enſuite un peu de préſure que vous délayez avec de l'eau dans une cuillere à bouche, mêlez-la bien dans la crême, & paſſez enſuite le tout dans un tamis.

Prenez le plat que vous devez ſervir, mettez-le ſur de la cendre chaude; verſez enſuite votre crême dedans, couvrez-le d'un couvercle, mettez de la cendre chaude deſſus, & la laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, mettez-la au frais pour la ſervir froide.

* *Crême au biſcuit.*

Faites bouillir une pinte de lait avec une tranche de citron verd, une bonne pincée de coriandre, un peu de canelle; réduite à plus de moitié & preſque froide, on la délaye avec une cuillerée à café de farine & ſix jaunes d'œufs; paſſez au tamis, on la fait cuire au bain-marie; preſque cuite on la couvre de tranches minces de biſcuit, & on racheve la cuiſon.

* *Crême ſoufflée de vermicelle.*

Le vermicelle eſt une pâte qui nous vient d'Italie, on la fait cuire avec du lait & du ſucre; bien cuite & bien épaiſſe, on la paſſe au tamis; on y met enſuite des macarons pilés, de la fleur d'orange pralinée, hachée fin, ſix jaunes d'œufs & les blancs fouettés, bien mêlés enſemble, on la met dans un four doux, ou deſſous un couvercle de tourtiere, juſqu'à ce qu'elle ſoit d'une couleur dorée.

* *Crême maringuée.*

Délayez dans une caſſerole ſix jaunes d'œufs (on met les blancs à part dans une terrine ſans qu'il reſte de jaune) avec deux cuillerées de farine une chopine de crême, une idée de ſel, avec l'eau de fleur d'orange & du ſucre; on fait cuire une demi-heure ſur le feu, en remuant toujours, enſuite on la dreſſe ſur le plat que l'on doit ſervir, on fouette les blancs d'œufs; quand ils ſont bien montés en neige, l'on y jaet beaucoup de ſucre très-fin; couvrez la crême en façon de dôme avec les blancs d'œufs, jettez du ſucre deſſus, on met le plat dans un four doux ou ſous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure; bien cuite d'une belle couleur dorée, ſervez tout de ſuite.

* *Crême à la bonne amie.*

Délayez deux cuillerées de farine avec quatre œufs, une chopine de crême, une tablette de chocolat, citron confit, fleur d'orange pralinée, le tout haché fin & du ſucre; on fait cuire ſur le feu pendant une demi heure, en la tournant toujours, on y ajoute un peu de crême ſi elle vient trop épaiſſe; bien cuite, dreſſez-la ſur le plat; en ſervant, jettez deſſus du ſucre fin, paſſez la pelle rouge pour la glacer.

Crême glacée.

Prenez une caſſerole, où vous mettez une petite poignée de farine, du citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée & pilée, un morceau de ſucre; délayez le tout avec huit jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, &

délayerez les jaunes avec une chopine de crême & un demi ſeptier de lait.

Faites cuire cette crême ſur le feu pendant une demi-heure.

Quand elle eſt épaiſſe, vous la retirez du feu, & fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils ſont bien montés, vous la mêlez dans la crême, mettez cette crême dans le plat que vous devez ſervir, & du ſucre par-deſſus, que la crême en ſoit bien couverte.

Faites-la cuire au four qu'il ne ſoit pas trop chaud, ou ſous un couvercle de tourtiere; quand elle eſt bien montée & glacée, ſervez.

Crême à la moëlle.

Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd haché très fin, un peu d'eau de fleur d'orange & trois demi ſeptiers de crême, un morceau de ſucre.

Vous prenez enſuite un quarteron de moëlle, que vous faites fondre ſur le feu, & la paſſez dans un tamis, mettez cette moëlle dans la crême.

Faites cuire cette crême ſur le feu pendant une demi heure, retirez la enſuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine, mêlez-les dans la crême, & la dreſſez dans le plat que vous devez ſervir.

Faites la cuire au four ou ſur un couvercle de tourtiere; comme la précédente; quand elle eſt cuite, vous prenez un doroir ou quel-

ees plumes bien propres que vous trempez
ns de bon beurre chaud, & le paſſez légé-
ment ſur la crême, & mettez tout de ſuite
la nompareille : ce ſont de petites dragées
toutes couleurs, & ſervez.

Crême gratinée.

Prenez ſix œufs, deux entiers & quatre
unes que vous délayerez avec une petite
oignée de farine, une chopine de crême,
ois macarons écraſés, un peu de citron verd
aché, un morceau de ſucre.

Mettez le plat que vous devez ſervir ſur un
urneau à feu doux, mettez cette crême dans
plat après l'avoir bien remuée; faites cuire
ette crême pendant une heure, & paſſez la
elle rouge par-deſſus pour lui donner couleur.

Si vous pouſſez cette crême à trop grand feu,
gratin en ſera brûlé & de mauvais goût.

Crême au petit pain.

Prenez trois petits pains à café; ôtez la croûte
ee deſſous pour pouvoir ôter la mie ſans en-
ommager la croûte de deſſus, faites tremper
es croûtes de deſſus & de deſſous dans du lait
& du ſucre.

Prenez enſuite une caſſerole où vous mettrez
deux petites cuillerées de farine que vous dé-
ayerez avec ſept jaunes d'œufs, & mettez les
blancs à part dans une terrine; mettez avec les
aunes trois macarons écraſés, du citron verd
aché, un morceau de ſucre, une chopine de
rême, faites cuire le tout ſur le feu un quart-
d'heure, & le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait
pour les faire égoutter.

Prenez le plat que vous devez ſervir : mettez cette crême dans le fond, le deſſous des pains deſſus, prenez le deſſus des pains : à la place de la mie que vous avez ôtée, mettez-y de la crême, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers ; couvrez-les par-deſſus de la même crême, uniſſez-les par-deſſus, pour que chaque pain conſerve ſa figure.

Faites-les cuire au four ou ſous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure.

Vous prenez enſuite les blancs d'œufs que vous fouettés en neige, & mettez dedans du ſucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs, en leur conſervant toujours leur figure, mettez par-deſſus du ſucre fin, & les remettez au four juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur jaune, & ſervez.

Crême légere.

Mettez dans une caſſerole trois demi-ſeptiers de lait avec du ſucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleur d'orange ; faites bouillir le tout enſemble & réduire à moitié, retirez-la du feu pour la mettre refroidir ; vous délayez dans une caſſerole plein une cuillere à café de farine avec ſix jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, mettez enſuite votre crême avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit ; paſſez enſuite votre crême dans un tamis & la faites cuire au bain-marie ; quand elle eſt cuite & priſe comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part juſ-

à ce qu'ils ſoient bien montés ; mettez-y ſucre fin, couvrez votre crême avec les mes d'œufs en façon de dôme ; mettez du ſu- fin par-deſſus ; faites cuire deſſous un cou- cle de tourtiere, que la chaleur en ſoit douce : vez d'une belle couleur.

Crême bachique.

Mettez dans une caſſerole trois demi-ſep- rs de vin blanc avec deux écorces de citron d, une pincée de coriandre, un petit mor- u de canelle, trois onces de ſucre, faites uillir le tout à petit feu pendant un bon art-d heure ; délayez dans une autre caſſe- e demi-cuillerée à café de farine avec ſix nes d'œufs, mettez-y petit à petit le vin e vous avez fait bouillir ; lorſqu'il ſera à de- -froid, paſſez le tout au tamis, & faites cuire tre crême au bain-marie ; quand elle ſera iſe, vous l'ôterez pour la mettre au frais, qu'à ce que vous la ſerviez.

Crêmes italiennes.

Mettez dans une caſſerole trois demi-ſeptiers lait & les faites bouillir, enſuite mettez-y peu d'écorce de citron verd, une pincée de riandre, un petit morceau de canelle, un u plus de demi-quarteron de ſucre, deux ains de ſel, faites bouillir & réduire à moi- ; mettez un peu refroidir, ayez dans une ſſerole une pincée de farine, délayez avec ſix nes d'œufs, mettez-y votre crême peu-à- u en la remuant à meſure, paſſez-la au ta- s & la dreſſez dans le plat que vous devez rvir ; faites-la prendre au bain-marie ;

avant de la ſervir, paſſez la pelle rouge par-deſſus pour la colorer.

Crême au café.

Mettez trois demi-ſeptiers d'eau dans une cafetiere, quand elle bouillira, vous y mettrez deux onces de café, remuez-le avec une cuillere, & le remettez au feu pour le faire bouillir, juſqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois, laiſſez-le repoſer pour le tirer à clair, & le mettez enſuite dans une caſſerole avec une chopine de lait & un morceau de ſucre; faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat; délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & enſuite la crême, paſſez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez ſervir, qui doit être ſur une caſſerole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de caſſerole, avec un peu de feu deſſus, faites bouillir juſqu'à ce que la crême ſoit priſe. Servez chaudement.

Crême au chocolat.

Rapez deux tablettes de chocolat, & les mettez dans une caſſerole avec un demi-quarteron de ſucre, une chopine de lait, un demi-ſeptier de crême, faites bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un tiers: quand elle ſera à demi-froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs; paſſez-la au tamis, & la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

Crême frite.

Mettez dans une caſſerole de la farine environ plein trois cuilleres à bouche, délayez-la

peu à peu avec ſix œufs blancs & jaunes, un
eu d'écorce de citron rapé, de la fleur d'o-
nge pralinée & hachée, une chopine de lait,
n morceau de ſucre, une petite pincée de ſel
n; faites-la cuire ſur un petit feu pendant
ne demi-heure en la tournant toujours;
and elle ſera bien épaiſſe, étendez-la de l'é-
iſſeur d'un demi-doigt ſur un plat fariné,
ttez de la farine deſſus; quand elle ſera froide,
ous la couperez comme vous voudrez pour la
ire frire dans une friture bien chaude; en-
ite vous la glacerez avec du ſucre & la pelle
ouge.

Crême au caramel.

Mettez dans une caſſerole une chopine de
it, un demi-ſeptier de crême, avec un pe-
t morceau de canelle, une bonne pincée de
oriandre, de l'écorce de citron verd, faites
ouillir un quart-d'heure, ôtez-la du feu, &
ettez dans une poële d'office un quarteron de
ucre avec un demi-verre d'eau, faites-le
ouillir ſur un fourneau juſqu'à ce qu'il ſoit
n caramel, c'eſt-à-dire, de couleur de ca-
elle foncée, ôtez-le du feu & y mettez la crê-
ne; remettez-le ſur le feu juſqu'à ce que le
ucre ſoit délayé avec la crême; enſuite vous
élayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de
arine, mettez-y la crême, paſſez-la au tamis
our la faire cuire au bain-marie comme les
récédentes.

Crême de frangipane.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées de
arine avec du citron verd rapé, de la fleur

d'orange grillée, hachée, une petite pincée de ſel, délayez avec cinq œufs, blancs & jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de ſucre, faites cuire en la tournant toujours ſur le feu pendant une demi-heure; quand elle ſera froide, elle vous ſervira pour faire une tourte de frangipane ou des tartelettes; vous n'aurez plus qu'à la mettre ſur une pâte de feuilletage; quand elle ſera cuite, vous la glacerez avec du ſucre. *Les tourtes à la moëlle* ſe font de cette façon, à cette différence, que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue, paſſez au tamis dans la crême avant de la retirer du feu; laiſſez-la cuire un petit moment dans la crême.

Crême à la Madelaine.

Délayez quatre œufs, blancs & jaunes avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, un très-petit morceau de canelle pilée, quelques biſcuits d'amandes ameres écraſées, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, une chopine de crême, un demi-quarteron de ſucre, gros comme un pois de ſel. Mettez votre plat ſur un moyen feu, verſez-y la crême; quand elle ſera cuite, jettez-y un peu de ſucre pour la glacer avec la pelle rouge.

Crême à la ducheſſe.

Mettez dans une caſſerole une chopine de lait avec un demi-ſeptier de crême, un petit morceau de canelle, une écorce de citron verd, un demi-quarteron de ſucre; faites bouillir une demi-heure & diminuer d'un tiers, paſſez-la au tamis, & la délayez enſuite avec ſix

jaunes d'œufs & une pincée de farine ; mettez-y quelques biſcuits, d'amandes ameres, une demi-tablette de chocolat un peu de fleurs d'oranges pralinées, le tout haché très-fin ; faites-la cuire au bain-marie, comme celle au café.

Crême de ris pour les convaleſcens.

Ayez un quarteron de ris épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tiedes, mettez-le cuire avec un bon bouillon gras ; lorſqu'il eſt cuit & épais, écraſez-le avec une cuillere, & le mettez enſuite dans une étamine pour le paſſer en le bourrant fort avec une cuillere de bois ; mettez-y de tems en tems un peu de bouillon chaud pour aider à le paſſer. Servez-le de l'épaiſſeur d'une crême double.

Crême de thé, d'eſtragon, de céleri, de perſil.

Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier de crême & une chopine de bon lait, près d'un quarteron de ſucre ; faites bouillir & diminuer d'un tiers ; enſuite ſi c'eſt une crême de thé, vous y mettrez ce qu'il faut de thé-boud pour en faire cinq taſſes ; laiſſez-le bouillir un moment, paſſez au tamis ; ſi vous voulez faire une crême d'eſtragon, vous prendrez deux branches d'eſtragon, que vous ferez bouillir un demi-quart-d'heure dans l'eau, & le mettez enſuite bouillir dans la crême ; il ne faut le laiſſer que le tems qu'il faut pour donner le goût, & le retirer promptement, crainte que le goût ne domine, vous ferez la même choſe pour celle de céleri & celle de perſil ; la crême étant paſſée au tamis, vous y délayez cinq jau-

nes d'œufs avec une pincée de farine, & la faites cuire au bain-marie comme celle de café ; ſi vous voulez les ſervir froides, n'y mettez point d'œufs ni de farine ; après qu'elles ſont paſſées au tamis, & que la crême eſt tiede, délayez-y de la préſure ou des peaux de giſiers de volailles hachés, paſſez enſuite au tamis, & la mettez dans un plat que vous voulez ſervir, que vous mettez ſur un peu de cendre chaude, couvrez avec un couvercle où vous mettez auſſi un peu de cendre chaude, laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, & la mettez au froid juſqu'à ce que vous ſerviez.

Crême en neige.

Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crême avec un quarteron de ſucre & réduire à moitié ; quand elle ſera tiede, faites-la prendre avec de la préſure ou giſier comme les précédentes ; quand elle ſera froide, vous prendrez une chopine de crême double, que vous fouetterez avec un fouet ; à meſure qu'elle mouſſe, enlevez la mouſſe avec une écumoire, pour la mettre ſur un tamis & un plat deſſous ; continuez à fouetter la crême, juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez tout de ſuite.

Crême brûlée.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées à bouche de farine, que vous délayez peu à peu avec quatre œufs blancs & jaunes, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, & une pincée de citron verd haché très-fin ; mouillez avec

un demi-ſeptier de crême, un demi-ſeptier de lait ; mettez-y gros comme un pois de ſel, & deux onces de ſucre, faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours ; enſuite vous mettez un morceau de ſucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez ſervir, faites-le bouillir ſur un bon fourneau, juſqu'à ce qu'il ſoit d'une couleur canelle, & y verſez promptement la crême ; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le ſucre qui eſt ſur les bords du plat en l'amenant ſur la crême, & cela ſe doit faire promptement.

Des beignets de crême.

Prenez une poignée de farine que vous délayerez avec trois œufs entiers & ſix jaunes, quatre macarons écraſés, de la fleur d'orange pralinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-ſeptier de crême & un demi-ſeptier de lait, un bon morceau de ſucre.

Faites cuire le tout ſur le feu un quart-d'heure ; que votre crême devienne bien épaiſſe, & mettez refroidir ſur un plat fariné ; mettez encore deſſus de la farine après l'avoir étendue de l'épaiſſeur d'un pouce.

Quand elle eſt froide, vous la coupez par petits morceaux, pour les arrondir dans vos mains avec de la farine ; faites-les frire à friture chaude, & ſaupoudrez de ſucre fin par-deſſus en les ſervant.

Beignets ſoufflés ou pets & petits choux.

Mettez dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre, un peu de citron verd rapé, de

l'eau de fleur d'orange plein une cuillere à café, un quarteron de ſucre, un peu de ſel, un grand demi-ſeptier d'eau; faites bouillir le tout enſemble un moment, & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer, pour faire une pâte bien liée & bien épaiſſe; remuez-la bien ſur le feu avec une cuillere de bois, juſqu'à ce qu'elle s'attache à la caſſerole; pour lors vous la mettrez promptement dans une autre caſſerole, & y délayerez deux œufs à la fois en remuant bien avec votre cuillere de bois, vous continuerez à mettre deux œufs juſqu'à ce que votre pâte vienne molle ſans être claire; vous la mettrez enſuite ſur un plat, & l'étendrez avec un couteau de l'épaiſſeur d'un doigt; vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne ſoit pas trop chaude; trempez le manche d'une cuillere à ragoût dans la friture, & prenez avec ce manche de la pâte de la groſſeur d'une noix, faites-la tomber dans la poële en le coignant ſur le bord, & continuez ainſi; faites frire à petit feu en remuant ſans ceſſe; quand ils ſeront bien montés & de belle couleur, ſervez-les chaudement après les avoir poudrés de ſucre fin. Si vos beignets ſont bien faits, ils doivent être légers & creux en-dedans. Vous pouvez encore les dreſſer autrement; pour les frire, faites des petits tas de pâte de la groſſeur d'une noix, proche les uns des autres ſur une feuille de papier blanc; renverſez-les dans la friture plus que moitié chaude. Quand vos beignets ſeront détachés, vous ôterez le papier & ferez frire de même; *c'eſt avec cette*

même pâte que l'on fait des petits choux ; il n'y point d'autre changement que de mettre plus de beurre dans la pâte, & de les faire cuire au four.

Beignets de brioche.

Prenez des petites brioches de deux liards que vous couperez par la moitié ; ôtez-en la mie & mettez à la place une crême cuite ou des confitures ; recollez enſemble les deux moitiés de façon qu'elles paroiſſent entieres ; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du ſel, & délayez avec du vin blanc ; faites-les frire de belle couleur, & les glacez de ſucre & à la pelle rouge.

Beignets de pommes & de pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau & les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du ſucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange ; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, & enſuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine ; remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent de la farine, faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du ſucre & la pelle rouge. Les beignets de pêches ſe font de la même façon.

Vous faites auſſi des beignets de pommes en forme ; pour lors vous creuſez votre pomme par le milieu ſans la rompre, pour en ôter les pepins, vous les pelez & coupez en tranches de l'épaiſſeur d'un écu, faites-les mariner comme

les précédentes ; trempez-les enſuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & ſervez glacés avec du ſucre.

Beignets d'oranges.

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal, ôtez la ſuperficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau, pour couper à meſure l'écorce de l'épaiſſeur d'une petite piece ; coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins ; mettez-les cuire avec un peu de ſucre ; faites une pate avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de ſel ; délayez cette pâte, qu'elle ne ſoit ni trop claire, ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant avec la cuillere, trempez vos quartiers d'oranges dedans pour les faire cuire dans une friture, juſqu'à ce qu'elle ſoit de belle couleur ; ſervez glacés de ſucre fin & la pelle rouge.

Beignets au blanc-manger.

Mettez dans une caſſerole un quarteron de farine de riz que vous délayez avec deux œufs & une chopine de lait, deux onces de ſucre, faites cuire ſur le feu comme une bouillie, en tournant toujours pendant deux heures ; quand elle ſera bien épaiſſe ; ôtez-la du feu, & vous y mettrez une pincée de citron verd rapé, & de la fleur d'orange pralinée hachée, un peu de ſel ; le tout étant mêlé, vous étendrez la crême ſur un plat fariné, jettez de la farine deſſus ; quand elle ſera froide, vous la couperez par petits morceaux pour les rouler dans vos mains de la groſſeur d'une moyenne balle, faites-les frire dans une friture bien chaude ;

lorſqu'ils ſont noirs, vous les retirez promptement pour les rouler dans du ſucre fin.

Beignets de pain à chanter.

Ayez deux douzaines de grands pains à chanter, prenez-en un où vous mettez deſſus un peu de crême de frangipane, ou des confitures, mouillez les bords avec de l'eau, & appliquez deſſus un autre pain à chanter; pincez-les tout autour pour les coller enſemble; lorſqu'ils ſeront tous faits, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel; faites-les frire & glacer avec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets de feuilles de vigne.

Faites tremper pendant une heure des feuilles de vigne avec un peu d'eau de-vie, enſuite vous les regouttez & mettez dedans un peu de crême de frangipane que vous envelopperez bien avec les feuilles, enſuite vous les trempez dans une pâte comme les beignets précédens, & faites-les de même.

* *Beignets de fraiſes.*

On fait une pâte avec de la farine, une cuillerée d'eau-de-vie, un demi-verre de vin blanc, deux blancs d'œufs fouettés, citron vert haché; bien délayée ſans être trop épaiſſe ni trop liquide, il faut qu'elle file en la verſant de la cuillere, on y trempe des groſſes fraiſes; on les fait frire, & on les glace avec du ſucre & la pelle rouge.

* *Beignets à la Vénitienne.*

On fait cuire du riz avec du lait; bien cuit & bien épais, on le remue avec deux

cuillerées de farine, du ſucre fin, trois œufs, blancs & jaunes, de la fleur d'orange pralinée & citron verd haché, de la pomme de reinette coupée en petits dez, & du raiſin de corinthe; l'on en forme des petits tas que l'on arrange ſur du papier, on les fait frire: en ſervant on les poudre de ſucre.

Beignets mignons.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes cuillerées de farine que vous délayez avec quatre œufs blancs & jaunes, un peu de ſel, deux onces de ſucre, du citron verd rapé, une demi-cuillerée de farine & un demi ſeptier de crême, faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle ſera cuite & bien épaiſſe, étendez-la ſur un plat fariné; poudrez-les deſſus avec de la farine; quand elle ſera froide, coupez-la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés; trempez chaque morceau dans une pâte de cette façon: mettez dans une caſſerole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau-de-vie, une pincée de ſel, délayez avec deux œufs; faites frire & ſervez glacés de ſucre & la pelle rouge.

Beignets de pâte.

Mettez ſur une table un demi-litron de farine, gros comme un œuf de beurre, une bonne pincée de ſel, environ un demi-verre d'eau, pêtriſſez la pâte, enſuite vous la battez fort mince & la coupez avec un coupe-pâte à à petits pâtés; mettez ſur chaque morceau un peu de crême de frangipane, couvrez avec un deſſus comme deſſous: mouillez les bords &

ss collez enſemble en les pinçant tout autour ; iites frire d'une couleur dorée : glacez le deſſus vec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets de pain.

Faites bouillir un demi-ſeptier de lait, & éduire à moitié avec un peu de ſucre, une rncée de ſel, une demi-cuillerée d'eau de eur d'orange, une pincée de citron verd aché ; ayez des mies de pain coupées de la randeur d'un petit écu, & beaucoup plus paiſſes, mettez-les dans le lait pour les faire eemper un moment ; quand elles ſeront im-bbée, mettez-les égoutter : farinez & faites iire : glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Beignets à la crême glacée.

Mettez dans une caſſerole un demi-ſeptier crême, un demi-ſeptier de lait, un peu de l, une pincée de citron verd haché très-fin ; ites bouillir & réduire à moitié, enſuite vous mettez trois grandes cuillerées de farine que ous délayez ſur le feu avec la crême, & la urnerez juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe ; ez-la du feu pour la mettre ſur la table, attez-la avec le rouleau juſqu'à ce qu'elle ſoit ince comme un petit écu, coupez-la en ange ; faites-la frire & glacer avec du ſucre la pelle rouge.

Uſage des épiceries.

Revenons préſentement à ce qui regarde picerie pour l'aſſaiſonnement des ragoûts.

Pour le ſel, tout le monde ſait qu'il eſt in-penſable.

Le poivre l'eſt un peu moins.

Le ſalpêtre ſert à faire des glaces ; on le mêle avec deux tiers de glace pour faire glacer les crêmes & liqueurs que l'on juge à propos.

La muſcade.	Poivre fin.
Clous de girofle.	Fleurs de muſcade.
Macis.	Canelle.
Gingembre.	Coriandre.

Toutes ces épices ſervent à aſſaiſonner les ragouts, comme il eſt marqué dans les endroits où il en eſt beſoin.

L'on en fait auſſi des épices mêlées, en mettant de chacune la doſe qui lui eſt convenable.

Sans ſe donner cette peine ; l'on en trouve de toutes faites chez les épiciers, & à juſte prix.

Ces épices mêlées ſont excellentes pour toutes ſortes de pâtés & entremets de viande froide.

Le genievre n'eſt bon que pour les viandes que l'on veut mettre au ſel, comme piece de bœuf & petit ſalé, jambon pour fumer, il en faut mettre très peu.

Le ſafran n'eſt plus en uſage en cuiſine ; l'on s'en ſert encore pour le pain béni de la campagne.

La moutarde ſe ſert à côté du bœuf à dîner, à faire des ſauces-robert & remoulades.

Les piſtaches ſervent pour des crêmes, pour des galantines, & à faire quelques ragoûts particuliers.

Les amandes douces & ameres ſervent à faire des biſcuits d'amandes, des macarons, des abaiſſes de maſſepains, & entrent dans pluſieurs ſortes de crêmes.

Elles ſervent auſſi à faire de l'orgeat, comme

Il ſera expliqué ci-après dans le traité d'office.

Le vinaigre rouge & blanc, citron & orange maigre, ſervent à relever les ragoûts & ſauces, comme il eſt expliqué dans chaque article, où il en eſt beſoin.

La bonne huile d'olive ſert pour toutes ſortes de ſalades, & dans une infinité de ragoûts qui ſont à l'huile.

Le ſucre, l'on connoît ſon utilité.

CHAPITRE V.

De la Pâtiſſerie.

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la pâtiſſerie, il ſuffit qu'une cuiſiniere ſçuiſſe ſervir une table bourgeoiſe, & qu'elle ſache faire des tourtes de pluſieurs façons pour entrées & pour entremets en gras & en maigre, & des pâtiſſeries froides.

Pour des entremets de milieu qui ſervent pluſieurs fois, l'eſſentiel eſt de ſe bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle ſera expliqué; & pour la cuiſon des viandes qu'elle mettra en pâte, de ſavoir combien il leur faudra de tems pour être cuites à la braiſe; & de ne la laiſſer jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très-eſſentiel pour les perſonnes qui font de la pâtiſſerie, c'eſt de ſavoir gouverner & connoître le four dont on ſe ſert.

Pour cet effet, ſi ſe ſont des pieces qui doivent longues à cuire, faites chauffer le four

long-tems, vous ne riſquez rien de le chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous laiſſiez abattre de ſa chaleur, c'eſt-à-dire, après que le four eſt nettoyé, fermez-en la porte, & & ſoyez une demi-heure avant de rien enfourner; par ce moyen, vous ne riſquerez point de brûler votre pâtiſſerie.

Pour les pieces qui ne ſont point longues à cuire, vous aurez ſoin que le four ne ſoit pas ſi chaud, principalement pour la pâtiſſerie de feuilletage qui cuiroit trop promptement & n'auroit pas le tems de monter.

De la pâte briſée pour les tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de ſel, vous vous réglerez ſur cette doſe pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine ſur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel, le beurre en petits morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence, parce que ſi vous en mettiez trop, votre pâte ſeroit trop claire, & n'auroit point de ſoutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous pêtriſſez enſuite à force de bras, le moins de fois qu'il ſe pourra pour ne la pas rendre coriaſſe; votre pâte ne ſauroit être trop épaiſſe, pourvu qu'elle ſoit bien liée, & qu'il n'y ait point de grumelots dedans : vous aurez ſoin de faire cette pâte au moins deux heures avant de vous en ſervir pour qu'elle ait le tems de revenir,

C'eſt avec cette pâte que vous ferez toutes ſortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poiſſons.

Les tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, ſont d'une poularde coupée en quatre, des petits pigeons entiers ou coupés en deux quand ils ſont gros, ou avec des ailerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous échauderez, & le ferez bouillir un inſtant dans l'eau pour le retirer tout de ſuite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher : vous prendrez votre tourtiere pour y mettre un morceau de pâte deſſus, de l'épaiſſeur d'un écu, que vous aurez abattu avec un rouleau ; mettez deſſus cette pâte la viande que vous avez préparée, avec ſel, poivre, & dans tous les vuides de bon beurre ; couvrez la viande avec des bardes de lard ; mettez deſſus la viande une pareille abaiſſe que vous avez mis deſſous ; mouillez avec de l'eau & un doroir les deux endroits qui doivent ſe toucher enſemble, & les pincez tout autour pour qu'ils ſe collent enſemble : faites enſuite un bord en tournant tout autour avec le pouce ; prenez un œuf que vous battez, blanc & jaune enſemble, & avec le doroir ou plume, frottez-en tout le deſſus de la tourte.

Faites-la cuire au four trois heures : un quart-d'heure après qu'une tourte eſt au four, il faut la ſortir pour faire un trou au milieu, pour laiſſer ſortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de ſuite dans le four.

Quand elle eſt cuite, vous ôtez le deſſus en la coupant tout autour proche le bord; ôtez la graiſſe qui eſt dans la tourte & les bardes de lard, & avec une cuillere à bouche vous enlevez ce qui eſt en-dedans du bord qui n'eſt pas cuit.

Vous avez enſuite dans une caſſerole une bonne ſauce toute prête & d'un bon goût, que vous mettrez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau & champignons fini d'un bon goût pour mettre dedans, elle n'en ſera que meilleure: recouvrez-la avec ſon deſſus, & ſervez.

Voilà la façon que vous obſerverez pour toutes ſortes de tourtes pour *entrée*. Soit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui ſeront dedans, leur aſſaiſonnement, le tems de leur cuiſon & les ſauces différentes qui en feront le changement: pour ce qui regarde la pâte, c'eſt toujours la même répétition.

Tourtes de côtelettes de mouton à la Périgord.

Prenez un quarré de mouton, que vous couperez par côtelettes fort courtes; ne laiſſez que l'os qui marque la côtelette: après avoir foncé de pâte la tourtiere, comme il eſt dit ci-devant, arrangez les côtelettes deſſus; vous prenez autant de moyennes truffes: après les avoir pelées, vous les mettez entre les côtelettes, & aſſaiſonnez par-deſſus avec du ſel fin & un peu d'épices mêlées: couvrez de bardes de lard, & ſur les bardes, vous y mettrez par-tout du beurre de l'épaiſſeur d'un écu: vous finirez enſuite la tourte comme il eſt dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle ſera cuite, vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne : ſi vous ne l'avez pas, que ce ſoit d'un bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, ſans y mettre des truffes; pour lors, il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendrons de veau ſe font dans le même goût; la ſeule différence eſt, de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons, & les retirer à l'eau fraîche..

Quand ils ſont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes ſortes de tourtes de gibier.

Le lapin, il faut le couper par membres, lui caſſer un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lievre, ôtez-en tous les os, & n'y mettez que la chair : les os vous ſerviront pour faire un civet pour les domeſtiques.

La bécaſſe, pour en faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quarre; vous hachez les dedans avec du lard, & vous les mettez au fond de la tourte.

Les alouettes, il faut leur ôter les pattes, le cou, & les vuider du dedans; faites-en une farce comme de la bécaſſe.

Après avoir obſervé ſur tous ces gibiers de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reſte à faire pour toutes les tourtes, ſe trouve à toutes égal.

Vous les mettez dans la tourtiere avec un

bouquet de fines herbes, ſel & fines épices; couvrez de bardes de lard & de beurre; mettez deſſus votre abaiſſe de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles ſont cuites & dégraiſſées, mettez dedans une bonne ſauce faite avec un bon coulis; en ſervant, preſſez dans la ſauce le jus de deux oranges: ſi vous avez à la place de la ſauce un bon ragoût, ſoit de ris de veau & champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en ſera que meilleure & plus eſtimée.

Vous y mettrez toujours en ſervant le jus d'une orange, par rapport au gibier, qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes ſortes de farces.

Prenez de telle ſorte de viande que vous jugerez à propos, comme tranche de bœuf du plus tendre, rouelle de veau, gigot de mouton, ou gibier & volaille: qu'il n'y ait point de petits os ni de filandres; vous aurez ſoin de les ôter, ſi vous en trouvez. Il ne faut que d'une viande à la fois; une bonne demi-livre ou trois quarterons ſuffiſent: il faut la hacher avec des couteaux à hacher, & mettre avec autant de bonne graiſſe de bœuf, perſil, ciboules & champignons, le tout haché très fin; aſſaiſonnez de ſel fin, un peu d'épices mêlées.

Quand le tout eſt bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers, & mouillez avec un demi-ſeptier de crême.

Quand cette farce eſt finie, goûtez ſi elle eſt aſſaiſonnée de bon goût; foncez votre tourtiere

une abaiſſe de pâte ; mettez cette farce deſſus l'épaiſſeur d'un pouce ; vous la couvrez ensuite de pâte, & finiſſez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures : ſi c'étoit du veau ou du mouton, vous la laiſſeriez plus longtems.

Quand elle eſt cuite & bien dégraiſſée, paſſez votre couteau ſur la farce pour la couper en petits carreaux, & mettez deſſus un bon coulis clair, & ſervez.

Des Tourtes maigres en poiſſons.

Prenez tels poiſſons que vous jugerez à propos ; tout anguille, brochet, ſaumon, tanche, &c.

Après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, dressez une toutiere avec la même pâte, comme il eſt dit aux autres ; mettez deſſus le poiſſon avec un bouquet de fines herbes, ſel fin, fines épices, & couvrez tout le poiſſon avec bon beurre ; mettez après votre abaiſſe de pâte ; finiſſez la tourte, comme il eſt expliqué pour les précédentes. Une heure & demie ſuffit pour la cuiſon d'une tourte de poiſſon.

Quand elles ſont cuites & dégraiſſées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites rouſſir avec un peu de beurre : quand le roux eſt fait, mouillez avec un demi-ſeptier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiede ; mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de ſel ; faites bouillir ce ragoût une demi-heure & le dégraiſſez. Vous avez des laitances de carpes, que vous faites bouillir un

moment dans de l'eau, & les retirez à l'eau fraîche : mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart-d'heure.

Quand il eſt fini & d'un bon goût, vous le mettrez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous ſervir de différens ragoûts maigres, pour mettre dans ces ſortes de tourtes, comme de *truffes*, *mouſſerons*, *morilles*, *pointes d'aſperges*, ſuivant la ſaiſon où vous vous trouverez.

Toutes ſortes de timbales.

Pour faire toutes ſortes de timbales, faites une pâte de cette façon. Mettez ſur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de ſain-doux, deux jaunes d'œufs, un peu de ſel; pêtriſſez cette pâte qu'elle ſoit bien ferme; enſuite vous en prenez les deux tiers que vous abattez avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un petit écu : mettez cette pâte dans une petite caſſerole; étendez-la dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la caſſerole, en prenant garde de la percer; mettez deſſus tel ragoût de viande ou de poiſſon que vous voudrez, pourvu qu'il ſoit cuit, refroidi & courte ſauce : vous pouvez même déguiſer de cette façon toutes ſortes de ragoûts qui ont déjà été ſervis; après vous abattez auſſi la pâte que vous avez miſe à part de la même épaiſſeur; couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller enſemble, de la même façon que vous feriez pour une tourte; pincez tous les bords pour les coller enſemble;

iites cuire au four ou à la braiſe. Vous entou-
zz la caſſerole de cendres chaudes, & du feu ſur
n couvercle : quand la pâte de votre timbale
rra cuite, vous la renverſez doucement ſans
eſſus deſſous dans le plat que vous devez ſer-
rr ; faites un trou dans le milieu, de façon que
ous puiſſiez remettre le morceau de pâte que
ous aurez ôté pour qu'il n'y paroiſſe pas : met-
zz dans la timbale une ſauce telle que vous ju-
erez à propos, ſuivant la viande que vous au-
zz miſe dedans.

De la pâte briſée pour les pâtés froids.

Les cuiſinieres qui auront l'adreſſe de faire un
âté dreſſé de la hauteur de quatre pouces, n'au-
ont qu'à ſe ſervir de la même pâte des tourtes.

Obſervez la même façon pour la compoſition
u dedans ; la cuiſon & les ſauces en ſont de
ême ; la ſatisfaction qu'elles en auront, c'eſt de
ouvoir, avec les mêmes mets, diverſifier le
oup-d'œil d'une table, & ſe faire honneur de
ur ſavoir-faire.

*Voici la façon de faire la pâte briſée pour les
âtés froids.*

Vous ferez plus ou moins de pâte, ſuivant ce
ue vous aurez beſoin : voici ſur quoi vous vous
églerez.

Prenez un demi-boiſſeau de farine, deux li-
res de beurre, un demi quarteron de ſel fin ;
ettez cette farine ſur la table ; faites un trou
ans le milieu pour y mettre le ſel & le beurre :
ous prenez enſuite de l'eau preſque bouillante
ue vous mettez ſur le beurre, & le maniez avec
es mains dans cette eau juſqu'à ce qu'il ſoit

tout à-fait fondu ; vous mêlez enſuite la far & la pêtriſſez à tour de bras le plus promp ment que vous pouvez, juſqu'à ce qu'elle ſ bien liée : plus la pâte eſt ferme, mieux elle faite, pourvu qu'elle ſoit bien liée. Vous laiſ repoſer cette pâte pendant trois heures avant vous en ſervir, & dreſſez avec tel pâté de vian que vous jugerez à propos.

Façon de faire les pâtés de telle eſpece de vian que vous voudrez mettre en pâte.

Prenez rouelle de veau, gigot de mouto perdrix, bécaſſes, filets de lievres, poularde chapons, n'importe ; l'aſſaiſonnement & la f çon en ſont tout de même, à peu de choſe prè

Dans tous les pâtés marqués ci-deſſus, ſi vo voulez y mettre de la rouelle de veau pour ga nir, elle ſera bien où elle ſe trouvera. Les di dons déſoſſés garnis de veau ſont encore d'ex cellens pâtés.

Les perdrix, bécaſſes, chapons, poulardes après qu'ils ſont vuidés, trouſſez-leur le pattes dans le corps, & leur caſſez un peu le os avec le manche d'un couperet ; faites-le revenir ſur de la braiſe, après les avoir eſſuyé & épluchés ; lardez les par-tout avec du gro lard manié dans le ſel fin, fines épices mêlées perſil & ciboules hachés.

Vous faites la même choſe pour le *veau & mouton*, à la réſerve que vous ne les faites poin revenir ſur de la braiſe.

Quand votre viande eſt bien préparée, vous coupez des bardes de lard ſuffiſamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arron-
ſſez avec les mains en la roulant ſur la table,
ſt ce que l'on appelle mouler la pâte ; vous la
ttez enſuite avec le rouleau, juſqu'à ce qu'elle
it de l'épaiſſeur d'un demi-doigt ; mettez
tte pâte ſur une feuille de papier beurré, &
ſſus la pâte votre viande bien ſerrée l'une
ntre l'autre, & l'aſſaiſonnez de ſel fin & fines
ices ; couvrez de bardes de lard, beaucoup
beurre par-deſſus ; mettez enſuite une
aiſſe de pâte, pas auſſi épaiſſe que celle de
ſſous ; mouillez avec un doroir les deux en-
oits qui doivent ſe toucher pour qu'ils ſe
llent bien enſemble, appuyez par-tout les
igts pour les unir ; vous reprenez après le
roir que vous trempez dans de l'eau pour
ouiller tout le deſſus du pâté ; enlevez enſuite
pâte qui déborde pour la faire monter le
ng du pâté, uniſſez-la proprement ſans trop
puyer, crainte de percer la pâte.

Quand il eſt bien façonné, vous faites un
ou ſur le milieu, au deſſus, de la largeur
un pouce ; faites une cheminée de pâte où
us mettrez une carte roulée, crainte que le
ou ne ſe referme en cuiſant ; vous dorez en-
tte par-tout le pâté avec un œuf battu,
anc & jaune pour enjoliver le pâté ; vous y
ttrez des fleurs de lys faites avec de la même
te, & le redorerez une ſeconde fois ; un mo-
ent avant de le mettre au four, vous met-
z par la cheminée du pâté, deux cuillerées
au-de-vie, cela lui donnera un bon goût
as ſentir l'eau-de-vie, par le mêlange des
ûts qui ſeront enſemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez ſuivant ſa groſſeur.

Quand il ſera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez ſa cheminée avec un morceau de pâte crue jusqu'à ce que vous le ſerviez.

De la pâte appellée feuilletage.

Prenez un litron de farine, (c'eſt plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine ſur une table avec un peu de ſel & d'eau, ce que la farine en peut boire; pêtriſſez un moment la farine avec l'eau; que cette pâte ne ſoit ni trop molle ni trop épaiſſe; laiſſez-la repoſer deux heures avant de vous en ſervir; vous prenez enſuite preſque autant de beurre que de pâte, abbattez la pâte avec le rouleau; mettez le beurre dans le milieu, & donnez cinq tours en été & ſix l'hyver. *Ce que l'on appelle tour*, c'eſt d'abattre la pâte avec le rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un demi-doigt, en jettant de tems en tems & légérement un peu de farine.

Quand chaque tour eſt fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour juſqu'à définition.

Vous vous ſervez de cette pâte pour faire toutes ſortes de tourtes pour entremets, pour faire des *petits pâtés* & toutes ſortes de *gâteaux feuilletés.*

Petits pâtés friands.

Vous faites d'abord des petits pâtés ordinaires qui ſe font avec du feuilletage, vous prenez un

un peu de rouelle de veau & autant de moëlle de graiſſe de bœuf, que vous hachez bien ensemble; mettez-y perſil, ciboules & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, ſel, poivre, délayez cette farce avec un demi-ſepteer de crême, goûtez ſi elle eſt de bon goût; ensuite prenez enſuite des moules à petits pâtés, pour y mettre des petites abaiſſes de pâte de l'épaiſſeur d'un écu; mettez de cette farce ſur la pâte & couvrez d'une abaiſſe de pâte, dorez-les & les faites cuire au four; & les ſervez chaudement.

De ces mêmes pâtés pour les faire friands, pendant qu'ils cuiſent, vous prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous hachez très-fin; mettez dans une caſſerole environ chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre; faites réduire le bouillon au quart: vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de volaille haché, & un peu de ſel; faites chauffer ſans bouillir, & y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Faites lier ſur le feu, & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le deſſus de chaque pour en ôter après la viande; à la place de cette viande, mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque; remettez ſur chaque petit pâté ſon couvercle, & les ſervez le plus chaudement que vous pouvez.

Gâteau au fromage.

Prenez du fromage de Brie qui ſoit bien

gras, pêtriſſez-le avec un litron & demi d farine, trois quarterons de beurre, très-pe de ſel ; vous mettez cinq ou ſix œufs pour d layer votre pâte ; quand elle ſera bien pêtrie vous la mouillerez pour la laiſſer repoſer un heure, enſuite vous en formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Gâteau d'amandes.

Mettez ſur une table un litron de farine faites un trou dans le milieu pour y mettr gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre quatre œufs, blancs & jaunes, une pincée d ſel, un quarteron de ſucre fin, ſix onces d'a mandes douces pilées très-fin ; pêtriſſez l tout enſemble & en formez un gâteau à l'ordinaire ; faites-le cuire & le glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Gâteau au lard.

Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces, mettez-le dans une caſſerole ſur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure, enſuite vous mettez un litron & demi de farine ſur la table ; faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard qui s'eſt fondu en faiſant cuire le petit lard ; une demi-livre de beurre, peu de ſel, deux œufs, un grand verre d'eau ; pêtriſſez la pâte & la laiſſez repoſer une heure ; mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte un peu diſtantes de l'une à l'autre ; formez votre gâteau comme à l'ordinaire ; dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire une bonne heure dans le four ou deſſous un couvercle de tourtiere.

Gâteau en losange.

Faites une pâte de feuilletage comme celle qui est expliquée ci-devant, page 408; abbattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupez-la en losange de la largeur de deux doigts; dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu; faites cuire un bon quart-d'heure au four, ensuite vous les glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Gâteau de Savoye.

Mettez quatorze œufs dans une balance, & de l'autre côté autant pesant de sucre fin, ôtez ce sucre, & mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs, ôtez la farine, pour la mettre à part, cassez les œufs, mettez-les jaunes dans une terrine, les blancs dans une autre; mettez avec les jaunes, le sucre que vous avez pesé & un peu de citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée & hachée; battez le tout ensemble pendant une demi-heure; ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs bien fouettés & la farine que vous avez pesée, que vous mettrez en douceur en remuant à mesure le biscuit avec ce fouet. Vous avez une casserole de moyenne grandeur & profonde, ou une poupetonniere que vous frottez d'abord avec du beurre affiné; essuyez-la bien avec un torchon, & y mettez du beurre affiné pour qu'il s'étende par-tout; mettez-y votre biscuit; & le faites cuire au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure & demie; quand il sera cuit, vous le renverserez doucement sur un plat; s'il est d'une belle couleur dorée, vous le servez dans

ſon naturel, & s'il avoit trop de couleur, il faudroit glacer avec une glace blanche qui ſe fait avec du ſucre très-fin, un blanc d'œuf & le jus de la moitié d'un citron; battez le tout enſemble dans une aſſiette de faïence & une cuillere de bois juſqu'à ce que la glace ſoit bien blanche, & vous en ſervez pour couvrir tout le gâteau; ne ſervez que quand la glace ſera ſéche.

Gâteau à la crême.

Mettez ſur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-ſeptier de crême double, une bonne pincée de ſel; pêtriſſez légérement la pâte, laiſſez-la repoſer une demi-heure; enſuite vous mettrez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte; abbattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, enſuite vous en formerez un gâteau ou pluſieurs petits; dorez-les avec de l'œuf battu & faites cuire au four: vous vous réglerez ſur cette doſe pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

* *Gâteau à la ducheſſe.*

On pêtrit une demi-livre de farine avec un demi-poiſſon d'eau, une demi-livre de beurre, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, du citron verd haché très-fin, quatre œufs, gros comme un pois de ſel; on laiſſe repoſer la pâte pendant deux heures; enſuite on la bat avec le rouleau pour en former un gâteau de la grandeur d'un plat d'entremets, cuit au four; on glace tout le deſſus avec une glace blanche, qui ſe fait avec du ſucre très-fin,

délayé ſur une aſſiette de terre ou de faïence, avec la moitié d'un blanc d'œuf & quelques gouttes de jus de citron pour la blanchir, que l'on ne met qu'à meſure que l'on bat la glace avec une cuillere de bois : on remet un moment le gâteau dans le four pour faire ſécher la glace.

Gâteau à la royale.

Mettez dans une caſſerole une pincée de citron verd haché, deux onces de ſucre, un peu de ſel, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un bon verre d'eau ; faites bouillir un moment, & y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine ; faites deſſécher ſur le feu en remuant toujours juſqu'à ce que la pâte ſoit bien épaiſſe, & qu'elle commence à s'attacher à la caſſerole : ôtez-la du feu, & mettez un œuf à la fois en remuant fort avec la cuillere juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlé dans la pâte ; vous continuerez d'y mettre des œufs un à un de cette façon, juſqu'à ce que la pâte ſoit molle ſans être liquide ; enſuite vous y mettrez un peu de fleur d'orange pralinée, & deux biſcuits d'amandes ameres, le tout bien fin ; dreſſez les petits gâteaux de la groſſeur de la moitié d'un œuf ſur du papier beurré, dorez le deſſus avec de l'œuf battu ; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce.

Pâte & gâteau de brioche.

Mettez un litron de farine ſur une table & la pêtriſſez avec un peu d'eau chaude & un peu plus de demi-once de levure de bierre ; ſi vous n'en avez point, vous y mettrez à la place un

petit morceau de levure de pain ; enveloppez cette pâte dans un linge & la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart-d'heure l'été, & une heure en hiver ; enſuite vous mettrez deux litrons de farine ſur une table avec une pâte que vous avez faite en levain, une livre & demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de ſel fin, pêtriſſez le tout enſemble avec le plat des mains juſqu'à trois fois, ſaupoudrez-la de farine & l'enveloppez d'une nappe, pour la laiſſer revenir neuf ou dix heures ; coupez cette pâte ſuivant la groſſeur de vos gâteaux de brioche que vous voulez faire ; moulez-les en les arrondiſſant avec les mains ; applatiſſez un peu le deſſus ; dorez avec de l'œuf battu ; faites-les cuire au four ; pour les petites, une demi-heure ſuffit, & les groſſes une heure & demie : les pains bénis ſe font de cette même pâte.

Gâteau de viande.

La viande que vous employerez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lievre, de lapin, de bœuf, &c. Ils ſe font tous de même, à cette différence que le gibier ſe mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot ; levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux : hachez-la avec un peu de graiſſe de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dez, ſix jaunes d'œufs, ſel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalottes, perſil, ciboules, le tout haché ; mettez des bardes de

lard dans le fond d'une caſſerole, & votre farce de viande deſſus ; après l'avoir bien mêlée avec tout ſon aſſaiſonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures ; la cuiſon faite, laiſſez refroidir dans la caſſerole, ôtez-la enſuite pour la renverſer ſur un plat, laiſſez-les bardes de lard qui ſont autour du gâteau, ratiſſez-les légérement avec le couteau, & ſervez ſur un plat garni d'une ſerviette.

Gâteau de riz.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'l'un quarteron de riz bien lavé ; faites le crever ſur le feu avec un verre d'eau, & enſuite du bon lait, juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit & épais ; laiſſez le refroidir : faites une pâte avec un litron de farine, du ſel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & de riz ; pêtriſſez le tout enſemble & en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heure, ou deſſous un couvercle de tourtiere. Ayez ſoin de beurrer le papier que vous mettez deſſous le gâteau.

Gâteaux fourrés.

Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaiſſeur de deux écus chacun ; vous mettez ſur le premier des confitures, en laiſſant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans de l'eau ; mettez le ſecond gâteau ſur le premier, & les collez bien enſemble avec les doigts en les maniant tout autour ; après les avoir un peu

façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites les cuire au four.

Quand ils ſont cuits & ſortant du four paſſez deſſus un doroir trempé dans du beurre & jettez par-tout par-deſſus de la petite non pareille.

Une autre fois pour changer, à la place de nompareille, vous y mettrez du ſucre fin, & la pelle rouge par-deſſus pour le glacer.

* *Petits gâteaux de Marli.*

On prend de la pâte à feuilletage, comme il eſt dit page 408; on la coupe en loſange le deſſus doré avec de l'œuf battu; on y ſeme une poudre faite avec des macarons & de la fleur d'orange pralinée; on arrange deſſus des filets de citron confit, & faites cuire dans un four d'une chaleur douce.

Dariolles.

Mettez ſur une table un peu plus de demi litron de farine avec un quarteron de beurre une pincée de ſel & un verre d'eau; pêtriſſez le tout enſemble pour en faire une pâte ferme abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un demi doigt; coupez la en morceaux de la largeur des moules à petits pâtés, appuyez le doigt ſur chaque morceau, & les relevez ſur les bords en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaiſſeur d'une piece de vingt-quatre ſols; mettez-les au four d'une chaleur modérée; un demi-quart-d'heure après, mettez-y un demi-ſeptier de crême délayée avec deux cuillerées de farine, très peu de ſel, une once de ſucre; quand

elles ſont cuites, jettez du ſucre fin deſſus.

* *Cannelons.*

On pêtrit une demi livre de farine avec autant de ſucre fin, un peu d'eau, un demi-quarteron de beurre chaud & du citron verd haché; on abat la pâte fort mince avec le rouleau; l'on entoure avec cette pâte des morceaux égaux de cannes à roſeau, on fait frire; les rouleaux ôtés, on remplit les cannelons de confitures, ou d'une bonne crême; on met du ſucre fin tout autour, & on les glace avec la pelle rouge; pour les ſervir, on les dreſſe ſur le plat dans leur hauteur en les faiſant tenir avec du caramel.

Tartelettes.

Faites une pâte à feuilletage comme il eſt marqué, page 408, abatez-la de l'épaiſſeur d'un petit écu, & en coupez de petites abaiſſes avec un coupe pâte, mettez-les ſur des moules à petits patés; & ſur la pâte une petite cuillerée de crême de frangipane, comme celle qui eſt marquée ci-devant page 385, ou bien des confitures de celles que vous voudrez, pourvu que ce ne ſoit pas de la gelée; couvrez avec quelques bandes de pâte, & un bord autour de la même pâte; faites cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du ſucre & la pelle rouge.

Timbales de biſcuit.

Prenez ſix œufs & autant peſant de ſucre fin, & la peſanteur de trois œufs de farine, ce qui vous fournira pour faire ſix timbales de la grandeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets; pour

les faire, vous obſerverez la même façon que pour le gâteau de Savoie, que vous trouverez ci-devant page 411, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi heure pour la cuiſon, & le four un peu plus doux.

Croquantes.

Mettez ſur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de ſucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de ſel: pêtriſſez le tout enſemble pour en faire une pâte bien liée & ferme; abattez-la très-mince & en coupez des petites abaiſſes que vous mettez ſur des moules à petits pâtés; faites-les cuire un quart-d'heure dans un four très-doux; quand elles ſeront froides, vous y mettrez légérement deſſus de la gelée de groſeilles ou d'autres confitures: cette même pâte ſert pour faire des croquantes découpées, à cette différence que vous y mettrez plus de blanc d'œufs & point d'eau.

Feuillantines.

Faites une pâte à feuilletage, comme il eſt marqué page 408; abattez en une abaiſſe de la grandeur d'une tourte, & de l'épaiſſeur d'un petit écu; mettez-la ſur une tourtiere & de la crême de frangipane deſſus; couvrez-la d'une autre abaiſſe découpée & à jour, collez-enſemble en appuyant ſur les bas, dorez-les de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on en fait de petites un peu plus grandes que des tartelettes, de la même façon.

Génoiſe.

Faites une pâte briſée comme celle qui eſt marquée page 398, abattez-la de l'épaiſſeur d'un petit écu, & la coupez avec un coupe-pâte de même grandeur; mettez ſur chaque morceau plein une cuillere à café de crême de frangipane, mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pâte comme deſſous, collez-les bien enſemble en les pinçant tout autour; faites-les frire de belle couleur, égouttez-les ſur un linge, & glacez le deſſus avec du ſucre & la pelle rouge.

Poupelain.

Mettez dans une caſſerole trois verre d'eau avec une bonne pincée de ſel & gros comme la moitié d'un œuf de beurre, faites bouillir & l'ôtez du feu pour y mettre un bon demi cetron de farine; après l'avoir délayée, remettez ſur le feu en remuant toujours juſqu'à ce que la pâte ſoit épaiſſe, & qu'elle commence à s'attacher à la caſſerole; ôtez la pâte pour la mettre dans une autre caſſerole, pour y mettre tout de ſuite un œuf à la fois, & le délayez à meſure: vous continuerez de mettre tous les œufs un à un juſqu'à ce que la pâte ſoit molle ſans être liquide. Ayez une caſſerole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, mettez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie; enſuite vous l'ôtez de la caſſerole; coupez-la par le milieu en tournant le couteau tout autour pour enlever le deſſus; ôtez toute la pâte du dedans

qui n'eſt pas cuite ; ayez du bon beurre cha
que vous mettez dans tout le dedans en fr
tant avec des plumes ou un doroir, jettez pa
tout du ſucre fin & de l'écorce de citron h
chée très-fin : remettez le deſſus du poupela
ſur l'autre moitié ; frottez par-tout avec
beurre & du ſucre fin par-deſſus ; glacez av
la pelle rouge.

Talmouzes.

Vous mettez dans une caſſerole un poiſſ
d'eau, un demi-quarteron de beurre, un p
de ſel ; quand l'eau bout, mettez-y deux cu
lerées de farine que vous délayez bien juſqu
ce que votre pâte ſoit ferme, ôtez-la de deſſ
le feu, délayez dedans autant d'œufs que
pâte en peut boire ſans être liquide ; vous
mettez enſuite du fromage blanc à la crèm
bien égoutté & fait du jour, que vous délay
avec votre pâte ; vous prenez enſuite des mou
les à petits pâtés, mettez-y une abaiſſe d
feuilletage de la même pâte que celle à petit
pâtés ; abattez-la bien mince ; mettez-la ſu
les moules à petits pâtés, de façon qu'elle dé
borde aux quatre coins ; vous coucherez de
ſus votre pâte à fromage de la groſſeur d'u
petit œuf, & l'envelopperez avec les quatr
coins du feuilletage ; dorez avec de l'œuf bat
tu ; faites cuire au four à feu doux ; quand
elles ſont cuites & de belle couleur, ſerve
chaudement pour entremets.

Meringues.

Prenez des blancs d'œufs ſuivant la quan
tité que vous en voudrez faire ; cinq ſont ſuffi

ſans pour faire un petit plat d'entremets, fouettez-les en neige dans une terrine ; quand ils ſont bien montés, ajoutez y de l'écorce de citron rapée, du ſucre en poudre ; refouettez encore un peu les blancs d'œufs ; vous mêlez de ſucre & le citron, vous dreſſez enſuite vos meringues ſur une feuille de papier blanc, en faiſant de petits tas de la groſſeur de la moitié d'un œuf, ſans qu'ils ſe touchent ; mettez deſſus le couvercle chaud avec un peu de braiſe par-deſſus pour les faire cuire ; quand elles ſont cuites & de belle couleur, ôtez les de deſſus le papier pour ôter le dedans de ce qui n'eſt pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures, vous en collerez deux l'une contre l'autre, & vous les ſervirez le plus ſéchement que vous pourrez.

Tourtes de toutes ſortes de confitures pour l'hiver.

Vous prenez telle confiture que vous jugerez à propos, (ce ſera la confiture que vous emploierez qui donnera le nom à la tourte,) ſoit marmelade d'abricots, confitures de ceriſes, confitures de verjus, marmelade de pommes, &c.

Vous prendrez de la pâte feuilletée, comme il eſt dit ci-devant, vous en mettrez dans le fond d'une tourtiere ; mettez ſur la pâte la confiture que vous deſtinez pour la tourte, en y laiſſant un bord d'un pouce, que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau ; vous mettrez par-deſſus des petites bandes de pâte arrangées par deſſin, qui couvriront

toute la confiture, & ferez un bord de pâte à votre tourte; faites-la cuire au four: il ne faut qu'un heure au plus pour ſa cuiſon.

Quand elle ſera cuite, vous mettrez par-deſſus du ſucre fin, & paſſerez la pelle rouge par-deſſus pour la glacer.

L'on fait auſſi des tourtes de la même façon, avec pluſieurs reſtes de compotes qui ne ſont pas en état de ſervir; ſi elles ſont aigres, il ne faut point s'en ſervir. Vous mêlez tous ces reſtes de compotes enſemble comme une marmelade, & vous vous en ſervez de la même façon que des confitures.

Tourtes de confitures pour l'été.

Elles ſe font avec les fruits nouveaux, à meſure que la nature nous les produit; la façon de les travailler ſe trouvera ci-après dans le traité de l'office, ce ſera l'article des compotes qu'il faudra ſuivre; la ſeule différence eſt, que vous ferez le ſirop plus court & plus fort.

Si ce ſont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez ſoin de les ôter.

Vos compotes étant froides, vous les façonnerez & ſervirez dans le même goût que celles d'hiver.

Des tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée, ſont différentes, parce que la chaleur faiſant fondre la gelée, les tourtes auroient fort mauvaiſe façon. Pour éviter cet inconvénient.

Mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere, mettez-y un bord de pâte

mme aux autres, & la mettez cuire ſans re façon.

Quand votre pâte eſt cuite, mettez du ſucre ſur le bord, & la glacez avec la pelle rouge.

Auſſi-tôt que la tourte eſt refroidie, couvrez ut le fond de la tourte juſqu'au bord, avec gelée que vous avez envie d'y mettre; ſervez id pour entremets.

es gelées dont vous pouvez vous ſervir, ſont:

es groſeilles.
es framboiſes.
es pommes.
Des coings.
Des ceriſes.

CHAPITRE VI.

Des ragoûts, rôties & ſauces.

Ragoûts de truffes.

ELEZ des moyennes truffes & les coupez n tranches; mettez les dans une caſſerole avec n petit morceau de bon beurre, un bouquet e perſil, ciboules, une demi gouſſe d'ail, deux ous de girofle, paſſez-les ſur le feu & y met-z une pincée de farine, mouillez avec un erre de bouillon & autant de vin blanc; faites uire à petit feu une heure; dégraiſſez & y outez un peu de coulis, ſel, gros poivre.

agoût de mouſſerons, champignons & morilles.

Mettez des mouſſerons dans une caſſerole vec un morceau de beurre, un bouquet de erſil, ciboules, paſſez-les ſur le feu; mettez-

y une pincée de farine & mouillez ave verre de bouillon, un demi-verre d blanc, autant de jus ; faites cuire une b heure ; dégraiſſez, ajoutez-y un peu de c ſi vous en avez, & ſi vous n'en avez p vous mettrez un peu plus de farine e paſſant ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. ragoût de champignons & de morilles ſe de même, à cette différence qu'il faut qu morilles ſoient bien lavées & battues dans ſieurs eaux pour en faire ſortir le ſable.

Ragoût d'oignons.

Vous trouverez la façon de le faire, p 338 & le ſervirez avec des volailles cuites broche ou à la braiſe, & telle viande de b cherie que vous jugerez à propos.

Ragoût de concombres.

Vous trouverez la façonde le faire, page 3

Ragoût de cornichons.

Vous trouverez la façon de le faire, page 3

Ragoût de cardons.

Vous trouverez la façon de le faire, page 34

Ragoût d'écreviſſes.

Après les avoir fait bouillir un moment da l'eau, vous épluchez les queues que vous me tez dans une caſſerole avec un demi-verre c bon vin blanc, autant de bon bouillon, & u verre de bon coulis, faites les bouillir un bo quart-d'heure, & ſervez avec ce que vous vou drez ; ſi vous voulez les ſervir avec un coul d'écreviſſes, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc ; quand il n'y aura preſque plus de ſauce, vous les mettrez dans

coulis d'écreviſſes fait comme celui qui eſt pliqué page 318.

Ragoût de piſtaches.

Ayez une demi-poignée de piſtaches que ous mettez un inſtant à l'eau bouillante pour ôter la peau ; jettez-les à meſure dans l'eau aîche, mettez-les égoutter ; & enſuite vous ss mettrez dans une ſauce faite avec un bon oulis.

Ragoût de paſſe-pierre.

Prenez de la paſſe-pierre confite ; il n'en uut prendre que les feuilles que vous faites lanchir un moment à l'eau bouillante pour ur ôter la force du vinaigre ; vous les met-ez enſuite, après qu'elles ſont preſſées pour n faire ſortir l'eau, dans une bonne ſauce aite d'un coulis lié.

Ragoût de foies gras.

Otez l'amer des foies & les laiſſez entiers ; aites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante & les mettez enſuite dans une caſſerole avec eux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, ſel, gros poivre ; faites bouillir une demi-heure, ayez ſoin de bien dégraiſſer. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou ſeul pour entremets.

Ragoût d'huitres.

Vous trouverez la façon de le faire, page 305.

Ragoût de céleri.

Vous trouverez la façon de le faire, page 339.

Ragoût de chicorée.

Vous trouverez la façon de le faire, page 3.

Ragoût de chou.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraîche; preſſez-le bien & ôtez le trognon, hachez un peu le chou & le mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, paſſez-le ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & du jus juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour donner une couleur dorée à votre ragoût; faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que le chou ſoit cuit & réduit à courte ſauce, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, un peu de muſcade rapée. Servez deſſous la viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de farce.

Mettez dans une caſſerole de l'oſeille, laitue, cerfeuil, perſil, ciboules, pourpier, le tout bien lavé, haché & bien preſſé, avec un bon morceau de beurre, paſſez les ſur un bon feu juſqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du jus & du coulis, ſel, gros poivre; faites cuire & ſervez à courte ſauce. Si c'eſt en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir juſqu'à ce que les herbes ſoient cuites & qu'il ne reſte plus de ſauce; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec la crême ou du lait; faites lier ſur le feu ſans bouillir.

Ragoût de laitances de carpes.

aites blanchir un moment à l'eau deux lai-
ees de carpes, & les mettez dans une caſſe-
avec deux cuillerées de coulis, un demi-
ce de vin blanc, autant de bon bouillon, un
qquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail;
ss bouillir un quart-d'heure; aſſaiſonnez de
gros poivre. *En maigre*, mettez dans une
erole deux oignons en tranches, une racine,
anais coupé en zeſtes, un bouquet de perſil,
oules, une pointe d'ail, deux clous de girofle,
demi-feuille de laurier, thym, baſilic, un
ceau de beurre; paſſez-les ſur le feu, & y
tez une pincée de farine; mouillez avec un
ce de vin blanc, autant de bouillon maigre;
es bouillir & réduire à moitié; paſſez la ſauce
tamis; mettez-y les laitances pour les faire
illir un quart-d'heure, & avant de ſervir,
liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec
a crême ou du lait, ſel, gros poivre; faites
ſur le feu ſans bouillir.

Ragoût de laitues..

Vous le trouverez, page 340.

Ragoût mêlé

Mettez dans une caſſerole des champignons
ppés en quatre, des foies gras, deux ou trois
ss d'artichaux cuits à moitié dans l'eau & cou-
par morceaux, un bouquet de perſil, cibou-
, une demi-gouſſe d'ail, un peu de beurre;
ſſez le tout ſur le feu; mettez-y une pincée de
ine; mouillez avec un demi-verre de vin
nc, un peu de coulis & du bouillon; faites
re une demi-heure, dégraiſſez, aſſaiſonnez

de ſel, gros poivre. Si vous avez de petits œuf vous les faites bouillir un inſtant dans l'eau ôtez-en la petite peau, & les mettez dans le r goût faire un bouillon : ſi vous n'en avez poi de naturels, & que vous en vouliez faire qui approchent, prenez deux jaunes d'œufs dur que vous pilez, & y mettez avec un jaune d'œ crud, une idée de ſel fin : mettez-les ſur un table farinée; roulez-les comme une petite ſa ciſſe, & les coupez en petits morceaux d'éga grandeur; roulez chaque morceau dans v mains avec un peu de farine pour les arrondi & les mettez à meſure ſur un plat fariné : lor qu'ils ſeront tous faits, mettez-les un momen dans de l'eau bouillante; après qu'ils auront fa deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche; fa tes-les égoutter avant de les mettre dans le ra goût. Si vous voulez mettre ce ragoût au blanc vous n'y mettrez point de coulis; avant que d ſervir vous y mettrez une liaiſon de trois jaune d'œufs avec de la crême.

Ragoût de moules.

Elles s'accommodent en maigre, comme il eſ expliqué page 303.

En gras, mettez dans une caſſerole quelque champignons, un bouquet de perſil, ciboules une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un peti morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine; paſſez-les ſur le feu juſ qu'à ce qu'ils ſoient colorés; mettez-y une pin cée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus; faites bouil lir une bonne demi-heure; dégraiſſez : ajoutez-

n peu de coulis, & ſi vous n'en avez point, ut un peu plus de farine & de jus : faites uire au point d'une ſauce ; paſſez-la au tamis ; ttez-y les moules ſans coquilles, après que ss les aurez fait ouvrir ſur le feu, un peu de ss poivre & du ſel, ſi l'eau des moules n'a pas zz ſalé la ſauce.

Ragoût de montans de cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Eſpagne, ſont expliqués, page 343, & les ſervez de me.

Ragoût de navets.

Vous trouverez la façon de le faire, page 339.

Ragoût d'olives.

Prenez un demi-ſeptier d'olives, que vous pez chacune en tournant autour du noyau, façon que toute la chair ſe tienne enſemble s être ſéparée ; mettez-les à meſure dans au ; vous les ferez bien égoutter pour les ttre enſuite dans une bonne ſauce d'un coude veau aſſaiſonné de bon goût.

Ragoût au ſalpicon.

Mettez dans une caſſerole un ris de veau nchi, deux culs d'artichaux auſſi blanchis, s champignons, le tout coupé en dez, avec bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe il, un clou de girofle, une demi-feuille de urier, un peu de baſilic, un morceau de beur- ; paſſez les ſur le feu & y mettez une bonne ncée de farine ; mouillez avec du jus, vin anc, un peu de bouillon, ſel, gros poivre ; ttes cuire & réduire à courte ſauce ; dégraiſſez ant de ſervir.

Ragoût de marrons.

Otez la premiere peau à un demi-cen marrons ; mettez-les dans une poële perc pour les remuer ſur le feu juſqu'à ce que v puiſſiez ôter la ſeconde : enſuite vous les m trez dans une caſſerole avec un demi-verre vin blanc, deux cuillerées de coulis, un de bouillon, du ſel ; faites cuire & réduir courte ſauce ; ayez attention qu'ils ſoient b cuits & entiers.

DES ROTIES.

Rôties au jambon.

Elles ſe font en coupant ſix ou ſept tranch de pain de la largeur de deux bons doigts : vo les paſſez dans du beurre juſqu'à ce qu'el ſoient d'une belle couleur dorée ; vous coup autant de tranches de jambon de même gra deur, que vous faites deſſaler une heure dans l'eau, s'il n'eſt pas nouveau : enſuite vous l mettez dans une caſſerole ſur un petit feu pe dant une heure ; quand il eſt cuit, vous l'ôtez la caſſerole, & mettez dans la même caſſero une pincée de farine, pour faire un petit roux & le mouillez avec du bouillon ſans ſel & u bon filet de vinaigre ; faites bouillir un bo quart-d'heure : après l'avoir dégraiſſée, vou paſſez cette ſauce au tamis ; dreſſez le jambon ſu les rôties de pain, & la ſauce par-deſſus, ave quelques grains de gros poivre.

Rôtie au lard.

Coupez des tranches de pain de la largeur d

ux doigts & d'égale grandeur ; mettez deſſus
iſamment du petit lard coupé en petits dez
manié avec un œuf crud, perſil, ciboules,
: échalotte, le tout haché, du gros poivre ;
es les frire à petit feu. Servez avec une ſauce
re & un filet de vinaigre.

Autre rôtie au lard.

Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long
raſſis : coupez-en les deux bouts, & lardez
t le milieu avec du petit lard coupé en lar-
s : enſuite vous avez un couteau qui coupe
n ; coupez votre pain en tranches, de l'épaiſ-
r de deux écus ; trempez ces rôties dans de
uf battu, & les mettez à meſure dans une
ure qui ne ſoit pas trop chaude ; faites-les
e à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une
e couleur bien dorée, & les ſervez avec une
ce claire, un filet de vinaigre & un peu de
s poivre.

* *Rôties de frangipane.*

On coupe des mies de pain en rôties un peu
ndes ; on les paſſe ſur le feu avec du beurre,
qu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur do-
; on les couvre de l'épaiſſeur d'un doigt avec
a crême de frangipane : voyez la façon de la
e, page 385. On met ſur la crême des blancs
ufs fouettés avec du ſucre fin ; on fait cuire
our très-doux ou ſous un couvercle de tour-
e, juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle cou-
: dorée.

Rôties aux anchois.

Elles ſe font avec des mies de pain paſſées au
rre : vous arrangez deſſus une demi-dou-

zaine d'anchois bien lavés & coupés en f minces dans leur longueur : aſſaiſonnez les ties avec de l'huile, du vinaigre & gros poi

Rôties de rognons de veau.

Elles ſe font en coupant des mies de pai même grandeur que les précédentes, & me deſſus une farce d'un rognon de veau cuit broche, que vous hachez avec autant d graiſſe, perſil, ciboules, une échalotte hach ſel, poivre ; liez de quatre jaunes d'œufs & blancs fouettés : mettez cette farce ſur les rôt uniſſez le deſſus ave ; un couteau trempé dans l'œuf battu ; panez avec de la mie de pain ; tes-les cuire ſur une tourtiere avec un peu feu deſſus & deſſous. Servez-les avec une pe ſauce claire un peu relevée.

Rôties aux épinards.

Elles ſe font avec un ragoût d'épinards fini bon goût & bien épais : vous y mettez enſu deux jaunes d'œufs cruds ; arrangez les épina ſur des mies de pain coupées comme les pré dentes ; uniſſez avec un couteau trempé dans l'œuf ; panez le deſſus de mies de pain & les f tes frire. Servez ſans ſauce.

Rôties aux haricots verds.

Elles ſe font de la même façon que celles a épinards.

Rôties aux concombres.

Faites un ragoût de concombres, comme il marqué, page 350 : quand il eſt fini & bien li mettez-y trois jaunes d'œufs : dreſſez-le ſur d mies de pain, & les finiſſez comme les rôties au épinards.

Rôti

Rôties de toutes ſortes de viandes.

Prenez telle viande que vous jugerez à pro-
, de celle qui a été deſſervie de la table ; cou-
-la en petits dez, pour en faire un ragoût
n lié : quand il eſt froid, vous y mettez deux
mes d'œufs eruds ; dreſſez votre viande ſur
mies de pain ; uniſſez le deſſus avec un cou-
u trempé dans de l'œuf ; panez de mie de
n ; faites frire de belle couleur. Servez avec
e ſauce claire.

Rôties à la Minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur
deux doigts, & un peu plus longs, de l'épaiſ-
r de deux écus : mettez-les dans une caſſerole
ec de l'huile pour les paſſer ſur un petit feu en
tournant de tems en tems juſqu'à ce qu'elles
ent d'une belle couleur ; vous les dreſſez dans
plat : arrangez deſſus des filets d'anchois :
us mettez dans l'huile qui a ſervi à paſſer les
ies, de l'échalotte, perſil, ciboules, une
nte d'ail, le tout haché, une demi feuille de
rier, thym, baſilic en poudre, du gros poi-
, un peu de vinaigre ; faites bouillir un inſ-
t, & dreſſez ſur les rôties ; ſervez froid.

DES SAUCES.

Sauce à la ravigotte.

Mettez dans une caſſerole un verre d'excel-
t bouillon, une demi-cuillerée à café de vi-
gre, ſel, gros poivre, gros comme une noix
bon beurre, manié de farine, avec deux pin-

cé.s de fourniture de ſalade, qui ſont eſtra
civette, cerfeuil, pimprenelle, creſſon aler
faites bouillir cette fourniture un moment
l'eau, preſſez-la bien & la hachez très-fin ;
tez la dans la ſauce, & la faites lier ſur le
pour la ſervir ſur ce que vous voudrez. Si v
mettez la fourniture ſans la faire blanchir,
faut la moitié moins.

Sauce à l'eſpagnole.

Elle ſe fait en mettant un coulis dans
caſſerole avec un bon verre de vin blanc,
tant de bon bouillon, bouquet de perſil,
boules, deux gouſſes d'ail, deux clous de g
fle, une demi-feuille de laurier, une pin
de coriandre, deux cuillerées d'huile, un
gnon en tranches, une racine & la moitié d
panais ; faites-la bouillir près de deux heure
très-petit feu ; enſuite vous la dégraiſſez pc
la paſſer au tamis ; aſſaiſonnez avec un peu
ſel, gros poivre : vous vous en ſervirez à
que vous voudrez.

Sauce à la ſultane.

Mettez dans une caſſerole une chopine
bouillon avec un verre de vin blanc, de
tranches de citron la peau ôtée ; deux clous
girofle, une gouſſe d'ail, une demi-feuille
laurier, perſil, ciboules, un oignon & une r
cine ; faites bouillir une heure & demie à pe
feu, & réduire au point d'une ſauce, paſſe
la au tamis, enſuite vous y mettez un peu
ſel, gros poivre, un jaune d'œuf dur hach
une pincée de perſil haché très-fin.

Sauce à l'allemande.

Mettez dans une caſſerole un peu de coulis & autant de bouillon, une pincée de perſil achi haché, deux foies de volaille cuits, un hois & des câpres, le tout haché très-fin, s comme la moitié d'un œuf de bon beurre, gros poivre; faites lier la ſauce ſur le feu, vous en ſervez à ce que vous jugerez à ppos.

Sauce à l'angloiſe.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-la moitié dans une caſſerole avec un anchois es câpres hachés, un verre de bon bouil-, peu de ſel, gros poivre, gros comme la itié d'un œuf de beurre manié d'une pincée farine; faites lier la ſauce ſur le feu; dreſſez-ſur ce que vous voudrez, & jettez ſur la nde le reſtant du jaune d'œuf haché. Cette ce eſt bonne pour mariner des entrés qui nquent de bonne mine.

Sauce blanche aux câpres & anchois.

Mettez dans une caſſerole gros comme un ff de bon beurre que vous mêlez avec une ccée de farine, délayez avec un verre de aillon, un anchois haché, câpres fines en-ces, ſel, gros poivre; faites lier la ſauce ſur eu; ôtez les ciboules avant que de ſervir.

Sauce bourgeoiſe.

Faites bouillir à petit feu pendant une de-heure un verre de vin blanc avec autant jus, deux bonnes pincées de mie de pain ss-fines, gros comme une noix de beurre, ux échalottes, perſil, ciboules, ſel, gros

poivre ; en ſervant, mettez un filet de v

Sauce à la carpe.

Elle ſe fait en mettant dans le fond
caſſerole un peu de lard avec quelques tra
de veau, & trois ou quatre tronçons de c
un oignon, deux échalottes, une racine ;
ſuer ſur un petit feu pendant une demi-
re : quand elle ſera un peu attachée à la
role, mouillez avec un verre de vin bla
deux bonnes cuillerées de coulis, autan
bouillon ; faites bouillir & réduire à petit
au point d'une ſauce ; dégraiſſez & paſſe
tamis ; aſſaiſonnez de ſel & gros poivre.

Sauce italienne en gras & en maigre.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes
lerées d'huile fine, des champignons hach
avec un bouquet de perſil, ciboules, une d
feuille de laurier, une gouſſe d'ail, deux cl
de girofle ; paſſez le tout ſur le feu & y met
une pincée de farine ; mouillez avec du
blanc, autant de bon bouillon & un peu
coulis, ſel, gros poivre ; faites bouillir
demi-heure, dégraiſſez, ôtez le bouquet
ſervez ; ſi c'eſt en maigre, vous y mettrez
bouillon maigre, & à la place du coulis, v
y mettrez un peu plus de farine, & de
cuillerées de jus d'oignons.

Sauce aux petits œufs.

Mettez dans une caſſerole un verre de b
bouillon, avec un filet de vinaigre, ſel gr
poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gr
comme la moitié d'un œuf de bon beurre m
nié d'une petite pincée de farine ; faites li

ee feu, & vous en ſervez à ce que vous
drez.

Sauce piquante.

ettez dans une caſſerole un morceau de
re avec deux gros oignons en tranches,
carotte, un panais, un peu de thym, lau-
, baſilic, deux clous de girofle, deux écha-
ss, une gouſſe d'ail, perſil, ciboules; pal-
; tout enſemble ſur le feu juſqu'à ce que
ſoit bien coloré; enſuite vous y mettrez
bonne pincée de farine; mouillez avec du
lon & une cuillerée à bouche de vinaigre;
s bouillir à très-petit feu, dégraiſſez &
z au tamis; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre.
ez-vous de cette ſauce pour tout ce qui
ſoin d'être relevé.

Autre ſauce piquante.

ites bouillir un demi-ſeptier de vin, avec
nt de bouillon; quand il ſera réduit à moi-
vous y mettrez une échalotte, un peu d'ail,
pincée de fourniture de ſalade, le tout ha-
très-fin; faites bouillir un moment & y
ez enſuite gros comme une noix de beurre
lié d'une petite pincée de farine, ſel, gros
re; faites lier ſur le feu.

Sauce piquante froide.

lez très-fin une bonne pincée de fourni-
de ſalade, avec une demi-gouſſe d'ail;
échalottes; délayez le tout avec un peu
moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre,
gros poivre.

Sauce à l'agneau.

enez gros comme deux noix de bon beur-

re, que vous maniez avec perſil, ciboules échalottes hachés, & deux pincées de mie d pain bien fine; mettez le tout dans une caſſe role, avec un verre de bouillon, autant d vin blanc; faites bouillir quelques bouillons aſſaiſonnez de ſel, gros poivre: en ſervant mettez-y un filet de verjus.

Sau e à la reine.

Elle ſe fait en mettant dans une caſſerol un morceau de beurre avec quelques champ gnons, un oignon, une carotte, un panais une demi-gouſſe d'ail, perſil, ciboules; paſſe le tout ſur le feu & y mettez une pincée de fa rine; mouillez avec un grand verre de boui lon & autant de vin blanc; faites bouillir un heure, dégraiſſez & paſſez au tamis; faite bouillir un demi-ſeptier de lait avec gros com me la moitié d'un œuf de mie de pain; lorſqu le pain aura bu tout le lait, paſſez-le dans u tamis en le preſſant fort avec une cuillere, & le mettez enſuite dans votre ſauce, avec ſel & gros poivre.

Sauce à la provençale.

Hachez du perſil, ciboules, une gouſſe d'ail des champignons, mettez le tout dans une ca ſerole avec un peu d'huile pour le paſſer ſur l feu, mouillez avec un demi-ſeptier de vi blanc, un peu de bouillon, ſel, gros poivre faites réduire au point d'une ſauce; dégraiſſe avant de ſervir.

Sauce au jus d'orange.

Mettez dans une caſſerole un demi-verr de bon bouillon avec autant de jus, quelque

ttes de pelure d'orange aigre, gros comme moitié d'un œuf de bon beurre manié avec ee pincée de farine, ſel, gros poivre; faites r ſur le feu & y preſſez enſuite le jus d'une nge aigre.

Sauce rouſſe au câpres & anchois.

Mettez dans une caſſerole un morceau de n beurre que vous délayez avec une bonne ncée de farine, un anchois haché, ſel, gros ivre, câpres fines entieres, deux ciboules ttieres; mouillez peu à peu avec du jus juſ- à ce qu'il y en ait aſſez pour donner une uleur rouſſe à votre ſauce; faites lier la ſauce r le feu. Si la ſauce eſt trop épaiſſe, vous y ettrez un peu de bouillon; ôtez les ciboules ant de ſervir.

Sauce à la rocambolle.

Mettez dans une caſſerole un demi-verre vin blanc, autant de bouillon, deux ou ois cuillerées de coulis, ſel, gros poivre; fai- bouillir un quart-d'heure, & y mettez q ou ſix rocambolles écraſées avant de ſervir.

Sauce à la remoulade.

Mettez dans une caſſerole, une échalotte, rſil, ciboules, une pointe d'ail, un anchois des câpres, le tout haché très-fin, ſel, gros ivre; délayez avec un peu de moutarde, de uile & du vinaigre.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une caſſerole gros comme la oitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois gnons en tranches, carottes & panais coupés zeſtes, une gouſſe d'ail, deux échalottes,

deux clous de girofle, une feuille de laurier; thym, baſilic; paſſez le tout ſur le feu juſqu'à ce qu'il commence à ſe colorer; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre; faites bouillir une demi-heure; dégraiſſez, paſſez au tamis, mettez-y du ſel, du gros poivre. Servez-vous en pour tout ce qui a beſoin d'être relevé.

Sauce au mouton.

Mettez dans une caſſerole de l'échalotte hachée, très-peu d'ail, écraſez l'ail & l'échalotte enſemble, & y mettez une cuillerée du bouillon pour les délayer; vous y ajouterez enſuite deux cuillerées de coulis, du ſel & poivre; faites faire un bouillon à cette ſauce, paſſez-la au tamis dans une autre caſſerole; avant de la ſervir, vous la ferez chauffer un moment.

Sauce mêlée.

Prenez perſil, ciboules, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché; paſſez-les ſur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bon bouillon.

Quand votre ſauce eſt cuite, réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon; faites lier votre ſauce, & l'aſſaiſonnez de bon goût: ſervez-vous en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce appétiſſante.

Prenez de toutes ſortes de petites herbes à fourniture de ſalade de chacune ſuivant ſa for-

;; après les avoir épluchées & lavées; mettez
ec trois échalottes, faites bouillir le tout un
it moment dans un poëlon, & le retirez à
au fraîche; après l'avoir preſſé, il faut le pi-
bien fin dans un mortier; vous le mettez
uite dans une caſſerole avec une cuillerée
bouillon, & deux cuillerées de coulis, dé-
ez le tout & le paſſez au tamis dans une au-
caſſerole; vous y mettrez du ſel, gros poi-
, un peu de beurre, & une cuillerée de
utarde; faites lier la ſauce ſans qu'elle bouille.

Sauce au blanc, en gras & en maigre.

Mettez dans une caſſerole, ſi c'eſt en gras,
bouillon gras, & en maigre du bouillon
igre, une bonne mîe de pain, un bouquet
ni de perſil, ciboules, ail, échalottes, thym,
rier, baſilic, clous de girofle, un peu de
ſcade, quelques champignons entiers, un
re de vin blanc, ſel, poivre; faites bouillir
out enſemble, & le faites réduire à moitié;
is paſſerez enſuite cette ſauce à l'étamine
ur en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en ſervir, vous
mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs
c de la crême, faites-la lier ſur le feu, &
ez attentif à ne la point laiſſer tourner.

Vous pouvez vous ſervir de cette ſauce pour
ttes les viandes & poiſſons que vous vou-
z mettre au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées
verjus, autant de coulis, ſel, gros poivre,
l'échalotte hachée, très-fine; que cette

ſauce ſoit fort claire ; faites-la chauffer, vous en ſervez pour des grillades.

Sauce provençale.

Mettez dans une caſſerole deux cuiller d'huile fine, de l'échalotte & champignons h chés, deux gouſſes d'ail entieres ; paſſez le to ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez enſuite avec du bouillon & un ve de vin blanc, ſel, gros poivre, un bouquet perſil, ciboules ; faites bouillir cette ſauce petit feu pendant une demi heure, dégraiſſ la, & ne laiſſez d'huile que ce qu'il faut pc qu'elle ſoit perlée & légere ; ôtez le bouqu & les deux gouſſes d'ail. Servez avec ce q vous jugerez à propos.

Sauce robert bourgeoiſe.

Mettez dans une caſſerole un peu de beur & une cuillerée à bouche de farine, fai rouſſir votre farine à petit feu ; quand elle de belle couleur, mettez-y trois gros oigno hachés très-fin & du beurre ſuffiſamme pour faire cuire l'oignon ; mouillez enſu avec du bouillon, dégraiſſez la ſauce & la la ſez bouillir une demi-heure ; quand vous êt prêt à ſervir, mettez-y ſel, gros poivre, fi de vinaigre & de la moutarde. Vous vous ſe virez de cette ſauce pour le porc frais & dindo

Sauce à la crême.

Mettez dans une caſſerole un peu de beurr perſil, ciboules, échalottes, le tout haché une gouſſe d'ail entiere ; paſſez le tout ſur feu, mettez-y une bonne pincée de farine mouillez avec de la crême ou du lait, fait

uuillir un quart-d'heure, paſſez la ſauce au mis dans une autre caſſerole ; quand vous es prêt à ſervir, mettez-y un peu de bon urre avec une pincée de perſil blanchi & ha- é très-fin, ſel, gros poivre, faites lier la ſau- ſur le feu Vous pouvez vous ſervir de cette uce pour toutes ſortes d'entrées au blanc.

Sauce à la marquiſe & piquante.

Mettez dans une caſſerole deux bonnes pin- es de chapelure de pain bien fine, gros com- e un petit écu de bon beurre, plein une cuil- r à bouche d'huile fine, de l'échalotte hachée, l, gros poivre, du verjus ſuffiſamment pour laircir la ſauce, faites-la chauffer pour la ire lier en la remuant avec une cuiller.

Cette ſauce peut ſervir en gras & en mai- re à toutes ſortes de viandes qui ont beſoin une ſauce piquante.

Sauce au petit-maître qui ſert pour toutes ſortes de volailles ou gibier.

Mettez dans une caſſerole un verre de vin lanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, n peu de chapelure de pain très-fine, deux uillerées à bouche de bonne huile, un bou- uet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, n peu d'eſtragon, deux clous de girofle, un eu de bon bouillon, ſel, gros poivre; faites uillir le tout enſemble à très-petit feu pen- ant un quart-d'heure ; dégraiſſez enſuite & aſſez votre ſauce au tamis; vous vous ſervi- ez de cette ſauce pour ce que vous voudrez, oit volaille ou gibier.

* *Sauce au civet.*

On prend les débris du gibier que l'on a deſſervi de la table, ou de ceux dont on a ô la chair pour faire des entrées ou hors-d'œuvre; on caſſe un peu les os pour les faire bouillir avec du bouillon ou du coulis, quelques échalottes, un verre de vin blanc, un clou de girofle & deux feuilles de baſilic; réduite au point d'une ſauce, on la paſſe au tamis pour s'en ſervir à ce que l'on veut.

* *Sauce à l'yvoire.*

On prend le fond d'une braiſe qui ne ſoit point de trop haut goût, où l'on a fait cuire ce que l'on a ſervi ſur la table; après l'avoir dégraiſſé & paſſé au tamis, on y met un morceau de beurre gros comme une noix; après l'avoir manié de farine, on fait lier ſur le feu: on y ajoute un jus de citron ou un filet de verjus, s'il en eſt beſoin, pour s'en ſervir à ce que l'on veut.

* *Sauce à la ſainte Menehoult.*

On met dans une caſſerole du coulis avec un bon morceau de beurre manié avec un peu de farine, ſel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, trois ou quatre échalottes hachées; on fait lier ſur le feu; il faut qu'elle ſoit épaiſſe; cette ſauce ſert pour tout ce que l'on met à la ſainte Menehoult; on l'étend ſur la viande ou poiſſon, que l'on pane enſuite, & on l'arroſe avec du beurre ou de l'huile pour lui faire prendre une couleur dorée dans un four ou ſous un couvercle de tourtiere, pour ſervir avec la ſauce que l'on veut.

auce bachique qui peut ſervir de ſauce verte & piquante.

Mettez dans une caſſerole une cuillerée uile fine, demi-ſeptier de bon bouillon, e chopine de vin blanc; faites bouillir le tout emble & réduire à plus de moitié : mettez- enſuite de l'échalotte, creſſon alenois, de tragon, du cerfeuil, perſil, ciboules, un u d'ail, le tout haché très-fin, ſel, gros vre; faites bouillir le tout enſemble un inſ- tt & ſervez; ſi vous avez un peu de coulis ettre dans la ſauce, elle n'en ſera que mieux. Cette ſauce peut vous ſervir pour une ſauce tte piquante à telle viande que vous jugerez ropos.

con de faire le vinaigre rouge, blanc & rozat.

Suivant la quantité de vinaigre que vous ulez faire, vous prenez un vaiſſeau plus ou ins grand : pour en faire vingt pintes, pre- z un barril de cette grandeur, qu'il ſoit uf; s'il eſt de vieux bois, il faut le faire do- en-dedans, enſuite vous prenez une pinte plus fort vinaigre, que vous faites bouillir le mettez tout bouillant dans le barril, que us boucherez bien avec le bondon, & le ulez en l'agitant juſqu'à ce qu'il ſoit tout à- froid; ſix heures après vous ôtez ce vi- gre, & mettez ce barril en place dans un droit chaud; après l'avoir bondonné, faites trou dans le haut du barril au-deſſus du le, aſſez grand pour mettre un grand enton- ir; faites-y entrer par l'entonnoir deux ites de bon vinaigre : huit jours après, ajou-

tez-y une pinte de vin propre à faire du v
gre ; de huit jours en huit jours vous y
terez une pinte de vin juſqu'à ce que le
ſoit à moitié plein, alors vous en pouvez
tre davantage ; il faut avoir attention q
vinaigre ſoit toujours de la même force
le premier que vous y avez mis, parce
s'il étoit plus foible, l'augmentation que
feriez n'auroit pas la même force : votre b
étant plein, & le vinaigre dans ſa bonté, v
en retirerez les deux tiers que vous met
dans un autre vaiſſeau ; enſuite vous remet
du vin peu-à-peu dans le barril, comme i
dit ci-deſſus ; par ce moyen vous avez touj
du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre
celui que l'on tire près de la lie, celui qui
pouſſé & aigri ſans avoir de fleur ; lorſque
vinaigre n'a point aſſez de couleur, vou
mettez du jus de mûres ſauvages bien mûre

Le vinaigre blanc ſe fait avec le roug
pour le faire vous mettez dix pintes de vin
gre ſur le feu, & le faites boullir juſqu'à
qu'il ſoit réduit à huit ; enſuite vous le fai
diſtiller dans un alambic, vous en mettez pl
ou moins, ſuivant la quantité que vous
voulez faire.

Pour faire le vinaigre rozat, faite ſécher de
jours au ſoleil un once de roſes muſcades q
vous mettrez dans une pinte de vinaigre ; me
tez les roſes & le vinaigre au ſoleil penda
quinze jours dans une bouteille bien bouchée

lui d'eſtragon, de ſureau, d'œillet, ſe fait même; celui de fleurs d'orange, l'on met feuille ſans être ſéchée; celui à l'ail, il faut natre pintes de vinaigre blanc pour une once ail, douze clous de girofle & une muſcade oupée par morceaux.

Vinaigre printanier.

Prenez dans le printems, vers le mois de in, toutes ſortes de petites herbes, comme ceſſon, eſtragon, pimprenelle, cerfeuil.

Faites ſécher ces petites herbes au ſoleil.

Quand elles ſont ſeches vous les mettez dans ne cruche d'environ ſix pintes, avec dix ouſſes d'ail, autant d'échalottes, ſix oignons, ne poignée de graine de moutarde, vingt ous de girofle, un demi gros de macis, un ros de poivre long, un citron coupé en tranhes avec ſon écorce.

Empliſſez la cruche de vinaigre : après l'avoir ien bouchée, vous l'expoſerez pendant dix ours à l'ardeur du ſoleil.

Vous le paſſerez après dans une chauſſe pour tirer au clair; mettez le dans des bouteilles ue vous boucherez bien, & vous vous en ervirez après à ce que vous jugerez à propos.

C'eſt ici que je finirai mon inſtruction de uiſine, pour paſſer à une autre qui ſera encore ort néceſſaire aux cuiſinieres & aux dames ourgeoiſes, qui ſe font un plaiſir de faire des confitures & des ratafiats de toutes ſortes : l'on pprendra la façon de faire des compotes de outes eſpeces, & comment l'on peut mettre profit toutes ſortes de fruits que la Provi-

dence nous fournit : après avoir expliqué la façon de ſervir les bonnes tables en toutes ſortes de fruits, & des changemens que l'on en peut faire en confitures ſeches, liquides & liqueurs, je finirai pour les perſonnes de provinces qui ne veulent dépenſer que fort peu en confitures, & ſeront charmées de profiter dans l'hiver, des fruits que la nature a produits pendant l'été.

CHAPITRE VII.

De l'Office.

JE commencerai l'office par la deſcription des fruits connus pour les meilleurs, & ſuivrai l'ordre que la nature preſcrit pour nous les fournir.

Elle commence ſes bienfaits par les fruits rouges, qui ſont les fraiſes de jardin & celles des bois, les ceriſes précoces, les ceriſes hâtives, les ceriſes de Montmorency, que l'on appelle à courtes queues, les ceriſes tardives, (ſous le nom de ceriſes) les bigareaux, les guignes & les aigriottes y ſont compriſes.

Nous avons la groſeille rouge, la blanche; la petite groſeille rouge de Noiſi eſt la meilleure pour la gelée.

Enſuite viennent les abricots; il y en a de trois ſortes, ſavoir, les abricots hâtifs, l'abricot muſqué & l'abricot ordinaire.

Noms des différentes ſortes de prunes.

Nous avons,

mirabelle de deux ſortes, la groſſe & la petite.
damas de pluſieurs eſpeces.
damas violet.
damas blanc.
Le damas noir.
Le damas rouge.
Le damas gris.
Le gros damas de Tours.
Le gros damas d'Eſpagne.

Les autres prunes ſont,

prune de Reine Claude.
prune virginale.
prune roche-courbon.
prune impératrice.
prune de perdrigon violet.
perdrigon hâtif.
perdrigon blanc.
La prune impériale violette.
La prune ſainte Catherine.
La prune royale.
La prune dauphine.
La prune mignone.
La prune maugeron.
La prune de monſieur.

Noms des différentes ſortes de pêches.

Comme la pêche eſt ſupérieure en bonté aux autres fruits, il eſt auſſi néceſſaire d'en connoître ſes différentes eſpeces.

L'avant pêche blanche, quoique petite, eſt plus recherchée, parce que c'eſt celle qui mûrit la premiere: toutes les perſonnes qui veulent ſervir de la nouveauté, veulent en avoir.

la pêche madelaine rouge & blanche.
la pêche de troyes & la double de troyes.
La pourprée.
La belle-garde.
La pêche admirable.
La d'andilly.

La d'alberge jaune.
La violette hâtive & tardive.
La mignone.
La pêche de pot.
Le pavi rouge.
Le pavi madelaine.
La pêche d'italie.
La chancellerie.
La nivette.
La pêche pavi admirable.
Le pavi rambouillet.
Le royale.
Le rouge de pomponne.
La pêche brugnon violet.

Poires bonnes à manger dans l'été.

La poire de blanquette.
A la reine.
La royale d'été.
Le petit muſcat.
La poire ſans peau, ou rouſſelet prim.
La poire d'orange parce qu'elle a la figure d'une orange.
Le rouſſelet de rheims.
La mirée muſquée.
La cuiſſe madame.
Le bon-chrétien d'été.
La bergamotte d'été.
La fondante de Breſt.

Poires bonnes à manger dans l'automne.

Le beurré gris & le beurré rouge.
La bergamotte ſuiſſe.
Le meſſire jean de deux ſortes, le doré & le gris.
Le ſucré verd.
Le doyenné.
La beliſſime d'automne.
La verte longue.
Le martin-ſec.
La bergamotte de deux ſortes, la commune & creſſanne.
La dauphine ou frangipane.
La verte & longue ſuiſſe, ou verte & longue panachée.
Le bezy la motte.
Le petit-oing.

Poires bonnes à manger dans l'hiver.

louiſe bonne.
marquiſe.
ſaint germain.
jalouſie.
chaſſerie.
colmar.
ſatin.
bezy de chamontel.
bon chrétien d'hyver.
L'ambrette.
La bergamotte d'hiver.
La bergamotte de ſoulaires.
La merveille d'hiver.
L'angélique de Bourdeaux.
La virgouleuſe.
Le Franc réal.
Le rouſſelet d'Anjou.

Noms de différentes ſortes de pommes.

reinette.
reinette franche.
reinette d'Anglet.
reinette de Bretagne.
reinette blanche eſt la moins eſtimée de toutes les reinettes.
pomme d'or, ou de drap d'or.
La pomme d'apy.
Le Rambour-franc.
La calville de deux ſortes, la rouge & la blanche.
Le fenouillet.
La paſſe-pomme.
Le courpendu.
Le chatigner.

Du tems de cueillir les fruits & comment les conſerver.

Les fruits d'été, tant à noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils ſont dans leur entiere maturité; & ſi vous attendez qu'ils ſoient trop, ils deviennent cotonnés & mollifſent promptement.

Ceux d'automne, qui ſe cueillent ordinairement dans le mois de ſeptembre, doivent être cueillis avant qu'ils ſoient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'hiver, doivent être cueillis long-tems avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'été il faut les tâter doucement vers la queue, & pour peu que vous ſentiez que le fruit obéiſſe ſous les doigts, vous le détachez légérement pour ne le point flétrir; toutes ſortes de fruits doivent être cueillis avec leurs queues; il eſt très-eſſentiel de choiſir un beau jour pour cueillir les fruits qui ſont pour garder.

Après que les fruits ſont cueillis, il faut les porter doucement dans une ſerre hors des atteintes du froid, principalement ceux d'hiver, qui n'acquierent leur maturité que dans un tel endroit; arrangez tout votre fruit ſur des planches, *les poires & les pommes* la queue en haut, & *les figues* ſur le côté.

Il ne faut point mettre de paille deſſous le fruit, parce que cela ne ſert ſouvent qu'à donner un mauvais goût, & ne l'empêche point de ſe pourrir.

Lorſque tous les fruits ſont arrangés ſur les planches, il faut avoir ſoin de les viſiter ſouvent, pour en ôter à meſure ceux qui commencent à ſe pourrir, qui gâteroient auſſi les autres; par ce moyen, vous les conſerverez long-tems.

Boiſſon du café.

Il faut le choiſir bien mondé de ſon écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyenne groſſeur, prendre garde qu'il n'ait été mouillé par l'eau de la mer, & qu'il ne ſente pas le moiſi; il faut le brûler dans une poële de fer ou de

re ; pendant qu'il eſt ſur le feu, on l'agite ntinuellement en remuant la poële juſqu'à ce il ſoit preſque noir, puis on le réduit en udre avec le moulin à café. On fait bouillir l'eau dans une cafetiere, on la retire un u du feu pour y jeter une once & demie de é en poudre pour une pinte d'eau ; en mê- tems on remue l'eau avec une cuil'ere, tt pour mêler le café, que pour empêcher au de ſortir de la cafetiere. Il faut le faire uillir ſept ou huit bouillons juſqu'à ce qu'il paroiſſe plus rien ſur l'eau ; enſuite vous le irez du feu, & y mettez une cuillerée à bouche au fraîche, & le laiſſez repoſer ſur la cen- chaude. Quand le moment vient de le ſer- , vous le retirerez à clair, & le ferez chauffer mme il faut. Quand on voudra le prendre au ou à la crême, vous aurez ſoin d'avoir de u ou de l'autre bouilli ſéparément dans une eetiere, & le ſervirez dans des taſſes dont us garnirez un cabaret.

Obſervez que le café nouvellement brûlé eſt meilleur.

Boiſſon de chocolat.

Faites bouillir de l'eau ; lorſqu'elle eſt bouil- tte, prenez une once de chocolat pour cha- taſſe d'eau ; mettez votre chocolat dans chocolatiere, & verſez votre eau bouillante ſus ; laiſſez bouillir votre chocolat deux ou is bouillons, enſuite vous l'éloignez un peu feu pour le laiſſer mitonner pendant un rt-d'heure, en le remuant avec votre mou- et pour achever de le diſſoudre. Quand on

eſt prêt à ſervir, on continue, après l'avoir ôté du feu, juſqu'à ce qu'on l'ait bien fait mouſſer. On verſe de cette mouſſe dans la taſſe, & on acheve de la remplir de chocolat. On recommence après à le remuer pour faire venir de la nouvelle mouſſe, & on remplit de même les autres taſſes : lorſqu'avec le moulinet on veut bien faire mouſſer le chocolat, il faut que par proportion à la quantité que vous en avez la mouſſe ſoit de telle hauteur, que ſans toucher au fond de la chocolatiere, dont elle doit être éloignée d'un demi travers de doigt, elle ne laiſſe pas d'être entiérement noyée dans le chocolat; car ſi la partie ſupérieure du moulinet excédoit la hauteur de la liqueur, la mouſſe ne ſe feroit qu'imparfaitement.

Le chocolat au lait ſe fait de la même maniere; au lieu d'eau, comme j'ai dit ci-deſſus, vous vous ſervez de lait, que vous faites bouillir. Prenez garde qu'il ne tourne. Si vous trouvez que le chocolat ne ſoit pas aſſez ſucré de lui-même, vous y mettez du ſucre ſuivant votre goût.

Boiſſon de thé, bavaroiſe & citronnelle.

Il faut choiſir le thé récent, en petites feuilles entieres, vertes, d'une odeur & d'un goût de violette, doux & agréable. Vous mettez infuſer chaudement pendant un quart d'heure deux pincées de thé dans une chopine d'eau bouillante. Le thé ſe prend avec du ſucre en pain, & lorſqu'on le prend avec du ſirop de capillaire, on appelle cette boiſſon bavaroiſe : quelquefois l'on met infuſer avec le thé

xx tranches de citron, que l'on nomme ci-
mnelle. On fait encore du thé au lait de la
me maniere.

omment clarifier du ſucre pour faire toutes ſortes de confitures.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre
cc la main & de l'eau, ſuivant ce que vous
ilez mettre de ſucre ; faites bouillir en met-
tt de tems en tems de l'eau froide juſqu'à
que le ſucre ſoit clair, & qu'on ait bien
mé ; tirez-le du feu & le paſſez dans une
viette blanche ou dans un tamis ; vous en
ez après tel uſage qu'il vous plaira.

Des différentes cuiſons du ſucre.

Chaque cuiſon de ſucre a ſon uſage, ſuivant
mploi que l'on en veut faire ; elles ſe ſuivent
ttes à meſure qu'il continue à bouillir. Après
coir fait clarifier, comme je viens de dire,
us le remettez ſur le feu pour le faire bouil-
Vous connoiſſez qu'il eſt au petit liſſé, qui
ſa premiere cuiſon, en trempant un doigt
ans & l'appuyant contre un autre, & les
vrez tous les deux, il ſe fait un petit fil qui
caſſe & ſe retire en goutte ſur les doigts : la
onde, qui eſt *le grand liſſé*, a un bouillon
plus, & le fil ne ſe caſſe pas ſi facilement,
s'étend plus long dans les doigts. La troi-
me, qui eſt *le petit perlé*, a un bouillon de
ss, & ſe connoît en faiſant la même opéra-
n, ſi le fil ne ſe caſſe pas. La quatrieme,
eſt *le grand perlé*, ſe connoît en ce que
ucre, en bouillant, forment des perles
des & élevées. La cinquieme eſt *la petite* &

grande queue de cochon, qui ſe connoît en faiſant bouillir un bouillon de plus, & prenant du ſucre avec l'écumoire; le laiſſant tomber il forme la queue de cochon; s'il tombe gr c'eſt la grande queue de cochon. La ſixieme c ſon, c'eſt *le ſuffle*, ce que vous connoiſſez continuant à le faire bouillir, & tremp l'écumoire dans le ſucre, & ſoufflant à t vers les trous, il en ſort des étincelles de ſuc ou des eſpeces de petites bouteilles. La ſ tieme, qui eſt *la petite & grande plume*, connoît de la même façon que la précédente, la différence eſt que les eſpeces de petites bo teilles doivent être plus fortes; & pour la gra de plume, vous trempez l'écumoire dans le cre d'un revers de main, il en doit ſortir étincelles longues qui ſe tiennent enſem en s'élevant en l'air. La huitieme, qui eſt *petit & gros boulet*, qui ſe connoît en faiſa bouillir quelques bouillons de plus. Vous m tez de l'eau fraîche auprès de vous, vous trempez deux doigts, en prenant prompt ment du ſucre avec, & les remettez promp ment dans de l'eau; le ſucre que vous av pris vous le roulez dans les doigts; il ſe do ramaſſer comme une pâte pour en faire u petite boule qui reſte molle étant refroidi & pour le gros boulet, elle doit être plus fe me. La neuvieme cuiſon eſt *le caſſé*, elle connoît de la même façon que le gros boulet à cette différence que la petite boule que vou avez, étant rafraîchie dans l'eau, il faut qu'el ſe caſſe en la preſſant dans les doigts. La dixie

me

,, qui eſt le *caramel*, eſt peu différente de
ee du café ; il y a le caramel foncé qui ſe
différemment, il faut ſeulement mettre
ſucre avec de l'eau, & le faire bouillir à
nd feu juſqu'à ce qu'il ſoit au degré de cou-
: que vous le voulez. Quand on a manqué
degré des cuiſons que l'on veut faire, l'on
uet un peu d'eau dans le ſucre, & on le fait
enir à ſon point en le faiſant bouillir.

DES COMPOTES.

Compotes de pommes à la portugaiſe.

Prenez des pommes de reinettes ce qu'il en
t pour garnir le compotier, ôtez-en le mi-
avec une vuidelle de fer blanc ou avec un
tteau ; arrangez-les enſuite dans une tour-
ee ou ſur un plat d'argent ; mettez dans cha-
: pomme un petit morceau de ſucre, ou
n du ſucre en poudre, & un peu dans le
d de la tourtiere, & les mettez cuire au
r ou ſous un four de campagne, feu deſſus
deſſous, ſervez-les chaudes avec un peu
ſucre en poudre par-deſſus.

Compotes de pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le
ieu, & les arrangez dans une poële la pelure
us, mettez-y environ un quarteron de
re, & de l'eau ſuffiſamment pour qu'elles
ſſent cuire ; quand elles ſeront cuites d'un
é, vous les retournerez.

Quand elles ſeront cuites ; & le ſirop aſſez
uit, arrangez-les dans un compotier ; le

ſirop par-deſſus ; ſervez chaud ou froid comme vous le jugerez à propos.

Autre compote blanche de pommes.

Coupez par la moitié ſix groſſes pommes de reinette, ôtez-en la peau & les pepins, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche ; faites les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de ſucre ; lorſque les pommes ſont cuites, dreſſez-les dans le compotier, faites réduire le ſirop juſqu'à ce qu'il ſe colle dans vos doigts : dreſſez-le ſur les pommes.

Compotes de pommes.

Les pommes qui ne ſont point de reinette n'ont pas tant de conſiſtance pour la cuiſon, c'eſt ce qui fait qu'il ne faut pas les peler ; vous les coupez par la moitié, ôtez-en les pepins, piquez le deſſus de la peau en pluſieurs endroits ; faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus de demi-quarteron de ſucre ; quand elles commencent à ſe mettre en marmelade, dreſſez-les dans le compotier ; faites réduire le ſirop & le verſez deſſus.

* *Compotes de pommes farcies.*

On prend de la reinette que l'on laiſſe entieres ; pelées & vuidées avec un petit couteau ſans les caſſer, on les fait cuire dans un ſucre à la grande plume, voyez page 455 : finies & dreſſées dans le compotier, on les remplit de confiture ; on fait réduire le ſirop de leur cuiſon juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée ; on le met refroidir ſur une aſſiette ; enſuite on fait un peu chauffer l'aſſiette ſeulement pour la détacher, & on la met ſur les pommes.

* *Compotes de pommes en gelée.*

On fait cuire des pommes comme les précé-ntes : dreſſées dans le compotier ſans y mettre confitures, on les couvre avec une gelée faite cette façon ; on fait cuire des pommes cou-es par morceaux dans de l'eau, juſqu'à ce elles ſoient en marmelade : paſſées au tamis, y met du ſucre clarifié ; on les fait bouillir qu'à ce que cette gelée tombe en nappe en la ſant de l'écumoire.

ompotes de poires de Martin-ſec, ou de Meſſire-Jean.

Prenez des poires entieres que vous pelez ſi us voulez ; elles ſe ſervent plus ſouvent ſans e pelées : ôtez-en les culs, & rognez les bouts ; queues ; mettez les dans un petit pot de ter-; il faut y mettre un petit morceau d'étain ur les rendre rouges, de l'eau, un quarteron ſucre ou davantage : ſi le pot eſt grand, & il y ait beaucoup de poires, un petit morceau canelle ; faites-les cuire devant le feu. Quand es ſont cuites, & que le ſirop n'eſt point ir, ſervez-les chaudes.

mpotes de poires de Bon-Chrétien, de Doyenné, de Virgouleuſe, de Saint-Germain & autres.

Faites blanchir vos poires toutes entieres ec leur peau dans l'eau bouillante : quand elles ont au tiers cuites, vous les retirerez dans au fraîche ; vous les pelerez après entieres ou r moitié, & les mettrez à meſure dans l'eau îche. Faites bouillir votre ſucre dans une ële avec un demi-ſeptier d'eau : alors vous ettrez vos poires dedans avec une tranche de

citron, pour qu'elles ſe conſervent blanches.

Quand elles ſeront cuites & d'un bon ſirop ſervez-les chaudes ou froides, ſuivant le goût du maître.

Compotes de poires de Rouſſelet & de Blanquett

Elles ſe font de la même façon que les précé dentes, à la réſerve qu'il faut les ſervir entiere

Compote grillée de poires.

Prenez des poires à cuire, de celles qui ne ſont pas bien mûres; mettez-les dans un bo fourneau bien allumé, juſqu'à ce que toute l peau ſoit bien brûlée: ayez ſoin de les retourne à meſure pour qu'elles grillent également, juſ qu'à ce que la peau s'enleve en les frottant dan l'eau: lorſque vous aurez ôté la peau de cett façon, vous les coupez par la moitié & en ôte les pepins: relavez-les encore dans pluſieur eaux, & les mettez enſuite cuire dans un po avec une chopine d'eau, un petit morceau de ca nelle, un quarteron de ſucre; couvrez le pot & les faites cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent beaucoup ſous les doigts; faites réduire le ſi rop, & les ſervez chaudes ſi vous voulez.

Compotes de poires à la bonne femme.

Prenez des poires à cuire, que vous mettez entieres dans un pot, avec un verre d'eau, un petit morceau de canelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de ſucre: faites-les cuire bien couvertes ſur un peu de cendres chaudes: à moitié de la cuiſon vous y mettrez un verre de vin rouge: quand elles ſeront bien cuites, faites réduire le ſirop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud ſur les poires.

Compotes de fraiſes.

Faites cuire un quarteron de ſucre avec un ce d'eau, juſqu'à ce que le ſirop ſoit bien ; il faut avoir ſoin de le bien écumer : en- ee vous avez de belles fraiſes point trop mû- Epluchées, lavées & bien égouttées, met- les dans le ſirop, & les ôtez de deſſus le feu, r les laiſſer repoſer un moment dans le ſirop: ees-leur faire un bouillon, & les retirez mptement, ſi elles vouloient ne point reſter ieres.

Compotes de groſeilles.

Faites un ſirop bien fort comme le précédent: uite vous avez une livre de belles groſeilles ées & égouttées ; vous y laiſſerez la grape ſi us voulez : mettez-les dans le ſirop pour leur ee faire trois grands bouillons couverts : deſ- adez-les du feu, & les écumez avant de les ſſer dans le compotier.

Compotes de framboiſes.

Vous faites cette compote de la même façon ee celle des fraiſes, à cette différence que vous lavez point les framboiſes.

Compote de verjus.

Prenez une livre de verjus qui ne ſoit pas nt-à-fait aſſez mûr ; fendez chaque grain avec pointe d'un couteau pour ôter les pepins : and ils ſeront tous finis, jettez-les dans de au prête à bouillir : lorſque le verjus commen- ra à pâlir, ôtez le du feu & y jettez un demi- rre d'eau froide ; laiſſez-le dans la même eau qu'à ce qu'elle ſoit froide, pour qu'il ait le ms de ſe reverdir : enſuite vous mettez un

poiſſon d'eau avec ſix onces de ſucre dans un poële pour le faire bouillir, & y mettez tout de ſuite le verjus pour lui faire faire deux ou trois bouillons; ayez ſoin de l'écumer: dreſſez votre verjus dans le compotier: avant de mettre le ſirop ſur le verjus, faites-le réduire, s'il eſt trop clair.

Compote de verjus à la bourgeoiſe.

Otez les pepins de votre verjus, & le mettez dans une poele avec un quarteron de ſucre & un verre d'eau; faites-le bouillir à petit feu quand il ſera bien verd & le ſirop réduit, dreſſez-le dans le compotier, & ſervez froid.

Compote de ceriſes.

Coupez le bout des queues de vos ceriſes, & les mettez dans une poële avec un demi-verre d'eau & un quarteron de ſucre: mettez-les ſur le feu & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts: arrangez-les enſuite dans un compotier, la queue en-haut, & mettez proprement votre ſirop par-deſſus, & les ſervez froides.

Compote d'abricots verds & d'amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële, avec deux poignées de ſoude: quand elle aura bouilli deux bouillons, vous jetterez vos abricôts ou amandes dans la poële: quand ils auront fait un bouillon, vous les retirerez avec une écumoire, & les frotterez bien dans vos mains pour en ôter le duvet: jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, & ayez de l'eau bouillante propre dans une autre poële pour faire cuire vos abricots. Vous verrez quand ils ſeront aſſez cuits, en les piquant avec une épingle: ſi elle entre

cement, & que l'abricot tombe de lui-même, une marque qu'ils ſont aſſez cuits : vous les cerez dans l'eau fraîche : vous ferez enſuite illir du ſucre dans votre poële, & y mettrez abricots ou amandes : faites-les bouillir dou-eent à petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ds, & ſervez.

l y en a qui ne font point de leſſives à leurs ccots ni amandes ; ils ſe contentent de les tter avec du ſel pour faire en aller le duvet, nſuite les font blanchir & cuire, comme je as de dire.

Compote d'abricots à la Portugaiſe.

renez la quantité que vous voudrez d'abri-preſque mûrs : fendez-les par la moitié, & ôtez les noyaux : mettez du ſucre dans le d'un plat avec un demi-verre d'eau : arran-les abricots deſſus, & les mettez ſur un en feu pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'ils nt preſque cuits en-deſſous, & qu'il ne reſte nt de ſirop : après vous les ôtez du feu, & ez du ſucre fin par-deſſus : couvrez-les avec couvercle de tourtiere & du feu deſſus juſ-ce qu'ils ſoient cuits & d'une belle couleur ée : dreſſez-les dans le compotier pendant ls ſont chauds.

Compotes d'abricots mûrs, entiere ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouil-te ; quand ils ſeront bien mollets, retirez-avec une écumoire, & les mettez dans de u fraîche ; faites bouillir un quarteron de ſu-avec un verre d'eau dans une poële, mettez-os abricots, faite faire deux ou trois bouil-

lons, écumez-les bien & les retirez après p
les arranger dans un compotier ; mettez v
ſirop par-deſſus pour les ſervir froids
chauds, comme vous voudrez.

Compotes de prunes de reine-claude, mirabe
de perdrigon & autres

Faites bouillir de l'eau & y jettez vos p
nes pour les faire blanchir ; quand elles ſer
bien mollettes ſous les doigts, vous les retire
avec une écumoire, & les mettrez dans l'
fraîche, mettez-les enſuite dans une p
avec un peu de ſucre clarifié ou non, & ap
ſur un petit feu pour qu'elles viennent b
vertes, & ſervez froid.

Compote de prunes à la bonne-femme.

Faites bouillir un quart-d'heure un quar
ron de ſucre avec un verre d'eau, ayez ſoin
l'écumer ; quand il ſera en ſirop, mettez-y u
livre de prunes preſque mûres, faites fa
quelques bouillons juſqu'à ce que les prun
ſoient cuites ; ôtez l'écume & les dreſſez da
le compotier ; ſi le ſirop eſt trop long, faite
le réduire avant que de le verſer ſur les prun

Compote de pêches.

Prenez ſept ou huit pêches preſque mûre
fendez-les par la moitié ; après avoir ôté
noyau, vous les mettrez un moment à l'ea
bouillante, & les ôterez auſſi-tôt que vou
pourrez ôter la peau ; faites bouillir un qua
teron de ſucre avec un verre d'eau ; ayez ſoi
de l'écumer, & enſuite vous y mettrez les p
ches pour les faire cuire, & ferez réduire
ſirop s'il étoit trop long, avant de le dreſſe
ſur les pêches.

Compote de pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches preſque mûres, ue vous laiſſez entieres, mettez-les ſur un on fourneau bien allumé, faites-en brûler oute la peau également, en les retournant à eeſure, jettez-les dans l'eau fraîche; quand ous aurez ôté toute la peau & lavé dans plu-eurs eaux, mettez-les cuire avec un quarte-on de ſucre & un verre d'eau, juſqu'à ce u'elles fléchiſſent ſous les doigts; vous les eſſerez dans le compotier & le ſirop par-eſſus.

Compote de pêches à la portugaiſe.

Mettez ſept ou huit pêches ſur un plat avec u ſucre fin deſſus & deſſous, couvrez-les vec un couvercle de tourtiere, & les faites uire à petit feu deſſus & deſſous; quand elles nt cuites & bien glacées, ſervez-les chaude-ent.

Compote de tranches de pêches.

Prenez cinq ou ſix belles pêches bien mû-s, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux les coupez en tranches pour les arranger ns le compotier que vous devez ſervir, en ettant du ſucre fin deſſous & par-deſſus les ches.

Compotes de toutes ſortes de fruits grillés.

Il faut laiſſer réduire votre ſirop juſqu'à ce ue votre fruit commence à s'attacher à la poë-; alors il ne faut pas quitter votre poële; il ut promener votre compote dans votre poële ſqu'à ce que vous voyiez que votre compote belle couleur, alors vous mettez une aſſiette

ſur votre compote, que vous tenez de votre main gauche; & renverſez votre compote deſſus & la gliſſez proprement dans votre compotier; vous les ſervez chaudes ou froides. Elles ſont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire de ces compotes avec celles qui ont déjà ſervi, pour faire un changement.

Compote de citron, orange, bergamotte, limes, chinoiſes.

Il faut les couper par petits morceaux, & les faire bien cuire dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets ſous les doigts; vous les retirez avec une écumoire, & les mettez dans l'eau fraîche; vous faites enſuite un petit ſirop avec un verre d'eau, un quarteron de ſucre; vous mettez vos fruits dedans migeoter tout doucement ſur un petit feu, pendant une demi-heure, & ſervez froid.

Compote de coings.

Prenez trois coings; s'ils ſont petits, vous en prendrez davantage; mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts; vous les mettez après dans de l'eau froide; coupez-les en quatre; lorſque vous aurez ôté les cœurs & pelé proprement, vous mettez un quarteron de ſucre dans une poële avec un demi-verre d'eau; faites bouillir & écumer, mettez-y les coings pour rachever de les faire cuire. Servez chaudement à court ſirop.

Compote de raiſins.

Mettez dans une poële un quarteron de ſucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer & réduire en ſirop fort, mettez dans

ſirop une livre de raiſin muſcat égrainé, & nt vous aurez fait ſortir les pepins ; faites- faire deux ou trois bouillons & les dreſſez ns le compotier ; s'il y a de l'écume, enle- z-la avec du papier blanc.

Compote d'oranges crues.

Coupez le deſſus à ſix oranges de Portugal, façon que vous puiſſiez le remettre comme celles étoient entieres ; enfoncez un petit uteau en pluſieurs endroits de la chair ; fai- s-y entrer du ſucre fin, remettez les cou- rcles & les ſervez ; vous pouvez encore les rvir après les avoir pelées ; vous les coupez r tranches & les arrangez dans un compotier ec du ſucre fin deſſus & deſſous.

Compote de marrons.

Faites cuire des marrons dans de la cendre, la même façon que ſi vous vouliez les ſer- r dans une ſerviette ; quand ils ſeront pelés, ettez-les dans une poële avec un quarteron ſucre & un demi-verre d'eau ; faites-les émir ſur un petit feu environ un demi-quart- heure ; avant que de les ſervir, vous y preſ- rez un petit jus de citron, & en ſervant, vous jetterez deſſus légérement du ſucre fin.

Compote de groſeilles vertes.

Prenez une livre de groſeilles vertes, fen- ez-les par le côté avec un cure-dent pour faire ſortir les pepins ; mettez-les dans de eau chaude ſur le feu, & les y laiſſez juſqu'à qu'elles montent deſſus ; enſuite vous les eſcendrez du feu & y mettrez un verre d'eau oide, un filet de vinaigre & un peu de ſel,

laiſſez-les dans cette eau juſqu'à ce qu'elle ſoient froides, pour qu'elles aient le tems de redevenir vertes; retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche; pendant qu'elles rafraîchiſſent, vous mettez une demi-livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau; faites-le boullir & écumer juſqu'à ce qu'il ſoit clair, mettez-y les groſeilles bien égouttées & les faites bouillir doucement, qu'elles ne faſſent que frémir; enſuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier; rachevez de faire cuire le ſucre juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtance de ſirop: mettez le ſur les groſeilles.

DES CONFITURES.

Marmelade d'abricots.

Pelez les abricots, ſi vous le jugez à propos, ôtez les noyaux; pour livre de fruits, trois quarterons de ſucre que vous clarifierez, comme il eſt expliqué, page 455; enſuite faites-les cuire au gros boulet, que vous connoîtrez en mettant votre écumoire dans le ſucre, & la retirant, ſoufflez deſſus, vous verrez voler votre ſucre, cela marque qu'il eſt à ſon point de cuiſon; alors vous y mettrez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une eſpatule de bois, juſqu'à ce que la marmelade ſoit collante dans vos doigts, c'eſt une marque que vous pouvez la mettre tout de ſuite dans les pots.

Marmelade d'abricots ſans façons.

Coupez le plus mince que vous pourrez ſix

vres d'abricots point trop mûrs, & les met-
zz à meſure dans un chaudron bien propre,
ſſez les noyaux, ôtez-en la peau & les cou-
zz très-fins pour les mettre auſſi avec les
bricots ; pilez quatre livres & demie de ſucre
our le mettre avec les abricots ; mettez votre
haudron ſur un feu clair, & remuez toujours
vec une écumoire, crainte que la marmelade
e s'attache au fond ; lorſque les abricots ſont
vancés de cuire, vous deſcendez de tems en
rms le chaudron pour écraſer les morceaux
'abricots qui ne ſe mettent point en marme-
de ; faites-la cuire juſqu'à ce qu'elle ſe colle
ans vos doigts ſans trop de réſiſtance, en
renant de cette marmelade dans les doigts,
les appuyant l'un contre l'autre, vous la
ettrez enſuite dans les pots. Cette façon,
uoique ſimple, eſt très-bonne.

Gelée de groſeilles.

Vous clarifierez votre ſucre, comme il eſt
xpliqué page 455, & mettez livre de ſucre
our livre de fruit ; vous ferez cuire votre ſucre
u café, que vous connoîtrez en mettant vo-
re doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau,
ue vous aurez ſoin de tenir de la main gau-
he ; vous tremperez le doigt dans votre ſucre,
ue vous remettrez ſur le champ dans le gobe-
et ; & ſi votre ſucre ſéche dans l'eau, & qu'il
aſſe dans vos doigts en le preſſant, c'eſt une
arque qu'il eſt tems de mettre le fruit dans
otre poële ; faites-lui faire deux bouillons
ouverts, retirez enſuite votre confiture de
deſſus le feu, paſſez-la dans un tamis & la

mettez tout de ſuite dans les pots.

Quand elle ſera froide, vous couvrirez vos pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie, pour que la confiture ſe conſerve mieux, *c'eſt ce que vous* obſerverez toutes ſortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures ſont froides.

Gelée de groſeilles à la bourgeoiſe.

Il faut faire clarifier votre ſucre, comme eſt expliqué page 255; vous prendrez des groſeilles que vous mettrez dans la poële, & les ferez fondre ſur le feu en leur faiſant faire un bouillon ou deux; vous les mettrez enſuite égoutter ſur un tamis, vous meſurerez votre jus de groſeilles, & vous mettrez autant de pintes de ſucre clarifié dans une autre poële bien propre, que vous ferez cuire au café comme le précédent, & vous y mettrez votre jus de groſeilles, faire deux bouillons couverts & l'écumerez bien, & mettrez enſuite votre gelée dans vos pots.

Gelée de pommes.

Elle ſe fait de même que celle de groſeilles à cette différence près, qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faiſant bouillir dans un peu d'eau, & vous la paſſerez après dans un linge blanc; preſſez-la un peu; vous vous ſervirez de ce jus pour mettre dans votre ſucre. La cuiſon eſt de même que celle des groſeilles; vous connoîtrez quand elle ſera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poële, que vous retirerez, & ſi en la levant & la tenant

eu panchée, votre gelée tombe en perle, marque qu'elle eſt aſſez cuite; vous la rez tout de ſuite dans les pots.

* *Gelée rouge de pommes.*

ette gelée ſe fait comme la précédente, mettant de la cochenille pour la rendre ee.

* *Gelée d'épine-vinette.*

grainée & cuite à grand feu pour ne point cir, avec un peu d'eau; paſſée au tamis, finit comme celle de groſeilles, page 469.

* *Gelée de coings.*

n les prend preſque mûrs, on ôte la peau ; cœurs, on coupe la chair par morceaux la faire bouillir dans de l'eau; paſſée au ss, on la finit comme celle de groſeilles, 469.

* *Gelée blanche de poires.*

ee ſe fait comme celle de pommes, page 470.

* *Gelée rouge de poires.*

lle ſe fait comme celle des pommes, page , à cette différence, que l'on fait cuire les es avec du vin rouge en place d'eau, & l'on y met de la cochenille.

Marmelade de pommes.

aites bouillir des pommes de reinette en- ss dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elles com- cent à fléchir ſous les doigts; retirez-les au fraîche pour leur ôter la peau, prenez- chair que vous paſſez au travers du ta- en la preſſant fort : mettez ce que vous paſſé dans une poële pour la faire deſſécher de feu juſqu'a ce qu'elle ſoit bien épaiſſe;

faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que marmelade, mêlez-les enſemble en les remuant avec une eſpatule ou une cuillere de bois : remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer en remuant toujours ; lorſqu'elle commencera à bouillir, vous l'ôtez & la mettez dans les pots, quand elle eſt un peu refroidie, ne les couvrez que lorqu'ils ſont tout-à-fait froids. Vous trouverez la cuiſon du ſucre à la grande plume, à la marmelade de verjus, ci-après.

Marmelade de prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir ſur le feu avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'elles ſe mettent en marmelade ; paſſez-les dans un tamis, & remettez ſur le feu ce que vous aurez paſſé, & le faites bouillir juſqu'à ce que cette marmelade ſoit prête de s'attacher à la poële ; enſuite vous la pelez & mettez autant de ſucre peſant que vous avez de marmelade ; mettez le ſucre ſur le feu avec un bon demi-ſeptier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il ſera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, enſuite dans le ſucre, & après dans la même eau ; ſi le ſucre qui reſte à vos doigts caſſe net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le ſucre, en les remuant enſemble ſur le feu ſeulement, juſqu'à ce qu'elle frémiſſe ; mettez-la dans les pots quand elle eſt froide, jettez un peu de ſucre fin deſſus.

Confitures de prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à pro-
ss, comme *de perdrigon, de reine-claude, de*
rabelle ou d'autres ſortes, faites-les blanchir;
uand elles ſeront bien mollettes ſous les
oigts, vous les retirerez avec une écumoire,
les mettrez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de ſucre pour
n cent de prunes; vous les mettrez dans un
aſe bien propre une à une, pour qu'elles ne
écraſent pas, & vous y mettrez votre ſucre
n peu plus que tiede; tous les jours, ſoir
matin, pendant quatre ou cinq jours, vous
ettrez égoutter vos prunes ſur un tamis, &
ous ferez bouillir votre ſucre que vous écu-
erez toutes les fois, & remettrez vos prunes
ans votre vaſe & votre ſucre par-deſſus, tou-
ours un peu plus que tiede.

Il faut que votre reine-claude ſoit verte,
& les autres prunes de leur couleur.

A la fin, ſi vous voyez que votre ſucre ne
oit point aſſez en ſirop à la derniere cuiſon,
ous le ferez aſſez cuire, en y mettant deux
verres d'eau pour le dégraiſſer; alors vous le
jeterez ſur vos prunes tout bouillant.

Confitures d'abricots entiers, ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moi-
tié, ſe font de la même façon que les confi-
tures de prunes.

Confitures de poires de Rouſſelet.

Les confitures de poires de rouſſelet ſe font
de la même façon que les confitures de prunes.

Marmelade de poires.

Faites cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient tendres deſſous, la quantité de poires de rouſſelet que vous jugerez à propos ; ôtez-en la peau, & n'en prenez que la chair que vous paſſerez dans un tamis, mettez-la ſur le feu, & la remuez toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête de s'attacher à la poële ; enſuite vous la peſez & mettez autant de ſucre dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau : faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la ſecouant, il s'enleve de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble. Mettez-y la marmelade pour la délayer avec le ſucre ſur le feu ; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, & quand elle ſera froide, vous mettrez par-deſſus un peu de ſucre fin.

Confitures d'abricots verds & amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots & des amandes, comme il eſt marqué pour les compotes d'abricots verds, page 462 ; faites-les cuire dans de l'eau de la même façon, juſqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elle entre facilement, & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous faites enſuite clarifier du ſucre, & mettez livre de ſucre pour livre de fruit. Vous faites bouillir votre ſucre pendant quatre ou cinq jours de ſuite, ſoir & matin, ſans votre fruit, que vous mettez égoutter ſur un tamis ; vous le remettrez dans une terrine, & vous jetterez votre ſucre deſſus : il faut qu'il ne ſoit qu'un peu plus que tiede.

Quand vos abricots & vos amandes ſeront
n verds, votre confiture ſera faite.

Confitures de verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus,
mettrez pour livre de verjus une livre de
re, prenez une partie de verjus que vous
ttrez dans la poële, & une partie de ſucre
deſſus qui doit être en poudre; vous met-
z ainſi votre verjus & votre ſucre lit par lit
qu'à définition; alors vous mettrez votre
rjus ſur un petit feu pour le faire bouillir
ucement juſqu'à ce qu'il devienne bien verd:
ſt à quoi vous connoîtrez qu'il eſt dans ſa
rfaite cuiſon, & le mettrez tout de ſuite
ns les pots.

Confitures de verjus entier.

Pour livre de fruit, une livre de ſucre en
udre; mettez le tout dans une poële, & le
tes cuire ſur un bon feu. Faites-lui faire
ois ou quatre bouillons couverts; & ſi votre
rjus n'eſt pas bien verd, il faut le laiſſer cuire
petit bouillon juſqu'à ce qu'il ſoit bien verd
le mettez tout de ſuite dans les pots.

Marmelade de verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre
vres de verjus preſque mûr, dont vous aurez
té la grappe; lorſqu'ils ſeront prêts à bouillir,
ous les ôtez du feu, & les couvrez pour les
ire reverdir. Laiſſez-les dans la même eau
ſqu'à ce qu'elle ſoit froide. Retirez-les pour
s paſſer au tamis, & en tirer le plus de mar-
elade que vous pourrez, en les preſſant fort
vec une cuillere; mettez cette marmelade dans

une poële pour la faire deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe. Sur une livre, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume : mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le ſucre : remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer en la remuant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, que vous la mettrez dans les pots.

Marmelade de verjus à la bourgeoiſe.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne ſoit pas tout-à-fait aſſez mûr : ôtez en la grappe, & le mettez dans de l'eau qui eſt ſur le feu prête à bouillir. Lorſque le verjus commence à pâlir, & qu'il a monté ſur l'eau, jettez y un peu d'eau fraîche, & le deſcendez du feu : couvrez juſqu'à ce qu'il ſoit devenu verd ; & au cas qu'il ne redevint point aſſez verd, vous le laiſſez dans la même eau, que vous faites chauffer juſqu'à ce qu'il le redevienne aſſez : après vous l'égouttez & le paſſez à travers d'un tamis en le preſſant à force avec une cuillere de bois. Peſez cette marmelade pour la mettre dans une poële avec autant peſant de ſucre fin ; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts ſe collent enſemble ſans cependant beaucoup de réſiſtance : vous la mettrez dans les pots après qu'elle ſera un peu refroidie.

Gelée de muſcat & verjus.

La gelée de muſcat & de verjus ſe fait de la même façon que celle de groſeilles à la bour-

oiſe ; vous n'avez qu'à vous y conformer.

Marmelade d'amandes & d'abricots verts.

Prenez des amandes ou des abricots verds ; e ſe fait de la même façon. Il faut ôter le vet de la même façon qu'il eſt expliqué ci-vant page 474. Faites-les cuire dans de l'eau qu'à ce qu'ils ſoient bien tendres ; retirez-dans de l'eau fraîche, & les mettez égout-r ; enſuite vous les écraſez pour les paſſer ns un tamis. Mettez cette marmelade ſur le u pour la faire deſſécher en la tournant tou-urs juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à s'attacher a poële ; après vous peſez cette marmelade uur mettre autant peſant de ſucre ſur le feu, ec un demi-ſeptier d'eau. Faites bouillir & umer ; continuez de le faire bouillir juſqu'à que trempant deux doigts dans de l'eau îche, vous les mettiez dans le ſucre & les empiez dans l'eau, & que le ſucre qui vous ſte dans les doigts ſe caſſe net. Mettez-y tout ſuite la marmelade pour la délayer avec le cre, ſans qu'elle bouille, ſur un feu doux, la mettrez après dans les pots.

Marmelade de fraiſes.

Epluchez & lavez une demi-livre de fraiſes ; ites les égoutter, & les paſſez dans un tamis our les mettre en marmelade. Mettez ſur le u une livre de ſucre avec un verre d'eau ; ites-le bouillir & bien écumer ; continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écu-oire dedans & la ſecouant, il en ſorte de lon-ues étincelles. Mettez-y votre marmelade de aiſes pour la délayer avec le ſucre en le re-

muant toujours ſur un moyen feu ſans qu'el bouille, & la mettrez dans des pots : vou vous réglerez ſur cette doſe pour la quanti que vous voulez faire.

Marmelade de framboiſes.

Faites cuire une livre de ſucre de la mêm façon que pour les fraiſes. Quand il eſt à ſo point de cuiſon, vous y mettez les framboiſe préparées de cette façon. Epluchez deux livre de framboiſes, & les paſſez dans un tamis pou les mettre en marmelade ; mettez cette mar melade ſur le feu pour la faire deſſécher juſqu' ce qu'elle ſoit prête de s'attacher à la poële enſuite vous la mettrez dans le ſucre, & lu ferez faire quelques bouillons en la remuan toujours & la mettez après dans vos pots.

Marmelade de ceriſes.

Faites cuire deux livres de ſucre de la même façon pour la marmelade de fraiſes ; enſuite vous y mettez quatre livres de ceriſes, après leur avoir ôté les noyaux & les queues. Remuez-les avec le ſucre, & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſirop ſe colle dans vos doigts : ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleurs d'orange.

Mettez cinq quarterons de ſucre dans une poële, avec un demi-ſeptier d'eau ; faites-le bouillir & bien écumer : après vous continuez à le faire bouillir juſqu'à ce que remuant l'écumoire dedans, & la ſecouant ſur le ſucre, & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de petites étincelles de ſucre. Vous y mettrez en-

tte votre fleur d'orange preparée de cette
con. Prenez une demi-livre de fleur d'orange
luchée ; faites-la bouillir un demi-quart-
eure dans l'eau. Deſcendez cette eau du feu,
y jettez une petite pincée d'alun. Mettez
utre eau ſur le feu ; quand elle bouillera,
eſſez-y le jus d'un citron, mettez-y votre
ir d'orange, que vous retirez avec l'écumoire
la laiſſant égoutter : faites-la bouillir dans
au de citron juſqu'à ce qu'elle ſoit bien ten-
e ſous les doigts. Après vous la mettrez une
mi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de
s de citron, enſuite vous preſſerez la fleur
orange dans un linge pour en faire ſortir
au, & la pilerez dans un mortier pour la
ettre en marmelade : mettez cette marme-
de dans le ſucre pour délayer enſemble en
rſant le ſucre pluſieurs fois, ſur un très-
tit feu, ſans qu'elle bouille, ni même qu'elle
émiſſe : dreſſez dans les pots ; jettez par-
ſus un peu de ſucre fin quand elle ſera froide.

Marmelade de pêches.

Pelez des pêches, qu'elles ne ſoient pas
op mûres ; après avoir ôté le noyau, vous
s coupez en petits morceaux, enſuite vous
rez cette marmelade de la même façon que
s abricots ſans façon, que vous trouverez
devant page 468.

Marmelade d'épine-vinette.

Faites cuire une livre & demie de ſucre de
même façon que pour la marmelade de poi-
s ; enſuite vous y mettez de l'épine-vinette
céparée de cette façon. Ayez une livre d'é-

pine-vinette toute égrainée, que vous mettez dans une caſſerole avec un verre d'eau, & faites bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade. Paſſez-la au tamis, & la preſſez fort juſqu'à ce qu'il ne reſte que les peaux dans le tamis; remettez ſur le feu ce qui a paſſé au travers du tamis pour le faire bouillir en tournant toujours, juſqu'à ce que la marmelade ſoit prête de s'attacher à la poële; enſuite vous la mêlez avec le ſucre pour les remuer enſemble juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir & la mettrez après dans les pots.

Marmelade de coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos; faites-les cuire dans l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres. Mettez-les à l'eau froide juſqu'à ce qu'ils ſoient tout-à-fait froids; coupez-les en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux. écraſez-les, paſſez-les dans un tamis; mettez ce que vous avez paſſé ſur le feu, & le tournez toujours juſqu'à ce que la marmelade ſoit épaiſſe. Peſez-la & mettez autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade; faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires, que vous trouverez ci-devant page 474; enſuite vous mettrez la marmelade avec le ſucre, pour les délayer enſemble ſur le feu, & la retirerez quand elle commencera à frémir pour la mettre dans les pots.

DES SIROPS.

Sirop violat.

Sur un quarteron de violette épluchée, que vous

us mettez dans une terrine, verſez deſſus un mi-ſeptier d'eau bouillante ; mettez quelque oſe de propre ſur la violette pour la tenir fonçée dans l'eau : couvrez-la & la mettez r de la cendre chaude pendant deux heures. nſuite vous paſſez la violette au travers d'un ge, que vous preſſez fort pour faire ſortir au ; cette quantité de violette doit vous ren- e près d'une pinte. Si vous en avez une pin- , vous mettrez deux livres & demie de ſucre ns une poële avec un demi-ſeptier d'eau ; ttes-le bouillir & écumer. Continuez de le re bouillir, juſqu'à ce que trempant les doigts ns l'eau, & les mettant dans le ſucre, vous retrempez dans l'eau, que le ſucre qui tient rès vos doigts ſe caſſe net : alors vous y ver- votre eau de violette. Ayez grand ſoin que ttre ſirop ne bouille pas ; quand ils ſeront en incorporés enſemble, mettez le ſirop dans e terrine, couvrez-la & la mettez ſur une ndre chaude pendant trois jours, que vous ttretiendrez d'une chaleur la plus égale que us pourrez, ſans être par trop chaud. Vous nnoîtrez que le ſirop ſera fait, en mettant ux doigts dedans, & les retirant de l'un con- e l'autre, il ſe forme un fil qui ne ſe rompe ss : vous le mettrez dans des bouteilles.

Sirop de ceriſes.

Prenez deux livres de belles ceriſes bien ûres & bien ſaines ; ôtez les queues & les yaux, & les mettez ſur le feu avec un grand rre d'eau ; faites-les bouillir huit ou dix ouillons ; & les paſſez au tamis. Mettez deux

livres de ſucre ſur le feu avec un verre d'eau faites-le bouillir & bien écumer. Continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la ſecouant ſur le ſucre, & ſoufflant après au travers des trous, il en ſort des étincelles de ſucre : vous y mettrez tout de ſuite le jus de ceriſes; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils aient pris la conſiſtance d'un ſirop fort.

Sirop d'abricots.

Suivant le tems que vous voulez garder les ſirops, il faut mettre plus ou moins de ſucre. Pour un ſirop d'abricots que vous voulez garder d'une ſaiſon à l'autre, il faut deux livres de ſucre pour une livre de fruit; pour cet effet prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux. Après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux; coupez auſſi les abricots en petits morceaux; mettez deux livres de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, & le faites cuire comme le précédent ſirop de ceriſes. Mettez-y les abricots avec les noyaux; faites cuire enſemble à moyen feu, juſqu'à ce que prenant du ſirop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il ſe forme un fil en les ouvrant, qui ſe ſoutienne un peu ſans ſe rompre; alors vous les paſſez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre ſirop de cette façon. Après avoir coupé les abricots & les noyaux, comme il a été dit, mettez-les ſur le feu avec un verre d'eau; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade. Paſſez-les dans un tamis pour en paſſer tout le jus en l'ex-

rrimant fort. Laiſſez-le repoſer & le paſſez ans une ſerviette ; vous mettez enſuite ce us dans le ſucre pour le faire bouillir juſqu'à a conſiſtance d'un ſirop fort, en faiſant le même ſſai qu'à la façon précédente.

Sirop de mûres.

Prenez deux cens de belles mûres bien noi-ees ; mettez-les ſur le feu avec un grand verre l'eau : faites-leur faire cinq ou ſix bouillons, uſqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus, & es paſſez dans un tamis. Laiſſez-les repoſer, & les repaſſez une ſeconde fois dans un tamis erré. Prenez deux livres de ſucre que vous mettrez ſur le feu avec un demi-ſeptier d'eau ; aites-le bouillir & écumer : continuez de le aire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, & les mettant dans le ſu-cre, vous les retremperez dans l'eau fraîche, que le ſucre qui vous reſte dans les doigts ſe caſſe net. Mettez-y votre eau de mûres ; fai-tes chauffer juſqu'à ce qu'elle ſoit incorporée avec le ſucre, ayez attention qu'elle ne bouille point. Vous le mettrez après dans une terrine bien couverte, pour le mettre ſur la cendre chaude pendant trois jours, & l'entretiendrez d'une chaleur égale, le plus que vous pour-rez, ſans être brûlant. Vous connoîtrez qu'il eſt à ſon point, lorſqu'en prenant du ſirop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, & les couvrant tous les deux, il ſe forme un fil qui ne ſe rompt pas aiſément : vous le mettrez dans des bouteilles, & ne les boucherez que quand il ſera tout-à-fait froid.

Sirop de verjus.

Prenez deux livres de caſſonade, que vous mettrez ſur le feu avec un demi-ſeptier d'eau faites bouillir & écumer. Continuez de la faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans la caſſonade, & la ſecouant deſſus, & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte du ſucre qui s'envole comme des étincelles. Mettez-y du verjus préparé de cette façon. Prenez deux livres de verjus bien verd & gros; ôtez-en les grappes & le pilez: exprimez-en le jus en le paſſant dans un tamis ſerré. Laiſſez-le repoſer & le tirez au clair. Mettez-le dans la caſſonade pour le faire bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en ſirop fort; ce que vous connoîtrez, quand il ſe formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Sirop de coings.

Prenez une douzaine de coings très-mûrs, ôtez-en les cœurs & les peaux; pilez la chair, & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras: par ce moyen vous en tirerez tout le jus. Laiſſez repoſer ce jus, & le tirez au clair; ſur un demi-ſeptier vous prendrez une livre de caſſonade, que vous ferez cuire de la même façon que celle de ſirop de verjus. Quand votre caſſonade aura ſon degré de cuiſon, vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir enſemble, juſqu'à ce que le ſirop ait la même conſiſtance que le précédent.

Sirop de guimauves.

Faites cuire une livre de caſſonade de la même façon que celle pour le ſirop de verjus;

nfuite vous y mettrez une eau de guimauves
ite de cette façon. Faites cuire dans une
opine d'eau trois quarterons de racines de
uimauves hachées ; après les avoir ratissées &
ybes, laissez-les bouillir jusqu'à ce que l'eau
: colle après les doigts ; ensuite vous les met-
ez dans un torchon pour les tordre à force
e bras. Laissez reposer l'eau, & la tirez au
lair ; prenez-en le plus clair pour le mettre
ans la cassonade, & les faites bouillir ensem-
le jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un
irop fort comme les précédens.

Sirop de pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette
ien saines, coupez-les en tranches le plus
ince que vous pourrez & les faites cuire avec
n demi-septier d'eau. Quand elles sont en
narmelade, vous les mettez dans un torchon
our les tordre fort, & en exprimer tout le
us ; laissez reposer ce jus, & le tirez au clair.
our un demi-septier vous ferez cuire une livre
le sucre de la même façon que celui pour le
irop de cerises. Quand il sera à point de cui-
on, mettez-y votre jus de pommes, & les
aites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant
u sirop avec un doigt, & l'appuyant contre
'autre, & les ouvrant tous les deux, il se
orme un fil qui ne se rompe pas aisément.

Sirop de citron.

Le sirop de citron ne se fait ordinairement
que lorsque l'on veut s'en servir ; pour cet effet,
vous mettrez une demi-livre de sucre dans
une poêle avec un petit verre d'eau : faites-le

bouillir & écumer. Continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que prenant du ſucre avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux, il ſe forme un fil qui ſe rompe & forme une goutte ſur le doigt; alors vous y mettez le jus d'un petit citron : faites-lui faire encore quelques bouillons, & vous en ſervez.

Sirop de capillaire.

Prenez une once de feuilles de capillaire, mettez-la dans une chopine d'eau bouillante, & la retirez dans le moment pour la mettre infuſer au moins douze heures ſur la cendre chaude, & la paſſez dans un tamis; enſuite vous la mettrez dans un ſucre préparé de cette façon. Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un bon verre d'eau; faites-le bouillir & écumer. Continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, & enſuite dans le ſucre, & les retrempez promptement à l'eau fraîche, que le ſucre qui reſte à vos doigts ſe caſſe net. Mettez-y votre eau de capillaire ſans les faire bouillir; vous les ôterez auſſi-tôt qu'ils ſeront mêlés enſemble, pour les mettre dans une terrine que vous couvrez & mettez ſur de la cendre chaude, que vous entretiendrez d'une chaleur égale ſans être brûlante, pendant trois jours. Vous connoîtrez que le ſirop ſera fait, lorſqu'en prenant de ce ſirop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux, il ſe forme un fil qui ne ſe rompe pas aiſément. Vous le mettrez dans des bouteil-

,, & ne les boucherez que lorſqu'elles ſeront
ut-à-fait froides.

Sirop d'orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire
ſirop, vous vous réglerez ſur la doſe qui va
ee marquée. Sur une demi-livre d'amandes
uces, vous y mettez deux onces de graines
s quatre ſemences froides, & une demi-once
amandes ameres Mettez les amandes ame-
s dans de l'eau bouillante, & les retirez du
u; vous les ôterez quand la peau s'ôtera fa-
eement; & à meſure que vous ôterez les
aux, jettez-les dans l'eau fraîche. Faites-
égoutter pour les mettre dans un mortier
ec les ſemences froides; pilez le tout enſem-
e juſqu'à ce qu'elles ſoient bien fines; &
ur empêcher qu'elles ne tournent en huile,
us y mettrez de tems en tems une demi-
illerée à bouche d'eau; enſuite vous les dé-
ez dans un bon demi-ſeptier d'eau tiede.
ettez-les ſur la cendre chaude pour les faire
fuſer pendant trois heures; paſſez-les dans
ne ſerviette ouvrée, en les bourrant avec une
illere de bois pour faire ſortir toute l'expreſ-
on des amandes: enſuite vous prenez une
re de ſucre que vous faites cuire comme ce-
i du ſirop de capilaire, & le finiſſez de la
ême façon ſur de la cendre chaude.

Sirop de coquelicot.

Le coquelicot eſt une fleur qui vient dans
s bleds, dont on fait un ſirop qui eſt bon
ur le rhume. Prenez-en une demi-livre
ue vous mettez dans une terrine, & verſez

deſſus une chopine d'eau bouillante. Laiſſez-le infuſer pendant vingt-quatre heures ſur de la cendre chaude ; enſuite vous le ferez bouillir deux bouillons, & le paſſerez dans un tamis, en le preſſant fort, pour en faire ſortir tout le ſucre. Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & bien écumer : mettez-y après votre eau de coquelicot, & les faites bouillir enſemble juſqu'à conſiſtance d'un ſirop, que vous connoîtrez en en prenant avec le doigt, & l'appuyant contre l'autre, il ſe forme un fil qui ne ſe rompe pas aiſément : le ſirop de fleurs de pêches ſe fait de la même façon.

Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine.

Coupez & lavez un gros chou rouge ; mettez-le dans une marmite avec de l'eau, pour le faire cuire trois ou quatre heures, & qu'il ne reſte tout au plus qu'une chopine d'eau. Paſſez le chou dans un tamis en le preſſant fort pour en faire ſortir tout le ſucre : laiſſez-le repoſer, & le tirez au clair. Prenez une livre de miel de Narbonne, que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau ; faites bouillir, l'écumant ſouvent. Lorſque le miel ſera bien clair ; mettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir enſemble juſqu'à la conſiſtance du ſirop précédent.

Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces que vous émonderez, en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude ; vous ôterez la peau de deſſus, & après vous les ferez bien piler, en y

mettant de tems en tems un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Quand elles ſeront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de ſucre auſſi pilé; vous ferez une pâte du tout, pour vous en ſervir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte ſe garde ſix mois, & près d'un an.

Quand vous voudrez vous en ſervir, vous en prendrez un morceau gros comme un œuf, que vous délayerez dans trois demi-ſeptiers d'eau, que vous paſſerez dans une ſerviette.

DES CONSERVES.

Conſerve de violettes.

Prenez une feuille de papier blanc que vous laiſſez en double, & la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme ſi vous vouliez faire une caiſſe. Ayez une livre de ſucre que vous mettez dans une poële avec un verre d'eau; faites bouillir & écumer: continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la ſecouant d'un revers de main, il s'éleve en l'air de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble. Vous l'ôtez du feu; & quand il ſera à demi-froid, vous y mettrez de la violette préparée de cette façon. Prenez deux onces de violette épluchée, que vous pilez très-fin dans un petit mortier; délayez-la bien avec le ſucre en la remuant promptement avec une cuillere de bois ou une ſpatule, ſans la remettre au feu, & la verſerez tout de ſuite dans le moule de

papier. Quand elle ſera preſque froide, vous paſſerez le couteau par-deſſus en marquant des façons en quarré ou en long; & quand elle ſera tout-à-fait froide. vous n'aurez plus qu'à la rompre pour vous en ſervir.

Conſerve de groſeilles.

Prenez une livre de groſeilles rouges, ôtez-en les grappes, & les mettez ſur le feu avec un verre d'eau. Faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau; paſſez-les dans un tamis en les preſſant fort, & qu'il ne reſte que les peaux dans un tamis. Mettez tout ce que vous aurez paſſé ſur le feu, & les faites réduire juſqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaiſſe. Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau; faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, enſuite dans le ſucre, & les remettant dans de l'eau, que le ſucre qui reſte dans vos doigts ſe caſſe net. Otez-le du feu, & y mettez votre marmelade de groſeilles; remuez-les enſemble juſqu'à ce que vous voyiez qu'il ſe forme une petite glace deſſus: dreſſez-la dans un moule de papier, comme celle de violette.

Conſerve de framboiſes.

Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que pour la conſerve de groſeilles; & vous y mettez de la framboiſe préparée de cette façon. Ecraſez & paſſez au tamis une livre de framboiſes avec deux onces de groſeilles rouges, le tout épluché, & mettez enſuite ce qui a paſſé au tamis dans une poële ſur le feu pour

faire déſſécher : vous la mettrez après dans ſucre, & finirez votre conſerve comme celle groſeilles.

Conſerve de ceriſes.

Faites cuire une livre de ſucre de la même con que pour la conſerve de groſeilles. Prez une livre de belle ceriſes, ôtez-en les eues & les noyaux : mettez-les ſur le feu ur leur faire rendre leur eau. Enſuite vous paſſez dans un tamis en les preſſant fort ur qu'il ne reſte que les peaux dans le tamis. ettez ſur le feu tout ce que vous avez paſſé ur le faire deſſécher ; finiſſez votre conſerve, mme celle de groſeilles.

Conſerve de fleurs d'orange.

Mettez une livre de ſucre dans une poële ec un grand verre d'eau ; faites bouillir & umer : continuez de faire bouillir juſqu'à ce ue trempant l'écumoire dans le ſucre, & la couant d'un revers de main, il s'envole des incelles qui ſe tiennent l'une à l'autre. Enite vous l'ôtez du feu, & y mettez de la fleur orange préparée de cette façon. Prenez quaee onces de feuilles de fleurs d'orange bien anches ; coupez-les de quelques coups de outeau, & les mouillez avec le jus de la moié d'un citron ; mettez-les dans le ſucre & le muez ſans être ſur le feu, juſqu'à ce que le ucre devienne blanc autour de la poële : alors ous verſez la conſerve tout de ſuite dans le moule de papier, comme les précédentes.

Conſerve d'abricots.

Faites cuire une livre de ſucre de la même

façon que celui de la conſerve de violett
Quand il eſt à ſon point, mettez-y un quart
ron peſant de marmelade d'abricots faits c
cette façon ; prenez quinze ou dix-huit abr
cots ſuivant leur groſſeur, qui ne ſoient pa
tout-à-fait mûrs ; ôtez-en les noyaux & le
peaux. Coupez-les par morceaux, & les faite
cuire avec un peu d'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoien
en marmelade bien deſſéchée & épaiſſe ; met
tez-la dans le ſucre, & finiſſez la conſerv
comme celle de groſeilles.

Conſerve de pêches.

Elle ſe fait de la même façon que cell
d'abricots.

Conſerve de verjus.

Faites cuire une livre de ſucre de la mêm
façon que celui de la conſerve de violette
Quand il ſera à ſon point de cuiſon, vous l'ô-
terez du feu & le remuerez environ deux mi-
nutes, & enſuite vous y mettrez une marme-
lade de verjus faite de cette façon. Prenez une
livre de verjus mûr, ôtez en la grappe, met-
tez le ſur le feu pour le faire cuire juſqu'à ce
qu'il ſoit en marmelade, & le mettez dans un
tamis pour le preſſer fort, juſqu'à ce qu'il ne
reſte dans le tamis que les peaux & les pepins.
Remettez la marmelade ſur le feu pour la faire
deſſécher, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe ;
vous la mettez dans le ſucre, & les remuez
bien enſemble juſqu'à ce que le ſucre com-
mence à blanchir ſur les bords de la poële : ver-
ſez-le tout de ſuite dans le moule comme celle
de violette.

Conſerve de guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve, après l'avoir ratiſſée & lavée; faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau, juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade. Paſſez-la dans un tamis en la preſſant fort; remettez ſur le feu ce que vous avez paſſé: remuez toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe. Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de groſeilles; mettez-y de la marmelade, & la remuez juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir ſur les bords de la poële, verſez-la dans le moule comme les précédentes.

Conſerve de raiſins.

Ordinairement, pour toutes ſortes de confitures de raiſin, l'on prend du muſcat, parce qu'il eſt le meilleur. Prenez une livre & demie de raiſin, ôtez-en la grappe; mettez-le ſur le feu pour le faire crever: enſuite vous le paſſez à force dans un tamis, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus que les peaux & les pepins dans le tamis. Mettez tout ce que vous avez paſſé ſur le feu, & les faites deſſécher juſqu'à ce que votre marmelade ſoit bien épaiſſe. Faites cuire une livre de ſucre de la même façon que celui de la conſerve de groſeilles: quand il eſt à ſon point de cuiſon, mettez-y la marmelade & la finiſſez de même.

Conſerve d'orange.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de ſucre dans une poële avec un demi-verre d'eau; faites-le bouillir ſans l'écumer, juſqu'à

ce que que trempant l'écumoire dans le ſucre, & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de grandes étincelles de ſucre. Otez-le du feu ; quand il ſera à moitié froid, vous aurez tout prêt l'écorce d'une orange douce rapée très-fine, que vous mettrez dedans, la remuerez avec le ſucre juſqu'à ce qu'il commence à s'épaiſſir : vous verſerez la conſerve dans le moule. Celles *de citron & de bigarade* ſe font de même.

Conſerves de café & de chocolat.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites bouillir & écumer. Continuez de la faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre, & ſoufflant au travers des trous, il en ſorte de petites étincelles de ſucre. Otez-le du feu, & le laiſſez un peu refroidir. Mettez-y une once de café moulu, & les remuez enſemble ; quand ils ſeront bien mêlés, vous verſerez votre conſerve dans le moule. *La conſerve de chocolat* ſe fait de même, à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin pour une livre de ſucre.

DES CLAREQUETS.

* *Clarequets de groſeilles.*

On prend du jus de groſeilles tiré au clair, on le fait bouillir avec du ſucre cuit au café, voyez page 455 ; réduit en gelée, on le met dans des moules à clarequet : ceux de framboiſes ſe font de la même façon ; il faut une demi-livre de ſucre pour chopine de jus.

* *Clarequets de verjus.*

On prend du jus de verjus preſque mûr, ce autant de jus de pommes, que l'on met ss du ſucre au café ; on fait chauffer ſans iillir, on met cette gelée dans les moules ; aut deux livres de ſucre pour chopine de Les clarequets de muſcat ſe font de la me façon.

* *Clarequets de prunes.*

On fait cuire des prunes avec un peu d'eau, ées au tamis, on en prend le jus clair que fait bouillir avec ſucre au café, juſqu'à ce il ſoit en gelée : on la met prendre dans moules ou dans des gobelets ; il faut autant ſucre que de jus.

DES FRUITS.

Fruits à l'eau-de-vie & ratafiat.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots la même façon qu'il eſt expliqué pour les ffitures de prunes ; vous les mettrez enſuite le feu avec leur ſirop. Quand ils bouilliront, s y jetterez une pinte d'eau-de-vie ; faites faire un bouillon, & vous les retirerez ees mettrez dans des bouteilles.

Il faut obſerver qu'il n'en faut qu'une pinte cent ; & quand vous mettrez votre eau-vie dans vos abricots, il faut tirer votre le de deſſus le feu, parce que le feu y pren-it : alors il faudroit avoir un torchon blanc, mouiller & en couvrir votre poële, & le feu

s'éteindroit ; mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafiat d'abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots ; caſſez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concaſſez. Mettez les dans une cruche avec les abricots & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de ſucre, un peu de canelle, huit clous de girofle, très peu de macis. Bouchez bien la cruche ; laiſſez infuſer quinze jours ou trois ſemaines : ayez ſoin de remuer ſouvent la cruche ; après vous le paſſerez à la chauſſe pour le mettre dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de Rouſſet à l'eau-de-vie.

Elles ſe font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles eſpeces qu'elles ſoient, ſe font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en obſervant la même cuiſon.

Ratafiat de ceriſes.

Prenez de bonne ceriſes bien mûres, ôtez-en les queues & les noyaux. Mettez avec un peu de framboiſes ; écraſez le tout enſemble, & les mettez enſuite dans une cruche bien propre, & les laiſſez quatre ou cinq jours : vous aurez ſoin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût & une belle couleur : alors vous preſſerez bien le marc pour en tirer tout le jus. Il faut enſuite meſurer le jus, & ſur trois

ttes de jus, y mettre deux pintes d'eau-de-
. Pour les cinq pintes de ratafiat, il faut
ccaſſer trois poignées de noyaux des mêmes
iſes, un quarteron de ſucre par pintes.
Mettez le tout infuſer dans la même cru-
, avec une poignée de coriandre, un peu
ccanelle; il faut le remuer tous les jours
ndant ſept ou huit jours; après quoi vous
paſſerez à la chauſſe bien claire, & vous le
ttrez dans des bouteilles bien bouchées &
ſuite à la cave.

Ceriſes à l'eau-de-vie.

SSur une pinte d'eau-de-vie vous y mettrez
ee chopine de jus de framboiſes & de mûres,
ee vous aurez écraſées & paſſées au tamis
ur en tirer le jus. Mettez avec ce jus & l'eau-
vie une livre & demie de ſucre; quand il
a fondu, ayez de belles ceriſes claires &
ures à propos : coupez les queues à moitié
les rangez dans des bouteilles. Verſez deſſus
au-de vie, mêlez avec le ſucre : il faut qu'il
en ait aſſez pour qu'elles trempent. Bouchez
bouteilles, & vous vous en ſervirez au
ſoin : en hiver, l'on peut s'en ſervir pour
acer au blanc, en les trempant dans du ſucre
é avec un peu de blanc d'œuf, ou pour
ettre au caramel.

Ratafiat de fruits rouges.

Prenez deux livres de ceriſes dont vous
erez les queues & les noyaux, une livre de
oſeilles, une livre de guignes noires, une
re de framboiſes, une livre de mûres, que
ous mettrez après, ſi vous ne les avez point

dans le même tems ; écrasez tous ces fruits ensemble pour les mettre dans une cruche avec leur jus & les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilées. Laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours, & ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau de-vie que vous avez de jus de fruit, un quarteron de sucre par pinte de ratafiat, un bâton de canelle. Laissez infuser pendant deux mois, ensuite vous tirerez le ratafiat au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de cerises.

Pour faire cinq pintes de vin de cerises, prenez quinze livres de cerises, avec deux livres de grosseilles, que vous écrasez bien ensemble. Pilez les deux tiers de noyaux que vous mêlez bien ensemble, mettez le tout dans un barril avec un quarteron de sucre par pinte de jus : il faut que le barril soit plein, & vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne & du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, & cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir. Il faut avoir soin de tenir toujours le barril plein, en y mettant à mesure du jus de cerises ; ensuite, quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, & deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Recette pour faire la bonne liqueur, nommée Vespetro, approuvée des médecins du roi à Montpellier.

Prenez une bouteille de gros verre ou de

,, qui tienne un peu plus de deux pintes
Paris ; mettez deux pintes de bonne eau-
vie ; ajoutez-y les graines qui ſuivent,
ss que vous les aurez concaſſées groſſiére-
tt dans un mortier ; ſavoir, deux gros de
me d'angélique, une once de graine de co-
ddre, une bonne pincée de fenouil, autant
iis ; ajoutez-y le jus de deux citrons avec
zzeſtes des écorces, une livre de ſucre.
ſſez infuſer le tout dans la bouteille pen-
tt quatre à cinq jours ; ayez ſoin de remuer
ems en tems la bouteille pour faire fondre
ucre ; enſuite vous paſſez la liqueur pour
endre plus claire par le coton ou par le
ier gris, & la mettez dans des bouteilles,
vous aurez ſoin de bien boucher.

Propriété du Veſpetro.

Il eſt bon pour les douleurs d'eſtomac, in-
ceſtion & vomiſſement, colique, obſtruc-
m, point de côté & de mammelle, maux
reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppreſ-
n de rate & de dégoût, tournoiement de
rveau, rhumatiſme, courte haleine ; fait
urir les vers des petits enfans, en leur en
ſant prendre une cuillerée pendant quatre
cinq matinées ; préſerve du mauvais air en
nant une cuillerée avant que de ſortir, &
n frotter le nez & les tempes : cette li-
eur ſatisfait tous ceux qui en ont uſé dans
beſoin. Un homme d'honneur & de pro-
é aſſure qu'étant incommodé d'un flux hé-
tique, qui lui cauſoit une affliction conti-
elle, cette liqueur le lui fit paſſer & le guérit.

Ratafiat de noyaux & de graines.

Pour faire le ratafiat de noyaux, il f prendre une livre d'amandes, d'abricots, choiſir les plus beaux & les meilleurs : & l peut ſe ſervir des autres, faute des premie

Vous les mettez infuſer dans deux pin d'eau-de-vie & une pinte d'eau, une livre ſucre, une poignée de coriandre, un peu canelle pendant huit jours ; vous le paſſez e ſuite à la chauſſe, & qu'il ſoit bien clair, le mettez après dans les bouteilles. *Tous ratafiats* de graines & autres noyaux ſe fo de la même façon.

Ratafiat de fleurs d'orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épl chées, avec deux pintes d'eau-de-vie, u pinte d'eau, une livre de ſucre ; mettez l infuſer trois ſemaines ou un mois, & enſuit paſſez-le à la chauſſe comme les autres.

Autre ratafiat de fleurs d'orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée, troi quarterons de fleurs d'orange, trois chopine d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre & demie de ſucre. Mettez cette cruche dans u chaudron plein d'eau que vous faites bouilli ſur le feu pendant dix heures ; enſuite vou l'ôtez du feu, & le laiſſez refroidir dans l bouteille avant de le paſſer au c'air.

Ratafiat de fleurs d'orange d'une autre façon.

Mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites bouillir & écumer. Continuez de faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & ſoufflant au tra-

ddes trous, il en ſorte de groſſes étincelles
ucre. Otez-le du feu ; mettez-y une demi-
de feuilles de fleurs d'orange ; faites-les
llir deux ou trois bouillons avec le ſucre :
lles du feu, & les couvrez bien. Laiſſez-
ans le ſucre cinq ou ſix heures ; enſuite
les remettrez ſur un petit feu avec une
d'eau-de-vie. Laiſſez-les ſur le feu ſans
chauffer, ſeulement le tems qu'il faut
que le ſucre ſoit bien mêlé avec l'eau-
ée, après, vous paſſez votre ratafiat dans
ſerviette, & le mettez dans des bouteilles.
ss vous réglerez ſur cette doſe pour la
ntité que vous voulez faire. Pour garder
ur d'orange qui vous a ſervi à faire votre
iat, après qu'elle eſt bien preſſée, vous
ez une demi-livre de ſucre que vous met-
ans une poële avec un peu d'eau ; faites
llir & écumer. Continuez de faire bouillir
u'à ce que trempant deux doigts dans de
, les mettant dans le ſucre, & les retrem-
dans l'eau fraîche, que le ſucre qui tient
ss doigts ſe caſſe net : alors vous y met-
la fleur d'orange, & lui ferez faire un petit
llon. Otez la du feu & la remuez juſqu'à
ue le ſucre devienne en poudre, & la met-
après ſur un tamis. Ayez ſoin de mettre
que choſe deſſous pour ne pas perdre le
e qui paſſe au travers. Cette fleur d'orange
nſerve dans un endroit ſec : elle vous ſert
mettre dans des crêmes, & à tout ce
besoin de fleur d'orange hachée.

Ratafiat de coings.

Prenez de bons coings que vous pilerez a en avoir ôté les pepins & la pelure ; pre les bien dans un torchon neuf : meſurez le que vous en tirerez. Mettez deux pintes d' de-vie ſur trois pintes de jus, & un qua ron de ſucre par pinte, de la canelle, d coriandre, gingembre & macis, le tout dérément : vous ferez infuſer le tout enſen pendant dix ou douze jours. Bouchez bie cruche où vous avez mis votre ratafiat, p qu'il ne prenne point l'évent ; il faut enſu le paſſer à la chauſſe bien claire, & le met dans des bouteilles bien propres.

Quand il ſera bien bouché, vous le mett à la cave : plus il ſera vieux, meilleur il ſe

Ratafiat d'anis.

Pour faire deux pintes de ratafiat d'an mettez une livre de ſucre dans une poële av un demi-ſeptier d'eau ; faites-les bouillir e ſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien écu & clair : enſuite vous faites bouillir un der ſeptier d'eau. Mettez-y trois onces d'anis ; ôt le du feu ſans qu'il bouille ; laiſſez-le infu un quart-d'heure, & le mettez dans le ſuc avec trois chopines d'eau-de-vie. Remuez tout enſemble avant que de le mettre dans u cruche ; bouchez bien la cruche, & la mett au ſoleil : laiſſez infuſer le ratafiat pendant tro ſemaines. Avant que de le mettre dans d bouteilles, vous le paſſerez dans une ſervie ou une chauſſe, ſi vous en avez une.

Ratafiat de genievre.

Pour faire trois pintes de ratafiat de genie-
,, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-
vie avec une bonne poignée de genievre,
livre & demie de ſucre, que vous faites
illir auparavant avec une chopine d'eau,
qu'à ce qu'il ſoit bien écumé & clair. Bou-
z bien la cruche, & la tenez dans un en-
it chaud, environ cinq ſemaines avant
de le paſſer à la chauſſe ou dans une ſer-
tte. Quand il eſt bien clair, vous le met-
dans des bouteilles que vous avez ſoin de
n boucher. Ce ratafiat eſt eſtomacal & bon
and il eſt gardé long-tems.

Ratafiat de bigarades & de citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez, il ſe fait
la même façon. Prenez huit bigarades ou
it citrons; pelez-les légérement ſans antici-
ſur le blanc; coupez cette pelure en petits
ttes, & les mettez dans une cruche avec trois
opines d'eau de vie, & les faites infuſer en-
mble trois ſemaines. Enſuite vous mettrez
e livre de ſucre dans une poële avec un de-
-ſeptier d'eau; faites-les bouillir enſemble
bien écumer : mettez-les dans la cruche
ec de l'eau-de-vie, & les laiſſez encore in-
er douze ou quinze jours : après vous les
ſſerez pour les mettre dans des bouteilles.
bonté de ce ratafiat eſt d'être gardé plu-
urs années.

Ratafiat de noix.

Lorſque les noix ſont formées, vous en pre-
z une douzaine entieres; fendez-les par la

moitié, & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de vie : bouchez bien la cruche, & la tenez dans un endroit frais pendant ſix ſemaines. Il faut avoir attention de remuer de tems en tems la cruche ; enſuite vous mettez une livre de ſucre dans une poële avec un demi-ſeptier d'eau : faites bouillir & écumer. Après que vous aurez paſſé l'eau-de-vie dans une ſerviette, vous y mettrez le ſucre avec un petit morceau de canelle & une pincée de coriandre ; laiſſez encore infuſer environ un mois, & vous le retirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Eaux de ceriſes, de groſeilles, de fraiſes, de framboiſes, de mûres pour boire en été.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchiſſante. Pour une livre de fruit, vous mettrez une pinte d'eau : vous écraſerez votre fruit & le délayerez avec de l'eau. Paſſez le dans un linge blanc, & y mettez enſuite un peu de ſucre ; vous le paſſerez après à la chauſſe. Pour que votre eau ſoit bien claire, vous la tiendrez au frais juſqu'au moment que vous la ſervirez.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettrez un peu plus de ſucre, mettez votre eau dans des moules de fer-blanc, & la faites prendre avec de la glace & du ſel, ou du ſalpêtre, en remuant ſans ceſſe le moule pour la faire glacer plus promptement.

Quand elle commence à ſe glacer, vous aurez ſoin de la remuer de tems en tems avec une cuillere juſqu'à ce qu'elle ſoit priſe, parce

que

ue les bords ſeroient trop glacés, & le milieu
le ſeroit pas. Quand elle ſera priſe comme
ffaut, vous la dreſſerez dans des petits go-
llets : il faut la prendre dans le moment.

DES GLACES

T FROMAGES A LA GLACE.

Glaces de toutes ſortes.

En hiver vous vous ſervez des ſirops d'hi-
r, & en été vous prenez des eaux d'été,
mme il eſt dit dans l'article précédent. Vous
ettez de ces eaux dans les moules à glace ;
à meſure qu'elles ſe glaceront, vous aurez
iin de les remuer de tems en tems. Quand
es ſeront priſes, vous les ſervirez dans des
bbelets.

Quand vous voudrez ſervir des glaces, vous
s commencerez une heure avant d'en avoir
ffaire.

Canellons de crême à la glace.

Les canellons ſe font de la même façon que
s fromages à la glace : ce qui en fait la diffé-
nce, ce ſont les moules dans quoi vous les
ites glacer.

Fromage de crême à la glace.

Prenez une chopine de crême double ſi vous
oulez, ou d'autre qui ſoit bonne, un demi-
ptier de lait, un jaune d'œuf, trois quarte-
ons de ſucre ; faites-lui faire cinq ou ſix bouil-
ons, & le retirez du feu. Vous y mettrez en-
ite quelques eſſences, comme fleur d'oran-

ge, bergamote, lime douce ou citron, & l
mettez après dans votre moule de fer blanc
& le faites prendre à la glace. Vous mette
votre moule dans un petit ſeau proportionn
au moule, après avoir mis dans le fond d
ſeau de la glace bien pilée, une poignée d
ſel ou ſalpêtre : vous continuerez à mettr
autour du moule juſqu'en haut, de la glac
ou du ſalpêtre.

Quand votre fromage eſt glacé, & que vou
êtes prêt à ſervir, vous avez de l'eau chaud
dans une chaudiere ; vous y tremperez le moul
du fromage pour le faire détacher, & le dreſ
ſerez dans la jatte : il faut le manger dans l
moment.

Crême de Fraiſes.

Prenez environ un demi-ſeptier de fraiſe
épluchées, lavées & égouttées, que vous pile
dans un mortier. Faites bouillir trois demi-
ſeptiers de crême avec un demi-ſeptier de lai
& du ſucre ; laiſſez-les bouillir & réduire à
moitié : laiſſez un peu refroidir, & y mettez
vos fraiſes pour les délayer enſemble. Délayez
auſſi gros comme un grain de café de préſure,
que vous mettrez dans la crême, quand elle ne
ſera plus que tiede : paſſez-la tout de ſuite dans
un tamis, & la mettez dans un compotier qui
puiſſe aller ſur la cendre chaude ſans ſe caſſer :
mettez votre compotier ſur un peu de cendre
chaude : couvrez-le d'un couvercle, & un peu
de cendre chaude pardeſſus. Quand elle ſera
priſe, vous la mettrez dans un endroit frais
ou ſur de la glace juſqu'à ce que vous ſerviez.

Crême de Framboises.

Elle se fait de la même façon que celle de raises, à cette différence, qu'en retirant la rême du feu quand elle est assez réduite, vous mettez deux jaunes d'œuf frais, que vous élayez auparavant avec deux cuillerées de rême. Remettez un instant sur le feu en remuant la crême seulement, pour faire cuire les eufs sans bouillir, crainte qu'elle ne tourne; nsuite vous finirez comme la précédente.

Crême fouettée.

Prenez une pinte de boune crême, mettez dans une terrine avec un peu de fleur d'onge pralinée, hachée très-fin, un demi quarron de sucre fin, gros comme une noisette e gomme adragante pulvérisée. Fouettez votre rême, & à mesure qu'elle mousse, vous l'enevez avec une écumoire pour la mettre sur un amis où il y a un plat dessous pour recevoir ce ui en dégoutte. Vous continuez à fouetter crême jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus ans la terrine; & si vous n'en avez pas assez, ous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, ue vous fouetterez encore: dressez votre crême ans un compotier. Il y en a qui la garnissent e citrons confits coupés en filets; elle se sert lus communément dans son naturel. Ceux ui aiment le citron peuvent mettre un peu de itron verd haché très-fin dans la crême avant e la fouetter; pour lors il n'est pas besoin de piquer de citron confit, elle se dresse dans le compotier en forme d'un dôme: & pour chan-

ger, vous pouvez la dreſſer en forme de pluſieurs petits rochers.

Crême à la portugaiſe.

Prenez une chopine de bonne crême, mettez-y une demi-cuillerée à café d'eau de fleur d'orange avec un bon demi-quarteron de ſucre, deux œufs frais, jaunes & blancs : fouettez le tout enſemble, juſqu'à ce que votre crême ſoit épaiſſe. Mettez le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crême ſur une cendre chaude couverte d'un couvercle de tourtiere, avec un peu de feu deſſus. Quand elle ſera priſe, vous la mettrez rafraîchir ſur de la glace ou dans un endroit frais, juſqu'à ce que vous ſerviez.

Crême fouettée de Fraiſes & de Framboiſes.

Fouettez trois demi-ſeptiers de crême double : à meſure qu'elle mouſſe, vous la levez avec une écumoire pour la mettre ſur un tamis où il y a un plat deſſous pour recevoir ce qui dégoutte : lorſque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraiſes ou framboiſes bien épluchées : paſſez-les dans un tamis en les preſſant à force : mettez-y avec deux onces de ſucre fin, que vous mêlez avec les fraiſes & framboiſes : enſuite vous mêlez le tout enſemble en le fouettant avec la crême, un inſtant avant de ſervir, & le dreſſez enſuite dans le compotier.

Crême à la Reine.

Prenez une pinte de crême que vous mettez ſur le feu avec deux onces de ſucre : faites-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié. En l'ôtant du feu, vous y mettrez une demi-

illerée à café d'eau de fleur d'orange, deux
aancs d'œufs fouettés : remuez-la un moment
ur le feu avec le fouet : auſſi-tôt que les
aancs d'œufs ſeront cuits, vous la dreſſerez
ans le compotier & la ferez rafraîchir avant
e ſervir.

Fromage naturel à la crême.

Prenez une chopine de bon lait, que vous
iites tiédir ſur le feu : mettez-y en remuant
lait, gros comme un pois de bonne préſure,
ue vous délayez avec du même lait. Faites
rendre votre caillé ſur un peu de cendres
haudes en le couvrant & mettant un peu de
endres chaudes ſur le couvercle : quand il
ſt pris, vous mettez le caillé dans un petit
anier d'oſier fait pour ces petits fromages :
uand il eſt bien égoutté, vous le dreſſez dans
compotier, & le ſervez avec de la bonne
rême & du ſucre fin deſſus.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron
erd, & la mettez dans une terrine avec trois
emi-ſeptiers de bonne crême bien épaiſſe,
gros comme un pois de gomme adragante en
oudre. Fouettez votre crême ; à meſure que
mouſſe eſt épaiſſe, vous l'enlevez avec l'écu-
oire pour la mettre dans un panier d'oſier. Si
panier n'eſt pas bien ſerré, il faut mettre
ans le fond un morceau de mouſſeline ou quel-
u'autre linge clair. Lorſque la crême eſt toute
ouettée, vous laiſſez égoutter le fromage juſ-
u'à ce que vous ſerviez : vous le renverſez

dans un compotier, & jettez du ſucre ſi deſſus.

Fromage à la Princeſſe.

Mettez ſur le feu une chopine de crême ave une pinte de lait, deux grains de ſel, une écor ce de citron verd rapé, une pincée de corian dre, un petit morceau de canelle, trois once de ſucre. Faites bouillir enſemble & réduire moitié; ôtez-la du feu; quand elle ſera tiéde vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois d préſure délayée avec une cuillerée d'eau. Paſ ſez la crême au tamis, & la remettez ſur la cendre chaude; quand elle ſera priſe en caillé, mettez-la dans un petit panier d'oſier pour faire égoutter & prendre la forme d'un froma ge; enſuite vous la renverſez dans un compo tier ou ſur une aſſiette.

Fromage à la Montmorency.

Mettez ſur le feu une chopine de crême avec deux onces de ſucre, quand elle bouillira vous l'ôterez pour la mettre refroidir; enſuite vous y mettrez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange. Fouettez la crême avec un fouet d'oſier; & à meſure que la mouſſe eſt un peu épaiſſe, vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin; continuez de fouetter juſqu'à ce que vous n'ayez plus de crême; laiſſez égoutter le fro mage, & le ſervez dans un compotier ou ſur une aſſiette.

DES BISCUITS,

MASSEPAINS, ET AUTRES OUVRAGES D'OFFICE.

ss gâteaux de fleurs d'orange, de violette, &c.

Faites un moule de papier avec une feuille ppapier blanc que vous laiſſez en double, & pliez tout autour en faiſant un bord de la uteur de deux doigts, comme ſi vous vouzz faire une caiſſe. Vous faites ces moules de grandeur des gâteaux que vous voulez faire. ur un gâteau de moyenne grandeur, mettez ee livre de ſucre dans une poële avec un verre eau ; faites bouillir & écumer ; continuez de rre bouillir juſqu'à ce que trempant l'écuoire dans le ſucre, & ſoufflant au travers ss trous, il s'envole de grandes étincelles qui tiennent l'une à l'autre. Mettez-y tout de ite un quarteron de feuilles de fleur d'oran-, & les faites bouillir juſqu'à ce que le ſucre it revenu au point qu'il étoit quand vous ez mis la fleur d'orange. Alors vous la retizz du feu, & la remuez promptement avec ne ſpatule, en frottant tout autour de la oële & au milieu, juſqu'à ce que vous voyiez ue le ſucre commence à monter. Vous avez ut prêt un peu de ſucre fin délayé avec du anc d'œuf pas plus clair qu'une crême douce, que vous y jettez promptement. Remuez tte & verſez votre gâteau dans le moule ; tezz le cul de la poële ſur le gâteau pendant u'elle eſt chaude, parce que cela empêche

qu'il ne retombe. Les gâteaux de violette ſont de la même façon, à cette différence qu pour un quarteron de violette il ne faut qu trois quarterons de ſucre. Les gâteaux d fleur d'orange grillée ſe font de même, à cett différence que vous faites griller la fleur d'o range avec un peu de ſucre fin avant que de l mettre dans l'autre ſucre.

Biſcuits ordinaires.

Suivant la groſſeur & la quantité de biſcuits que vous voudrez faire, vous augmenterez ou dimiuuerez la doſe ici marquée. Prenez huit œufs que vous mettez dans une balance & autant peſant de ſucre de l'autre côté; peſez auſſi de la farine en en mettant la peſanteur de quatre œufs, & la mettez enſuite ſur une aſſiette. Caſſez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, & les jaunes dans une autre terrine avec le ſucre & un peu d'écorce de citron verd hachée très-fine. Battez bien les jaunes avec le ſucre pendant une demi-heure; enſuite vous fouettez les blancs juſqu'à ce qu'ils ſoient bien montés. Mêlez-les avec le ſucre; enſuite vous y mêlerez peu à peu & légérement la farine, en remuant toujours votre compoſition de biſcuits. Vous avez des moules de fer blanc ou de papier, qui ſont tout prêts & bien beurrés en-dedans avec du beurre affiné; mettez-y votre pâte; ne les empliſſez qu'un peu plus de moitié, jettez du ſucre fin pardeſſus, & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure. Quand ils ſeront d'une belle couleur

corée, vous les retirerez des moules quand ils erront à demi-froids.

Biſcuits à la cuillere.

Ils ſe font de la même façon que les précéens, à cette différence que la peſanteur des uatre œufs eſt ſuffiſante. Vous ne les mettez oint dans les moules. Lorſque votre pâte eſt aite, vous en prenez une cuillerée pour chaue biſcuit, & les couchez en long ſur des euilles de papier blanc. Après avoir jetté du ucre fin deſſus, vous les faites cuire dans un our un peu plus doux que les précédens; & uand ils ſont cuits, vous les enlevez tout de uite de deſſus le papier avec un couteau.

Biſcuits pour les liqueurs.

Mettez cinq œufs dans une balance, & auant peſant de ſucre fin de l'autre côté; ôtez ee ſucre, & peſez autant de farine. Mettez le ucre dans une terrine avec de l'écorce de citron verd haché, & de la fleur d'orange praliée & hachée, les cinq jaunes d'œufs. Battez ee tout enſemble, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien mêlé avec les jaunes; après vous y mettrez la farine, & les battrez encore enſemble. Fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part, juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neige, que vous mêlez avec le ſucre & la farine. Pour les dreſſer, vous avez tout prêt deux feuilles de papier blanc que vous pliez en long en façon de rigole de largeur & hauteur d'un doigt; beurrez-les avec du beurre chaud & un doroir: enſuite vous mettez deux cuillerées de biſcuit dans chaque rigole; jettez-y du ſucre fin par-

deſſus, & les faites cuire dans un four doux. Quand ils ſeront de belle couleur dorée, vous les enleverez du papier pour les mettre ſur un tamis & les garder le tems que vous voulez dans un endroit ſec : ils ſont excellens pour tremper dans des liqueurs.

Biſcuits légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd, le tout haché très-fin. Mettez-y auſſi trois quarterons de ſucre bien fin ; battez le tout enſemble juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide; enſuite vous fouettez les blancs de dix œufs. Quand ils ſont bien montés en neige, vous les mêlez avec le ſucre, mettez-y enſuite ſix onces de farine, que vous jettez légérement peu à peu, & remuez à meſure avec le fouet : dreſſez-les dans des moules bourrés ; ſaupoudrez-les de ſucre fin, & les faites cuire dans un four doux.

Biſcuits de confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pincée de fleur d'orange pralinée ; enſuite vous y mettrez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de ſucre fin, quatre jaunes d'œufs frais. Mettez les blancs à part ; mêlez le tout enſemble, & le paſſez dans un tamis en le preſſant avec une cuillere, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus rien dans le tamis ; après vous y mettrez les quatre blancs fouettés, que vous mêlerez avec le reſte : dreſſez les biſcuits en long ſur du papier blanc,

comme ceux à la cuillere ; jettez un peu de sucre fin dessus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de chocolat.

Prenez six œufs frais, cassez-en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine, & les blancs dans une autre. Mettez avec les jaunes une once & demie de chocolat écrasé très-fin, avec six onces de sucre fin ; battez le tout ensemble plus d'un quart-d'heure ; ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs fouettés. Après qu'ils seront bien mêlez, vous y jetterez peu à peu en remuant toujours, six onces de farine ; dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la cuillere, sur du papier blanc, ou si vous voulez, dans de petits moules de papier beurré légérement en-dedans. Jettez un peu de sucre fin pardessus pour les glacer ; faites-les cuire comme les précédens.

Biscuits d'amandes.

L'on en fait de deux sortes, d'amandes ameres & d'amandes douces. Ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de tems en tems une pincée de sucre fin, ensuite vous les battez pendant un quart-d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs, & quatre onces de sucre fin. Fouettez quatre blancs d'œufs, & les mêlez avec le reste de votre composition. Vous avez des moules de papier faits en caisses, de grandeur en quarré de deux

doigts ; beurrez-les légérement en-dedans, & y dreſſez vos biſcuits ; jettez par deſſus du ſucre fin mêlé de moitié farine ; faites cuire dans un four très-doux. Quand ils ſeront de belle couleur, vous les ôterez du papier pendant qu'ils ſeront chauds.

Ceux d'amandes ameres ſe font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes ameres, il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez ſur cette doſe pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reſte à proportion, comme il eſt dit pour les amandes douces.

Biſcuits d'avelines.

Ils ſe font auſſi de la même façon que ceux d'amandes douces.

Biſcuits à la ſaint-cloud.

Prenez deux onces de farine de riz paſſée au tamis fin, que vous mettez dans une terrine avec une demi-livre de ſucre fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron verd haché très-fin. Battez le tout enſemble un quart-d'heure ; enſuite vous y mettrez huit blancs d'œufs fouettés. Dreſſez vos biſcuits dans des petits moules de papier beurré en-dedans ; faites-les cuire dans un four doux : quand ils ſeront d'une belle couleur dorée, vous les ôterez des moules pendant qu'ils ſeront chauds. Couvrez par-tout le deſſus avec une glace faite de cette façon. Mettez ſur une aſſiette de terre ou de faïence la moitié d'un blanc d'œuf, avec deux cuillerées de ſucre très-fin ; battez-les bien enſemble avec une cuillere de bois ;

& pour bien blanchir votre glace, vous y mettrez de tems en tems quelques gouttes de citron. Quand elle ſera bien blanche, vous la mettrez ſur les biſcuits, & la remettrez un inſtant dans le four pour la faire ſécher.

Maſſepains.

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler; après les avoir échaudées & émondées, arroſez-les de trois blancs d'œufs en les pilant : vous les mêlez enſuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne ſoient point liquides, de la fleur d'orange confite & pilée. Quand le tout eſt bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une caſſerole avec du ſucre en poudre, & les faites deſſécher ſur le feu : vous les mettez enſuite ſur une table, & les maniez avec du ſucre fin. Mettez-en juſqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains, vous la roulez enſuite pour en former des maſſepains de telle figure que vous voulez. Vous avez ſix blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, & y mêlez avec du citron verd haché; vous trempez dedans les maſſepains, & les mettez après dans du ſucre fin, autant qu'ils peuvent en prendre. Dreſſez-les ſur des feuilles de papier blanc que vous mettez ſur des feuilles de cuivre, & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être ſûr du four, mettez un peu de pâte ſur une carte; ſi la carte prend couleur, c'eſt une marque que le four eſt trop chaud.

Gauffres.

Prenez trois œufs des plus frais que vous

pourrez, & les délayez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, & de l'eau de fleur d'orange & du ſucre fin; délayez le tout enſemble, & y mettez enſuite un peu plus de demi-ſeptier de crême, juſqu'à ce que la pâte ſoit un peu liquide. Quand votre pâte eſt prête, vous faites chauffer le gauffrier ſur un fourneau, & le frottez en-dedans avec de la bougie pour empêcher les gauffres de tenir. Quand votre gauffrier eſt chaud, vous y mettez de cette pâte dedans, plein une cuillere à bouche, cela ſuffit; refermez votre gauffrier, & le remettez ſur le feu. Quand elle ſera cuite d'un côté, vous retournerez de l'autre, & la tirerez enſuite pour la mettre ſur un rouleau de bois; courbez-les toutes chaudes; & quand elles ſeront toutes faites, mettez-les dans un lieu ſec juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Vous pouvez les garder pluſieurs jours; ſi vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amolliront pas.

Poires ſechées à la façon de Rheims.

La poire de rouſſelet eſt celle que l'on prend ordinairement pour faire ſécher à la façon de Rheims; l'on fait auſſi la même choſe pour celle de Doyenné, parce qu'elle eſt bonne. Comme elle ne ſe conſerve pas long-tems, par ce moyen, on la conſerve tant que l'on veut. Pelez les poires de la queue en-bas; ratiſſez un peu la queue, & en coupez le petit bout. Jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, & enſuite faites bouillir juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts: vous les retirez à me-

rre avec l'écumoire pour les jetter dans l'eau
aîche. Quand elles ſeront égouttées, ſur un
mi-cent de poires que vous aurez, mettez
ne livre de ſucre dans deux pintes d'eau ;
and il ſera fondu, vous y mettrez les poires
our les y laiſſer deux heures ; enſuite vous
s dreſſez ſur de clayons la queue en-haut,
our les mettre paſſer la nuit dans un four
une chaleur douce, comme quand on a tiré le
ain. Le lendemain vous retremperez les poi-
ss dans le ſucre, & les remettez de la même
çon dans le four ; ce que vous continuerez
endant quatre jours, & la derniere fois vous
les retirez que quand elles ſeront tout-à-fait
ches : on les conſerve dans un endroit ſec,
utant que l'on veut.

Tablettes de régliſſe pour le rhume.

Mettez dans un pot de terre un pinte d'eau
riviere, avec une livre de régliſſe verte ra-
ſſée & coupée par très-petits morceaux,
eux poignées d'orge, quatre pommes de rei-
ette ; faites bouillir le tout enſemble à très-
etit feu pendant quatre ou cinq heures, juſ-
u'à que cela ſoit bien cuit & réduit à moins de
hopine d'eau ; enſuite vous écraſez bien le
out enſemble pour faire paſſer à force de bras
plus que vous pourrez, au travers d'un
amis. Mettez dans ce que vous aurez paſſé une
vre de ſucre clarifié, & deux onces de gomme
dragante fondue. Faites deſſécher cette com-
oſition ſur le feu en la remuant toujours avec
rne cuillere de bois, juſqu'à ce qu'elle ne colle
lus à vos doigts ; alors vous la renverſez ſur

des ardoiſes ou feuilles de cuivre frottées av un peu d'huile : quand elle ſera froide, vo la couperez par tablettes pour les mettre cher dans un endroit un peu chaud.

Fruits ſecs ſans être confits.

Les fruits ſéchés au naturel ſont d'un gra ſecours pour ceux qui ſont à la campagne, qui en ont beaucoup dans leurs jardins ; po les mettre à profit, voici la façon de les fai ſécher.

Prenez des ceriſes bien mûres, & qu'elles n ſoient point tournées ; arrangez-les ſur d claies ſans les entaſſer les unes ſur les autre Vous laiſſerez les queues & les mettrez séche dans le four d'une chaleur douce, comme cell où l'on vient de tirer le pain. Vous les laiſſere tant que le four aura de chaleur, vous le tirerez après pour les retourner, & les remet trez encore au four avec la même chaleur juſqu'à ce que vous jugiez qu'elles ſoient aſſez ſeches : vous les laiſſerez refroidir pour les lier en petits bouquets, & les ſerrerez dans un lieu ſec.

Les prunes ſe ſechent de la même façon : il faut les cueillir très-mûres. Celles qui tombent d'elles-mêmes ſont les meilleures, parce qu'elles ont plus de chair, & ſont d'un meilleur goût.

Les pêches ſe ſechent comme les prunes, à cette différence que celles qui ſont cueillies à l'arbre, valent mieux que celles qui ſont tombées ; vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau. Quand elles ſont à moitié ſeches,

uis les mettez ſur une table bien propre, & applatiſſez pour qu'elles ſechent également; uis les remettez après au four juſqu'à ce elles ſoient ſeches.

Les abricots ſe font de la même façon, à la ſerve que l'on en fait ſortir le noyau ſans les vrir.

Les poires ſe ſechent pelées, & ſans les peler; premiere façon eſt la meilleure.

Vous prenez les peaux que vous mettez avec poires dans un chaudron plein d'eau; faites- bouillir juſqu'à ce qu'elles commencent à mollir. Vous aurez ſoin en les pelant de leur ſſer les queues, & vous les ferez enſuite ſé- er au four de la même façon que les prunes.

Confitures de campagne.

Prenez du vin doux appellé moû, vous ne ouvez le prendre trop doux; vous en prendrez n ſeau plus ou moins, ſuivant la quantité que ous voulez faire de confitures. Mettez le dans ne chaudiere; faites-le bouillir ſur un feu oujours clair; faites-le réduire aux deux tiers our qu'il ait une bonne conſiſtance, & puiſſe onfire le fruit pour être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez onfire, ſoit poires, pommes ou coings; fai- es le cuire dans l'eau juſqu'à ce qu'il ſoit un eu amolli. Vous le pelerez enſuite, & le met- rez dans votre ſirop de vin doux, & le laiſſerez ouillir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit; vous aurez oin de le bien écumer. Vous connoîtrez ſa uiſon, quand vous mettrez du ſirop ſur une ſſiette, ſi vous le voyez demeurer en rubis, &

qu'il ne coule point en penchant cette assiett c'est une preuve qu'il faut retirer votre con ture : vous la mettrez dans les pots & la co vrirez quand elle sera froide.

Il est indifférent que le vin doux soit blan ou rouge.

Confitures au cidre.

Vous prenez du cidre de poiré fait sans ea pour faire cette confiture : celui de pomme n'est point assez doux. Vous le faites réduir aux deux tiers avant d'y mettre votre fruit vous finirez ensuite vos confitures de la mêm façon que celles du vin doux.

Confitures au miel.

Choisissez le plus beau miel que vous pourrez avoir & vous en servez en mettant la même dose qu'au sucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre, se peuve faire au miel.

Voici la façon de s'en servir & de le clarifier.

Mettez le dans une poële sur un fourneau ; quand il bout, il faut le bien écumer ; c'est un de ses principaux points pour sa beauté. Vous connoîtrez sa cuison, lorsqu'en mettant dessus un œuf de poule, s'il enfonce, sa cuison est imparfaite ; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, & vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits avec la même façon que vous faites pour le sucre.

Faites attention que le miel est sujet à se brûler, qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Comment faire le raiſinet.

rrenez la quantité de raiſins que vous ju-
ez à propos ; vous l'égrenerez & le preſſerez
meſure dans le chaudron où vous devez le
ee cuire. Mettez-le ſur un feu clair, & à
ſure qu'il bout, ôtez-en les pepins le plus
vous pourrez, avec une écumoire ; laiſſez-
éduire au tiers, & vous aurez ſoin de dimi-
r le feu à meſure qu'il s'épaiſſit. Remuez-
ouvent avec une ſpatule de bois à meſure
il s'épaiſſit, crainte qu'il ne brûle ; vous le
rrerez enſuite pour le paſſer au travers d'un
ge blanc, en le preſſant fort avec les mains.
a fait, remettez-le ſur le feu pour lui faire
re quelques bouillons, en le tournant con-
uellement juſqu'à ce qu'il ait pris aſſez de
iſiſtance : vous le retirez du feu pour le
ttre tout de ſuite dans des terrines.

Quand il ſera à demi-froid, vous le mettrez
ns les pots. Il faut laiſſer les pots découverts
q ou ſix jours, & vous les couvrirez de
pier. Vous viſiterez de tems en tems votre
ſinet ; ſi le papier ſe moiſit, vous l'ôterez &
remettrez d'autre. Vous continuerez ce ſoin
qu'à ce que toute l'humidité en ſoit évapo-
; alors il ne ſe gâte plus, s'il eſt bien cuit ;
on on le fait recuire un peu, pour enſuite
couvrir à forfait. Beaucoup de perſonnes
ttent avec le raiſin des poires pelées & cou-
es par petits morceaux, ou du coing auſſi
upé par petits morceaux, qu'il faut faire
ire à moitié avant de le mettre, pour en ôter
montant.

FIN.

TABLE

DES CHAPITRES

Contenus en ce Volume.

Avertiſſement pour cette nouvelle édition.

Explication par ordre alphabétique des termes en uſage pour la cuiſine & l'office. Page 1

CHAPITRE PREMIER.

INSTRUCTION ſur les richeſſes que la Nature produit pour notre ſubſiſtance pendant toute l'année. 21

Inſtruction pour chaque ſaiſon. Elle ſervira pour régler les Services. Vous augmenterez ou diminuerez, ſuivant les occaſions & la dépenſe que vous voudrez faire. 27

MENUS DU PRINTEMS.

Table de douze couverts à dîner, ſervie à cinq. ibid.

Table de douze couverts, ſervie en maigre à dîner. Elle peut ſervir à ſouper, en ne ſervant point de potage ſi l'on veut. 28

MENUS DE L'ÉTÉ.

Table de quinze couverts à dîner, ſervie à ſept. 30

Table de dix couverts à ſouper, ſervie à cinq. 31

MENUS DE L'AUTOMNE. Page

Table de douze couverts à dîner, ſervie à cinq. 32
Table de douze couverts à ſouper, ſervie à cinq. 34

MENUS DE L'HIVER.

Table de huit ou dix couverts à dîner. 35
Table de quinze à vingt couverts à dîner, ſervie à onze. 36
Table de douze couverts à ſouper, ſervie à cinq. 38

CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes ſortes de Potages. 39
Potage aux choux. 40
A la citrouille. ibid.
Au lait. 41
Potages maigres de pluſieurs façons. 42
Aux oignons. 43
Au lait, aux oignons. ibid.
De marrons en gras & en maigre. ibid.
D'aſperges à la purée verte, en gras & en maigre. 44
Potages de Semouille. 45
Potages de Vermicelli. ibid.
Potages au Fumet. 46
Potages au Fromage, en gras & en maigre. ibid.
Potages de Croûtes au coulis de lentilles. 47
De Croûtes à la purée verte. ibid.
Aux petits oignons blancs. 48
De Concombres. ibid.
Au Riz. ibid.
Aux Herbes. ibid.

Potage printanier en maigre. Page
Au riz & coulis de lentilles.
Potage au Lait d'amandes. ib
A l'eau pour collation.
A la Vierge. ib
A l'iſſue d'Agneau.

DE LA DISSECTION DES VIANDES. ibi

De la connoiſſance du bon bœuf. 5
De la diſſection du mouton. ibi
De la connoiſſance du bon mouton. 5
De la diſſection du veau. ibi
De la connoiſſance du bon veau. 5
De la diſſection du Cochon. 5
Du marcaſſin & du cochon de lait. ibic
De la volaille & du gibier. ibic

CHAPITRE III.

Du Bœuf. 5
De la langue de bœuf. ibid
Langue de bœuf en miroton. ibid
En brezolle & autres façons. 6c
En paupiettes. ibid.
Au gratin. 61
A la perſillade. 62
Cervelle de bœuf de pluſieurs façons. ibid.
Palais de bœuf en menus droits & autres façons. ibid.
Palais de bœuf mariné. 63
* *Langue de bœuf à la poulette.* ibid.
Allumettes du palais de bœuf. 64
Croquette de palais de bœuf. ibid.

aus double à la bourgeoiſe. Page 65
aus double à la ſauce Robert. ibid.
rrine à la payſanne. ibid.
Tétine de vache au verjus. 66
Andouillettes de bœuf. ibid.
ggnon de bœuf à la bourgeoiſe. ibid.
ſage de la graiſſe de bœuf. 67
eeue de bœuf en hauchepot & autres façons. ibid.
En matelotte. 68
A la Sainte-Menehoult. ibid.
llotte de Bœuf de pluſieurs façons. 69
Piece de Bœuf au naturel. ibid.
Piece de bœuf au four. ibid.
llotte de bœuf à la braiſe, aux oignons d'Hollande. 70
ulotte de bœuf à la Cardinale. ibid.
ulotte de bœuf à l'Angloiſe. 71
ulotte de bœuf au four. 72
ſage de la tranche de bœuf. 73
œuf à la royale ou à la mode. ibid.
rucìſſons de la tranche de bœuf. ibid.
ſage de la piece ronde. 74
ſage du gîte à la noix. ibid.
ſage de la moelle de bœuf. ibid.
loyau de pluſieurs façons. ibid.
ſage du trumeau & des charbonnées. 75
harbonnée de bœuf en papillottes. ibid.
ſage de la poitrine de bœuf. 76
endrons de bœuf à l'Allemande. ibid.
œuf en Miroton. 77
œuf au four. ibid.
Hachis de bœuf. ibid.

CHAPITRE IV.

Du Mouton. Page 78
Rôt de biffe de pluſieurs façons. ibid.
Gigot de mouton à la Périgord. 79
Gigot de mouton aux légumes glacées. ibid.
Gigot de mouton à la perſillade. 80
Gigot de mouton à la poële. 81
Gigot de mouton à la Génoiſe. ibid.
Gigot de mouton à l'eau. 82
Gigot à l'Angloiſe. ibid.
Gigot aux choux-fleurs. 83
Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmeſan. ibid.
Gigot aux Cornichons. 84
* *Gigot de mouton à la Servante.* ibid.
* *Gigot de mouton en Grenadin.* 85
* *Gigot de mouton à la ſainte Menehoult.* ibid.
* *Gigot de mouton à la Martine.* 86
Gigot à la Régence. ibid.
Gigot à la Royale. ibid.
Façon de faire des petits œufs pour mettre dans les ragoûts. 87
Gigot à la Mailly. 88
Gigot à la Sultane. ibid.
Gigot panaché. 89
Du carré de mouton. ibid.
Côtelettes de moutons grillées. ibid.
Carré de mouton en terrine, à l'angloiſe, aux lentilles. 90
Côtelettes de mouton en robe de chambre. ibid.
* *Carré de mouton aux Epinars.* 91
Côtelettes de mouton au Baſilic. 92
Carré de mouton au perſil. ibid.

rré de mouton à la Conti. Page 92
telettes de mouton à la purée de navets. 93
telettes de mouton à la mariniere. ibid.
telettes de mouton à la pluche verte. 94
ricot de mouton. 95
ricot de mouton diſtingué. 96
rré & gigot de mouton aux concombres. ibid.
rré de mouton en crêpine. 98
telettes de mouton à la poële. 99
telettes de mouton au gratin. ibid.
rré ou côtelettes de mouton à la ravigotte. 100
aule de mouton en ballon. 101
aule de mouton à la Turque ibid.
aule de mouton au four. ibid.
aule de mouton à la ſainte Menehoult. 102
aule de mouton à la Rouſſie. 103
chis de mouton couvert. ibid.
aule de mouton à l'eau. 104
aule de mouton de pluſieurs façons. ibid.
aule de mouton en crouſtade. ibid.
ciſſon d'une épaule de mouton. 105
u bout ſaigneux de mouton ou collet. ibid.
es rognons de mouton : comment les ſervir. 106
la poitrine de mouton de pluſieurs façons. ibid.
u filet de mouton en brezolle. ibid.
llet de mouton en paupiettes. 107
llet de mouton en profitrol. ibid.
ngues de mouton grillée. ibid.
ngues de mouton en papillotes. 108
ngues de mouton à la cuiſiniere. ibid.
Langues de mouton en matelotte. ibid.
atelet de langues de mouton. 109
ngues de mouton à la broche. ibid.

Langues de mouton à la flamande. Page 110
Langues de mouton en cannellon. 111
* *Sauciſſe de langue de mouton.* ibid.
Langues de mouton en ſurtout. ibid.
Langues de mouton à la poële. 112
Langues à la Gaſcogne. 113
Langues au gratin. ibid.
Langues à la ſainte menehoult. 114
* *Cervelles de mouton à l'étuvée.* 115
Pieds de mouton à la Poulette. ibid.
Pieds de mouton à la ſainte menehoult. 116
Pieds de mouton à la ravigotte. ibid.
Pieds de mouton à la ſauce Robert. 117
Pieds de mouton farcis. ibid.
Pieds de mouton à l'angloiſe. 118
Pieds de mouton de differentes façons. ibid.
Pieds de mouton en ſurtout. 119
Pieds de mouton au gratin. ibid.
Pieds de mouton aux concombres. ibid.
Pieds de mouton aux concombres en fricaſſée de poulets. 120
Pieds de mouton au baſilic. ibid.
De la queue de mouton. 121
Queues de mouton de pluſieurs façons. ibid.
Queues de mouton au riz. 122
Queues de mouton à la Pruſſienne. 123
Queues de mouton aux choux à la bourgeoiſe. 124

CHAPITRE V.

Du Veau. Détail de ſes parties. 125
De la tête de veau : comment l'accommoder. ibid.
Tête de veau farcie à la Bourgeoiſe. ibid.

ête de veau à la ſainte Menehoult. Page 127
Les yeux de veau : comment les ſervir. 128
Langue de veau de différentes façons. ibid.
Cervelle de veau en matelotte. ibid.
Cervelle de veau au ſoleil. ibid.
Oreilles de veau de pluſieurs façons. 129
Oreilles de veau aux pois. ibid.
Oreilles de veau au fromage. 130
Oreilles de veau à la tartare. 131
Oreſſure de veau à la bourgeoiſe. ibid.
Foie de veau de différentes façons. 132
Foie de veau à l'étuvée. ibid.
Foie de veau à la bourgeoiſe. ibid.
Foie de veau en crépine. 133
Foie de veau à l'italienne. 134
De la fraiſe de veau & des pieds : comment les accommoder. 135
Fraiſe de veau de différentes façons. ibid.
Beignets de fraiſe de veau. ibid.
Fraiſe de veau au gratin de fromage. 136
Pieds de veau de pluſieurs façons. 137
Pieds de veau à la Camargot. 138
Pieds de veau à la ſainte Menehoult. ibid.
Pieds de veau frits. ibid.
Uſage des ris de veau, & comment les accommoder. 139
Ris de veau à la pluche verte. ibid.
Ris de veau à la Lyonnoiſe. 140
Ris de veau aux fines herbes. ibid.
Ris de veau en caiſſes. 141
Ris de veau en eſcaloppe. 142
Ris de veau en hâtelet. ibid.
Ris de veau frits. 143

Ris de veau en ragoût. Page 144
Du rognon de veau, il tient à la longe. ibid.
Rissoles. 145
Hachis de toutes sortes de viandes. ibid.
Longe de veau de plusieurs façons. 146
Quasi de veau à la crême. ibid.
Quasi glacé. 147
Quasi à la daube. ibid.
Quasi à l'étouffade. ibid.
Epaule de veau : comment l'accommoder. 148
Epaule de veau à la bourgeoise. ibid.
Poitrine de veau de différentes façons. ibid.
Tendrons de veau aux petits pois. 149
Poitrine de veau au roux. ibid.
Tendrons de veau au verd pré. ibid.
Poitrine de veau marinée & frite. 150
Tendrons de poitrine à l'allemande. ibid.
Poitrine de veau au basilic. 151
Poitrine farcie. 152
Poitrine à l'allemande. ibid.
Poitrine à la braise. 153
Poitrine au coulis de lentilles ou de pois. ibid.
Du collet de veau ou carré. ibid.
Côtelette de veau à la poële. 154
* *Côtelettes de veau à la Guyenne.* ibid.
* *Côtelettes de veau à la marmotte.* 155
Côtelettes de veau à la cuisiniere. ibid.
Côtelettes de veau au verd pré. ibid.
Côtelettes de veau à la Lyonnoise. 156
Côtelettes de veau grillées. ibid.
Côtelettes de veau au petit lard. 157
Côtelettes de veau marinées. ibid.
Côtelettes en poires. 158

telettes en papillotes. Page 158
rré de veau à la bourgeoiſe. 159
rré de veau à la broche aux fines herbes. ibid.
ſage du cuiſſeau de veau. 160
ulis bourgeois & autres. 161
llet de veau tôt fait. 162
ouelle de veau à la couenne. 163
ouelle de veau à la crême. ibid.
aïn de veau. 164
ouelle de veau entre deux plats. ibid.
ricandeau de veau à la bourgeoiſe. 165
oix de veau aux truffes à la bonne femme. ibid.
aupiettes. 166
aupiettes à la braiſe. ibid.
Hatereau de rouelle de veau. 167
rezolles. ibid.
oix de veau en caiſſes. 168
oix de veau à la Chantilly. ibid.
elées pour les malades. 169
e la moële dite amourette. 170
ueues de veau de pluſieurs façons. ibid.
ueues de veau à la ſainte Menehoult. ibid.
ueues de veau aux choux & au petit lard. 171
aſſerole. 172

CHAPITRE VI.

u cochon & de ſon utilité. 173
e la tête de cochon. ibid.
romage de cochon. ibid.
es oreilles, de la langue & des pieds de cochon. 175
e la freſſure, pane, crêpine & boyaux. ibid.
es jambons : comment les accommoder. ibid.

De la poitrine, échinée & carré de cochon. P. 177
Côtelette de porc frais en ragoût. ibid.
Comment faire le petit salé de cochon. ibid.
Comment faire le lard & le sain-doux. 178
Boudin de cochon & de sanglier 179
* *Boudin de ce que l'on veut.* ibid.
De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin. 180
Boudin blanc à la bourgeoise. ibid.
Façons de faire toutes sortes de cervelas. 181
Façons de faire toutes sortes de saucisses. 182
Andouille de cochon. 183
Jambon en cingarat. ibid.
Du cochon de lait. ibid.
Cochon de lait par quartier au Pere-Douillet. 184
Cochon de lait en blanquette. 185
Cochon de lait en galantine. ibid.
Cochon de lait à la Lyonnoise. 186
Cochon de lait en pâté froid. 187

CHAPITRE VII.

De l'Agneau. ibid.
Issue d'agneau à la bourgeoise. ibid.
Tête d'agneau de plusieurs façons. ibid.
* *Têtes d'agneaux à la sainte Menehoult.* 188
Quartier d'agneau : comment le servir. 189
Filets d'agneau en blanquette. 190
Filets d'agneau à la bechamel. ibid.
Du quartier d'agneau de derriere. ibid.
Usage des ris d'agneaux. 191
Pieds d'agneaux gratinés. ibid.

CHAPITRE VIII.

[illegible] la volaille en général. Page 191
[illegible]fférentes façons de poulets. 193
[illegible]ricaſſée de poulets. ibid.
[illegible]ricaſſée de poulets à la Bourdois. 194
[illegible]oulet à la Tartare. 195
[illegible]oulets en caiſſes. ibid.
[illegible]oulets communs de différentes façons. ibid.
[illegible]omment ſervir les poulets gras aux œufs & à la reine. 196
[illegible]oulets en entrée de broche de différentes façons. ibid.
[illegible]oulets aux croûtons. 197
Poulets à la barbarine. 198
Poulets ſans fard. ibid.
[illegible]oulets aux choux-fleurs. 199
[illegible]oulets à la poële. ibid.
[illegible]oulets au fromage. 200
[illegible]oulets à l'eſtragon. 201
[illegible]oulets en matelotte. ibid.
[illegible]oulets à la jardiniere. 202
[illegible]oulets au cerfeuil. 203
[illegible]oulets au réveil. ibid.
[illegible]oulets au verjus en grain. 204
[illegible]oulets à la giblotte. 205
[illegible]oulets aux petits pois. ibid.
[illegible]oulets en hatelet. ibid.
[illegible]es poulets marinés. 206
[illegible]oulets en pain. ibid.
[illegible]oulets à la ſainte Menehoult. ibid.
[illegible]ſage du coq & de la poule. ibid.

Des dindons & dindonneaux. Page 207
Abattis de dindon en fricaſſée, au blanc ou au roux. ibid.
Différentes façons pour accommoder les vieux dindons. 208
Cuiſſes de dindons accompagnées. 209
Cuiſſes de dindons à la crême. ibid.
Dindon à l'eſcalope. 210
Dindon en pain. 211
Dindon à la poële. ibid.
Dindon en galantine. 212
Dindon en ballon. ibid.
Dindon roulé. ibid.
Des pattes de dindons. 213
Ailerons de dindons aux petits oignons & fromage. ibid.
Ailerons en fricaſſée de poulets. 214
Ailerons en fricandeau. ibid.
Ailerons à l'eſpagnole. ibid.
Ailerons en matelotte. 215
Ailerons à la purée verte. ibid.
Ailerons à la purée de lentilles. 216
Ailerons aux petits oignons. ibid.
Ailerons au vin de Champagne. ibid.
Ailerons à la ſainte Menehoult. 217
Du pintadeau & de la pintade. ibid.
De la poularde & du chapon : comment les ſervir. ibid.
Poularde de pluſieurs façons. 218
Poularde à la bourgeoiſe. ibid.
Poularde entre deux plats. 219
Poularde à la perſillade. ibid.
Chipoulate de pluſieurs façons. 220

Poularde aux oignons. Page 220
Poularde maſquée. 221
Poularde en matelotte. 222
Poularde à la cuiſiniere. ibid.
Poularde au court bouillon. 223
Poularde en pâté en broche. ibid.
Poularde au quadrille. 224
Poularde à la bechamel. ibid.
Poularde à la Montmorenci. 225
Poularde marinée. ibid.
Poularde à la ſainte Menehoult. ibid.
Poularde au blanc manger. 226
Poularde en canellon. ibid.
Poularde à la crême. ibid.
Poularde en crouſtade. 227
Poularde accompagnée. 228
Poularde au ſang. ibid.
Poularde à la chia. ibid.
Poularde en filets. 229
De la poule de Caux & du Coq-Vierge. ibid.
Du canard, caneton, oie & oiſon. ibid.
Canard farci. ibid.
Canard en hauchepot. 230
Canards aux navets. 231
Canard au pere Douillet. ibid.
Canetons aux pois. 232
Oies farcies à la broche. ibid.
Oie à la moutarde. 233
Oie à la daube. 234
Des ailes & cuiſſes d'oies : comment les accommoder. 235
Canard en globe. 236
Canard à la Bruxelle. ibid.

Canard en daube. Page 236
Canard en chauſſon. 237
Canard à la Béarnoiſe. ibid.
Canard à l'italienne. ibid.
Canard à la purée verte. 238
Des poules d'eau. ibid.
Des pigeons cauchois, de voliere & bizets. ibid.
Gros pigeons de pluſieurs façons. 239
Des petits pigeons de voliere. ibid.
Pigeons à la bourgeoiſe. 240
Compote de pigeons. ibid.
Pigeons au baſilic. ibid.
Des pigeons bizets. 241
Pigeons à la crapaudine, ſauce au verjus. ibid.
Pigeons en matelotte. 242
Pigeons au ragoût d'écreviſſes. ibid.
Pigeons aux fines herbes. 243
Pigeons en ſurpriſes. ibid.
Pigeons aux petits pois. 244
Pigeons aux aſperges en petits pois. 245
Pigeons au court bouillon. ibid.
Pigeons à la ſainte Menehoult. 246
* *Pigeons à la payſanne.* 247
* *Pigeons en papillottes.* ibid.
Pigeons à la marianne. 248
Pigeons en fricandeau. ibid.
Pigeons en fricaſſée de poulets. ibid.
Pigeons au ſoleil. ibid.
Pigeons en ſurtout. 249
Pigeons en timbales. 250
Pigeons aux tortues. ibid.
Pigeons en tourte. ibid.
Pigeons à la poële. ibid.

Pigeons en hatelet. Page 250
Pigeons en crêpines. 251
Pigeons en beignets. ibid.
Pigeons à la dauphine. 252

CHAPITRE IX.

Du gibier en général. ibid.
Du gibier à poil. ibid.
De la venaiſon. ibid.
Des faiſans : comment les ſervir. 253
Des canards ſauvages, comment les ſervir. ibid.
Des rouges, ſarcelles, allebrans : comment les accommoder. ibid.
Alouettes de pluſieurs façons. 254
Alouettes en ſalmis à la bourgeoiſe. ibid.
Des alouettes en ragoût. 255
Des ramiers & ramereaux. 256
Des perdreaux, comment les diſtinguer des perdrix. ibid.
Comment accommoder les perdreaux & perdrix. ibid.
Des vieilles perdrix. 257
Des bécaſſes, bécaſſines & bécaux. ibid.
Des cailles & cailletaux. 258
Cailles au laurier. 259
Cailles aux choux. ibid.
Cailles au gratin. ibid.
Cailles au ſalpicon. 260
Des ortolans, guignards & gelinottes. ibid.
Des grives. 261
Des pluviers. ibid.
Des vanneaux. ibid.

Des rouges-gorges. Page 261
Du gibier à poil. ibid.
Pâté de lievre à la bourgeoiſe. 262
Lievre en haricot. 263
Filets de lievre en civet. ibid.
Levreau au ſang. 264
Filets de lievre à la poivrade. ibid.
Des lapins & lapereaux : comment connoître les jeunes. 265
Des lapins & lapereaux de pluſieurs façons. ibid
Lapins au coulis de lentilles. 266
Lapin à la bourgeoiſe. ibid.
Boudins de lapin. ibid.
Lapereaux en bigarrure. 267
Lapin en matelotte. 268
Lapereau en hachis. ibid.
Filets de lapereaux en concombres. 269
Filets de lapereaux en ſalade. 270
Lapins aux petits pois. ibid.
Lapins en papillottes. ibid.
* *Lapin en gâteaux.* 271
* *Lapin au pere Douillet.* ibid.
Lapereaux au gîte. 272
Lapereaux en caiſſes. ibid.
Lapereaux aux fines herbes. 273
Lapereaux au gratin. ibid.
Lapereaux à l'eſpagnole. ibid.
Lapereaux en galantine. ibid.
Lapereaux en hâtelet. 274
Lapereaux en poupeton. ibid.
Lapereaux roulés aux piſtaches. ibid.
Lapereaux en tortues. 275
De la viande noire, appellée venaiſon. ibid.

Du ſanglier & du marcaſſin. Page 276
Hachette de toutes ſortes de viandes cuites à la broche. ibid.

CHAPITRE PREMIER.

Du Poiſſon de Mer & d'eau douce.

Du turbot & barbue, comment l'acommoder. 278
Turbot aux câpres. ibid.
Turbot & barbue en gras & maigre. 279
Turbot & barbue cuits au gras. 280
** *Turbot & barbue glacés.* ibid.
Du ſaumon frais, comment l'accommoder. 281
Saumon en caiſſes. ibid.
** *Darde de ſaumon à la poële.* 282
De l'eſturgeon, comment l'accommoder. ibid.
Eſturgeon en gras à la broche. 283
Eſturgeon à la braiſe. ibid.
Eſturgeon en matelotte. ibid.
** *Eſturgeon glacé.* 284
De l'aloſe, comment l'accommoder. ibid.
** *Filets d'aloſe de toutes façons.* 285
Du cabillaud, comment l'accommoder. 286
Morue fraîche en dauphin au ragoût de laitances de carpes & pointes d'aſperges. ibid.
De la raye, comment l'accommoder. 287
Raye à la ſainte Menehoult. 288
Raye au vin de Champagne. ibid.
Raye marinée frite. ibid.
Raye à la ſauce de ſon foie. 289
Raye au fromage. ibid.

De la merluche, comment l'accommoder. 290
De la morue, ſalée, comment l'accommoder. 291
Morue à la maître-d'hôtel. ibid.
Queue de morue farcie. ibid.
* *Morue à l'oignon.* 293
* *Morue à la garonne.* ibid.
Morue à la provençale. ibid.
Morue au beurre noir. 294
Morue à la ſauce aux câpres & anchois. ibid.
Morue à la crême. ibid.
Tourte de morue. 295
Morue en ſtinquerque. ibid.
Morue marinée frite. ibid.
Morue en beignets. ibid.
De la limande, la ſolle, le carrelet & la plie. ibid.
Solles, limandes, carrelets & plies entre deux plats à la bourgeoiſe. 296
Des éperlans, comment les accommoder. 297
* *Du ſurmulet & maquereau.* ibid.
Maquereaux en cailles. 298
Du thon, comment l'accommoder. ibid.
De la vive, comment l'accommoder. 299
Du rouget, comment l'accommoder. ibid.
De la ſardine & du hareng frais. 300
Harengs ſors à la ſainte Menehoult. ibid.
Des anchois & de leur utilité. 301
Rôties d'anchois. ibid.
Des merlans. ibid.
Le bar, comment l'accommoder. 302
Le vaudreuil, ce que c'eſt. ibid.
De la tontine. 303
De la lubine. ibid.
Des écreviſſes de mer, des homards & des

crabes. Page 303
Des moules. ibid.
Moules en beignets. 304
Des huîtres. 305
Huîtres en hachis. ibid.
De la macreuſe. 306
Macreuſe en haricot. ibid.
Macreuſe à la daube. 307

Du Poiſſon d'eau douce. 308

Du brochet. ibid.
Court bouillon pour tous les poiſſons d'eau douce. ibid.
Le brochet ſe ſert auſſi pour entrée de pluſieurs façons. 309
** *Brochet en fricandeau.* ibid.
** *Brochet à la tartare.* 310
** *Brochet en filets, à ce que l'on veut.* ibid.
De l'anguille. 311
Anguille aux montans de laitues romaines. ibid.
** *Anguille à la céleſtine.* 312
** *Anguille en riſſolles.* ibid.
De la carpe. ibid.
Carpe en matelotte. 313
** *Carpe à la daube.* 314
De la truite ſaumonée, & de la commune. ibid.
De la perche. 315
De la tanche. ibid.
** *Tanche à la bourgeoiſe.* 316
** *Tanche à la ſainte Menehoult.* ibid.
De la lotte ou barbotte. ibid.
De la tortue.

De la lamproye. Page 318
Des écreviſſes. ibid.
Du barbillon, meûnier, goujon & de la brême. 320
Étuvée en goujons. ibid.
Eſcargots de vigne en fricaſſée de poulets. ibid.
Des grenouilles. 321
En fricaſſée de poulets. ibid.
Frites. 322

CHAPITRE II.

Des Légumes. ibid.

Des pois verds & des pois ſecs. 324
Petits pois à la bourgeoiſe. ibid.
Uſage des pois ſecs. 325
Petit ſalé aux pois. ibid
Des haricots verds. 326
Haricots verds, comment les confire & ſécher, & les conſerver au moins juſqu'à Pâques. ibid.
Haricots blancs. 328
Des feves de marais. ibid.
Des lentilles. ibid.
Coulis de lentilles. 329
Du riz. ibid.
Du genievre. 330
Du gruau. ibid.
Des choux. 331
Choux à la bourgeoiſe. 332
Des choux-fleurs. ibid.
Choux fleurs en pain. 333
Choux à flamande. 334

aux en ſurpriſe. Page 334
carottes & panais que l'on comprend ſous
ee nom de racines. 335
cines en menus droits. ibid.
cines à la crême. 336
perſil & ciboules. ibid.
cerfeuil, oſeille, poirée, bonne-dame. ibid.
l'oignon. 338
poireau. ibid.
céleri. 339
ss radis & raves. ibid.
la racine de perſil. ibid.
es navets. ibid.
es laitues pommées & romaines. 340
itues pommées farcies. 341
e la chicorée ſauvage blanche, & de la
verte. 342
e la chicorée blanche ordinaire. ibid.
es cardes poirées. ibid.
es cardons d'eſpagne. 343
es artichaux. ibid.
* A la Saint Simon. 344
* A la jardiniere. 345
A la barigoulie. 346
Au verjus en grain. 347
rtichaux tournés. ibid.
es aſperges. 348
ſperges en petits pois. 349
u potiron & citrouille. ibid.
u houblon. ibid.
es concombres. 350
es ſalſifis & ſcorſonnaires. 351
es épinards. ibid.

* *Epinards frits & glacés.* Page 35
Des melons. 35
Des topinambours. ibid.
Des betteraves. ibid.
Des cornichons. ibid.
Cornichons de bled de Turquie confits. 35
Des champignons, morilles & mousserons. ibid.
Des câpres grosses & fines. 354
Des capucines & la chia. ibid.
Des truffes. 355
Truffes à la maréchale. ibid.
Des chervis. 356
Du thym, laurier, basilic, sariette & fenouil. ibid.
De la patience, buglòse & bourache. ibid.
Du cresson alenois, cresson de fontaine, estragon, baume, corne de cerf & pimprenelle. ibid.
De l'ail, rocambolle & échalotte. 357

CHAPITRE III.

Des Oeufs. ibid.

Des œufs mollets de toutes façons. 359
Oeufs de toutes les façons bourgeoises. 360
Des œufs brouillés de plusieurs façons. ibid.
* *Oeufs en surtout.* ibid.
* *Oeufs en allumettes.* 361
* *Oeufs aux épinards.* ibid.
* *Oeufs en matelotte.* ibid.
Oeufs frits de toutes façons. 362
Oeufs à la bagnolette. ibid.
Oeufs au plat, autrement dits au miroir. ibid.

ffs au lait. Page 363
ffs à la ducheſſe. ibid.
omelettes de toutes façons. 364
eelettes aux harengs ſorets, & jambons. 365
œufs à la tripe, aux concombres & autres façons. ibid.
ufs au gratin. 366
Brouillés à la coque. ibid.
A la huguenotte. 367
En timbales. ibid.
En ſalade. ibid.
Au petit lard. 368
En peau d'Eſpagne. ibid.
En filets. ibid.
A la crême. 369
Au fromage. ibid.
Frit. ibid.
Au pain. ibid.
Au gratin au parmeſan. 370
A la bourgeoiſe. ibid.
Grillés. ibid.
A l'ail. 371
A la jardiniere. ibid.
En ſurtout. ibid.
A l'eau. 372

CHAPITRE IV.

Du beurre, fromage, laitage & épiceries. 373

Du beurre. ibid.
Du fromage. 375
Ramequins. 376

Uſage du parmeſan. Page 376
Du laitage. 377
Crême blanche au naturel. ibid.
Au biſcuit. 378
Soufflée de vermicelle. ibid.
Maringuée. 379
A la bonne amie. ibid.
Glacée. ibid.
A la moële. 380
Gratinée. 381
Au petit pain. ibid.
Légere. 382
Bachique. 383
Italiennes. ibid.
Au café. 384
Au chocolat. ibid.
Frite. ibid.
Au caramel. 385
De frangipane. ibid.
A la Madelaine. 386
A la ducheſſe. ibid.
De ris pour les convaleſcens. 387
De thé, d'eſtragon, de célerì, de perſil. ibid.
En neige. 388
Brûlée. ibid.
Des beignets de crême. 389
Beignets ſoufflés ou pets & petits choux. ibid.
Beignets de brioche. 391
Beignets de pommes & de pêches. ibid.
Beignets d'oranges. 392
Beignets au blanc-mangé. ibid.
Beignets de pain à chanter. 393
Beignets de feuilles de vigne. ibid.

Beignets de fraiſes. Page 393
Beignets à la Vénitienne. ibid.
ggnets mignons. 394
ggnets de pâte. ibid.
ggnets de pain. 395
ggnets à la crême glacée. ibid.
gge des épiceries. ibid.

CHAPITRE V.

De la Pâtiſſerie. 397

la pâte briſée pour les tourtes. 398
urtes de côtelettes de mouton à la Périgord. 400
toutes ſortes de tourtes de gibier. 401
urtes de toutes ſortes de farces. 402
tourtes maigres en poiſſons. 403
utes ſortes de timbales. 404
la pâte briſé pour les pâtés froids. 405
la pâte appellée feuilletage. 408
iits pâtés friands. ibid.
teau au fromage. 409
D'amandes. 410
Au lard. ibid.
En lozange. 411
De Savoye. ibid.
A la crême. 412
* *A la ducheſſe.* ibid.
A la royale. 413
ee & gâteau de brioche. ibid.
teau de viande. 414
teau de riz. 415

Gâteaux fourrés. Page 41
* *Petits gâteaux de Marli.* 41
Dariolles. ibid
* *Cannelons.* 41
Tartelettes. ibid
Timbales de biſcuit. ibid
Croquantes. 41
Feuillantines. ibid
Génoiſe. 41
Poupelain. ibid
Talmouzes. 42
Meringues. ibid
Tourtes de toutes ſortes de confitures pour l'hiver. 42
Tourtes de confitures pour l'été. 42
Tourtes faites avec de la gelée. ibid

CHAPITRE VI.

Des ragoûts, rôties & ſauces.

Ragoûts de truffes. 423
De mouſſerons, champignons, morilles. ibid.
D'oignons. 424
De concombres. ibid.
De cornichons. ibid.
De cardons. ibid.
D'écreviſſes. ibib.
De piſtaches. 425
De paſſe-pierre. ibid.
De foies gras. ibid.
D'huîtres. ibid.
De céleri. ibid.
De chicorée. 426

goûts de choux. Page 426
De farce. ibid.
De laitances de carpes. 427
De laitues. ibid.
Mêlé. ibid.
De moules. 428
De montans de cardons. 429
De navets. ibid.
D'olives. ibid.
Au ſalpicon. ibid.
De marrons. 430

DES RÔTIES.

ties au jambon. ibid.
tie au lard. ibid.
tre rôtie au lard. 431
ties de frangipane. ibid.
Aux anchois. ibid.
De rognons de veau. 432
Aux épinards. ibid.
Aux haricots verds. ibid.
Aux concombres. ibid.
De toutes ſortes de viandes. 433
A la Minime. ibid.

DES SAUCES.

uce à la ravigotte. ibid.
A l'eſpagnole. 434
A la ſultane. ibid.
A l'allemande. 435
A l'angloiſe. ibid.
uce blanche aux câpres & anchois. ibid.

Sauce bourgeoiſe. Page 43
Sauce à la carpe. 43
Sauce italienne en gras & en maigre. ibid
Sauce aux petits œufs. ibid
Sauce piquante. 43
Autre ſauce piquante. ibid
Sauce piquante froide. ibid
Sauce à l'agneau. ibid
Sauce à la reine. 438
Sauce à la Provençale. ibid
Sauce au jus d'orange. ibid.
Sauce rouſſe aux câpres & anchois. 439
A la rocambolle. ibid.
A la remoulade. ibid.
A la poivrade. ibid.
Au mouton. 440
Sauce mêlée. ibid.
Sauce appétiſſante. ibid.
Sauce au blanc, en gras & en maigre. 441
Sauce au verjus. ibid.
Sauce provençale. 442
Sauce robert bourgeoiſe. ibid.
Sauce à la crême. ibid.
Sauce à la marquiſe & piquante. 443
Sauce au petit-maître qui ſert pour toutes ſortes de volailles ou gibier. ibid.
* *Sauce au civet.* 444
* *Sauce à l'yvoire.* ibid.
* *Sauce à la ſainte Menehoult.* ibid.
Sauce bachique qui peut ſervir de ſauce verte & piquante. 445
Façon de faire le vinaigre rouge, blanc & rozat. ibid.

Vinaigre printanier. Page 447

CHAPITRE VII.

De l'Office. 448

Noms des différentes sortes de prunes. 449
Noms des différentes sortes de pêches. ibid.
Poires bonnes à manger dans l'été. 450
Poires bonnes à manger dans l'automne. ibid.
Poires bonnes à manger dans l'hiver. 451
Noms de différentes sortes de pommes. ibid.
Du tems de cueillir les fruits & comment les conserver. ibid.
Boisson du café. 452
Boisson du chocolat. 453
Boisson de thé, bavaroise & citronnelle. 454
Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de confitures. 455
Des différentes cuisons du sucre. ibid.

DES COMPOTES.

Compotes de pommes à la portugaise. 457
Compotes de pommes blanches. ibid.
Autre compote blanche de pommes. 458
Compotes de pommes. ibid.
* *Compotes de pommes farcies.* ibid.
* *Compotes de pommes en gelée.* 459
Compotes de poires de Martin-sec, ou de Messire-Jean. ibid.
Compotes de poires de Bon-Chrétien, de Doyenné,

de Virgouleuſe, de Saint-Germain & autres. Page 459
Compotes de poires de Rouſſelet & de Blanquette. 460
Compote grillée de poires. ibid.
Compote de poires à la bonne femme. ibid.
Compote de fraiſes. 461
Compote de groſeilles. ibid.
Compote de framboiſes. ibid.
Compote de verjus. ibid.
Compote de verjus à la bourgeoiſe. 462
Compote de ceriſes. ibid.
Compote d'abricots verds & d'amandes vertes. ibid.
Compote d'abricots à la Portugaiſe. 463
Compotes d'abricots mûrs, entier, ou par moitié. ibid.
Compote de prunes de reine-claude, mirabelle, de perdrigon & autres. 464
Compote de prunes à la bonne-femme. ibid.
Compote de pêches. ibid.
Compote de pêches grillées. 465
Compote de pêches à la portugaiſe. ibid.
Compote de tranches de pêches. ibid.
Compote de toutes ſortes de fruits grillés. ibid.
Compote de citron, orange, bergamotte, limes, chinoiſes. 466
Compote de coings. ibid.
Compote de raiſins. ibid.
Compote d'oranges crues. 467
Compote de marrons. ibid.
Compote de groſeilles vertes. ibid.
Marmelade d'abricots. 468

DES CONFITURES.

Marmelade d'abricots ſans façons. Page 468
Gelée de groſeilles. 469
Gelée de groſeilles à la bourgeoiſe. 470
Gelée de pommes. ibid.
** *Gelée rouge de pommes.* 471
** *Gelée d'épine-vinette.* ibid.
** *Gelée de coings.* ibid.
** *Gelée blanche de poires.* ibid.
** *Gelée rouge de poires.* ibid.
Marmelade de pommes. ibid.
Marmelade de prunes. 472
Confitures de prunes. 473
Confitures de poires de Rouſſelet. ibid.
Confitures d'abricots, entier ou par moitié. ibid.
Marmelade de poires. 474
Confitures d'abricots verds & amandes vertes. ibid.
Confitures de verjus. 475
Confitures de verjus entier. ibid.
Marmelade de verjus. ibid.
Marmelade de verjus à la bourgeoiſe. 476
Gelée de muſcat & verjus. ibid.
Marmelade d'amandes & d'abricots verts. 477
Marmelade de fraiſes. ibid.
Marmelade de framboiſes. 478
Marmelade de cerifes. ibid.
Marmelade de fleurs d'orange. ibid.
Marmelade de pêches. 479
Marmelade d'épine-vinette. ibid.
Marmelade de coings. 480

DES SIROPS.

Sirop violat. Page 48
Sirop de ceriſes. 48
Sirop d'abricots. 48
Sirop de mûres. 48
Sirop de verjus. 48
Sirop de coings. ibid.
Sirop de guimauves. ibid.
Sirop de pommes. 48
Sirop de citron. ibid.
Sirop de capillaire. 48
Sirop d'orgeat. 48
Sirop de coquelicot. ibid.
Sirop de choux rouges pour fortifier la poitrine. 488
Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat. ibid.

DES CONSERVES.

Conſerve de violettes. 489
Conſerve de groſeilles. 490
Conſerve de framboiſes. ibid.
Conſerve de ceriſes. 491
Conſerve de fleurs d'orange. ibid.
Conſerve d'abricots. ibid.
Conſerve de pêches. 492
Conſerve de verjus. ibid.
Conſerve de guimauve. 493
Conſerve de raiſins. ibid.
Conſerve d'orange. ibid.
Conſerve de café & de chocolat. 494

DES CLAREQUETS.

Clarequets de groſeilles. Page 494
Clarequets de verjus. 495
Clarequets de prunes. ibid.

DES FRUITS.

uits à l'eau-de-vie & ratafiat. ibid.
rricots à l'eau-de-vie. ibid.
ttafiat d'abricots. 496
ires de Rouſſet à l'eau-de-vie. ibid.
unes à l'eau-de-vie. ibid.
ttafiat de ceriſes. ibid.
riſes à l'eau-de-vie. 497
ttafiat de fruits rouges. ibid.
u de ceriſes. 498
ccette pour faire la bonne liqueur, nommée Veſpetro, approuvée des médecins du roi à Montpellier. ibid.
oopriété du Veſpetro. 499
ttafiat de noyaux & de graines. 500
ttafiat de fleurs d'orange. ibid.
utre ratafiat de fleurs d'orange. ibid.
ttafiat de fleurs d'orange d'une autre façon. ibid.
ntafiat de coings. 502
ntafiat d'anis. ibid.
ntafiat de genievre. 503
ntafiat de bigarades & de citrons. ibid.
ntafiat de noix. ibid.

Eaux de ceriſes, de groſeilles, de fraiſes, de framboiſes, de mûres pour boire en été. P. 504

DES GLACES

ET FROMAGES A LA GLACE.

Glaces de toutes ſortes. 505
Canellons de crême à la glace. ibid.
Fromage de crême à la glace. ibid.
Crême de Fraiſes. 506
Crême de Framboiſes. 507
Crême fouettée. ibid.
Crême à la portugaiſe. 508
Crême fouettée de Fraiſes & de Framboiſes. ibid.
Crême à la Reine. ibid.
Fromage naturel à la crême. 509
Fromage fouetté. ibid.
Fromage à la Princeſſe. 510
Fromage à la Montmorency. ibid.

DES BISCUITS,

MASSEPAINS, ET AUTRES OUVRAGES D'OFFICE.

Des gâteaux de fleurs d'orange, de violette, &c. 511
Biſcuits ordinaires. 512
Biſcuits à la cuillere. 513
Biſcuits pour les liqueurs. ibid.
Biſcuits légers. 514
Biſcuits de confitures. ibid.

ſſcuits de chocolat. Page 515
ſſcuits d'amandes. ibid.
ſſcuits d'avelines. 516
ſſcuits à la ſaint-cloud. ibid.
aſſepains. 517
auffres. ibid.
oires ſechées à la façon de Rheims. 518
ablettes de réglisſe pour le rhume. 519
ruits ſecs ſans être confits. 520
nfitures de campagne. 521
nfitures au cidre. 522
nfitures au miel. ibid.
oici la façon de s'en ſervir & de le clarifier. ibid.
omment faire le raiſinet. 523

Fin de la Table.

TIGHT

GUTTERS