

**Le cordon bleu. Nouvelle cuisinière bourgeoise / rédigée ... par
Mademoiselle Marguerite [i.e. H.N. Raison].**

Contributors

Marguerite, Mademoiselle, 1798-1854.
Raison, Horace, 1798-1854.

Publication/Creation

Paris : Baudouin..., 1828.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/ut433jt4>

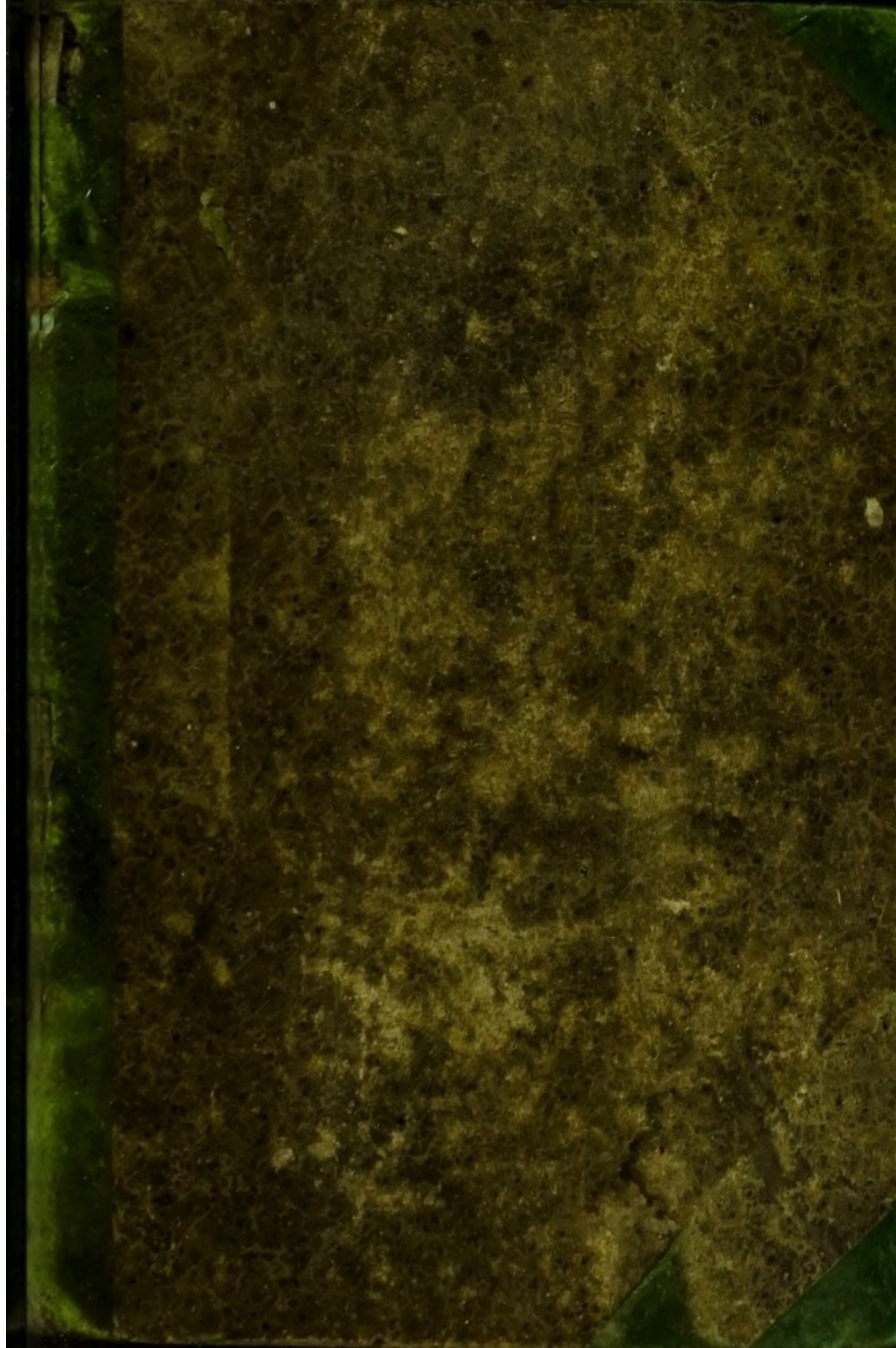
License and attribution

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

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

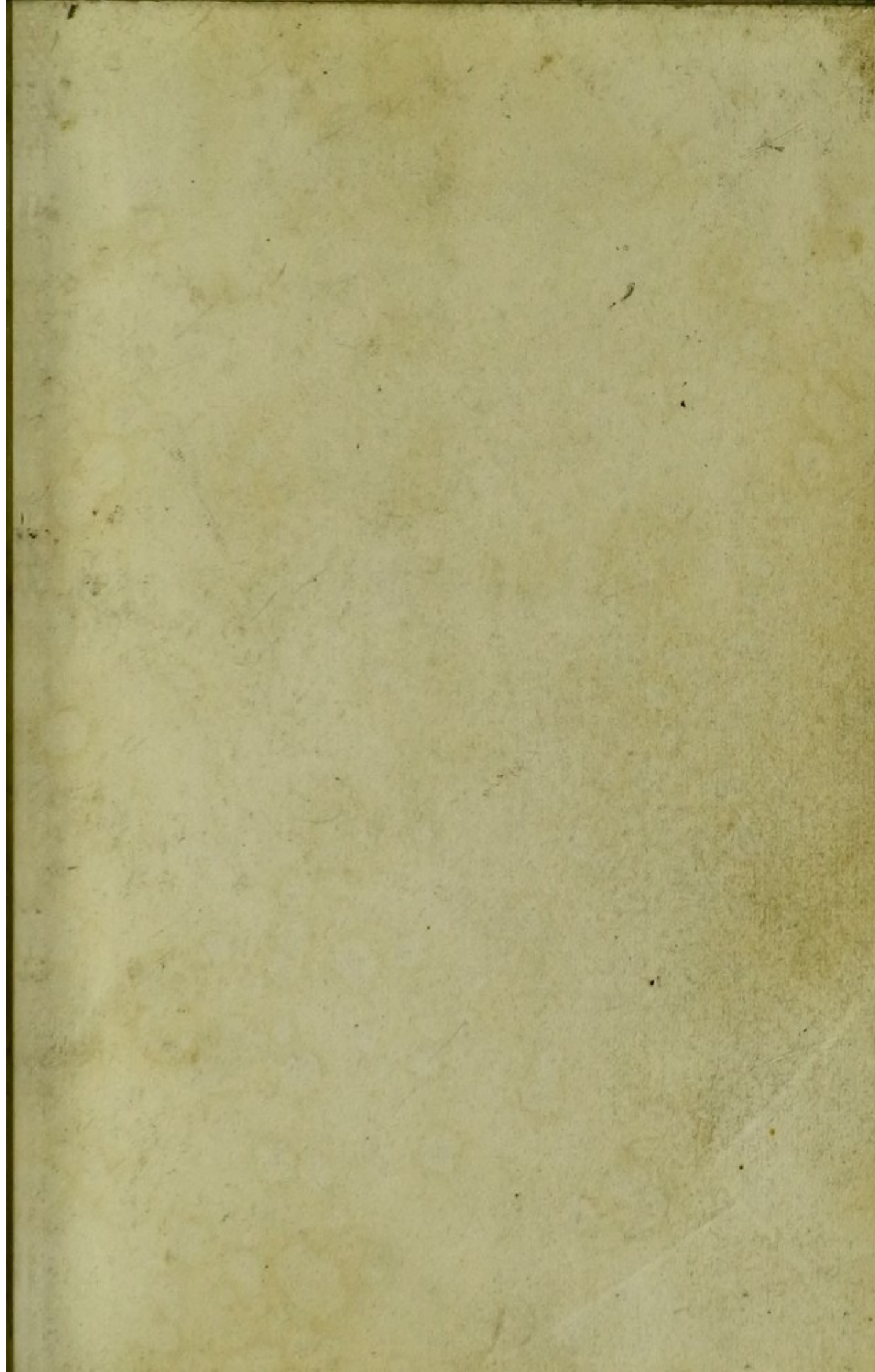


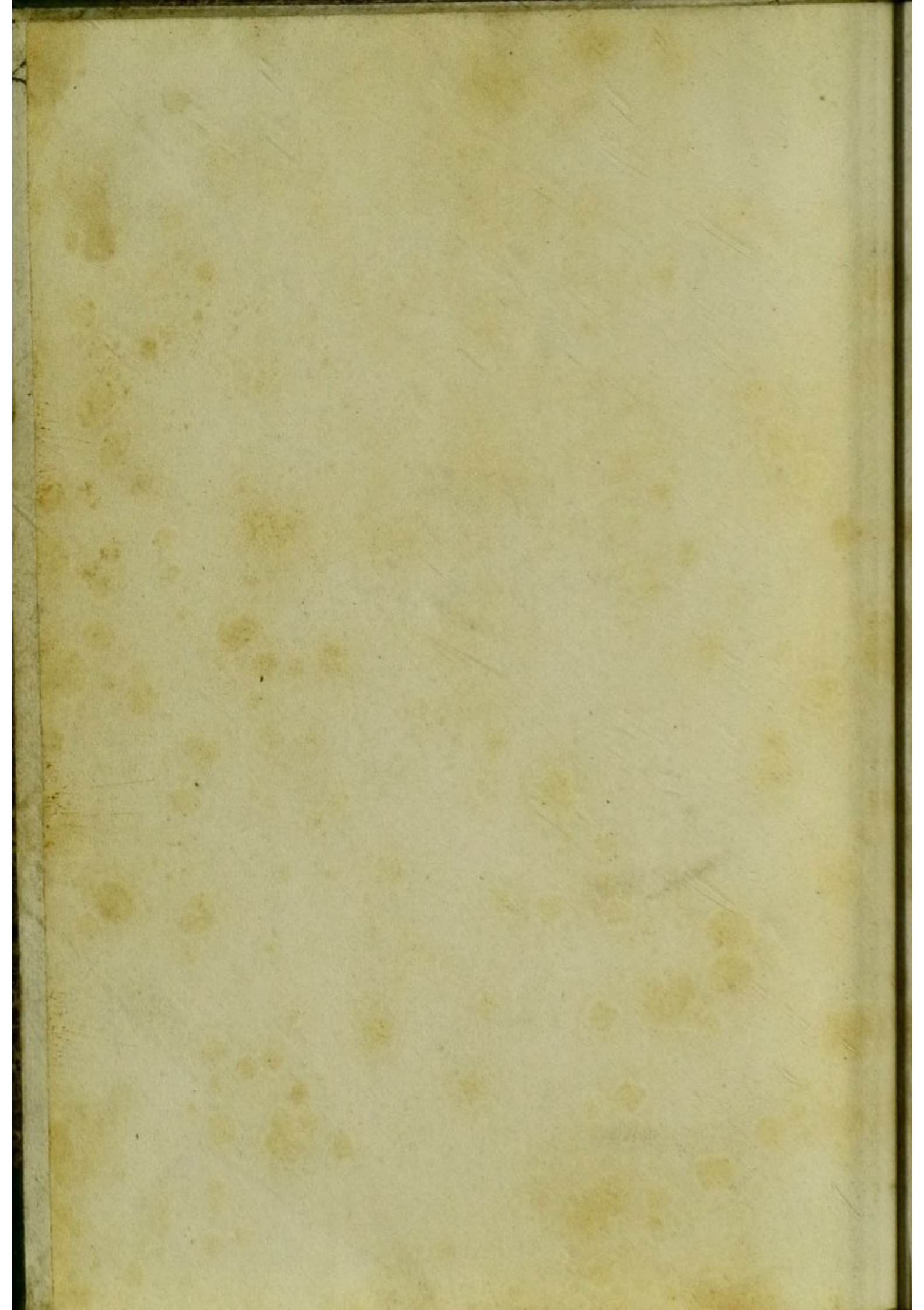
Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



2 42869/A

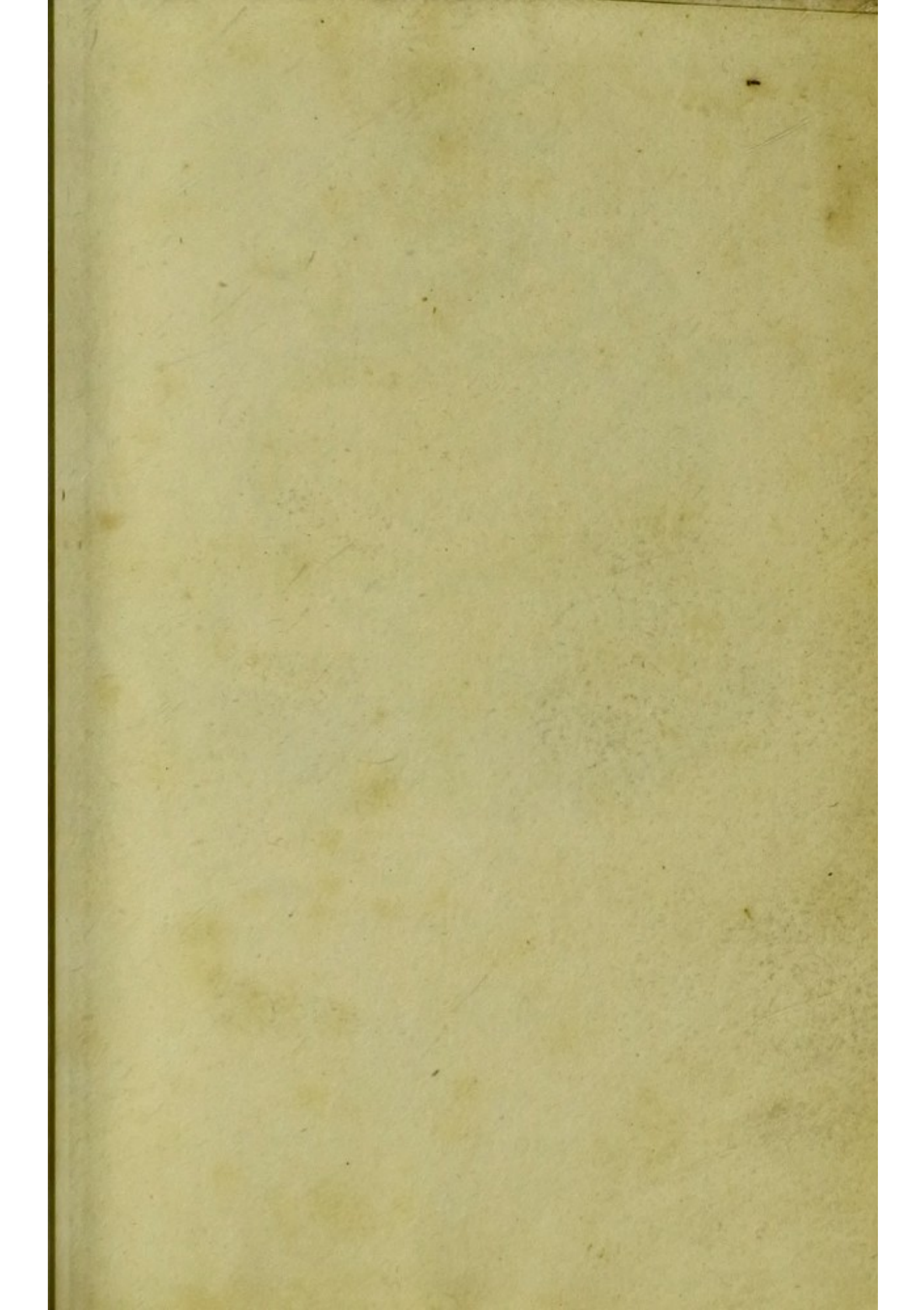
By Horace Raison





LE
CORDON BLEU.

PARIS. — DE L'IMPRIMERIE DE RIGNOUX,
RUE DES FRANCS-BOURGEOIS S.-MICHEL, N^o 8.





Henry Monner

Lith. rue N. Des Victoires, 16

Wolle Marguerite.

79393

LE

CORDON BLEU.

NOUVELLE

CUISINIÈRE BOURGEOISE,

RÉDIGÉE ET MISE PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

PAR MADEMOISELLE MARGUERITE.

Deuxième Edition,

AUGMENTÉE

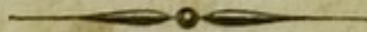
DE PLUSIEURS MENUS APPROPRIÉS AUX DIVERSES SAISONS
DE L'ANNÉE,

D'UN TRAITÉ SUR LES VINS

ET DE L'ART DE SOIGNER SOI-MÊME SA CAVE,

D'INSTRUCTIONS SUR LES HUITRES,

LES TRUFFES, LES MELONS, LES CHAMPIGNONS, ETC.



PARIS.

BAUDOIN FRÈRES, ÉDITEURS,

RUE DE VAUGIRARD, N^o 17.

1828.

WELLOOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

AVANT-PROPOS

DE MADemoiselle MARGUERITE.

Encouragée par la bienveillance que le public a bien voulu accorder à mon ouvrage, dont plus de dix mille exemplaires ont été rapidement enlevés, je me suis décidée à publier cette seconde édition, augmentée de beaucoup de recettes omises dans la première. Je traite aussi de l'office, partie essentielle, surtout pour les familles qui, passant l'été à la campagne, ne peuvent faire venir de Paris ces friandises qui coûtent si cher, et qui reviennent à moitié prix quand on les fait chez soi.

Fille d'un chef de cuisine qui a fait ses preuves chez deux ministres, un ambassadeur, et un député connu par son goût pour la table; élevée près de lui, je puis dire avoir goûté les sauces avec le lait de ma mère. A peine avais-je quatorze ans, que j'aidais mon père avec succès dans les

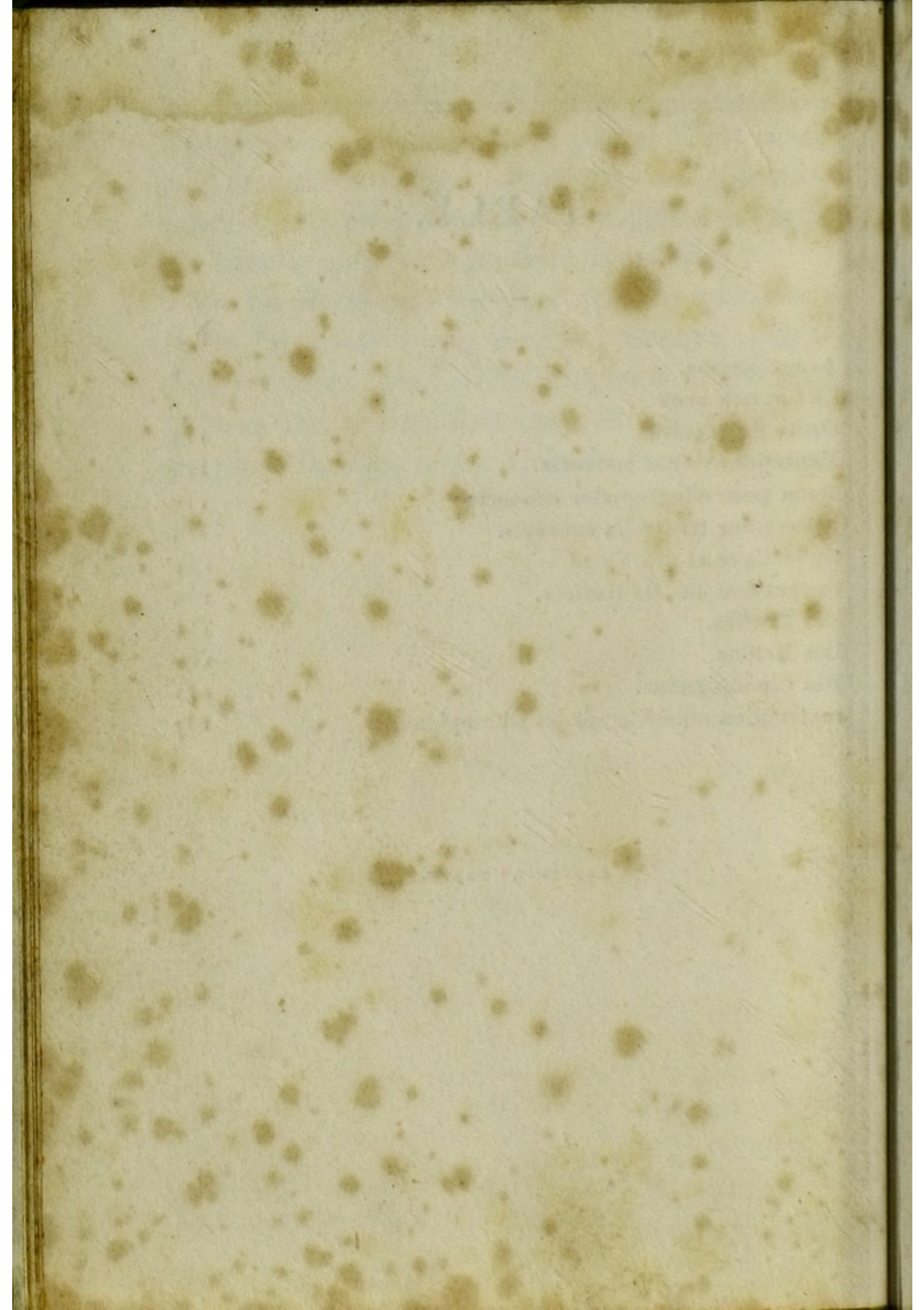
fonctions *importantes* de sa place. C'est donc par la pratique que j'ai acquis ces connaissances, et c'est par amour pour mon art que je cherche à en faire profiter le public.

Je ne dirai pas comme certain *cuisinier* : Pour faire un verre de jus, prenez vingt-cinq volailles, etc... Je m'adresse aux grandes comme aux petites fortunes, et mes recettes, simples, faciles, n'ont rien de trop coûteux.

TABLE.

| | Pag. |
|---|------|
| Avant-propos. | v |
| LE CORDON BLEU. | 9 |
| Ordre du service. | 115 |
| Menu pour douze couverts. | 116 |
| Menu pour vingt-quatre couverts. | 117 |
| Menu pour trente-six couverts. | 118 |
| De la Cave et des Vins. | 122 |
| Instruction sur les Huitres. | 132 |
| Des Truffes. | 133 |
| Des Melons. | 135 |
| Des Champignons. | 136 |
| Instruction officielle sur les Champignons. | 137 |

FIN DE LA TABLE.



CORDON BLEU.

A.

ABATIS DE DINDON EN FRICASSÉE DE POULETS.
— *Entrée. Voyez Fricassée de poulets.*

ABATIS DE DINDON EN HARICOT. — *Entrée. Coupez par morceaux et mettez dans un roux; mouillez de bouillon avec épices et bouquet garni; ajoutez navets ou pommes-de-terre; faites cuire pendant deux heures.*

ABRICOTS (BEIGNETS D'). — *Entremets. Voyez Beignets de pommes.*

ABRICOTS (MARMELADE D'). — *Office. Voyez Marmelade.*

ABRICOTS A L'EAU-DE-VIE. *Office. Faites blanchir des abricots soigneusement pelés; égouttez-les sur un tamis, et passez-les dans un sirop de sucre clarifié avec un blanc d'œuf. Étant refroidis, mettez-les dans un bocal avec cannelle, coriandre et clous de girofle; versez le sucre bouillant, et remplissez d'eau-de-vie.*

AGNEAU (QUARTIER D') PANÉ ET RÔTI. — *Rôt. Piquez, à l'extérieur, de petit lard; frottez d'huile*

d'olive ou de beurre frais l'intérieur ; panez-le fortement ; couvrez le quartier d'agneau de papier huilé ; embrochez. Avant la cuisson parfaite, retirez votre morceau du feu ; panez de nouveau avec sel et persil haché la partie déjà panée ; faites prendre couleur avec feu très-ardent ; arrosez d'un filet de vinaigre , ou versez sur une farce à l'oseille.

ALOSE AU BLEU. — *Relevé*. Faites cuire votre alose au bleu (voyez ce mot), et servez-la avec une sauce verte (voyez *Sauce verte*) dans une saucière.

ALOSE A L'OSEILLE. — *Entrée*. Faites mariner avec huile, épices et fines herbes ; mettez sur le gril et arrosez avec votre marinade ; servez sur farce d'oseille.

ALOUETTES A LA BROCHE. — *Rôt*. Elles se bardent de lard ; on les enfile avec une brochette , et on les attache à la broche ; faites ensuite cuire à feu vif ; servez si vous voulez avec des croûtons rôtis.

ALOUETTES A LA MINUTE. — *Entrée*. Sautez une douzaine d'alouettes dans du beurre et du sel ; faites revenir dans le beurre, champignons, persil, échalotes hachés ; mettez une pincée de farine, mouillez avec vin blanc et bouillon ; quand cette sauce commence à bouillir, vous retirez vos mauviettes, et les servez avec des croûtons frits.

ALOYAU RÔTI. — *Rôt*. On l'arrose avec du beurre ; quand il est cuit à point, on le sert avec une sauce hachée. On peut le piquer avec quel-

ques gousses d'ail : on peut aussi l'entourer de pommes-de-terre frites. (Voyez *Rosbif*.)

ALOYAU A LA GODARD. — *Entrée*. Piquez votre aloyau de gros morceaux de lard, jambon et langues à l'écarlate ; ficelez votre pièce, le filet mignon en dessus, de manière qu'il ait une bonne forme. Mettez-le dans une braisière avec lard, carottes, oignons, clous de girofle, ail, laurier et sel. Mouillez le tout avec de bon vin blanc et du bouillon ; faites bouillir pendant six heures au milieu des cendres chaudes et avec du feu sur le couvercle de votre braisière. Quand votre viande sera cuite à point, vous l'égoutterez, la dégraissezerez et la laisserez refroidir. Parez votre pièce, placez-la de nouveau dans la braisière, et faites-la mijoter avec une partie du fond de cuisson clarifié et réduit à consistance de glace ; au bout de deux heures environ, faites prendre couleur et retirez votre aloyau ; placez-le sur le plat entouré de riz de veau, champignons, culs d'artichauts, crêtes et rognons de coqs, et mouillez le tout avec une sauce à l'espagnole. (Voyez ce mot.)

ANCHOIS. — *Hors-d'œuvre*. Lavez-les bien, ouvrez-les en deux et retirez-en l'arête. On les sert en canapé, avec des œufs et du cerfeuil haché, ou pour garnir des salades et dans diverses sauces ; on les mange aussi frits après les avoir trempés dans une pâte peu liquide.

ANGUILLE A LA BROCHE. — *Rôt*. Il faut qu'elle soit grosse : coupez-la par tronçons ; préparez et

faites cuire comme le saumon à la broche. L'anguille se mange encore *grillée*, ou *frite*, ou à la *poulette*.

ANGUILLE A LA TARTARE. — *Entrée*. Dépouillez, videz et coupez-la par tronçons; mettez dans une casserole beurre, oignons, bouquet garni et épices mouillés de vin blanc que vous ferez bouillir pendant une demi-heure, puis vous ferez cuire vos tronçons d'anguille dans cette sauce, après quoi vous les retirerez, vous les panerez et repanerez après les avoir trempés dans des œufs battus; faites-leur prendre couleur sur le gril à feu doux, et servez sur une sauce à la tartare.

ANGUILLE EN MATELOTTE. — *Entrée*. Voyez *Matelotte*.

ANISSETTE. — *Office*. Pilez grossièrement dans un mortier deux onces d'anis vert, une once de coriandre, un demi-gros de cannelle et un quart de gros de macis; faites infuser pendant un mois dans un litre et demi d'eau-de-vie, sucrez et filtrez pour mettre en bouteilles.

ARTICHAUTS. — *Entremets*. On les fait cuire dans l'eau bouillante, avec du sel, comme les choux-fleurs; après avoir coupé la pointe des feuilles avec des ciseaux, on enlève ensuite une partie de ces feuilles pour retirer le foin.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE. — *Entremets*. Vous ne les laisserez cuire dans du bouillon que jusqu'à ce qu'ils soient assez amollis pour en retirer le foin; vous les passerez ensuite, bien égouttés, dans une

friture chaude pour faire prendre couleur à l'extrémité des feuilles ; hachez et pilez des parures de lard avec champignons , persil , échalotes hachés , sel et gros poivre , quarteron de beurre et d'huile ; le tout mêlé ensemble , vous en remplirez vos artichauts , que vous ficellerez pour qu'ils ne s'effeuillent pas , et que vous ferez achever de cuire à petit feu , sur une tourtière beurrée , avec un peu de bouillon et un verre de vin blanc ; vous servirez sur une sauce composée des mêmes ingrédients dont vous aurez farci vos artichauts.

ARTICHAUTS A LA PROVENÇALE. — *Entremets.* Vous en retirez le foin , et vous les mettez crus dans une casserole , avec huile et sel ; étant cuits de belle couleur , vous les servez , feuilles en bas , dans l'huile qui a servi à leur cuisson.

ARTICHAUTS AU BEURRE. — *Entremets.* Coupez-les par morceaux , ôtez-en le foin ; mettez-les dans une casserole saupoudrée de sel , et faites-les cuire avec du feu sur le couvercle ; quand ils seront cuits , servez-les , feuilles en bas , et versez par dessus le beurre de leur cuisson.

ARTICHAUTS FARCIS. — *Entremets.* A demi cuits dans l'eau , vous les farcissez de viande , persil et ciboule hachés ; achevez de cuire ; servez avec fines herbes , un peu d'huile et jus de citron.

ARTICHAUTS FRITS. — *Entremets.* On les coupe par quartiers minces que l'on trempe dans une pâte à frire (voyez ce mot) ; faites frire de belle couleur , et servez entouré de persil frit. On mange

encore communément les *artichauts*, crus ou cuits, à l'huile et au vinaigre.

ASPERGES. — *Entremets*. On les fait cuire dans l'eau bouillante avec un peu de sel, et on les mange le plus communément avec *sauce blanche* ou *sauce blonde*, ou à l'huile et au vinaigre, servis à part, dans une saucière. Au gras, on fait une sauce avec coulis, beurre et épices que l'on sert sur les asperges. On les mange encore en petits pois. Voyez *Petits pois*.

AUBERGINES. — *Entremets*. Coupez-les en deux ; faites-les mariner dans de l'huile avec épices, et mettez-les griller en les arrosant de leur marinade ; on les sert aussi farcies.

B.

BARBOT et BARBILLON. Il se prépare de toutes les manières indiquées pour *la carpe*. (Voyez ce mot.)

BARBUE. Voyez *Turbot*.

BARDER. — *Terme de cuisine*. C'est attacher avec fil ou ficelle des tranches de lard minces autour de poissons, volailles ou viandes quelconques.

BÉCASSES et BÉCASSINES A LA BROCHE. — *Rôt*. Piquez et enveloppez de feuilles de vigne. Elles se font cuire à feu vif, sans être vidées.

BÉCASSES et BÉCASSINES FARCIES A LA POËLE. — *Entrée*. On les vide, et de ce qu'on leur retire du

corps on compose une farce avec lard, persil, ciboules, jaunes d'œufs crus, poivre et sel; on leur remet cette farce dans le ventre. Faites ensuite cuire vos bécasses dans une casserole garnie de tranches de lard, avec de la glace et demi-verre de vin.

BÉCHAMEL AU GRAS. — *Sauce.* Faites un roux blanc (voyez *Roux blanc*) que vous mouillerez de consommé, et réduirez à grand feu. Quand votre sauce commencera à devenir épaisse, vous y joindrez de la crème bouillante, versée peu à peu et en tournant continuellement. C'est aussi de cette manière qu'on fait les blanquettes ou les sauces de vol-au-vent.

BÉCHAMEL MAIGRE. — *Sauce.* Faites bouillir un demi-litre de crème; versez sur un morceau de beurre et deux petites cuillerées de farine que vous aurez délayées ensemble, à petit feu, dans une casserole; faites réduire, en tournant continuellement, et ajoutez un autre demi-litre de crème, mais peu à peu, et à mesure que la sauce s'épaissit. Cette sauce est excellente pour le turbot, la morue et quantité d'autres poissons, ainsi que pour diverses sortes de légumes.

BEIGNETS DE POMMES. — *Entremets.* Parez vos pommes, coupez-les en tranches en supprimant le cœur; faites mijoter dans un peu d'eau-de-vie mêlée de sucre et d'un jus de citron; jetez vos tranches de pommes dans une pâte à frire. (Voyez ce mot.) Vous mettez vos tranches de pommes bien

enduites de cette pâte dans la friture bouillante : servez bien chaud saupoudré de sucre.

Les beignets de *pêches*, d'*abricots*, d'*oranges* se font de même, mais coupés par quartiers et débarrassés de leurs noyaux et pepins.

BETTERAVES EN ÉPINARDS. — *Entremets*. Les épinards étant âcres en été peuvent se remplacer par de jeunes feuilles de betteraves qu'on débarrasse de leurs queues et de leurs côtes. Faites-les cuire à l'eau bouillante; retirez-les dans l'eau fraîche et exprimez-en l'eau; hachez-les et mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, sucre et pincée de farine; faites mijoter pendant une demi-heure, après avoir mouillé de lait ou de crème, si vous les voulez au maigre, ou de bon bouillon, si vous les voulez au gras.

BEURRE D'AIL. Pilez des gousses d'ail, et quand elles seront bien écrasées, mouillez peu à peu d'huile d'olive, et pilez encore jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte consistante. Ce beurre, qui sert pour les mets provençaux, se nomme encore *ayoli*.

BEURRE D'ANCHOIS. Nettoyez et lavez bien vos anchois; écrasez-en les chairs, et pétrissez-les avec le double de beurre.

BEURRE DE NOISETTE. — *Hors-d'œuvre*. Comme le beurre d'ail, excepté que les noisettes remplacent l'ail, et que l'on y joint persil, estragon et ciboules hachés menu.

BIFTECK AUX FINES HERBES, — *Entrée*. Faites

mariner des tranches de filet de bœuf dans huile, oignons par tranches et épices; qu'elles cuisent ensuite sur le gril à feu vif, et soient servies saignant sur du beurre manié de persil, avec jus de citron ou verjus.

On fait cuire toutes sortes de biftecks de la même manière; mais on met de plus dans le plat, selon les goûts, du *cresson*, des *pommes-de-terre frites*, du *beurre d'anchois*, des *truffes cuites* coupées par tranches, etc.

BLANCHIR. — *Terme de cuisine.* Passer à l'eau bouillante des légumes ou des fruits.

BLANQUETTE DE VEAU. — *Entrée.* Elle se fait de débris de veau rôti que l'on met réchauffer dans une casserole avec de la sauce tournée. (Voyez ce mot.) On y joint des champignons; on les fait bouillir à petit feu, et on les sert avec une liaison de jaunes d'œufs.

BLANQUETTE DE VOLAILLE. — *Entrée.* Elle se fait ordinairement avec les débris de pièces rôties que l'on met réchauffer dans une casserole avec beurre manié de farine, bouillon, épices, bouquet de ciboule et persil: cinq minutes suffisent. Liez ensuite avec jaunes d'œufs et filet de vinaigre ou jus de citron.

BLEU OU COURT-BOUILLON pour toutes sortes de poissons. Il se fait en remplissant une poissonnière d'eau bouillante avec vin ou vinaigre, épices, feuilles de laurier, oignons, persil, clous de girofle, et dans laquelle on fait cuire le poisson.

BOEUF. Ses meilleures parties sont le filet, l'ailloyau, le gîte à la noix, la culotte, la tranche, les entre-côtes, ensuite les côtes et la poitrine : le pale-ron, le collet, le flanchet et la tête sont les morceaux les moins estimés.

BOEUF A LA MODE. — *Entrée.* Piquez votre bœuf au gros lard; mettez-le dans une casserole garnie de couennes de lard avec bouquet garni, épices, carottes, gousses d'ail, clous de girofle, oignons; mouillez d'un verre d'eau avec moitié moins de vin blanc, et laissez cuire à l'étouffée plusieurs heures. Le morceau n'est cuit que lorsqu'il est tendre à couper à la fourchette.

BOEUF EN PERSILLADE. — *Entrée.* Hachez très-fin demi-gousse d'ail, ciboules et persil, que vous jetterez dans du bouillon avec épices; divisez cet assaisonnement en deux parties, et mettez au milieu des tranches de bœuf cuit dans le pot au feu, saupoudrez de chapelure, faites bouillir 25 minutes, et servez avec câpres ou champignons.

BOUILLON A LA MINUTE. — *Potage.* Dans une pinte d'eau bouillante mettez un quarteron de jus de viande.

BOUILLON A L'HEURE. — *Potage.* Hachez par petits morceaux une livre de bœuf, à laquelle vous joindrez un peu de lard, carottes, oignons et demi-verre d'eau; faites mijoter et suer le tout dans une casserole pendant un quart d'heure; versez dessus une chopine d'eau; faites bouillir et passez au tamis.

BOUILLON DE POISSONS. On fera frire dans une casserole des oignons en rouelles avec des tronçons de carpes, d'anguilles et de tous autres poissons que l'on aura. Quand ils commenceront à rendre du jus, on les mouillera de bouillon gras ou maigre, à volonté, et on les fera mijoter pendant une heure. Ce potage se nomme aussi *Bouille abaisse*.

BOUILLON MAIGRE. — *Potage.* Mettez dans une marmite de l'eau, de gros pois secs, des carottes, navets, oignons, céleri, panais, clous de girofle. Quand le tout sera cuit, passez en pressant fortement.

BOUQUET GARNI. Se compose de thym, persil, ail, ciboules et laurier.

BRAISE. Entourez de bardes de lard ou de tranches de viande de boucherie la pièce que vous voudrez faire cuire; ajoutez un bouquet garni, carottes, oignons, épices et clous de girofle, avec un verre de vin blanc et du bouillon, suivant la grosseur de la pièce qui doit baigner. Il faut plusieurs heures de cuisson à petit feu, et que la casserole soit toujours couverte de feu.

BROCHET FRIT. — *Rôt.* Il se nettoie, se farine, et se fait frire comme tout autre poisson.

BROCHET AU BLEU. — *Relevé ou Rôt.* Faites cuire dans un bleu, servez froid avec huile et vinaigre.

BROCHET AUX CAPRES. — *Entrée.* Même cuisson; servez avec sauce blanche aux câpres.

BROCHET EN SALADE. — *Rôt.* Même cuisson;

servez-le avec câpres, cornichons cuits d'avance, et fourniture hachée, œufs durs et laitues coupés par quartiers.

C.

CABILLAUD. On le cuit au bleu, ou dans une eau de sel, et il se mange à l'huile et au vinaigre comme le turbot.

CAILLES A LA BROCHE. — *Rôt.* Faites-les cuire comme la bécasse et le pluvier, mais videz-les.

CAILLES GRILLÉES. — *Rôt.* Fendez-les en deux parts; faites-les cuire doucement dans une casserole avec huile, épices, et bardées de lard. Quand elles sont presque cuites, panez et faites griller: servez sur une sauce composée de bouillon, de jus de citron et de ce qui sera resté dans la casserole.

CANARD A LA BOURGEOISE. — *Entrée.* Lardez-le et faites-le cuire doucement avec quelques morceaux de lard, bouquet garni, épices, bouillon et vin.

CANARD A LA PURÉE. — *Entrée.* Faites cuire: comme ci-dessus et mettez la sauce réduite avec: telle purée que vous voudrez et que vous servirez: sous le canard.

CANARD A LA BROCHE. — *Rôt.* On peut le farcir de saucisses, champignons, etc., que l'on aura fait cuire auparavant.

CANARD AUX NAVETS. — *Entrée.* Passez vos na-

vets dans un roux, faites-en autant du canard, mouillez-le de bouillon, ajoutez épices et bouquet garni : quand le canard sera à moitié cuit, remettez-y vos navets.

CANARD AUX OLIVES. — *Entrée.* Faites-le revenir dans le beurre, ajoutez-y jus et bouillon, ôtez les noyaux de vos olives et jetez-les dans la sauce quand votre canard sera presque cuit, faites bouillir quelques minutes et servez avec les olives.

CANARD EN SALMI. — *Entrée.* Faites cuire à la broche, et voyez *Salmi*.

CANETONS ROTIS AUX OLIVES. *Entrée.* Faites cuire vos canetons à une braise, après les avoir remplis de beurre manié, d'un peu de sel et de jus de citron, et servez-les masqués d'un ragoût d'olives.

CANETONS AUX POIS. — *Entrée.* Passez-les avec du lard dans un roux, ajoutez une pincée de farine mouillée de bouillon, mettez épices, bouquet garni et ensuite les pois. Faites cuire à petit feu.

CAPILOTADE DE VOLAILLE. — *Entrée.* On accommode ainsi des débris de volaille de dessert. Faites un roux blanc, joignez-y champignons, persil, échalotes hachés ; mouillez d'un verre de vin blanc et de bouillon, faites mijoter vos morceaux pendant une demi-heure, dégraissez et servez-les entourés de croûtons frits.

CARAMEL. — *Office.* C'est du sucre fondu et bruné dans le fond d'une casserole, sur lequel on verse peu à peu et en tournant un verre d'eau et

de bouillon. Il sert à donner de la couleur aux sauces, et on l'emploie avec un pinceau à colorer des viandes ou des pâtisseries.

CARDES ET CARDONS D'ESPAGNE. — *Entremets.* Faites cuire à l'eau bouillante avec sel et cuillerée de farine, en remuant de temps en temps; égouttez-les et servez avec une sauce blanche ou sauce blonde.

CARDES AU JUS. — *Entremets.* Même cuisson que pour les précédentes; faites dans une casserole un roux de beurre et farine, que vous mouillerez de bouillon avec épices et bouquet de persil. Faites bouillir et jetez vos cardes dans cette sauce que vous ferez réduire.

CARDONS A LA MOELLE. *Entremets.* Parez vos cardons, ficelez, et commencez de cuire dans le bouillon avec jus de citron et sel nécessaire. Mettez-les ensuite dans un fort consommé, et laissez-les bouillir doucement jusqu'à ce qu'ils soient presque réduits en glace. Servez bouillant avec des croûtons imbibés de moelle de bœuf.

CAROTTES A LA MAÎTRE-D'HÔTEL. — *Entremets.* Faites-les cuire dans de l'eau salée; sautez-les ensuite dans une casserole avec beurre, persil et ciboules hachés.

CARPES. Les carpes prises dans les étangs ou lacs vaseux ont ordinairement un goût de bourbe fort désagréable, mais que l'on peut faire disparaître facilement en leur faisant avaler, aussitôt qu'elles sont pêchées, un verre de fort vinaigre; leur corps

produit alors une épaisse transpiration que vous enlevez en écaillant.

CARPE AU VIN. — *Entrée.* Remplissez-lui le corps, après l'avoir écaillée et vidée, de beurre manié de persil, avec ciboules, échalotes hachées et épices; ficelez-la et faites-la cuire dans un demi-litre de vin rouge, bouillon, beurre, oignons, clous de girofle, thym et laurier; faites bouillir, ôtez la ficelle et servez avec la sauce.

CARPES FRITES. — *Rôt.* Fendez-les en deux parties, ôtez la laite ou les œufs, farinez et mettez dans la friture; à moitié de la cuisson ajoutez les laites ou les œufs, également farinés; servez avec persil frit.

CARPE A LA CHAMBORD. — *Entrée.* Piquez-en la chair avec du petit lard; ficelez-en la tête; mettez, la dans une poissonnière, avec une marinade grasse ou maigre, et faites-la bouillir jusqu'à ce que le lard ait pris couleur. Au moment de servir, dressez votre carpe sur le plat avec une garniture de grosses quenelles, de riz de veau piqués, de belles écrevisses, de croûtons glacés, de culs d'artichauts, cuits avec la carpe; versez dessus une sauce bien réduite, faite avec le mouillement de votre carpe.

CARPE A LA PROVENÇALE. — *Entrée.* Faites-la cuire par tronçons dans un demi-litre de vin, avec huile, épices, un peu de beurre, d'ail manié de farine, persil, échalotes, ciboules, champignons, le tout haché.

CARPE EN MATELOTTE. Voyez *Matelotte*.

CARRÉ DE MOUTON A LA BOURGEOISE. — *Entrée*. Mettez-le cuire dans une casserole, avec bouillon, verre de vin blanc, bouquet garni et épices. Quand il est cuit, on le retire et l'on fait réduire la sauce, à laquelle on ajoute un morceau de beurre manié de farine, et du persil haché, avec filet de vinaigre ou citron.

CARRÉ DE MOUTON A LA PÉRIGORD. — *Entrée*. Mettez dans une casserole votre carré bien paré, avec un peu d'huile, persil, champignons, épices. Votre casserole doit être foncée de tranches de veau et d'une douzaine de truffes coupées par morceaux. Bardez le tout de lard, ajoutez un demi-citron coupé par tranches, faites légèrement bouillir, et mouillez avec du bouillon; laissez un peu réduire la sauce, tamisez-la, arrosez-en votre carré et servez avec les truffes.

CARRÉ DE MOUTON AUX LÉGUMES. — *Entrée*. Otez les os d'un carré de mouton, piquez-le de menu lard, embrochez; que le ragoût sur lequel vous le servirez soit composé de chicorée, ou d'épinards, ou de pommes-de-terre, ou de tous autres légumes.

CARRÉ DE VEAU A LA BOURGEOISE. — *Entrée*. On pique un carré de veau de gros lardons passés aux fines herbes hachées, au sel et aux épices; on fonce une terrine de bardes de lard sur lesquelles on couche le carré, que l'on couvre de tranches d'oignons et de carottes; on l'arrose d'un peu d'eau-de-vie, et l'on fait cuire à petit feu.

CARPE EN MATELOTTE. Voyez *Matelotte*.

CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE AUX FINES HERBES.
 Parez proprement et lardez de lard fin tout le filet
 d'un carré de veau ; faites-le mariner trois heures
 dans une terrine, avec persil, ciboules, fenouil,
 champignons, feuille de laurier, thym, basilic, écha-
 lottes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, mus-
 cade râpée et un peu d'huile ; quand votre carré
 aura pris goût, mettez-le à la broche avec tout son
 assaisonnement par dessus ; enveloppez-le de deux
 fortes feuilles de papier beurré ; ficelez de manière
 que les herbes ne puissent sortir. La cuisson faite,
 ôtez le papier ; enlevez-en toutes les fines herbes et
 la viande qui s'y sont attachées, et mettez-les dans
 une casserole avec un peu de jus, deux cuillerées de
 verjus, un peu de beurre manié avec une pincée
 de farine, sel, gros poivre : faites lier sur le feu
 pour servir sous le carré, dont vous aurez frotté le
 dessus avec un peu de beurre fondu et un jaune
 d'œuf, mêlés ensemble, que vous aurez pané de mie
 de pain, et qui aura pris une belle couleur.

CARRELET. *Entrée et Rôt*. Ce poisson de mer se
 prépare absolument comme la sole. (Voyez ce mot.)

CÉLERI. Cuit, on le prépare comme les *cardons* ;
 cru, on le sert dans un saladier, avec remoulade
 dans une saucière à côté. Dans les deux cas on re-
 tranche les feuilles vertes.

CERISES A L'EAU-DE-VIE. *Office*. Ayez de belles
 cerises, tassez-les dans un bocal, et versez l'eau-

de-vie dessus; joignez-y un sachet de coriandre et un peu de cannelle. Sucrez avec du sucre en poudre, une demi-livre par livre de cerises.

CERVELLE DE BOEUF EN MATELOTTE. — *Entrée.* Faites dégorger les cervelles; qu'elles cuisent dans le vin avec bouquet garni, épices et oignons; passez-les au tamis; faites roussir de petits oignons dans le beurre avec pincée de farine, mouillez avec le bouillon des cervelles, et joignez-y des champignons. Servez le tout dans le même plat.

CERVELLE DE BOEUF MARINÉE. — *Rôt.* Faites tiédir une marinade formée de beurre, farine, épices, persil, girofle, ail, quart de vinaigre et d'eau, mettez-y la cervelle coupée par tranches, et retirez-la au bout de deux heures, saupoudrez-la de farine, faites frire et servez avec du persil frit.

CERVELLE DE VEAU EN MATELOTTE. — *Entrée.* Faites-la dégorger et blanchir, mettez refroidir dans l'eau, jetez-la dans un roux, avec de petits oignons. Ajoutez demi-verre d'eau, autant de vin, champignons et bouquet garni. Dix minutes pour la cuisson.

CERVELLE DE VEAU A LA POULETTE. — *Entrée.* Préparez-la comme ci-dessus. Mettez-la dans du beurre fondu, avec une cuillerée de farine, ajoutez-y du bouillon, épices, oignons et champignons que vous aurez fait cuire à part; liez avec jaunes d'œufs et jus de citron.

CERVELLE DE VEAU FRITE. — *Rôt.* Préparez comme les précédentes, on la marine par mor-

ceaux avec épices et vinaigre; séchez-la, trempez-la dans la pâte, et faites frire.

CERVELLES DE MOUTON. Voyez *Cervelles de veau*. Elles peuvent se servir à la remoulade. Elles sont très-bonnes en matelotte.

CHAMPIGNONS. Voyez pag. 136.

CHAMPIGNONS (CROUTE AUX). Faites revenir vos champignons dans le beurre, avec sel, poivre, bouquet garni; liez avec un peu de farine et des jaunes d'œufs; mettez sel ou sucre suivant le goût. Ayez une belle croûte rôtie, et servez vos champignons dessus.

CHAMPIGNONS EN CAISSE. — *Entremets*. Faites une caisse de papier que vous beurrez, mettez dedans vos champignons par morceaux, avec le beurre, fines herbes hachées et épices. Faites griller à petit feu, et servez dans la caisse.

CHAMPIGNONS EN FRICASSÉE DE POULET. — *Entremets*. Coupez-les par quartiers s'ils sont gros, passez-les dans le beurre, ajoutez farine, bouquets de persil et épices, mouillez de bouillon et faites une liaison de jaunes d'œufs au moment de servir.

CHAMPIGNONS FARCIS. — *Entremets*. On prend les plus gros. De leurs queues bien pressées dans un linge pour en exprimer l'eau, et hachées menu, vous faites une farce, avec échalotes, persil, câpres, cornichons hachés de même, huile, sel et gros poivre. Mettez cette sauce dans les champignons; saupoudrez de chapelure et faites cuire au four, ou sous le four de campagne.

CHAMPIGNONS GRILLÉS. — *Entremets.* Les gros sont les plus convenables. On les fait griller comme les rognons à la brochette, en les oignant de beurre, surtout leur surface concave. Salez, poivrez et servez sur un peu de beurre fondu, avec fines herbes hachées.

CHAPON AU GROS SEL. — *Relevé.* Faites cuire à moitié dans le pot-au-feu; achevez dans une casserole avec du bouillon réduit et un bon assaisonnement, et servez entouré de tranches de citron avec une pincée de gros sel, et du jus de votre fond bien tiré à clair.

CHAPON AU RIZ. — *Relevé.* Faites cuire à demi votre chapon dans du bouillon avec un fond de tranches de lard et l'assaisonnement nécessaire; ajoutez six cuillerées de riz, achevez de cuire et servez avec le riz.

CHAPON RÔTI. — *Rôt.* Troussez les pates en dehors et couvrez de bardes de lard, mettez en broche et arrosez de beurre. Servez avec cresson, sel et vinaigre.

CHARLOTTE DE POMMES. — *Entremets.* Pelez vos pommes, coupez-les par morceaux et ôtez-en les cœurs, faites-les réduire en marmelade dans une casserole avec sucre et zeste de citron; formez une pâte épaisse d'un petit doigt, dont vous garnissez tout l'intérieur d'une casserole qu'auparavant vous aurez bien beurrée; placez dans cette pâte un lit de votre marmelade, un lit de marmelade d'abricots et ainsi alternativement, recouvrez

de tout d'une galette de la même pâte , et faites cuire au four ou sous le four de campagne.

CHARTREUSE DE PERDRIX. — Voyez *Perdrix aux choux*.

CHEVREUIL. Voyez *Gigot et Filet de chevreuil*.

CHICORÉE BLANCHE. Elle se mange en salade et sert de plus à garnir des ragoûts : dans ce dernier cas, on la fait cuire dans l'eau bouillante; quand elle est bien égouttée et hachée, on l'assaisonne avec beurre, bouillon ou jus, et on la sert sous toutes sortes de viandes de boucherie rôties. Il en est de même de la laitue et de la romaine que l'on mange aussi en salade.

CHICORÉE SAUVAGE. On ne la mange qu'en salade.

CHOUCROUTE. Coupez des feuilles de choux coupées en filets minces que vous placerez par lits dans un tonneau. Ces lits auront deux doigts d'épaisseur; le premier sera posé sur une couche de sel, puis on le sèmera de graines de genièvre ou de carvi, et on le saupoudrera de sel; ainsi de suite jusqu'à ce que le tonneau soit rempli en finissant par une couche de sel. Vous couvrez alors de feuilles entières et vous fermez votre tonneau en assujettissant la fermeture avec une grosse pierre ou tout autre poids qui comprime fortement votre préparation. Il faut de douze à quinze jours pour que votre saumure soit bonne. Une livre et un quart de sel suffisent pour cinquante livres de choux.

Manière d'employer la Choucroûte.

Étant retirée du tonneau, lavez-la et ôtez ou laissez les graines qui l'accompagnent, suivant votre goût. Exprimez l'eau et faites cuire dans une casserole, avec lard, saucisses et cervelas mouillés de bouillon, que vous servez avec la choucroûte.

CHOU ROUGE. On en recommande l'emploi dans le bouillon destiné aux personnes qui ont la poitrine délicate. Il se prépare d'ailleurs comme les autres choux.

CHOUX A LA CRÊME. — *Entremets.* Faites cuire dans l'eau bouillante bien salée; retirez, pressez et mettez dans une casserole, avec beurre, épices et cuillerée de farine. Mouillez de crème.

CHOUX A L'ALLEMANDE. — *Entrée.* Hachez-les grossièrement et mettez-les dans la casserole avec beurre et lard; mouillez de bouillon et servez avec des saucisses.

CHOUX DE BRUXELLES A LA SAUCE BLONDE. — *Entremets.* Ce sont des choux qui produisent une multitude de petites pommes grosses comme des noix, que l'on fait cuire au sel et à l'eau. On les saute ensuite dans la casserole avec du beurre et un jus de citron.

CHOUX FARCIS. — *Entrée.* Retirez-en le trognon que vous remplacerez par une farce composée de veau, bœuf, lard et chair à saucisses hachés bien menu et bien épicés; ficelés vos choux et faites-les cuire dans un roux mouillé de bon bouillon.

CHOUX-FLEURS. Il faut pour toutes les préparations suivantes les faire cuire dans l'eau en les y jetant lorsqu'elle est bouillante; on les retire, on les met égoutter et on les prépare ainsi qu'il suit.

CHOUX-FLEURS A LA SAUCE BLANCHE. — *Entrée.*
Voyez *Sauce blanche.*

CHOUX-FLEURS A LA SAUCE BLONDE. — *Entrée.*
Voyez *Sauce blonde.*

CHOUX-FLEURS AU FROMAGE. — *Entrée.* Faites une sauce blanche dans laquelle vous aurez râpé Parmesan et Gruyère, versez cette sauce sur vos choux, saupoudrez des deux fromages, puis étendez dessus avec un pinceau une couche de beurre fondu, répandez sur le tout de la mie de main, et mettez prendre couleur sous le four de campagne.

CHOUX-FLEURS EN PURÉE. Mettez-les tout enduits de leur sauce dans une casserole, écrasez-les et formez-en une espèce de purée à laquelle vous ajouterez du beurre s'il le faut, et que vous servirez accompagnée de croûtons.

On peut encore mettre les *choux-fleurs* à la *sauce tomate*, au *jus*, au *beurre blanc* et en *salade*.

CHOUX-FLEURS FRITS. — *Rôt.* Il faut les faire mariner avec sel, vinaigre et branches de persil; égouttez, trempez dans la pâte et faites frire.

CIVET DE LIÈVRE. Voyez *Lièvre.*

COCHON DE LAIT A LA BROCHE. — *Rôt.* Bien échaudé et bien troussé, garni d'une farce composée du mou, du foie, des intestins bien lavés,

de chair à saucisses ou de toute autre viande convenablement épicée; on y joint de la sauge bachée, des champignons, des marrons ou des truffes, on l'arrose cinq ou six fois d'eau épicée; ensuite avec de l'huile au moyen d'un bouquet de sauge emmanché au bout d'un bâton.

COMPOTE DE POMMES. — *Office.* Pelez, coupez par moitié et ôtez les pepins de belles pommes de reinette; faites-les cuire avec jus de citron, morceau de sucre et un verre d'eau; quand elles sont cuites, servez-les dans un compotier.

COMPOTE DE COINGS. — *Office.* Cuits à moitié dans l'eau bouillante, on les retire à l'eau froide, on les coupe par quartiers, on les pèle et on ôte les cœurs; jetez-les dans une casserole où bouillira un demi-verre d'eau avec un quart de sucre, achevez de cuire et servez froid à sirop réduit.

COMPOTE DE POIRES AU VIN. — *Office.* Préparées comme ci-dessus et à moitié cuites, on les mouille d'un verre de vin rouge: finissez cette compote comme la précédente.

COMPOTE DE POIRES. — *Office.* Si elles sont grosses, coupez-les par quartiers; si elles sont petites, laissez-les entières après les avoir pelées; faites-les cuire avec le jus d'un demi-citron, de l'eau et du sucre; versez dans le compotier, faites réduire le sirop qui s'est formé, et ajoutez-le à vos poires.

COMPOTES DE PRUNES, D'ABRICOTS, DE PÊCHES, DE CERISES, DE FRAMBOISES, DE GROSEILLES, DE RAISINS, DE VERJUS ET DE FRAISE. — *Office.* Elles

se font toutes de la même manière. C'est toujours d'un demi-verre à un verre d'eau avec un quarteron de sucre que l'on emploie ; on met ensuite les fruits dans un compotier avec le sirop dessus, après l'avoir fait réduire s'il n'a pas assez de consistance. On fend les abricots et les pêches pour en retirer les noyaux.

CONCOMBRES. Enlevez-en la peau, fendez-les et retirez leurs graines. Vous les ferez cuire ensuite dans l'eau avec du sel, vous les ferez égoutter, et les assaisonnez ensuite d'une des manières suivantes :

CONCOMBRES A LA MAÎTRE - D'HÔTEL. — *Entremets.* Faites - les sauter dans une casserole avec beurre, épices, ciboules et persil hachés.

CONCOMBRES A LA POULETTE. — *Entremets.* Faites - les sauter dans une casserole avec beurre, farine, et mouillez de crème et de bouillon ; liez la sauce, hors du feu, avec des jaunes d'œufs et filet de vinaigre.

CONCOMBRES EN SALADE. On les mange crus par tranches, que l'on a fait mariner vingt - quatre heures dans du vinaigre bien épicé. On les retire de cette marinade et on les assaisonne comme une autre salade.

CONCOMBRES FARCIS. — *Entremets.* Il faut les peler et les vider avec une petite cuiller à café, vous les remplissez d'une farce de viande ou de poisson, fermez l'ouverture avec un morceau de carotte taillé en bouchon, et faites cuire dans une

casserole avec bardes de lard et bouquet garni que vous mouillerez de bon bouillon. Vous servirez vos concombres sous une sauce tomate ou toute autre sauce, en ayant soin de retirer son bouchon de carotte.

CONCOMBRES A LA CRÈME OU A LA BÉCHAMEL MAIGRE. — *Entremets*. Mettez-les dans une bonne sauce à la crème, faite avec de la crème, du lait, un morceau de beurre et un peu de farine; faites-les chauffer dans cette sauce, sans bouillir.

CONFITURE DE CERISES. — *Office*. Retirez les queues et les noyaux de douze livres de cerises, mettez-les dans une bassine avec deux livres de groseilles et une livre de jus de framboises; finissez comme pour la gelée de groseilles: il faut pour l'une et l'autre environ une heure de cuisson à grand feu.

CONFITURE DE RAISIN. — *Office*. Par livre de jus il ne faut qu'une demi-livre de sucre; finissez comme pour les groseilles.

CONSOMMÉ. — *Potage*. Mettez dans deux pintes d'eau une vieille volaille, deux livres de maigre de bœuf, carottes, poireaux, oignons, clous de girofle, bouquet garni; faites réduire à petit feu jusqu'à diminution des deux tiers, et dégraissez.

COQ AU POT. — *Relevé*. Il ne se mange guère autrement et fait d'excellent bouillon.

CORNICHONS. — *Manière de les confire*. On brosse les cornichons avec une brosse dure; on

les met pendant vingt-quatre heures dans une saumure très-forte : on a de bon vinaigre d'Orléans que l'on fait bouillir ; les cornichons étant tassés dans le pot on verse son vinaigre bouillant. On ajoute de l'estragon, de l'ail, quelques petits oignons, et quelques gousses de piment enragé.

CÔTELETTES DE MOUTON A LA PURÉE D'OSEILLE. — *Entrée.* Faites-les cuire dans du bouillon avec un bouquet de persil, de ciboules, d'une feuille de laurier, d'une branche de thym ; dégraissez votre sauce, passez-la, faites-la réduire, mélangez-la dans une purée d'oseille, et servez.

CÔTELETTES DE MOUTON A LA SOUBISE. — *Entrée.* Ne parez pas vos côtelettes, piquez-les de lard bien assaisonné ; faites-les cuire dans une bonne braise pendant quelques heures ; la cuisson faite, mettez-les sur un plafond ; couvrez et faites prendre une belle forme. Quand elles sont refroidies, parez-les et mettez-les dans une sauteuse avec le fond que vous avez fait clarifier et réduire ; au moment de servir, dressez vos côtelettes en couronne, avec un cordon de petits oignons glacés, et une purée d'oignons blancs au milieu.

CÔTELETTES DE MOUTON AUX LÉGUMES. — *Entrée.* Après avoir paré vos côtelettes, faites-les revenir dans de bon beurre frais, avec bouquet, ail et un clou de girofle ; trempez avec de bon bouillon et avec du vin, joignez alors quelques filets de jambon et de carottes. Après la cuisson dégraissez, que votre sauce soit bien réduite. Vous pouvez

joindre toutes sortes de légumes apprêtés à part, et sur lesquels vous aurez versé votre sauce.

CÔTELETTES DE MOUTON SAUTÉES A LA POÊLE. — *Entrée.* Mettez en même temps dans la poêle vos côtelettes et un morceau de beurre frais, faites cuire à petit feu; égouttez. Ajoutez à environ une cuillerée de graisse laissée dans la poêle, cinq ou six cuillerées de bouillon; jetez-y des épices, des fines herbes, des échalottes et des cornichons, le tout bien haché, faites jeter au tout un bouillon, et servez avec une expression de citron.

CÔTELETTES DE MOUTON GRILLÉES. — *Hors-d'œuvre.* Contrairement à tous les cuisiniers, n'aplatissez pas vos côtelettes si vous voulez les manger bonnes. Saupoudrez-les de sel, de poivre, et d'un peu de girofle en poudre; faites cuire à feu vif, pour que leur suc soit bien concentré, et servez sans autre apprêt.

CÔTELETTES DE MOUTON PANÉES. — *Hors-d'œuvre.* Vos côtelettes étant parées, passez-les à l'huile, après les avoir saupoudrées de sel, de poivre, et surtout d'un peu de girofle en poudre. Panez-les ensuite; laissez-les sur le gril pendant dix minutes, servez-les au naturel ou avec une sauce composée de beurre frais avec des fines herbes.

CÔTELETTES DE PORC FRAIS. — *Entrée.* Marinées ou non, faites cuire sur le gril ou à la poêle. Sauce robert, aux tomates, aux cornichons, ou farce à l'oseille, etc.

CÔTELETTES DE SANGLIER. — *Entrée*. Entièrement comme le filet. (Voyez *Sanglier*.)

CÔTELETTES DE VEAU AU NATUREL. — *Hors-d'œuvre*. Frottez-les de beurre, épicez, et faites-les griller des deux côtés.

CÔTELETTES DE VEAU AUX FINES HERBES. — *Entrée*. Faites-les roussir d'abord et cuire ensuite à petit feu avec fines herbes, épices, bouillon et beurre.

CÔTELETTES DE VEAU EN PAPILOTTES. — *Entrée*. Faites une farce de mie de pain, fines herbes, épices, petit lard; garnissez-en vos côtelettes, enveloppez-les de papier beurré, et faites cuire à petit feu. On les sert avec le papier.

CÔTELETTES DE VEAU PANÉES. — *Entrée*. Elles se préparent comme les précédentes, mais après avoir été panées.

COULIS D'ÉCREVISSES — *Sauce*. Faites-les bouillir un instant dans l'eau; prenez-en les coquilles et pilez-les, quand elles seront sèches, dans un mortier: délayez avec du bouillon et passez au tamis. Si vous voulez ce coulis au gras, vous le mêlerez à un jus de veau, jambon, oignons, carottes, cuits ensemble; si c'est au maigre, vous remplacerez ces viandes par du poisson.

COULIS DE VEAU. — *Sauce*. Beurrez le fond d'une casserole; placez-y trois livres de maigre de veau, trois clous de girofle et trois oignons; faites prendre au veau une couleur blonde, et mouillez-le alors

d'un demi-litre de bon bouillon. Quand le tout aura cuit à petit feu pendant cinq à six heures, vous retirerez la viande, et passerez le bouillon au tamis. Quand un coulis ne se trouve pas assez épais, on le fait réduire sur le feu.

COULIS MAIGRE. — *Sauce.* On fait cuire à petit feu, dans une marmite bien couverte et remplie d'eau au deux tiers, des pois secs, pommes-de-terre, panais, carottes, navets, céleri, choux, clous de girofle, et enfin tout ce qui entre dans un bouillon maigre; mais pour être plus épais, il faut que le coulis soit bien plus cuit. Exprimez le jus en pressant fortement, et passez.

COURT-BOUILLON. Voyez *Bleu*.

CRABE. Ce coquillage s'apprête comme l'*écrevisse* de mer, ou *homard*. (Voyez ce mot.)

CRÈME A LA FLEUR D'ORANGE. — *Entremets.* Mettez un quarteron et demi de sucre dans une pinte de lait bouillant, retirez du feu; ajoutez dedans huit jaunes d'œufs et deux blancs bien battus ensemble, avec trois cuillerées de fleur d'orange; faites prendre au bain-marie.

CRÈME A LA VANILLE. — *Entremets.* Faites bouillir une pinte de crème; jetez dedans deux gros de vanille avec une demi-livre de sucre; laissez infuser, retirez la vanille, et finissez avec des œufs, comme pour la crème au café.

CRÈME AU CAFÉ. — *Entremets.* Faites bouillir votre crème, mettez dedans deux onces de café

brûlé en grains, et passez à l'étamine pour en retirer le café; mettez ensuite dedans deux blancs d'œufs et six jaunes bien battus ensemble; mettez le plat sur une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce que la crème soit prise; glacez alors avec du sucre et la pelle rouge. Servez froid.

CRÈME AU CHOCOLAT. — *Entremets.* Mêlez sur le feu, et remuez bien, une pinte de lait, six jaunes d'œufs et un quarteron de sucre; faites bouillir jusqu'à réduction d'un quart; ajoutez un quarteron de chocolat râpé fin; faites-lui jeter quelques bouillons. Servez froid.

CRÈME FOUETTÉE. — *Entremets.* Mettez dans une terrine une pinte de crème épaisse avec demi-livre de sucre en poudre, une cuillerée de fleur d'orange et un blanc d'œuf battu; fouettez le tout avec des verges d'osier, jusqu'à ce que votre appareil mousse bien; mettez cette mousse dans un panier à fromage garni d'une toile claire, et vous le laissez égoutter quelques instans. Servez.

Pour donner à cette crème le goût de *framboises*, ou celui de *fraises*, il faut la battre avec du jus de ces fruits, passé au tamis. Pour la faire à la rose ou à la vanille, on fait bouillir de l'essence de rose ou de la vanille dans de la crème qu'on laisse refroidir, et qu'ensuite on mêle et fouette avec l'autre crème; il en est de même lorsqu'on la veut au café ou au chocolat.

CRÈME RENVERSÉE. — *Entremets.* Faites cuire au caramel dans une casserole, un quarteron de

sucre avec cuillerée d'eau ; passez dans l'eau bouillante, afin de l'échauffer, l'écuelle ou les petits pots qui doivent recevoir votre crème ; tournez vivement le vase en versant le caramel dedans, pour qu'il se garnisse bien avant d'avoir le temps de refroidir. Mettez dans une chopine de lait bouillant, de la vanille, ou tout autre parfum qui vous conviendra ; au bout d'une minute, retirez la vanille, délayez dans le lait huit œufs frais, battus en omelettes, versez dans l'écuelle ou dans les petits pots que vous aurez préparés ; faites cuire pendant une demi-heure au bain-marie ; retirez vos vases, et mettez-les dans l'eau pour que la crème refroidisse ; renversez lestement la crème dans le plat sur lequel vous voulez la présenter : pour qu'elle ne se brise pas et conserve la forme du vase, il faut que celui-ci soit plein. On peut verser dessus, en forme de sauce, une crème simple au citron ou à la fleur d'orange.

CRÊPES. — *Entremets*. Même pâte que pour les *beignets en pâte*. Faites fondre à la poêle gros comme une noisette de beurre, versez dedans autant mais pas plus qu'il ne faut de pâte, pour qu'étant étendue très-mince, elle couvre le fond de la poêle. Faites cuire à feu clair et vif, tournez pour faire prendre couleur des deux côtés, et mangez brûlant.

CROQUETTES DE POMMES-DE-TERRE. — *Entremets*. Faites-les cuire à l'eau, ou mieux encore, dans la cendre. Pilez-les dans un mortier, et passez au tamis ; ajoutez-y moitié de beurre, avec sel,

épices, persil haché, quatre jaunes d'œufs, pilez le tout ensemble; roulez votre pâte en boulettes, panez-les et faites frire.

CROQUETTES DE RIZ. — *Entremets*. Vous préparez la pâte comme ci-dessus, et vous la pétrissez en boulettes longues, que vous farinez et faites frire.

CROUTE AU POT. — *Potage*. Faites gratiner, dans une casserole, des croûtes de pain bien cuit, ou des tranches de pain grillées. Quand le peu de bouillon dans lequel vous les aurez mises sera tari, vous les détacherez avec du bouillon, et les servirez dans la soupière, comme toute autre soupe.

D.

DAUBE. Voyez *Dinde* et *Oie en daube*.

DÉROGER. — *Terme de cuisine*. Mettre les viandes dans l'eau pour débarrasser les chairs du sang qu'elles contiennent et les rendre blanches.

DINDE AUX TRUFFES. — *Rôt*. Voyez *Poullarde aux truffes*. Étant plus grosse, la dinde demande presque le double de truffes.

DINDE EN DAUBE. — *Rôt*. Voyez *Oie en daube*.

DINDON RÔTI ET FARCI. — *Rôt*. On l'embroche bardé : il faut qu'il soit cuit d'abord à petit feu; et pendant long-temps. On peut le farcir de toutes sortes de viandes hachées, de champignons

également hachés avec fines herbes, ou de marrons rôtis.

DINDON DANS SON JUS. — *Entrée.* Mettez - le dans une casserole garnie de tranches de veau ; couvrez de bardes de lard ; mouillez de bouillon , avec épices et bouquet garni ; faites cuire très doucement.

DINDONNEAU RÔTI. — *Rôt.* Une heure suffit pour sa cuisson ; quand il est refroidi, on en fait réchauffer les cuisses sur le gril, et on les sert avec sauce Robert.

E.

ÉCREVISSES. — *Rôt.* Faites-les cuire dans eau et vinaigre, ou mieux encore dans du vin blanc avec force sel, dressez-les en buisson, remplies à l'intérieur de branches de persil.

ÉCREVISSES DE MER, HOMARDS ET CRABES. — *Rôt.* Faites cuire vivement pendant vingt-cinq minutes dans vinaigre, eau, persil, bouquet garni et épices. Servez froid avec fines herbes, huile et vinaigre.

ÉMINCÉ DE MOUTON AUX CORNICHONS. — *Entrée.* Emincez les chairs d'un gigot rôti et froid, mettez-les réchauffer dans un roux mouillé de bouillon, avec épices ; ajoutez à cette sauce, au moment de servir, des cornichons en tranches.

ENTRE-CÔTE DE BOEUF. — *Entrée.* Elle se prépare et se fait cuire comme les biftecks. Servez-la

sur une sauce piquante aux cornichons, ou sur une maître-d'hôtel.

ÉPAULE DE MOUTON RÔTIE. — *Entrée.* Piquez l'épaule de mouton de branches de persil passées dans de l'huile d'olive où vous aurez haché des fines herbes, des échalotes, une petite gousse d'ail et un peu de girofle en poudre. Embrochez, et ne laissez pas trop cuire.

ÉPAULE DE MOUTON ROULÉE. — *Entrée.* Désossez, piquez, roulez et faites cuire l'épaule dans une braise. L'épaule retirée, faites réduire la sauce.

ÉPAULE DE VEAU A LA BOURGEOISE. — *Entrée.* Mettez-la dans une casserole avec beurre, bouillon, vinaigre, épices, oignons, bouquet garni et carottes. Il faut trois heures pour la cuisson.

ÉPAULE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS. — *Entrée.* Faites-la cuire à la broche ; levez-en la peau sans la détacher entièrement ; ôtez-en la chair, coupez-la en filets que vous lierez de jaunes d'œufs avec un ragoût de champignons. Servez sous l'épaule, avec un filet de vinaigre.

ÉPINARDS. — *Entremets.* Ce légume, soigneusement épluché, cuit dans l'eau avec du sel, et haché soigneusement, s'assaisonne au gras avec du bouillon et du beurre, et au maigre, avec lait, beurre et sucre. On le sert avec des croûtons frits.

ÉPERLANS. — *Rôt.* Ne les videz pas, lavez, essuyez bien, farinez et faites frire.

ESCARGOTS. — *Entrée.* Mettez de l'eau dans un

chaudron avec une poignée de cendre; quand elle commence à bouillir jetez-y les escargots; au bout d'un quart d'heure, vous pouvez les retirer de leurs coquilles; lavez-les ensuite à plusieurs eaux, et nettoyez-les bien; mettez-les bouillir dans une eau nouvelle pendant un instant, puis égouttez et passez-les dans le beurre, saupoudrez de farine, mouillez de bouillon et de vin blanc; ajoutez bouquet garni, épices et champignons, et finissez comme les grenouilles, en fricassée de poulets.

ESTURGEON. — *Relevé*. Se prépare comme le saumon.

ÉTOUFFER. — *Terme de cuisine*. Faire cuire sans évaporation dans un vase bien clos.

ÉTUVÉE DE GAILLES. — *Entrée*. Passez-les dans un roux avec de petits oignons; mouillez de vin et bouillon; ajoutez-y bouquet garni, et, si vous voulez, petites saucisses, champignons, culs d'artichauts, etc.

F.

FAISAN A LA BROCHE. — *Rôt*. Piquez de petit lard; faites rôtir. On sait que, pour être bon et tendre, le faisan doit être bien mortifié.

FEUILLETAGE. — *Office*. Prenez un litre de farine, faites un trou au milieu, où vous mettez le sel, et où vous versez de l'eau d'une main, tandis que de l'autre vous l'incorporez avec de la farine;

vous formez une pâte assez épaisse que vous aplatissez avec la main, et au milieu de laquelle vous mettez une demi-livre de beurre, vous recouvrez ce beurre de pâte; laissez reposer le tout pendant une demi-heure, couvert d'un linge; étendez ensuite avec un couteau de manière à ne laisser à la pâte que l'épaisseur d'un travers de doigt; repliez-la en trois parties, faites la même opération de plier et déplier jusqu'à quatre fois, et, à chaque fois, dans un sens opposé, en ayant soin à chaque tour de saupoudrer la pâte légèrement de farine, et de la laisser reposer un quart d'heure sous le linge. Au cinquième tour, on dispose la pâte selon l'usage qu'on en veut faire; elle s'emploie pour petits pâtés, tourtes, vols-au-vent, et toutes sortes d'autres gâteaux.

FÈVES A LA BOURGEOISE. — *Entremets.* Faites-les d'abord blanchir, et ensuite cuire dans une casserole avec beurre, ciboule, persil et sarriette; passez sur le feu pour faire fondre le beurre; ajoutez, selon le goût, sel ou sucre en poudre, une pincée de farine, et mouillez de bouillon; au moment de servir, liez avec jaunes d'œufs et un peu de lait.

FÈVES A LA MACÉDOINE. — *Entremets.* Mouillez avec du bouillon et du vin blanc un morceau de beurre dans lequel vous aurez jeté une pincée de farine, du persil, des ciboules et des champignons hachés, joignez un bouquet de persil, de ciboules et sarriette; quand le tout est en ébullition, joignez des culs d'artichauts blanchis à l'eau bouillante, et

coupez en dez; ajoutez quantité suffisante de fèves de marais érobées et cuites à l'eau; faites réduire à petit feu après avoir assaisonné de poivre et de sel. Si vous accommodez à la crème, ne mettez ni vin ni artichauts, et au moment de servir liez avec des jaunes d'œufs délayés dans la crème.

FÈVES A LA MAÎTRE-D'HÔTEL. — *Entremets.*
Comme ci-dessus.

FILET DE BOEUF A LA BROCHE. — *Relevé.* Lardez-le, et faites mariner d'un jour à un autre dans de l'huile assaisonnée d'épices. Servez avec une sauce hachée.

FILET DE BOEUF A LA SAUCE TOMATE OU A LA CHICORÉE. — *Entrée.* La préparation est la même que celle du filet de bœuf à la broche, si ce n'est qu'on le sert avec une sauce tomate ou un plat de chicorée.

FILET DE BOEUF AUX CONCOMBRES. — *Entrée.* Parez votre filet, piquez-le de gros lard, mettez-le dans une casserole avec carottes, oignons, et bouquet assaisonné; mouillez avec vin blanc et consommé, et faites partir sur un bon feu. Faites réduire une partie de ce fond à consistance de glace; dégraissez et mettez dessous vos concombres marinés et cuits à la casserole, avec beurre, bouillon et bouquet garni.

FILETS A LA BÉCHAMEL. — *Entrée.* Pour faire la béchamel, vos filets étant rôtis, coupez-les très-minces sur leur épaisseur; qu'ils soient bien chauds, mais sans avoir bouilli.

FILETS ET CÔTELETTES DE CHEVREUIL. — *Entrée.* Quatre heures de marinade dans l'huile, après les avoir salés et poivrés; grillade pendant une demi-heure à feu d'enfer, sauce piquante aux cornichons ou autres fruits marinés.

FILET DE MOUTON EN MARINADE. — *Entrée.* Piquez les filets d'un carré de mouton, et coupez-les par morceaux que vous ferez mariner pendant quelques heures; faites cuire à la broche et servez sur une sauce piquante.

FILET DE SANGLIER. — *Entrée.* Coupé en tranches sur son épaisseur, on couche ces tranches dans une casserole, sur un lit de beurre, de persil, de ciboules hachés avec une gousse d'ail, un peu de thym et de basilic saupoudrés de sel et d'épices. Avant la cuisson parfaite, on retire le tout de la casserole; vingt-quatre heures après on achève la cuisson et l'on sert.

FILETS DE SOLE AU GRATIN. — *Entrée.* On lève les filets d'une belle sole que l'on a d'abord dépouillée; on prépare le gratin comme pour tout autre poisson (voyez *Merlan au gratin*), et on range les filets en buisson. Servez bouillant.

FILETS DE SOLE A LA HORLY. — *Rôt.* Faites mariner vos filets dans du jus de citron, sel et gros poivre, saupoudrez-les de farine, et les faites frire de belle couleur. Faites cuire les carcasses avec un peu de bouillon et de vin blanc; faites réduire cette sauce, clarifiez-la et servez-la sur vos filets.

FILETS DE VEAU A LA PROVENÇALE. — *Entrée.*

Coupez en filets minces du veau rôti et froid; faites-les réchauffer dans une sauce composée de beurre, farine, fines herbes hachées, épices et demi-verre d'huile, avec un peu de jus de citron et d'ail.

FOIE DE VEAU A LA BOURGEOISE. — *Entrée.* Lardez-le et faites-le cuire à petit feu dans la casserole avec tranches de lard, demi-verre d'eau, bouquet garni, oignon piqué de trois clous de girofles, demi-verre de vin et épices.

FOIE DE VEAU A LA BROCHE. — *Entrée.* Piquez-le de gros lard; laissez-le quatre heures dans une marinade de deux cuillerées d'huile, d'épices et de fines herbes; enveloppez-le de papier brun, et servez sur une sauce faite de ce qui se trouvera dans la lèchefrite, avec échalotes hachées, deux cuillerées de bouillon, épices et fines herbes.

FOIE DE VEAU A LA POÊLE. — *Entrée.* Faites légèrement roussir des tranches de veau dans la poêle, avec persil et ciboules hachées; ajoutez un morceau de beurre et une pincée de farine; mouillez avec un demi-verre de vin; cuillerée de vinaigre et bouillon; épicez et laissez cuire quelques minutes.

FOIE DE VEAU EN BIFTECK. — *Entrée.* Voyez *Bifteck*.

FRAISE DE VEAU A LA VINAIGRETTE. — *Entrée.* Faites-la cuire dans l'eau avec épices et fines herbes. Servez-la à la vinaigrette.

FONCER. — *Terme de cuisine.* Mettez dans le

fond d'une casserole des bardes de lard ou des tranches de jambon.

FRAISE DE VEAU FRITE. — *Rôt.* Faites-la cuire comme ci-dessus; essuyez bien avec un linge; trempez-la dans une pâte composée de farine, jaunes d'œufs délayés avec eau et cuillerée d'eau-de-vie; faites frire par morceaux.

FRICANDEAU. — *Entrée.* Faites cuire dans une casserole, avec carottes, bouquet garni, épices et trois verres de bouillon, une noix de veau piquée très-fin; faites réduire la sauce, et servez-la sous le fricandeau avec une farce d'oseille, d'épinards, etc.

FRICASSÉE DE POULETS. Voyez *Poulet.*

FROMAGE A LA CRÈME. — *Dessert.* Faites tiédir sur le feu une pinte de bon lait, ajoutez-y gros comme une noisette de présure délayée dans du lait; remuez bien; faites cailler sur un peu de cendre chaude; mettez égoutter votre caillé sur un petit panier d'osier ou de jonc; servez dans un compotier ou dans un plat creux avec de bonne crème, le tout saupoudré de sucre.

FRUITS A L'EAU-DE-VIE. *Office.*

FRUITS CONFITS. — *Office.* On ne peut les faire cuire que dans une bassine ou chaudron en cuivre non étamé, mais soigneusement écuré; versez les confitures dans les pots aussitôt qu'elles sont cuites.

G.

GALANTINE DE DINDON. — *Rôt.* Dépouillez-le de sa peau en la déchirant le moins possible; désossez et hachez la chair bien menu avec lard et morceaux de rouelles de veau, mettez une couche de cette farce dans la peau de l'animal, ensuite une couche de lardons de jambon, une de petits cornichons, une de truffes, et ainsi alternativement jusqu'à ce que vous ayez rempli la peau en lui conservant sa première forme.

GATEAU D'AMANDES. — *Entremets.* Prenez farine, beurre, sucre, de chacun la pesanteur de trois œufs, que vous mêlerez blanc et jaune avec trois onces d'amandes douces et un peu de zeste de citron; pilez le tout dans un mortier pour en faire une pâte que vous mettrez dans une tourtière enduite de beurre frais, faites cuire à petit feu; servez, chaud ou froid, saupoudré de sucre.

GATEAU DE PISTACHES. — *Entremets.* Il se fait comme le gâteau d'amandes, en substituant à ces dernières une livre de pistaches, et du citron vert râpé.

GATEAU DE RIZ. — *Entremets.* Mettez une demi-livre de riz dans une pinte de lait bouilli; faites cuire à petit feu, mettez-y un quarteron de beurre, du sucre et une écorce de citron: lorsque votre riz sera suffisamment cuit, vous y ajouterez quatre

œufs battus et un peu de lait s'il est trop épais ; il faut beurrer légèrement et saupoudrer de mie de pain très-fine le moule ou la casserole dans lequel vous voulez faire votre gâteau ; mettez-y le riz et faites cuire au four ou sur petit feu dans le fourneau , avec un couvercle sur lequel vous mettrez également du feu ; il faut deux heures pour la cuisson : pour le servir on le renverse sur le plat.

Les gâteaux de vermicelle et de semoule se font de la même manière.

GELÉE DE FRAMBOISES. — *Office.* Elles se préparent comme les groseilles ; mettez leur jus dans la bassiné, avec trois quarterons de sucre par livre ; dix minutes de cuisson suffiront ; le jus noircirait en restant plus long-temps sur le feu , ce qu'il faut éviter ; passez le jus à chaud et remplissez vos pots.

GELÉE DE GROSEILLES. — *Office.* Écrasez dans un vase six livres de groseilles rouges, trois de blanches et deux de framboises , le tout égrené et débarrassé des rafles ; exprimez le jus de vos fruits en les pressant fortement dans un linge , mettez ce jus dans le chaudron , faites bouillir à grand feu pendant un quart d'heure en ayant soin d'écumer ; ajoutez alors une livre de sucre par livre de jus ; continuez de faire bouillir en écumant , jusqu'à ce qu'une cuillerée de votre gelée , versée sur une assiette , se fige à l'instant ; votre confiture sera suffisamment cuite ; versez-la dans des pots que vous ne couvrirez que deux jours après.

GIBELOTE DE LAPIN. — *Entrée.* Faites roussir de

petits oignons avec de petits morceaux de lard, bouquet garni, mettez-y votre lapin coupé par morceaux; ajoutez bouillon et demi-verre de vin; vous aurez ôté les petits oignons que vous remettrez après une demi-heure de cuisson. Achevez de cuire.

GIGOT A L'EAU. — *Entrée.* Retirez l'os du manche, lardez le gigot, ficelez-le, et faites-lui prendre couleur dans une casserole garnie de bardes de lard avec bouquet garni et épices; ajoutez ensuite trois demi-septiers d'eau et un de vin blanc; faites cuire à petit feu pendant cinq heures; servez avec le jus.

GIGOT DE CHEVREUIL. — *Rôt.* Lardé, salé, poivré, mariné comme les côtelettes; embroché, rôti à feu vif, arrosé de sa marinade, sauce piquante mêlée au jus de la lèchefrite; deux heures de cuisson.

GIGOT RÔTI. — *Rôt.* Il faut qu'il soit bien mortifié; et la chair aura plus de goût si on lui fait passer deux heures dans une marinade; faites-le cuire à grand feu; on commence par le dépouiller de sa peau, qui est coriace comme du parchemin, et on le pique de quelques gousses d'ail.

GLACE. On donne ce nom au suc de la viande extrait par la cuisson, et réduit en matière solide. Le veau, la volaille et le gibier, font la meilleure glace; le bœuf donne du jus et point de glace; celle du mouton est d'une qualité inférieure. Pour obtenir la glace, on fait suer la viande, à laquelle

on joint, pour la parfumer, un assaisonnement, mais point de sel. Quand la glace se sépare de la graisse et tombe au fond, on la recueille pour s'en servir au besoin ; elle est d'un grand secours pour les sautés, et en général pour toutes les viandes ; mais il est plus économique de l'acheter que de la faire soi-même.

GLACER. — *Terme de cuisine.* Étendre sur les viandes, au moyen d'un pinceau, des coulis ou sauces qu'on emploie ; ou pour l'office, couvrir les fruits et la pâtisserie de sucre liquide et qui se cristallise.

GOUJON.—*Rôt.* Ce petit poisson d'eau douce se fait frire comme l'éperlan, mais il est moins recherché.

GRENOUILLES. On ne prend que les cuisses que l'on fait frire, farinées, après les avoir fait mariner pendant une heure dans le vinaigre, avec persil, ciboules, feuilles de laurier, thym et sel ; vous les servez entourées de persil frit.

En *fricassée de poulets*, vous les mettez dans une casserole, avec champignons, ciboules, bouquet de persil, et un morceau de beurre ; vous les sautez sur le feu pendant quelques minutes en les saupoudrant légèrement de farine ; mouillez de vin blanc et de bouillon avec sel et poivre ; quand elles sont cuites, liez votre sauce de jaunes d'œufs, sans bouillir, avec fines herbes hachées très fin.

GRIVES, MERLES, ORTOLANS, BECFIGUES et GUI-

GNARDS. — *Rôt.* On les fait rôtir bardés, et on les sert avec filet de verjus.

GRONDIN. Voyez *Rouget*.

GROSEILLES PERLÉES. — *Dessert.* Prenez de belles grappes de groseilles bien mûres, trempez-les dans un liquide composé de demi-verre d'eau et deux blancs d'œufs battus, faites égoutter pendant deux minutes, roulez ensuite dans du sucre en poudre, et mettez sécher sur du papier, le sucre se cristallise autour de chaque grain; ce qui formera un plat de dessert d'un brillant effet.

H.

HACHIS DE MOUTON AUX FINES HERBES. — *Entrée.* Hachez bien votre viande; mettez dans une casserole un morceau de beurre, échalotes, persil, estragon et champignons hachés; lorsque cet assaisonnement a passé un instant sur le feu, ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine; faites bien réduire cette sauce, et mettez-y votre hachis qui ne doit pas bouillir. Servez avec des croûtons autour.

HACHIS A LA PORTUGAISE. — *Entrée.* On suit pour ce hachis le même procédé que ci-dessus, à l'exception qu'au lieu de croûtons, on sert le hachis avec des œufs pochés dessus, et qu'au moment de servir on y fait fondre du beurre gros comme un œuf.

HACHIS DE DINDON A LA REINE. — *Entrée.* Enlevez les blancs qui vous restent d'un dinde rôti ; retranchez-en les peaux et les nerfs ; hachez-les très-fin , et les mettez dans une béchamel que vous aurez fait bien réduire ; faites chauffer ce hachis , servez-le sur un plat garni de croûtons , et arrangez dessus quelques œufs pochés.

HARENGS A LA MAÎTRE-D'HÔTEL. — *Entrée.* Étant grillés , fendez-les en deux par le dos ; garnissez l'intérieur de beurre manié de persil , sel et poivre ; faites légèrement chauffer le plat , et servez avec jus de citron ou filet de vinaigre.

HARENGS A LA MOUTARDE. — *Entrée.* Servez-les sur une sauce faite de beurre , cuillerée de bouillon , moutarde et pincée de farine , que vous ferez chauffer sans bouillir.

HARENGS A LA SAUCE BLANCHE. — *Entrée.* Faites-les griller ; quand ils seront cuits , servez-les sous une sauce blanche.

HARENGS FRITS. — *Rôt.* Farinez-les , mettez-les dans une friture bien chaude , et servez avec persil frit.

HARENGS SALÉS. — *Hors-d'œuvre.* Ils se font cuire comme les maquereaux salés.

HARENGS SAURS. — *Hors-d'œuvre.* Faites griller ; assaisonnez d'huile , ou arrangez-les en salade avec fines herbes.

HARENGS SAURS EN CAISSE. — *Entrée.* Garnissez une petite caisse de papier avec des petits mor-

ceaux de beurre, persil, ciboules, champignons hachés; mettez dedans les filets de vos harengs; recouvrez d'une couche de pareil assaisonnement avec chapelure par dessus; faites griller.

HARICOT DE MOUTON. — *Entrée.* Coupez le mouton en morceaux; faites-les revenir sur le feu; retirez-les; faites un roux de belle couleur; mouillez ce roux de bon bouillon; salez, poivrez; ajoutez un bouquet de persil et ciboules, peu de laurier, peu de thym, très peu d'ail. Après un bouillon, mettez la viande; passez au beurre, dans une autre casserole, des navets de Freneuse; quand ils ont pris couleur, joignez-les à votre haricot; au bout d'une demi-heure dégraissez et servez.

HARICOTS BLANCS. — *Entremets.* S'ils sont nouveaux, on les jette dans l'eau avec du sel, quand elle commence à bouillir; on les fait cuire à grand feu, et on les égoutte à la passoire.

S'ils sont secs, mettez-les dans une marmite qui ferme hermétiquement; jetez dessus de l'eau bouillante, et couvrez-les jusqu'au lendemain; alors on jette l'eau et on fait égoutter les haricots, qu'on fait cuire ensuite à l'eau froide.

HARICOTS A L'ÉTUVÉE. — *Entremets.* Mettez-les dans l'eau avec lard et petits oignons; quand ils seront cuits, vous ajouterez beurre, fines herbes et verre de vin; vous ferez bouillir encore un bon quart d'heure, et vous servirez le tout ensemble.

HARICOTS BLANCS A LA MAÎTRE-D'HÔTEL. — *En-*

tremets. Égouttez-les sans les laisser refroidir; mettez-les dans une casserole avec beurre frais, persil et ciboules hachés; assaisonnez-les d'un filet de verjus, et servez chaudement.

HARICOTS BLANCS AU GRAS. — *Entremets.* Faites roussir dans de bonne graisse un oignon et du persil haché; le persil doit être mis bien après l'oignon; joignez vos haricots avec sel, poivre, filet de vinaigre et bouillon des haricots; après une demi-heure de cuisson à grand feu, servez.

HARICOTS BLANCS EN SALADE. Comme les haricots verts.

HARICOTS VERTS A LA MAÎTRE-D'HÔTEL. — *Entremets.* Choisissez de petits haricots bien tendres, lavez-les, épluchez-les, faites-les cuire à l'eau bouillante avec du sel; égouttez-les sans les laisser refroidir; faites fondre du beurre frais; jetez-y du persil haché très fin; joignez vos haricots; sautez-les, et servez chaudement avec un filet de verjus.

HARICOTS VERTS AU BEURRE NOIR. Étant cuits comme ci-dessus, assaisonnez-les de sel et poivre; faites roussir du beurre dans la poêle, jetez-le sur vos haricots; faites chauffer aussi dans la poêle une cuillerée de vinaigre, et versez sur le tout: servez chaudement.

HARICOTS VERTS AU GRAS. — *Entremets.* Quand ils sont cuits comme ci-dessus, passez au feu du persil et un oignon haché menu dans de bonne graisse, joignez vos haricots; faites revenir pen-

dant huit à dix minutes ; mouillez avec jus et bouillon ; faites bouillir à petit feu pendant sept à huit minutes ; laissez réduire , et servez avec une liaison de jaunes d'œufs.

HARICOTS VERTS AU MAIGRE. — *Entremets.* Cuits comme ci-dessus , passez-les à l'eau froide ; égouttez-les , et jetez-les dans une casserole avec beurre frais , une pincée de farine , persil et ciboules hachés menu , sel , poivre et muscade ; joignez un verre de lait , et faites bouillir sept à huit minutes : si vous ne mettez pas de lait , mettez un peu de vinaigre.

HARICOTS VERTS EN SALADE. — *Entremets.* Cuits à l'eau , égouttés et refroidis , on les assaisonne quelques heures d'avance ; on les saupoudre de sel et de poivre , et on les couvre. Quand on veut servir , on les assaisonne comme les autres salades.

HOMARD. Voyez *Écrevisses de mer.*

HOUBLON. — *Entremets.* Ses premières pousses sont tendres au printemps et s'emploient comme les asperges.

HUITRES. Voyez p. 132.

HURE DE COCHON. — *Rôt.* Otez d'une tête de cochon la langue et les oreilles ; mettez cuire cette tête dans une marmite contenant de l'eau suffisamment épicée , un bouquet de persil , ciboules , thym , laurier , basilic et sauge ; joignez des oignons et des carottes ; jetez-y quelques clous de girofle ;

faites cuire jusqu'à ce que vous puissiez désosser. Levez doucement la peau ; garnissez d'un linge fin et blanc le fond d'une casserole longue , étroite et profonde , et posez sur ce linge cette peau à la renverse , de manière à ce qu'elle puisse envelopper toute la chair que vous aurez soigneusement désossée ; renversez votre casserole sur le plat où vous devrez servir ; ôtez délicatement votre linge , et servez froid.

I.

ISSUES AU PETIT LARD. — *Entrée.* Laissez tremper pendant demi-heure dans l'eau tiède , et puis faites blanchir à l'eau bouillante ce qu'on nomme *issues* ; c'est-à-dire le foie , le cœur , le mou , les pieds et la tête. Faites cuire le tout dans du bouillon avec petit lard en tranches , bouquet garni , champignons , oignons et racines ; ayez à part une infusion sans ébullition , de persil et ciboules , d'un peu d'ail , d'une feuille de laurier , d'échalotes , avec sel et poivre ; cette infusion doit être faite dans un ou deux verres de bouillon mêlé de deux cuillerées de vinaigre et d'un peu d'huile.

Arrangez les autres issues autour de la tête où la cervelle doit paraître à découvert ; couvrez le tout de vos morceaux de lard ; tamisez votre sauce , et servez-la sur le ragoût ou à part.

J.

JAMBON. — *Rôt.* Quand on veut le faire cuire, on l'enveloppe d'un gros linge, on le plonge dans un court-bouillon, dans du vin blanc ou dans du poiré. On jette dans ce bouillon quelques poignées de foin ou de fleurs de sainfoin. Après six heures, on reconnaît que le jambon est cuit, si le tuyau d'une plume pénètre jusqu'à l'os; alors on le désosse en lui laissant le manche, et on le couvre d'une épaisse couche de chapelure.

JAMBON A LA BROCHE. — *Rôt.* Après l'avoir désossé, qu'il dessale dans l'eau s'il a trop pris le sel; qu'il marine pendant vingt-quatre heures dans une quantité suffisante de vin blanc ou de poiré dans lequel on met infuser des rouelles d'ognon et des branches de persil; embrochez alors, et arrosez de la marinade; avant la cuisson parfaite, levez la couenne, et panez; laissez cuire alors tout-à-fait.

Préparez pendant ce temps, avec des débris de viande et d'os, une glace qui se fait à la casserole, et qu'on mouille de bouillon; on la passe au tamis, et on la réduit en gelée, dans laquelle on trempe une plume; avec cette gelée on dore le jambon qu'on sert sur sa marinade réduite.

JULIENNE. Voyez *Potage à la julienne.*

JUS. C'est la base de toutes les sauces. Placez à feu vif, dans une casserole, deux ou trois livres

de débris de viande et de volailles , avec sept ou huit oignons ; quand le tout aura pris couleur , jetez-y un bouquet garni , quatre clous de girofle , et un litre et demi d'eau environ ; faites cuire à grand feu pendant une heure et demie , en ayant soin de presser la viande de temps à autre pour en faire sortir le jus.

Nota. Pour le jus , comme pour les coulis et sauces de toute espèce , il faudra diminuer ou augmenter les objets qui les composent , selon ce que l'on en désirera , mais toujours dans les proportions indiquées.

L.

LAMPROIE. Elles se préparent à volonté comme les tanches , les carpes et les anguilles.

LANGOUSTE. Se mange comme l'écrevisse de mer. (Voyez ce mot.)

LANGUE DE BOEUF A L'ÉCARLATE. — *Relevé.* Frottez la langue de salpêtre en poudre , mettez-la dans un vase avec bouquet garni et épices , laissez mariner une demi-journée , faites dégorger et cuire à petit feu dans assez d'eau pour qu'elle baigne ; vous y joindrez un tiers de sa marinade , carottes , épices et oignons ; laissez-la refroidir dans cette sauce réduite.

LANGUE DE BOEUF AUX FINES HERBES. — *Entrée.* Arrangez dans un plat , câpres , persil , ciboules ,

échalotes hachés très fin, avec un peu de bouillon, filet de vinaigre, épices, chapelure. Mettez sur le tout des tranches de langue de bœuf, et faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin au fond du plat.

LANGUE DE BOEUF AU PARMESAN. — *Entrée.* Faites-la blanchir et cuire dans du bouillon bien assaisonné; ôtez la peau, coupez la langue par tranches et mettez-la dans une casserole avec un verre de vin de Champagne et deux cuillerées de coulis; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; mettez la moitié de cette sauce dans un plat; râpez dessus du parmesan, étendez-y vos tranches; mettez par dessus le reste de la sauce, couvrez d'autre parmesan; faites glacer au four, ou sur un couvercle de tourtière.

LANGUES DE MOUTON. — *Entrée.* Faites-les cuire à la braise, faites aussi cuire à moitié des rouelles d'ognon dans de bonne huile; joignez alors persil, ciboules, champignons, un peu de basilic, le tout bien haché; jetez dans cette sauce une pincée de farine; remuez et mouillez de vin; ne laissez que bouillonner; ajoutez les langues avec épices et une expression de citron: servez avec la sauce.

LANGUE DE VEAU. — *Entrée.* Elle s'accommode comme celle de bœuf.

LAPEREAU A LA POULETTE. — *Entrée.* Coupez-le par morceaux que vous passerez sur le feu avec beurre, champignons, ciboules et persil; ajoutez

une pincée de farine, mouillez de bouillon et de vin blanc; épicez; faites réduire et formez une liaison de jaunes d'œufs.

LAPEREAU A LA TARTARE. — *Entrée.* Désossez-le; faites-le mariner par morceaux, mais sans champignons; panez et faites griller en arrosant avec la marinade; servez avec sauce à la tartare.

LAPEREAU SAUTÉ. — *Entrée.* Coupez-le par morceaux; sautez-le dans le beurre; ajoutez épices, persil, ciboules, échalotes hachés, et pincée de farine; mouillez de vin de Madère et avec un peu de glace; faites cuire vivement.

LAPEREAUX EN PAPILOTE. — *Entrée.* Faites-les mariner coupés par membres, dans de l'huile assaisonnée d'épices, champignons, ail, ciboules, persil hachés menu; placez chaque morceau entouré de cet assaisonnement dans une feuille de papier bien enduit de beurre; faites griller à petit feu; servez avec le papier.

LAPIN. S'il est domestique, on fera bien de le vider aussitôt tué, et de le remplir d'épices et de tout ce qui entre dans un bouquet garni, que l'on retirera au moment de faire cuire.

LENTILLES. — *Entremets.* Elles se préparent entièrement comme les haricots blancs.

LEVRAUT SAUTÉ. — *Entrée.* Comme le lapereau.

LIAISONS. Elles se font d'une manière uniforme avec plus ou moins de jaunes d'œufs, ou avec de

la crème double, que l'on verse dans les sauces avec précaution, hors du feu et en tournant toujours; on les remet ensuite au feu pour épaissir, mais sans les faire bouillir.

LIÈVRE. — *Rôt.* On le met tout entier à la broche, après l'avoir piqué ou bardé de lard; alors on peut se servir du sang, du foie et du mou qu'on délaie en les écrasant dans une quantité suffisante de vinaigre bien salé et bien poivré, et où l'on hache bien fin quelques échalotes. Cette sauce se cuit au moyen de charbons ardents mis sous la lèchefrite. On arrose le rôti de cette sauce, et pour terminer la cuisson, on fait rougir les pincettes entre lesquelles on presse un morceau de lard qu'on fait dégoutter sur les chairs.

Le lièvre ne doit pas être trop cuit.

Si l'on ne met à la broche que le train de derrière, on garde le foie et le mou pour les mettre dans le civet que l'on fait avec le train de devant.

LIÈVRE A LA BROCHE MARINÉ. — *Entrée.* Comme le précédent, quant à la cuisson: pour qu'il marine plus promptement, on enlève de dessus les cuisses une légère pellicule.

La marinade se compose de vinaigre dans lequel on met un peu d'eau; on y joint sel, poivre, oignon, persil, thym, laurier, un morceau de beurre manié de farine; on la fait tiédir. Le lièvre doit y demeurer six heures. On joint la marinade à la sauce ci-dessus dans la lèchefrite, et l'on arrose du tout. On sert la sauce à part.

LIÈVRE AU CHAUDRON. — *Entrée.* Coupez en morceaux votre lièvre encore chaud; mettez-le dans un chaudron avec son sang, bouquet, oignon, peu de sel, beaucoup de poivre, bouteille et demie de fort vin rouge; faites cuire à feu clair qui entoure le chaudron afin que le vin s'enflamme au premier bouillon; ayez un quart ou une demi-livre de beurre manié avec farine, jetez-le dans votre sauce qui est faite en une demi-heure.

LIÈVRE EN CIVET. — *Entrée.* On a du lard de poitrine revenu à la casserole, dans du beurre, avec de petits oignons qu'on retire quand ils ont pris couleur. On fait revenir ensuite son lièvre mariné et coupé par morceaux; on le retire, on jette dans le beurre une cuillerée de farine qu'on tourne et qu'on mouille de bouillon et de demi-bouteille de vin; on remet la viande, les oignons, le poivre et le bouquet garni; après une heure de cuisson, on ajoute le sang, on fait lier la sauce sur le feu, et on la laisse réduire, après avoir ajouté un peu de sucre.

LOTTE. Il lui faut peu de cuisson; on la mange ou frite, ou en étuvée, ou en matelote, ou à la poulette.

M.

MACARONI. Faites cuire une livre de macaroni dans du bouillon , avec quarteron de beurre et gros poivre ; le bouillon réduit et le macaroni cuit , vous y ajoutez une demi-livre de parmesan et de gruyère , rapés ensemble ; vous mêlez en tournant et vous versez dans un plat enduit de beurre ; saupoudrez de fromage râpé , et couvrez du four de campagne bien chaud , jusqu'à ce que votre macaroni ait pris une belle dorée couleur.

MACÉDOINE DE LÉGUMES. Prenez toute espèce de légumes ; parez , et faites cuire dans le bouillon ; prenez de la sauce tournée , liez-la avec des jaunes d'œuf , ajoutez un peu de sucre , mettez - y vos légumes et servez.

MAÎTRE D'HÔTEL. — *Sauce.* Prenez un morceau de beurre que vous manierez de persil haché menu , de sel et de poivre ; ajoutez jus de citron , verjus ou vinaigre , et placez dessus le mets , bien chaud , pour lequel vous avez fait cette préparation.

MAQUEREAU A LA MAÎTRE-D'HÔTEL. — *Entrée.* Fendez-le par le dos , et faites le mariner dans huile , poivre et sel ; arrosez-le sur le gril de sa marinade , et servez-le sur beurre frais manié de persil , avec épices , que vous aurez fait fondre dans le plat.

MAQUEREAU A L'HUILE. — *Rôt.* Cuit sur le gril, ou dans une eau de sel; on le mange froid à l'huile et au vinaigre.

MAQUEREAU AU BEURRE NOIR. — *Entrée.* Même cuisson que le précédent; et pour la sauce, voyez *Raie au beurre noir.*

MAQUEREAU SALÉ. — *Rôt.* On le fait dessaler pendant une journée, et on le mange en salade, cuit dans l'eau, avec beaucoup de fines herbes.

MARINADE DE VOLAILLE. — *Rôt.* Dépouillez un poulet, et levez-en les membres; quand ils auront dégorgé, vous les mettrez pendant trois à quatre heures sur de la cendre chaude, dans une marinade de vinaigre, bouillon, épices, oignons, ciboules, laurier, persil; séchez-les ensuite, et trempez dans un blanc d'œuf fouetté, pané ou fariné, et faites frire avec persil, dont vous les garnirez pour servir.

MARMELADE D'ABRICOTS. — *Office.* On en ôte la peau et les noyaux; on les met en morceaux dans une bassine avec demi-livre de sucre par livre de fruits; remuez sans cesse pendant trois quarts d'heure, alors la cuisson devra être terminée, ce que vous reconnaîtrez en trempant le bout de votre doigt dans la marmelade; il faut qu'elle soit gluante: vous aurez passé dans l'eau bouillante moitié des amandes pour les dépouiller de leur peau; mêlez-les dans la confiture au moment de la retirer du feu, et versez dans les pots.

MARMELADE DE PRUNES. — *Office.* Comme pour les abricots, mais sans les peler.

MATELOTE A LA MARINIÈRE. Les poissons que l'on emploie de préférence sont l'anguille, la carpe, le barbillon, la tanche et la lotte; on les coupe par tronçons après les avoir vidés; faites ensuite un roux, dans lequel vous mettrez quelques morceaux de lard que vous retirerez quand ils auront pris couleur; vous les remplacerez par des oignons et champignons, que vous ferez rousir et que vous retirerez de même; mouillez alors votre roux d'une assez grande quantité de vin rouge pour la cuisson de votre matelote; ajoutez épices, bouquet garni et gousse d'ail; quand votre sauce bouillira, vous mettrez votre poisson dans la casserole, et le recouvrirez de vos morceaux de lard, oignons et champignons; faites cuire à grand feu; ajoutez demi-verre d'eau-de-vie, tranches de pain rôti, et quelques écrevisses cuites d'avance.

Quelques personnes, au moment où le vin commence à bouillir avec le beurre, mettent le feu dans la casserole.

MAUVIETTES. Voyez *Alouettes*.

MERLAN AU GRATIN. — *Entrée*. Mettez-le dans un plat entre deux lits de beurre maniés de farine, avec persil, ciboules, champignons hachés et chapelure; ajoutez demi-verre de vin blanc, et un peu de glace ou de jus: faites cuire à l'étouffé.

MERLAN FRIT. — *Rôt*. Faites-lui de légères incisions de chaque côté, farinez, et faites frire à feu vif.

MERLANS GRILLÉS. — *Entrée.* Incisez; faites mariner avec huile, fines herbes et épices; vous les ferez griller en les arrosant de leur marinade, et vous les servirez sur une sauce blanche aux câpres.

MIROTON DE BOEUF. — *Entrée.* Faites cuire à moitié des tranches d'oignon dans du beurre; ajoutez de la farine, et laissez le tout se colorer; mouillez de bouillon et vin blanc, avec épices; faites réduire jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, et mettez dessus votre bouilli coupé par tranches: dix minutes suffiront pour qu'il prenne le goût de l'oignon; servez alors avec verjus, moutarde, ou filet de vinaigre.

MORILLES. C'est une espèce de champignons, mais dont l'emploi n'a aucun inconvénient. On les prépare et on les emploie comme les autres champignons. Voyez p. 27.

MORUE AU BLANC. — *Entrée.* Faites-la dessaler pendant deux jours, écaillez-la; mettez-la dans l'eau; écumez et ôtez du feu dès qu'elle commencera à bouillir; faites-la égoutter; mettez-la dans une casserole avec beurre, un peu de farine, muscade et poivre, et deux cuillerées de lait.

MORUE A LA BÉCHAMEL. — *Entrée.* Même cuisson. Mettez quelques minutes dans une béchamel.

MORUE A LA MAÎTRE-D'HÔTEL. — *Entrée.* Même cuisson que ci-dessus. Voyez *Maître-d'hôtel.*

MORUE AUX CAPRES ET AUX ANCHOIS. — *Entrée.*

Même cuisson. Servez par-dessus une sauce blanche, avec anchois hachés et câpres.

MORUE AUX POMMES-DE-TERRE. — *Entrée.* Même cuisson. Même sauce que la précédente, en remplaçant les câpres et anchois par les pommes-de-terre. Ajoutez, si vous le pouvez, une bonne dose de crème double.

On mange aussi la morue à l'huile et au vinaigre.

MOU DE VEAU AU BLANC. — *Entrée.* Faites-le blanchir et dégorger; mettez-le par petits morceaux avec du beurre, une pincée de farine, sans roussir; mouillez avec bouillon, fines herbes et épices. Quand il sera moitié cuit, ajoutez champignons et petits oignons, liés avec jaunes d'œufs au moment de servir.

MOU DE VEAU EN MATELOTE. — *Entrée.* Faites dégorger et cuire à moitié dans l'eau, avec épices, oignons et vinaigre; qu'il achève de cuire dans un roux de lard, de petits oignons; auquel on ajoutera un verre de vin, un d'eau, et un bouquet garni.

MOULES A LA POULETTE. — *Entrée.* Quand elles sont cuites dans le beurre, vous ôtez une coquille à chacune, et vous les rangez dans un plat, puis vous versez dessus une sauce à la poulette.

MOULES AUX FINES HERBES. — *Entrée.* Mettez-les, bien nettoyées, dans une casserole, avec beurre, fines herbes et épices; sautez-les jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment ouvertes.

MOUTON. Voyez *Épaule de mouton*, *Côtelettes de mouton*, *Carré de mouton*, etc.

N.

NAVETS. Ceux de Fréneuse sont les plus estimés ; on les reconnaît à la terre rougeâtre qui reste autour : on sait qu'un bon pot au feu ne peut se passer de ce légume.

NAVETS GLACÉS. — *Entremets*. Taillez-les de la forme d'un tonneau ; mettez-les dans une casserole, avec beurre, sel, et un verre de bouillon ; faites mijoter de manière à ce que votre bouillon réduise, et que les navets prennent une couleur jaune ; servez avec le beurre dans lequel ils ont cuit.

On emploie encore les navets cuits dans l'eau aux sauces *blanches* et *blondes*, et en *purée*.

NOYAU. — *Office*. Broyez demi-livre d'amandes d'abricots ou de pêches ; faites-les infuser pendant deux mois dans deux litres d'eau-de-vie ; au bout de ce temps ajoutez une livre et demie de sucre fondu dans trois demi-setiers d'eau ; filtrez et mettez en bouteille.

O.

OEUFS. Tout le monde sait faire cuire les œufs à la coque et en omelette au naturel ; je ne parlerai donc ici que des autres manières de les préparer.

OEUFS A LA CRÈME. — *Entremets.* Faites une sauce à la crème, et au moment de servir mettez dedans des œufs durs coupés par rouelles.

OEUFS A LA NEIGE. — *Entremets.* Faites bouillir dans une casserole une chopine de lait, deux cuillerées de fleur d'orange, un demi-quarteron de sucre ; mettez dedans, par cuillerée, six blancs d'œufs battus en neige avec du sucre en poudre, en les retournant avec une écumoire pour qu'ils cuisent de tous côtés ; dressez-les sur le plat hors du feu ; vous ferez lier le lait sur le feu avec les jaunes d'œufs délayés, et vous verserez sur les œufs la neige : on sert froid.

OEUFS A LA TRIPE. — *Entremets.* Coupez par tranches une dizaine d'oignons que vous passez au beurre avec deux cuillerées de farine ; maniez d'eau, de lait, ou de crème la sauce bien liée et assaisonnée, vous y mêlez les œufs durs en tranches, et vous servez bien chaud.

OEUFS AU BEURRE NOIR. — *Entremets.* Même cuisson que les précédents, avec cette différence que le beurre doit être plus noir ; que les œufs doivent être cassés d'avance dans un plat, et as-

saisonnés, et qu'on ne les retourne pas, mais qu'on passe la pelle rouge par-dessus pour faire prendre le jaune.

OEUFS BROUILLÉS. — *Entremets*. Battez-les et mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, muscade râpée, cuillerée de bouillon ou de jus; remuez-les sur le feu, et quand ils seront cuits, servez avec une garniture de croûtons.

OEUFS FARCIS. — *Entremets*. Coupez par le milieu en travers huit œufs durs, retirez-en les jaunes, dont vous ferez une farce en les écrasant avec du beurre frais, muscade râpée, fines herbes, sel fin, et un peu de mie de pain trempée dans du lait. Remplissez vos blancs d'œufs d'autant de cette farce qu'ils pourront en contenir; mettez le reste de la farce au fond d'un plat, sur lequel vous rangerez vos œufs, puis faites prendre couleur dans le four.

OEUFS FRITS. — *Entremets*. Cassez-les un à un dans la friture bien chaude, retournez-les quand ils sont à moitié cuits, et retirez-les avant que le jaune soit dur.

OEUFS POCHÉS. — *Entremets*. Il faut qu'ils soient bien frais. On met dans une casserole eau, vinaigre et sel; quand elle est bouillante, on casse deux œufs à la fois que l'on jette dedans; la cuisson terminée, on les retire de l'eau chaude pour les mettre dans l'eau froide, et on les pare en coupant toutes leurs inégalités: pour les servir on les met chauffer, on les égoutte, et on les met dans le plat

avec du jus, de la chicorée, de la purée, ou d'autres sauces à volonté.

OEUF SUR LE PLAT. — *Entremets*. On étend du beurre sur un plat de terre, on le saupoudre de sel, puis on casse les œufs sans crever les jaunes; vous mettez dessus, d'espace en espace, de petits morceaux de beurre, avec cuillerée de crème et muscade râpée, et vous achevez de cuire en passant la pelle rouge sur vos œufs.

OIE A LA BROCHE. — *Rôt*. Il faut qu'elle soit bien cuite; on peut la farcir de saucisses ou de marrons cuits.

OIES (CUISSÉS D') A DIVERSES SAUCES. — *Entrée*. Trempez-les froides dans la graisse de leur cuisson; panez-les et faites griller; servez sur une sauce à la tartare ou à la ravigote, etc.

OIE EN DAUBE. — *Rôt*. Mettez-la dans une daubière avec bouquet garni, ciboules, épices, tranches de petit salé, moitié d'un pied de veau, oignons, carottes; mouillez de trois verres de bouillon, et d'un quart de verre d'eau-de-vie; faites cuire à petit feu, et à l'étouffé, en retournant l'oie au milieu de la cuisson. Dégraissez la sauce et servez.

Il faut au moins cinq heures pour qu'elle soit cuite à point.

OIE EN SALMIS. — *Entrée*. Il faut dégraisser l'oie, et l'apprêter comme tout autre salmis. (Voyez ce mot.)

OIGNONS A LA CRÈME. — *Entremets*. Faites cuire

dans l'eau bouillante et salée; saupoudrez vos oignons de farine après les avoir fait égoutter, et mettez-les dans une casserole avec beurre, poivre et sel, ajoutez de la crème en remuant jusqu'à ce que la sauce soit liée, et servez.

OIGNONS A L'ÉTUVÉE. — *Entremets.* Faites un roux de beurre et farine, mouillé de vin rouge et bouillon; mettez-y les oignons à demi cuits dans l'eau, avec bouquet garni et épices; achevez de cuire et servez avec une garniture de croûtons passés au beurre, de câpres et d'anchois hachés.

OMELETTE AU FROMAGE. — *Entremets.* Râpez du fromage dans vos œufs et battez-les ensemble; faites cuire ensuite comme une omelette au naturel.

OMELETTE AU ROGNON. — *Entremets.* On la prépare et on la fait cuire comme au naturel. Au moment de servir, on y met un rognon de veau rôti, haché menu avec un peu de sa graisse, et on roule l'omelette.

Pour les omelettes aux *truffes*, au *lard*, aux *pointes d'asperges*, aux *champignons*, aux *harengs*, au *jambon*, aux *huîtres*, on emploie le même procédé, en ayant soin de faire préalablement cuire ce que l'on met dans l'omelette. Quelques personnes battent le tout ensemble.

OMELETTE AUX CONFITURES. — *Entremets.* Cuite comme la précédente; on étend en dedans une couche de confitures, et on en fait autant dessus quand elle est roulée.

On peut multiplier ce genre d'omelette par toutes sortes de confitures, de marmelades et de compotes.

OMELETTE SUCRÉE. — *Entremets.* C'est une omelette au naturel que l'on saupoudre de sucre en dedans avant de la rouler, et en dessus quand elle est roulée.

OMELETTE SOUFFLÉE. — *Entremets.* Mettez six jaunes d'œufs dans une terrine avec un quarteron de sucre râpé et un peu de fleur d'orange; remuez bien avec une cuiller de bois, puis fouettez les blancs d'œufs en neige, et mêlez-les légèrement avec les jaunes; mettez dans la poêle un quarteron de beurre frais que vous ferez seulement fondre sans crier; versez-y votre omelette, et sitôt qu'elle sera prise, renversez-la sur un plat beurré que vous mettrez sur la cendre chaude. Couvrez alors du four de campagne bien chaud; il suffit d'un instant pour que l'omelette soit levée. Saupoudrez de sucre et servez sur-le-champ.

OREILLES DE COCHON A LA PURÉE. Les oreilles étant nettoiyées et flambées, faites-les cuire dans un litre ou plus de lentilles à la reine; mouillez avec du bouillon, deux oignons, une carotte en rouelles, et bouquet garni. Les oreilles étant cuites, passez votre purée, et servez-les dessus, entourées de croûtons.

OREILLES DE COCHON FRITES. On les coupe par filets et on les marine; on les entoure d'une pâte à frire, et on les jette dans la friture bouillante.

OREILLES DE VEAU FRITES. On les fait cuire comme la tête de veau, et ensuite on les fait frire coupées par filets.

On les sert encore panées et farcies, cu avec une sauce à la ravigote.

OSEILLE (PURÉE D'). Voyez *Purées*.

ORTOLAN. Cet oiseau très-rare s'accommode comme les mauviettes.

P.

PALAIS DE BOEUF A LA MÉNAGÈRE. — *Entrée*. Après les avoir nettoyés et fait cuire dans l'eau, on les coupe par filets; on fait roussir ensuite de l'oignon dans du beurre; quand il est à moitié cuit, on y joint les palais de bœuf, et on mouille le ragoût avec du jus, ou, à son défaut, avec du bouillon, un bouquet garni, épices et pommes-de-terre coupées par tranches. Faites réduire la sauce et servez avec un peu de moutarde.

PANADE. C'est un potage qui se fait avec eau, beurre, sel et pain. On la lie avec des jaunes d'œufs. Il faut qu'elle soit légère et cependant bien cuite.

PANER. — *Terme de cuisine*. Saupoudrer de mie de pain.

PARER LES VIANDES. — *Terme de cuisine*. Oter les peaux et graisses qui déforment le morceau.

PATATES. On les fait mariner dans de l'eau-de-vie

et de l'écorce de citron, et on les fait frire, ou au beurre comme les pommes-de-terre, ou entourées de pâte comme les salsifis.

PÂTE A FRIRE. Mettez un petit morceau de beurre dans de l'eau tiède, délayez avec cette eau beurrée plus ou moins de farine, avec le sel nécessaire, ayant soin qu'il ne se trouve pas de grumeaux. Ajoutez deux ou trois cuillerées d'huile suivant la quantité, et mettez ensuite deux blancs d'œufs légèrement battus en neige. Cette pâte se fait au moment et ne se conserve pas.

PÂTE A DRESSER. — *Office.* Prenez deux livres de farine, mettez en masse sur une table, formez un creux au milieu, où vous mettrez une demi-once de sel, une demi-livre de beurre, deux œufs entiers et un peu d'eau; maniez le beurre en l'incorporant graduellement aux autres matières qui l'entourent; il faut que la pâte soit ferme. Avant de vous en servir, vous la laissez reposer une heure sous un linge.

PÂTE BRISÉE. — *Office.* Même fabrication, mais avec moitié plus de beurre et un œuf de plus sur deux litres; on la fait aussi un peu moins ferme: cette pâte sert pour gâteaux, timbales, etc.

PATÉ DE LIÈVRE EN TERRINE. — *Rôt.* Désossez un lièvre frais; joignez une livre de porc frais, une livre de rouelle de veau, un peu de graisse de bœuf, une demi-livre de lard, ciboule, persil, un peu de thym, une feuille de laurier, une gousse d'ail hachée très-fin, girofle, poivre. Bardez et

couvrez de bandes de lard; versez sur le tout un verre d'eau-de-vie. Faites cuire à feu doux dessus et dessous pendant quatre heures dans une marmite bien fermée.

PATÉS (PETITS) AU NATUREL. — *Hors-d'œuvre.* Prenez du feuilletage aplati de l'épaisseur d'un gros sou, faites-en autant de morceaux que vous voulez de pâtés; faites un pareil nombre de morceaux, mais plus minces, des débris de votre pâte; entre deux de ces morceaux de différentes grandeurs, mettez gros comme une noix d'un hachis de chair de veau et de graisse de bœuf; le morceau le plus mince de pâte sert de couvercle; dorez-le avec du jaune d'œuf et mettez au four.

PATÉS CHAUDS OU VOL-AU-VENT. — *Entrée.* La pâte se fait avec du feuilletage; on la remplit de godiveaux, hachis, boulettes, farces avec garnitures de cervelles, champignons, truffes, ris de veau, etc. Toutes ces choses se mettent avec épices et on y joint le beurre dans lequel on les a fait revenir.

PATÉS FROIDS. — *Manière de préparer les viandes pour les pâtés froids.* — Que ce soit viande de boucherie, volaille ou gibier, assaisonnez bien de sel et d'épices intérieurement et extérieurement; piquez votre viande, faites-la revenir et cuire à moitié dans une casserole avec un morceau de beurre et des feuilles de laurier. Retirez de la casserole et laissez refroidir dans l'assaisonnement. Faites une farce de lard haché très-fin avec

les parures de votre viande; assaisonnez encore, coupez des bardes de lard très-minces, et, tout étant ainsi préparé, vous formez votre pâté de la manière suivante :

Prenez de pâte à dresser (voyez ce mot) la moitié de la pesanteur de votre viande, mettez-la sur un papier double beurré, donnez-lui la forme que votre pâté doit avoir, en dessinant cette forme avec le doigt sur la pâte suffisamment aplatie, relevez-en les bords de manière à former une enceinte de la forme que vous voudrez donner à votre pâté; mettez au fond une couche de votre farce, ensuite votre viande et enfin le reste de cette même farce, avec un morceau de beurre qui devra être dans la proportion d'une demi-livre à neuf livres de pâté. Les bardes de lard auront été placées entre la pâte et la viande, et vous aurez conservé de cette pâte de quoi faire un couvercle que vous soudez de votre mieux avec un jaune d'œuf et de l'eau; dorez le pâté avec des jaunes d'œufs, et faites-le cuire au four.

PÊCHES. Voyez *Beignets*.

PÊCHES (TRANCHES DE) AU SUCRE. — *Dessert*. On pèle de belles pêches, on en retire les noyaux, on les coupe par tranches, et on les range dans un compotier couvert de sucre fin en poudre.

PERCHE AU BLEU. — *Rôt*. Faites cuire dans un court-bouillon; servez avec huile, filet de vinaigre et fines herbes hachées, mis ensemble dans une saucière.

PERCHE FRITE. — *Rôt.* Faites-lui des incisions des deux côtés ; farinez et jetez dans la friture.

PERDREAUX A LA CRAPAUDINE. — *Entrée.* Comme les pigeons. (Voyez ce mot.)

PERDRIX A LA BROCHE. — *Rôt.* Comme le faisan. (Voyez ce mot.)

PERDRIX A LA MÉNAGÈRE. — *Entrée.* Faites-la cuire doucement à l'étouffé avec un verre de bouillon, morceaux de lard, oignons, carottes et épices.

PERDRIX AUX CHOUX. — *Entrée.* Troussez deux perdrix, faites-les légèrement roussir dans la casserole avec du beurre et une demi-pincée de farine ; mouillez de trois verres de bouillon, ajoutez bouquet garni, un quarteron de lard ; faites cuire à part un ou plusieurs choux de Milan, avec une livre de petit salé ; quand vos choux sont presque cuits, vous les retirez, les faites égoutter, et les mettez achever de cuire avec les perdrix dans la casserole.

PETITS POIS. — *Entremets.* Quatre litres de pois exigent une demi-livre de beurre frais ; on les met ensemble et on les fait cuire à petit feu avec quelques petits oignons, un bouquet de persil et un cœur de romaine ou de laitue fendu en quatre ; assaisonnez avec sel ou sucre, suivant les goûts.

PETITS POIS A L'ANGLAISE. — *Entremets.* Faites cuire dans l'eau et servez sur beurre frais comme à la maître-d'hôtel. Les pois secs ne servent qu'à faire de la purée.

PETS-DE-NONNE. — *Entremets.* Mettez dans une

casserole un peu moins gros qu'un œuf de beurre, un verre d'eau, de l'écorce de citron, un peu de sucre et de sel. Faites jeter un bouillon et ajoutez autant de farine que l'eau en pourra boire en remuant continuellement; lorsque la pâte est si épaisse qu'elle se détache de la casserole, vous la mouillez de trois ou quatre œufs mis l'un après l'autre, et vous remuez sans cesse. Cette pâte faite, mettez-la près de vous et jetez-la par petites boules dans la friture à peine tiède, elles enfleront beaucoup; vous achèverez de frire de belle couleur en mettant votre poêle sur un grand feu : servez saupoudrés de sucre.

PIEDS DE COCHON A LA SAINTE-MENEHOULD. — *Hors-d'œuvre.* Fendez-les en long; enveloppez chaque morceau dans une bande de toile; fixez-les au fond d'une marmite dans laquelle vous jetterez deux poignées de sel, un bouquet garni, du basilic, deux ou trois gousses d'ail; jetez sur le tout de l'eau froide. Après avoir écumé, remplissez avec de l'eau bouillante; après cinq heures de cuisson, laissez refroidir suffisamment pour ôter vos bandes; passez les pieds à l'huile; panez et grillez au feu d'enfer.

PIEDS DE MOUTON A LA POULETTE. — *Entrée.* Jetez-les dans une marmite avec assez d'eau pour les couvrir. Joignez deux ou trois oignons, sel, poivre, bouquet garni, un ou deux clous de girofle. Laissez bouillir de sept à huit heures. Retirez, désossez, passez-les dans une casserole où vous

aurez jeté un morceau de beurre manié de farine, et que vous aurez mouillé de bouillon; laissez-les bouillir pendant une demi-heure avec champignons, petits oignons, sel, poivre et muscade, puis liez la sauce avec des jaunes d'œufs; joignez quelques gouttes de vinaigre.

PIEDS DE MOUTON AU FROMAGE. — *Entrée*. Préparés comme ci-dessus, coupez-les en deux sur leur longueur. Vous avez sur le feu du beurre avec champignons, persil, ail, clous de girofle et autres épices; jetez-les dans cette première préparation; mouillez de bouillon salé et poivré; laissez réduire la sauce; joignez un filet de vinaigre; dressez et couvrez d'une farce de godiveau unie avec des œufs battus; saupoudrez de mie de pain mêlée à une égale quantité de fromage de Gruyère râpé. Passez le tout au four de campagne.

PIEDS DE MOUTON FARCIS ET FRITS. — *Hors-d'œuvre*. Préparés comme ci-dessus, faites-les bouillir pendant une heure dans un bouillon où vous aurez mêlé un peu de vinaigre, sel, poivre, autres épices, ail, laurier, clous de girofle, et un morceau de beurre manié avec de la farine. Laissez refroidir; trempez dans des œufs battus; panez, faites frire. La farce peut être composée de mie de pain blanc trempée dans du lait et mêlée à de la chair à saucisses et à des filets de poulet hachés.

PIEDS DE VEAU. — *Hors-d'œuvre*. Ils se font cuire comme la fraise et se mangent avec le même assaisonnement.

PIEDS DE VEAU A LA POULETTE. — *Entrée.* Voyez *Cervelles de veau à la poulette.*

PIEDS DE VEAU FRITS. — *Rôt.* Faites-les cuire et mariner; trempez dans la pâte et mettez dans la friture.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE. — *Entrée.* Fendez-les par le dos et aplatissez-les, frottez d'huile assaisonnée d'épices, ciboules et persil hachés, passez et faites cuire sur le gril à petit feu; servez sous une ravigote.

PIGEONS A L'ÉTUVÉE. — *Entrée.* Mettez vos pigeons avec de petits oignons dans un roux que vous mouillerez de bouillon et de vin; ajoutez épices, bouquet garni et clous de girofle.

PIGEONS AUX PETITS POIS. — *Entrée.* Troussez et fendez-les en deux, faites-les passer sur le feu dans un roux de beurre et petit lard; ajoutez vos pois, bouquet garni et une pincée de farine; mouillez de bouillon et faites cuire à petit feu.

PIGEONS EN COMPOTE. — *Entrée.* Faites prendre couleur à vos pigeons et à des morceaux de lard mis ensemble dans une casserole; retirez-les et faites un roux mouillé de bouillon dans lequel vous les remettrez avec bouquet garni, épices, petits oignons et champignons.

PIGEONS FRITS. — *Rôt.* Coupez-les par moitié; faites cuire dans une casserole avec épices, bouquet garni et peu de bouillon; mettez refroidir, panez et faites frire.

PIGEONS RÔTIS. — *Rôt.* Faites cuire bardés, et arrosez-les de beurre et d'un filet de vinaigre.

PLUVIERS. — *Rôt.* On ne les vide pas, et ils se font cuire à la broche avec des rôties de pain dans la lèchefrite; ces rôties se servent sous les pluviars.

POITRINE DE MOUTON A LA POULETTE. — *Entrée.* On la met par morceaux dans la casserole avec beurre et épices. Le beurre fondu, saupoudrez de farine; mouillez de bouillon et faites cuire pendant quarante minutes; au moment de servir vous ajoutez un filet de vinaigre, et vous faites la liaison avec des jaunes d'œufs.

POITRINE DE MOUTON FARCIE. — *Entrée.* Levez la peau, mettez entre elle et la chair une farce de telle viande que vous voudrez; cousez la peau par dessus; faites cuire avec épices, bardes de lard, bouillon et bouquet garni; faites réduire avec un peu de jus et de farine. Si vous la voulez à la broche, vous la couvrirez de lard. Elle se sert avec légumes ou ragoûts.

POITRINE DE MOUTON GRILLÉE. — *Entremets.* Composez une braise, de bouillon assaisonné d'épices, avec laurier, thym, basilic, persil, ciboules; faites-y cuire la poitrine de mouton; passez cette poitrine à l'huile; panez alors avec de la mie de pain mélangée de persil et ciboules hachés; faites griller, et ajoutez une sauce piquante.

POITRINE DE VEAU AUX PETITS POIS. — *Entrée.* On coupe par petits morceaux une poitrine de veau; on la passe sur le feu dans du beurre sau-

poudré d'une pincée de farine, de sel et de poivre; on ajoute un verre d'eau ou de bouillon et un bouquet de persil; après une heure on ajoute des pois moyens, on achève la cuisson, on dégraisse et l'on sert.

POMME D'AMOUR. Voyez *Tomate*.

POMMES D'AMOUR FARCIES. — *Entremets*. Supprimez-en les queues; pelez les tomates de l'épaisseur de trois lignes; retirez-en les graines et exprimez-en l'eau; remplacez les graines par une farce composée d'œufs durs, persil, échalotes, câpres, cornichons, filets d'anchois, le tout haché avec épices et délayé dans de l'huile; saupoudrez légèrement de chapelure, et faites cuire dans une tourtière.

POMMES-DE-TERRE. La manière la plus commune de les faire cuire est de les mettre dans l'eau, que l'on fait bouillir jusqu'à ce qu'elles cèdent à la pression du doigt; on les pèle ensuite, et on les emploie à son gré.

Les *pommes-de-terre* peuvent entrer dans presque toutes les sauces, et s'accoutument généralement de toutes sortes de préparations.

POMMES-DE-TERRE A LA CRÈME. — *Entremets*. Mettez dans une casserole beurre, cuillerée de farine, épices, ciboules et persil hachés; liez le tout avec un verre de crème, et tournez votre sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle bouille; vous la servirez sur les pommes-de-terre cuites à l'eau et coupées par tranches.

POMMES-DE-TERRE A LA MAÎTRE-D'HÔTEL, cuites comme ci-dessus. — *Entremets*. Coupez-les par tranches minces, et faites-les sauter dans une casserole, avec beurre, épices, ciboules et persil hachés, et servez avec un jus de citron.

POMMES-DE-TERRE A LA PURÉE D'OIGNONS. — *Entremets*. Coupez vos pommes-de-terre cuites, et sautez-les dans une purée d'oignons.

POMMES-DE-TERRE A LA SAUCE BLANCHE. — *Entremets*. Faites-les cuire dans l'eau; coupez-les par tranches, et servez-les avec une sauce blanche.

POMMES-DE-TERRE A LA SAUCE BLONDE, — *Entremets*. Comme ci-dessus, en remplaçant la sauce blanche par une sauce blonde.

POMMES-DE-TERRE EN SALADE. — *Entremets*. Cuites dans l'eau, froides et coupées par tranches, elles se préparent comme toutes autres salades; mais elles exigent plus d'assaisonnement et de fournitures.

POMMES-DE-TERRE FRITES. — *Entremets*. Crues ou cuites, on les coupe en morceaux d'une dimension plus ou moins grande, selon le goût; on les met dans une friture bien chaude; on les retire quand elles sont devenues croquantes; on les égoutte, et on les sert saupoudrées de sel fin.

POMMES-DE-TERRE SAUTÉES AU BEURRE. — *Entremets*. Comme les pommes-de-terre frites, excepté qu'on les choisit petites et rondes, et qu'on ne les coupe pas par morceaux.

PORC FRAIS A LA BROCHE. — *Rôt.* Après une marinade de trois à huit jours dans l'huile, le sel, les épices concassées, le persil, l'oignon en rouelles, et une feuille de laurier, vous mettez à la broche votre filet, ou votre hatelet, ou votre échine; vous arrosez avec la marinade.

POTAGE A LA REINE. Faites rôtir deux ou trois poulets, ôtez-en la chair blanche; faites crever du riz dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure, pilez cette chair et le riz dans un mortier avec vingt amandes douces et quelques amères émondées; délayez le tout avec du consommé, passez au tamis. Mettez du consommé dans la purée pour qu'elle ne soit ni trop épaisse ni trop claire. Laissez mijoter pendant deux heures dans le consommé, sur un feu doux, les débris de volaille et les os que vous avez brisés. Passez le bouillon dans un tamis de soie; versez-le sur le pain de la soupière, et au moment de servir versez la purée de blanc après y avoir mis du sel et du poivre.

POTAGE A LA FAUBONNE. Il se compose et se fait de la même manière que le potage à la jardinière, avec cette différence, qu'au lieu de faire blanchir les légumes, on leur fait prendre de la couleur en les passant dans le beurre.

POTAGE A LA JARDINIÈRE. Taillez carottes, navets, pommes-de-terre par morceaux de la grosseur et de la forme d'un bouchon; ajoutez-y poireaux et céleri coupés de la même longueur; faites-les blanchir, et mettez-les ensuite cuire dans du bouil-

lon; servez sur le potage : suivant la saison, on peut y ajouter pointes d'asperges, petits pois, etc.

POTAGE A LA JULIENNE. Coupez très-minces carottes, poireaux, panais, navets, oignons, pieds de céleri; hachez oseille, laitue, poirée, cerfeuil; faites cuire à moitié dans le beurre; achevez de cuire dans du bouillon gras ou maigre, et trempez avec peu de pain.

POTAGES A LA PURÉE DE LENTILLES, POIS, NAVETS, CAROTTES, CHOUX, etc. Ils se font tous de la même manière; en voici un exemple : mettez les lentilles (ou tout autre légume) dans une casserole, avec oignons, carottes, poireaux et céleri; joignez-y du lard si vous voulez une purée au gras; le tout bien cuit, écrasez vos légumes, et passez-les dans une passoire; servez sur le potage.

POTAGE A LA SEMOULE. Il se fait comme le potage au vermicelle.

POTAGE AU MACARONI. Faites cuire le macaroni dans un consommé, et saupoudrez de fromage râpé.

POTAGE AU VERMICELLE. Soit au gras, soit au maigre, il faut le broyer entre ses doigts, le jeter dans le liquide bouillant, et le faire bouillir à grand feu; on peut y ajouter une purée.

POTAGE AUX CHOUX. Au gras, on les fait cuire dans du petit-salé, auquel on joint une poitrine de mouton; au lait, on emploie de l'eau et du beurre, et au moment de servir on y ajoute moitié de lait bouillant.

POTAGE AUX CROÛTONS. Coupez du pain rassis en morceaux gros comme de petits dés; faites-les frire dans du beurre, et jetez-les dans une purée de haricots rouges.

POTAGE A LA CRÉCY. Prenez carottes, navets, quelques oignons, céleri, poireaux, une feuille de laurier; émincez le tout, passez-le au beurre, et faites cuire avec du bouillon, jusqu'à ce qu'il soit en purée. Passez cette purée à l'étamine; servez. — On met aussi, si l'on veut, quelques lames de jambon, ou un petit morceau de sucre au moment de servir.

POTAGE AUX ÉCREVISSES. Elles ont un boyau noir et amer que vous retirez en arrachant l'écaille qui se trouve au milieu de la queue; faites-les cuire dans du bouillon (d'autres emploient eau et vinaigre en quantité égale, avec farine, sel, poivre et ail); quand elles seront cuites, écrasez les têtes, mouillez-les de bouillon, et passez au tamis; trempez votre riz ou vos croûtes avec cette purée, et couronnez le potage des queues d'écrevisses.

POTAGE AUX ÉCREVISSES AU LAIT. Ce potage se fait comme le précédent, sauf le remplacement du bouillon par le lait.

POTAGE AUX GRENOUILLES. Faites cuire des cuisses de grenouilles avec tout l'assaisonnement d'un pot-au-feu, vous aurez un potage qui ressemblera, pour le goût, au bouillon gras.

POTAGE EN TORTUE. Ce potage, qui est aujour-

d'hui très à la mode dans les grandes maisons, se fait de la manière suivante :

On met tranche de bœuf, parure de veau, poule ou parure de volaille, moitié consommé et moitié blond de veau, carottes, oignons, cloux de girofle, dans une marmite; moitié de tête de veau dé-gorgée et blanchie, coupée par petits morceaux dans une autre marmite, petits piments, macis de muscade, consommé, vin de Madère, champi-nons, riz de veau en très-petits morceaux, crêtes de coqs, rognons, quenelles de volailles; dans la soupière, œufs pochés, et le potage dessus. Si le potage n'est pas assez corsé ou assez fort en piment, ajoutez glace de volaille et beurre de piment.

POTAGE AUX HERBES. Faites cuire dans du beurre, poivre, cerfeuil, oseille, belle-dame hachés ensemble, ajoutez ensuite de l'eau, qui bouillira trois minutes, et liez de jaunes d'œufs au moment de servir.

POTAGE AUX LAITUES. Ficelez vos laitues, faites-les cuire dans le bouillon qui servira à tremper votre potage, et servez-les dessus.

POTAGE A L'OIGNON. Faites roussir votre oignon haché menu, dans le beurre, avec une forte pincée de farine; mettez l'eau: faites bouillir cinq minutes, et trempez votre soupe.

Pour le *potage à l'oignon et au lait*, on remplace l'eau par le lait.

POTAGE AU POTIRON. Hachez le potiron par pe-

tits morceaux ; faites-le cuire dans l'eau avec sel et un peu de beurre. Ajoutez-y du lait et du sucre. Quand le tout aura jeté un bouillon, trempez avec des tranches de pain bien menues.

POTAGE AU POTIRON EN PURÉE. Quand le potiron sera cuit, comme ci-dessus, retirez-le de l'eau et écrasez-le ; faites revenir votre potiron dans du beurre. Ayez de petits croûtons dans votre soupière, trempez-les de lait bouillant ; joignez-y votre purée et mêlez le tout.

POTAGE AU SAGOU. Lavez votre sagou à l'eau tiède, après l'avoir fait tremper dès la veille ; frottez-le, faites-le blanchir et mettez-le dans du bouillon, en ayant soin de le bien faire égoutter.

Observation. Ce potage est excellent pour les poitrines délicates et les estomacs délabrés.

POTAGE PRINTANIER. Comme la julienne, en y ajoutant les productions de la saison, telles que pointes d'asperges, petits pois, etc.

POULARDE AUX TRUFFES. — *Rôt.* Lavez et brossez dans plusieurs eaux deux, trois ou même quatre livres de truffes, suivant la grosseur de la poularde : pelez-les ; hachez bien menu quelques-unes des moins belles, que vous mettrez dans une casserole avec les pelures des autres, et une livre de lard également haché ; mettez-y aussi les autres truffes entières avec un bon assaisonnement, tel que bouquet garni, poivre, sel et jus de citron ; faites-les cuire sur un feu doux pendant une heure ;

retirez-les, et laissez presque refroidir. Vous prendrez trois ou quatre foies de volailles que vous pilerez dans un mortier avec quelques truffes hachées; vous farcirez le ventre de la poularde, et vous le recoudrez. Au bout de plusieurs jours, suivant la température, elle aura pris le parfum des truffes, et son odeur vous apprendra qu'elle est propre à mettre à la broche, entourée de papier beurré. Ainsi préparée, une poularde ne peut manquer d'être excellente; mais sa cuisson demande beaucoup de temps et de soin.

POULE AU RIZ. — *Relevé.* Voyez *Chapon au riz.*

POULE AUX OIGNONS. — *Entrée.* Après l'avoir fait à moitié cuire au pot, on la met dans un roux de beurre et de lard; quand elle a pris couleur, on mouille de bouillon, et on fait bouillir pendant une heure, avec bouquet garni, épices et oignons.

POULE EN FRICASSÉE. — *Entrée.* Voyez *Fricassée de poulet.* Il faut la faire bien mariner, après l'avoir retirée du pot-au-feu où elle aura cuit.

POULET A LA PAYSANNE. — *Entrée.* Coupez-le par morceaux que vous passerez sur le feu avec un morceau de beurre et deux cuillerées d'huile d'olive; quand ils auront belle couleur, vous y joindrez épices, bouquet de persil, carottes et oignons en tranches; mouillez de bouillon et achevez de cuire.

POULET A LA TARTARE. — *Entrée.* Otez-lui le cou et les pattes, fendez-le du côté de l'estomac et aplatissez-le; faites-le cuire dans une casserole,

avec beurre, épices, ciboules et persil hachés; retirez-le, panez, et faites-le griller à feu doux jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur; servez-le sur une sauce à la tartare.

POULET A L'ESTRAGON. — *Entrée.* Hachez fin une petite poignée d'estragon avec le foie d'un poulet; maniez le tiers de l'estragon avec beurre, sel et poivre; mettez cette farce dans le ventre de votre poulet que vous ferez rôtir bardé et entouré de papier beurré; vous mettrez le reste de l'estragon dans du beurre fondu, avec une pincée de farine mouillée de bouillon et liée avec jaune d'œuf; ajoutez jus de citron ou verjus, et servez sous le poulet.

POULET AU FOUR. — *Entrée.* Faites cuire une demi-livre de riz dans de bon bouillon bien assaisonné, ayez soin qu'il soit épais; étendez-en la moitié sur une tourtière; placez dessus une fricassée de poulet froide avec sa sauce; recouvrez de l'autre moitié de riz; dorez avec jaune d'œuf; faites cuire au four.

POULET GRILLÉ DANS SON JUS. — *Entrée.* Laissez-le deux heures dans une marinade d'huile, épices, persil, oignons en tranches; entourez-le de son assaisonnement, que vous maintiendrez avec bardes de lard et papier beurré; faites cuire sur le gril à très-petit feu; ôtez tout son entourage, et servez sur une sauce à la ravigote.

POULET RÔTI. — *Rôt.* Il se fait cuire à la broche; on l'arrose avec du beurre, et on le sert en-

touré de cresson : quelques personnes le couvrent d'une barde de lard.

POULET FARCI. — *Entrée.* Formez une farce de mie de pain, de chair à saucisses à moitié cuite, avec persil, ciboules, thym et laurier hachés fin, épices, beurre, jaunes d'œufs crus ; maniez bien le tout, et mettez dans le corps du poulet que vous ferez rôtir ; servez avec une sauce faite de beurre manié de farine, bouillon, anchois hachés, filet de vinaigre et épices : on la fera lier sur le feu.

POULETS (FRICASSÉE DE). — *Entrée.* Coupez par morceaux un ou plusieurs poulets ; vous les mettez dans une casserole contenant beurre fondu mouillé d'un verre d'eau, avec épices, bouquet de persil et ciboule ; faites cuire pendant cinquante minutes, et liez de jaunes d'œufs ; on y ajoute, si l'on veut, des culs d'artichauts, des champignons, et surtout des écrevisses, que l'on mettra dans la sauce aux deux tiers de la cuisson.

PURÉES. Toutes se font à peu près de la même manière. Celle *aux pois verts* s'obtient en les faisant cuire à l'eau bouillante avec beurre, épices et bouquet garni ; celles *aux pois secs*, *aux haricots*, *aux lentilles*, en les mettant cuire dans une marmite avec lard, bouquet garni, carottes, oignons, girofle, épices ; celle *aux oignons*, en les faisant cuire jusqu'à ce qu'ils soient réduits en bouillie, avec beurre et épices ; celle *au potiron* se fait de la manière suivante : Hachez et faites

réduire en bouillie dans de l'eau et du sel; jetez l'eau; mettez votre purée dans la casserole, avec du beurre et une cuillerée de farine; quand le beurre sera fondu, saupoudrez de sucre, liez avec jaunes d'œufs et crème, et servez sur un plat au milieu de croûtons fins.

PURÉE DE POMMES-DE-TERRE. — *Entremets.* Cuites à l'eau, vous les pelez et pilez dans un vase en les délayant avec du bouillon (avec crème ou lait pour maigre); puis vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, et vous faites prendre à votre purée la consistance d'une bouillie épaisse, en la remuant continuellement pendant une demi-heure.

Q.

QUASI DE VEAU AUX OIGNONS. — *Entrée.* Lardez-le, faites-le cuire à petit feu avec oignons, épices et bouquet garni.

QUEUES DE COCHONS A LA PURÉE. — *Entrée.* Échaudez, flambez-les, coupez-les en trois ou quatre morceaux; faites-les cuire alors avec pois, fèves, lentilles ou pommes-de-terre; jetez dans la matière de votre purée quelques carottes, oignons et clous de girofle, du thym et une feuille de laurier. Quand les queues sont cuites, mettez-les dans une casserole avec de bon bouillon, passez vos légumes et faites réduire; servez les queues sur la purée.

QUEUES DE MOUTON A LA BRAISE. — *Entrée.* Faites les cuire dans du bouillon ; joignez des fines herbes et des épices, un peu d'ail, un peu de zeste de citron. Ajoutez carottes, oignons et céleri ; trois heures suffisent pour la cuisson ; servez sur une purée de légumes.

QUEUES DE MOUTON FRITES. — *Entrée.* Cuites comme les précédentes, laissez-les refroidir, passez-les dans des œufs battus ; panez-les, faites-les frire ; quand elles sont ôtées de la poêle, faites frire du persil.

QUEUES DE MOUTON GRILLÉES. — *Entrée.* Étant cuites comme ci-dessus, laissez-les refroidir, passez-les dans des œufs battus, panez, passez à l'huile, et panez de nouveau ; faites griller à petit feu ; servez à la sauce piquante ou à la tartare.

QUEUES DE VEAU A LA REMOULADE. — *Entrée.* Faites-les cuire avec bouillon, vin et épices ; panez-les et faites-les griller, en arrosant légèrement d'huile.

R.

RAIE A LA SAUCE BLANCHE. — *Entrée.* Comme le turbot à la sauce blanche. Elle a besoin, plus que tout autre poisson, d'être bien nettoyée.

RAIE AU BEURRE BLANC. — *Entrée.* Faites-la cuire dans de l'eau de sel, servez-la sur du beurre très-frais, que vous aurez fait fondre dans un plat, avec épices et filet de verjus.

RAIE AU BEURRE NOIR. — *Entrée.* Même cuisson; mettez-la sur le plat avec sel et poivre, faites bien chauffer un morceau de beurre dans la poêle, jetez-y du persil; ajoutez une cuillerée de vinaigre; versez le tout sur la raie.

RAISINÉ DE BOURGOGNE. — *Office.* Exprimez le jus de raisins bien sains et égrainés; faites-le bouillir jusqu'à réduction de moitié, et mettez-y alors des poires de messire-jean ou autres coupées par quartiers; faites encore réduire d'un tiers en remuant toujours, et mettez dans les pots, auxquels vous ferez passer huit à dix heures au four.

RAISINÉ DE RAISIN. — *Office.* Préparez comme ci-dessus, mais sans poires; remuez le jus sur le feu jusqu'à ce qu'il soit diminué des trois quarts; passez au tamis et versez dans les pots.

RATAFIA DE CASSIS. — *Office.* Mettez dans un bocal trois livres de cassis bien mûr, égrainé et écrasé, avec trois litres et demi d'eau-de-vie et quelques clous de girofle; laissez infuser pendant deux mois; au bout de ce temps, retirez le marc de vos grains et jetez-le après l'avoir pressé pour qu'il rende tout son jus; mettez dans le vase une livre et demie de sucre, laissez-le fondre pendant deux jours, après quoi filtrez votre liqueur au papier et mettez en bouteille.

RATAFIA DE COINGS. — *Office.* Choisissez-les bien mûrs et râpez-les jusqu'au cœur, sans toucher aux pepins; mettez macérer cette râpature dans un vase pendant trois jours; exprimez-en le jus en

la pressant fortement; mêlez ce jus d'égale quantité d'eau-de-vie; ajoutez deux onces de sucre par demi-setier de liqueur, avec clous de girofle et cannelle; faites infuser six semaines; filtrez et mettez en bouteilles.

RATAFIA DE FLEURS D'ORANGE. — *Office.* Formez dans un bocal des lits de fleurs d'orange et de sucre râpé placés alternativement; fermez soigneusement le bocal; mettez macérer en lieu frais pendant vingt-quatre heures; au bout de ce temps, lavez le tout d'eau-de-vie et filtrez. Il faut une pinte d'eau par livre de sucre, et demi-livre de fleurs d'orange.

RATAFIA DE FRAMBOISES. — *Office.* Faites fondre deux livres de sucre dans une livre et demie de jus de framboises, et un quarteron de jus de cerises; ajoutez trois litres et demi d'eau-de-vie, et laissez infuser jusqu'à ce que votre liqueur soit bien éclaircie; mettez alors en bouteille.

RATAFIA DE GENIÈVRE. — *Office.* Broyez deux onces de grains de genièvre, faites-les infuser dans un litre et demi d'eau-de-vie, avec clous de girofle, demi-once de cannelle et deux livres de sucre; laissez infuser pendant deux mois dans un grand vase bien bouché, filtrez et mettez en bouteille.

REMOULADE. — *Sauce.* Délayez moutarde, huile, vinaigre, avec échalotes, cerfeuil, ciboules hachés menu, et épices.

REVENIR. — *Terme de cuisine.* Faire revenir, c'est passer les viandes dans le beurre bouillant.

RIZ AU GRAS. — *Potage.* Il faut une once de riz au plus par personne ; faites-le crever doucement dans du bouillon , et joignez - y un peu de jus ou de sucre brûlé , pour donner de la couleur au potage.

RIZ AU MAIGRE. — *Potage.* Faites-le crever dans l'eau avec du beurre , sel et poivre ; ajoutez-y , au moment de le servir , deux jaunes d'œufs et une purée.

RIZ AU LAIT. — *Potage.* Comme le précédent , excepté qu'on remplace le bouillon par le lait , et le sel par du sucre.

RIS DE VEAU. — *Entrée.* Il se prépare entièrement comme le *fricandeau*.

RIS DE VEAU EN CAISSE. — *Entrée.* Lorsque vos ris sont préparés , coupez-les par morceaux ; faites-les cuire dans une casserole , avec fines herbes et champignons hachés très-fins ; retirez-les , faites des caisses avec du papier fort , bien huilé , mettez-y vos morceaux sur de la mie de pain ; après les avoir dorés avec du beurre tiède , saupoudrez-les de mie de pain arrosée d'un peu de beurre et de jus de citron : disposez ensuite vos caisses sur un gril au-dessus de la cendre chaude , et finissez par passer une pelle rougie au feu.

ROGNON DE BOEUF AU VIN BLANC. — *Entrée.* Coupez-le par tranches minces , et passez-le au roux avec bouquet garni et épices ; mouillez avec vin blanc , et faites jeter un bouillon , il sera cuit.

ROGNONS DE COCHON. On les met à la brochette

comme les rognons de mouton (voir ce mot), ou au vin blanc, après les avoir coupés par morceaux, et les avoir préparés comme ceux *du bœuf*. (Voir ce mot.)

ROGNONS DE MOUTON A LA BROCHETTE. — *Hors-d'œuvre*. Fendez les rognons par le milieu sur leur longueur; percez-les en dessous d'une brochette qui les traverse. Assaisonnez d'épices; mettez-les sur le gril, et servez à la maître-d'hôtel, avec un jus de citron.

ROGNONS DE MOUTON AU VIN BLANC. — *Entrée*. Comme le *rognon de bœuf*. (Voyez ce mot.)

ROSBIF A L'ANGLAISE. — *Relevé* ou *Rôt*. Prenez la seconde pièce d'loyau; il faut que le morceau soit gros; mettez à la broche, arrosez de beurre, et faites rôtir devant un feu vif que vous avez soin de maintenir toujours au même degré. Prenez garde que votre viande ne vienne à se dessécher; il faut qu'elle soit cuite à point. Retirez votre *rosbif*, et servez-le avec des pommes-de-terre entières cuites à la vapeur ou frites. (Voyez *Aloyau*.)

ROUGET A L'HUILE. — *Rôt*. Faites-le cuire au bleu; écaillez et servez froid avec huile et vinaigre.

ROUGETS GRILLÉS. — *Entrée*. Coupez la tête et nettoyez; passez-les au beurre avec fines herbes hachées et épices; panez et faites griller: on les emploie aussi à la *sauce blanche*, *en matelote* et *au gratin*.

ROUX. — *Sauce*. On met du beurre dans une

casserole ou dans une poêle; quand il est fondu, on le saupoudre d'autant de farine qu'il en peut boire, et on lui fait prendre couleur à petit feu, et en remuant toujours, de peur qu'il ne s'attache au fond de la casserole.

ROUX BLANC. Il se fait en mettant du beurre et de la farine dans une casserole; on le tourne vivement et peu de temps sur le feu, afin qu'il ne prenne pas couleur. Il faut avoir soin de ne le faire qu'au moment.

S.

SALADE DE VOLAILLE. — *Rôt.* Coupez par quartiers une volaille froide, mettez-la dans un vase avec anchois, cornichons en filets, fines herbes hachées et câpres; assaisonnez et mêlez comme une salade; décorez-la avec fleurs de capucines, bourraches.

SALADE D'OEUFs. — *Rôt.* Ce sont des œufs durs que l'on coupe par quartiers, et que l'on prépare comme toute autre salade. On y ajoute si l'on veut de la laitue, des filets d'anchois ou des cornichons.

SALADE D'ORANGES. — *Dessert.* Coupez-les par tranches avec leur peau, saupoudrez-les de sucre, et arrosez-les de vin ou d'eau-de-vie.

SALMIS DE PERDREAU, BÉCASSE, CANARD, OIE, etc. — *Entrée.* Faites fondre sans roussir un morceau de beurre manié de farine. Mouillez de bouillon et

de vin, parties égales; ajoutez des échalotes et un bouquet garni que l'on retirera après que la sauce aura bouilli pendant vingt-cinq minutes; mettez du jus de citron; épicez et retirez du feu.

SALMIS FROID D'OIE OU DE CANARD. — *Entrée.* Il se fait en découpant la pièce, dont on place les membres sur une assiette. Écrasez le foie avec le jus qu'elle a laissé dans le plat, ajoutez deux cuillerées d'huile, jus de citron et épices. Remettez la pièce dans le plat.

SALMIS DE FAISAN. — *Entrée.* Découpez la pièce, parez les membres, mettez les parures et le foie bien écrasé dans une casserole, avec bouillon, verre de vin blanc, quelques échalotes, sel et poivre, muscade râpée et blond de veau; faites bouillir cette sauce environ un quart d'heure, passez-la au tamis; faites-y chauffer vos morceaux de faisan, et servez-les garnis de croûtons frits.

SALSIFIS A LA SAUCE BLANCHE. — *Entremets.* Vous les ratissez, les lavez et les faites cuire dans une marmite ou casserole, avec eau, beurre, sel et filet de vinaigre; on les sert ensuite sous une sauce blanche.

SALSIFIS FRITS. — *Rôt.* Cuits comme ci-dessus, vous les faites mariner dans du vinaigre avec sel et branches de persil, vous les égouttez, les trempez dans la pâte et les faites frire de belle couleur.

SANGLIER (HURE DE). — *Rôt.* On la laisse mortifier, et on la prépare comme celle de cochon. (Voyez ce mot.)

SARCELLES et POULES D'EAU. — *Rôt.* Faites rôtir et servez sur une sauce piquante.

SARDINES FRAÎCHES. — *Hors-d'œuvre.* Écaillez, lavez, et faites cuire sur le gril; servez avec une sauce composée de beurre, d'un peu de farine et de moutarde, d'épices, de filet de vinaigre et d'un peu d'eau, liés ensemble sur le feu.

SARDINES SALÉES. On les fait cuire ordinairement sur le gril, et elles se mangent avec de l'huile, ou se passent dans la casserole au beurre frais.

SAUCE A LA MÉNAGÈRE. On fait bouillir doucement, pendant vingt-cinq minutes, un demi-setier de vin blanc avec jus, beurre fondu, poignée de mie de pain, échalotes, ciboules, persil, épices. A l'instant de servir, ajoutez-y un filet de vinaigre.

SAUCE A TOUS METS. Elle convient à tous gibiers, poissons, viandes, légumes, et se fait avec vin blanc, un peu de zeste de citron, épices, bouquet garni, filet de verjus, que l'on met infuser sur la cendre chaude pendant sept à huit heures.

SAUCE AU PAUVRE HOMME. Faites cuire échalotes et persil hachés dans du bouillon, avec épices et cuillerée de vinaigre; joignez-y alors les restes de rôti que vous aurez voulu réchauffer, et retirez avant qu'ils aient bouilli.

SAUCE AUX CAPRES. Vous la faites en remplaçant dans la sauce blanche le verjus ou le vinaigre par des câpres. On peut aussi y mettre un anchois.

SAUCE AUX CORNICHONS. Hachez-les et mettez-les dans une casserole avec beurre et épices; liez avec un peu de farine et mouillez de bouillon ou de jus.

SAUCE AUX TRUFFES. On met les truffes, coupées par tranches, dans un roux; quand elles sont cuites, on les mouille de bouillon et de vin blanc. On remplace le bouillon gras par un maigre, suivant les cas.

SAUCE AU VERJUS. Dans parties égales de verjus et de bouillon mettez échalotes hachées et épices. Cette sauce ne doit être que chauffée, et convient à toutes choses grillées.

SAUCE BLANCHE. On met dans une casserole du beurre, de l'eau et de la farine; on tourne jusqu'à ce que la sauce soit bien liée et près de bouillir; on la retire alors du feu, et on y ajoute quelques gouttes de verjus ou un filet de vinaigre.

SAUCE BLONDE. Faites bien chauffer dans une casserole un bon morceau de beurre, jetez-y une cuillerée de farine; quand le roux sera de belle couleur, mouillez-le de bouillon, ou, pour que la sauce soit encore meilleure, de coulis.

SAUCE DU CHASSEUR. Faites cuire dans du lait une forte poignée de mie de pain, et quand elle sera en bouillie, ajoutez-y gros comme un dé de beurre, quinze grains de poivre noir, du sel, et servez dans une saucière près du gibier rôti.

SAUCE HACHÉE. Cette sauce se compose de persil, cornichons, échalotes hachés, et cuits dans un roux avec un peu de glace ou de jus.

SAUCE PIQUANTE. Jetez des échalotes dans un roux de beurre et farine ; mouillez de bouillon et vinaigre ; ajoutez chapelure, épices, et couvrez de filets de cornichons quand vous aurez retiré la sauce du feu.

SAUCE POIVRADE. Faites colorer dans une casserole, quarteron de beurre, six oignons en tranches, six échalotes, cinq clous de girofle, feuille de laurier, thym, persil, carottes coupées, avec une pincée de farine ; mouillez de vin et d'eau, un verre de chaque, et d'une cuillerée de vinaigre ; retirez au bout d'une demi-heure du bouillon, et épicez.

SAUCE POUR GIBIER ET VOLAILLE. Faites bouillir à petit feu, dans une casserole, demi-setier de vin blanc, cuillerée de vinaigre, trois cuillerées d'huile, bouquet garni, épices ; saupoudrez de chapelure et mouillez de bouillon.

SAUCE RAVIGOTE. Mettez bouillon, vinaigre et épices dans une casserole, avec cresson, cerfeuil, estragon, pimprenelle hachés menu ; faites bouillir pendant quinze minutes, retirez du feu et faites fondre dans votre sauce du beurre manié de farine, en le remuant pour lier.

SAUCE ROBERT. Faites roussir beurre et farine ; ajoutez-y un autre morceau de beurre et force oignons hachés par tranches ; épicez. Quand l'oignon sera cuit, mouillez avec peu de bouillon ; ajoutez moutarde et vinaigre, de chacun une cuillerée, et tournez pour lier le tout. Cette sauce

convient particulièrement aux harengs frais, au porc frais et au dindon rôti.

SAUCE TOMATE. Faites bouillir huit ou dix tomates avec un bouquet garni, une gousse d'ail, poivre et sel. Quand elles sont en purée, retirez-les, passez-les, et joignez-y du jus avec un quarteron de beurre qui ne fera que fondre dans la sauce.

SAUCE TOURNÉE. C'est un *roux blanc* (voyez ce mot) délayé dans du bouillon sans couleur, et dégraissé avec soin. On nomme encore cette sauce *Velouté*.

SAUCE VERTE. Mouillez un roux blanc de coulis ou consommé; ajoutez-y un vert d'épinards au moment de servir.

SAUMON A LA BROCHE. — *Rôt.* Coupez-le par tranches de six pouces; piquez le dos de lard fin, et mettez mariner pendant six heures dans de l'huile épicée avec laurier, oignons et persil; attachez à une brochette de bois vos tranches de saumon séparées par un morceau de pain de même largeur et de l'épaisseur du pouce; fixez cette brochette à la broche de votre cuisinière; arrosez de beurre et servez avec remoulade ou poivrade.

SAUMON A LA MAÎTRE-D'HÔTEL. — *Entrée.* Fendez-le par le dos; mettez-le mariner pendant quelques heures dans de l'huile épicée; faites griller en arrosant avec la marinade; mettez dans le plat sur beurre frais manié de persil, épices et jus de

citron ou filet de vinaigre ; faites chauffer le plat légèrement pour faire fondre le beurre. Cuit de cette façon , on sert aussi le saumon à l'huile et au vinaigre.

SAUMON AU BLEU. — *Relevé.* Cuit dans un bleu , on le sert avec huile , vinaigre , fines herbes hachées dans une saucière.

SAUMON AUX CAPRES. — *Entrée.* Faites-le mariner par tranches dans de l'huile avec échalotes , persil et épices ; faites-les cuire ensuite sur le gril , entourées de leur marinade que vous fixez avec du papier ; retirez cet entourage , et servez sur une sauce aux câpres.

SAUTER. — *Terme de cuisine.* Agiter dans tous les sens , par le mouvement du bras , les ragoûts que l'on fait cuire dans la poêle ou la casserole.

SAUTÉS. On donne ce nom à toutes les viandes ou filets , volailles et gibier , revenus dans le beurre , mouillés de vin de Madère ou de vin blanc , auquel on ajoute un peu de glace , ou à son défaut un peu de bouillon et de farine. On y joint souvent des champignons et des truffes.

SCORSONÈRES. Voyez *Salsifis*.

SOLES, LIMANDES, CARLETS et PLIES FRITS. — *Rôts.* Nettoyez bien , farinez et faites frire à feu vif et clair.

SOUFFLÉ DE RIZ. Prenez farine de riz , faites-en une bouillie épaisse , assaisonnez de sucre , de macarons pilés ; parfumez avec de la vanille ou du

café, etc., ou toute autre odeur; ajoutez quatre ou cinq jaunes d'œufs, et les blancs fouettés en neige; mettez dans une tourtière sous le four de campagne; saupoudrez de sucre. Pour le soufflé de pommes-de-terre, on substitue de la fécule à la farine de riz.

T.

TANCHE AUX FINES HERBES. — *Entrée.* Faites-la passer dans l'eau bouillante pour l'écailler et la vider; laissez-la quelques heures dans une marinade d'huile assaisonnée de fines herbes et d'épices; faites-la cuire sur le gril avec sa marinade, le tout enveloppé dans du papier; servez avec poivrade ou sauce blanche. On met encore les tanches aux différentes sauces indiquées pour l'anguille.

TARTARE. — *Sauce.* Elle se fait avec échalotes, estragon, cerfeuil hachés menu, moutarde, épices, filet de vinaigre, huile, que l'on tourne jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé.

TENDONS DE VEAU A LA MAYENNAISE. — *Entrée.* Coupez-les, soit en huitre, soit en demi-cercle, tous d'une égale grosseur; faites-les blanchir et cuire comme ci-dessus; placez-les sur une sauteuse avec une demi-glace, ou avec leur cuisson bien réduite; laissez-les refroidir dans cette glace; dressez-les en cordon autour d'un plat froid, et versez dessus une sauce mayennaise froide; quand

vous les avez arrangés, mettez autour une bordure de petits oignons blanchis et cuits dans du bouillon, et de cornichons coupés en petits oignons, et terminez votre entrée par un joli tour de croûtons de gelée.

TENDONS DE VEAU AUX PETITS POIS. — *Entrée.* Faites-les cuire aux trois quarts dans le beurre, mouillés avec du bouillon, poivre et sel; quand ils sont presque cuits, mettez dans la cuisson vos pois et un peu de sucre; la cuisson faite, mettez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

TENDONS EN MATELOTE. — *Entrée.* Faites-les roussir dans le beurre; ajoutez vin et eau, de chacun un verre, avec épices et bouquet garni; quand ils sont presque cuits, mettez champignons et petits oignons roussis; achevez de cuire à grand feu.

TÊTE DE VEAU A LA VINAIGRETTE. — *Relevé.* Échaudez-la; faites-la dégorger et bouillir ensuite dans l'eau pendant une demi-heure. Faites-la rafraîchir dans de l'eau froide; désossez la mâchoire inférieure, ainsi que le bout du museau, de manière à ne laisser d'os que le crâne. Enveloppez dans une serviette avec des ronds de citron; faites-la cuire ensuite à petit feu dans de l'eau assaisonnée, à laquelle vous joindrez un peu de farine et des parures de lard. Retirez; ôtez avec soin les os du crâne, et découvrez la cervelle. Servez sur un plat entouré de persil, et placez auprès, dans une saucière, une *sauce verte*. (Voyez ce mot.)

TÊTE DE VEAU EN TORTUE. — *Entrée.* Passez au beurre des champignons, des crêtes et rognons de coq, des ris de veau; ajoutez un peu de farine; mouillez le tout avec du bouillon et deux verres de vin de Madère; mettez sel, poivre ou piment; faites cuire et réduire; garnissez les morceaux de tête de veau de six œufs frais pochés ou frits, d'une douzaine de belles truffes, d'autant d'écrevisses, de quelques ris de veau et culs d'artichauts; versez votre sauce bien liée, et servez chaud.

TÊTE DE VEAU FRITE. — *Rôt.* Ce sont aussi les restes de la tête que l'on fait frire par morceaux dans la poêle.

THON MARINÉ. — *Hors-d'œuvre.* Faites cuire au bleu; mettez-le sur le plat avec beurre, ciboules, persil, épices; saupoudrez de chapelure, et faites prendre couleur au four ou dans une tourtière. Quand le thon est frais, on le prépare comme le saumon frais.

TIMBALES. — *Entremets.* C'est une espèce de pâté que l'on peut faire dans une casserole sur un fourneau ordinaire. Prenez de la pâte à dresser, que vous réduirez, au rouleau, à trois lignes d'épaisseur; garnissez-en l'intérieur d'une casserole bien beurrée, remplissez-la de tel ragoût, soit viande, gibier, ou poisson qui vous conviendra, et fermez d'un couvercle. Quand la pâte sera cuite, vous renverserez la casserole dans un plat pour en faire sortir la timbale, et, par un trou que vous ferez au milieu en dessus, vous introduirez coulis, jus ou sauce quelconque à votre gré.

TOMATES FARCIES. — *Entremets.* Otez la queue et enlevez le dessus de vos tomates ; retirez-en les pepins avec une petite cuiller ; pressez-les un peu pour en faire sortir l'eau , et les remplissez d'une farce.

TOPINAMBOURS. Ce légume peu recherché se prépare comme les *pommes-de-terre*.

TOURTE DE FRUITS. — *Entremets.* Prenez de la pâte brisée , dont vous formerez une boule grosse comme le poing , mettez-la sur une tourtière plate saupoudrée de farine pour que la pâte ne s'attache pas , faites un rebord en feuilletage , et étendez dans l'intérieur les fruits ainsi qu'il suit : abricots , pêches , prunes et cerises sans noyaux , mais entiers ; les poires restent entières , debout sur la tourte avec leurs queues ; les grains de verjus , de raisin muscat et les framboises , restent dans leur entier. Faites bouillir dans une casserole pendant cinq minutes un peu d'eau-de-vie et de sucre , passez-y votre fruit , placez-le sur la pâte et mettez au four. Quand le tout est cuit , on arrose du sirop dans lequel on a passé les fruits. Ces tourtes peuvent recevoir toutes sortes de marmelades , de confitures et de fruits.

TOURTE DE MORUE. — *Entrée.* Préparez la pâte comme pour les tourtes de fruits ; faites-la cuire et remplissez-la , au moment de servir , de morue à la béchamel.

TRUFFES. Voyez pag. 133.

TRUFFES AU NATUREL. — *Entremets.* Enveloppez chaque truffe de quatre ou cinq morceaux de papier mouillé, et faites-les cuire sous la cendre. Il faut une heure. Retirez le papier et servez.

Voyez, pour d'autres manières de les employer, les articles *Poularde* et *Dindon aux truffes*. Il est peu de sauces qu'elles ne puissent contribuer à améliorer.

TRUFFES AU VIN DE CHAMPAGNE. — *Entremets.* Faites-les cuire dans de bon vin blanc avec bouquet garni et épices. Une demi-heure suffit. Servez dans une serviette.

TRUITE A LA GENEVOISE. — *Entrée.* Cuite au bleu on la met dans une casserole avec échalotes, champignons et persil hachés, auxquels on ajoute deux cuillerées de farine délayées dans du court-bouillon tiré à clair.

TURBOT OU BARBUE. — *Relevé.* Faites cuire dans un bleu avec force persil, oignons, carottes, panais, ciboules, gousse d'ail, thym, laurier, girofle, épices; quand le poisson sera cuit, mettez-le sur le plat avec une sauce blanche.

TURBOT A L'HUILE. — *Rôt.* Cuit comme ci-dessus, on le sert entouré de persil.

V.

VANNEAUX et GELINOTES, RAMIERS et TOURTERELLES. On les met à la broche pour rôtis, et pour

entrées on les accommode comme les *pigeons*.
(Voyez ce mot.)

VEAU RÔTI AUX FINES HERBES. — *Rôt*. On fait mariner un carré de veau pendant trois heures avec champignons, ciboules, persil, deux ou trois échalotes, un peu de thym et une feuille de laurier, qu'on hache très-fin, et qu'on passe dans de l'huile saupoudrée de poivre, et de muscade râpée. Quand le carré est embroché, on met dessus tout l'assaisonnement, ou l'enveloppe de papier bien beurré, on fait cuire à petit feu. Au moment de servir, on retire une partie de l'assaisonnement, qu'on met dans une casserole avec un peu de jus, quelques gouttes de vinaigre, du sel et du poivre, et on lie cette sauce au moyen d'un petit morceau de beurre manié de farine.

VELOUTÉ. Voyez *Sauce tournée*.

VIN. Voyez pag. 122.

VIVE. — *Entrée*. Nettoyez, ôtez le piquant, faites mariner et griller; servez-la avec sauce à la ravigote, ou toute autre.

VOL-AU-VENT. Voyez *Tourte*.

ORDRE DU SERVICE.

Il a paru nécessaire d'indiquer, comme complément de cet ouvrage, l'ordre que l'usage prescrit, tant pour la disposition du service et le choix des mets, que pour la proportion à observer entre le nombre des plats et celui des convives. Voici trois menus, accompagnés de notes relatives aux variations que les différentes saisons doivent nécessairement amener. On pourra adopter entièrement les indications suivantes, ou ne s'en servir que comme de guides, en substituant aux mets indiqués d'autres mets de même nature, selon les goûts et la convenance.

Au reste, il ne faut point s'attendre à trouver ici de ces nomenclatures faites à plaisir, et presque toujours inexécutables que l'on trouve dans la plupart des *Cuisiniers* en vogue. Le *Cordon bleu* étant essentiellement destiné à la bourgeoisie, et associant autant qu'il est possible la bonne chère à l'économie, l'auteur a dû ne présenter que des menus faciles à appliquer, et composés seulement des mets dont cet ouvrage essentiellement pratique offre la recette.

Menu pour douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Un potage.

Potage au vermicelle avec fromage de Parmesan râpé.

Quatre hors-d'œuvre froids.

| | | |
|----------------------|--|-----------------------------|
| Beurre en coquilles. | | Cornichons et petits fruits |
| Olives. | | marinés. |
| | | Canapé d'anchois. |

Deux relevés.

| | | |
|----------------------------|--|----------------------------|
| Une pièce de bœuf entourée | | Une barbe ou un turbotin à |
| d'oignons glacés. | | la hollandaise. |

Quatre entrées.

| | | |
|--------------------------------|--|-----------------------------|
| Sauté de bécasses aux truffes. | | Poularde sauce aux truffes. |
| Vol-au-vent de morue. | | Ris de veau en caisse. |

SECOND SERVICE.

Trois rôtis.

| | | |
|-----------------------|--|--------------------------|
| Un faisan. | | Un buisson d'écrevisses. |
| Une terrine de Nérac. | | |

Une salade suivant la saison.

Quatre entremets.

| | | |
|--------------------------|--|----------------------|
| Cardons à la moelle. | | Charlotte russe. |
| Choux-fleurs au fromage. | | Macaroni en timbale. |

TROISIÈME SERVICE.

DIX-SEPT ASSIETTES DE DESSERT.

Quatre assiettes de fruits suivant la saison.

Fromage de Roquefort. — Mendians.

Quatre assiettes de compotes.

Biscuits à la vanille. — Massepains.

Deux assiettes de petit four.

Confitures de Bar. — Gelée de pommes.

Bonbons choisis.

Menu pour vingt-quatre couverts.**PREMIER SERVICE.***Deux potages.*

| | | |
|-----------------------|--|---|
| Potages aux croûtons. | | Vermicelle au gras avec une purée de tomates. |
|-----------------------|--|---|

Six hors-d'œuvre froids.

| | | |
|-----------------------|--|----------------------|
| Cornichons. | | Beurre en coquilles. |
| Fruits marinés mêlés. | | Radis. |
| Canapé d'anchois. | | Olives. |

Quatre hors-d'œuvre chauds.

| | | |
|-------------------------------|--|-------------------------------------|
| Petits pâtés au naturel. | | Buisson de côtelettes. |
| Saucisses fumées de Hambourg. | | Pieds de cochon farcis aux truffes. |

Trois relevés.

| | | |
|-------------------------------|--|--------------------------------|
| Un turbot à la sauce blanche. | | Un cuissot de chevreuil piqué. |
| | | Un chapon au riz. |

Six entrées.

| | | |
|------------------------------------|--|-----------------------------------|
| Filets de bœuf sautés aux truffes. | | Deux poulets à la tartare. |
| Un vol-au-vent de gibier. | | Salmi de bécasses aux truffes. |
| Filets de sole au gratin. | | Ris de veau piqués en fricandeau. |

SECOND SERVICE.*Trois rôts.*

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| Une dinde aux truffes. | | Un pâté de foie gras de Strasbourg. |
| Un faisan entouré de bécasses et mauviettes. | | |

Salade suivant la saison.

Huit entremets.

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| Cardons à la moelle. | Crème à la Chantilly. |
| Choux de Bruxelles. | Gelée au rhum. |
| Artichauts à la harigoule. | Macaroni en timbale. |
| Épinards au sucre. | Plombière aux fruits mêlés. |

TROISIÈME SERVICE.

VINGT-NEUF ASSIETTES DE DESSERT.

Quatre assiettes de fruits suivant la saison.

Quatre de compotes.

Deux de fromages.

Deux de fruits à l'eau-de-vie dans des compotiers de cristal.

Deux pièces montées.

Biscuits à la vanille. — Maspépains.

Quatre assiettes de petit four.

Marrons. — Mendians. — Confitures de Bar.

Gelée de pommes. — Conserve d'abricots.

Deux assiettes de bonbons.

Deux de fruits confits.

Menu pour trente-six couverts.

PREMIER SERVICE.

Trois potages.

| | |
|---------------------|--|
| Potage à la tortue. | Vermicelle au gras avec fromage de Parmesan. |
| Potage aux laitues. | |

Douze hors-d'œuvre froids.

| | |
|---------------------------|--|
| Artichauts à la poivrade. | Olives. Anchois. Thon mariné. Fruits marinés mêlés. |
| Beurre | |
| Radis. | |
| Saucissons de Lyon. | |

| | | |
|------------------------|---|--------------------------|
| Cornichons. | } | Huîtres marinées. |
| Bœuf fumé de Hambourg. | | Algues marines marinées. |

Six hors-d'œuvre chauds.

| | | |
|--------------------------|---|-----------------------------|
| Petits pâtés. | } | Côtelettes de mouton panées |
| Pieds de cochon truffés. | | Saucisses de Hambourg. |
| Caisse de foies gras. | | Rognons à la brochette. |

Cinq gros relevés.

| | | |
|-----------------------------|---|-----------------|
| Un turbot à la hollandaise. | } | Dinde truffée. |
| Une tête de veau en tortue. | | Saumon au bleu. |
| Un cuissot de chevreuil. | | |

Huit entrées.

| | | |
|---|---|--|
| Salmi de bécasses aux truffes. | } | Fricandeau aux épinards. |
| Poularde avec une sauce financière aux truffes. | | Vol-au-vent de poisson. |
| Anguille à la tartare. | | Filets de sole au gratin. |
| Perdrix aux choux en chartreuse. | | Côtelettes de mouton sautées au vin de Madère. |
| | | |

SECOND SERVICE.

Cinq plats de rôt.

| | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| Un faisan. | } | Un pâté de foie gras de Strasbourg. |
| Trois perdreaux et quatre bécasses. | | Une friture d'éperlans. |
| Deux homards. | | |

Douze entremets.

| | | |
|---|---|-------------------------|
| Artichauts à la barigoule. | } | Pyramides de meringues. |
| Choux-fleurs au fromage. | | Omelette soufflée. |
| Cardons à la moelle. | | Charlotte de pommes. |
| Épinards au sucre. | | Gelée d'oranges. |
| OEufs pochés au jus entourés de laitues braisées. | | Pets-de-nonne. |
| Truffes à la serviette. | | Nougat. |
| | | |

TROISIÈME SERVICE.

TRENTÉ-TROIS ASSIETTES DE DESSERT.

Au dessert du menu précédent vous ajouterez *deux assiettes de pâtisserie mêlée et deux de fruits glacés au sucre.*

AU PREMIER SERVICE. Vin d'ordinaire. — Un verre de Madère après le potage. — Quelques verres de tisane de vin de Champagne, ou même de vin d'Aï ou de Sillery, frappés de glace, pendant le cours du dîner.

Entre le premier et le second service : un verre de rum, ou mieux de punch glacé à la romaine.

AU SECOND SERVICE. — Vins dits d'entremets, tels que Beaune, Pomard, Volney, Chambertin, Romanée-Conti, Clos-Vougeot, pour les vins de Bourgogne; Côte-Rôtie, Hermitage ou Saint-Peray, pour les vins de la côte du Rhône; Médoc, Saint-Émilion, Château-Margaux, Lafitte, Sauterne, etc., pour les vins de Bordeaux.

AU TROISIÈME SERVICE. — Champagne mousseux, Lunel, Malaga, vins d'Espagne, de Chypre, de Constance, etc.

Les divers élémens des trois menus qui précèdent ont été choisis dans la saison la plus avantageuse pour la table, c'est-à-dire dans l'espace compris entre les mois de septembre et de mars. Si l'on donnait à dîner au printemps ou pendant l'été, une partie des mets indiqués devraient être remplacés à peu près de la manière suivante.

Au printemps on offrira pour entrées les poulets nouveaux, les pigeons, le maquereau, les ragoûts aux pois, aux pointes d'asperges; pour relevés, l'alose à l'oseille ou au bleu, l'agneau, le

brochet ; pour rôtis , la poule dinde nouvelle , les cailles et encore les pigeons ; pour entremets , les pois , les asperges , les artichauts , etc. , et en général les légumes nouveaux.

On servira le potage printanier , les petits artichauts pour hors-d'œuvre , etc.

Plus la saison avancera , plus les ressources croîtront : les cerises et les fraises viendront en juin , les figues et les melons , vers la même époque , les dindonneaux en août , le premier gibier vers la fin du même mois ; mais il faudra pour les truffes attendre jusqu'en novembre. Juillet , août et septembre sont la saison des beaux desserts , en raison de l'abondance des fruits. On peut dans l'été réduire les menus pour la grosseur et le nombre des mets solides ; mais on multiplie alors les légumes , les mets légers : on donne les crèmes glacées , les crèmes fouettées , et en général tout ce qui rafraîchit les organes. La multiplicité des viandes doit être évitée en été et recherchée en hiver.

DE LA CAVE ET DES VINS.

Disposition de la cave et des tonneaux.

Il est de la plus haute importance pour un propriétaire de faire construire ses caves sur un fonds sec, et non sur un fonds humide et marécageux, à moins qu'il ne corrige ce défaut qui est extrêmement nuisible à la qualité des vins, par des terres arides et bien battues par couches successives. Cependant, si une grande humidité doit en être exclue, il ne s'ensuit pas qu'elles doivent offrir une trop grande sécheresse. Une cave trop humide attaque les cerceaux, et c'est tout au plus si l'on garantit les tonneaux de cet inconvénient en les élevant sur des pièces de bois. Une cave est-elle trop sèche, l'air étant excessivement raréfié, le bois des tonneaux se resserre, il s'y forme des vidanges, et l'air intérieur cherchant à se mettre avec celui qui les environne, la liqueur perd peu à peu de sa force par l'exhalaison insensible de ses esprits.

Le propriétaire ou le locataire d'une cave ne doit pas toujours s'en rapporter à lui-même sur les soins qu'elle demande, ni sur la manière d'arranger les tonneaux. L'un et l'autre feront bien de consulter un tonnelier intelligent, et de visiter de temps en temps avec lui leurs tonneaux.

Les tonneaux doivent être élevés sur des solives de bon bois ou sur des pierres, avec une inclinaison sur le devant et vis-à-vis des soupiraux, si la cave

est humide, et plus loin si la cave est sèche. Il faut les visiter souvent, quand ils sont nouvellement encavés, afin de prévenir ou d'empêcher l'écoulement du vin. Quand ils sont en vidange, ce qui arrive plus ou moins, plus tôt ou plus tard, il ne faut pas négliger de les remplir avec du vin de même qualité.

Dégustation du Vin.

La différence et la bonté des vins se connaissent par la dégustation; mais, comment s'assurer de l'efficacité de ce moyen, si l'on n'a pas l'habitude de l'employer sur toutes les qualités de vins? Il n'est guère possible de donner des règles certaines pour la dégustation; nous dirons à nos lecteurs: Marchez au flambeau de l'expérience, et consultez votre goût ainsi que celui de vos amis. Il n'est pas besoin de vous avertir que le vin est rarement naturel, à moins que vous ne l'achetiez en sortant de la cave; qu'il est presque toujours plus ou moins mélangé, qu'il doit avoir une couleur franche relative à sa qualité, et un juste degré de spiritueux. S'il a perdu son esprit, sa couleur en a souffert une altération.

Un vin âpre et vert ne doit pas toujours être rejeté, souvent il devient fort bon en vieillissant. C'est presque toujours dans celui qui est naturel que se rencontrent ces deux qualités; elles prouvent qu'on ne l'a point mélangé pour l'adoucir.

Collage et tirage du Vin.

Le consommateur, après avoir acheté du vin, doit s'occuper de le coller. Cette opération est nécessaire pour l'éclaircir et le dégager de la lie, ainsi que de la partie colorante qui a le plus de disposition à former un dépôt dans les bouteilles. Elle se fait, quelques jours après que les tonneaux ont été mis en cave,

avec des blancs d'œufs ou de la colle de poisson (1). Pour coller une pièce de deux cent cinquante bouteilles, fouettez quatre blancs d'œufs frais avec une demi-bouteille de vin. Vous aurez tiré préalablement cinq ou six bouteilles pleines. Otez la bonde; introduisez dans le tonneau un bâton fendu, agitez-le de manière à donner à la liqueur un mouvement circulaire; versez vos blancs d'œufs; agitez-la de nouveau avec le bâton pendant quelques instants. Remettez dans le tonneau le vin que vous en avez tiré; frappez la pièce pour en faire sortir les bulles d'air qui ont pu s'y introduire; changez la toile qui entoure la bonde, et fermez le tonneau. Au bout de quatre ou cinq jours, vous pouvez tirer du vin.

Le collage du vin blanc se fait avec la colle de poisson qui peut aussi servir pour le rouge. Pour une pièce de deux cent cinquante bouteilles, on la dissout dans une bouteille du même vin.

Avant de tirer le vin pour le mettre en bouteille, il faut qu'il ait acquis toute sa maturité, ce que l'on connaît à sa saveur et à sa limpidité. Le tirage peut se faire en tout temps, excepté quand la température tourne à l'orage, et que soufflent les vents de l'ouest et du midi.

Comme le vin peut se gâter dans des bouteilles mal rincées et qu'il peut y contracter un mauvais goût, il faut avoir soin de les rincer avec du plomb de chasse, ou des petits clous. Il est des amateurs qui préfèrent employer du gravier de rivière. Quand vous aurez rincé vos bouteilles, vous les examinerez l'une après l'autre, vous mettrez au rebut celles qui sont étoilées et toutes celles qui exhalent une mauvaise odeur.

¹ Les épiciers vendent la colle de poisson toute préparée

Quand vous avez rempli vos bouteilles, vous les bouchiez avec des bouchons d'un liége fin, moelleux, flexible et compacte. N'employez point par principe d'économie ceux qui ont déjà servi, à moins que votre vin ne soit mis en bouteilles pour être bu tout de suite. Bouchez vos bouteilles à mesure que vous les remplissez, et si votre vin est pour être conservé, enduisez les bouchons de mastic.

Vos bouteilles remplies et bouchées, il faut les placer : à cet effet, vous nivelez l'endroit de la cave sur lequel vous voulez les arranger, et le garnissez de sable fin. En formant le premier rang de bouteilles, vous laissez six ou sept lignes d'intervalle entre chacune. Elevez le goulot avec des lattes que vous mettez par dessous; mettez-en aussi sur le goulot et sur le ventre de ce premier rang. Arrangez en sens inverse celles du second rang, et continuez de cette manière jusqu'à la hauteur de trois pieds.

*Maladies et dégénérescence des Vins.
Remèdes qu'on y doit apporter.*

Plusieurs maladies attaquent les vins en tonneaux et même ceux en bouteilles. Les uns tournent en graisse, les autres à l'aigre; ils deviennent amers, ils prennent un goût d'évent, de futaille, de moisi.

Le vin tourne à la graisse, lorsqu'on le voit filer comme de l'huile. Cette maladie disparaît avec le temps; s'il est en tonneaux et que l'on soit pressé de le boire, il faut le coller une seconde fois en mettant la colle dans une demi-bouteille d'esprit de vin, ou une once de cochon pulvérisé, qu'on mêle bien à la liqueur. Votre vin qui tourne en graisse est-il en bouteilles, vous le transvasez deux fois, laissant entre chaque dépotage l'intervalle d'un mois.

Le vin tourne à l'aigre, soit par la négligence

qu'on a mise à bien remplir les tonneaux, soit par la mauvaise qualité de la cave, soit par le transport pendant les chaleurs. Les vins qui contiennent peu de spiritueux y sont plus sujets que les autres. Il y a plusieurs manières de remédier à cette maladie. Si votre vin n'a pas assez d'esprits, prévenez-en l'aigreur par cinq ou six litres d'eau-de-vie versés dans chaque pièce; quand vous vous apercevez d'un commencement de goût d'aigre, soutirez-le dans un tonneau où vous avez brûlé un peu de mèche soufrée, et le collez avec une demi-douzaine de blancs d'œufs; laissez-le ensuite reposer; mettez-le en bouteille, et le buvez tout de suite.

Vous pouvez encore remédier à cette maladie, en jetant dans votre pièce un quarteron de froment grillé. Vingt-quatre heures après, vous soutirez votre vin, vous le collez, le mettez en bouteilles, et le buvez tout de suite.

Si votre vin devient amer dans le tonneau, vous devez le couper avec un vin plus jeune, ou avec une lie récente; s'il est dans des bouteilles bien bouchées et dans une bonne cave, prenez patience, il se rétablira avec le temps; mais ne déplacez pas vos bouteilles.

Le goût d'évent ne se communique qu'au vin qui est dans un tonneau mal bouché, vous pouvez y remédier en le collant une seconde fois, en mêlant un douzième de lie nouvelle, en roulant souvent le tonneau, en le soutirant dans un autre tonneau, où vous ajouterez quatre ou cinq bouteilles d'eau-de-vie.

Si le vin a contracté un goût trop fort de futaille ou de moisissure, tout ce que vous pouvez faire, c'est de le soutirer dans un autre tonneau, où vous ferez descendre une livre de froment brûlé, enfermé dans un sac long qui puisse passer par la bonde, et que vous retiendrez suspendu à une ficelle. Vous bou-

chez le tonneau; au bout de vingt-quatre heures, vous soutirerez une seconde fois votre vin dans un tonneau où vous aurez mis un huitième de lie nouvelle.

Le vin est sujet à dégénérer, indépendamment des maladies que nous venons d'indiquer. Un vin faible qui arrive sain dans une bonne cave s'y soutient, et même peut y acquérir un degré de force qui lui manquait. Il importe donc beaucoup, pour en empêcher la dégénérescence, de faire en sorte qu'il n'y ait rien dans les caves ni dans le voisinage qui puisse y contribuer. La malpropreté et les matières qui sont susceptibles de fermentation en sont les ennemis les plus dangereux. Si des miasmes délétères exhalés du sol ou des fosses d'aisance y frappent votre odorat, allumez-y, suivant leur capacité, sur un morceau de tuile, une ou deux onces de soufre, fermez le soupirail et la porte, et retirez-vous. Si un vin faible doit être gardé en tonneaux, vous le fortifiez en y ajoutant sept ou huit litres d'eau-de-vie par pièce.

Les vins lourds, pâteux, trop foncés en couleur, s'améliorent si on les coupe avec du vin blanc.

La plupart des marchands de vin de la capitale coupent des vins âpres et verts avec les gros vins spiritueux du Midi. Ils ont beau faire, leur désagréable saveur les fait toujours remarquer. Pour adoucir leur âpreté, il faut y ajouter de l'eau-de-vie à raison de huit ou dix pintes par pièce de deux cent cinquante bouteilles. Si l'on dépasse cette proportion, les vins faibles se conservent long-temps.

Soins qu'exigent les vins en bouteilles.

Le consommateur ne doit pas croire avoir tout fait lorsqu'il a mis le vin en bouteilles.

La plupart des vins forment un dépôt dans les

bouteilles; les rouges déposent beaucoup plus que les blancs, et c'est presque de toute leur partie colorante qu'ils garnissent le fond et les parois des bouteilles. Aussi, lorsqu'ils deviennent vieux, n'ont-ils plus qu'une couleur vermeille. Si ce sont des vins ordinaires, il est à propos de les transvaser, mais si ce sont des vins fins et qu'on ne change pas les bouteilles de place, ce n'est qu'au moment de les servir qu'il faut faire cette opération, en faisant attention de ne pas agiter le dépôt, lorsqu'on les change de bouteilles.

Un vin gardé trop long-temps en bouteilles y prend un goût de vieux qu'on ne peut pas trop définir. S'il est trop fort, et si la quantité du vin ne permet pas de le consommer promptement, vous le remettrez dans les tonneaux, ou vous coupez avec un vin plus jeune et d'une bonne qualité. Si votre vin peut se boire promptement, vous ferez bien de le laisser avec son goût de vieux.

Le vin tourne en graisse ou en huile aussibien dans les bouteilles que dans les tonneaux; souvent il se rétablit de lui-même avec le temps; mais si vous ne voulez pas attendre, vous n'avez d'autre parti à prendre que de le remettre dans la pièce et d'en agir comme nous avons dit pour le vin qui tourne à la graisse dans le tonneau.

Vins de France.

Les vins de France sont ceux dont la réputation est la plus étendue; dans le plus grand nombre de ces vins, on donne généralement la préférence à ceux que produit la Bourgogne. Ils ont un bouquet agréable, beaucoup de finesse, et conviennent aux estomacs les plus délicats.

La basse Bourgogne renferme plusieurs vignobles

dont les vins, quoiqu'ils diffèrent de qualité, jouissent tous d'une bonne réputation, entr'autres ceux de Tonnerre, Coulanges, Irancy etc.

Parmi les vins de la haute Bourgogne, celui de Beaune tient un rang distingué. Sa couleur est d'un beau rouge : toutes ses qualités répondent à sa haute renommée ; il les conserve long-tems sans nulle altération, et dans sa vieillesse il n'a pas moins de feu que dans sa jeunesse. Mais n'abusez pas de sa vigueur et ne lui demandez pas après sa cinquième année la vivacité de la troisième. Quelques bouteilles de ce vin sont un ornement pour une table.

Les meilleurs vins de la côte de Beaune sont les vins de Pomard, de Volney, de Nuits, de Richebourg, de la Chassagne, de St.-Georges, de Vosne, de Chambertin, de la Romanée-Conti, du Clos-Vougeot, de Montrachet, etc.

Les vins blancs que produisent les coteaux bourguignons sont ceux de Châblis qui sont fort agréables à boire, de Meursault qui sont encore meilleurs, et de Montrachet qui les surpasse encore ; ceux de Pouilly peuvent encore être cités avec distinction.

A la suite des vins de la Bourgogne se présentent ceux de la Champagne, qui sont invités à toutes les fêtes, à tous les festins. Cette dernière province dédaigne de fabriquer les vins rouges, quoiqu'elle ne produise que des raisins noirs ; aussi ces vins ne trouvent-ils que peu de partisans, si l'on en excepte ceux de Verzenai, de Bouzi et de Verzai.

Les vins blancs sont légers, et ont un bouquet qui plaît singulièrement à l'odorat. Leur couleur est œil de perdrix ou rosé, ou ils sont blancs mousseux. Les plus estimés sont ceux de Sillery, d'Aï et d'Epernay. Ne les gardez pas trop long-tems, ils finissent par tourner en graisse, déposent dans les bouteilles, et sont désagréables à boire.

Après ces vins ont peu déguster ceux de l'Ermitage qui croissent en Dauphiné, sur une hauteur de la rive droite du Rhône, et ceux de Château-Grillé, ainsi que ceux de Côte-Rôtie que produit un vignoble du Vivarais, sur les rochers, vis-à-vis l'Ermitage. Si ces vins relèvent la saveur des viandes rôties, il faut être prudent pour les boire, car ils enivrent facilement. Il faut les laisser vieillir. Ces vins, avec ceux de St.-Peray et Condrieux, étaient autrefois servis pour les entremets. A Paris, ils ont cédé la place aux vins de Bordeaux.

On divise ces derniers vins en plusieurs classes. Pour les rouges, les plus estimés sont ceux de Lafitte. Château-Margaux, Haut-Brion, Médoc, Ségur, Saint-Julien, St.-Emilion, Pichon-Longueville, Haut-Pesac.

Un sommelier doit s'attendre à voir ces vins attaqués de maladie environ deux mois après qu'il les a mis en bouteilles. Qu'il soit sans inquiétude, ils se guérissent eux-mêmes, et au bout de six mois ils se sont améliorés.

Les vins blancs de Bordeaux les plus renommés ont ceux de Barsac, de Langon, de Sauterne, et de Carbonieux.

Les vins du Languedoc ont bien aussi leur mérite. Le plus estimé est le muscat de Frontignan, blanc ou rouge. Les dames, qui l'aiment beaucoup, doivent le regarder comme un dangereux ami, car il porte facilement au cerveau.

Le Lunel blanc et rouge suit de près le Frontignan.

Le Jurançon, production du Béarn, est un vin blanc recherché. Il a tout à la fois le goût et l'odeur de la truffe, et se conserve long-tems.

Les vins de Provence sont bons, surtout les blancs qui sont presque tous muscats. On les boit au dessert ou à la collation.

Vins étrangers.

Le vin de Madère jouit aujourd'hui d'une grande vogue; mais il faut qu'il soit sec et un peu amer; qu'il exhale un agréable parfum, et qu'il conserve le petit goût de poix qu'il reçoit des outres dans lesquelles on le transporte. La Malvoisie de la même île est aussi très-estimé. Beaucoup de gourmets le préfèrent au Madère sec. Le Porto, qui est aussi un vin portugais, a besoin de vieillir pour être bon.

Parmi les vins d'Espagne on distingue l'Alicante, le Rota, le Xérès et le Malaga. Les deux premiers sont rouges. Devenus vieux et pris à petites doses, ils sont excellents pour les poitrines délicates. Celui de Xérès qui est blanc, est sec et un peu amer. Celui de Malaga qui est rouge ou blanc, est onctueux et d'un beau jaune quand il est vieux. Il se conserve long-tems.

Les vins de Pacaret sont secs, et on les boit avec plaisir.

Parmi les vins d'Italie, on distingue celui d'Albe, blanc et rouge; il est agréable, peu capiteux et se digère facilement.

Le vin de Montefiascone en Toscane est très-estimé dans le pays, mais il porte aisément à la tête.

Celui de Florence est muscat.

Les vins de Lacryma-Christi et de Gaëte dans le royaume de Naples sont rouges, légers, et exhalent un joli parfum.

Les vins de Schiras, en Perse, sont des vins de liqueur. Il en arrive en Europe une très-petite quantité, encore ne peut-on s'assurer, si l'on manque de point de comparaison, qu'ils sont du vrai cru de Schiras. Les persans de distinction ne s'en privent pas plus que les mahométans de Constantinople de ceux de Chypre et de Scio.

INSTRUCTIONS

SUR

LES HUITRES, LES TRUFFES, LES MELONS,
LES CHAMPIGNONS, ETC., ETC.

DES HUITRES.

Les huîtres sont un des mets les plus recherchés des gastronomes. Voici ce qu'une grosse marchande de la rue Montorgueil m'a appris sur ce précieux coquillage.

On reconnaît qu'une huître est fraîche lorsque l'eau où elle baigne est pure et limpide, et que la chair en est lisse et brillante.

Il ne faut ouvrir les huîtres qu'au moment de les manger; elles perdent de leur fraîcheur si on les laisse long-temps ouvertes avant de les servir.

On sert à présent partout les huîtres couvertes de leurs coquilles. Cette amélioration importante est due à l'auteur du *Manuel de l'amateur d'huîtres*, M. Alexandre Martin. L'huître se digère facilement. Si l'on en avait mangé une trop grande

quantité, il faudrait boire un peu de vinaigre, et non du lait, comme le conseille à tort le vulgaire des gourmands.

De toutes les huîtres, la meilleure est celle d'*Ostende*. Celles qu'on mange le plus communément à Paris se nomment huîtres de *Cancale*.

Si l'on veut à la campagne ouvrir soi-même les huîtres, on prend de la main droite un couteau arrondi du bout, de la main gauche on tient l'huître horizontalement, afin d'éviter que l'eau qu'elle contient ne se perde; on glisse le couteau le long de la charnière de l'huître, on soulève fortement le couteau, et elle se détache. On doit avoir la précaution de tenir la coquille enveloppée d'un torchon ou serviette, pour que l'huître ne glisse pas dans la main.

On sert les huîtres avec des citrons, et du gros poivre dit *mignonette*.

DES TRUFFES.

La truffe donne du goût à toutes les préparations où elle entre; elle relève un assaisonnement, et ajoute au parfum d'une viande bien rôtie un parfum nouveau qui est presque enivrant. On ne saurait donner de dîner passable sans que la truffe y règne en souveraine.

Je ne conseille pas, comme je le vois faire souvent, d'emplir une dinde ou une poularde de truffes jusqu'au gosier. On veut chercher le mieux, on a tort; c'est toujours l'ennemi du bien. Qu'arrive-t-il alors? c'est que votre poularde ne sent que la truffe; il n'y a plus de ce mélange si suave de l'odeur d'une viande rôtie à point et de l'odeur du tubercule par excellence.

Coupez toujours vos truffes par bandes carrées de la largeur d'une pièce de vingt sous, et ne les râpez pas comme on pourrait faire du chocolat.

Lorsque vous achetez des truffes, il faut prendre garde qu'elles soient bien saines : une seule gâtée est capable d'altérer toutes les autres. On place les truffes dans un panier qu'on tient suspendu dans une cave ou dans un autre endroit frais. Les truffes ne se gardent guère fraîches plus de quinze à vingt jours; on doit surtout prendre garde qu'elles ne soient exposées à la gelée. En se gâtant elles commencent à devenir molles, se cariënt, perdent de leur odeur et de leur couleur; il s'en dégage bientôt une odeur fétide, approchant de celle des matières animales putréfiées.

Pour s'assurer si les truffes s'altèrent, on les touche et on les presse avec les doigts : dès qu'elles commencent à s'attendrir, il faut promptement les consommer.

Lorsqu'il s'agit de garder les truffes plusieurs mois, on peut employer le moyen suivant : on les nettoie parfaitement, on les cuit au quart dans du vin, on les retire, on les essuie, et on les fait bai-

gner dans l'huile d'olive ; mais il faut qu'elles en soient recouvertes, afin que l'air ne les touche point. Le pot dans lequel on les place doit être hermétiquement fermé.

DES MELONS.

On doit se défier des marchands de melons : premier axiome. Il faut soi-même savoir choisir et acheter.

La couleur est le premier signe auquel on devra faire attention : elle ne doit être ni trop verte, ni trop jaune. Un melon trop jaune est rarement savoureux.

Le poids du melon indique sa qualité. Si le melon sonne, il est creux et doit être rejeté.

Donnez sur le ventre du melon un petit coup de doigt ; s'il ne raisonne pas, c'est déjà un bon signe ; le fruit est plein, il y a du jus.

Prenez le melon des deux mains, et vous éloignant un peu de l'étalage du marchand, approchez lentement le melon du nez, flairez doucement ; s'il ne sent rien, laissez-le et passez à un second, à un troisième, et quand votre odorat aura été embaumé, ne vous désaisissez pas du fruit.

Je n'aime pas aux melons une queue trop longue

Je n'aime pas non plus un melon ou trop grand ou trop aplati; il faut ordinairement qu'il ait une forme ovale, et que ses côtes soient saillantes et bien fendues.

Dès qu'on a acheté un melon, on doit se hâter de le faire rafraîchir dans de l'eau de rivière, ou de puits, au moins pendant une heure.

Les espèces de melons qu'on mange le plus communément, sont :

Espèces hâtives.

Le *Petit Cantaloup - Prescott*, le *Petit Sucrin*, le *Petit Cantaloup de Malte*, le *Gros Sucrin*, le *Melon des Carmes*, le *Maraîcher*.

Espèces tardives.

Le *Melon de Fleurei*, le *Melon d'Honfleur*, le *Cantaloup de Sèvres*, le *Cantaloup vert*, le *Cantaloup ananas*, la *Pastèque* ou *Melon d'eau*.

DES CHAMPIGNONS.

Les meilleurs champignons sont indigestes, et il est très facile de les confondre avec les malfaisans. Que les gourmands se rassurent pourtant : l'autorité a institué des inspecteurs pour visiter les

champignons qu'on apporte à la halle et aux marchés de la capitale. L'administration municipale a chargé en outre le conseil de salubrité de rédiger une instruction pour secourir promptement et efficacement les personnes empoisonnées. Je me suis procuré cette pièce importante, et je crois rendre un véritable service en l'insérant ici.

Instruction

SUR LES CHAMPIGNONS.

Les champignons les plus propres à servir d'alimens sont, de leur nature, difficiles à digérer. Lorsqu'ils sont mangés en grande quantité, ou qu'ils ont été gardés quelque temps avant d'être cuits, ils peuvent causer des accidens fâcheux.

Il y a des champignons qui sont de *vrais poisons*, lors même qu'ils sont mangés frais.

Pour les personnes qui ne connaissent point parfaitement ces végétaux et qui ont l'imprudence d'en cueillir dans les bois ou dans les champs, nous allons indiquer les principaux caractères propres à distinguer l'espèce des champignons, ensuite nous décrirons, en abrégé, plusieurs espèces bonnes à manger; enfin nous placerons à côté de ces espèces la description des champignons qui en approchent pour la ressemblance, et qui cependant sont pernicieux.

Le champignon est composé d'un *chapiteau* ou tête, et d'une tige, sorte de queue ou pivot qui le supporte. Lorsqu'il est très jeune, il a la forme d'un œuf, tantôt nu, tantôt renfermé dans une poche ou *bourse*. Quand le chapiteau se développe sous la

forme de parasol, il laisse quelquefois autour de la tige les débris de la bourse, qui prennent le nom de *collet*.

Le chapeau est garni en dessous de feuillets serrés qui s'étendent du centre à la circonférence.

BON CHAMPIGNON.

Champignon ordinaire, *Agaricus campestris*. On le trouve dans les pâturages et dans les friches. Il n'a point de bourse; son pivot ou pied à peu près rond, plein et charnu, est garni d'un collet très apparent. Son chapeau est blanc en dessus; ses feuillets ont une couleur de chair ou de rose plus ou moins claire.

C'est ce champignon que l'on fait venir sur couche, et c'est le seul *Champignon de couche* qu'il soit permis de vendre à la halle et dans les marchés de Paris. Il ne peut nuire que lorsqu'on en mange en trop grande quantité, ou qu'il est dans un état trop avancé.

MAUVAIS CHAMPIGNON.

On peut confondre avec cette bonne espèce une autre qui est très pernicieuse: c'est le *Champignon bulbeux*, *Agaricus bulbosus*, ainsi nommé parce que la base de son pivot est renflée en forme de bulbe, autour duquel on retrouve des vestiges d'une bourse qui renfermait le chapeau. Il a aussi le collet comme le bon champignon. Les feuillets sont blancs et non point rosés; le dessus du chapeau est tantôt très blanc, tantôt verdâtre, quelquefois le chapeau verdâtre est parsemé en dessus de vestiges ou débris de la bourse.

C'est ce champignon, surtout celui qui est blanc en dessus, qui a trompé beaucoup de personnes, et qui a causé des accidens funestes.

Il faut rejeter tout champignon ressemblant d'ailleurs au champignon ordinaire, dont la base du pied ou pivot est renflée en forme de bulbe, qui a une bourse dont on retrouve les débris, et dont les feuillets du chapeau sont blancs et non point rosés.

BONS CHAMPIGNONS.

Oronge vraie, Agaricus aurentiacus. Ce champignon a une bourse très considérable. Il est ordinairement plus gros que le champignon de couches. Son chapeau est rouge en dehors, ou rouge orangé; ses feuillets sont d'une belle couleur jaune. Son support ou pied est jaunâtre, très renflé, surtout par le bas; il est garni d'un collet assez grand et jaunâtre. Ce champignon, qu'on trouve dans les taillis à Fontainebleau et dans le midi de la France, est un mets délicat et très sain.

Oronge blanche, Agaricus ovoideus. Elle est moins délicate que la précédente; elle a la même forme: une bourse et un collet pareils; elle n'en diffère qu'en ce que toutes les parties sont blanches.

MAUVAIS CHAMPIGNON.

Oronge fausse, Agaricus pseudo-aurentiacus. Son chapeau est en dessus d'un rouge plus vif et non orangé comme celui de l'Oronge vraie; il est parsemé de petites taches blanches qui sont les débris de la bourse. Son support est moins épais, plus arrondi, plus élevé; les restes de la bourse ont plus d'adhérence avec la bulbe qui est à la base du support. La réunion de la couleur rouge du chapeau et de la couleur blanche des feuillets, est un indice assuré pour distinguer la fausse Oronge de la vraie.

La fausse Oronge se trouve dans les environs de Paris et en divers lieux de la France, notamment

dans la forêt de Fontainebleau ; c'est un des champignons les plus vénéneux et qui produit les accidens les plus terribles.

Plusieurs autres champignons bulbeux et malfaisans ont des rapports moins marqués avec l'Oronge vraie : les uns sont recouverts de tubercules nombreux ou d'un enduit gluant ; les autres ont une couleur livide, une odeur désagréable, et leur seule vue les fait rejeter.

BONS CHAMPIGNONS.

Mousserons. Ils croissent au milieu de la mousse ou dans des friches gazonnées. Ils sont d'une couleur fauve ; le chapeau, de forme plus ou moins irrégulière, est couvert d'une peau qui a le luisant et la sécheresse d'une peau de gant. Le pivot plein et ferme peut se tordre sans être cassé. On en distingue de deux espèces : l'une plus grosse, plus irrégulière, à pivot plus gros et par proportion plus court ; c'est le *Mousseron ordinaire*, *Agaricus moucceron*. L'autre est plus petit, son chapeau est plus mince, son support est plus grêle ; c'est le *faux Mousseron*, *Agaricus pseudo-mousseron*. Ils sont bons à manger tous les deux, et d'un goût fort agréable.

MOUSSERONS SUSPECTS.

On peut confondre avec ce Mousseron plusieurs petits champignons de même couleur et de même forme, qui n'ont point son goût agréable. On les distinguera parce que la surface de leur chapeau n'est pas sèche, qu'ils sont d'une consistance plus molle, que leur support est creux et cassant.

Parmi les champignons feuilletés, il en est encore beaucoup que l'on peut manger impunément ; mais comme ils ressemblent à d'autres plus ou moins dangereux, il est prudent de s'en abstenir.

On doit cependant encore distinguer la *Chanterelle*, *Agaricus cantharellus*. C'est un petit champignon jaune dans toutes ses parties. Son chapeau, à peu près aplati en dessus, prend en dessous la forme d'un cône renversé, couverts de feuilletés épais semblables à de petits plis, et est terminé inférieurement en un pied très court. Cette espèce est recherchée.

Parmi les champignons non feuilletés, nous ne parlerons point du *Cepe* ou *Bolet*, *Boletus esculentus*, dont une espèce est très estimée dans le midi, mais dont on fait peu de cas à Paris, non plus que des *Vesse-Loups*, *Lycoperdon*, dont on fait très rarement usage, à cause du peu de goût qu'elles ont, et parce que leur chair se change très promptement en poussière.

BON CHAMPIGNON.

Morille, *Phallus esculentus*. Sur un pivot élargi par le bas, porte le chapeau toujours resserré contre lui, ne s'ouvrant jamais en parasol, inégal et comme celluleux sur sa surface extérieure; ce champignon croît dans les taillis au pied des arbres; il est sain et très recherché.

MAUVAIS CHAMPIGNON.

Le *Satyre*, *Phallus impudicus*, qui ressemble à la *Morille* par son chapeau celluleux, a un pied très élevé sortant d'une bourse. Le chapeau est plus petit et laisse suinter une liqueur verdâtre. Ce champignon exhale une très mauvaise odeur et est très dangereux.

BON CHAMPIGNON.

Gïrole ou *Clavaire*, *Clavario coralloides*. Ce champignon diffère de tous les précédens : c'est une sub-

stance charnue, ayant une espèce de tronc qui se ramifie comme le chou-fleur et se termine en pointes mousses ou arrondies. Sa couleur est tantôt blanchâtre, tantôt jaunâtre tirant sur le rouge; son goût est assez délicat. On ne connaît dans ce genre aucune espèce perniciense.

On ne saurait trop recommander à ceux qui ne connaissent pas parfaitement les champignons de ne manger que ceux qui sont généralement reconnus pour bons, le *Champignon de couche*, le *Champignon ordinaire*, l'*Oronge vraie*, l'*Oronge blanche*, les deux *Mousserons*, la *Chanterelle*, le *Cepe*, la *Morille* et la *Girole*.

ACCIDENS CAUSÉS PAR LES CHAMPIGNONS.

Les personnes qui ont mangé des champignons malfaisans éprouvent plus ou moins promptement tous les accidens qui caractérisent un poison âcre stupéfiant, savoir, des nausées, des envies de vomir, des efforts sans vomissement, avec défaillance, anxiétés, sentiment de suffocation, d'oppression, souvent ardeur avec soif, constriction à la gorge, toujours avec douleur à la région de l'estomac, quelquefois des vomissemens fréquens et violens, des déjections alvines abondantes, noirâtres, sanguinolentes, accompagnées de coliques, de tenesme de gonflement et tension douloureuse du ventre. D'autrefois, au contraire, il y a rétention de toutes les évacuations, rétraction et enfoncement de l'ombilic.

A ces premiers symptômes se joignent bientôt des vestiges : la pesanteur de la tête, la stupeur, le délire, l'assoupissement, la léthargie, des crampes douloureuses, des convulsions aux membres et à la face, le froid des extrémités et la faiblesse du pouls. La mort vient ordinairement terminer, en deux ou trois jours, cette scène de douleur.

La marche, le développement des accidens présentent quelque différence, suivant la nature des champignons, la quantité que l'on en a mangée et la constitution de l'individu. Quelquefois les accidens se déclarent peu de temps après le repas; le plus ordinairement ils ne surviennent qu'après dix à douze heures.

Le premier objet, dans tous ces cas, doit être de procurer la sortie des champignons vénéneux. Ainsi on doit employer un vomitif, tel que le tartrite de potasse antimonié ou émétique ordinaire; mais pour rendre ce remède efficace, il faut le donner à une dose suffisante, l'associer à quelque sel propre à exciter l'action de l'estomac, delayer, diviser l'humeur glaireuse et muqueuse dont la sécrétion est devenue plus abondante par l'impression des champignons. On fera donc dissoudre dans un demi-kilogramme (une livre ou chopine) d'eau chaude, deux à trois décigrammes (quatre ou cinq grains) de tartrite de potasse antimonié (émétique), avec douze à seize grammes (deux ou trois gros) de sulfate de soude (sel de Glauber), et on fera boire à la personne malade cette solution par verrées tièdes, plus ou moins rapprochées, en augmentant les doses jusqu'à ce qu'elle ait des évacuations.

Dans les premiers instans le vomissement suffit quelquefois pour entraîner tous les champignons et faire cesser les accidens; mais si les secours convenables ont été différés, si les accidens ne sont survenus que plusieurs heures après le repas, on doit présumer que partie des champignons vénéneux a passé dans l'intestin, et alors il est nécessaire d'avoir recours aux purgatifs, aux lavemens faits avec la casse, le séné, et quelque sel neutre, pour déterminer des évacuations promptes et abondantes. On emploiera dans ce cas avec succès comme purgatif,

une mixture faite avec de l'huile douce de ricin et le sirop de pêcher, que l'on aromatisera avec quelques gouttes d'éther alcoolisé (liqueur minérale d'hoffmann), et que l'on fera prendre par cuillerées plus ou moins rapprochées.

Après ces évacuations, qui sont d'une nécessité indispensable, il faut, pour remédier aux douleurs, à l'irritation produite par le poison, avoir recours à l'usage des mucilagineux, des adoucissans que l'on associe aux fortifiants, aux nervins. Ainsi on prescrira aux malades l'eau de riz gommée, une légère infusion de fleurs de sureau coupée avec le lait, et à laquelle on ajoutera de fleurs d'orange, de l'eau de menthe simple et un sirop. On emploiera aussi avec avantage les émulsions, les potions huileuses aromatisées avec une certaine quantité d'éther sulfurique. Dans quelques cas on sera obligé d'avoir recours aux toniques, aux potions camphrées, et lorsqu'il y aura tension douloureuse du ventre, il faudra employer les fomentations émollientes, quelquefois même les bains, les saignées; mais l'usage de ces moyens ne peut être déterminé que par le médecin, qui les modifie suivant les circonstances particulières; car l'efficacité du traitement consiste essentiellement non pas dans les spécifiques ou antidotes, dont on abuse si souvent le public, mais dans l'application faite à propos de remèdes simples et généralement bien connus.

Les membres composant le conseil de salubrité :

Signé, Parmentier, Deyeux, Thouret, Huzard, Leroux, Dupuytren, C. L. Cadet.

FIN.

